

KITCHENLINE

by  **Infrico**

ProfessionalCookingEquipment'24

Modular Cooking Lines

Válido para todo el catálogo:

Todos los equipos eléctricos se suministran sin cable de conexión /

Precios válidos salvo error tipográfico o cambio de tarifa /

Fotografías no contractuales /

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /

Valid for the entire product guide:

All electrical equipment is supplied without connection cable /

Prices valid except in the case of typographical error or change of price list /

Non contractual pictures /

We reserve the right to change specifications without prior notice /

Valable pour tout le catalogue:

Tous les équipements électriques sont fournis sans câble de connexion /

Prix valables sauf en cas d'erreur typographique ou de changement de tarif.

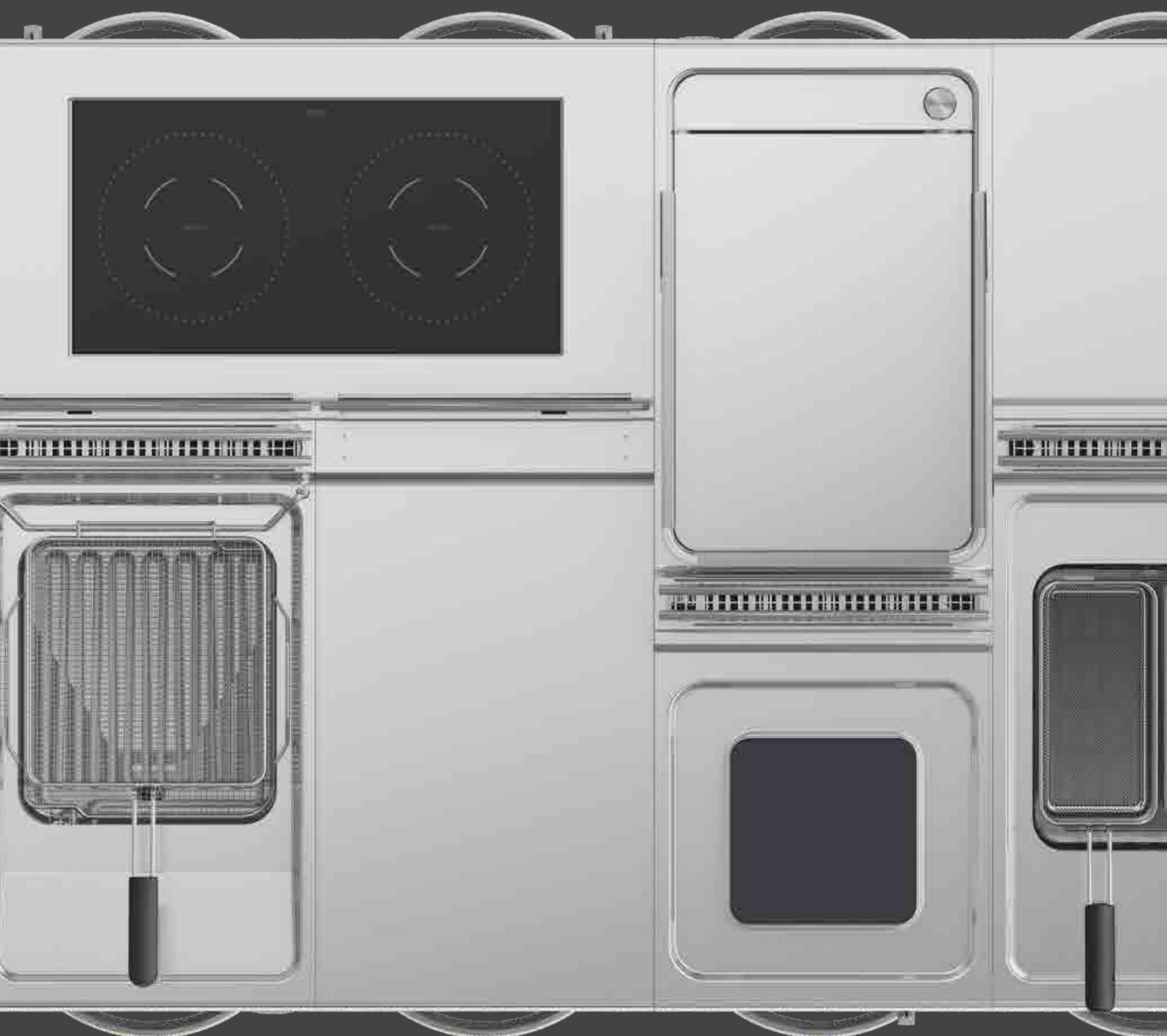
Photos non contractuelles /

Les caractéristiques techniques et la conception peuvent être sujettes à modifications, sans préavis /



Professional
Cooking
Equipment

ProfessionalCookingEquipment'24



KITCHENLINE

by  Infrico

K60	#06
K74 + M74	#34
K90 + M90	#90
Drop In	#146
Salamandras	#166
Combi	#178
Compact	#200



K60

Gama Range Gamme #08	PVP + Datos Técnico #17
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ELÉCTRIQUES #10	#18
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER #12	#21
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES #13	#24
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS #14	#26
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAIINS-MARIE #15	#27
Base Hornos Eléctricos BASE UNITS AND SMALLY OVENS PLANS, SOUBASSEMENTS ET FOIRS SMALLY #16	#29
Bases y Elementos Neutros TOPS, BASE UNITS AND SMALLY OVENS PLANS, SOUBASSEMENTS ET FOIRS SMALLY #16	#29

Gama Range Gamme

La gama K60 satisface plenamente los requisitos de calidad y precio de start-ups y pequeñas cocinas, snack bars, cafeterías, pequeños mesones, servicios de gastronomía artesanal y cátering, e incluso food trucks.

Abarca una amplia gama de equipos elegantes, sencillos y de pequeño tamaño, perfectos para espacios y necesidades de cocción específicos y reducidos. K60 está recomendada para preparar menús con un número limitado de platos o destinados a servir a un número reducido de comensales.

Los equipos de la gama K60 son fáciles de mover e instalar, y su mantenimiento resulta sencillo.

K60 is the perfect answer, in terms of both quality and price, to the requirements of start-ups and small cookery workshops, snack bars, cafés, bistros, delis and catering services, and even trucks fitted out for street food.

It is an extensive range of slimline, simple, compact machines, perfect for modestly sized spaces and specific cooking requirements. K60 is recommended for preparing menus with a limited number of dishes or designed to provide a lower number of servings.

The K60 range appliances are easy to move and install, and maintenance is simple.

La gamme K60 satisfait parfaitement, aussi bien en termes de qualité que de prix, les exigences de start-up et petits laboratoires de cuisson, snack bars, brasseries, petits restaurants, gastronomies artisanales et services de restauration, jusqu'aux fourgons équipés pour le street food.

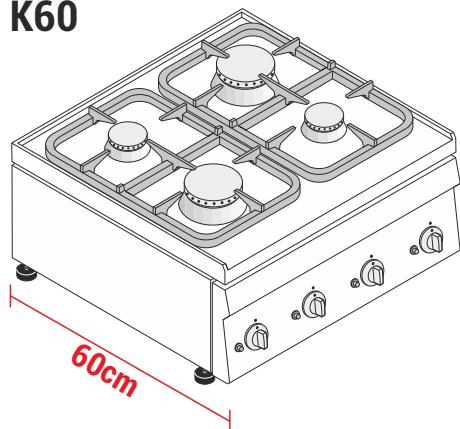
Il s'agit d'une vaste gamme de machines légères, essentielles, peu encombrantes, parfaites pour des espaces et des exigences de cuisson spécifiques et contenus. K60 est conseillée pour préparer des menus avec un nombre restreint de plats ou bien destinés à satisfaire un nombre réduit de couverts.

Les appareils de la gamme K60 sont faciles à déplacer et à installer et simples à entretenir.

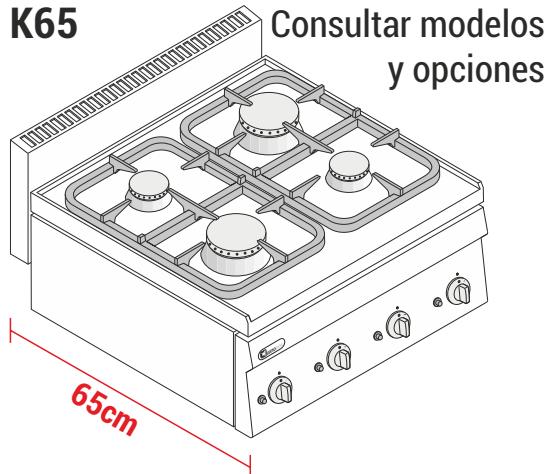


Profundidad
Depth
Profondeur

K60



K65



COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS COOKERS GAS & ELECTRICS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES



Gas / Gas / Gaz

- Superficies moldeadas anti-rebose con ranuras y esquinas redondeadas, y elementos de unión extraíbles para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Encimeras y cocinas de 2 a 6 fuegos con parrilla de apoyo de ollas de fundición, o 2/4 fuegos más placa de calentamiento, cocinas disponibles también con hornos de 60 y 90 cm de ancho provistos de una bandeja y una parrilla.
- Quemadores de fundición y latón, de 3,3 y 5,2 kW de potencia, provistos de termopar de seguridad, con llaves de válvula. Parrillas de apoyo de ollas de robusta fundición. Encendido piezoeléctrico.

- Moulded anti-spill tops with rounded corners and grooves, and removable joining elements to prevent infiltrations and facilitate cleaning.
- Tops and 2 to 6 burner cookers with cast iron pan support grids, or 2-4 burners plus a heating plate, cookers also available with ovens 60 and 90 cm wide fitted with a tray and a grill.
- The burners are cast iron and brass, power 3.3 and 5.2 kW, fitted with safety thermocouple, with taps with valves. Solid cast iron pan support grids. Piezoelectric ignition.

- Plans emboutis antidébordement avec cuvettes et angles rayonnés et éléments d'union amovibles pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- Plans et fourneaux de 2 à 6 feux avec grille pose-casserole en fonte, ou 2/4 feux plus plaque chauffante, fourneaux également disponibles avec fours de 60 et 90 cm de largeur équipés d'un plat et d'une grille.
- Brûleurs en fonte et laiton, puissance de 3,3 et 5,2 kW, équipés de thermocouple de sécurité, avec robinets avec vanne. Grilles pose-casserole en solide fonte. Allumage piézo-électrique.

