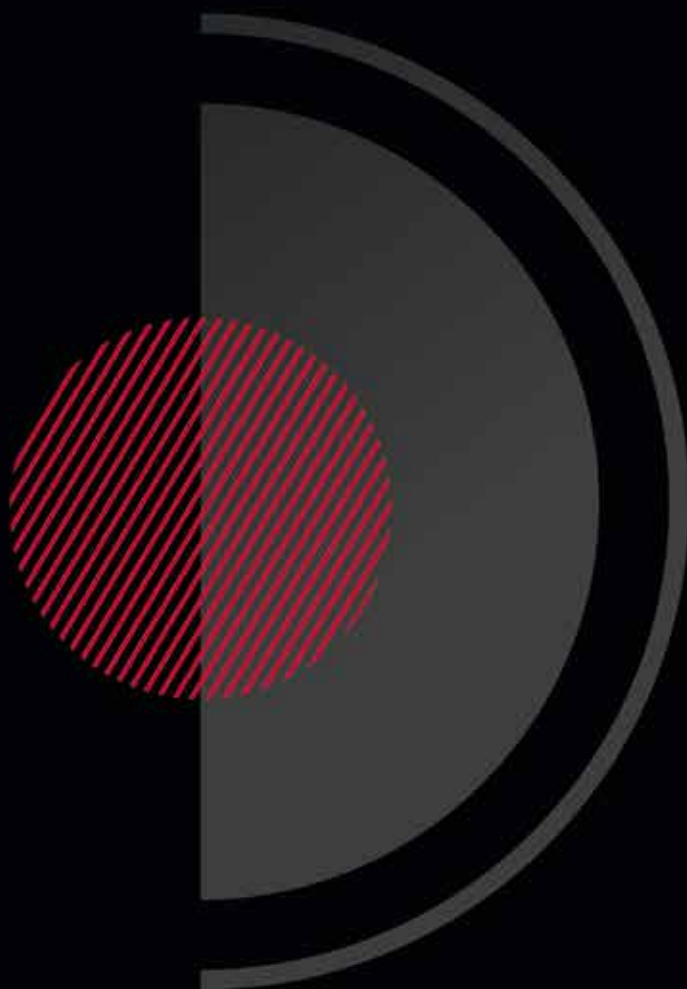




MAQUINARIA DE HOSTELERÍA PROFESIONAL



RED COMERCIAL

commercial network

réseau commercial

Fainca HR

Polg. Ind. Mantón de Manila
M-3, Parc.20, 21 y 22.
Apto. Correos 255.
14940 Cabra (Córdoba) - Spain
Tfno.: + 34 957 525 464
Fax: + 34 957 524 664

direccion@faincahr.es

administracion@faincahr.es

contabilidad@faincahr.es

tecnico1@faincahr.es

tecnico@faincahr.es

export@faincahr.es

Andalucía Occidental

Cádiz
Huelva
Sevilla

Sr. Pedro Rosco
Zamora, 8
41530 Morón de la Frontera (Sevilla)
Móvil: 669 466 153
info@roscoyolmo.es

Andalucía Oriental

Córdoba
Granada
Jaén
Málaga

Sr. José Carlos Pineda
Camino de las Fontanillas, 5
Piso 20 14900 Lucena
Móvil: 669 741 191
j-cpineda@hotmail.com

Almería

Almería

Sr. Juan Ignacio Morón
Azucena, 8
04230 Huércal de Almería. Almería
Móvil: 651 408 414
Tfno: 950 300 994
moronhj@gmail.com

Aragón

Huesca
Zaragoza
Teruel

Sr. Fco. Javier Bueno Cardona
C/ Lagos de Coronas, 14-2º D
50011 Zaragoza
Móvil: 651 865 149
buenozaragoza@gmail.com

Cataluña

Cataluña
Andorra

Sra. Cristina Carreira
Camino de la Cornisa, 7
08304 Mataró (Barcelona)
Móvil: 687 588 134
criscarreira@hotmail.com
www.criscarreira.com

Castilla y León

Asturias
Palencia
León
Valladolid
Zamora
Salamanca

Sr. Jose Manuel Fernández Fernández
Avda. Fernando Jardón, 16
33710 Coaña / Asturias
Móvil: 692 935 883
josemanuel.fdez.fdez@gmail.com

Extremadura

Badajoz
Cáceres

Sr. Fermín Guerrero
Pol.Ind. Los caños, Parc. 262C
Guadajira, 41
06300 Zafra.
Móvil: 607 945 431
Tfno. 924 553 672
Fax: 924 553 672
hostelfrio@hotmail.es

Galicia

La Coruña
Lugo
Orense
Pontevedra

Sr. José Manuel Balay
Av. Salvador Allende 84B
15176 Oleiros (La Coruña)
Móvil: 687 967 073
648 222 128
representaciones@jmbalay.com

Islas Baleares

Baleares

Sra. María Antonia Gari
Parcelacion Son Reus III
Calle C, 3
07120 Baleares
Móvil: 639 646 848
magari2109@gmail.com

Islas Canarias

Arje Center S.I.
Sr. Sergio García
General Aranda, 1
35212 Palma De Gran Canaria
Móvil: 627 471 672
Tfno: 928 930 605
arjecenter@arjecenter.com

Levante

Albacete
Alicante
Castellón
Murcia
Valencia

RHOSTELEV, S.L.

Trav: Fustería 24 a C/ Clavo 25
03690 Sant Vicente del Raspeig
Alicante. Valencia
Tfno: 965 672 724
965 675 516
Fax: 965 67 52 16
rhostelev@gmail.com
www.rhostelev.com

Madrid

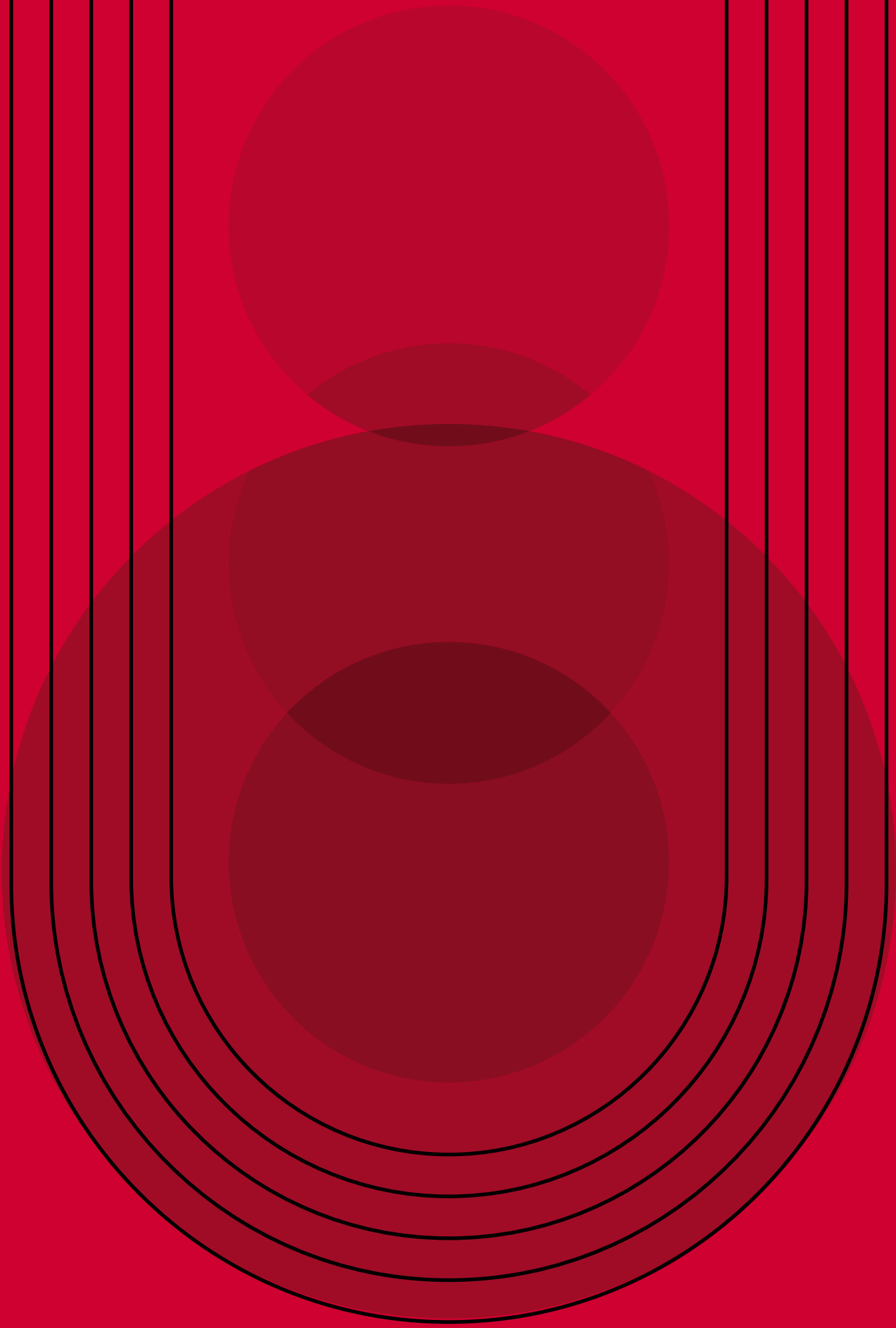
Ávila
Ciudad Real
Cuenca
Guadalajara
Madrid
Toledo
Segovia
Soria

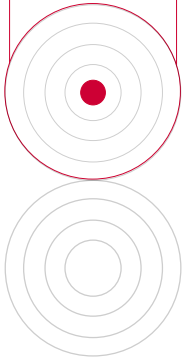
Sr. Javier Bahon Larrucea.
Av/Gran Vía Hortaleza, 5 p-5ªA
28033 Madrid
Móvil: 616947352
fjavierbahon@gmail.com

País Vasco

Álava
Burgos
Cantabria
Guipúzcoa
Navarra
La Rioja
Vizcaya

Sr. Santiago Uriarte
Poligono Ind. Leguizamón
C/ Gorbeia, 33
48450 Etxebarri. (Vizcaya)
Tfno: 944 262 028
Fax: 944 263 064
refrimakhosteleria@gmail.com
www.refrimak.com





tostadores salamandra

toasters • grille-pain
salamander • salamandre

| | |
|--|-----------|
| tostadores sin temporizador | 10 |
| toasters without timer grille-pain sans minuterie | |
| tostadores con tempor. | 11 |
| toasters with timer grille-pain avec minuterie | |
| tostadores túnel | 12 |
| conveyor toaster grille-pain avec convoyeur | |
| salamandra | 14 |
| salamander salamandre | |

S.100

| | |
|---------------------------------|------------|
| planchas 6 mm. | 18 |
| planchas 15 mm. | 20 |
| planchas econ 6 mm. | 22 |
| griddles planches à griller | |
| fogones | 24 |
| stoves fourneaux | |
| freidoras 6 litros | 25 |
| freidoras 8 litros | 26 |
| freidoras 10 litros | 28 |
| fryers friteuses | |
| paellero | 30 |
| paella burner poêle à paella | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |

S.500

| | |
|--|------------|
| freidoras 8 litros | 34 |
| freidoras 10 litros | 35 |
| fryers friteuses | |
| combinaciones freidoras | 36 |
| set of fryers panoplie de friteuses | |
| accesorios freidoras | 36 |
| fryers accessories accessoires pour friteuses | |
| planchas | 38 |
| griddles planches à griller | |
| fogones | 39 |
| range fourneaux | |
| barbacoas | 40 |
| chargrill barbecue | |
| muebles neutros | 41 |
| neutral furniture meubles neutres | |
| baño maría | 41 |
| bain-marie bain-marie | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |

S.600

| | |
|--|------------|
| cocinas gas | 46 |
| cocinas BASIC | 48 |
| cocinas eléctricas | 50 |
| cookers fourneaux | |
| fry-top | 52 |
| fry-top fry-top | |
| freidoras | 54 |
| fryers friteuses | |
| barbacoas | 58 |
| chargrill barbecue | |
| muebles neutros | 59 |
| neutral furniture meubles neutres | |
| cuecepasta | 60 |
| pasta cooker cuiseur à pâtes | |
| mantenedor de fritos | 62 |
| fried food warmer outils pour friture | |
| paellero | 63 |
| paella burner poêle à paella | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |

S.750

| | |
|--|------------|
| cocinas gas | 68 |
| cocinas BASIC | 70 |
| cocinas eléctricas | 72 |
| cookers fourneaux | |
| placa radiante | 74 |
| solid top plaque chauffante | |
| fry-top | 76 |
| fry-top fry-top | |
| freidoras | 80 |
| fryers friteuses | |
| barbacoas | 84 |
| chargrill barbecue | |
| muebles neutros | 85 |
| neutral furniture meubles neutres | |
| cuecepasta | 86 |
| pasta cooker cuiseur à pâtes | |
| baño maría | 88 |
| bain-marie bain-marie | |
| mantenedor de fritos | 90 |
| fried food warmer outils pour friture | |
| paellero | 91 |
| paella burner poêle à paella | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |

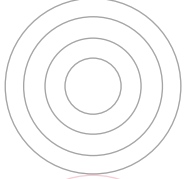
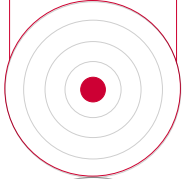
S.900

| | |
|--|------------|
| cocinas gas | 96 |
| cocinas electricas | 98 |
| cookers fourneaux | |
| placa radiante | 100 |
| solid top plaque chauffante | |
| fry-top | 102 |
| fry-top fry-top | |
| freidoras | 104 |
| fryers friteuses | |
| barbacoas | 106 |
| chargrill barbecue | |
| muebles neutros | 107 |
| neutral furniture meubles neutres | |
| cuecepasta | 108 |
| pasta cooker cuiseur à pâtes | |
| baño maría | 110 |
| bain-marie bain-marie | |
| mantenedor de fritos | 112 |
| fried food warmer outils pour friture | |
| paellero | 113 |
| paella burner poêle à paella | |
| marmita | 114 |
| boiling pan marmitte | |
| sartén basculante | 116 |
| bratt pan poêle basculante | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |

mobiliario

furniture • meubles

| | |
|-----------------------------|------------|
| mesas | 120 |
| worktop table de travail | |
| lavamanos | 123 |
| washbasins lave-mains | |



FAINCA HR cumple los estándares de gestión y calidad conforme a las exigencias de las normas:

UNE EN ISO9001:2000. UNE EN ISO1400



FAINCA HR meets the standards and quality in accordance with the requirements of the regulations:

UNE EN ISO9001 : 2000. UNE EN ISO14001



FAINCA HR répond aux règlements de gestion et de qualité conformément aux exigences des normes:

UNE EN ISO9001 : 2000. UNE EN ISO14001



Desde el día en que comenzamos nuestra andadura en el 2002, en Fainca HR mantenemos intactas nuestras ilusiones y ganas de seguir creciendo de la mano de nuestros clientes.

Por ello queremos hacerles partícipe de este nuevo catálogo, en el que se refleja nuestro compromiso con la calidad y el diseño, y en el que hemos intentado que nuestros productos sigan siendo innovadores con unas prestaciones que en muchos casos hacen que los mismos sean únicos en el mercado.

Para ello contamos con conocimientos, tecnología y habilidades suficientes para mantener la competitividad en el mercado actual de empresas dedicadas al sector de la fabricación de equipos de calor para hostelería.

Asimismo, nuestra responsabilidad con el medio ambiente se ve reflejada en el cumplimiento de un Sistema de Gestión Ambiental de acuerdo con la Norma ISO 14000:2015.

Todos estos principios constituyen el marco en el que se establecen los objetivos y metas de Fainca HR, para su continuo desarrollo.



Since the day we began our journey in 2002, Fainca HR still keep its illusions and desire to improve. Moreover, we continue to grow along with our customers.

Therefore, we want to make them participate of this new catalogue, in which we reflect our commitment to quality and design. We have tried keeping our products innovative, with features that, in most cases, makes them unique in the market.

We have knowledge, technology and skills enough to maintain competitiveness in today market versus companies dedicated to the sector of heating equipment manufacture for the hospitality industry.

In addition, our responsibility to the environment is reflected in compliance with an Environmental Management System in accordance with ISO 14000:2015.

All these principles constitute the framework in which we establish the objectives and goals in FAINCA HR, for our continuous development.



Depuis le jour où nous avons commencé en 2002, chez Fainca HR, nous gardons intactes nos illusions et notre désir de grandir grâce à la collaboration de nos clients.

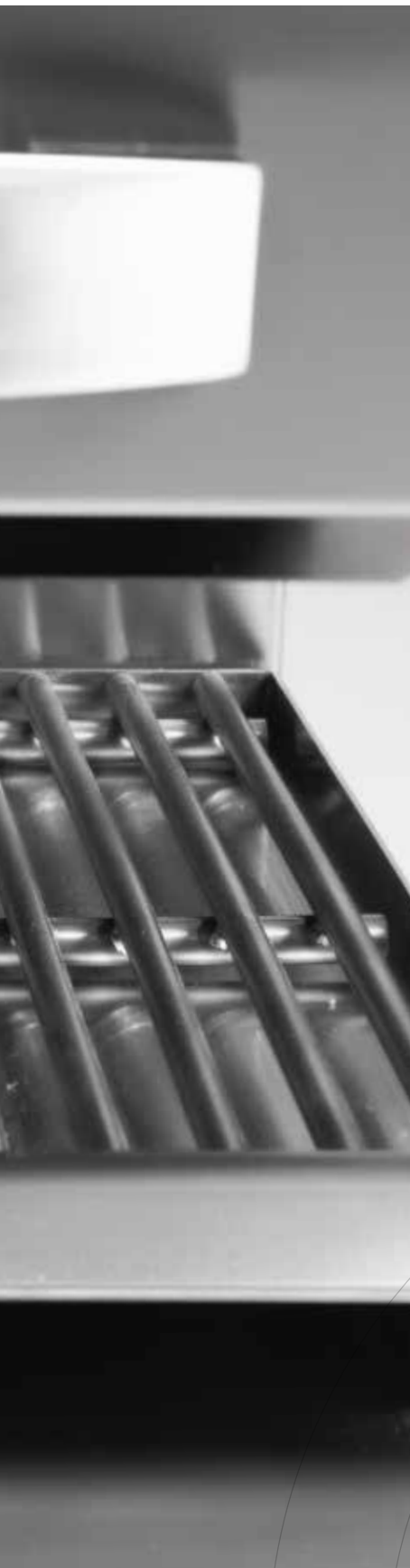
C'est pour cette raison que nous voulons partager avec vous ce nouveau catalogue, qui est le reflète de notre engagement envers la qualité et le design. Nos efforts sont de rendre nos produits innovants avec des caractéristiques telles qui leur permettent d'être uniques dans le marché.

Pour cela, nous disposons de connaissances, technologie, et compétences suffisantes qui nous rendent compétitifs sur le marché d'aujourd'hui par rapport à d'autres entreprises du même secteur.

En plus de cela, notre responsabilité et engagement envers l'environnement est et sont en conformité avec la norme ISO 14000:2015 (norme de la gestion de l'environnement).

Tous ces principes constituent le cadre dans lequel les objectifs et les buts de Fainca HR a établis pour son développement.

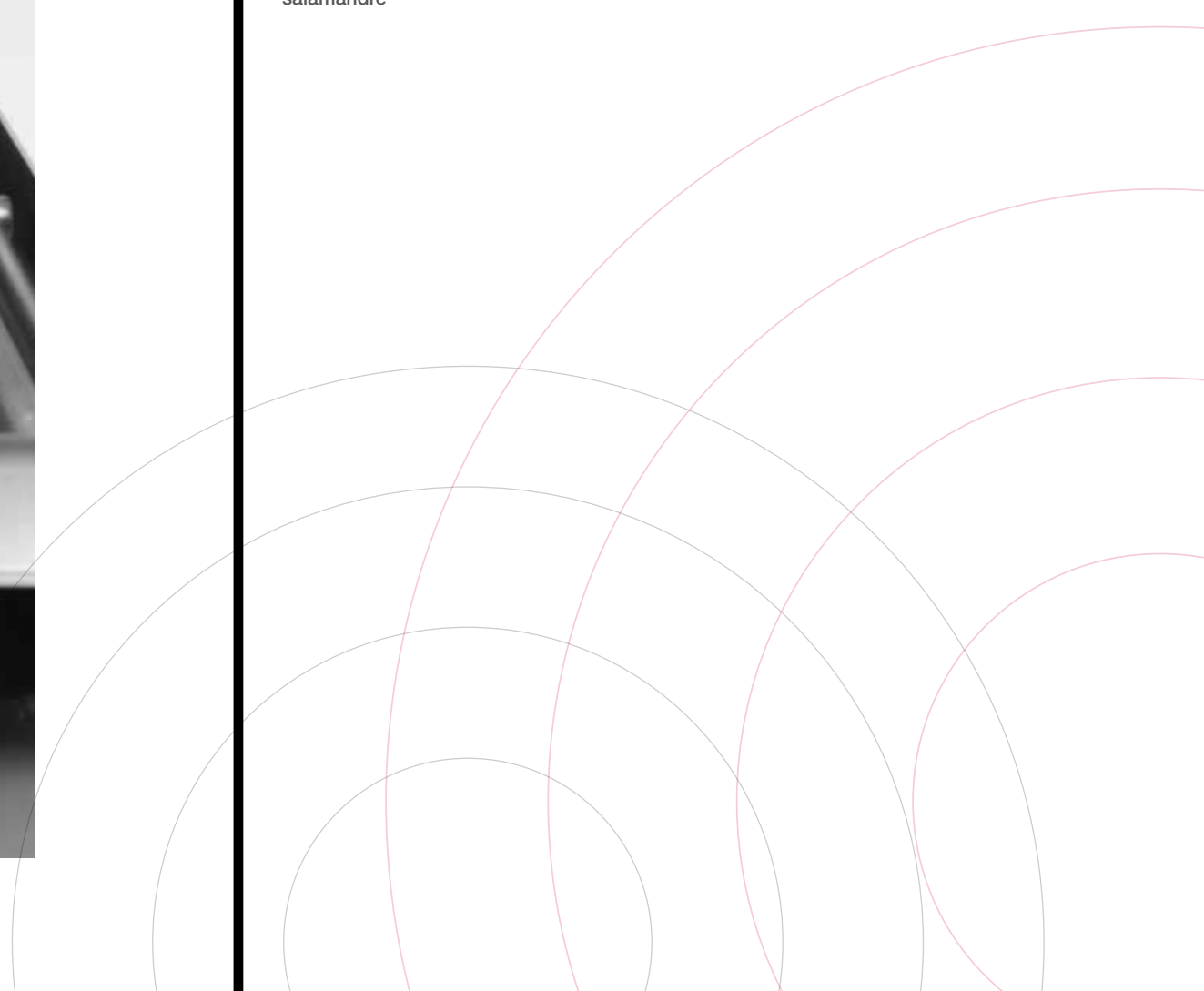




tostadores salamandra

toasters • grille-pain
salamander • salamandre

| | |
|--|-----------|
| tostadores sin temporizador | 10 |
| toasters without timer grille-pain sans minuterie | |
| tostadores con temporizador | 11 |
| toasters with timer grille-pain avec minuterie | |
| tostadores túnel | 12 |
| conveyor toaster grille-pain avec convoyeur | |
| salamandra | 14 |
| salamander salamandre | |





• T06SIN

Dimensiones de cocción

- Dimensions of baking.
- Dimensions de cuisson

T02 / 245x230x50 mm. T03 / 383x230x50 mm.
T06 / 383x230x50 mm. T09 / 530x230x50 mm.

Características Generales
con y sin temporizador

- Bandeja de migas extraíble.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Resistencia blindada o cuarzo.
- Parrilla extraíble.
- Resistencia protegida por parrilla.
- Modelos con temporizador 15 min.
- Interruptor por cada planta de resistencias.

General Characteristics • With and without timer




- Removable crumb tray.
- Stainless steel body.
- Shielded heating elements or quartz tubes.
- Removable grill.
- Resistance protected by grill.
- Models with 15 min. timer.
- Switch at any resistor plant.

Caractéristiques Générales • Avec ou sans minutisateur





- Bac à miettes amovible.
- Corps en acier inoxydable.
- Résistance blindé ou quartz.
- Grille amovible.
- Résistances protégées par des grilles.
- Modèles avec minuterie de 15 min.
- Interrupteur à chaque niveaux.

⚡ tostadores sin temporizador • toasters without timer • grille-pain sans minuterie

blindado

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|----------------|--------|
| T02SINB |  Tostador chico blindado Small armored toaster Petit grille-pain blindé | 350x252x273 mm. | 7 Kg. | ⚡ 2 KW/230 V | 240 € |
| T03SINB |  Tostador simple blindado Simple armored toaster Simple grille-pain blindé | 483x252x273 mm. | 8 Kg. | ⚡ 2,4 KW/230 V | 240 € |
| T06SINB |  Tostador doble blindado Double armored toaster Double grille-pain blindé | 483x252x395 mm. | 10 Kg. | ⚡ 3,6 KW/230 V | 300 € |

cuarzo

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|--------|----------------|--------|
| T02SIN |  Tostador chico cuarzo Small quartz toaster Petit grille-pain à quartz | 350x252x273 mm. | 7 Kg. | ⚡ 2 KW/230 V | 190 € |
| T03SIN |  Tostador simple cuarzo Simple quartz toaster Simple grille-pain à quartz | 483x252x273 mm. | 8 Kg. | ⚡ 2,4 KW/230 V | 190 € |
| T06SIN |  Tostador doble cuarzo Double quartz toaster Double grille-pain à quartz | 483x252x395 mm. | 10 Kg. | ⚡ 3,6 KW/230 V | 235 € |
| T09SIN |  Tostador grande cuarzo Large quartz toaster Grand grille-pain à quartz | 632x252x395 mm. | 12 Kg. | ⚡ 4,2 KW/230 V | 295 € |



● T03CON



● T06CON



Dimensiones de cocción

Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson.

T02 / 245x230x50 mm.

T03 / 383x230x50 mm.

T06 / 383x230x50 mm.

T09 / 530x230x50 mm.

⚡ tostadores con temporizador • toasters with timer • grille-pain avec minuterie

| blindado | | | | | | |
|------------|--|--|-----------------|--------|----------------|--------|
| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
| T02CONB | | Tostador chico blindado Small armored toaster Petit grille-pain blindé | 350x252x273 mm. | 7 Kg. | ⚡ 2 KW/230 V | 250 € |
| T03CONB | | Tostador simple blindado Simple armored toaster Simple grille-pain blindé | 483x252x273 mm. | 8 Kg. | ⚡ 2,4 KW/230 V | 250 € |
| T06CONB | | Tostador doble blindado Double armored toaster Double grille-pain blindé | 483x252x395 mm. | 10 Kg. | ⚡ 3,6 KW/230 V | 320 € |
| cuarzo | | | | | | |
| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
| T02CON | | Tostador chico cuarzo Small quartz toaster Petit grille-pain à quartz | 350x252x273 mm. | 7 Kg. | ⚡ 2 KW/230 V | 210 € |
| T03CON | | Tostador simple cuarzo Simple quartz toaster Simple grille-pain à quartz | 483x252x273 mm. | 8 Kg. | ⚡ 2,4 KW/230 V | 210 € |
| T06CON | | Tostador doble cuarzo Double quartz toaster Double grille-pain à quartz | 483x252x395 mm. | 10 Kg. | ⚡ 3,6 KW/230 V | 250 € |
| T09CON | | Tostador grande cuarzo Large quartz toaster Grand grille-pain à quartz | 632x252x395 mm. | 12 Kg. | ⚡ 4,2 KW/230 V | 315 € |



● TTV2400

Dimensiones de cocción

- Dimensions of baking.
- Dimensions de cuisson.

TTV2400 / 260x360x80



● TTH3002

Dimensiones de cocción

- Dimensions of baking.
- Dimensions de cuisson.

TTH3002 / 220x500x80

Características Generales

- Bandeja de migas extraíble.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Resistencia blindada.
- Cinta transportadora en acero.
- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias con conexión independiente.





General Characteristics

- Removable crumb tray.
- Stainless steel construction.
- Armored resistance.
- Conveyor belt in inox.
- Adjustable speed of advance.
- Resistance with independent connection.

Caractéristiques Générales

- Bac à miettes amovible.
- Corp en acier inoxydable.
- Résistance blindée.
- Bande transporteuse en acier.
- Vitesse d'avance réglable.
- Résistances avec connexion indépendante.

 **tostador túnel • conveyor toaster • grille-pain avec convoyeur**

| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|--|-----------------|--------|--|---------|
| TTV2400 |  | Tostador túnel vertical Vertical conveyor toaster Grille-pain avec convoyeur vertical | 480x510x410 mm. | 20 Kg. |  2,9 KW/230 V | 1.595 € |
| TTH3002 |  | Tostador túnel horizontal Horizontal conveyor toaster Grille-pain avec convoyeur horizontal | 750x420x250 mm. | 20 Kg. |  3,2 KW/230 V | 1.495 € |





• SME400

Características Generales

- Salamandra eléctrica.
- Techo regulable en altura, abierta a 3 lados.
- Permite gratinar, calentar, dorar o mantener calientes los alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias de acero inoxidable abatibles para facilitar la limpieza del equipo.
- Parrilla soporte extraíble en bandeja con sistema antivuelco, GN 2/3 en modelos 400 y GN 1/1 en modelos 600.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Posibilidad de instalar en la pared mediante soporte adicional.



General Characteristics

- Electric salamander.
- With height adjustable top, open on 3 sides.
- It allows to grill, heat, brown or keep food warm.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Folding stainless steel resistor to make the cleaning easier.
- Removable tray support grill with anti-tip system, GN 2/3 in 400 models and GN 1/1 in 600 models.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Temperature control with energy regulator.
- Possibility of wall installation by means of additional support.
- TOASTERS



Caractéristiques Générales

- Salamandre électrique .
- Avec toit réglable en hauteur, ouverture sur 3 côtés.
- Elle permet de griller, chauffer, dorer ou maintenir les aliments chaud.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable pliables pour un nettoyage facile.
- Grille de support amovible avec un plateau fournis de système anti-basculément, GN 2/3 dans les modèles 400 et GN 1/1 dans les modèles 600.
- Témoins lumineux métalliques LED indiquant le fonctionnement.
- Contrôle de la température via un régulateur d'énergie.
- Possibilité d'installation murale grâce un support supplémentaire.
- GRILLE PAIN

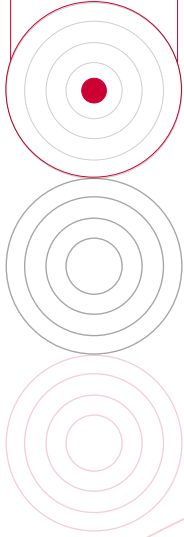
⚡ salamandras • salamander • salamandre

| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|---|-----------------|--------|--------------|---------|
| SME400 |  | Salamandra 400 salamander 400 salamandre 400 | 400x477x513 mm. | 37 Kg. | ⚡ 2KW / 230V | 1.075 € |
| SME600 |  | Salamandra 600 salamander 600 salamandre 600 | 600x477x513 mm. | 68 Kg. | ⚡ 4KW / 230V | 1.495 € |

trifásica

| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|--|-----------------|--------|-----------------------|---------|
| SMETRIF400 |  | Salamandra trifásica 400 salamander three-phase 400 salamandre triphasé 400 | 400x477x513 mm. | 37 Kg. | ⚡ 2.1KW / 380V 3+N | 1.195 € |
| SMETRIF600 |  | Salamandra trifásica 600 salamander three-phase 600 salamandre triphasé 600 | 600x477x513 mm. | 68 Kg. | ⚡ 4.2KW / 380V 3+N | 1.675 € |







SERIE 100



| | |
|---------------------------------|------------|
| planchas 6 mm. | 18 |
| planchas 15 mm. | 20 |
| planchas econ 6 mm. | 22 |
| griddles planchas à griller | |
| fogones | 24 |
| stoves fourneaux | |
| freidoras 6 litros | 25 |
| freidoras 8 litros | 26 |
| freidoras 10 litros | 28 |
| fryers friteuses | |
| paellero | 30 |
| paella burner poêle à paella | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |



● PLC6100



● PLCE6100



Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas trasera

- Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300° C.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 6 mm.

- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneous temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Rear gas connection

- Two adjustable independent heating zones from 30-300°C.
- LED metal pilots performance indicators.
- Resistance in polished stainless steel.

Caractéristiques Générales













- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 6 mm. d'épaisseur.

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Raccord de gaz arrière

- Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C.
- Voyants LED métalliques de fonctionnement.
- Résistances en acier poli.







planchas • griddle • plancha

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|------------------|--------|---|-----------|--------|
| PLC4100 |  Plancha 400 Griddle 400 Plancha 400 | 400x470x230 mm. | 17 Kg. |  4,8 KW | 4.128 | 335 € |
| PLC6100 |  Plancha 600 Griddle 600 Plancha 600 | 600x470x230 mm. | 24 Kg. |  8 KW | 6.880 | 445 € |
| PLC8100 |  Plancha 800 Griddle 800 Plancha 800 | 800x470x230 mm. | 30 Kg. |  9,6 KW | 8.256 | 525 € |
| PLC6100F |  Plancha 600 + fogón Griddle 600 with stove Plancha 600 avec fourneau | 930x470x230 mm. | 32 Kg. |  11,3 KW  3,3 KW | 9.718 | 635 € |
| PLC8100F |  Plancha 800 + fogón Griddle 800 with stove Plancha 800 avec fourneau | 1130x470x230 mm. | 38 Kg. |  12,9 KW  3,3 KW | 11.094 | 715 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

planchas • griddle • plancha

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|--|-----------|--------|
| PLCE6100 |  Plancha 600 Electric griddles 600 Plancha électrique 600 | 600x470x230 mm. | 26 Kg. |  4 KW/230 V | | 510 € |
| PLCE8100 |  Plancha 800 Electric griddles 800 Plancha électrique 800 | 800x470x230 mm. | 35 Kg. |  5 KW/230 V | | 615 € |





● PLC6100RT



● PLCE6100RT



Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor.

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas trasera.
- Válvula termostática en modelos de cromo

- Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300° C.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 15 mm.

- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneous temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Rear gas connection
- Thermostatic valve in chrome models

- Two adjustable independent heating zones from 30-300°C.
- LED metal pilots performance indicators.
- Resistance in polished stainless steel.

Caractéristiques Générales

- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur.

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Raccord de gaz arrière
- Vanne thermostatique en modèles chromés

- Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C.
- Voyants LED métalliques de fonctionnement.
- Résistances en acier poli.













• RECOGEGRASA TRASERO OPCIONAL

| | | |
|---------|------|-------|
| RGT600 | 600 | 80 € |
| RGT800 | 800 | 100 € |
| RGT1000 | 1000 | 120 € |













• ver en accesorios • pag. 124


planchas • griddle • plancha
RECTIFICADA





| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|------------------|--------|---|-----------|---------|
| PLC6100RT |  Plancha 600 gas rectificada Gas griddle 600 rectified Plancha à gaz 600 rectifié | 600x470x230 mm. | 40 Kg. |  8 KW | 6.880 | 780 € |
| PLC8100RT |  Plancha 800 gas rectificada Gas griddle 800 rectified Plancha à gaz 800 rectifié | 800x470x230 mm. | 52 Kg. |  9,6 KW | 8.256 | 885 € |
| PLC10100RT |  Plancha 1000 gas rectificada Gas griddle 1000 rectified Plancha à gaz 1000 rectifié | 1000x470x230 mm. | 64 Kg. |  12 KW | 10.320 | 1.080 € |
| PLC6100RTF |  Plancha 600 gas rect + fogón Gas griddle 600 rectified + stove Plancha à gaz 600 rectifié + fourneau | 930x470x230 mm. | 45 Kg. |  11,3 KW  3,3 KW | 9.718 | 980 € |
| PLC8100RTF |  Plancha 800 gas rect + fogón Gas griddle 800 rectified + stove Plancha à gaz 800 rectifié + fourneau | 1130x470x230 mm. | 57 Kg. |  12.8 KW  3,3 KW | 11.094 | 1.070 € |

CROMO





| | | | | | | |
|------------|--|------------------|--------|---|--------|---------|
| PLC6100CR |  Plancha 600 gas cromo Gas griddle 600 chrome Plancha à gaz 600 chromée | 600x470x230 mm. | 40 Kg. |  8 KW | 6.880 | 1.005 € |
| PLC8100CR |  Plancha 800 gas cromo Gas griddle 800 chrome Plancha à gaz 800 chromée | 800x470x230 mm. | 52 Kg. |  9,6 KW | 8.256 | 1.190 € |
| PLC6100CRF |  Plancha 600 gas cromo + fogón Gas griddle 600 chrome + stove Plancha à gaz 600 chromée + fourneau | 930x470x230 mm. | 45 Kg. |  11,3 KW  3,3 KW | 9.718 | 1.205 € |
| PLC8100CRF |  Plancha 800 gas cromo + fogón Gas griddle 800 chrome + stove Plancha à gaz 800 chromée + fourneau | 1130x470x230 mm. | 57 Kg. |  12.8 KW  3,3 KW | 11.094 | 1.390 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.


planchas • griddle • plancha
RECTIFICADA

| | | | | | | |
|------------|---|-----------------|--------|--|--|---------|
| PLCE6100RT |  Plancha 600 eléctrica rectificada Electric griddle 600 rectified Plancha électrique 600 rectifié | 600x470x227 mm. | 42 Kg. |  4 KW/230 V | | 945 € |
| PLCE8100RT |  Plancha 800 eléctrica rectificada Electric griddle 800 rectified Plancha électrique 800 rectifié | 800x470x227 mm. | 56 Kg. |  5 KW/230 V | | 1.005 € |

CROMO

| | | | | | | |
|------------|---|-----------------|--------|--|--|---------|
| PLCE6100CR |  Plancha 600 eléctrica cromo Electric griddle 600 chrome Plancha électrique 600 chromée | 600x470x227 mm. | 42 Kg. |  4 KW/230 V | | 1.070 € |
| PLCE8100CR |  Plancha 800 eléctrica cromo Electric griddle 800 Chrome Plancha électrique 800 Chromée | 800x470x227 mm. | 56 Kg. |  5 KW/230 V | | 1.295 € |



● PLC600ECON

Características Generales comunes

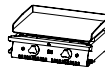

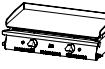

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.
- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas intercambiable de lado.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs.
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 6 mm.
- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneous temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Interchangeable gas connection.

Caractéristiques Générales

- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 6 mm. d'épaisseur.
- Dans chaque modèle rectifié ou chromé,
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Entrée de gaz latérale interchangeable.

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|--------|--|-----------|--------|
| PLC600ECON |  Plancha 600 Griddle 600 Plancha 600 | 630x480x240 mm. | 21 Kg. |  8 KW | 6.880 | 395 € |
| PLC800ECON |  Plancha 800 Griddle 800 Plancha 800 | 830x480x240 mm. | 27 Kg. |  9,6 KW | 8.256 | 475 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.





● FG2ECON

Características Generales







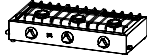
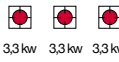

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Fácil limpieza. Parrilla extraíble en acero cromado.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas intercambiable de lado.

General Characteristics

- It allow fast food preparation, easy cleaning.
- Removable grill in chromed steel.
- Stainless steel construction.
- Safety thermocouple.
- Adjustable legs in height.
- Interchangeable gas taking sideways.

Caractéristiques Générales

- Préparation rapide des repas.
- Facile nettoyage.
- Grille amovible en acier chromé.
- Corps en acier inoxydable.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds ajustables.
- Prise de gaz interchangeable sur les côtés.

| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|---|-----------------|--------|--|-----------|--------|
| FG1ECON |  Fogón 1 Gas cooktop, 1 stove 1 Fourneau à gaz |  3,3 kw | 379x427x181 mm. | 6 Kg. |  3,3 KW | 2.838 | 225 € |
| FG2ECON |  Fogón 2 Gas cooktop, 2 stoves 2 Fourneaux à gaz |  3,3 kw 3,3 kw | 634x427x181 mm. | 9 Kg. |  6,6 KW | 5.676 | 357 € |
| FG3ECON |  Fogón 3 Gas cooktop, 3 stoves 3 Fourneaux à gaz |  3,3 kw 3,3 kw 3,3 kw | 890x427x181 mm. | 12 Kg. |  9,9 KW | 8.514 | 505 € |



● FD6L

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.
- Los modelos FD6LF y FD6L6LF tienen contactor 20 A.





General Characteristics

- Adjustable thermostat control up to 195° C /20A.
- Resettable safety thermostat 230° C /20A.
- Stainless steel bowl and frame.
- Oil level indicator.
- Polished stainless steel electrical resistance.
- Orange led indicator of resistance working mode on.
- The dimensions do not consider the projection of the basket handle.
- High quality baskets.
- The models FD6LF and FD6L6LF have a 20A contactor.





Caractéristiques Générales

- Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195° C / 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230° C / 20A.
- Cuve et châssis en acier inox.
- Indicateur de niveau d'huile.
- Résistance électrique en acier inoxydable poli.
- Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance.
- Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier.
- Les paniers sont de très bonne qualité.
- Les modèles FD6L et FD6L6LF ont un contacteur 20A.

freidoras 6 litros • fryers 6 L • friteuses 6 L

| referencia | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|--|-------|-----------------|--------|--|--------|
| FD6L |  Freidora 6 L Fryer 6 L Friteuse 6 L | no | 265x360x310 mm. | 7 Kg. |  3 KW/230 V | 270 € |
| FD6L6L |  Freidora 6 L + 6 L Fryer 6 L + 6 L Friteuse 6 L + 6 L | no | 531x360x310 mm. | 12 Kg. |  3 + 3 KW/230 V | 495 € |

FOSTER

| | | | | | | |
|---------|---|----|-----------------|--------|--|-------|
| FD6LF |  Freidora 6 L FOSTER Fryer 6 L FOSTER Friteuse 6 L FOSTER | no | 265x360x310 mm. | 7 Kg. |  4,2 KW/230 V | 450 € |
| FD6L6LF |  Freidora 6 L + 6 L FOSTER Fryer 6 L + 6 L FOSTER Friteuse 6 L + 6 L FOSTER | no | 531x360x310 mm. | 12 Kg. |  4,2 + 4,2 KW/230 V | 850 € |



Cestas • ver en [accesorios](#) • pag. 124

| | | | |
|-----------|-----------|-----------------|------|
| 110001051 | Cesta 6 L | 210x210x100 mm. | 55 € |
|-----------|-----------|-----------------|------|



● FD8LC

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Todos los modelos tienen contactor 20A, excepto los modelos AR y TRIF que tienen contactor 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics









- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Safety rearming switch 230°C of 20A.
- Stamped stainless steel tank AISI 304 with a wide cold zone. MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic Pilot Amber LED, resistance performance indicator.
- All models have a 20A contactor, except AR and TRIF models that have a 40A contactor.
- The dimensions do not take into account the projection of the basket handle.
- Baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales









- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A.
- Réservoir en acier inoxydable incrusté AISI 304 avec une large zone froide.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Voyant métallique LED ambre, indicateur de performance de résistance.
- Tous les modèles ont un contacteur 20A, sauf les modèles AR et TRIF qui ont un contacteur 40A.
- Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.











 freidoras 8 litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|--|-------|-----------------|--------|--|--------|
| FD8LS |  | Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L | no | 270x430x325 mm. | 10 Kg. |  3,8 KW/230 V | 355 € |
| FD8LC |  | Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L | si | 270x475x325 mm. | 10 Kg. |  3,8 KW/230 V | 385 € |
| FD8L8LS |  | Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L | no | 541x430x325 mm. | 18 Kg. |  3,8 + 3,8 KW/230 V | 675 € |
| FD8L8LC |  | Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L | si | 541x475x325 mm. | 18 Kg. |  3,8 + 3,8 KW/230 V | 735 € |

alto rendimiento

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|--|-------|-----------------|--------|--|---------|
| FD8LARS |  | Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L | no | 270x430x325 mm. | 10 Kg. |  5,5 KW/230 V | 506 € |
| FD8LARC |  | Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L | si | 270x475x325 mm. | 10 Kg. |  5,5 KW/230 V | 536 € |
| FD8L8LARS |  | Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L | no | 541x430x325 mm. | 18 Kg. |  5,5 + 5,5 KW/230 V | 995 € |
| FD8L8LARC |  | Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L | si | 541x475x325 mm. | 18 Kg. |  5,5 + 5,5 KW/230 V | 1.055 € |

trifásica

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|-------------|---|--|-------|-----------------|--------|---|---------|
| FD8LTRIFS |  | Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L | no | 270x430x325 mm. | 10 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 550 € |
| FD8LTRIFC |  | Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L | si | 270x475x325 mm. | 10 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 580 € |
| FD8L8LTRIFS |  | Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L | no | 541x430x325 mm. | 18 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 1.075 € |
| FD8L8LTRIFC |  | Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L | si | 541x475x325 mm. | 18 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 1.135 € |



Cestas • ver en [accesorios](#) • pag. 124

| | | | |
|-----------|-----------|-----------------|------|
| 110001063 | Cesta 8 L | 220x240x100 mm. | 70 € |
|-----------|-----------|-----------------|------|



Escurridor • ver en [accesorios](#) • pag. 124

| | | | |
|-----------|-----------------|----------------|-------|
| 110005456 | Escurridor FD8L | 260x294x70 mm. | 110 € |
|-----------|-----------------|----------------|-------|



● FD10L10LC



● FD10L10LS



Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Cuba embutida de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Todas las freidoras tienen contactor de 20A, los modelos AR y TRIF contactor de 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Safety rearming switch 230°C of 20A.
- Stamped stainless steel tank AISI 304 with a wide cold zone.
- MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic Pilot Amber LED, resistance performance indicator.
- All fryers have a 20A contactor and the AR TRIF models have a 40A contactor.
- The dimensions do not take into account the projection of the basket handle.
- Baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A.
- Réservoir en acier inoxydable incrusté AISI 304 avec une large zone froide.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Voyant métallique LED ambre, indicateur de performance de résistance.
- Toutes les friteuses ont un contacteur de 20A et les modèles AR et TRIF ont un contacteur de 40A.
- Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.



Cestas ● ver en [accesorios](#) ● pag. 36 -124







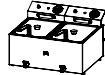

| | | | |
|-----------|------------|-----------------|------|
| 110001132 | Cesta 10 L | 220x280x100 mm. | 82 € |
|-----------|------------|-----------------|------|











Escurridor ● ver en [accesorios](#) ● pag. 124

| | | | |
|-----------|------------------|----------------|-------|
| 110005457 | Escurridor FD10L | 260x334x70 mm. | 130 € |
|-----------|------------------|----------------|-------|






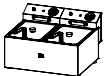

 freidoras 10 litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|--|-------|-----------------|--------|--|--------|
| FD10LS |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | no | 270x460x325 mm. | 12 Kg. |  4,2 KW/230 V | 390 € |
| FD10LC |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | si | 270x520x325 mm. | 12 Kg. |  4,2 KW/230 V | 420 € |
| FD10L10LS |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | no | 541x460x325 mm. | 22 Kg. |  4,2 + 4,2 KW/230 V | 735 € |
| FD10L10LC |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | si | 541x520x325 mm. | 22 Kg. |  4,2 + 4,2 KW/230 V | 795 € |

alto rendimiento

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|-------------|---|--|-------|-----------------|--------|--|---------|
| FD10LARS |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | no | 270x460x325 mm. | 12 Kg. |  5,5 KW/230 V | 535 € |
| FD10LARC |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | si | 270x520x325 mm. | 12 Kg. |  5,5 KW/230 V | 565 € |
| FD10L10LARS |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | no | 541x460x325 mm. | 22 Kg. |  5,5 + 5,5 KW/230 V | 1.085 € |
| FD10L10LARC |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | si | 541x520x325 mm. | 22 Kg. |  5,5 + 5,5 KW/230 V | 1.145 € |

trifásica

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|----------------|---|--|-------|-----------------|--------|---|---------|
| FD10LTRIFS |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | no | 270x460x325 mm. | 12 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 585 € |
| FD10LTRIFC |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | si | 270x520x325 mm. | 12 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 615 € |
| FD10L10LTRIFS |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | no | 541x460x325 mm. | 22 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 1.090 € |
| FD10L10LTRIFC |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | si | 541x520x325 mm. | 22 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 1.150 € |
| FD10LTRIF9S |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | no | 270x460x325 mm. | 12 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 640 € |
| FD10LTRIF9C |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | si | 270x520x325 mm. | 12 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 670 € |
| FD10L10LTRIF9S |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | no | 541x460x325 mm. | 22 Kg. |  9 + 9 KW/380 V 3 + N | 1.250 € |
| FD10L10LTRIF9C |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | si | 541x520x325 mm. | 22 Kg. |  9 + 9 KW/380 V 3 + N | 1.310 € |



• PLL2100S



• PLL3100S

Características Generales

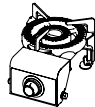
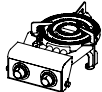
- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en acero 5 mm.
- Toma de gas intercambiable de lado

General Characteristics

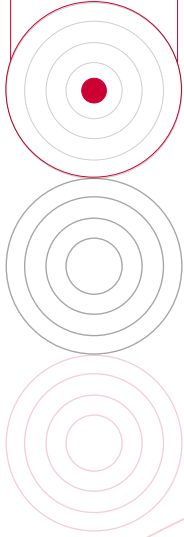
- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made of steel 5 mm.
- Interchangeable gas taking sideways

Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en acier 5 mm.
- Prise de gaz interchangeable sur les côtés

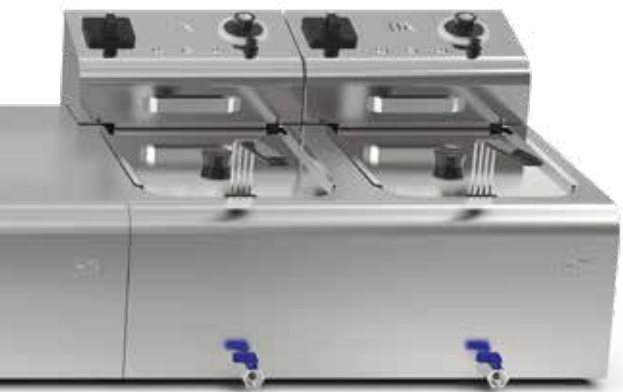
| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|----------------------|-----------------|--------|----------|-----------|--------|
| PLL2100S |  Paellero 2 fuegos Paella 2 burner Poêle à paella | ● 16 kw Ø 270 mm. | 365x520x235 mm. | 11 Kg. | ● 16 KW | 13.760 | 420 € |
| PLL3100S |  Paellero 3 fuegos Paella 3 burner Poêle à paella | ● 25 kw Ø 340 mm. | 390x680x235 mm. | 16 Kg. | ● 25 KW | 21.500 | 720 € |







SERIE 500



| | |
|--|------------|
| freidoras 8 litros | 34 |
| freidoras 10 litros | 35 |
| fryers friteuses | |
| combinaciones freidoras | 36 |
| set of fryers panoplie de friteuses | |
| accesorios freidoras | 36 |
| fryers accessories accessoires pour friteuses | |
| planchas | 38 |
| griddles planchas à griller | |
| fogones | 39 |
| range fourneaux | |
| barbacoas | 40 |
| chargrill barbecue | |
| muebles neutros | 41 |
| neutral furniture meubles neutres | |
| baño maría | 41 |
| bain-marie bain-marie | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |



● FD8L8L600

Características Generales

- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led,
 - Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia,
 - Piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad,
 - Piloto verde indicador de buena conexión.
- Los modelos económicos tienen contactor de 20A.
- Los modelos de ALTO RENDIMIENTO y TRIFÁSICOS tienen doble contactor 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Resettable safety thermostat 230°C of 20A.
- Emptying tap.
- Build on Stainless Steel AISI 304.
- MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic led pilots,
 - Orange indicator of operation of the resistance,
 - Red light indicator of failure in the thermostat,
 - Green indicator light for good connection.
- Head removable for easy cleaning.
- AR y TRIF models have two 40A contactors
- The baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sûreté réarmable 230°C de 20A.
- Robinet de vidange.
- Fabriqué en acier inox.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Lumières LED métalliques,
 - Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance,
 - Voyant rouge de défaillance dans le thermostat
 - Et voyant lumineux vert indique une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles AR et TRIF disposent d'un double contacteur 40A.
- Les portes sont de série. Les paniers sont de la plus haute qualité.