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS COOKERS GAS & ELECTRICS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES



Eléctrica / Electric / Électrique

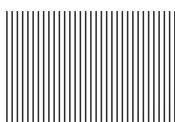
- Superficies y placas moldeadas, para una máxima higiene, de 180 mm de diámetro y 2 kW de potencia.
- Potencia regulable a 7 niveles.
- Moulded tops and plates for better hygiene 180 mm diameter and 2 kW power.
- 7 power levels.
- Plans et plaques emboutis, pour une meilleure hygiène avec un diamètre de 180 mm et une puissance de 2 kW.
- Puissance réglable sur 7 niveaux.



Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocerámica de 6 mm.
- Resistencias de wolframio.
- Hasta 4 zonas de calentamiento de 2,5 + 1,8 kW de potencia, con control independiente (regulable a 2 niveles).
- Facilidad de limpieza.
- Glass ceramic boiling top, 6 mm thick.
- Tungsten resistors.
- Up to 4 heating zones with power 2.5 + 1.8 kW, with independent control (2 power levels).
- Easy to clean.
- Plan en vitrocéramique de 6 mm.
- Résistances au tungstène.
- Jusqu'à 4 zones chauffantes avec puissance de 2,5 + 1,8kW, avec commande indépendante (réglable sur 2 niveaux).
- Facilité de nettoyage.

FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



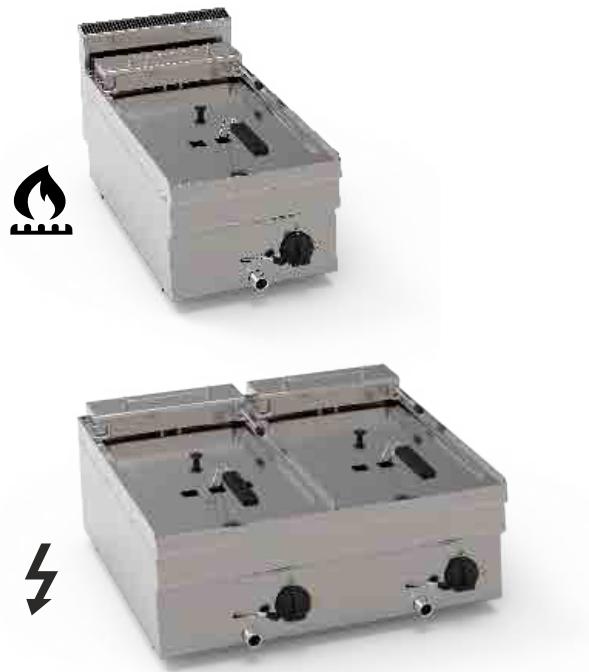
Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre encimera.
- Disponibles en las siguientes versiones:
 - placa de acero lisa
 - placa de acero estriada
 - placa de acero estriada 1/3
 - placa cromo duro con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
- Elementos de unión y peto extraíbles para la limpieza.
- Cajón de recogida de grasas y tapón.

- Top.
- Available in the following versions:
 - smooth steel plate
 - ribbed steel plate
 - 1/3 ribbed steel plate
 - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Joining elements and upstand removable for cleaning.
- Fat recovery drawer and plug.

- Plan.
- Disponibles dans les versions suivantes :
 - plaque en acier lisse
 - plaque en acier rainurée
 - plaque en acier rainurée 1/3
 - plaque chromée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
- Éléments d'union et rehausse amovibles pour le nettoyage.
- Tiroir de récupération des graisses et bouchon.

FREIDORAS Y MANTENEDOR DE FRITOS FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES ET RÉSERVES À FRITES



Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre encimera.
- Resistencias abatibles para facilitar la limpieza.
- Cestas y tapas incluidas.
- Grifo de desagüe delantero.
- Regulación termostática con termostato de seguridad y dispositivo de medición en la cuba, protegido.

- Top.
- Tilting resistors for easy cleaning.
- Baskets and lids included.
- Tap at the front for drainage.
- Thermostatic control with safety thermostat and protected detector in the tank.

- Plan.
- Résistances basculantes pour faciliter le nettoyage.
- Paniers et couvercles compris.
- Robinet de vidange avant.
- Réglage thermostatique avec thermostat de sécurité et détecteur dans la cuve protégé.

Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre encimera.
- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.

- Top.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.

- Plan.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats frits ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organo-leptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

**BARBACOA
GRILLS
GRILLS**

Con piedra volcánica
With lava stone
Avec pierre de lave

**Gas / Gas / Gaz**

- Sobre encimera.
- La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
- Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura en dos posiciones.
- Parrillas y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
- Parrilla opcional de varilla para la cocción de pescado.
- Top.
- The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Height-adjustable stainless steel grill. Two positions.
- Grills and lava stone can be removed for cleaning.
- Optional grill rack for cooking fish.
- Plan.
- La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Grille en acier inox réglable en hauteur sur deux positions.
- Grilles et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- En option, grille en tube d'acier pour la cuisson du poisson.

**Eléctrica / Electric / Électrique**

- Sobre encimera con cuba de almacenamiento de agua y recogida de grasas, vaciado con grifo frontal.
- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrilla de acero, fácil de extraer para la limpieza.
- Top with tank for water and fat collection, drains with front tap.
- Excellent for keeping food succulent.
- Steel grill, easily removable for cleaning.
- Plan avec cuve anti-débordement de l'eau et récupération des graisses, vidange avec robinet frontal.
- Parfaits pour préserver le jus des aliments.
- Grille, en acier, facilement amovible pour le nettoyage.

CUECE-PASTAS Y BAÑOS MARÍA PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE



Cesta opcional /
Optional basket /
Panier en option



Capacidad / Volume / Capacité: 23L

Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre armario cerrado.
- Cuba compatible GN2/3, cestas de diversas capacidades disponibles como accesorios.
- Cuba y desagüe de acero AISI 316 resistente a la corrosión.
- Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
- Con falso fondo.
- On closed unit.
- Compatible tank GN2/3, baskets supplied as an accessory, in various sizes.
- Tank and drain in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel.
- Fitted with a safety device that turns off the heating elements when there is no water in the tank.
- With false bottom.

- Sur compartiment fermé.
- Cuve compatible GN2/3, paniers fournis comme accessoires, en différentes capacités.
- Cuve et vidange en acier AISI 316 résistant aux corrossions.
- Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
- Avec faux fond.

Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre encimera GN1/1 y GN2/1.
- Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Provistos de termostato de seguridad y termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
- GN1/1 and GN2/1 tops.
- Practical tap at the front for drainage.
- Equipped with safety thermostat and operating thermostat up to 90 °C.
- Plan GN1/1 et GN2/1.
- Pratique robinet de vidange avant.
- Equipé de thermostat de sécurité et de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.

**BASE HORNOS ELÉCTRICOS
ELECTRIC OVENS BASE
BASE POUR FOURS ÉLECTRIQUES**

**BASES Y ELEMENTOS NEUTROS
BASES AND NEUTRAL ELEMENTS
BASES ET ÉLEMENTS NEUTRES**



- Solo para K60. Módulos bajos eléctricos para hornos GN1/1 de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos sobre encimera (2x35 o 1x70).

- K60 only. GN1/1 convection electric oven bases, with 1 grill, for stacking top modules (2x35 or 1x70).

- Uniquement pour K60. Soubassements pour four électriques GN1/1 à convection, équipés de 1 grille, pour superposition de modules à poser sur plan (2x35 ou 1x70).

- Encimeras neutras.

- Armarios neutros abiertos, con puertas y/o cajones; hay disponible un elemento calefactor para armarios con puertas. Encimeras con fregadero y mezclador de palanca (accesorio).

- Solo para K60. Módulos bajos eléctricos para hornos, GN1/1 o GN2/1, estáticos o de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos sobre encimera (2x35 o 1x70).

- Worktops.

- Open neutral elements with doors and/or drawers; heating element available for elements with doors. Tops with sink and lever mixer tap (accessory).

- K60 only. GN1/1 or GN2/1 static or convection electric oven bases, with 1 grill, for stacking top modules (2x35 or 1x70).

- Plans neutres.

- Compartiments neutres ouverts, avec portes et/ou tiroirs; élément chauffant disponible pour compartiments avec portes. Plans avec évier et mitigeur à levier (accessoire).

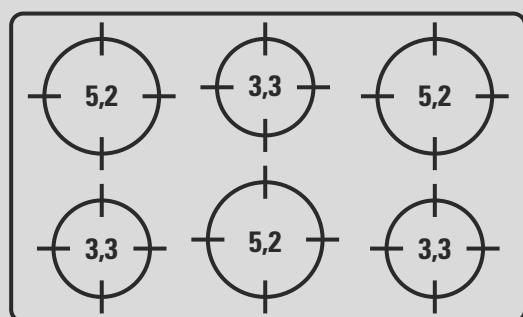
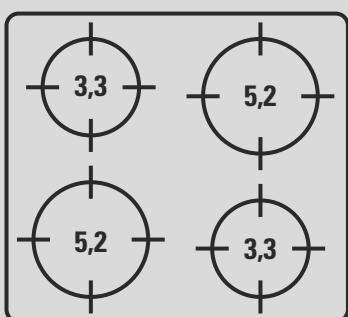
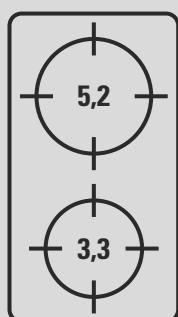
- Uniquement pour K60. Soubassements pour four électriques GN1/1 ou GN2/1 statiques ou à convection, équipés de 1 grille, pour superposition de modules à poser sur plan (2x35 ou 1x70).