Cestas • ver en [accesorios](#) • pag. 36 -124



110001063 Cesta 8 L 220x240x100 mm. 70 €





Escurreidor • ver en [accesorios](#) • pag. 124

110005456 Escurreidor FD8L 260x294x70 mm. 110 €



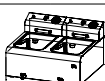

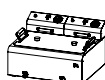

freidoras 8 litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

| referencia | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|-------|-----------------|--------|----------------------|--------|
| FD8L300 |  Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L | Si | 300x500x356 mm. | 10 Kg. | ⚡ 3,8 KW/230 V | 455 € |
| FD8L8L600 |  Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L | Si | 600x500x356 mm. | 18 Kg. | ⚡ 3,8 + 3,8 KW/230 V | 845 € |







alto rendimiento

| referencia | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|-------------|---|-------|-----------------|--------|----------------------|---------|
| FD8LAR300 |  Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L | Si | 300x550x356 mm. | 12 Kg. | ⚡ 5,5 KW/230 V | 710 € |
| FD8L8LAR600 |  Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L | Si | 600x550x356 mm. | 22 Kg. | ⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V | 1.350 € |





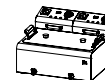

 freidoras 10 litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|-------------|---|---|-------|-----------------|--------|--|--------|
| FD10L300 |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | Si | 300x500x356 mm. | 12 Kg. |  4,2 KW/230 V | 475 € |
| FD10L10L600 |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | Si | 600x500x356 mm. | 21 Kg. |  4,2 + 4,2 KW/230 V | 885 € |
| FD20L600 |  | Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L | Si | 600x500x356 mm. | 20 Kg. |  4,2 + 4,2 KW/230 V | 945 € |





alto rendimiento

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|---------------|---|---|-------|-----------------|--------|--|---------|
| FD10LAR300 |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | Si | 300x550x356 mm. | 14 Kg. |  5,5 KW/230 V | 815 € |
| FD10L10LAR600 |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | Si | 600x550x356 mm. | 25 Kg. |  5,5 + 5,5 KW/230 V | 1.478 € |
| FD20LAR600 |  | Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L | Si | 600x550x356 mm. | 24 Kg. |  5,5 + 5,5 KW/230 V | 1.595 € |

trifásica 6

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|-----------------|---|---|-------|-----------------|--------|---|---------|
| FD10LTRIF300 |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | Si | 300x550x356 mm. | 14 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 875 € |
| FD10L10LTRIF600 |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | Si | 600x550x356 mm. | 25 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 1.580 € |
| FD20LTRIF600 |  | Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L | Si | 600x550x356 mm. | 24 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 1.670 € |

trifásica 9

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------------|---|---|-------|-----------------|--------|---|---------|
| FD10LTRIF9300 |  | Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L | Si | 300x550x356 mm. | 14 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 945 € |
| FD10L10LTRIF9600 |  | Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L | Si | 600x550x356 mm. | 25 Kg. |  9 + 9 KW/380 V 3 + N | 1.850 € |



Cestas • ver en [accesorios](#) • pag. 36 -124











110001132 Cesta 10 L 220x280x100 mm. 82 €



Escurreidor • ver en [accesorios](#) • pag. 124

110005457 Escurreidor FD10L 260x334x70 mm. 130 €

combinaciones entre cuerpos y cabezales






| referencia | potencia | p.v.p. | 110002960 | 110002884 | 110002966 | 110002968 | 110003040 |
|---|----------------|--------|---|---|---|---|---|
| | | | 220 €  | 270 €  | 375 €  | 405 €  | 490 €  |
| | | | FD8L | FD10L | FD8L8L | FD10L10L | FD10L10L10L |
| 110002959  | 3,8 KW / 230 V | 235 € | • | • | • | • | • |
| 110003014  | 5,5 KW / 230 V | 550 € | • | • | • | • | • |
| 110002972  | 4,2 KW / 230 V | 290 € | • | • | • | • | • |
| 110002976  | 6 KW / 380 V | 615 € | • | • | • | • | • |
| 110003015  | 9 KW / 380 V | 725 € | • | • | • | • | • |

- Combinaciones entre cuerpos (Ltrs.) y cabezales (W).
- Los cuerpos incluyen tapas y cestas.
- Los cabezales: 110002976/110003015 También pueden ir a 230V trifásica, bajo pedido (sin coste adicional).

- Combinations between bodies (Ltrs.) and heads (W).
- The bodies include lids and baskets.
- Heads: 110002976/110003015 They can also go to 230V triphase under request. (without additional costs).

- Combinaisons entre corps (Ltrs.) et têtes (W).
- Les corps comprennent des couvercles et des paniers.
- Têtes: 110002976/110003015 Ils peuvent également aller à 230V sur demande. (sans frais supplémentaires).

accesorios • accessories • accessoires

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|---|--|-----------------|---------|--------|
| 110001063  | Cesta 8 L Basket 8 L Panier 8 L | 220x240x100 mm. | 1,8 Kg. | 70 € |
| 110001132  | Cesta 10 L Basket 10 L Panier 10 L | 220x280x100 mm. | 2 Kg. | 82 € |
| 110003055  | Cesta 20 L Basket 20 L Panier 20 L | 508x280x100 mm. | 4 Kg. | 150 € |
| 110005456  | Escurreidor FD8L Colander FD8L Essoreuse FD8L | 260x294x70 mm. | 0,85 kg | 110 € |
| 110005457  | Escurreidor FD10L Colander FD10L Essoreuse FD10L | 260x334x70 mm. | 1 kg | 130 € |





● PLC600CRRN

Características Generales

















- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal, cajón antivuelco.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificad o cromo.
- Palastro con ranura mecanizada para facilitar su limpieza.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.

General Characteristics

- They allow a fast food preparation.
- Removable grease collector drawer at the front, anti-tip drawer.
- 15 mm. thick steel palette in rectified steel or chrome.
- Steel palette with mechanized groove for easy cleaning.
- Stainless steel body. Safety thermocouple.
- Stainless steel burners.
- Homogeneous temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Adjustable legs.
- Gas connection in the back.
- Steel palette welded on top by robot.
- Thermostatic valve in chrome models.
- Curved lines for easy cleaning.

Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir amovible collecteur de graisse sur la partie frontale, tiroir anti-dérapiage.
- Épaisseur de plaque de 15 mm, en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Pieds réglables.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Plaque de cuisson soudée au sommet.
- Vanne thermostatique en modèles chromés.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.

| RECTIFICADA | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|-------------|--|-----------------|--------|--|-----------|---------|
| PLC600RT |  Plancha 600 Rectificada Griddle 600 rectified Plancha 600 rectifié | 600x500x320 mm. | 47 Kg. |  8 KW | 6.879 | 895 € |
| PLC900RT |  Plancha 900 Rectificada Griddle 900 rectified Plancha 900 rectifié | 900x500x320 mm. | 66 Kg. |  9,6 KW | 8.255 | 1.030 € |
| PLC600RTRN |  Plancha 600 Rectif. Ranurada Griddle grooved 600 Plancha Canaleé 600 | 600x500x320 mm. | 47 Kg. |  8 KW | 6.879 | 950 € |
| PLC900RTRN |  Plancha 900 Rectif. Ranurada Griddle grooved 900 Plancha Canaleé 900 | 900x500x320 mm. | 66 Kg. |  9,6 KW | 8.255 | 1.100 € |
| CROMO | | | | | | |
| PLC600CR |  Plancha 600 Cromo Griddle chromed 600 Plancha 600 chromée | 600x500x320 mm. | 47 Kg. |  8 KW | 6.879 | 1.285 € |
| PLC900CR |  Plancha 900 Cromo Grill 900 chrome Plancha 900 chromée | 900x500x320 mm. | 66 Kg. |  9,6 KW | 8.255 | 1.475 € |
| PLC600CRRN |  Plancha 600 Cromo Ranurada Griddle grooved 600 chrome Plancha Canaleé 600 chromée | 600x500x320 mm. | 47 Kg. |  8 KW | 6.879 | 1.330 € |
| PLC900CRRN |  Plancha 900 Cromo Ranurada Griddle grooved 900 chrome Plancha Canaleé 900 chromée | 900x500x320 mm. | 66 Kg. |  9,6 KW | 8.255 | 1.525 € |



● FG300



● FG600

Características Generales

- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla superior fundición.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.







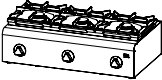
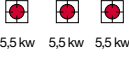

General Characteristics

- High performance burners.
- Stainless steel casing.
- Curved lines for easy cleaning.
- Cast-iron cooking grid.
- Safety thermocouple.
- Gas inlet at the back side.
- Adjustable legs.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs de haute performance.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Grille de cuisson en fonte.
- Thermocouple de sécurité.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Pieds réglables.



| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|---|-----------------|--------|---|-----------|--------|
| FG300 |  Fogón 300 Gas cooktop 300 Fourneau à gaz 300 |  5,5 kw | 300x500x305 mm. | 10 Kg. |  5,5 KW | 4.730 | 395 € |
| FG600 |  Fogón 600 Gas cooktop 600 Fourneau à gaz 600 |  5,5 kw 5,5 kw | 600x500x305 mm. | 18 Kg. |  11 KW | 9.460 | 675 € |
| FG900 |  Fogón 900 Gas cooktop 900 Fourneau à gaz 900 |  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw | 900x500x305 mm. | 26 Kg. |  16,5 KW | 14.190 | 945 € |



opción palastro • ver en [accesorios](#) • en pag. 124





● B900 + Palastro 110002978S

PALASTRO SOLDADO BARBACOA 6 mm.

- Esta plancha se ha diseñado exclusivamente para BARBACOA HR serie 500 y es adecuada para un quemador lateral o central.
- Esta diseñada en acero de 6 mm. de espesor.
- Para su uso deben retirar los difusores internos.

WELDED GRIDDLE PLATE CHARGRILL 6 mm.

- This griddle plate is designed exclusively for chargrill BARBACOA HR 500 series and is suitable for a side or central burner.
- It is designed in 6mm.thickness steel.
- Remove internal diffusers before use.

PLAQUE SOUDÉE POUR BARBECUE 6 mm.

- Cette plaque a été conçue exclusivement pour lesbarbecue BARBACOA HR série 500 et elle est adéquate pour un brûleur latéral ou central.
- Elle est fabriquée en acier et son épaisseur est de 6 mm.
- Pour l'utiliser, il faut enlever les diffuseurs.

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.
- Diseñada para su uso sin piedra volcánica.

General Characteristics





- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing.
- Curved lines for easier cleaning.
- Grill with serial V profiles.
- Safety thermocouple.
- Gas inlet at the back side.
- Adjustable legs.
- Designed for use without lava stone.

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Grill avec des profils en série V.
- Thermocouple de sécurité.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Pieds réglables.
- Pas de nécessité de roche volcanique.



opción palastros • ver en [accesorios](#) • pag. 124

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|--------|--|-----------|---------|
| B600 |  Barbacoa 600 Chargrill 600 Barbecue 600 | 600x500x280 mm. | 20 Kg. |  13,01 KW | 11.189 | 785 € |
| B900 |  Barbacoa 900 Chargrill 900 Barbecue 900 | 900x500x280 mm. | 28 Kg. |  19,51 KW | 16.779 | 1.090 € |



● MN300

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Patas regulables en altura.


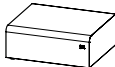
General Characteristics

Stainless steel (casing).
Curved lines for easier cleaning.
Adjustable legs in height.

Caractéristiques Générales

Corps en acier inoxydable.
Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
Pieds réglables.

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|--------|--------|
| MN300 |  Mueble neutro 300 Neutral furniture 300 Meuble neutre 300 | 300x500x235 mm. | 6 Kg. | 240 € |
| MN600 |  Mueble neutro 600 Neutral furniture 600 Meuble neutre 600 | 600x500x235 mm. | 10 Kg. | 345 € |



● BM300

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe.
- Cubetas NO INCLUIDAS.
- Termostato de trabajo regulable de 30-90° C.
- Termostato de seguridad 120° C.
- Resistencia acero pulido.
- Patas regulables en altura.

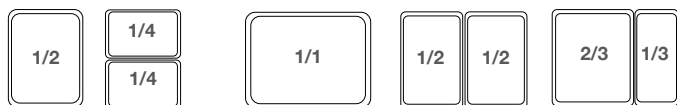
General Characteristics

• Stainless steel casing.
• Curved lines for easier cleaning.
• Drain cock.
• Trays NOT INCLUDED.
• Adjustable working thermostat of 30-90° C.
• Safety thermostat 120° C.
• Electrical resistance of polished steel.
• Adjustable legs.

Caractéristiques Générales

• Boîtier en acier inoxydable.
• Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
• Robinet de vidange. Bac NON INCLUS.
• Thermostat de travail réglable de 30-90° C.
• Thermostat de sécurité 120° C.
• Résistance électrique de en acier poli.
• Pieds réglables en hauteur.


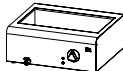
COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS

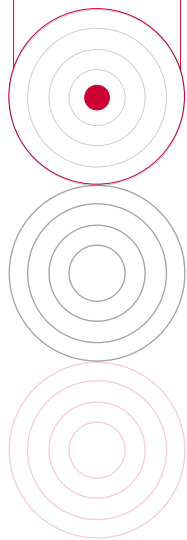


BM300

BM600

baño maría • bain-marie • bain-marie

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|---------------|--------|
| BM300 |  Baño María 300 Bain-marie 300 Bain-marie 300 | 300x500x235 mm. | 6 Kg. | ⚡ 1 KW/ 230 V | 345 € |
| BM600 |  Baño María 600 Bain-marie 600 Bain-marie 600 | 600x500x235 mm. | 12 Kg. | ⚡ 2 KW/ 230 V | 635 € |





SERIE 600



| | |
|--|------------|
| cocinas gas | 46 |
| cocinas BASIC | 48 |
| cocinas eléctricas | 50 |
| Cookers Fourneaux | |
| fry-top | 52 |
| fry-top fry-top | |
| freidoras | 54 |
| fryers friteuses | |
| barbacoas | 58 |
| chargrill barbecue | |
| muebles neutros | 59 |
| neutral furniture meubles neutres | |
| cuecepasta | 60 |
| pasta cooker cuiseur à pâtes | |
| mantenedor de fritos | 62 |
| fried food warmer outils pour friture | |
| paellero | 63 |
| paella burner poêle à paella | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |



S.600 cocinas • cookers • cuisines



Características Generales

- La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.
- El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina.
- La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.
- De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...
- Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.

General Characteristics

- The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.
- The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.
- In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...
- BASIC models do not include this lift system.

Caractéristiques Générales

- Il s'agit d'une invention concernant un système d'élévation du plan de travail dans les machines de cuisson industrielles. L'objectif est celui de maintenir la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans pour cela empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.
- Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est pliable, les chambres à air sont flexibles et adaptés à tout moment au mouvement du plan de travail.
- Le plan de travail reste ainsi étanche (plus propre), pour toute réparation ou entretien de la machine. Nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur avec des bonnes conditions de visibilité et espace. Nous pouvons remplacer sans difficulté des injecteurs, des thermocouples, des robinets de gaz, brûleurs, brûleurs pilotes....
- Les modèles BASIC n'incluent pas ce système d'élévation.





• C3F600H



Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics



- Nickel-plated top burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Included lifting system of the worktop for its maintenance or repair.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter casseroles.
- Weatherstripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable stainless steel legs in height.
- Gastronorm 1/1 oven.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimension: 570x495x317h mm.

Caractéristiques Générales



- Brûleurs supérieures à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill du four amovible et anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Il s'agit notamment d'un système de levage du plan de travail pour son entretien ou réparation.
- Guides du four facilement démontables pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de cheminée pour faciliter l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Four Gastronorm 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x497x317h mm.

• accesorios • en pag. 124



**cocinas • cookers • cuisines****sobremesa**

| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|--|------------------|--------|----------|-----------|---------|
| C2F600S |  2 fuegos sobremesa 2 burners top 2 brûleurs de table | 8,5 kw 6,8 kw | 800x600x345 mm. | 35 Kg. | 15,3 KW | 13.158 | 1.305 € |
| C3F600S |  3 fuegos sobremesa 3 burners top 3 brûleurs de table | 6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw | 1200x600x345 mm. | 49 Kg. | 22,1 KW | 19.006 | 1.780 € |

estante

| | | | | | | | |
|---------|--|--|------------------|--------|---------|--------|---------|
| C2F600E |  2 fuegos estante 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère | 8,5 kw 6,8 kw | 800x600x880 mm. | 57 Kg. | 15,3 KW | 13.158 | 1.610 € |
| C3F600E |  3 fuegos estante 3 burners shelf 3 brûleurs sur étagère | 6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw | 1200x600x880 mm. | 78 Kg. | 22,1 KW | 19.006 | 2.165 € |

con HORNO

| | | | | | | | |
|---------|--|--|------------------|---------|---------|--------|---------|
| C2F600H |  2 fuegos + horno 2 burners + oven 2 brûleurs + four | 8,5 kw 6,8 kw HORNO 5,8 kw | 800x600x880 mm. | 79 Kg. | 21,1 KW | 18.146 | 2.490 € |
| C3F600H |  3 fuegos + horno 3 burners + oven 3 brûleurs + four | 6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw HORNO 5,8 kw | 1200x600x880 mm. | 102 Kg. | 27,9 KW | 23.994 | 3.230 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



quemador • ver en **accesorios** • pag. 124

110003777 Quemador 6,8 a 8,5 kW

120 €



• CB4F600E

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados, de gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior acero cromado.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- Upper burners nickel-plated of high thermal efficiency.
- Stainless steel construction AISI 304.
- Top grates in chromed steel.
- Removable oven grill with anti-rollover system.
- Thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- Safety thermocouple.
- Easily removable oven racks for an easy cleaning.
- Chimney with a minimum height for the use of larger pots.
- Fiberglass weather stripping, high strength and high energy efficiency.
- Adjustable legs.
- Oven gastronorm 1/1. BASIC models do not include the lift system.
- Stamped worktop of stainless Steel AISI 304 with a thickness of 1,5 mm.
- Oven dimensions: 570x495x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Grilles supérieures en acier chromé.
- Grille de four amovible avec système anti-renversement..
- Vanne thermostatique dans le four. Four avec allumage automatique.
- Thermocouple de sécurité.
- Grilles de four facilement amovibles pour un Faciliter le nettoyage.
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Bourrelet de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique.
- Pieds réglables.
- Four gastronorm 1/1.
- Les modèles BASIC n'incluent pas le système de levage dans la table de cuisson.
- Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimensions du four 570x495x317h mm.







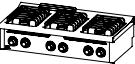
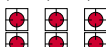

• accesorios • en pag. 124










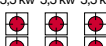



cocinas BASIC • cookers BASIC • cuisine BASIC

sobremesa






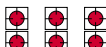


| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|---|------------------|--------|---|-----------|---------|
| CB2F600S |  2 fuegos sobremesa 2 burners top 2 brûleurs de table | 5,5 kw  5,5 kw | 400x600x335 mm. | 21 Kg. |  11 KW | 9.460 | 895 € |
| CB4F600S |  4 fuegos sobremesa 4 burners top 4 brûleurs de table | 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw | 800x600x335 mm. | 35 Kg. |  22 KW | 18.920 | 1.215 € |
| CB6F600S |  6 fuegos sobremesa 6 burners top 6 brûleurs de table | 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw | 1200x600x335 mm. | 48 Kg. |  33 KW | 28.380 | 1.670 € |

estante

| | | | | | | | |
|----------|---|---|------------------|--------|---|--------|---------|
| CB2F600E |  2 fuegos estante 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère | 5,5 kw  5,5 kw | 400x600x880 mm. | 37 Kg. |  11 KW | 9.460 | 1.070 € |
| CB4F600E |  4 fuegos estante 4 burners shelf 4 brûleurs sur étagère | 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw | 800x600x880 mm. | 57 Kg. |  22 KW | 18.920 | 1.480 € |
| CB6F600E |  6 fuegos estante 6 burners shelf 6 brûleurs sur étagère | 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw | 1200x600x880 mm. | 78 Kg. |  33 KW | 28.380 | 2.055 € |







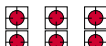



con HORNO



| | | | | | | | |
|----------|---|--|------------------|---------|---|--------|---------|
| CB4F600H |  4 fuegos + horno 4 burners + oven 4 brûleurs + four | 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw  HORNO 5,8 kw | 800x600x880 mm. | 79 Kg. |  27,8 KW | 23.908 | 2.360 € |
| CB6F600H |  6 fuegos + horno 6 burners + oven 6 brûleurs + four | 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  HORNO 5,8 kw | 1200x600x880 mm. | 103 Kg. |  38,8 KW | 33.368 | 3.275 € |

con HORNO



| | | | | | | | |
|-----------|---|--|------------------|---------|--|--------|---------|
| CB4F600HE |  4 fuegos+horno Eléctr. 4 burners + oven 4 brûleurs + four | 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw  HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw | 800x600x880 mm. | 79 Kg. |  22 KW  3,5 kW / 380 V 3 + N | 18.920 | 2.595 € |
| CB6F600HE |  6 fuegos+horno Eléctr. 6 burners + oven 6 brûleurs + four | 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw | 1200x600x880 mm. | 100 Kg. |  33 KW  3,5 kW/380 V 3 + N | 28.380 | 3.450 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



• CE2P600S

Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 1/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300° C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI-304.
- Electric plate of high performance, with temperature limiter and uniform heat distribution.
- 1/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included. Door oven made of stainless steel.
- Oven guides of easy removal to facilitate cleaning.
- Removable anti-slip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 °C.
- Fiberglass weather stripping, high resistance.
- Adjustable legs.
- Stamped worktop in Steel stainless AISI 304 with a thickness of 1,5 mm.
- Oven dimensions 570x495x317h mm.

Caractéristiques Générales


- Permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque électrique haute performance avec régulateur de température et distribution uniforme de la chaleur.
- Four Gastronom 1/1.
- Grill inclus.
- Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage.
- Gril du four de roulage amovible.
- Thermostat de régulation de 50 à 300°C.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds réglables.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm. d'épaisseur.
- Dimensions du four 570x495x317h mm.



• **accesorios** • en pag. 124



⚡ cocinas eléctricas • electric cookers • cuisine électrique

| sobremesa | | | | | | | |
|-------------|--|--|---|-----------------|--------|-------------------------|---------|
| referencia | | descripción | placas | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
| CE2P600S | | 2 Placas sobremesa 2 electric plate top 2 Plaques de table | 2 kw 1 kw | 400x600x335 mm. | 21 Kg. | ⚡ 3 KW/230 V | 880 € |
| CE4P600S | | 4 Placas sobremesa 4 electric plate top 4 Plaques de table | 2 kw 1 kw 1 kw 2 kw | 800x600x335 mm. | 32 Kg. | ⚡ 6 KW/380 V 3 + N | 1.298 € |
| estantes | | | | | | | |
| CE2P600E | | 2 Placas estante 2 electric plate shelf 2 Plaques sur étagère | 2 kw 1 kw | 400x600x880 mm. | 37 Kg. | ⚡ 3 KW/230 V | 1.150 € |
| CE4P600E | | 4 Placas estante 4 electric plate shelf 4 Plaques sur étagère | 2 kw 1 kw 1 kw 2 kw | 800x600x880 mm. | 57 Kg. | ⚡ 6 KW/380 V 3 + N | 1.595 € |
| con HORNO ⚡ | | | | | | | |
| CE4P600H | | 4 Placas + horno 4 electric plate + oven 4 Plaques sur étagère + four | 2 kw 1 kw 1 kw 2 kw  HORNO 3,5 kw | 800x600x880 mm. | 79 Kg. | ⚡ 9,5 KW/380 V 3 + N | 2.720 € |





● FT6008E

● **accesorios** ● en pag. 124

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificadado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Válvula termostática en modelos de cromo.

- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Adjustable legs in stainless steel.
- Griddle plate welded at the top by robot.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.

- Safety thermocouple.
- Each burner has automatic ignition.
- Thermostatic valve in Chrome models.

- Resistance in polished stainless steel.
- Work thermostat 100 a 300°C.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales:









- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier métallique en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables.
- Plaque soudée au sommet.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm. d'épaisseur.

- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome.









- Résistance en acier inoxydable poli.
- Thermostat de travail 100 à 300°C.
- Thermostat de sécurité.



rectificado fry-top • fry-top • fry-top









| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|--------|---|-----------|---------|
| FT6006S |  Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table | 600x600x410 mm. | 54 Kg. |  8,1 KW | 6.966 | 1.450 € |
| FT6008S |  Fry-Top 800 rectificado sobremesa FFry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table | 800x600x410 mm. | 68 Kg. |  12,5 KW | 10.750 | 1.750 € |
| FT6006E |  Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère | 600x600x945 mm. | 73 Kg. |  8,1 KW | 6.966 | 1.720 € |
| FT6008E |  Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère | 800x600x945 mm. | 90 Kg. |  12,5 KW | 10.750 | 2.100 € |

romo fry-top • fry-top • fry-top









| | | | | | | |
|-----------|---|-----------------|--------|---|--------|---------|
| FT6006SCR |  Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table | 600x600x410 mm. | 54 Kg. |  8,1 KW | 6.966 | 1.980 € |
| FT6008SCR |  Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table | 800x600x410 mm. | 68 Kg. |  12,5 KW | 10.750 | 2.510 € |
| FT6006ECR |  Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère | 600x600x945 mm. | 73 Kg. |  8,1 KW | 6.966 | 2.250 € |
| FT6008ECR |  Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère | 800x600x945 mm. | 90 Kg. |  12,5 KW | 10.750 | 2.695 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

rectificado fry-top • fry-top • fry-top

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|--------|---|---------|
| FTE6006S |  Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table | 600x600x410 mm. | 54 Kg. |  6,3 KW/380 V 3 + N | 1.440 € |
| FTE6008S |  Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table | 800x600x410 mm. | 70 Kg. |  7,8 KW/380 V 3 + N | 1.995 € |
| FTE6006E |  Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère | 600x600x945 mm. | 73 Kg. |  6,3 KW/380 V 3 + N | 1.720 € |
| FTE6008E |  Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère | 800x600x945 mm. | 94 Kg. |  7,8 KW/380 V 3 + N | 2.275 € |

romo fry-top • fry-top • fry-top

| | | | | | |
|------------|--|-----------------|--------|---|---------|
| FTE6006SCR |  Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chrome de table | 600x600x410 mm. | 54 Kg. |  6,3 KW/380 V 3 + N | 1.760 € |
| FTE6008SCR |  Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chrome de table | 800x600x410 mm. | 70 Kg. |  7,8 KW/380 V 3 + N | 2.455 € |
| FTE6006ECR |  Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chrome sur étagère | 600x600x945 mm. | 73 Kg. |  6,3 KW/380 V 3 + N | 2.065 € |
| FTE6008ECR |  Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chrome sur étagère | 800x600x945 mm. | 94 Kg. |  7,8KW/380 V 3 + N | 2.690 € |



● FDG8L600S

Características Generales

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Incluye puertas de serie.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics

- Made of stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and flame protected pilot.
- The baskets are of the highest quality.
- Stainless steel legs adjustable in height.
- Temperature regulation from 110°C to 190°C.
- Stainless steel tanks AISI 304 with cold zone.
- High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl.
- Safety thermostat 230°C against excessive oil temperatures.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Includes standard doors. AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm. thick.
- Emptying tap. Table-top models include detachable emptying tube.





Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégé.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur.
- Régulation de la température de 110°C à 190°C.
- Réservoirs en acier inox AISI 304 avec zone froide.
- Épargne énergétique, chauffage via des tubes de transmission à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité à 230°C pour les hautes températures d'huile.
- Les modèles d'étagères intègrent un filtre de l'huile dans chaque référence.
- Il inclus des portes standard.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Robinet de vidange. Les modèles sur table comprennent un tube de vidange amovible.







 freidoras 8 litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

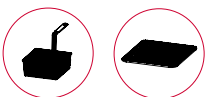
sobremesa

| referencia | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | Kcal / h: | p.v.p. |
|-------------|---|-------|-----------------|--------|---|-----------|---------|
| FDG8L600S |  Freidora 8 L sobrem. Fryer 8 L top Friteuse 8 L de table | Si | 400x600x490 mm. | 30 Kg. |  7,7 KW | 6.622 | 1.560 € |
| FDG8L8L600S |  Freidora 8 L + 8 L sobrem. Fryer 8 L + 8 L top Friteuse 8 L + 8 L de table | Si | 800x600x490 mm. | 55 Kg. |  15,4 KW | 13.244 | 2.520 € |

estante

| | | | | | | | |
|-------------|--|----|------------------|--------|---|--------|---------|
| FDG8L600E |  Freidora 8 L estante Fryer 8 L shelf Friteuse 8 L sur étagère | Si | 400x600x1022 mm. | 55 Kg. |  7,7 KW | 6.622 | 1.950 € |
| FDG8L8L600E |  Freidora 8 L + 8 L estante Fryer 8 L + 8 L shelf Friteuse 8 L + 8 L sur étagère | Si | 800x600x1022 mm. | 90 Kg. |  15,4 KW | 13.244 | 3.130 € |

• Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



cestas y soportes

| | | | |
|-----------|------------------------------|-----------------|------|
| 110005146 | Cesta 8 L FDG - 10 L FDE | 235x240x105 mm. | 95 € |
| 110005147 | Soporte cesta FDG8L - FDE10L | 253x285x105 mm. | 60 € |

• **accesorios** • en pag. 124





• FD10LTRIF600E



cestas y soportes

| | | | |
|-----------|------------------------------|-----------------|------|
| 110005146 | Cesta 8 L FDG - 10 L FDE | 235x240x105 mm. | 95 € |
| 110005147 | Soporte cesta FDG8L - FDE10L | 253x285x105 mm. | 60 € |

• **accesorios** • en pag. 124

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Incluye puertas de serie.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Resettable safety thermostat 230°C of 20A.
- Emptying tap. Build on Stainless Steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic led pilots, orange indicator of operation of the resistance, red light indicator of failure in the thermostat, green indicator light for good connection.
- Head removable for easy cleaning.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Table top models include tube detachable emptying system.
- All models have double 40A contactors.
- Includes standard doors.
- The baskets are of the highest quality.
- Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Stainless Steel adjustable legs.






Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sûreté réarmable 230°C de 20A. Robinet de vidange.
- Fabriqué en acier inox. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable poli. Lumières LED métalliques, voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant lumineux vert indique une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles d'étagères intègrent un filtre de l'huile dans chaque référence.
- Les modèles de table de bureau comprennent un tube avec un système de vidange amovible.
- Tous les modèles sont équipés d'un double contacteur 40A.
- Les portes sont de série.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur.








 freidoras 10 litros • fryers 10 L • friteuses 10 L






alto rendimiento

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|--------------|---|--|-------|------------------|--------|--|---------|
| FD10L600S |  | Freidora 10 L sobremesa Fryer 10 L top Friteuse 10 L de table | Si | 400x600x510 mm. | 30 Kg. |  6 KW/230 V | 1.300 € |
| FD10L10L600S |  | Freidora 10 L + 10 L sobremesa Fryer 10 L + 10 L top Friteuse 10 L + 10 L de table | Si | 800x600x510 mm. | 52 Kg. |  6 + 6 KW/230 V | 2.270 € |
| FD10L600E |  | Freidora 10 L estante Fryer 10 L shelf Friteuse 10 L sur étagère | Si | 400x600x1042 mm. | 51 Kg. |  6 KW/230 V | 1.770 € |
| FD10L10L600E |  | Freidora 10 L + 10 L estante Fryer 10 L + 10 L shelf Friteuse 10 L + 10 L sur étagère | Si | 800x600x1042 mm. | 89 Kg. |  6 + 6 KW/230 V | 2.875 € |

trifásica 6

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------------|---|---|-------|------------------|--------|---|---------|
| FD10LTRIF600S |  | Freidora 10 L Trif. 6 sobremesa Fryer 10 L three-phase 6 top Friteuse 10 L de table triphasé 6 | Si | 400x600x510 mm. | 30 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 1.385 € |
| FD10L10LTRIF600S |  | Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 6 | Si | 800x600x510 mm. | 52 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 2.385 € |
| FD10LTRIF600E |  | Freidora 10 L Trif. 6 estante Fryer 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 6 | Si | 400x600x1042 mm. | 51 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 1.830 € |
| FD10L10LTRIF600E |  | Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 6 | Si | 800x600x1042 mm. | 89 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 3.090 € |

trifásica 9

| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|-------------------|---|---|-------|------------------|--------|---|---------|
| FD10LTRIF9600S |  | Freidora 10 L Trif. 9 sobremesa Fryer 10 L three-phase 9 top Friteuse 10 L de table triphasé 9 | Si | 400x600x510 mm. | 30 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 1.495 € |
| FD10L10LTRIF9600S |  | Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 9 | Si | 800x600x510 mm. | 52 Kg. |  9 + 9 KW/380 V 3 + N | 2.580 € |
| FD10LTRIF9600E |  | Freidora 10 L Trif. 9 estante Fryer 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 9 | Si | 400x600x1042 mm. | 51 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 1.940 € |
| FD10L10LTRIF9600E |  | Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 9 | Si | 800x600x1042 mm. | 89 Kg. |  9 + 9 KW/380 V 3 + N | 3.235 € |



● B6008E

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Briquetas incluidas.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel body AISI 304. Grill with serial "V" shape profiles.
- Safety thermocouple. Adjustable legs. Grill adjustable, removable.
- Stainless steel drawer for ash and fat collection.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Includes ceramic briquettes.
- High resistance stainless steel burners.
- Optional doors.
- Optional rod grills

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Corp en acier inoxydable AISI 304.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Grill avec profil en "V" en série.
- Thermocouple de sécurité. Pieds réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans tenir en compte le dépaissment de la poignée.
- Plan de table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm.
- Briquettes de céramique incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.
- Portes optionelles.
- Grilles à tige en option







opción parrillas palillería ● accesorios ● en pag. 124







● accesorios ● en pag.124

sobremesa

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|---|-----------|---------|
| B6006S |  Barbacoa 600 sobremesa Chargrill 600 top Barbecue de table 600 | 600x600x410 mm. | 42 Kg. |  15,2 KW | 13.072 | 1.495 € |
| B6008S |  Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue de table 800 | 800x600x410 mm. | 54 Kg. |  16,6 KW | 14,276 | 1.835 € |

estante

| | | | | | | |
|--------|--|-----------------|--------|---|--------|---------|
| B6006E |  Barbacoa 600 estante Chargrill 600 shelf Barbecue sur étagère 600 | 600x600x945 mm. | 61 Kg. |  15,2 KW | 13.072 | 1.805 € |
| B6008E |  Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue sur étagère 800 | 800x600x945 mm. | 76 Kg. |  16,6 KW | 14,276 | 2.150 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



● CN6004E



Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Adjustable legs in stainless steel.
- Models with and without drawer.
- Optional doors.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds réglables en acier inoxydable..
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes optionnelles.

• **accesorios** • en pag. 124

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

sobremesa

| referencia | | descripción | cajón | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|--|---|-------|-----------------|--------|--------|
| CN6004S | | M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table | Si | 400x600x325 mm. | 20 Kg. | 605 € |
| CNS6004S | | M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table | No | 400x600x325 mm. | 15 Kg. | 390 € |
| CN6008S | | M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table | Si | 800x600x325 mm. | 34 Kg. | 960 € |
| CNS6008S | | M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table | No | 800x600x325 mm. | 23 Kg. | 495 € |

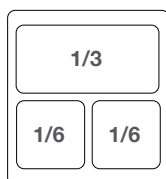
estante

| | | | | | | |
|----------|--|--|----|-----------------|--------|---------|
| CN6004E | | M. neutro 400 con estante Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère | Si | 400x600x865 mm. | 35 Kg. | 890 € |
| CNS6004E | | M. neutro 400 con estante Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère | No | 400x600x865 mm. | 31 Kg. | 680 € |
| CN6008E | | M. neutro 800 con estante Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère | Si | 800x600x865 mm. | 57 Kg. | 1.325 € |
| CNS6008E | | M. neutro 800 con estante Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère | No | 800x600x865 mm. | 45 Kg. | 865 € |

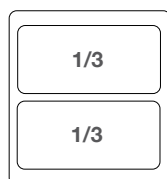


● CPG25L600E

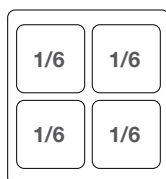
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 80 €

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- 🔥 Encendido automático con llama piloto.
- 🔥 Quemador de alto rendimiento.

- ⚡ Resistencia en acero Inoxidable.
- ⚡ Termostato de seguridad.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking of foods.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316. Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain.
- Operating temperature from 0°C to 99°C.
- Stainless Steel adjustable legs.
- Standard doors included.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Baskets included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and two baskets GN1/6 (140x140x200h). Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.

- 🔥 Automatic ignition with flame pilot.
- 🔥 High performance burner.

- ⚡ Resistance in stainless steel.
- ⚡ Safety thermostat. Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Automatic ignition with flame pilot.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage inclus.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du reservoir.
- Drainage connectable aux égouts. Il a des filtres dans des drains.
- Temperature de fonctionnement de 0-99 ° C.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec 1,5 mm. d'épaisseur.

- 🔥 Thermocouple de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote.
- 🔥 Brûleur tres performant. Pieds réglables en hauteur.

- ⚡ Résistance en acier inoxydable.
- ⚡ Thermostat de sécurité.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.

• accesorios • en pag. 124



cuecepasta • pasta cooker • cuiseur à pâtes

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|---------------|---|-----------------|--------|----------|-----------|---------|
| CPG25L600E | Cuecepasta 25 L estante Gas pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L | 400x600x880 mm. | 55 Kg. | 9,6 KW | 8.256 | 2.325 € |
| CPG25L25L600E | Cuecepasta 25 L + 25 L estante Gas pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L + 25 L | 800x600x880 mm. | 98 Kg. | 19,2 KW | 16.512 | 4.050 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepasta • pasta cooker • cuiseur à pâtes

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|---------------|---|-----------------|--------|----------------------|---------|
| CPE25L600E | Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes sur étagère 25 L | 400x600x880 mm. | 42 Kg. | 6 KW/380 V 3 + N | 2.280 € |
| CPE25L25L600E | Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à sur étagère 25 L + 25 L | 800x600x880 mm. | 73 Kg. | 12 KW/380 V 3 + N | 3.984 € |





• MF6004S

Características Generales

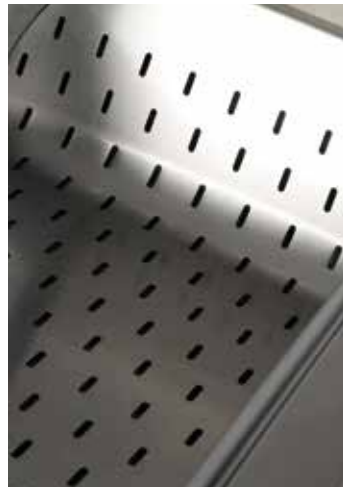
- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurren el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics





- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



• **accesorios** • en pag. 124

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|--|------------------|--------|--|--------|
| MF6004S |  Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400 | 400x600x462 mm. | 21 Kg. |  1 KW / 230 V | 785 € |
| MF6004E |  Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400 | 400x600x1009 mm. | 36 Kg. |  1 KW / 230 V | 990 € |



• PLL6006E

• **accesorios** • en pag. 124

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en acero inoxidable.
- Ø quemador 270 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics



- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made of stainless steel
- Burner diameter 270 mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

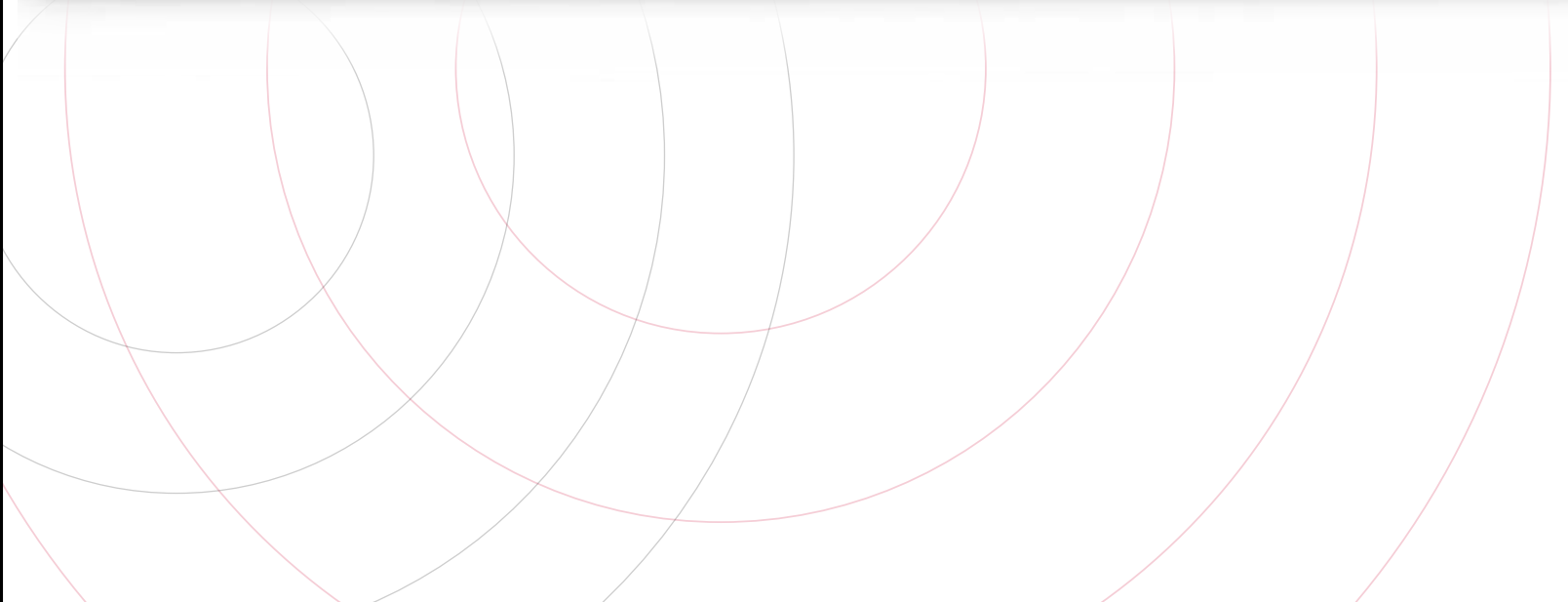
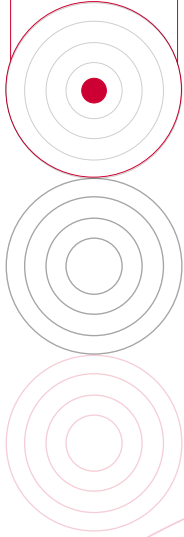
- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Diamètre du brûleur 270 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



paellero • paella burner • poêle à paella

| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | Kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|----------------------|-----------------|--------|----------|-----------|---------|
| PLL6006S |  Paellero sobrem. 600 Paella burner top 600 Poêle à paella de table 600 | ● 16 KW Ø 270 mm. | 600x600x330 mm. | 28 Kg. | ● 16 KW | 13.760 | 1.375 € |
| PLL6006E |  Paellero estante 600 Paella burner shelf 600 Poêle à paella sur étagère 600 | ● 16 KW Ø 270 mm. | 600x600x875 mm. | 50 Kg. | ● 16 KW | 13.760 | 1.800 € |

• Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



SERIE 750



| | |
|--|------------|
| cocinas gas | 68 |
| cocinas BASIC | 70 |
| cocinas eléctricas | 72 |
| Cookers Fourneaux | |
| placa radiante | 74 |
| solid top plaque chauffante | |
| fry-top | 76 |
| fry-top fry-top | |
| freidoras | 80 |
| fryers friteuses | |
| barbacoas | 84 |
| chargrill barbecue | |
| muebles neutros | 85 |
| neutral furniture meubles neutres | |
| cuecepasta | 86 |
| pasta cooker cuiser à pâtes | |
| baño maría | 88 |
| bain-marie bain-marie | |
| mantenedor de fritos | 90 |
| fried food warmer outils pour friture | |
| paellero | 91 |
| paella burner poêle à paella | |
| accesorios | 124 |
| accessories accessoires | |



S.750 cocinas • cookers • cuisines





Características Generales

- La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.
- El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.
- De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...
- Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.

General Characteristics

- The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.
- The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.
- In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...
- BASIC models do not include this lift system.

Caractéristiques Générales

- Cette invention concerne un système de levage de la table de cuisson dans une machine de cuisson industrielle. L'objectif principal est celui de maintenir le nettoyage et la solidité d'un comptoir de cuisine hermétique en facilitant l'accès aux parties intérieures de la machine pour une réparation ou une maintenance future.
- Le système est fourni avec deux charnières arrière et deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture des comptoir de cuisine est réalisée moyennant un système de verins hydrauliques. Les tubes intérieurs d'alimentation de gaz sont souples, s'adaptent à tout moment au mouvement du comptoir de cuisine.
- De cette façon, le comptoir de cuisine est maintenu hermétique (nettoyage plus important), pour toute réparation ou l'entretien de la machine, nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, les thermocouples, les robinets de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes..

Les modèles BASIC ne comprennent pas ce système de levage.





• C6F750H



Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Included lifting system of the worktop for its maintenance or repair.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter casseroles.
- Weatherstripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable stainless steel legs in height.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimension: 570x662x317h mm.
- MAXI oven dimensions: 870x662x317h mm.
- Optional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieures à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill du four amovible et anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Il s'agit notamment d'un système de levage du plan de travail pour son entretien ou réparation.
- Guides du four facilement démontables pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de cheminée pour faciliter l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Four Gastronorm 2/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x662x317h mm.
- Dimension du four MAXI: 870x662x317h mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères





















quemador

110003777 Quemador 6,8 a 8,5 kw.



















120 €

• accesorios • en pag. 124





























**cocinas • cookers • cuisines****sobremesa**

| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|--|------------------|--------|---|-----------|---------|
| C2F750S |  2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table | 8,5 kw  6,8 kw  | 400x750x345 mm. | 29 Kg. |  15,3 KW | 13.158 | 1.300 € |
| C4F750S |  4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table | 8,5 kw 8,5 kw   6,8 kw 6,8 kw   | 800x750x345 mm. | 49 Kg. |  30,6 KW | 26.316 | 2.095 € |
| C6F750S |  6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table | 8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw    | 1200x750x345 mm. | 71 Kg. |  45,9 KW | 39.474 | 2.990 € |





















estante

| | | | | | | | |
|---------|--|--|------------------|---------|---|--------|---------|
| C2F750E |  2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère | 8,5 kw  6,8 kw  | 400x750x880 mm. | 48 Kg. |  15,3 KW | 13.158 | 1.600 € |
| C4F750E |  4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère | 8,5 kw 8,5 kw   6,8 kw 6,8 kw   | 800x750x880 mm. | 77 Kg. |  30,6 KW | 26.316 | 2.495 € |
| C6F750E |  6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère | 8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw    | 1200x750x880 mm. | 105 Kg. |  45,9 KW | 39.474 | 3.440 € |

con HORNO

| | | | | | | | |
|----------|---|---|------------------|---------|---|--------|---------|
| C4F750H |  4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four | 8,5 kw 8,5 kw   6,8 kw 6,8 kw     HORNO 7 kw | 800x750x880 mm. | 101 Kg. |  37,6 KW | 32.336 | 3.375 € |
| C6F750H |  6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four | 8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw      HORNO 7 kw | 1200x750x880 mm. | 133 Kg. |  52,9 KW | 45.494 | 4.565 € |
| C6F750HM |  6 Fuegos + horno maxi 6 Burners + maxi oven 6 Brûleurs + four maxi | 8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw      HORNO 11 kw | 1200x750x880 mm. | 156 kg |  56,9 kW | 48925 | 4.775 € |

con HORNO

| | | | | | | | |
|----------|--|--|------------------|--------|--|-------|---------|
| C4F750HE |  4 Fuegos + horno electr. 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four | 8,5 kw 8,5 kw   6,8 kw 6,8 kw     HORNO 5 kw | 800x750x880 mm. | 100 kg |  30,6 kW  5kW / 380V 3+N | 26316 | 3.720 € |
| C6F750HE |  6 Fuegos + horno electr. 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four | 8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw    6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw      HORNO 5 kw | 1200x750x880 mm. | 130 kg |  45,9 kW  5kW / 380V 3+N | 39474 | 4.950 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



• CB2F750E + conjunto puerta 400



Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior acero cromado.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Burlate en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Puertas opcionales.
- Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Chromed upper grill.
- Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter pans.
- Weather-stripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable legs.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Optional door for shelf models.
- BASIC model do not include the elevation system of worktop.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- MAXI oven dimensions: 870x662x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Grilles supérieures en acier chromé.
- Grille du four amovibles avec système anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four avec allumage automatique.
- Thermocouple de sécurité.
- Grilles du four facilement amovibles pour un nettoyage facile.
- Hauteur minimale de la cheminée pour permettre l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Bourrelet de fibre de verre pour une haute résistance et efficacité énergétique.
- Pieds réglables.
- Four gastronorm 2/1.
- Porte optionelles.
- Les modèles BASIC ne comprennent pas de système d'élévation.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x662x317h mm.
- Dimension du four MAXI: 870x662x317h mm.



quemador • ver en **accesorios** • pag. 124

110004918 Quemador basic 5,5 a 7,5 kw.



















110 €

• **accesorios** • en pag. 124

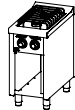



















cocinas BASIC • BASIC cookers • cuisines BASIC

















sobremesa

| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|--|------------------|--------|---|-----------|---------|
| CB2F750S |  2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table | 7,5 kw  5,5 kw  | 400x750x335 mm. | 24 Kg. |  13 KW | 11.180 | 935 € |
| CB4F750S |  4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table | 7,5 kw 7,5 kw   5,5 kw 5,5 kw   | 800x750x335 mm. | 40 Kg. |  26 KW | 22.360 | 1.230 € |
| CB6F750S |  6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table | 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw    | 1200x750x335 mm. | 56 Kg. |  39 KW | 33,540 | 1.844 € |



















estante

| | | | | | | | |
|----------|--|--|------------------|--------|---|--------|---------|
| CB2F750E |  2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère | 7,5 kw  5,5 kw  | 400x750x880 mm. | 43 Kg. |  13 KW | 11.180 | 1.185 € |
| CB4F750E |  4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère | 7,5 kw 7,5 kw   5,5 kw 5,5 kw   | 800x750x880 mm. | 67 Kg. |  26 KW | 22.360 | 1.696 € |
| CB6F750E |  6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère | 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw    | 1200x750x880 mm. | 90 Kg. |  39 KW | 33,540 | 2.325 € |

con HORNO

| | | | | | | | |
|----------|--|---|------------------|---------|---|--------|---------|
| CB4F750H |  4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four | 7,5 kw 7,5 kw   5,5 kw 5,5 kw    HORNO 7 kw | 800x750x880 mm. | 91 Kg. |  33 KW | 28.380 | 2.520 € |
| CB6F750H |  6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four | 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw     HORNO 7 kw | 1200x750x880 mm. | 115 Kg. |  46 KW | 39.560 | 3.480 € |

con HORNO

| | | | | | | | |
|-----------|--|---|------------------|---------|--|--------|---------|
| CB4F750HE |  4 Fuegos + horno electr. 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four | 7,5 kw 7,5 kw   5,5 kw 5,5 kw    HORNO 5 kw | 800x750x880 mm. | 90 Kg. |  26 KW  5 kW / 380 V 3 + N | 22.360 | 2.699 € |
| CB6F750HE |  6 Fuegos + horno electr. 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four | 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw     HORNO 5 kw | 1200x750x880 mm. | 115 Kg. |  39 KW  5 kW / 380 V 3 + N | 33,540 | 3.650 € |

• Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



● CE4P750H

Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300° C.
- Burlate en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI-304.
- Electric plate of high performance, with temperature limiter and uniform heat distribution.
- 2/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included.
- Door oven made of stainless steel.
- Easily removal oven racks to facilitate cleaning.
- Removable anti-tip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 ° C.
- Fiberglass weather stripping, high resistance and great energy efficiency.
- Adjustable legs.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI-304.
- Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme.
- Four électrique gastronorm 2/1.
- Gratinator inclus.
- Guides du four facile à enlever pour faciliter le nettoyage.
- Grille de four antidérapant amovible.
- Thermostat de réglage de 50° à 300°C.
- Burette en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique.
- Pieds en acier inoxydables réglables en hauteur.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm.
- Dimensions du four: 570x662x317h mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.