K60

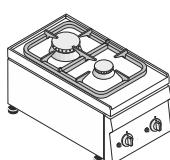
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COCINAS DE GAS

POSICIÓN QUEMADORES 🔥

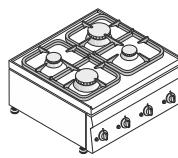


COCINA GAS 2 QUEMADORES TOP



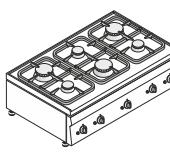
Código 113034	Tot. kW 8,5	35 60 30 cm	m³ 0.15	€ 1.006,00
Modelo T6PC35GP2	kW 1x3,3 + 1x5,2	V-Hz	Kg 17.0	

COCINA 4 QUEMADORES GAS TOP



Código 113035	Tot. kW 17	70 60 30	m³ 0.29	€ 1.628,00
Modelo T6PC70GP4	kW 2x3,3 + 2x5,2	V-Hz	Kg 27.0	

COCINA DE GAS 6 QUEMADORES TOP



Código 113036	Tot. kW 25,5	105 60 30	m³ 0.42	€ 2.109,00
Modelo T6PC105GP6	kW 3x3,3 + 3x5,2	V-Hz	Kg 40.0	

COCINA A GAS 4 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCIÓN



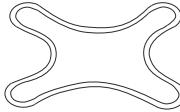
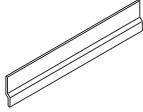
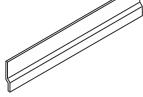
Código 113037	Tot. kW 17 + 2,5	70 60 85	m³ 0.66	€ 2.910,00
Modelo T6PH70GP4EC	kW 2x3,3 + 2x5,2 Oven 2,5	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 67.5	

COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCIÓN

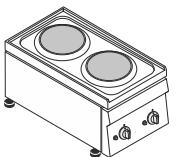


Código 113041	Tot. kW 25,5 + 2,5	105 60 85	m³ 0.95	€ 3.820,00
Modelo T6PH105GP6EC	kW 3x3,3 + 3x5,2 Oven 2,5	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 89.4	

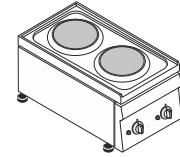
ACCESORIOS COCINAS DE GAS

	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 41,00
	Código 120655	Descripción Rejilla de reducción	€ 24,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 52,00
	Código 120666	Descripción Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€ 74,00

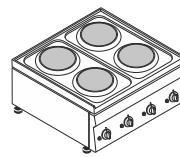
COCINAS ELÉCTRICAS TOP**COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)**

	Código 116001	Tot. kW 4	35 60 30	m³ 0.15	€ 756,00
	Modelo T6PC35E2	kW 2x2	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 15.0	

COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código 116002	Tot. kW 4	35 60 30	m³ 0.15	€ 738,00
	Modelo T6PC35EM2	kW 2x2	V-Hz 250 2N ~ 50/60	Kg 14.2	

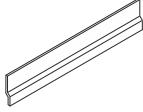
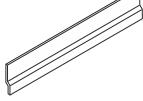
COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código 116004	Tot. kW 8	70 60 30	m³ 0.29	€ 1.339,00
	Modelo T6PC70E4	kW 4x2	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 23.6	

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM) Y HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN

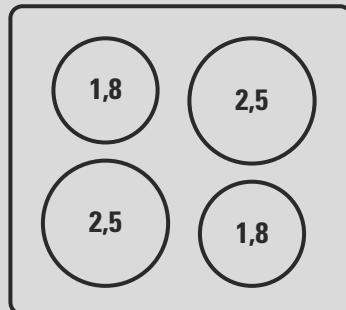
	Código 116008	Tot. kW 10,5	70 60 85	m³ 0.71	€ 2.622,00
	Modelo T6PH70E4EC	kW 4x2 Oven 2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 63.4	

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS

	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 41,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 52,00
	Código 120666	Descripción Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€ 74,00

VITROCERÁMICA

POSICIÓN RESISTENCIAS



COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP

 	Código 116011	Tot. kW 4,3	35 60 30	m³ 0.15	€ 1.586,00
	Modelo T6PC35VC2	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 15.2	

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP

 	Código 116013	Tot. kW 8,6	70 60 30	m³ 0.29	€ 2.595,00
	Modelo T6PC70VC4	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 26.0	

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE HORNO DE CONVECCIÓN ELÉCTRICO CON 1 PARRILLA Y 1 BANDEJA

 	Código 116014	Tot. kW 11,1	70 60 85	m³ 0.67	€ 3.907,00
	Modelo T6PH70VC4EC	kW 2x1,8 + 2x2,5 Oven 2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 65.5	

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA

	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 41,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 52,00
	Código 120666	Descripción Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€ 74,00

FRY TOP A GAS



FRY TOP A GAS LISO

	Código 113020	Tot. kW 4	35 60 30	m³ 0.30	€	1.272,00
	Modelo T6FTL35G	kW	V-Hz	Kg 34.0		
	Código 113023	Tot. kW 8	70 60 30	m³ 0.29	€	1.793,00
	Modelo T6FTL70G	kW	V-Hz	Kg 58.0		

FRY TOP A GAS ACANALADO

	Código 113021	Tot. kW 4	35 60 30	m³ 0.16	€	1.444,00
	Modelo T6FTR35G	kW	V-Hz	Kg 34.0		

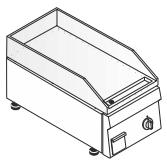
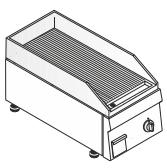
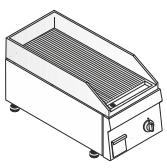
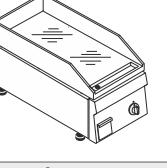
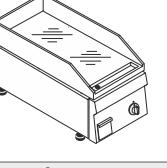
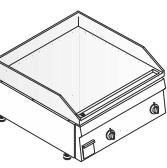
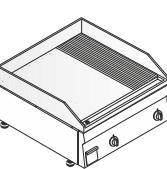
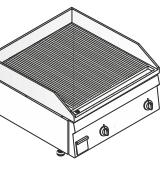
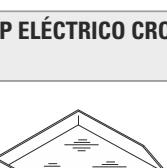
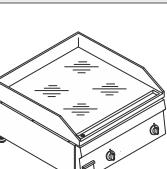
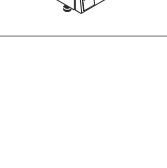
FRY TOP A GAS 1/3 ACANALADO

	Código 113024	Tot. kW 8	70 60 30	m³ 0.29	€	1.946,00
	Modelo T6FTLR70G	kW	V-Hz	Kg 58.4		

FRY TOP A GAS CROMO DURO LISO

	Código 113022	Tot. kW 4	35 60 30	m³ 0.16	€	1.727,00
	Modelo T6FTC35G	kW	V-Hz	Kg 36.0		
	Código 113026	Tot. kW 8	70 60 30	m³ 0.28	€	2.370,00
	Modelo T6FTC70G	kW	V-Hz	Kg 59.8		

FRY TOP ELÉCTRICOS

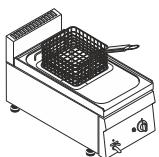
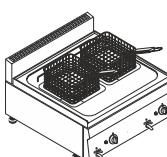
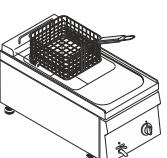
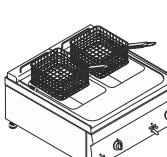
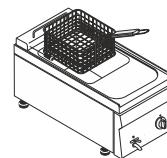
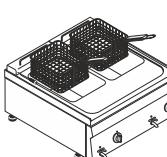
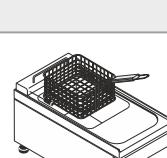
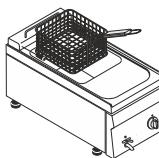
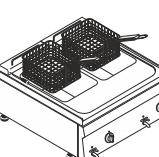
FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
 ⚡	Código	Tot. kW	35	60	30	m³	€
	116015	3,9				0.15	1.218,00
 ⚡ <th>Modelo</th> <th>kW</th> <th>V-Hz</th> <th></th> <th></th> <th>Kg</th> <th></th>	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FTL35E	380-415 3N~50/60				34.4	1.036,00
FRY TOP ELECTRICO ACANALADO							
 ⚡	Código	Tot. kW	35	60	30	m³	€
	116018	3,9				0.15	1.272,00
 ⚡ <th>Modelo</th> <th>kW</th> <th>V-Hz</th> <th></th> <th></th> <th>Kg</th> <th></th>	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FTR35E		380-415 3N~50/60			34.0	
FRY TOP ELÉCTRICO CROMO DURO LISO							
 ⚡	Código	Tot. kW	35	60	30	m³	€
	116021	3,9				0.15	1.549,00
 ⚡ <th>Modelo</th> <th>kW</th> <th>V-Hz</th> <th></th> <th></th> <th>Kg</th> <th></th>	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FTC35E	380-415 3N~50/60				36.2	1.374,00
FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
 ⚡	Código	Tot. kW	70	60	30	m³	€
	116025	7,8				0.29	1.699,00
 ⚡ <th>Modelo</th> <th>kW</th> <th>V-Hz</th> <th></th> <th></th> <th>Kg</th> <th></th>	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FTL70E	380-415 3N~50/60				64.0	1.557,00
FRY TOP ELÉCTRICO 1/3 ACANALADO							
 ⚡	Código	Tot. kW	70	60	30	m³	€
	116027	7,8				0.29	1.885,00
 ⚡ <th>Modelo</th> <th>kW</th> <th>V-Hz</th> <th></th> <th></th> <th>Kg</th> <th></th>	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FTLR70E	380-415 3N~50/60				61.6	1.746,00
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
 ⚡	Código	Tot. kW	70	60	30	m³	€
	116029	7,8				0.29	1.962,00
 ⚡	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FTR70E	380-415 3N~50/60				58.0	
FRY TOP ELÉCTRICO CROMO DURO LISO							
 ⚡	Código	Tot. kW	70	60	30	m³	€
	116031	7,8				0.30	2.242,00
 ⚡	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FTC70E	380-415 3N~50/60				62.2	2.168,00
	116032	6	220-240 ~ 50/60			61.5	

ACCESORIOS FRY TOP

	Código 120590 120591	Descripción Pareja de elementos de unión Fry Top Pareja de elementos de unión Fry Top a Gas	€ 112,00 112,00
	Código 120595	Descripción Rascador limpieza de planchas	€ 57,00
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€ 41,00
	Código 120669	Descripción Protector trasero contra salpicaduras L=700mm para freidora	€ 73,00

Modelo 113026 🔥**Modelos 116027 - 116028 ⚡**

FREIDORAS TOP

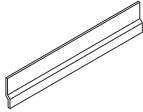
FREIDORA A GAS 8LT						
 	Código	Tot. kW	35	60	30	m³
	113027	6,25				0.15
 	Modelo	kW	V-Hz			Kg
	T6FR35G8					24.0
FREIDORA A GAS 8LT + 8LT						
 	Código	Tot. kW	35	60	30	m³
	113028	12,5				0.29
 	Modelo	kW	V-Hz			Kg
	T6FR70G88					43.0
FREIDORA ELÉCTRICA 8LT						
 	Código	Tot. kW	35	60	30	m³
	116034	6				0.15
 	116035	6				0.15
	Modelo	kW	V-Hz	400 3N ~ 50/60	220-240 ~ 50/60	Kg
	T6FR35E8					19.2
	T6FR35EM8					19.4
FREIDORA ELÉCTRICA 8LT + 8LT						
 	Código	Tot. kW	35	60	30	m³
	116037	12				0.29
 	Modelo	kW	V-Hz	400 3N ~ 50/60		Kg
	T6FR70E88					32.8
FREIDORA ELECTRICA 8LT SUPER						
 	Código	Tot. kW	35	60	30	m³
	116056	7,5				0.16
 	Modelo	kW	V-Hz	400 3N ~ 50/60		Kg
	T6FR35E8S					19.6
FREIDORA ELECTRICA 8LT + 8LT "SÚPER"						
 	Código	Tot. kW	35	60	30	m³
	116058	15				0.29
 	Modelo	kW	V-Hz	400 3N ~ 50/60		Kg
	T6FR70E88S					33.2