⚡ cocinas eléctricas • electric cookers • cuisines électrique

sobremesa

| referencia | imagen | descripción | placa | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|--------|---|--|------------------|--------|--------------------------|---------|
| CE2P750S | | 2 Placas sobremesa 2 Electric plate top 2 Plaques de table | 2,6 kw 2,6 kw | 400x750x335 mm. | 24 Kg. | ⚡ 5,2 KW/230 V | 1.100 € |
| CE4P750S | | 4 Placas sobremesa 4 Electric plate top 4 Plaques de table | 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw | 800x750x335 mm. | 37 Kg. | ⚡ 10,4KW/380 V 3 + N | 1.495 € |
| CE6P750S | | 6 Placas sobremesa 6 Electric plate top 6 Plaques de table | 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw | 1200x750x335 mm. | 51 Kg. | ⚡ 15,6 KW/380 V 3 + N | 1.998 € |

estante

| | | | | | | | |
|----------|--|--|--|------------------|--------|--------------------------|---------|
| CE2P750E | | 2 Placas estante 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère | 2,6 kw 2,6 kw | 400x750x880 mm. | 43 Kg. | ⚡ 5,2 KW/230 V | 1.210 € |
| CE4P750E | | 4 Placas estante 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère | 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw | 800x750x880 mm. | 64 Kg. | ⚡ 10,4 KW/380 V 3 + N | 1.790 € |
| CE6P750E | | 6 Placas estante 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère | 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw | 1200x750x880 mm. | 86 Kg. | ⚡ 15,6 KW/380 V 3 + N | 2.515 € |

con HORNO



| | | | | | | | |
|----------|--|--|--|------------------|---------|--------------------------|---------|
| CE4P750H | | 4 Placas + horno 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four | 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 5 kw | 800x750x880 mm. | 91 Kg. | ⚡ 15,4 KW/380 V 3 + N | 3.220 € |
| CE6P750H | | 6 Placas + horno 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four | 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 5 kw | 1200x750x880 mm. | 116 Kg. | ⚡ 20,6 KW/380 V 3 + N | 3.920 € |



• PR2F7508E

Características Generales

- Placa radiante a gas.
- Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Placa de cocción de 15mm de espesor
- Alta resistencia con distintas zonas de cocción
- Mantenimiento de temperatura.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Encendido con piezo eléctrico.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1.5 mm.

General Characteristics

- Gas solid top.
- It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners.
- Body in AISI 304
- stainless steel and worktop with fine satin finish.
- High resistance 15 mm thick cooktop
- with different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Plaque de cuisson à gaz,
- qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson.
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plan de travail avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur
- avec différentes zones de cuisson et maintien de la température.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.




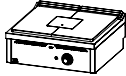






• **accesorios** • en pag. 124





placa radiante • solid top • plaque chauffante

sobremesa

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|---|--------|---|-----------|---------|
| PR7504S |  Placa radiante 400 sobremesa Solid top 400 top Plaque chauffante 400 de table | 400x750x345 mm.  7 Kw | 52 Kg. |  7 KW | 6.020 | 1.495 € |
| PR7508S |  Placa radiante 800 sobremesa Solid top 800 top Plaque chauffante 800 de table | 800x750x345 mm.  14 Kw | 88 Kg. |  14 KW | 12.040 | 2.145 € |
| PR2F7508S |  Placa radiante 400 + 2 fuegos sobrem. Solid top 400 + 2 burner top Plaque chauffante 400 + 2 poêle de tab | 800x750x345 mm. 8,5 Kw  7 Kw  6,8 Kw | 70 Kg. |  22,3 KW | 9.178 | 2.410 € |

estante

| | | | | | | |
|-----------|--|---|--------|---|--------|---------|
| PR7504E |  Placa radiante 400 estante Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère | 400x750x881 mm.  7 Kw | 71 Kg |  7 KW | 6.020 | 1.815 € |
| PR7508E |  Placa radiante 800 estante Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère | 800x750x881 mm.  14 Kw | 115 Kg |  14 KW | 12.040 | 2.575 € |
| PR2F7508E |  Placa radiante 400 + 2 fuegos estante. Solid top 400 shelf + 2 burner top Plaque chauffante 400 sur étagère + 2 poêle de tab | 800x750x881 mm. 8,5 Kw  7 Kw  6,8 Kw | 98 Kg |  22,3 KW | 9.178 | 2.825 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.





• FT7508ECR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastra de 15 mm. de espesor en acero rectificando o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastra soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Puertas opcionales.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Safety thermocouple.
- Each burner has automatic ignition by pilot flame.
- Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot.
- Thermostatic valve in Chrome models.
- Optional doors. Straight lines for easy cleaning.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Optional doors in shelf models.













Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide de repas.
- Tiroir avant amovible.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier rectifié ou chromé.
- Corps en acier inox AISI 304.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Palette soudé au sommet par des robots.
- Vanne thermostatique dans les modèles chromés.
- Portes optionelles.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124





| rectificado | | | | | | | |
|-------------|---|--|-----------------|---------|----------|-----------|---------|
| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
| FT7504S |  | Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table | 400x750x410 mm. | 45 Kg. | 5,5 KW | 4.730 | 1.350 € |
| FT7506S |  | Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table | 600x750x410 mm. | 67 Kg. | 10 KW | 8.600 | 1.555 € |
| FT7508S |  | Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table | 800x750x410 mm. | 86 Kg. | 15,5 KW | 13.330 | 1.995 € |
| FT7504E |  | Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère | 400x750x945 mm. | 64 Kg. | 5,5 KW | 4.730 | 1.580 € |
| FT7506E |  | Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère | 600x750x945 mm. | 90 Kg. | 10 KW | 8.600 | 1.860 € |
| FT7508E |  | Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère | 800x750x945 mm. | 112 Kg. | 15,5 KW | 13.330 | 2.298 € |
| cromo | | | | | | | |
| FT7504SCR |  | Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table | 400x750x410 mm. | 45 Kg. | 5,5 KW | 4.730 | 1.810 € |
| FT7506SCR |  | Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table | 600x750x410 mm. | 67 Kg. | 10 KW | 8.600 | 2.125 € |
| FT7508SCR |  | Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table | 800x750x410 mm. | 86 Kg. | 15,5 KW | 13.330 | 2.705 € |
| FT7504ECR |  | Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère | 400x750x945 mm. | 64 Kg. | 5,5 KW | 4.730 | 2.080 € |
| FT7506ECR |  | Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère | 600x750x945 mm. | 90 Kg. | 10 KW | 8.600 | 2.397 € |
| FT7508ECR |  | Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère | 800x750x945 mm. | 112 Kg. | 15,5 KW | 13.330 | 3.107 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



● FTE7508ECR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastra de 15 mm. de espesor en acero rectificadado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300^a C.
- Termostato de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastra soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front. 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- AISI 304 stainless steel casing.
- Regulation thermostat 100-300 ° C.
- Safety thermostat.
- Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot.
- AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm thickness.
- Optional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales





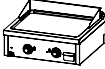



















- Il permet une préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Plaque de cuisson de 15 mm. d'épaisseur, en acier ou chromé.
- Boîtier en acier inoxydable AISI-304.
- Thermostat de régulation 100-300° C.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds réglables.
- Palette de cuisson soudée au haut.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

● **accesorios** ● en pag. 124





fry-top • fry-top • fry-top

| rectificado | | | | | | |
|-------------|---|---|-----------------|---------|---|---------|
| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
| FTE7504S |  | Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table | 400x750x410 mm. | 47 Kg. |  4,5 KW/380V 3 + N | 1.425 € |
| FTE7506S |  | Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table | 600x750x410 mm. | 69 Kg. |  6,6 KW/380 V 3 + N | 1.715 € |
| FTE7508S |  | Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table | 800x750x410 mm. | 91 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 2.215 € |
| FTE7504E |  | Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère | 400x750x945 mm. | 66 Kg. |  4,5 KW/380 V 3 + N | 1.740 € |
| FTE7506E |  | Fry-Top 600 rectificado estante FFry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère | 600x750x945 mm. | 92 Kg. |  6,6 KW/380 V 3 + N | 2.085 € |
| FTE7508E |  | Fry-Top 800 rectificado estante FFry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère | 800x750x945 mm. | 117 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 2.630 € |
| cromo | | | | | | |
| FTE7504SCR |  | Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table | 400x750x410 mm. | 47 Kg. |  4,5 KW/380 V 3 + N | 1.785 € |
| FTE7506SCR |  | Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table | 600x750x410 mm. | 69 Kg. |  6,6 KW/380 V 3 + N | 2.145 € |
| FTE7508SCR |  | Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table | 800x750x410 mm. | 91 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 2.720 € |
| FTE7504ECR |  | Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère | 400x750x945 mm. | 66 Kg. |  4,5 KW/380 V 3 + N | 2.130 € |
| FTE7506ECR |  | Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère | 600x750x945 mm. | 92 Kg. |  6,6 KW/380 V 3 + N | 2.485 € |
| FTE7508ECR |  | Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère | 800x750x945 mm. | 117 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 3.060 € |



● FDG12L750E

Características Generales

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Incluye puertas de serie.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Incluye una cesta grande por cuba, existe la posibilidad de dos medias cestas por cuba.

General Characteristics


- Build in stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Baskets of a high quality. Adjustable legs.
- Temperature regulation from 110° C to 190° C.
- Stainless steel AISI 304 bowls with cold zone.
- Heating by exchanger tubes placed inside the bowl.
- Safety thermostat 230° C against excessive oil temperatures.
- Serial doors included.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 for easy cleaning.
- Oil discharge tap.
- Removable drain tube for table top fryers.
- It includes a large basket per tank, there is the possibility of two half baskets per tank.

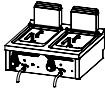
Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Paniers en acier nickelé.
- Pieds réglables.
- Régulation de la température de 110° C à 190° C.
- Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Chauffage par des tubes placés à l'intérieur, permettant un chauffage total et réduction des coûts.
- Thermostat de sécurité 230°C pour faire face aux températures élevées de l'huile.
- Portes de série incluse.
- Les modèles d'étagère intègrent un filtre de récupération d'huile dans chaque référence.
- Table de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Robinet de vidange d'huile.
- Les modèles à poser sur un plan de travail prévoient un tube amovible pour la vidange.
- Il comprend un grand panier par bac, il y a la possibilité de deux demi paniers par bac.


freidoras 12 litros • fryers 12 L • friteuses 12 L.


sobremesa

| referencia | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | Kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|-------|-----------------|--------|----------|-----------|---------|
| FDG12L750S |  Freidora 12 L sobremesa Fryer 12 L top Friteuse 12L de table | Si | 400x750x490 mm. | 35 Kg. | 8,5 KW | 7.310 | 1.680 € |

| | | | | | | | |
|---------------|--|----|-----------------|--------|-------|--------|---------|
| FDG12L12L750S |  Freidora 12 L + 12 L sobremesa Fryes 12 L + 12 L top Friteuse 12L + 12L de table | Si | 800x750x490 mm. | 62 Kg. | 17 KW | 14.620 | 2.830 € |
|---------------|--|----|-----------------|--------|-------|--------|---------|

estante

| | | | | | | | |
|------------|--|----|------------------|--------|--------|-------|---------|
| FDG12L750E |  Freidora 12 L estante Fryer 12L shelf Friteuse 12L sur étagère | Si | 400x750x1025 mm. | 60 Kg. | 8,5 KW | 7.310 | 2.055 € |
|------------|--|----|------------------|--------|--------|-------|---------|

| | | | | | | | |
|---------------|---|----|------------------|---------|-------|--------|---------|
| FDG12L12L750E |  Freidora 12 L + 12 L estante Fryer 12L + 12L shelf Friteuse 12L + 12L sur étagère | Si | 800x750x1025 mm. | 102 Kg. | 17 KW | 14.620 | 3.350 € |
|---------------|---|----|------------------|---------|-------|--------|---------|

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



cestas y soportes

| | | | |
|-----------|-------------------------------|-----------------|-------|
| 110005143 | Cesta FDG12L - FDE15L | 235x330x105 mm. | 105 € |
| 110005144 | Soporte cesta FDG12L - FDE15L | 253x384x105 mm. | 65 € |
| 110005145 | Cesta media FDG12L - FDE15L | 115x330x105 mm. | 70 € |

● **accesorios** ● en pag. 124





● FD15LTRIF750S

Características Generales

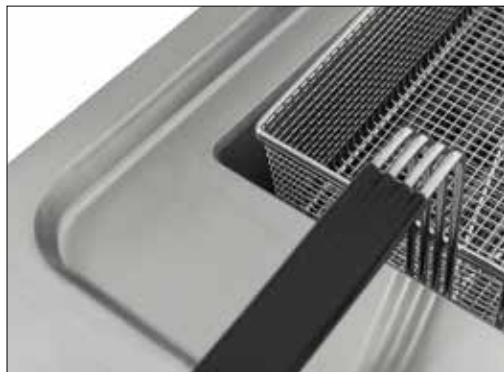
- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led,
 - piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia,
 - piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad,
 - piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Incluye puertas de serie.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye una cesta grande por cuba, existe la posibilidad de dos medias cestas por cuba.

General Characteristics

- Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A.
- Resettable safety thermostat up to 230° C / 20A.
- Straight lines to facilitate cleanliness.
- Drainage tap. Build in stainless steel AISI 304.
- Max-min oil level indicator. Resistance in polished steel.
 - Orange pilot shows resistance performance,
 - red pilot shows failure on safety thermostat,
 - green pilot shows good connection.
- Detachable headrest for easy cleaning.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Desktop models include removable emptying tube.
- Includes standard doors.
- All models have double 40A contactors.
- The baskets are of maximum quality.
- Stamped stainless steel worktop
- AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Stainless steel adjustable legs.
- It includes a large basket per tank, there is the possibility of two half baskets per tank.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A.
- Lignes droites pour faciliter le nettoyage.
- Robinet de vidange.
- Les friteuses sur pieds se caractérisent par un filtre avec un réservoir.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304,
- Indicateur du niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Témoins lumineux LED,
 - voyant orange signifie fonctionnement de la résistance,
 - voyant rouge défaillance dans le thermostat de travail, v
 - voyant vert une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles d'étagère intègrent un filtre de récupération d'huile dans chaque référence.
- Les modèles sur pieds incorporent un tube de vidange de l'huile.
- Portes de série incluses.
- Tous les modèles ont un double contacteur 40A.
- Les paniers sont au maximum de leur qualité.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Il comprend un grand panier par bac, il y a la possibilité de deux demi paniers par bac.



 freidoras 15 litros • fryers 15 L • friteuses 15 L

| alto rendimiento | | | | | | | |
|-------------------|---|--|-------|------------------|---------|---|---------|
| referencia | | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
| FD15L750S |  | Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table | Si | 400x750x510 mm. | 34 Kg. |  6 KW/230 V | 1.480 € |
| FD15L15L750S |  | Freidora 15 L + 15 L sobremesa Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L + 15 L de table | Si | 800x750x510 mm. | 59 Kg. |  6 + 6 KW/230 V | 2.460 € |
| FD15L750E |  | Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère | Si | 400x750x1042 mm. | 60 Kg. |  6 KW/230 V | 1.865 € |
| FD15L15L750E |  | Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère | Si | 800x750 x1042mm. | 101 Kg. |  6 + 6 KW/230 V | 3.135 € |
| trifásica 6 | | | | | | | |
| FD15LTRIF750S |  | Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table | Si | 400x750x510 mm. | 34 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 1.540 € |
| FD15L15LTRIF750S |  | Freidora 15 L + 15 L sobr. Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L + 15 L de table | Si | 800x750x510 mm. | 59 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 2.525 € |
| FD15LTRIF750E |  | Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère | Si | 400x750x1042 mm. | 60 Kg. |  6 KW/380 V 3 + N | 1.925 € |
| FD15L15LTRIF750E |  | Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère | Si | 800x750x1042 mm. | 101 Kg. |  6 + 6 KW/380 V 3 + N | 3.235 € |
| trifásica 9 | | | | | | | |
| FD15LTRIF9750S |  | Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table | Si | 400x750x510 mm. | 34 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 1.720 € |
| FD15L15LTRIF9750S |  | Freidora 15 L + 15 L sobr. Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L + 15 L de table | Si | 800x750x510 mm. | 59 Kg. |  9 + 9 KW/380 V 3 + N | 2.855 € |
| FD15LTRIF9750E |  | Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère | Si | 400x750x1042 mm. | 60 Kg. |  9 KW/380 V 3 + N | 2.030 € |
| FD15L15LTRIF9750E |  | Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère | Si | 800x750x1042 mm. | 101 Kg. |  9 + 9 KW/380 V 3 + N | 3.295 € |



cestas y soportes

| | | | |
|-----------|-------------------------------|-----------------|-------|
| 110005143 | Cesta FDG12L - FDE15L | 235x330x105 mm. | 105 € |
| 110005144 | Soporte cesta FDG12L - FDE15L | 253x384x105 mm. | 65 € |
| 110005145 | Cesta media FDG12L - FDE15L | 115x330x105 mm. | 70 € |

• accesorios • en pag. 124



● B7508E + conjunto puerta 800



opción parrillas palillera **accesorios** ● en pag. 124



Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Briquetas incluidas.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillera (varilla) opcionales

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Grill with serial "V" shape profiles.
- Safety thermocouple. Adjustable legs.
- Grill adjustable in height, removable.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm. thickness.
- Includes ceramic briquettes.
- High resistance stainless steel burners.
- Optional doors.
- Optional rod grills

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Corp en acier inoxydable AISI 304.
- Grill avec profil en "V" de série.
- Portes optionelles.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans tenir en compte le dépassement de la poignée.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Briquettes de céramique incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.
- Portes optionelles.
- Grilles à tige en option.

● **accesorios** ● en pag. 124

sobremesa

| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|---|-----------------|--------|----------|-----------|---------|
| B7504S | | Barbacoa 400 sobremesa Chargrill 400 top Barbecue 400 de table | 400x750x410 mm. | 37 Kg. | 8,7 KW | 7.482 | 1.395 € |
| B7506S | | Barbacoa 600 sobremesa Chargrill 600 top Barbecue 600 de table | 600x750x410 mm. | 51 Kg. | 16,6 KW | 14.276 | 1.845 € |
| B7508S | | Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue 800 de table | 800x750x410 mm. | 66 Kg. | 17.4 KW | 14.964 | 2.240 € |

estante

| | | | | | | | |
|--------|--|--|-----------------|--------|---------|--------|---------|
| B7504E | | Barbacoa 400 estante Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère | 400x750x945 mm. | 55 Kg. | 8,7 KW | 7.482 | 1.750 € |
| B7506E | | Barbacoa 600 estante Chargrill 600 shelf Barbecue 600 sur étagère | 600x750x945 mm. | 74 Kg. | 16,6 KW | 14.276 | 2.100 € |
| B7508E | | Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère | 800x750x945 mm. | 92 Kg. | 17.4 KW | 14.964 | 2.580 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



● CN7504E

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Adjustable stainless steel legs.
- Models with or without drawer.
- Optional doors.



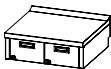

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes en option.





• **accesorios** • en pag. 124

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

sobremesa

| referencia | | descripción | cajón | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|---|--|-------|-----------------|--------|---------|
| CN7504S |  | M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table | SI | 400x750x325 mm. | 23 Kg. | 645 € |
| CNS7504S |  | M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table | NO | 400x750x325 mm. | 17 Kg. | 430 € |
| CN7508S |  | M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table | SI | 800x750x325 mm. | 39 Kg. | 1.035 € |
| CNS7508S |  | M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table | NO | 800x750x325 mm. | 27 Kg. | 560 € |

estante

| | | | | | | |
|----------|---|---|----|-----------------|--------|---------|
| CN7504E |  | M. neutro 400 estante Neutral furniture 400 shelf Meubles neutre 400 sur étagère | SI | 400x750x865 mm. | 42 Kg. | 960 € |
| CNS7504E |  | M. neutro 400 estante Neutral furniture 400 shelf Meubles neutre 400 sur étagère | NO | 400x750x865 mm. | 36 Kg. | 755 € |
| CN7508E |  | M. neutro 800 estante Neutral furniture 800 shelf Meubles neutre 800 sur étagère | SI | 800x750x865 mm. | 65 Kg. | 1.450 € |
| CNS7508E |  | M. neutro 800 estante Neutral furniture 800 shelf Meubles neutre 800 sur | NO | 800x750x865 mm. | 53 Kg. | 970 € |



● CPG25L750E

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Incluye puertas de serie.
- Incluye rebosadero.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- 🔥 • Encendido automático con llama piloto.
- 🔥 • Quemador de alto rendimiento.

- ⚡ • Resistencias en acero inoxidable.
- ⚡ • Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Termostato de seguridad.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 99°C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel adjustable legs.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Basket included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and 2 baskets GN1/6 (140x140x200h).
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.

- 🔥 • Automatic ignition with pilot flame.
- 🔥 • Burner of high performance.

- ⚡ • Resistance in stainless steel.
- ⚡ • Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales

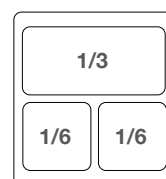
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage incluse.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Il a des filtres pour chaque égout.
- Temperature de fonctionnement 0°C-99 °C.
- Portes de serie incluse.
- Brûleur de haute performance.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

- 🔥 • Thermostat de sécurité.
- 🔥 • Allumage automatique avec veilleuse.

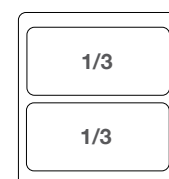
- ⚡ • Résistance en acier inoxydable.
- ⚡ • Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.
- Thermostat de sécurité.

• **accesorios** • en pag. 124

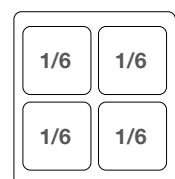
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE





OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 80 €





cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|---------------|---|-----------------|---------|----------|-----------|---------|
| CPG25L750E |  Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère | 400x750x880 mm. | 60 Kg. | 9,6 KW | 8.256 | 2.450 € |
| CPG25L25L750E |  Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère | 800x750x880 mm. | 105 Kg. | 19,2 KW | 16.512 | 4.250 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|---------------|---|-----------------|--------|----------------------|---------|
| CPE25L750E |  Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère | 400x750x880 mm. | 48 Kg. | 6 KW/380 V 3 + N | 2.420 € |
| CPE25L25L750E |  Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère | 800x750x880 mm. | 82 Kg. | 12 KW/380 V 3 + N | 4.275 € |





● BMG7504E

Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C. a 90° C.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba GN 1/1, altura 210 mm.
- No se incluyen cubetas.
- Incluye rebosadero

- 🔥 • Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- ⚡ • Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 304.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 90° C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel legs adjustable.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- GN 1/1 tank, height 210 mm.
- No cuvettes included

- 🔥 • Automatic ignition with pilot flame.
- High performance burner.

- ⚡ • Stainless steel resistance.
- Safety thermostat.
- Power control.
- Metallic pilots LED in function.


Caractéristiques Générale

- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Valve de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur du niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0°C à 90 degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Portes standard incluse.
- Contrôle de la puissance.
- Pieds en acier inoxydable réglable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Réservoir GN 1/1, hauteur 210 mm.
- Cuvettes non incluses.

- 🔥 • Pilotes en metal.
- Brûleurs de haut rendement.


- ⚡ • Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Pilotes en metal.
- Indicateurs LED de fonctionnement.

baño maría • bain-marie • bain-marie

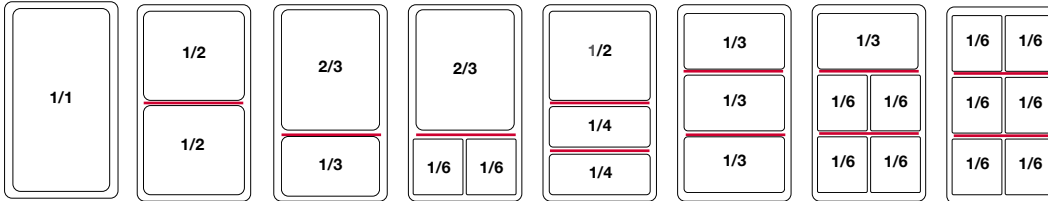
| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|----------|-----------|---------|
| BMG7504E |  <p>Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère</p> | 400x750x880 mm. | 42 Kg. | 4 KW | 3.440 | 1.795 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

baño maría • bain-marie • bain-marie

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|----------------|--------|
| BME7504E |  <p>Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère</p> | 400x750x880 mm. | 40 Kg. | 2,1 KW / 230 V | 1.555€ |

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM7504



con separador cubeta BM400 

separador 

| | | | |
|-----------|------------------------|--------------|------|
| 110005579 | Separador BM ancho 400 | 342x25x18 mm | 18 € |
|-----------|------------------------|--------------|------|

● **accesorios** ● en pag. 124





• MF7504S

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics





- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



• **accesorios** • en pag. 124

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|------------------|--------|---|---------|
| MF7504S |  Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400 | 400x750x462 mm. | 24 Kg. |  1 KW / 230V | 1.050 € |
| MF7504E |  Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400 | 400x750x1009 mm. | 43 Kg. |  1 KW / 230V | 1.350 € |



• PLL7508S

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en fundición.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner .
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made in cast iron.
- Opcional doors in shelf models.



Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

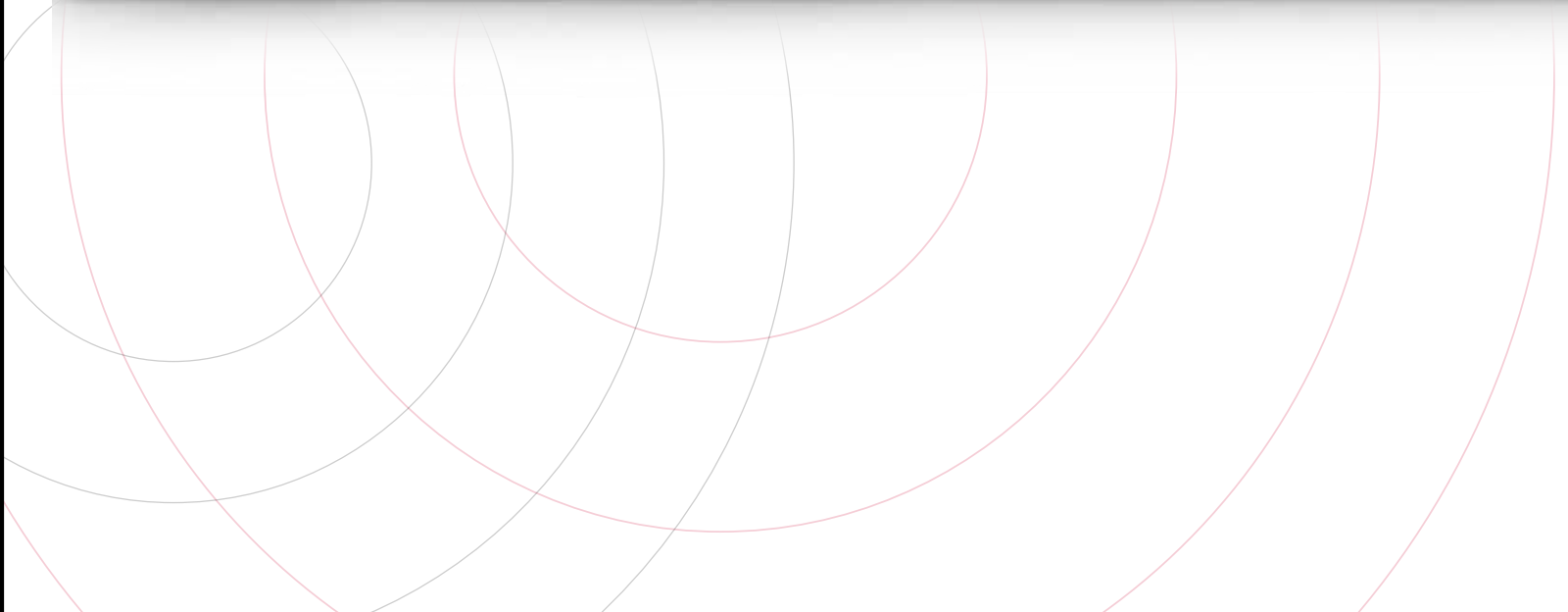
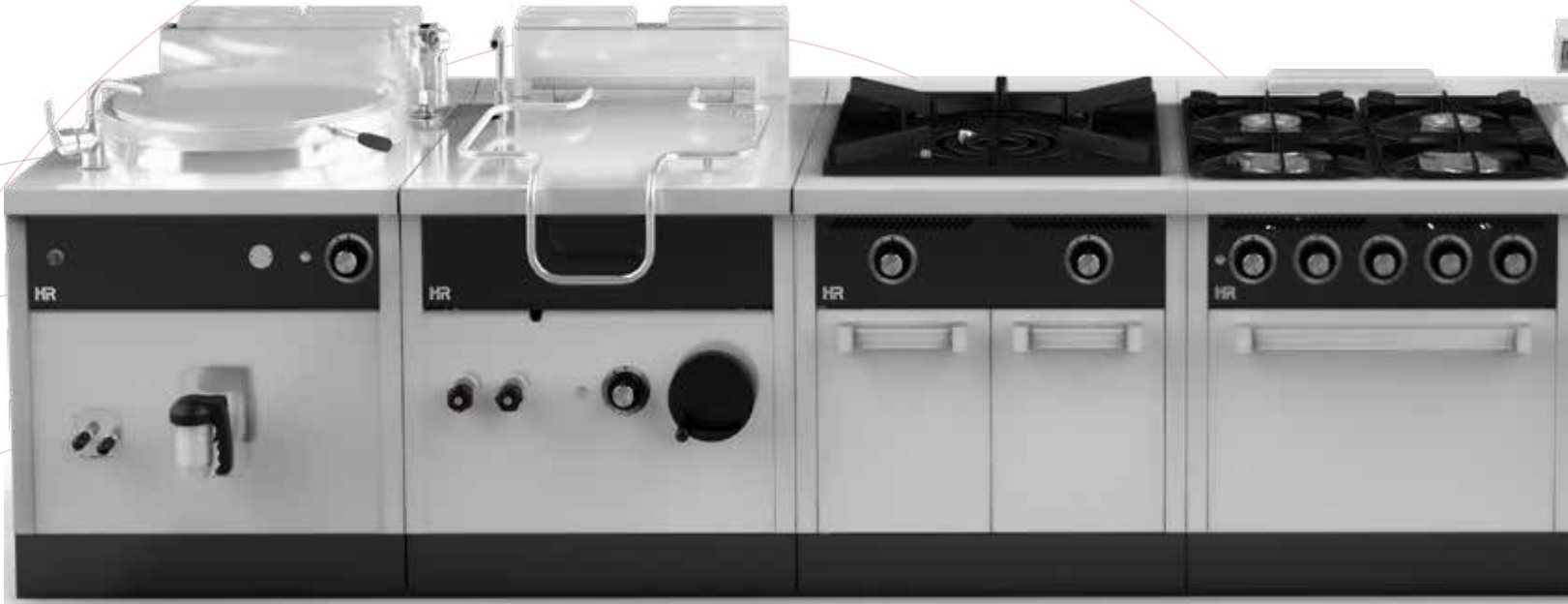
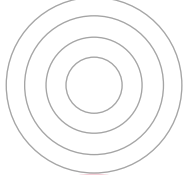
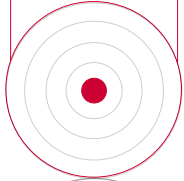


• **accesorios** • en pag. 124



| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | Kcal/h | p.v.p. |
|------------|--|--------------------|-----------------|--------|----------|--------|---------|
| PLL7508S |  Paellero sobremesa 800 Paella burner top 800 Poêle à paella de table 800 | 25 KW Ø 340 mm. | 800x750x342 mm. | 62 Kg. | 25 KW | 21.500 | 1.670 € |
| PLL7508E |  Paellero estante 800 Paella burner shelf 800 Poêle à paella sur étagère 800 | 25 KW Ø 340 mm. | 800x750x889 mm. | 94 Kg. | 25 KW | 21.500 | 1.995 € |

• Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.





SERIE 900



| | |
|--|------------|
| cocinas gas | 96 |
| cocinas electricas | 98 |
| Cookers Fourneaux | |
| placa radiante | 100 |
| solid top plaque chauffante | |
| fry-top | 102 |
| fry-top fry-top | |
| freidoras | 104 |
| fryers friteuses | |
| barbacoas | 106 |
| chargrill barbecue | |
| muebles neutros | 107 |
| neutral furniture meubles neutres | |
| cuecepasta | 108 |
| pasta cooker cuiseur à pâtes | |
| baño maría | 110 |
| bain-marie bain-marie | |
| mantenedor de fritos | 112 |
| fried food warmer outils pour friture | |
| paellero | 113 |
| paella burner poêle à paella | |
| marmita | 114 |
| boiling pan marmitte | |
| sartén basculante | 116 |
| bratt pan poêle basculante | |



S.900 cocinas • cookers • cuisines

• C4F900H



Características Generales

La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.

El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.

De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...

General Characteristics

The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.

The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.

In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...

Caractéristiques Générales

Il s'agit d'une invention concernant un système d'élévation du plan de travail dans les machines de cuisson industrielles. L'objectif est celui de maintenir la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans pour cela empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.

Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est pliable, les chambres à air sont flexibles et adaptés à tout moment au mouvement du plan de travail.

Le plan de travail reste ainsi étanche (plus propre), pour toute réparation ou entretien de la machine. Nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur avec des bonnes conditions de visibilité et espace. Nous pouvons remplacer sans difficulté des injecteurs, des thermocouples, des robinets de gaz, brûleurs, brûleurs pilotes....





● C4F900H

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran ø
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Incluyen sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Horno maxi: 900x662x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated upper burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304. Cast iron upper grill.
- Anti-tipper furnace grill removable.
- Standard thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Thermocouple of security. Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum height of chimney for the use of pans with a large diameter.
- Weathers-tripping in fiberglass, high resistance.
- Including system of lift for the worktop for maintenance or repair.
- Legs in stainless steel, height-adjustable. Gastronorm 2/1 oven.
- Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors. Oven GN 2/1 dimensions: 570x662x317h mm.
- Big oven dimensions: 900x662x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Feux de qualité supérieure à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grille anti-dérapant amovible.
- Vanne thermostatique de série.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage.
- Hauteur de cheminée minime pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système pour soulever le plan de travail, pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Four Gastronorm 2/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionnelles. Dimensions du four GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Dimensions d'un four maxi: 900x662x317h mm.















quemador

110004919 Quemador 8,5 a 10,5 kw.













150 €

• accesorios • en pag. 124
















**cocinas • cookers • fourneaux****sobremesa**

| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|---|------------------|--------|---|-----------|---------|
| C2F900S |  2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table | 10,5 kW  8,5 kW  | 400x930x322 mm. | 38 Kg. |  19 KW | 16.340 | 1.370 € |
| C4F900S |  4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table | 10,5 kW 10,5 kW  8,5 kW 8,5 kW  | 800x930x335 mm. | 65 Kg. |  38 KW | 32.680 | 2.330 € |
| C6F900S |  6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table | 10,5 kW 10,5 kW 10,5 kW  8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW  | 1200x930x335 mm. | 95 Kg. |  57 KW | 49.020 | 3.185 € |

estante

| | | | | | | | |
|---------|--|---|------------------|---------|---|--------|---------|
| C2F900E |  2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère | 10,5 kW  8,5 kW  | 400x930x880 mm. | 60 Kg. |  19 KW | 16.340 | 1.765 € |
| C4F900E |  4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère | 10,5 kW 10,5 kW  8,5 kW 8,5 kW  | 800x930x880 mm. | 98 Kg. |  38 KW | 32.680 | 2.765 € |
| C6F900E |  6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère | 10,5 kW 10,5 kW 10,5 kW  8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW  | 1200x930x880 mm. | 135 Kg. |  57 KW | 49.020 | 3.965 € |

con HORNO

| | | | | | | | |
|----------|--|---|------------------|---------|---|--------|---------|
| C4F900H |  4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four | 10,5 kW 10,5 kW  8,5 kW 8,5 kW   HORNO 7 kW | 800x930x880 mm. | 124 Kg. |  45 KW | 38.700 | 3.595 € |
| C6F900H |  6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four | 10,5 kW 10,5 kW 10,5 kW  8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW   HORNO 7 kW | 1200x930x880 mm. | 165 Kg. |  64 KW | 55.040 | 4.825 € |
| C6F900HM |  6 Fuegos + horno maxi. 6 Burners + oven maxi. 6 Brûleurs + four maxi. | 10,5 kW 10,5 kW 10,5 kW  8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW   HORNO 11 kW | 1200x930x880 mm. | 182 Kg. |  68 KW | 58.480 | 5.075 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



● CE2P900E

Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300° C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno:
 - GN 2/1 570x662x317 mm.
 - horno maxi 900x662x317 mm.

General Characteristics

- Allows fast cooking of food.
- Steel stainless body AISI 304.
- High-performance electric plate with limiter of temperature and uniform heat distribution.
- Gastronorm oven
- 2/1. Grill included.
- Easily removable oven racks for the cleaning.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Removable anti-tip oven grill.
- Thermostat regulation from 50° to 300°C.
- Weather-stripping in fiberglass, high resistance.
- Stainless steel adjustable legs.
- Stainless steel stamped worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors.
- Oven dimensions: 570x662x317mm.
- Maxi oven 900x662x317 mm.

Caractéristiques Générales

- Permet la préparation rapide de repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque électrique haute performance avec régleur de la température et d'une distribution uniforme de la chaleur. Four Gastronorm 2/1.
- Grill inclus. Guides du four facilement démontables pour le nettoyage de la même.
- Indicateurs de fonctionnement LEDs métalliques.
- Grille pour four amovible.
- Thermostat de régulation de 50 à 300°C.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionnelles. optionnelles.
- Dimensions du four: 570x662x317 mm.
- Dimensions d'un gran four: 900x662x317 mm.





cocinas • cookers • cuisines

sobremesa

| referencia | imagen | descripción | placa | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|--------|--|----------------------------------|------------------|--------|-----------------------------|---------|
| CE2P900S | | 2 Placas sobremesa 2 Electric plate top 2 Plaques de table | 4 kw 4 kw | 400x930x335 mm. | 23 Kg. | 8 KW/380 V 3 + N | 1.755 € |
| CE4P900S | | 4 Placas sobremesa 4 Electric plate top 4 Plaques de table | 4 kw 4kw 4kw 4kw | 800x930x335 mm. | 35 Kg. | 16 KW/380 V 3 + N | 3.075 € |
| CE6P900S | | 6 Placas sobremesa 6 Electric plate top 6 Plaques de table | 4 kw 4kw 4kw 4 kw 4kw 4kw | 1200x930x335 mm. | 48 Kg. | 24 KW/380 V 3 + N | 4.495 € |

estante

| | | | | | | | |
|----------|--|---|----------------------------------|------------------|--------|-----------------------------|---------|
| CE2P900E | | 2 Placas estante 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère | 4 kw 4 kw | 400x930x880 mm. | 45 Kg. | 8 KW/380 V 3 + N | 2.295€ |
| CE4P900E | | 4 Placas estante 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère | 4 kw 4kw 4kw 4kw | 800x930x880 mm. | 68 Kg. | 16 KW/380 V 3 + N | 3.670 € |
| CE6P900E | | 6 Placas estante 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère | 4 kw 4kw 4kw 4 kw 4kw 4kw | 1200x930x880 mm. | 92 Kg. | 24 KW/380 V 3 + N | 5.265 € |

con HORNO



| | | | | | | | |
|-----------|--|--|--|------------------|---------|-----------------------------|---------|
| CE4P900H | | 4 Placas + horno 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four | 4 kw 4kw 4kw 4kw HORNO 5 kw | 800x930x880 mm. | 92 Kg. | 21 KW/380 V 3 + N | 4.810 € |
| CE6P900H | | 6 Placas + horno 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four | 4 kw 4kw 4kw 4 kw 4kw 4kw HORNO 5 kw | 1200x930x880 mm. | 118 Kg. | 29 KW/380 V 3 + N | 6.570 € |
| CE6P900HM | | 6 Placas + horno maxi 6 Electric plate + maxi oven 6 Plaques + maxi four | 4 kw 4kw 4kw 4 kw 4kw 4kw HORNO 7 kw | 1200x930x880 mm. | 130 Kg. | 31 KW/380 V 3 + N | 6.750 € |



● PR9004E



Características Generales

- Placa radiante a gas.
- Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Placa de cocción de 15 mm. de espesor.
- Alta resistencia con distintas zonas de cocción.
- Mantenimiento de temperatura.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Encendido con piezo eléctrico.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera en acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.

General Characteristics

- Gas solid top.
- It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners.
- Body in AISI 304.
- Stainless steel and worktop with fine satin finish.
- High resistance 15 mm thick cooktop.
- Different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.

Caractéristiques Générales




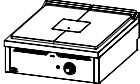


- Plaque de cuisson à gaz,
- qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- plan de travaille avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur
- avec différentes zones de cuisson et maintien de la température.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.

• **accesorios** • en pag. 124







 placa radiante • solid top • plaque chauffante

sobremesa

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|---|---------|---|-----------|---------|
| PR9004S |  Placa radiante 400 sobremesa Solid top 400 Plaque chauffante 400 | 400x930x345 mm.  7 kw | 63 Kg. |  7 KW | 6.020 | 1.695 € |
| PR9008S |  Placa radiante 800 sobremesa Solid top 800 Plaque chauffante de table 800 | 800x930x345 mm.  14 kw | 107 Kg. |  14 KW | 12.040 | 2.495 € |

estante

| | | | | | | |
|---------|--|---|---------|---|--------|---------|
| PR9004E |  Placa radiante 400 estante Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère | 400x930x881 mm.  7 kw | 85 Kg. |  7 KW | 6.020 | 2.065 € |
| PR9008E |  Placa radiante 800 estante Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère | 800x930x881 mm.  14 kw | 140 Kg. |  14 KW | 12.040 | 2.935 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.





● FT9004ECR



Características Generales comunes

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palaastro de 20 mm. de espesor en acero rectificando o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palaastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.

- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.

- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 20 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Adjustable legs.
- Griddle plate welded at the top by robot.
- All burners include flame pilot.
- Thermostatic valve in Chrome models.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors.

- Each burner has automatic ignition
- A safety thermocouple.

- Resistance in stainless steel.
- Regulation thermostat 100-300 °C.
- Safety thermostat.
- Metallic LED pilots for operation information.

Caractéristiques Générales

















- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Palette de 20 mm. d'épaisseur, en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables en hauteur.
- Plaque de cuisson soudée au sommet.
- Tous les brûleurs incluent flamme pilote.
- Vanne thermostatique dans les modèles Chrome.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionnelles.

- Chaque brûleur a un allumage automatique
- et un thermocouple de sécurité.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de régulation 100-300°C.
- Thermostat de sécurité.
- Indicateurs LED de fonctionnement.

















• accesorios • en pag. 124

 fry-top • fry-top • fry-top

| rectificado | | | | | | | |
|-------------|---|--|-----------------|---------|---|-----------|---------|
| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
| FT9004S |  | Fry-Top 400 rectificado sobrem. Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table | 400x930x410 mm. | 57 Kg. |  8,5 KW | 7.310 | 1.445 € |
| FT9008S |  | Fry-Top 800 rectificado sobrem Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table | 800x930x410 mm. | 128 Kg. |  20,5 KW | 17.630 | 2.265 € |
| FT9004E |  | Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère | 400x930x945 mm. | 82 Kg. |  8,5 KW | 7.310 | 1.790 € |
| FT9008E |  | Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère | 800x930x945 mm. | 160 Kg. |  20,5 KW | 17.630 | 2.645 € |
| cromo | | | | | | | |
| FT9004SCR |  | Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table | 400x930x410 mm. | 57 Kg. |  8,5 KW | 7.310 | 1.965 € |
| FT9008SCR |  | Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table | 800x930x410 mm. | 128 Kg. |  20,5 KW | 17.630 | 3.080 € |
| FT9004ECR |  | Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère | 400x930x945 mm. | 82 Kg. |  8,5 KW | 7.310 | 2.335 € |
| FT9008ECR |  | Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère | 800x930x945 mm. | 160 Kg. |  20,5 KW | 17.630 | 3.710 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

 fry-top • fry-top • fry-top

| rectificado | | | | | | | |
|-------------|---|--|-----------------|---------|--|--|---------|
| referencia | | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | | p.v.p. |
| FTE9004S |  | Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table | 400x930x410 mm. | 60 Kg. |  7,5 KW | | 1.740 € |
| FTE9008S |  | Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table | 800x930x410 mm. | 136 Kg. |  15 KW | | 2.730 € |
| FTE9004E |  | Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère | 400x930x945 mm. | 82 Kg. |  7,5 KW | | 2.085 € |
| FTE9008E |  | Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère | 800x930x945 mm. | 150 Kg. |  15 KW | | 3.200 € |
| cromo | | | | | | | |
| FTE9004SCR |  | Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table | 400x930x410 mm. | 60 Kg. |  7,5 KW | | 2.080 € |
| FTE9008SCR |  | Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table | 800x930x410 mm. | 136 Kg. |  15 KW | | 3.195 € |
| FTE9004ECR |  | Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère | 400x930x945 mm. | 82 Kg. |  7,5 KW | | 2.565 € |
| FTE9008ECR |  | Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère | 800x930x945 mm. | 150 Kg. |  15 KW | | 3.925 € |

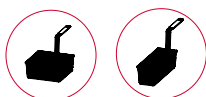


20 litros

S.900 freidoras • fryers • friteuses



● FDG20L20L900E + 1 cesta 20L (110004492)



cestas y soportes

| | | | |
|-----------|--------------------------|-----------------|-------|
| 110004492 | Cesta 20L FDG - 22L FD | 284x390x125 mm. | 130 € |
| 110004755 | Cesta 1/2 20L FDG 22L FD | 140x390x125 mm. | 90 € |

● **accesorios** • en pag. 124

Características Generales

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Grifo de vaciado.

General Characteristics

- Build in stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Includes two half baskets of the highest quality per tank.
- There is an option for a larger basket per tank.
- Stainless steel adjustable legs.
- Temperature regulation from 110° C to 190° C.
- Stainless steel tanks AISI 304 with wide cold zone.
- High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl.
- Safety thermostat 230°C against excessive temperatures of the oil.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Doors included as standard.
- Drainage tap.

Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Deux dimensions de paniers prévues et de haute qualité (acier nickelé).
- Pieds réglables.
- Régulation de la température de 110° C à 190° C.
- Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Efficacité énergétique grâce au chauffage via des tubes placés à l'intérieur du cuve.
- Thermostat de sécurité à 230° C contre les températures excessives de l'huile.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes de série.
- Robinet de vidange.



freidoras • fryers • friteuses

| referencia | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | Kcal / h: | p.v.p. |
|---------------|--|-------|------------------|--------|----------|-----------|---------|
| FDG20L900E | Freidora 20 L estante Fryers 20L shelf Friteuse 20L sur étagère | Si | 400x930x1025 mm. | 51 Kg. | 14 KW | 12.040 | 2.720 € |
| FDG20L20L900E | Freidora 20 L + 20 L estante Fryers 20L + 20L shelf Friteuse 20L + 20L sur étagère | Si | 800x930x1025 mm. | 85 Kg. | 28 KW | 24.080 | 4.830 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



● FD22LTRIF900E



cestas y soportes

| | | | |
|-----------|--------------------------|-----------------|-------|
| 110004492 | Cesta 20L FDG - 22L FD | 284x390x125 mm. | 130 € |
| 110004755 | Cesta 1/2 20L FDG 22L FD | 140x390x125 mm. | 90 € |

• accesorios • en pag. 124



Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led,
 - naranja indicador de funcionamiento de la resistencia,
 - piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo,
 - piloto verde indicador de buena conexión.
- Panel frontal para controlar la temperatura.
- Incluyen doble contactor 50A.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.



General Characteristics

- Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A.
- Microswitch included.
- Resettable safety thermostat up to 230°C / 20A.
- Emptying tap.
- Manufactured in stainless steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator.
- Folding stainless steel heating element, for easy cleaning of the tank.
- Metallic LED lights,
 - Orange shows resistance performance.
 - Red pilot shows failure on safety thermostat.
 - Green pilot shows good connection.
- Front panel for temperature control.
- Includes double contactor 50A.
- Includes two half baskets of maximum quality as reservoir.
- With an option for a big one.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Includes standard doors.
- Adjustable stainless steel legs.
- Dimensions without taking into account the projection of the basket handle.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A.
- Termostato de sécurité réarmable 230° C de 20A.
- Robinet de vidange. En acier inoxydable AISI 304.
- Indicateur MAX-MIN. du niveau d'huile.
- Résistance en acier inoxydable, pour un nettoyage facile du réservoir
- Résistance en acier poli.
- Lumières LED métalliques,
 - le voyant orange montre
 - la performance de la résistance,
 - le voyant rouge montre
- l'échec sur le thermostat de travail, le voyant vert montre une bonne connexion.
- Panneau frontal pour le contrôle de la température.
- Y compris double contacteur 50A.
- Il comprend deux demi-paniers de qualité supérieure par cuve.
- Il y a aussi l'option d'un grand panier par cuve.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Inclus, en standard, les portes sur les modèles d'armoire.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Dimensions sans tenir compte le volume de la poignée du panier.



| referencia | descripción | grifo | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------------|---|-------|-----------------|--------|-------------------------------|---------|
| FD22LTRIF900E |  Freidora 22 L estante Fryers 22L shelf Friteuse 22L sur étagère | Si | 400x930x880 mm. | 46 Kg. | ⚡ 18 KW/380 V 3 + N | 2.495 € |
| FD22L22LTRIF900E |  Freidora 22 L + 22 L estante Fryers 22L +22L shelf Friteuse 22L + 22L sur étagère | Si | 800x930x880 mm. | 80 Kg. | ⚡ 18 + 18 KW / 380 V 3 + N | 4.345 € |



• B9008E

+ conjunto puerta 800 (110003625)



opción parrillas palillería accesorios • en pag. 124

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Briquetas incluidas.
- Puertas opcionales.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics





- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Straight lines for easy cleaning.
- Grill with serial "V" shape profiles.
- Safety thermocouple.
- Adjustable legs.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Stainless steel worktop AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Includes ceramic briquettes.
- Optional doors.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Optional rod grills

Caractéristiques Générales





- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Grill avec profil en "V" en série.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds en acier réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans prise en compte le volumen de la poignée.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm.
- Brûleurs en acier inoxydable avec une haute résistance.
- Briquettes de céramique incluses.
- Portes optionnelles.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Grilles à tige en option

• accesorios • en pag. 124

sobremesa

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|--|-----------|---------|
| B9004S |  Barbacoa 400 sobremesa Chargrill 400 top Barbecue 400 de table | 400x930x410 mm. | 41 Kg. |  12,3 KW | 10.578 | 1.485 € |
| B9008S |  Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue 800 de table | 800x930x410 mm. | 66 Kg. |  24,60 KW | 21.156 | 2.460 € |

estante

| | | | | | | |
|--------|--|-----------------|---------|--|--------|---------|
| B9004E |  Barbacoa 400 estante Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère | 400x930x945 mm. | 62 Kg. |  12,3 KW | 10.578 | 1.960 € |
| B9008E |  Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère | 800x930x945 mm. | 100 Kg. |  24,60 KW | 21.156 | 3.020 € |



● CN9004E

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.
- Adjustable stainless steel legs.
- Models with or without drawer.
- Optional doors.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes optionnelles.