MANTENEDOR DE FRITOS TOP

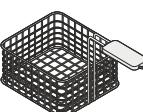
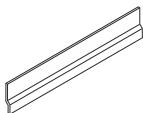
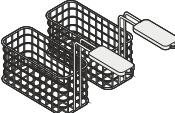
MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO GN2 / 3

	Código 116039	Tot. kW 0,65	35 60 30	m³ 0.21	€	1.198,00
	Modelo T6SP35E	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 16.8		

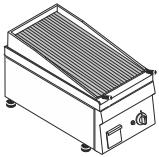
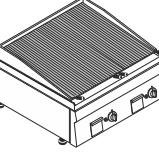
ACCESORIOS MANTENEDORES DE FRITOS

	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 41,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 52,00

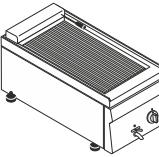
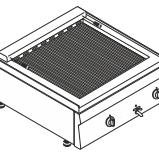
ACCESORIOS FREIDORAS

	Código 120575	Descripción Cesta Extra para freidora 8L (21x26,5x10,5 cm)	€ 62,00
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 41,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 52,00
	Código 120666	Descripción Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€ 74,00
	Código 120690	Descripción Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8L (21x26,5x10,5 cm)	€ 144,00

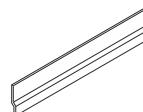
BARBACOA**BARBACOA TOP A GAS, PIEDRA VOLCÁNICA CON PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE V**

	Código 113031	Tot. kW 6,9	35 60 30	m³ 0.16	€ 1.843,00
	Modelo T6GR35G	kW	V-Hz	Kg 32.0	
	Código 113032	Tot. kW 13,8	70 60 30	m³ 0.29	€ 2.687,00
	Modelo T6GR70G	kW	V-Hz	Kg 54.6	

BARBACOA TOP ELÉCTRICA CON AGUA

	Código 116042	Tot. kW 3	35 60 30	m³ 0.15	€ 1.493,00
	Modelo T6GR35E	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 21.2	
	Código 116044	Tot. kW 6	70 60 30	m³	€ 2.400,00
	Modelo T6GR70E	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 33.6	

ACCESORIOS BARBACOA

	Código 120630	Descripción Parrilla de pescado (30x48) Sólo para barbacoas de gas 🔥	€ 192,00
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 41,00
	Código 120665 120666	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€ 52,00 74,00

CUECE PASTAS

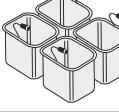
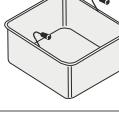
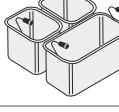
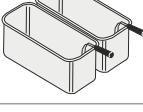
CUECE PASTA A GAS 23LT GN2/3 INDEPENDIENTE SOBRE ARMARIO CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS

 	Código 113033	Tot. kW 10	35 60 85	m³ 0.37	€	2.291,00
	Modelo T6CPB35G	kW	V-Hz	Kg 48.0		

CUECE PASTA ELÉCTRICO 23LT GN2/3 INDEPENDIENTE SOBRE ARMARIO CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS

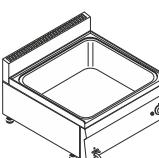
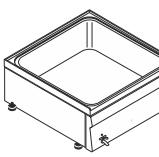
 	Código 116049	Tot. kW 4,8	35 60 85	m³ 0.34	€	2.390,00
	Modelo T6CPB35E	kW	V-Hz 380-415 3N- 50/60	Kg 46.2		

ACCESORIOS CUECE PASTAS

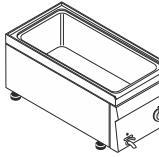
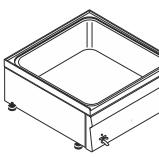
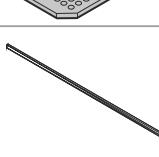
	Código 120620	Descripción Cesta 2 piezas GN1/3 para cuece-pasta (29x16x20 cm)	€ 321,00
	Código 120625	Descripción Cesta 4 piezas GN1/6 para cuece-pasta (14x14x20 cm)	€ 412,00
	Código 120635	Descripción Cesta 1 piezas GN2/3 para cuece-pasta (29x29x20 cm)	€ 213,00
	Código 120652	Descripción Tapa GN2/3 para cuece-pasta	€ 62,00
	Código 120660	Descripción Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece-pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	€ 450,00
	Código 120700	Descripción Cesta 2 piezas GN2/6 para cuece-pasta (14.5x29x20 cm)	€ 394,00

BAÑO MARÍA

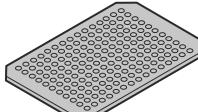
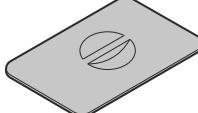
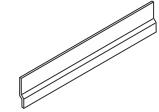
BAÑO MARÍA A GAS GN1/1 TOP
BAÑO MARÍA A GAS GN2/1 TOP

	Código 113029	Tot. kW 2	35 60 30	m³ 0.15	€ 1.203,00
	Modelo T6BM35G	kW 13.8	V-Hz	Kg 18.2	
	Código 113030	Tot. kW 2	70 60 30	m³ 0.29	€ 1.586,00
	Modelo T6BM70G	kW 27.6	V-Hz	Kg 25.6	

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN1/1 TOP
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN 2/1 TOP

	Código 116040	Tot. kW 1,3	35 60 30	m³ 0.15	€ 874,00
	Modelo T6BM35EM	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 16.0	
	Código 116041	Tot. kW 2,6	70 60 30	m³ 0.29	€ 1.141,00
	Modelo T6BM70EM	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 23.4	

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código 120580	Descripción GN1/1 Falso fondo para Baño María	€ 54,00
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 41,00
	Código 120650	Descripción Tapa GN1/1	€ 69,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 52,00
	Código 120666	Descripción Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€ 74,00

BASES HORNO ELÉCTRICO

BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN, 1 REJILLA, 1 BANDEJA Sólo para elementos TOP 2x35 o 1x70cm

	Código 126048	Tot. kW Oven 2,5	✓ 70	✓ 65	✓ 65,4	m³ 0.51	€ 1.683,00
	Modelo T6BH70EM	kW Oven 2,5	V-Hz	220-240 ~ 50/60	Kg 56.2		

BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN, 1 REJILLA, 1 BANDEJA Sólo para elementos TOP 3x35 o 1x105cm

	Código 126049	Tot. kW Oven 2,5	✓ 105	✓ 65	✓ 65,4	m³ 0.78	€ 2.210,00
	Modelo T6BH105EM	kW Oven 2,5	V-Hz	220-240 ~ 50/60	Kg 77.0		

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

FREGADERO CON GRIFO TOP

	Código 110065	Tot. kW	✓ 35	✓ 60	✓ 30	m³ 0.15	€ 725,00
	Modelo T6PNG35	kW	V-Hz			Kg 14.0	

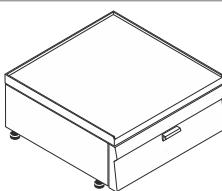
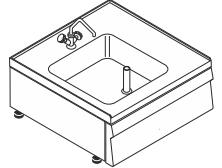
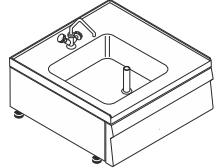
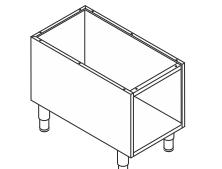
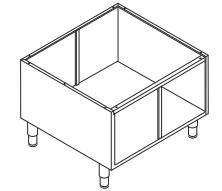
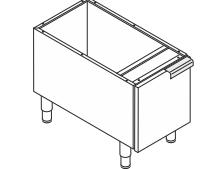
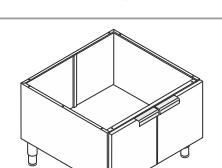
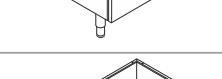
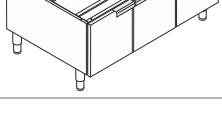
MESA DE TRABAJO NEUTRA TOP

	Código 110070	Tot. kW	✓ 35	✓ 60	✓ 30	m³ 0.15	€ 293,00
	Modelo T6PN35	kW	V-Hz			Kg 14.6	
	Código 110075	Tot. kW	✓ 70	✓ 60	✓ 30	m³ 0.29	€ 438,00
	Modelo T6PN70	kW	V-Hz			Kg 23.5	

MESA DE TRABAJO NEUTRA CON CAJÓN GN1 / 1 TOP

	Código 110140	Tot. kW	✓ 35	✓ 60	✓ 30	m³ 0.16	€ 464,00
	Modelo T6PNC35	kW	V-Hz			Kg 18.4	

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

MESA DE TRABAJO NEUTRA CON CAJÓN GN2 / 1 TOP							
	Código	Tot. kW	✓	✓	✓	m³	€
	110145		70	60	30	0.29	701,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	24.0	
	T6PNC70				Kg	24.0	
FREGADERO CON GRIFO							
	Código	Tot. kW	✓	✓	✓	m³	€
	110170		70	60	30	0.29	996,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	20.0	
	T6PNG70				Kg	20.0	
BASE ABIERTA							
	Código	Tot. kW	✓	✓	✓	m³	€
	110080		35	57,5	60	0.20	381,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	16.0	
	T6BN35				Kg	16.0	
	Código	Tot. kW	✓	✓	✓	m³	€
	110085		70	57,5	60	0.37	438,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	20.0	
	T6BN70				Kg	20.0	
	Código	Tot. kW	✓	✓	✓	m³	€
	110150		105	57,5	60	0.56	495,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6BN105				Kg		
BASE CON PUERTA							
	Código	Tot. kW	✓	✓	✓	m³	€
	116050		35	57,5	60	0.21	533,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	17.0	
	T6BNP35				Kg	17.0	
	Código	Tot. kW	✓	✓	✓	m³	€
	116052		70	57,5	60	0.37	748,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	24.0	
	T6BNP70				Kg	24.0	
	Código	Tot. kW	✓	✓	✓	m³	€
	116053		105	57,5	60	0.56	958,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	31.0	
	T6BNP105				Kg	31.0	

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

BASE CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	35 57,5 60	V-Hz	m³	€	827,00
	Modelo	kW	Kg	0.21	22.0		
	Código	Tot. kW	105 57,5 60	V-Hz	m³	€	1.245,00
	Modelo	kW	Kg	0.56	36.2		

ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

	Código 116055	Descripción Elemento calefactor para armario 230/1 V - 50/60Hz - 1.3Kw (32x54x9.5cm)	€ 312,00
	Código 120545	Descripción Kit de guía GN1/1 sólo para cubiertas neutro	€ 136,00
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 41,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 52,00
	Código 120666	Descripción Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€ 74,00
	Código 9024	Descripción Mezclador de palanca	€ 237,00
	Código 119001	Descripción Puerta Acero Inoxidable Derecha/Izquierda	€ 157,00
	Código 119002	Descripción Pareja de cajones GN1/1 no colocables en elemento calefactor. 12cm altura	€ 447,00
	Código 119003	Descripción Pareja de cajones GN2/1 no colocables en elemento calefactor. 12cm altura	€ 534,00

K60





K74
M74



Gama Range Gamme #36	PVP + Datos Técnicos #50
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ELÉCTRIQUES #40	#52
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER #43	#66
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES #44	#71
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS #46	#75
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAIINS-MARIE #47	#77
Marmitas, Sartenes Basculantes y Multifunción BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS #48	#80
Bases y Elementos Neutros BASES UNITS AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES #49	#81

Gama Range Gamme

K74 es uno de nuestros *best sellers*, porque combina prestaciones y características de máximo nivel con un uso inteligente del espacio, sobre todo cuando se utiliza con M74 y K90.

Abarca una amplia gama de equipos de cocción, e incluye aparatos avanzados con control digital.

K74 es perfecta para cocinas de restaurantes y hoteles de tamaño mediano y grande. Satisface los requisitos de fiabilidad, potencia y durabilidad, para servir a la perfección una cantidad considerable de platos.

Ofrece a los chefs la seguridad de encontrar la solución ideal para sus necesidades y les permite trabajar de manera eficaz y eficiente, incluso con menús sofisticados.

K74 is one of our best sellers: a winning product line that combines great performance and features with smart use of space, especially when combined with M74 or K90.

It includes an extensive collection of cooking appliances, complete with digitally controlled technologically advanced machines.

K74 is ideal for kitchens in medium/large restaurants and hotels. It is reliable, powerful and long-lasting, making sure you can serve large numbers of diners.

Chefs can be sure to find the ideal solution to meet their needs, working efficiently and effectively, even where the menu is complex.

K74 est un des nos *best seller*, une ligne gagnante car en mesure de conjuguer prestations et caractéristiques de très haut niveau avec une utilisation intelligente de l'espace, surtout en association avec M74 ou K90.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines avancées, avec contrôle numérique.

K74 est parfait pour des cuisines de restaurants et hôtels aux dimensions moyennes et grandes. Elle satisfait les exigences requises de fiabilité, puissance et durabilité, afin de servir au mieux un nombre important de couverts.

Elle fournit aux chefs la certitude de trouver la solution idéale à leurs propres exigences et leur permet de travailler de manière efficace, même en présence de menus élaborés.

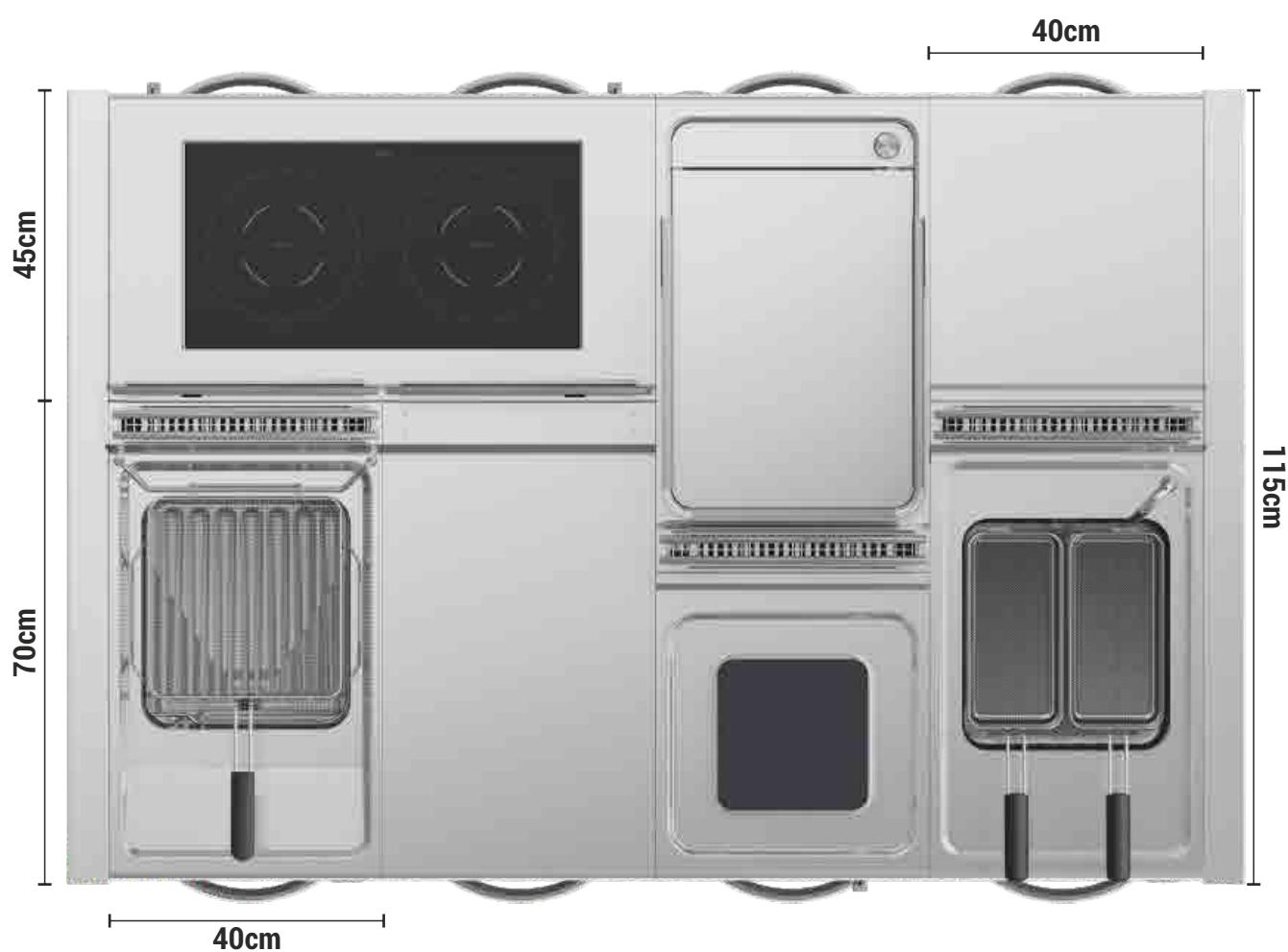


Profundidad
Depth
Profondeur

K74



M74



Potencia y Flexibilidad Powerful and flexible Puissance et flexibilité

K74 es una línea que combina potencia y una gestión inteligente del espacio. Los clientes la eligen y aprecian porque brinda a cualquier restaurante la posibilidad de crear una cocina a medida, amplia y potente, haciendo un uso racional del espacio.

Los materiales de alta calidad, el diseño atento y los acabados meticulosos garantizan la robustez y funcionalidad de los aparatos y composiciones K74. El diseño de K74 está concebido para facilitar la instalación y la limpieza.

Con su amplia gama de equipos avanzados disponibles también con control electrónico, K74 satisface los requisitos de instaladores, dueños de restaurantes y chefs.

The K74 range combines smart space management and power.

Customers like and keep choosing this line because each and every restaurateur can create his or her own spacious and powerful kitchen, making smart use of the available area.

High-quality materials, a meticulous design and polished finishes ensure the K74 appliances and compositions are robust and practical. K74 has been designed to make installation and cleaning easy.

With a wide range of advanced appliances, also available with electronic controls, K74 meets the needs of installers, restaurateurs and chefs.

K74 est une ligne qui conjugue intelligence dans la gestion des espaces et puissance. Les clients la choisissent et l'apprécient car elle donne à chaque restaurateur la possibilité de se construire une cuisine sur mesure, ample et puissante, tout en faisant un usage intelligent de l'espace.

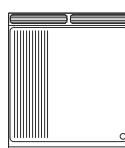
Les matériaux de haute qualité, une conception attentive et des finitions soignées assurent robustesse et fonctionnalité de machines et compositions K74. Le design de K74 est conçu afin de faciliter l'installation et faciliter le nettoyage.

Avec son ample gamme d'appareils avancés, également disponibles avec contrôle électronique, K74 satisfait les exigences d'installateurs, restaurateurs et chefs.

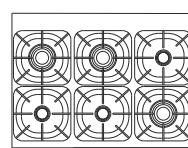
Potencia y modularidad / Power and modularity / Puissance et modularité



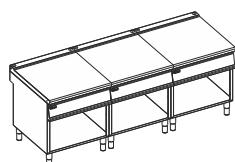
40 cm



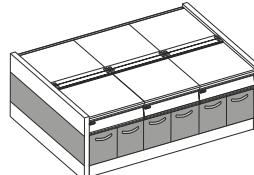
80 cm



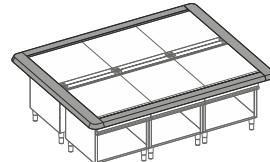
120 cm



LÍNEA MURAL



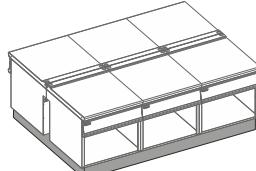
ISLA CON COSTADOS



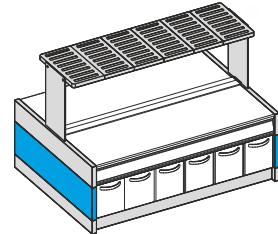
ISLA CON BANDA PERIMETRAL



SOLUCIÓN EN PUENTE

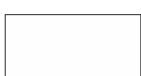


ISLA SOBRE ZÓCALO



ISLA CON SOPORTE PARA OLLAS

Puertas y costados personalizables / Customisable doors and sides / Portes et joues personnalisables