● **accesorios** ● en pag. 124

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

sobremesa

| referencia | | descripción | cajón | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|--|---|-------|-----------------|--------|---------|
| CN9004S | | M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table | SI | 400x930x316 mm. | 28 Kg. | 735 € |
| CNS9004S | | M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table | NO | 400x930x316 mm. | 23 Kg. | 515 € |
| CN9008S | | M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table | SI | 800x930x316 mm. | 47 Kg. | 1.080 € |
| CNS9008S | | M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table | NO | 800x930x316 mm. | 35 Kg. | 650 € |

estante

| | | | | | | |
|----------|--|--|----|-----------------|--------|---------|
| CN9004E | | M. neutro 400 estante Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère | SI | 400x930x865 mm. | 50 Kg. | 1.090 € |
| CNS9004E | | M. neutro 400 estante Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère | NO | 400x930x865 mm. | 45 Kg. | 865 € |
| CN9008E | | M. neutro 800 estante Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère | SI | 800x930x865 mm. | 80 Kg. | 1.545 € |
| CNS9008E | | M. neutro 800 estante Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère | NO | 800x930x865 mm. | 68 Kg. | 1.100 € |



• CPG40L40L900E

Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cestas incluidas:
 - 1 cesta de 1/3 (290x140x200h) y 4 cestas de 1/6 (140x140x200h).
- Cuba GN 1/1.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Incluye puertas de serie

- Encendido automático con llama piloto. Incluye puertas de serie.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Incluyen microrruptor y termostato de seguridad.
- Control de potencia mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Tank in stainless steel AISI 316.
- Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning of the tank.
- Drainage connectable to general drain.
- Drain filters. MAX-MIN water level.
- Working temperature from 0° to 99 ° C.
- High performance burner.
- Adjustable legs.
- Baskets included:
 - 1 basket 1/3 (290x140x200h) and 4 baskets of 1/6 (140x140x200h).
- Tank GN 1/1.
- Worktop in stainless Steel AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Doors included

- Automatic ignition with pilot flame.
- Standard doors included.

- Stainless steel resistance foldable, to facilitate tank cleaning.
- They include micro-switch and safety thermostat.
- Power control by energy regulator.
- Metallic LED pilots operation indicators.



Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage inclus.
- Vanne de drainage inclus pour le nettoyage du réservoir.
- Drainage connectable aux égouts. MAX-MIN niveau d'eau.
- Temperature de fonctionnement de 0° à 99 ° C.
- Pieds réglables.
- Paniers inclus:
 - 1 panier de 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers 1/6 (140x140x200h).
- Cuve GN 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm.
- Dimensions sans tenir en compte le volumen de la poignée.
- Portes de serie incluses.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Portes de serie incluses. Brûleur très performant.



- Résistance en acier inoxydable pliable, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Micro-interrupteur et thermostat de sécurité inclus.
- Contrôle de la puissance par régulateur d'énergie.
- Indicateurs de fonctionnement à LEDs métalliques.

cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

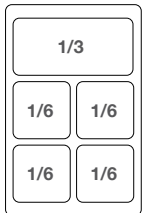
| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|---------------|---|-----------------|---------|----------|-----------|---------|
| CPG40L900E |  Cuecepastas 40 L estante Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère | 400x930x880 mm. | 72 Kg. | 13 KW | 11.180 | 3.070 € |
| CPG40L40L900E |  Cuecepastas 40L + 40L estante Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L 40 L sur étagère | 800x930x880 mm. | 130 Kg. | 26 KW | 22.360 | 5.435 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|---------------|--|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| CPE40L900E |  Cuecepastas 40 L estante Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère | 400x930x880 mm. | 56 Kg. | 13 KW / 380 V 3 + N | 3.230 € |
| CPE40L40L900E |  Cuecepastas 40 L + 40 L estante Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L + 40 L sur étagère | 800x930x880 mm. | 100 Kg. | 13 + 13 KW / 380 V 3 + N | 5.870 € |

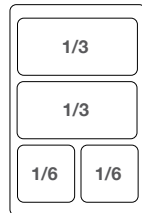
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 3
PVP 80 €







● BME9008E



● BMG9004E



Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 90° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Cubetas no incluidas.
- Cuba GN 4/3 en modelos 400 mm.
- Cuba GN 8/3 en modelos 800 mm.
- Altura de la cuba 170 mm.

-  · Encendido automático con llama piloto.
 - Quemador de alto rendimiento.
-  · Resistencias en acero Inoxidable.
 - Termostato de seguridad.
 - Control de potencia mediante termostato.
 - Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.



General Characteristics

- Allows fast cooking of food Stainless steel body AISI 304.
- Filling valve included. Drain valve included for the tank cleaning.
- Discharge connectable to a general drain, includes overflow.
- Filters in each drain. Indicator MAX-MIN for water level.
- Operating temperature from 0° C to 90° C degrees.
- Adjustable stainless steel legs.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Includes standard doors. Buckets not included.
- Tank GN 4/3, 170 mm high for 400 models.
- Tank GN 8/3, 170 mm high for 800 models.

-  · Automatic ignition with pilot flame.
 - High performance burner.
-  · Stainless steel resistances.
 - Safety thermostat.
 - Power control by thermostat.
 - Metallic pilots LED operation indicators.

Caractéristiques Générales

- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Soupape de vidange pour le nettoyage de la cuve, incluse.
- Décharge pouvant être raccordée au drain général, y compris le trop-plein.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur Niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0°C à 90°C degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes de serie incluses.
- Cuvettes non incluses.
- Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400. Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800.

-  · Allumage automatique avec flamme pilote.
 - Brûleur haute performance.
-  · Résistances en acier inoxydable.
 - Thermostat de sécurité.
 - Régulation de puissance par régulateur d'énergie.
 - Pilotes LED en metal indicators de fonctionnement.

baño maría • bain-marie • bain-marie

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|----------|-----------|---------|
| BMG9004E | Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère | 400x930x880 mm. | 50 Kg. | 5 KW | 4.300 | 1.965 € |
| BMG9008E | Baño María 800 estante Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère | 800x930x880 mm. | 75 Kg. | 10 KW | 8.600 | 2.675 € |

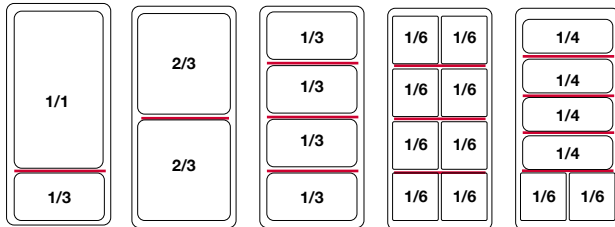
• Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

baño maría • bain-marie • bain-marie

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|------------------------|---------|
| BME9004E | Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère | 400x930x880 mm. | 47 Kg. | 3 KW / 230V | 1.845 € |
| BME9008E | Baño María 800 estante Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère | 800x930x880 mm. | 71 Kg. | 6,6 KW / 380V 3 + N | 2.455 € |

• **accesorios** • en pag. 124

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS **BM9004**

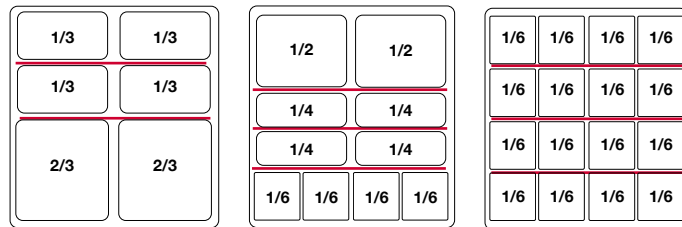


con separador cubeta BM400

separador

110005579 Separador BM ancho 400 342x25x18 mm 18 €

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS **BM9008**



con separador cubeta BM800

separador

110005455 Separador BM ancho 800 665x25x18 mm 25 €





● MF9004E

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics



- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



● **accesorios** • en pag. 124

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|--|------------------|--------|----------|---------|
| MF9004S |  Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400 | 400x930x462 mm. | 28 Kg. | ⚡ 1 KW | 1.180 € |
| MF9004E |  Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400 | 400x930x1009 mm. | 51 Kg. | ⚡ 1 KW | 1.555 € |



• PLL9008E

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en fundición.

General Characteristics

- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made in cast iron.



Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte



• **accesorios** • en pag. 124



| referencia | descripción | quemador | medidas A/P/H | peso | potencia | Kcal/h | p.v.p. |
|------------|--|--------------------|-----------------|---------|----------|--------|---------|
| PLL9008S |  Paellero sobremesa 800 Paella burner top 800 Poêle à paella de table 800 | 25 KW Ø 340 mm. | 800x930x344 mm. | 72 Kg. | 25 KW | 21.500 | 1.995 € |
| PLL9008E |  Paellero estante 800 Paella burner shelf 800 Poêle à paella sur étagère 800 | 25 KW Ø 340 mm. | 800x930x891 mm. | 110 Kg. | 25 KW | 21.500 | 2.425 € |

• Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
 - encimera con acabado fino satinado.
 - Fondo de la cuba en acero inoxidable AISI 316,
 - paredes en AISI 304 pulido.
 - Calentamiento indirecto, cámara con paredes en AISI 304.
 - Sin autoclave, tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304,
 - Mango resistente al calor.
 - Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
 - Control del nivel de agua de la cámara.
 - Control de la presión de la cámara mediante válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro.
 - Termostato de seguridad que evita sobrecalentamientos.
 - Incluye grifo de vaciado de alta resistencia.
 - Incluye grifo para llenado de agua.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Dimensiones de la cuba Ø 600x500 mm.
- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar.
 - **Modelos eléctricos**, calentamiento mediante resistencias de aleación INCOLOY con regulador de potencia ajustable. Control de potencia mediante regulador de energía.

General Characteristics

- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
 - Tank bottom in stainless steel AISI 316, walls in polished AISI 304.
 - Indirect heating, chamber with walls in AISI 304.
 - Without autoclave, balanced lid in AISI 304 stainless steel, with heat-resistant handle.
 - Isolation thermally secured by high-density ceramic fiber 64/128.
 - Chamber water level control.
 - Control chamber pressure by a safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum valve and manometer.
 - Safety Thermostat that avoids overheating.
 - Includes tap high-strength emptying.
 - Includes tap for water filling.
 - Adjustable legs in stainless Steel.
 - Tank dimensions Ø 600x500 mm.
- **Gas models**, heating system with tubular burners AISI 304 high efficiency. Ignition by an electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple.
 - **Electric models**, heating system by alloy resistance INCOLOY with adjustable power regulator. Power control by energy regulator.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec une fine finition satiné.
 - Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli.
 - Chauffage indirect, chambre avec parois en AISI 304.
 - Sans autoclave, couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur. Isolation thermique par fibre céramique haute densité 64/128.
 - Contrôle du niveau de l'eau de la chambre.
 - Régulateur de la pression de la chambre par un interrupteur de pression et valve de sécurité calibrés à 0,5 bar, vanne de vide et manomètre.
 - Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement.
 - Robinet à haute résistance de vidange inclus.
 - Robinet pour le remplissage d'eau inclus.
 - Pieds réglables en acier inoxydable.
 - Dimensions du réservoir Ø 600x500 mm.
- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 haute efficacité. Allumage à l'aide d'un composant électrique et brûleur pilote. Vanne de régulation de chauffage équipé d'un système de sécurité avec thermocouple.
 - **Modèles électrique**, système de chauffage par résistances avec un alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable. Contrôle de la puissance par régulateur d'énergie.



marmita • boiling pan • marmitte

| referencia | descripción | carga agua cámara | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|-------------|--|-------------------|------------------|---------|----------|-----------|----------|
| MG150L900E | Marmita 150 L boiling pan 150L Marmitte 150L | manual | 800x930x1025 mm. | 155 Kg. | 24 KW | 20.640 | 8.700 € |
| MG150L900EA | | automática | 800x930x1025 mm. | 155 Kg. | 24 KW | 20.640 | 10.445 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

marmita • boiling pan • marmitte

| referencia | descripción | carga agua cámara | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|-------------|--|-------------------|------------------|---------|------------------------|----------|
| ME150L900E | Marmita 150 L boiling pan 150L Marmitte 150L | manual | 800x930x1025 mm. | 155 Kg. | 16 KW / 400 V 3 + N | 8.155 € |
| ME150L900EA | | automática | 800x930x1025 mm. | 155 Kg. | 16 KW / 400 V 3 + N | 10.340 € |





● S.BG80L900E



Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
 - Encimera con acabado fino satinado.
 - Tanque construido en acero inoxidable.
 - Fondo de la cuba metálica con tratamiento para maximizar rendimiento.
 - Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304
 - Mango resistente al calor.
 - Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
 - Tapa provista de tirador ergonómico.
 - Mecanismo de elevación manual.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Incluye grifo para llenado de agua.
 - Dimensiones de la cuba 700x570x228h mm.
- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar. Rango de temperatura 100° C – 300° C.
 - **Modelos eléctricos**, calentamiento mediante batería de resistencias eléctricas. Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamientos. Temperatura controlada mediante termostato, rango 100° C – 300° C.


General Characteristics

- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
 - Tank built in stainless steel. Metal tank treated bottom in order to maximize performance.
 - Balanced steel lid AISI 304, with heat-resistant handle.
 - Thermal insulation secured by high-density ceramic fiber 64/128.
 - Cover provided with a ergonomic handle. Manual lifting mechanism.
 - Stainless steel legs adjustable in height. Includes tap for filling water.
 - Tank dimensions 700x570x228h mm.
- **Gas models**, heating system by AISI 304 high efficiency tubular burners. Ignition by electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple. Controlled temperature range 100°C-300°C.
 - **Electric models**, heating system by battery of electrical resistances. Safety thermostat to avoid overheating. Temperature controlled by thermostat, range 100° C-300° C.

Caractéristiques Générales


- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec finition satinée
 - Réservoir en acier inoxydable.
 - Fond du réservoir métallique avec un traitement pour maximiser la performance.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur.
 - Isolation thermique assuré par fibre céramique haute densité 64/128.
 - Couvercle fourni par une poignée ergonomique.
 - Mécanisme de levage manuel.
 - Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Il inclut un robinet pour remplissage.
 - Dimensions du réservoir 700x570x228h mm.
- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs en forme de tuyaux AISI 304 de grande efficacité. Démarrage pas pièces électrique et brûleur pilote. Valve pour le control du surchauffement avec thermostat de sécurité et thermopar. Température contrôlée de 100°C à 300° C.
 - **Modèles électrique**, système de chauffage par batterie de résistances électriques. Thermostat de sécurité afin d'éviter un surchauffement. Température contrôlée par un thermostat de 100° C à 300° C.

sartén basculante • tilting bratt pan • poêle basculante

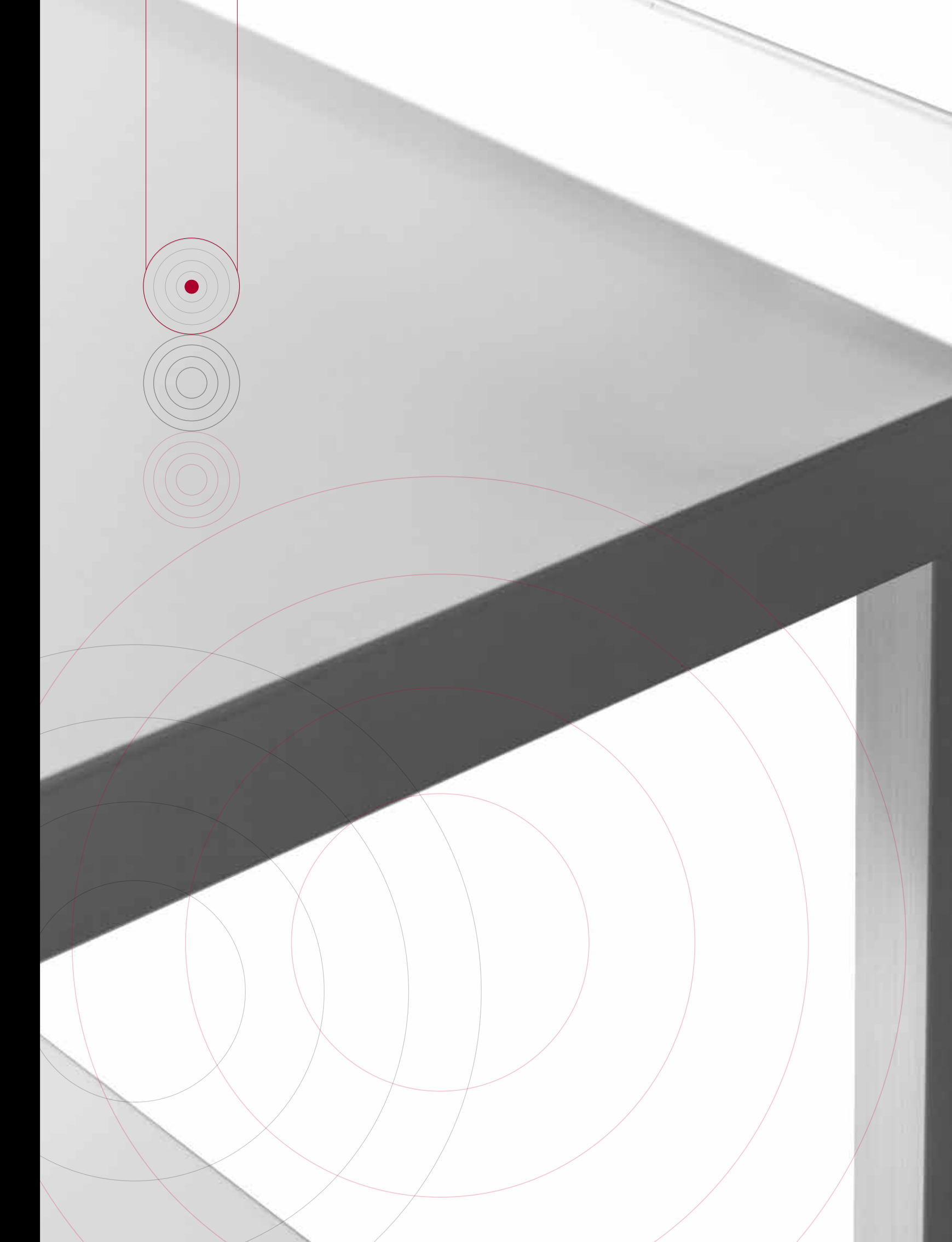
| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | kcal / h: | p.v.p. |
|------------|--|------------------|---------|----------|-----------|---------|
| SBG80L900E |  Sartén basculante 80 L Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L | 800x930x1025 mm. | 143 Kg. | 22 KW | 18.920 | 7.555 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

sartén basculante • tilting bratt pan • poêle basculante

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | potencia | p.v.p. |
|------------|--|------------------|---------|----------------------|---------|
| SBE80L900E |  Sartén basculante 80 L Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L | 800x930x1025 mm. | 143 Kg. | 10 kW/400 V 3 + N | 7.645 € |

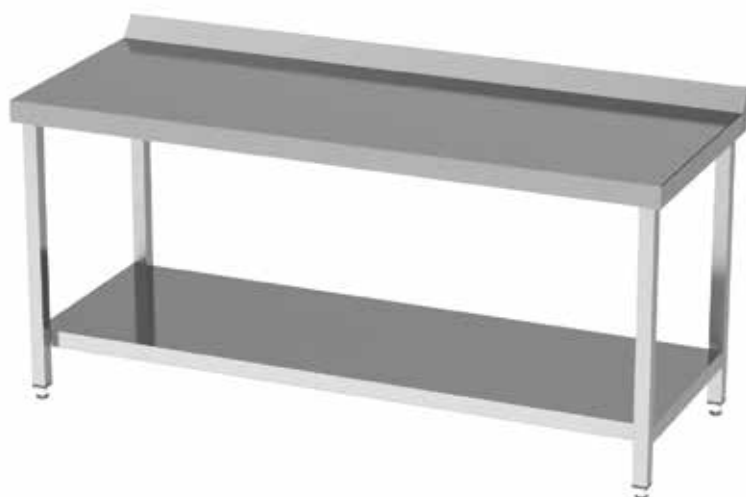






mobiliario

| | |
|-----------------------------|-----|
| mesas | 120 |
| worktop table de travail | |
| lavamanos | 123 |
| washbasins lave-mains | |



● MM1860

Características Generales

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Máxima durabilidad.
- Posibilidad dos alturas: 650 mm. y 850 mm. sin coste adicional.
- Estante y encimera reforzada.
- Peto trasero de 60 mm. altura.

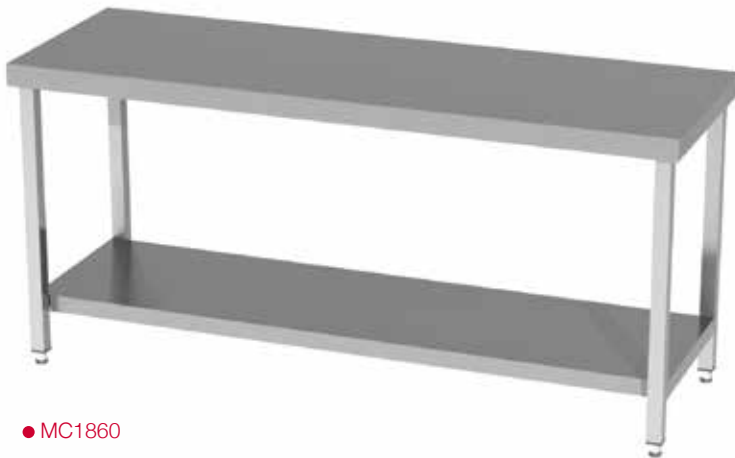
General Characteristics

- Stainless steel manufacture.
- Adjustable legs.
- Maximum durability.
- Possibility of two heights: 650 mm. and 850 mm. no additional charge.
- Reinforced top and shelf.

Caractéristiques Générales

- Construit entièrement en acier inoxydable.
- Réglables en hauteur.
- Durabilité maximale.
- Possibilité deux hauteurs: 650 mm. et 850 mm. sans frais supplémentaires.
- Étagère et plan de travail renforcée.

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|--|------------------|--------|--------|
| MM1060 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1000x600x850 mm. | 28 Kg. | 525 € |
| MM1260 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1200x600x850 mm. | 32 Kg. | 560 € |
| MM1460 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1400x600x850 mm. | 35 Kg. | 630 € |
| MM1660 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1600x600x850 mm. | 39 Kg. | 735 € |
| MM1860 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1800x600x850 mm. | 42 Kg. | 755 € |
| MM2060 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 2000x600x850 mm. | 47 Kg. | 805 € |
| MM1070 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1000x700x850 mm. | 30 Kg. | 550 € |
| MM1270 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1200x700x850 mm. | 34 Kg. | 605 € |
| MM1470 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1400x700x850 mm. | 39 Kg. | 675 € |
| MM1670 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1600x700x850 mm. | 42 Kg. | 750 € |
| MM1870 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 1800x700x850 mm. | 47 Kg. | 805 € |
| MM2070 | Mesa mural / Wall table / Table murale | 2000x700x850 mm. | 52 Kg. | 855 € |



● MC1860

Características Generales

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Máxima durabilidad.
- Posibilidad dos alturas: 650 mm. y 850 mm. sin coste adicional.
- Estante y encimera reforzada.

General Characteristics

- Stainless steel manufacture.
- Adjustable legs in height.
- Maximum durability.
- Possibility of two heights: 650 mm. and 850 mm. no additional charge.
- Reinforced top and shelf.

Caractéristiques Générales

- Construit entièrement en acier inoxydable.
- Jambes réglables en hauteur.
- Durabilité maximale.
- Possibilité deux hauteurs: 650 mm. et 850 mm. sans frais supplémentaires.
- Étagère et plan de travail renforcée.

mesa central • work bench • table de travail

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|--|------------------|--------|--------|
| MC1060 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1000x600x850 mm. | 27 Kg. | 505 € |
| MC1260 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1200x600x850 mm. | 30 Kg. | 535 € |
| MC1460 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1400x600x850 mm. | 33 Kg. | 605 € |
| MC1660 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1600x600x850 mm. | 37 Kg. | 690 € |
| MC1860 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1800x600x850 mm. | 40 Kg. | 730 € |
| MC2060 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 2000x600x850 mm. | 45 Kg. | 770 € |
| MC1070 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1000x700x850 mm. | 29 Kg. | 530 € |
| MC1270 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1200x700x850 mm. | 33 Kg. | 575 € |
| MC1470 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1400x700x850 mm. | 37 Kg. | 655 € |
| MC1670 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1600x700x850 mm. | 41 Kg. | 725 € |
| MC1870 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 1800x700x850 mm. | 44 Kg. | 805 € |
| MC2070 | Mesa central / Work bench / Table de travail | 2000x700x850 mm. | 50 Kg. | 835 € |

estante mesa • table shelf • table travail

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|--|---------------|----------|--------|
| EAMM106 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1000x600 mm. | 6,4 Kg. | 180 € |
| EAMM126 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1200x600 mm. | 7,7 Kg. | 190 € |
| EAMM146 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1400x600 mm. | 8,9 Kg. | 200 € |
| EAMM166 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1600x600 mm. | 10 Kg. | 220 € |
| EAMM186 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1800x600 mm. | 11,4 Kg. | 250 € |
| EAMM206 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 2000x600 mm. | 13,2 Kg. | 260 € |
| EAMM107 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1000x700 mm. | 6,6 Kg. | 190 € |
| EAMM127 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1200x700 mm. | 7,8 Kg. | 210 € |
| EAMM147 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1400x700 mm. | 9 Kg. | 230 € |
| EAMM167 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1600x700 mm. | 10,1 Kg. | 250 € |
| EAMM187 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 1800x700 mm. | 11,5 Kg. | 260 € |
| EAMM207 | Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère | 2000x700 mm. | 13,3 Kg. | 270 € |

Características Generales

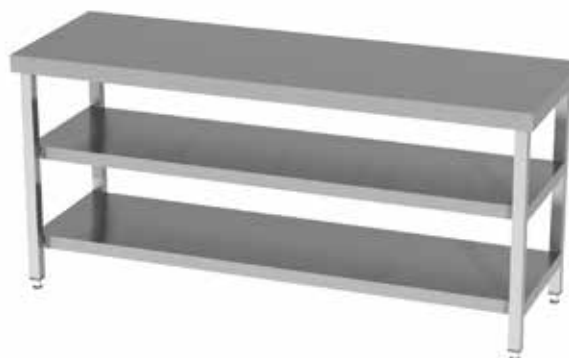
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. 1 mm. de espesor.
- Máxima durabilidad.