BLANCO
RAL 9016



NEGRO
RAL 9005



GRIS ANTRACITA



AZUL
RAL 5011



ROJO
RAL 3001

Modularidad

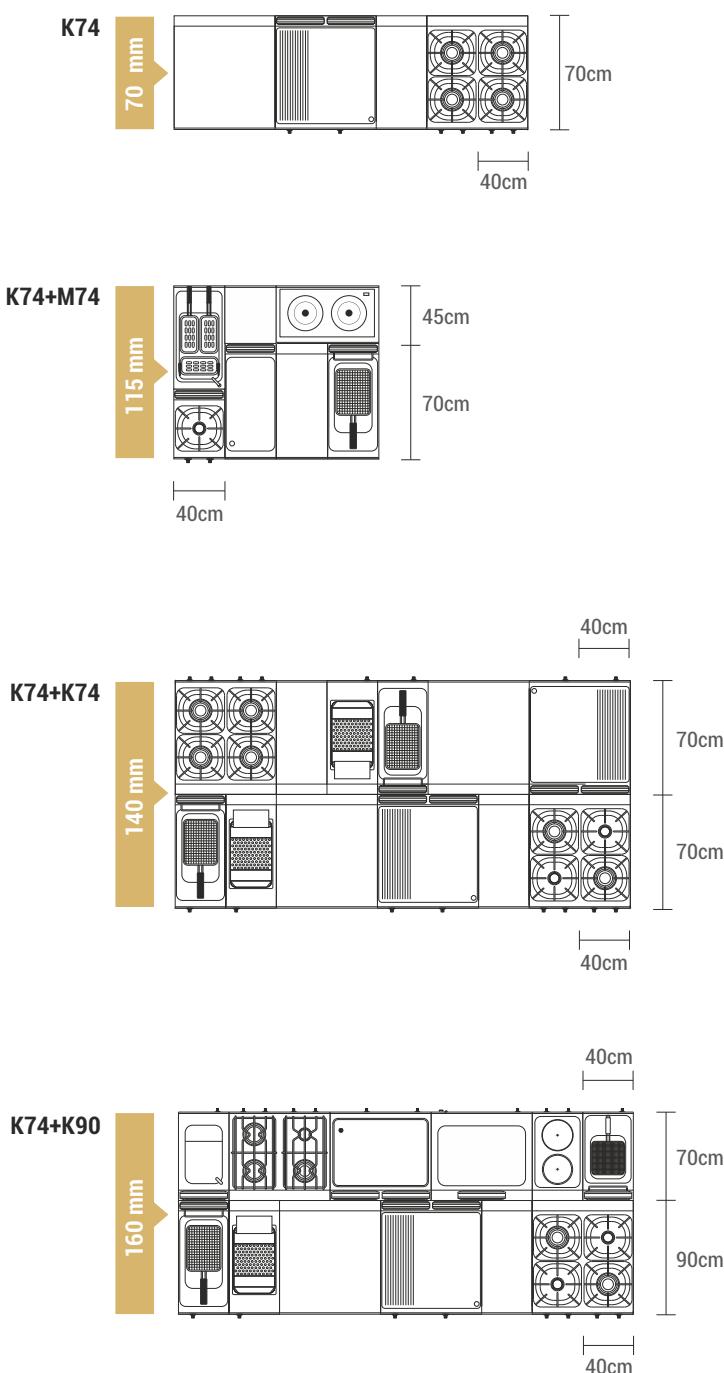
Modular Units

Modularité

La instalación de los módulos K74 es flexible, para satisfacer cualquier requisito de diseño y funcionamiento. Las cocinas se pueden componer con módulos de 40, 80 y 120 cm, en versión sobre encimera, sobre compartimento o sobre horno. El departamento de elaboración de proyectos de Infrico ofrece asesoramiento para la creación de composiciones y cocinas enteras.

K74 modules are flexible to install, meeting any design or operating need. The kitchen units can be composed of 40, 80 or 120 cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below. Infrico's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

L'installation des modules K74 est flexible, afin de répondre à toute exigence conceptuelle et opérationnelle. Les cuisines peuvent être composées avec des modules de 40, 80, 120 cm, dans la version à poser, sur compartiment ou sur four. Le service de conception de l'agencement de Infrico fournit un support pour les projets de compositions et de cuisines complètes.



**COCINAS A GAS
COOKERS GAS
PLANS DE CUISSON À GAZ**



Gas / Gas / Gaz

- Superficies moldeadas anti-rebose con amplias ranuras para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Da 2 a 6 fuegos.
- Versiones "super" con todos los fuegos de 7,2 kW con doble corona.
- Quemadores de alto rendimiento de fundición, indeformables y de elevadas prestaciones, de 3,3 + 4,5 + 7,2 kW monocorona y de 7,2 kW con doble corona.
- Quemadores con llama piloto y termopar de seguridad con llaves de válvula.
- Parrilla de apoyo de ollas de robusta fundición esmaltada o de barra para manejar mejor las sartenes.

- Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent leaking and facilitate cleaning.
- 2-6 burners.
- 'Super' models with all double ring 7.2 kW burners.
- High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with a single ring (3.3 + 4.5 + 7.2 kW) or double ring (7.2 kW).
- Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.
- Sturdy enamelled cast-iron or stainless-steel pan support grids for better pan manageability during cooking.

- Plans emboutis anti-débordement avec amples cuvettes pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- De 2 à 6 feux.
- Versions « super » avec tous les feux de 7,2 kW à double couronne.
- Brûleurs à haut rendement en fonte, indéformables et performants, de 3,3 + 4,5 + 7,2 kW mono couronne et 7,2 kW double couronne.
- Brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité avec robinets à soupape.
- Grille pose-casserole en solide fonte émaillée ou en tube pour une meilleure maniabilité des casseroles.



Gas / Gas / Gaz

- Placa indeformable de fundición.
- Potente quemador central de 9 kW.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 9 kW.
- Plaque indéformable en fonte coulée.
- Puissant brûleur central de 9 kW.

**OPCIONAL EN TODAS LAS COCINAS:
OPTIONAL IN ALL KITCHENS:
EN OPTION DANS TOUS LES CUISINES:**

COCINAS ELÉCTRICAS

ELECTRICS COOKERS

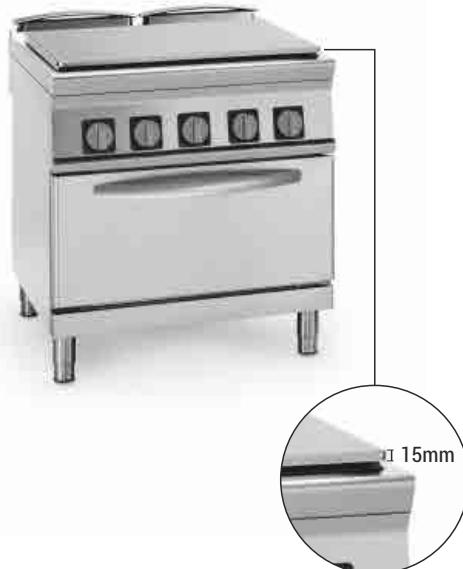
PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES



Eléctrica / Electric / Électrique

- Versión con placas herméticas, con superficie y placa moldeadas, para una máxima higiene.
- Potencia regulable a 6 niveles.
- OPCIONAL: Versión con placas basculantes coplanares para poder manejar perfectamente las sartenes durante la cocción.
- Model with hermetic plates, with pressed top and plate, for better hygiene.
- 6 power levels.
- OPTIONAL: Model with tilting plates for easy use during cooking.
- Version avec plaques hermétiques, avec plan et plaque emboutis, pour une meilleure hygiène.
- Puissance réglable sur 6 niveaux.
- EN OPTION: Version avec plaques basculantes coplanaires pour plus de maniabilité des poêles pendant la cuisson.

- Grifo orientable.
- Hornos eléctricos, de gas, estáticos o de convección, GN1/1, GN2/1, Full-size (92,5x63 cm) altura de la cámara de cocción: 30 o 40 cm. 1 parrilla siempre incluida.
- Módulos bajos refrigerados.
- Swivel water pump.
- Electric, gas, static or convection ovens, GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cooking chamber height 30 or 40 cm. 1 grill is always included.
- Refrigerated base units.
- Colonne d'eau orientable.
- Fours électriques ou à gaz, statiques ou à convection, dimensions GN1/1, GN2/1, Full-size (cm 92,5x63) hauteur de la chambre de cuisson de 30 ou 40 cm. 1 grille toujours comprise.
- Bases réfrigérées.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Robusta superficie de acero al molibdeno, indeformable.
- Hasta 4 zonas de cocción independientes.
- Resistencias ultrarrápidas con filamento de wolframio.
- Robust, non-deformable molybdenum steel top.
- Up to 4 independent heating zones.
- Ultra-rapid resistors with tungsten filament.
- Robuste plan en acier au molybdène, indéformable.
- Jusqu'à 4 zones de cuisson indépendantes.
- Résistances ultrarapides avec filament au tungstène.



COCINAS ELÉCTRICAS ELECTRICS COOKERS PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES



Inducción / Induction / Induction

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Un generador con mando independiente cada dos zonas de calentamiento.
- Alto rendimiento y ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- The most innovative technology in horizontal cooking.
- Generator with separate controls every two heating zones.
- High performance and energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Un générateur avec commande indépendante toutes les deux zones chauffantes.
- Haut rendement et économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.

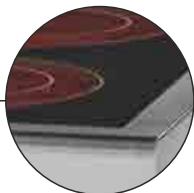
Versión Wok
Wok version
Version Wok



Vitrocármica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocármica de 6 mm de grosor.
- Las zonas de calentamiento permiten seleccionar el encendido del circuito más pequeño o de los dos, según el tamaño de la olla.
- Resistencias de wolframio ultrarrápidas.
- Facilidad de limpieza.
- Glass ceramic top, 6 mm thick.
- The heating zones allow you to choose to switch on the smaller circuit or both circuits, depending on the pan size.
- Ultra-rapid tungsten resistors.
- Easy to clean.
- Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- Les zones chauffantes permettent la sélection de l'allumage du circuit le plus petit ou des deux selon les dimensions de la marmite.
- Résistances ultrarapides au tungstène.
- Facilité de nettoyage.

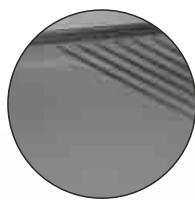
Cristal 6mm
Glass 6mm
Verre 6mm



FRY TOPS

FRY TOPS

PLAQUES À SNACKER



Placa lisa y acanalada
Smooth and ribbled plate
Plaque lisse et rainurée



Placa cromada
Chrome plate
Plaque chromée



Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Superficie moldeada estanca.
- Disponibles en las siguientes versiones:
 - placa de acero lisa
 - placa de acero acanalada
 - placa de acero acanalada 1/3
 - placa cromada con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
- Facilidad de limpieza con peto extraíble y bordes redondeados.
- Pressed watertight top.
- Available in the following versions:
 - smooth steel plate
 - ribbed steel plate
 - ribbed steel plate 1/3
 - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Easy to clean with removable splashback and rounded corners.
- Plan embouti étanche.
- Disponibles dans les versions suivantes :
 - plaque en acier lisse
 - plaque en acier rainurée
 - plaque en acier rainurée 1/3
 - plaque chromée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
- Facilité de nettoyage avec rehausse amovible et arêtes arrondies.

FREIDORAS FRYERS FRITEUSES



Cuba "V", facilita la limpieza
V-shaped tank for easy cleaning
Cuve "V" pour faciliter le nettoyage



Resistencias giratorias reclinables
Tilting rotating resistors
Résistances tournantes inclinables

Capacidad cubas / Tank volumes / Capacité cuves (L): 8+8, 13, 13+13, 17, 17+17



Gas / Gas / Gaz

- Los intercambiadores de calor en la cuba garantizan el máximo rendimiento energético.
- Las freidoras con "cuba limpia" disponen de una amplia zona fría y resultan fáciles de limpiar.
- Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
- Superficies y cubas moldeados.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- The heat exchangers in the tank guarantee better energy yield.
- The fryers with a v-shaped tank have a large cool zone and are easy to clean.
- Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
- Pressed top and tanks.
- All fryers are equipped with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.

- Les échangeurs de chaleur dans la cuve assurent un meilleur rendement énergétique.
- Les friteuses avec « cuve nette » disposent d'une ample zone froide et sont faciles à nettoyer.
- Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
- Plans et cuves emboutis.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Elevada potencia y excelente rendimiento gracias a las resistencias blindadas giratorias en la cuba.
- Facilidad de limpieza, gracias a la posibilidad de girar las resistencias.
- Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
- Superficies y cubas moldeados.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.

- High power and excellent performance thanks to the armoured resistors in the tank.
- Resistors can be rotated for easy cleaning.
- Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
- Pressed top and tanks.
- All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.

- Puissance élevée et rendement optimal grâce aux résistances blindées tournantes dans la cuve.
- Facilité de nettoyage, grâce à la possibilité de tourner les résistances.
- Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
- Plans et cuves emboutis.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

FREIDORAS FRYERS FRITEUSES



Eléctrica / Electric / Électrique

- Control adecuado de la temperatura con indicación del valor real en la cuba.
- Recetas memorizadas para repetir las cocciones que hayan salido bien.
- No hace falta mantener vigiladas las cocciones, gracias a los programas y a los avisos acústicos.
- Función "Melting" para fundir grasas sólidas.
- Superficies y cubas moldeados, con cuba aislada.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- Precise temperature control with real tank temperature displayed.
- Recipes can be saved so you can repeat successful dishes.
- No need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.
- "Melting" function for dissolving solid fats.
- Pressed top and tanks with separate tank.
- All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Gestion minutieuse de la température avec visualisation de la donnée réelle dans la cuve.
- Recettes pouvant être mémorisées afin de répéter les cuissons réussies.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller les cuissons, grâce aux programmes et aux signaux sonores.
- Fonction "Melting" pour la fonte des graisses solides.
- Plans et cuves emboutis, avec cuve isolée.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

MANTENEDORES DE FRITOS CHIPS SCUTTLES RÉSERVES À FRITES



Eléctrica / Electric / Électrique

- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats frits ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organo-leptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

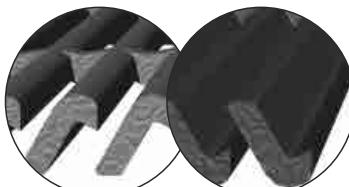
BARBACOAS GRILLS GRILLS



Piedra Volcánica / Lava Stone / Pierre de lave

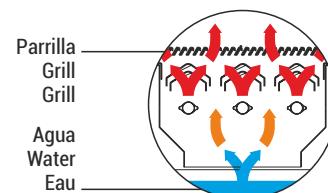
- Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura. La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
- Peto antisalpicaduras, parrilla y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
- Parrilla de acero con regulación de altura.
- Height-adjustable stainless steel grill. The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Removable splashback, grill and lava stone for cleaning.
- Height-adjustable steel grill.
- Grill en acier inox avec réglage de la hauteur. La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Anti-éclaboussures, grill et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- Grill en acier réglable en hauteur.

Parrilla esmaltada "double face" carne/pescado
"Double face" enamelled grill meat/fish
Grill émaillé "double face" viande-poisson



Agua / Water / Eau

- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrillas fáciles de desmontar para una limpieza eficaz.
- Las parrillas son "double face", para asar carne o pescado.
- Las parrillas eléctricas incluyen llenado de agua automático.
- Excellent for keeping foods juicy.
- Easy to remove grills for thorough cleaning.
- The grills are double face for grilling meat or fish.
- The electric grills have an automatic water fill function.
- Parfaits pour préserver le jus des aliments.
- Grilles faciles à retirer pour un nettoyage efficace.
- Les grills sont double face, pour griller de la viande ou du poisson.
- Les grills électriques disposent de vidange d'eau automatique.



CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



**Cuece-pastas /
Pasta cooker /
Cuiseur à pâtes**

- Cubas y desagües de acero inoxidable AISI 316 resistente a la corrosión, de 24 o 24+24 litros.
- Superficies y cubas moldeados.
- Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
- Con desagüe de almidones y grifo de llenado de agua.
- Disponible también en versión con control electrónico, programable.
- Con falso fondo.
- Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 24 litre or 24+24 litre capacity.
- Pressed top and tanks.
- Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.
- With starch drain and water fill tap.
- Also available with programmable, electronic controls.
- With false bottom.
- Cuves et vidanges en acier inox AISI 316 résistant aux corrossions, de 24 ou 24+24 litres.
- Plans et cuves emboutis.
- Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
- Avec vidange des amidons et robinet de remplissage d'eau.
- Également disponible dans la version avec contrôle électronique, programmable.
- Avec faux fond.

BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Perfecto para mantener el calor de los alimentos cocinados y preservar sus propiedades organolépticas y nutricionales.
- Provisto de termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
- Provisto de termostato de seguridad.
- Cubas para módulos GN.
- Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.
- Equipped with operating thermostat up to 90 °C.
- Equipped with safety thermostat.
- Tanks for GN containers.
- Practical tap at the front for drainage.
- Parfait pour le maintien de la chaleur de plats cuits et en préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.
- Équipé de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.
- Équipé de thermostat de sécurité.
- Cuves pour récipients GN.
- Pratique robinet de vidange avant.

MARMITAS Y SARTENES BASCULANTES Y MULTIFUNCIÓN BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS



Marmitas / Boiling pans / Marmites

- Capacidad de la cuba de 50 litros.
- Modelos solo con calentamiento indirecto.
- Grifo frontal de desagüe, fácil de desmontar para la limpieza.
- 50-litre tank.
- Models with indirect heating only.
- Front drainage tap, easy to remove for cleaning.
- Capacité de la cuve de 50 litres.
- Modèles uniquement avec chauffage indirect.
- Robinet frontal de vidange, facile à démonter pour le nettoyage.



Sartenes basc. / Braising Pans / Sauteuses

- Capacidad de la cuba de 50 litros.
- Fondo de acero inoxidable de gran grosor.
- 50-litre tank.
- Thick stainless steel bottom.
- Capacité de la cuve de 50 litres.
- Fond en acier inox de haute épaisseur.



Multifunción, control electrónico / Multifunctional, electronic controls / Contrôle électronique

- Resistencias ultrarrápidas.
- Capacidad de la cuba de 15 o 28 litros.
- Desagüe en la cuba.
- Fondo de la cuba de Duplex, material que conduce bien el calor y es resistente a la oxidación.
- Ultra-rapid resistors.
- 15 or 28-litre tank.
- Drain in tank.
- Tank bottom made from Duplex, which is a good heat conductor and is resistant to oxidation.
- Résistances ultrarapides.
- Capacité de la cuve de 15 ou 28 litres.
- Vidange dans la cuve.
- Fond de la cuve en Duplex, matériau qui conduit bien la chaleur et résiste à l'oxydation.

Multifunción, control electrónico /
Multifunctional, electronic controls /
Contrôle électronique



ENCIMERAS Y MÓDULOS BAJOS TOPS AND BASES PLANS DE TRAVAIL ET SOUBASSEMENTS



Sartenes basc. / Braising Pans / Sauteuses

Encimeras y módulos bajos Tops and bases Plans de travail et soubassements

- Robustos y espaciosos.
- Disponibles con cajones.
- Combinables con elementos calefactores.
- También hay disponibles módulos bajos refrigerados de diversos tamaños con puertas y/o cajones.
- Robust and capacious.
- Available with drawers.
- Usable with heating elements.
- Refrigerated bases in different sizes with doors/drawers also available.
- Robustes et d'une grande capacité.
- Disponibles avec tiroirs.
- Associables à des éléments chauffants.
- Bases réfrigérées de différentes dimensions avec portes et/ou tiroirs également disponibles.

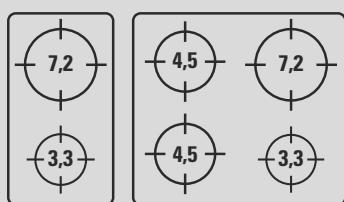


K74 M74

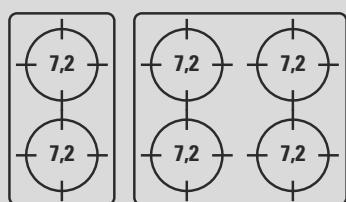
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COCINAS DE GAS K74

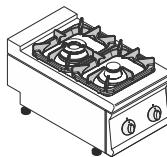
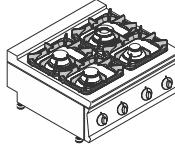
POSICIÓN QUEMADORES 🔥



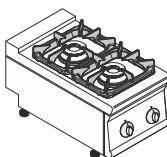
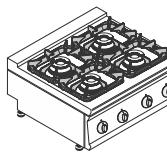
POSICIÓN QUEMADORES "SÚPER" 🔥



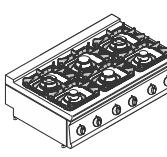
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código 713001	Tot. kW 10,5	40 70 28	m³ 0.21	€	1.410,00
	Modelo T74PC40G2	kW 1x3,3 + 1x7,2	V-Hz	Kg 34.6		
 	Código 713003	Tot. kW 19,5	80 70 28	m³ 0.38	€	2.125,00
	Modelo T74PC80G4	kW 1x3,3+2x4,5+1x7,2	V-Hz	Kg 62.2		

COCINA GAS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código 713002	Tot. kW 14,4	40 70 28	m³ 0.20	€	1.437,00
	Modelo T74PC40GP2	kW 2x7,2	V-Hz	Kg 35.0		
 	Código 713004	Tot. kW 28,8	80 70 28	m³ 0.39	€	2.215,00
	Modelo T74PC80GP4	kW 4x7,2	V-Hz	Kg 64.0		