General Characteristics

Stainless steel manufacture AISI 304 with 1 mm. of thickness.
Maximum durability.

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 avec 1 mm. d'épaisseur.
Durabilité maximale.



● MC1860 / EAMM186

lavamanos • washbasin • lave-mains

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|---|-----------------|--------|--------|
| LAVMS | Lavamanos de sobremesa Washbasin activated by knee Lave-mains qui fonctionne avec le genou | 400x400x255 mm. | 6 Kg. | 270 € |
| LAVM | Lavamanos de pie Washbasin activated by foot Lave-mains qui fontionne avec le pied | 400x400x895 mm. | 12 Kg. | 360 € |



● LAVMS



● LAVM

Características Generales

- Construido totalmente en acero inoxidable. Se suministra totalmente equipado para su instalación. Conexión estándar. Pulsador temporizador de fácil accionamiento. Regulador de temperatura para agua fría y caliente. Tubos flexibles de 1/2" para aguas de alta presión. Válvula de desagüe.

General Characteristics

Stainless steel construction. It is provided totally equipped for its installation. Standard connection. Timer button for easy operation. Temperature regulator for cold and hot water. Flexible tubes of 1/2" for high pressure waters. Drain valve.

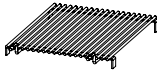
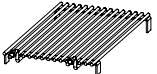
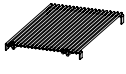
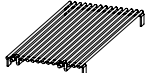
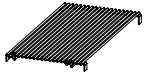

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable. Il est fourni totalement équipé pour son installation. Connexion standard. Bouton minuterie facile à utiliser. Contrôleur de température pour eau froide et chaude. Tubes flexibles de 1/2" pour eaux de haute pression. Robinet de vidange.

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | s.100 | s.500 | s.600 | s.750 | s.900 | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|----------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| RGT600 |  Recoge grasas trasero 600 Rear grease tray 600 bac à graisse arrière 600 | 607x85x105 mm. | | • | | | | | 80 € |
| RGT800 |  Recoge grasas trasero 800 Rear grease tray 800 bac à graisse arrière 800 | 807x85x105 mm. | | • | | | | | 100 € |
| RGT1000 |  Recoge grasas trasero 1000 Rear grease tray 1000 bac à graisse arrière 1000 | 1007x85x105 mm. | | • | | | | | 120 € |
| 110003201 |  Palastro recoge grasa fogón Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse | 264x380x55 mm. | 8 Kg. | | • | | | | 150 € |
| 110002978S |  Palastro soldado Barbacoa 500 AC 6 mm. Welded metal sheet Barbecue 500 AC 6 mm. Plaque soudée pour barbecue 500 AC 6 mm. | 265x380x87 mm. | 7 Kg. | | • | | | | 110 € |
| 110003127 |  Palastro serie 600 / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse | 400x520x55 mm. | 14 Kg. | | | • | | | 185 € |
| 110003629 |  Palastro BASIC 600 / Recoge Grasa Griddle plate BASIC 600 with grease tray Plaque de cuisson BASIC 600 avec bac à graisse | 400x520x55 mm. | 14 Kg. | | | • | | | 185 € |
| 110003067 |  Palastro serie 750 / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse | 400x620x55 mm. | 20 Kg. | | | | • | | 230 € |
| 110003631 |  Palastro BASIC 750 / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse | 400x620x55 mm. | 20 Kg. | | | | • | | 230 € |
| 110005449 |  Palastro 900 / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse | 400x790x55 mm. | 25 Kg. | | | | | • | 290 € |
| 110004888 |  Reducción de Parrilla esmaltada Enamelled grill reduction Réducteur de cuisine émaillé | 165x165x10 mm. | 0,15 Kg. | | • | • | • | • | 18 € |
| 110003777 |  Quemador 6,8 a 8,5 kW Burner 6,8 to 8,5 kW. Bruleur 6,8 a 8,5 kW. | | | | | • | • | | 120 € |
| 110004918 |  Quemador basic 5,5 a 7,5 KW. Burner basic 5,5 to 7,5 KW. Bruleur basic 5,5 a 7,5 KW. | | | | | | • | | 110 € |
| 110004919 |  Quemador 8,5 a 10,5 KW. Burner basic 8,5 to 10,5 KW. Bruleur basic 8,5 a 10,5 KW. | | | | | | | • | 150 € |
| 110005456 |  Escurridor FD8L Colander FD8L Essoreuse FD8L | 260x294x70 mm. | 0,85 kg | • | • | | | | 110 € |
| 110005457 |  Escurridor FD10L Colander FD10L Essoreuse FD10L | 260x334x70 mm. | 1 kg | • | • | | | | 130 € |
| 110005579 |  Separador BM ancho 400 Divider BM 400 Cloison BM 400 | 342x25x18 mm. | 0,25 kg. | | | | • | • | 18 € |
| 110005455 |  Separador BM ancho 800 Divider BM 800 Cloison BM 800 | 665x25x18 mm. | 0,25 kg, | | | | | • | 25 € |

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | s.100 | s.500 | s.600 | s.750 | s.900 | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|----------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 110001051 |  Cesta 6 L Basket 6 L Panier 6 L | 210x210x100 mm. | 1,5 Kg. | • | | | | | 55 € |
| 110001063 |  Cesta 8 L Basket 8 L Panier 8 L | 220x240x100 mm. | 1,8 Kg. | • | • | | | | 70 € |
| 110001132 |  Cesta 10 L Basket 10 L Panier 10 L | 220x280x100 mm. | 2,5 Kg. | • | • | | | | 82 € |
| 110003055 |  Cesta 20 L Basket 20 L Panier 20 L | 508x280x100 mm. | 4 Kg. | | • | | | | 150 € |
| 110005146 |  Cesta 8 L FDG - 10 L FDE Basket 8 L FDG - 10 L FDE Panier 8 L FDG - 10 L FDE | 235x240x105 mm. | 1,20 Kg. | | | • | | | 95 € |
| 110005147 |  Soporte cesta FDG8L - FDE10L Basket support 8 L FDG8L - FDE10L Support de panier 8 L FDG8L - FDE10L | 253x285x105 mm. | 0,73 Kg. | | | • | | | 60 € |
| 110005143 |  Cesta FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L. | 235x330x105 mm. | 1,40 Kg. | | | | • | | 105 € |
| 110005144 |  Soporte cesta FDG12L - FDE15L Basket support FDG12L - FDE15L Support de panier FDG12L - FDE15L | 253x384x105 mm. | 0,73 Kg. | | | | • | | 65 € |
| 110005145 |  Cesta media FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L | 115x330x105 mm. | 1,00 Kg. | | | | • | | 70 € |
| 110004492 |  Cesta 20L FDG - 22LFD Basket 20L FDG - 22LFD Panier 20L FDG - 22LFD | 284x390x125 mm. | 2,4 Kg. | | | | | • | 130 € |
| 110004755 |  Cesta 1/2 20L FDG 22LFD Basket 1/2 20L FDG 22LFD Panier 1/2 20L FDG 22LFD | 140x390x125 mm. | 1,5 Kg. | | | | | • | 90 € |

●●●●●●●●●● parrilla palillera

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | s.100 | s.500 | s.600 | s.750 | s.900 | p.v.p. |
|------------|---|----------------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 110003926 |  Parrilla palillera B6008 varilla inox 304 circular rod grill B6008 grille à tige circulaire B6008 | 365x507x70 mm. | 4,2 Kg. | | | • | | | 175 € |
| 110003927 |  Parrilla palillera B6006 varilla inox 304 circular rod grill B6006 grille à tige circulaire B6006 | 268x507x70 mm. | 3,2 Kg. | | | • | | | 160 € |
| 110003924 |  Parrilla palillera B7504/B7508 varilla inox 304 circular rod grill B7504/B7508 grille à tige circulaire B7504/B7508 | 365x657x70 mm. | 5,4 Kg. | | | | • | | 195 € |
| 110003925 |  Parrilla palillera B7506 varilla inox 304 circular rod grill B7506 grille à tige circulaire B7506 | 268x657x70 mm. | 4 Kg. | | | | • | | 175 € |
| 110005386 |  Parrilla palillera B9004/B9008 varilla inox 304 circular rod grill B9004/B9008 grille à tige circulaire B9004/B9008 | 365x787x70 mm. | 6,5 Kg. | | | | | • | 215 € |
| 110005244 |  Briquetas cerámica caja 40 Ud Ceramic briquettes box 40 units Briquettes en céramique boîte 40 unités | | 1,5 Kg. | | | • | • | • | 50 € |


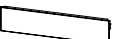
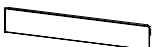
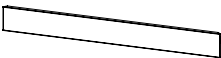
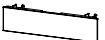
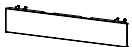
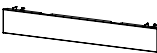


| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | p.v.p. |
|------------|--|------------------------------------|---------|--------------|
| 110003627 | Conjunto puerta 400 Door kit 400 Ensemble de porte 400 | 310x454x80 mm. 1 puerta | 3,5 Kg. | 160 € |
| 110003626 | Conjunto puerta 600 Door kit 600 Ensemble de porte 600 | 510x454x80 mm. 1 puerta | 5 Kg. | 190 € |
| 110003625 | Conjunto puerta 800 Door kit 800 Ensemble de porte 800 | 355x454x80 mm. 2 puertas | 4+4 Kg. | 306 € |
| 110004227 | Conjunto puerta 1200 Door kit 1200 Ensemble de porte 1200 | 554x454x80 mm. 2 puertas | 6+6 Kg. | 385 € |



S.600

| | | puertas | | | |
|-----------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 400 | 600 | 800 | 1200 |
| | | 110003627 | 110003626 | 110003625 | 110004227 |
| cocinas | C2F600E | | | • | |
| | C3F600E | | | | • |
| | CB2F600E | • | | | |
| | CB4F600E | | | • | |
| | CB6F600E | | | | • |
| | CE2P600E | • | | | |
| | CE4P600E | | | • | |
| fry-top | FT6006E | | • | | |
| | FT6008E | | | • | |
| | FT6006ECR | | • | | |
| | FT6008ECR | | | • | |
| | FTE6006E | | • | | |
| | FTE6008E | | | • | |
| | FTE6006ECR | | • | | |
| | FTE6008ECR | | | • | |
| barbacoas | B6006E | | • | | |
| | B6008E | | | • | |
| m. neutros | CN6004E | • | | | |
| | CNS6004E | • | | | |
| | CN6008E | | | • | |
| | CNS6008E | | | • | |
| manten. fritos | MF6004E | • | | | |
| paellero | PLL6006E | | • | | |

| referencia | descripción | medidas A/P/H | peso | s.600 | s.750 | s.900 | p.v.p. |
|------------|--|-----------------|---------|-------|-------|-------|--------------|
| 110005571 |  Rodapié frontal 400 front skirting 400 plinthe avant 400 | 400x130x90 mm. | 0,7 Kg. | • | • | • | 60 € |
| 110005572 |  Rodapié frontal 600 front skirting 600 plinthe avant 600 | 600x130x90 mm. | 1 Kg. | • | • | | 75 € |
| 110005573 |  Rodapié frontal 800 front skirting 800 plinthe avant 800 | 800x130x90 mm. | 1,2 Kg. | • | • | • | 90 € |
| 110005574 |  Rodapié frontal 1200 front skirting 1200 plinthe avant 1200 | 1200x130x90 mm. | 1,8 Kg. | • | • | • | 115 € |
| 110005575 |  Rodapié lateral 600 side skirting 600 plinthe latérale 600 | 525x130x90 mm. | 0,8 Kg. | • | | | 75 € |
| 110005576 |  Rodapié lateral 750 side skirting 750 plinthe latérale 750 | 675x130x90 mm. | 1 kg. | | • | | 85 € |
| 110005577 |  Rodapié lateral 900 side skirting 900 plinthe latérale 900 | 855x130x90 mm. | 1,3 kg | | | • | 100 € |

| S.750 | | puertas | | | |
|----------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 400 | 600 | 800 | 1200 |
| | | 110003627 | 110003626 | 110003625 | 110004227 |
| cocinas | C2F750E | • | | | |
| | C4F750E | | | • | |
| | C6F750E | | | | • |
| | CB2F750E | • | | | |
| | CB4F750E | | | • | |
| | CB6F750E | | | | • |
| | CE2P750E | • | | | |
| | CE4P750E | | | • | |
| | CE6P750E | | | | • |
| | placa rad. | PR7504E | • | | |
| PR7508E | | | | • | |
| PR2F7508E | | | | • | |
| fry-top | FT7504E | • | | | |
| | FT7506E | | • | | |
| | FT7508E | | | • | |
| | FT7504ECR | • | | | |
| | FT7506ECR | | • | | |
| | FT7508ECR | | | • | |
| | FTE7504E | • | | | |
| | FTE7506E | | • | | |
| | FTE7508E | | | • | |
| | FTE7504ECR | • | | | |
| | FTE7506ECR | | • | | |
| | FTE7508ECR | | | • | |
| | barbacoas | B7504E | • | | |
| B7506E | | | • | | |
| B7508E | | | | • | |
| m. neutro | CN7504E | • | | | |
| | CNS7504E | • | | | |
| | CN7508E | | | • | |
| | CNS7508E | | | • | |
| manten. fritos | MF7504E | • | | | |
| paellero | PLL7508E | | | • | |

| S.900 | | puertas | | | |
|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|
| | | 400 | 800 | 1200 | |
| | | 110003627 | 110003625 | 110004227 | |
| cocinas | C2F900E | • | | | |
| | C4F900E | | • | | |
| | C6F900E | | | • | |
| | CE2P900E | • | | | |
| | CE4P900E | | • | | |
| | CE6P900E | | | • | |
| placa rad. | PR9004E | • | | | |
| | PR9008E | | • | | |
| fry-top | FT9004E | • | | | |
| | FT9008E | | • | | |
| | FT9004ECR | • | | | |
| | FT9008ECR | | • | | |
| | FTE9004E | • | | | |
| | FTE9008E | | • | | |
| barbacoas | B9004E | • | | | |
| | B9008E | | • | | |
| | m. neutro | CN9004E | • | | |
| | | CNS9004E | • | | |
| CN9008E | | | • | | |
| CNS9008E | | | • | | |
| manten. fritos | MF9004E | • | | | |
| paellero | PLL9008E | | • | | |



● Kit de Ruedas

110005578 kit de ruedas 2 C/ freno y 2 S / freno 200 €
 wheel kit (2 with brake and 2 without brake)
 kit de roues (2 avec frein et 2 sans frein)



condiciones de venta

conditions of sale

conditions de vente



1. PEDIDOS:

Los pedidos deberán cursarse por escrito mediante e-mail. En el vendrán reflejada la referencia y descripción de cada producto indicada en la tarifa vigente, así como todas las indicaciones necesarias para que el pedido sea cursado correctamente.

Una vez tramitado se devolverá el pedido con referencia HR al cliente solicitando verificación del mismo. En caso de no recibir confirmación se dará por correcto. Queda reservado el derecho rectificación o anulación para los pedidos de los clientes que incumplan algunas de las condiciones.

2. PRECIOS:

Los precios indicados en la tarifa serán de venta al público. En ningún caso incluirán la instalación ni la puesta en marcha del artículo. I.V. A. no incluido.

3. FORMA DE PAGO / CRÉDITO:

Pedidos inferiores a 300 €: giro a 30 días;
Pedidos de 300 € a 600 €: 2 giros a 30 y 60 días

Pedidos superiores a 600 € máx. 60 días sin día de pago.

El primer pedido para los nuevos clientes será mediante transferencia anticipada. En caso de no efectuarse el pago de la factura en el vencimiento acordado, FAINCA HR se reserva el derecho a adeudar los gastos que se puedan producir del retraso producido.

4. TRANSPORTE Y PORTES:

Península y Baleares:

Los portes serán a cargo de HR para pedidos superiores a 300 euros, para pedidos inferiores dichos portes correrán a cargo del cliente e incluidos en factura. En caso de transporte urgente dichos portes serán a cargo del cliente.

Canarias:

Los portes serán a cargo de HR para pedidos superiores a 600 €, para pedidos inferiores los portes correrán a cargo del cliente e incluidos en factura. En caso de transporte urgente dichos portes correrán a cargo del cliente. Los gastos derivados de la importación serán asumidos por el cliente por lo que se le emitirá factura por los mismos.

Extranjero:

Los portes serán a cargo íntegramente del cliente.

Comunicación de incidencias:

En caso de incidencia en el transporte no se admitirán

reclamaciones transcurridas 24 horas desde la recepción de la misma de lo contrario FAINCA HR declina toda responsabilidad sobre dicha incidencia.

5. DEVOLUCIONES:

La mercancía debe de venir en perfecto estado sin quitar ningún tipo de protección, con todo su embalaje original para lo que se le solicitaran al cliente fotografías del estado de la misma.

Los gastos de devolución generados serán por cargo de cliente (portes ida y vuelta, embalaje).

Una vez recibida la mercancía y en caso de que el material no cumpla con todos los requisitos exigidos se enviarán fotografías al cliente y se procederá a la devolución de la misma al cliente quedando anulado el correspondiente abono.

La mercancía no se abonará hasta que no se proceda a su venta en devoluciones de artículos de líneas 600, 750, 900 y mobiliario.

No se aceptará ninguna devolución sin el consentimiento de FAINCA HR.

6. GARANTÍA:

La pieza solicitada en garantía se enviará con cargo provisional hasta no recibir la defectuosa en fabrica y proceder a su revisión. Se realizará abono del artículo siguiendo las condiciones del estado del mismo. La devolución del artículo será por cuenta del cliente.

La instalación de maquinaria y el mantenimiento de todos los equipos deberán de ser realizados por personal cualificado, FAINCA HR se reserva el derecho a anular la garantía en caso de que el cliente no presente los informes solicitados cuando le sean requeridos.

La garantía sobre los defectos en fabricación será establecida según la ley vigente.

La mano de obra no está cubierta por la garantía.

7. CONDICIONES DE PAGO:

odas las operaciones para los clientes principiantes serán abonadas mediante pago anticipado. Para el resto de los clientes, en el caso de no efectuarse el pago de facturas en los vencimientos acordados, se efectuará un adeudo de los gastos de devolución.

8. INFORMACIÓN: FAINCA HR, S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que se crean necesarias, sin que perjudique las características de los productos.



1. ORDERS:

Orders must be placed in writing by email. The email will indicate the reference and description of each product as reflected in the price list, as well as all the necessary indications so that the order is processed correctly.

Once the order is processed -with reference HR- it will be returned to the customer in order to ask such customer for verification. In case of not receiving customer's confirmation, it will be taken as correct.

The right of rectification or cancellation is reserved for the orders of customers who fail to comply with some of the conditions.

2. PRICES:

The prices indicated in the price list will be for sale to the public.

In no case will they include the installation or commissioning of the article. VAT not included.

3. CONDITIONS AND METHOD OF PAYMENT:

Orders under €300: 30-day transfer;

Orders from 300 € to 600 €: 2 transfers to 30 and 60 days

Orders over 600 € maximum 60 days without payday.

The first order for new customers will be paid in advance.

In case of not making the payment of the invoice in the agreed due, FAINCA HR reserves the right to owe the expenses that may occur from the delay produced.

4. TRANSPORT:

Iberian Peninsula and Balearic Islands transport:

Shipping fees will be paid by HR for orders over 300 euros, for lower orders such shipping fee will be borne by the customer and included in the invoice. In case of urgent transport, such shipping fee will be borne by the customer.

Canary Islands transport:

The postage will be borne by HR for orders over € 600, for lower orders, the postage will be borne by the customer and included in the invoice. In case of urgent transport, these postage will be borne by the customer. The expenses derived from the import will be assumed by the client so they will be issued an invoice.

International transport:

The postage will be entirely borne by the customer.

Incident communication:

In case of incident in the transport, claims will not be accepted after 24 hours from the receipt of the same otherwise FAINCA HR declines all responsibility for said incident.

5. RETURNS:

The merchandise must come in perfect condition without removing any type of protection, with all its original packaging for which the client will be asked for photographs of the state of the same.

The return costs generated will be charged to the customer (postage round trip, packaging).

Once the merchandise has been received and in the event that the material does not meet all the requirements, photographs will be sent to the customer and will be returned to the customer, the corresponding payment being canceled.

The merchandise will not be paid until it is sold in returns of items of lines 600, 750, 900 and furniture.

No return will be accepted without the consent of FAINCA HR.

6. WARRANTY:

The part requested in warranty will be sent with provisional charge until the defective one is received in the factory and proceed to its revision. The payment of the article will be made if it meets the adequate conditions. The return of the item will be at the customer's expense.

The installation of machinery and the maintenance of all equipment must be carried out by qualified personnel. FAINCA HR reserves the right to cancel the guarantee in case the client does not submit the requested reports when they are required.

The warranty on manufacturing defects will be established according to the current law.

Labor cost for installation is not covered by the warranty.

7. INFORMATION: FAINCA HR, S.L. has the right to introduce, without prior notice, the modifications that are deemed necessary, without harming the characteristics of the products.

condiciones de venta

conditions of sale

conditions de vente



1.COMMANDES:

Les commandes doivent être passées par écrit par e-mail. L'email reflétera la référence et la description de chaque produit indiqué dans le tarif en vigueur, ainsi que toutes les indications nécessaires pour que la commande soit traitée correctement.

Une fois traitée, la commande -avec référence HR- sera retournée au client demandant la vérification de celle-ci. En cas de non-réception de la confirmation, elle sera considérée comme correcte.

Le droit de rectification ou d'annulation est réservé aux commandes des clients qui ne respectent pas certaines des conditions.

2. PRIX:

Les prix indiqués dans le tarif seront à vendre au public.

En aucun cas, ils n'incluront l'installation ou la mise en service de l'article. TVA non incluse.

3. CONDITIONS ET MODE DE PAIEMENT:

Commandes inférieures à 300 € : 30 jours virement;

Commandes de 300 € à 600 € : 2 virements à 30 et 60 jours

Commandes supérieures à 600 € maximum 60 jours sans jour de paie.

La première commande pour les nouveaux clients se fera par virement anticipé.

En cas de non-paiement de la facture dans l'échéance convenue, FAINCA HR se réserve le droit de toucher les frais qui pourraient résulter du retard produit.

4. TRANSPORT:

Péninsule et îles Baléares:

Les frais de port seront à la charge de HR pour les commandes supérieures à 300 euros, pour les commandes inférieures, ces frais de port seront à la charge du client et inclus dans la facture. En cas de transport urgent, ces frais de port seront à la charge du client.

Îles Canaries:

Les frais de port seront à la charge de HR pour les commandes supérieures à 600 €, pour les commandes inférieures, les frais de port seront à la charge du client et inclus dans la facture. En cas de transport urgent, ces frais de port seront à la charge du client. Les frais dérivés de l'importation seront pris en charge par le client afin qu'il reçoive une facture pour eux.

International:

Les frais de port seront entièrement à la charge du client.

Communication en cas d'incident :

En cas d'incident dans le transport, les réclamations ne seront pas acceptées après 24 heures à compter de la réception de la même, sinon FAINCA HR décline toute responsabilité pour ledit incident.

5. RETOURS :

La marchandise doit venir en parfait état sans enlever aucun type de protection, avec tout son emballage d'origine pour lequel le client sera invité à prendre des photographies de l'état de celle-ci.

Les frais de retour générés seront à la charge du client(frais de port aller-retour, emballage).

Une fois la marchandise reçue et dans le cas où le matériel ne répond pas à toutes les exigences, des photographies seront envoyées au client et seront retournées au client, le paiement correspondant étant annulé.

La marchandise ne sera pas payée tant qu'elle n'aura pas été vendue en retour d'articles de lignes 600, 750, 900 et de meubles.

Aucun retour ne sera accepté sans le consentement de FAINCA HR.

6. GARANTIE :

La pièce demandée en garantie sera envoyée avec charge provisoire jusqu'à ce que la pièce défectueuse soit reçue en usine et procède à sa révision. Le paiement de l'article sera effectué en suivant les conditions de l'état de celui-ci. Le retour de l'article sera à la charge du client.

L'installation des machines et la maintenance de tous les équipements doivent être effectuées par du personnel qualifié, FAINCA HR se réserve le droit d'annuler la garantie dans le cas où le client ne soumet pas les rapports demandés lorsqu'ils sont requis.

La garantie sur les défauts de fabrication sera établie conformément à la loi en vigueur.

La main-d'œuvre n'est pas couverte par la garantie.

7. INFORMATION: FAINCA HR, S.L. a le droit d'introduire, sans préavis, les modifications sont jugées nécessaires, sans nuire aux caractéristiques des produits.



Polg. Ind. Mantón de Manila
M-3, Parc.20, 21 y 22.
Apto. Correos 255.
14940 Cabra (Córdoba) - Spain

Tfno.: + 34 957 525 464

Fax: + 34 957 524 664

direccion@faincahr.es
administracion@faincahr.es
contabilidad@faincahr.es
tecnico1@faincahr.es
tecnico@faincahr.es
export@faincahr.es

www.faincahr.es



UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL

UNA MANERA DE HACER EUROPA