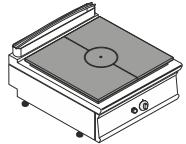
COCINA GAS 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código 713005	Tot. kW 30	120 70 28	m³ 0.55	€	2.907,00
	Modelo T74PC120G6	kW 2x7,2+2x3,3+2x4,5	V-Hz	Kg 89.6		

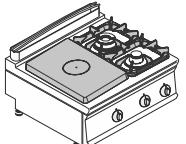
OPCIÓN COCINAS DE GAS K74

	Descripción Parrilla acero INOX	€ Consultar
---	---	-----------------------

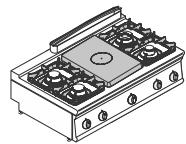
COCINAS DE GAS K74**COCINA DE PLACA RADIANTE A GAS TOP**

	Código 713015	Tot. kW 9	80 70 28	m³ 0.38	€	2.507,00
	Modelo T74PC80G1	kW	V-Hz	Kg 86.0		

COCINA GAS 2 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA RADIANTE TOP

	Código 713006	Tot. kW 15	80 70 28	m³ 0.38	€	2.686,00
	Modelo T74PC80G2	kW 1x3,3 + 1x7,2	V-Hz	Kg 78.0		

COCINA GAS 4 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA RADIANTE TOP

	Código 713007	Tot. kW 22.8	120 70 28	m³ 0.55	€	3.501,00
	Modelo T74PC120G4	kW 1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5	V-Hz	Kg 93.0		

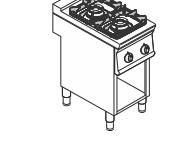
COCINA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

	Código 713016	Tot. kW 10,5	40 70 90	m³ 0.43	€	1.796,00
	Modelo T74PB40G2	kW 1x3,3 + 1x7,2	V-Hz	Kg 48.0		

	Código 713018	Tot. kW 19,5	80 70 90	m³ 0.79	€	2.614,00
	Modelo T74PB80G4	kW 1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2	V-Hz	Kg 83.0		

	Código 713020	Tot. kW 30	120 70 90	m³ 1.13	€	3.519,00
	Modelo T74PB120G6	kW 2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5	V-Hz	Kg 116.6		

COCINA GAS FUEGOS "SUPER" SOBRE MUEBLE ABIERTO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

	Código 713017	Tot. kW 14,4	40 70 90	m³ 0.43	€	1.827,00
	Modelo T74PB40GP2	kW 2x7,2	V-Hz	Kg 49.2		

	Código 713019	Tot. kW 28,8	80 70 90	m³ 0.77	€	2.699,00
	Modelo T74PB80GP4	kW 4x7,2	V-Hz	Kg 83.6		

COCINAS DE GAS K74

COCINA GAS PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 713030	Tot. kW 9	80 70 90	m³ 0.77	€	2.994,00
	Modelo T74PB80G1	kW	V-Hz	Kg 101.6		

COCINA GAS 4 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 713022	Tot. kW 24	120 70 90	m³ 132.5	€	4.109,00
	Modelo T74PB120G4	kW 1x7,2+1x3,3+2x4,5	V-Hz	Kg 1.15		

COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA

	Código 713058	Tot. kW 19,5 + 4,7	80 70 90	m³ 0.79	€	4.057,00
	Modelo T74PH80G4E	kW 1x3,3+2x4,5+1x7,2 Oven 4,7	V-Hz 380-415 3N~50/60	Kg 116.0		

	Código 713063	Tot. kW 30 + 4,7	120 70 90	m³ 1.38	€	5.080,00
	Modelo T74PH120G6E	kW 2x3,3+2x4,5+2x7,2 Oven 4,7	V-Hz 380-415 3N~50/60	Kg 175.0		

COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 PARRILLA

	Código 713059	Tot. kW 19,5 + 5	80 70 90	m³ 0.79	€	4.263,00
	Modelo T74PH80G4EC	kW 1x3,3+2x4,5+1x7,2 Oven 5	V-Hz 380-415 3N~50/60	Kg 124.4		

	Código 713064	Tot. kW 30 + 5	120 70 90	m³ 1.15	€	5.287,00
	Modelo T74PH120G6ECGN	kW 2x3,3+2x4,5+2x7,2 Oven 5	V-Hz 380-415 3N~50/60	Kg 169.8		

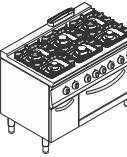
COCINA GAS 4 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA

	Código 713060	Tot. kW 26,5	80 70 90	m³ 0.78	€	3.817,00
	Modelo T74PH80G4G	kW 1x3,3+2x4,5+1x7,2 Oven 7	V-Hz	Kg 131.0		

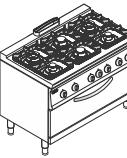
COCINAS DE GAS K74**COCINA GAS 4 FUEGOS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ESTÁTICO GN2/1 Y 1 PARRILLA**

	Código 713061	Tot. kW 35,8	80 70 90	m³ 0.78	€	3.902,00
	Modelo T74PH80GP4G	kW 4x7,2 Oven 7	V-Hz	Kg 131.2		

COCINA A GAS 6 QUEMADORES CON REJILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GN2/1 CON UNA PARRILLA

	Código 713065	Tot. kW 37	120 70 90	m³ 1.11	€	4.923,00
	Modelo T74PH120G6GGN	kW 2x7,2+2x3,3+2x4,5 Oven 7	V-Hz	Kg 168.0		

COCINA A GAS 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS GRANDE (CM92,5X63X30) CON 1 PARRILLA

	Código 713067	Tot. kW 37	120 70 90	m³ 1.10	€	5.482,00
	Modelo T74PH120G6G	kW 2x7,2+2x3,3+2x4,5 Oven 7	V-Hz	Kg 183.4		

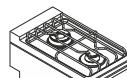
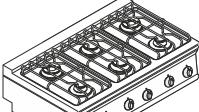
COCINA A GAS PLACA RADIANTE SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA

	Código 713089	Tot. kW 16	80 70 90	m³ 0.79	€	4.010,00
	Modelo T74PH80G1G	kW Oven 7	V-Hz	Kg 140.0		

COCINA A GAS 4 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA RADIANTE SOBRE HORNO GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA

	Código 713066	Tot. kW 31	120 70 90	m³ 1.15	€	5.588,00
	Modelo T74PH120G4G	kW 1x7,2+1x3,3+2x4,5 Oven 7	V-Hz	Kg 176.0		

OPCION COCINAS DE GAS K74

			Descripción Parrilla acero INOX	€	Consultar
---	---	---	---	---	------------------

ACCESORIOS COCINAS DE GAS K74

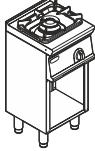
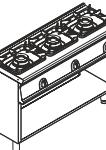
	Código 220590	Descripción Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	€ 54,00
	Código 220595	Descripción Rejilla Horno (88X62CM)	€ 105,00
	Código 619004	Descripción Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	€ 54,00
	Código 619006	Descripción Parrilla Horno eléctrico ventilado (88X62CM)	€ 105,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 457,00



COCINAS DE GAS M74

COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código 713091	Tot. kW 4,5	40	45	90	m³ 0.32	€ 1.441,00
	Modelo M74PB40GP1	kW 1X4,5	V-Hz			Kg 29.5	
	Código 713095	Tot. kW 10,5	80	45	90	m³ 0.51	€ 1.796,00
	Modelo M74PB80G2	kW 1X3,3+1X7,2	V-Hz			Kg 52.2	
	Código 713110	Tot. kW 16,2	120	45	90	m³ 0.77	€ 2.153,00
	Modelo M74PB120GP3	kW 2X4,5 + 1X7,2	V-Hz			Kg 72.0	
	Código 713111	Tot. kW 18,9	120	45	90	m³ 0.76	€ 2.183,00
	Modelo M74PB120GPP3	kW 1X4,5 + 2X7,2	V-Hz			Kg 73.3	

COCINAS DE GAS M74

COCINA GAS FUEGOS "SÚPER" CON REJILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO								
		Código	Tot. kW	40	45	90	m³	€
		Modelo	kW	V-Hz		Kg	1.441,00	
		713092	7,2				0.31	1.441,00
		M74PB40GPP1	1X7,2				33.4	
		713098	14,4	80	45	90	0.51	1.827,00
		M74PB80GP2	2X7,2				53.2	
		713109	21,6	120	45	90	0.77	2.153,00
		M74PB120G3	3X7,2				73.0	

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

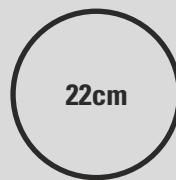
ACCESORIOS COCINAS DE GAS M74

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
---	-------------------------	--	--------------------



COCINAS ELÉCTRICAS K74

TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS



22cm

22cm

COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS

 T74PC40EBF2R	Código 716001	Tot. kW 5,2	40 70 28	m³ 0.21	€ 1.147,00
	Modelo T74PC40EBF2R	kW 2x2,6	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 22.0	
 T74PC40EBF2C	Código 716005	Tot. kW 5,2	40 70 28	m³ 0.20	€ 1.644,00
	Modelo T74PC40EBF2C	kW 2x2,6	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 26.0	

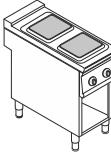
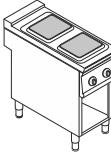
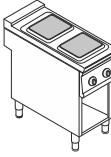
COCINA ELÉCTRICA DE 4 PLACAS

 T74PC80E4R	Código 716003	Tot. kW 10,4	80 70 28	m³ 0.39	€ 1.706,00
	Modelo T74PC80E4R	kW 4x2,6	V-Hz 380-415 3N ~ 50-60	Kg 38.2	
 T74PC80E4C	Código 716006	Tot. kW 10,4	80 70 28	m³ 0.37	€ 2.801,00
	Modelo T74PC80E4C	kW 4x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 47.8	

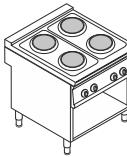
COCINA ELÉCTRICA DE 6 PLACAS

 T74PC120E6R	Código 716004	Tot. kW 15,6	120 70 28	m³ 54.0	€ 2.262,00
	Modelo T74PC120E6R	kW 6x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 0.55	
 T74PC120E6C	Código 716007	Tot. kW 15,6	120 70 28	m³ 0.55	€ 4.298,00
	Modelo T74PC120E6C	kW 6x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 65.8	

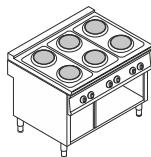
COCINAS ELÉCTRICAS K74**COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO**

	Código 716008	Tot. kW 5,2	V-Hz 40 70 90	m³ 0.43	€	1.536,00
	Modelo T74PB40EBF2R	kW 2x2,6	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 36.6		
	Código 716012	Tot. kW 5,2	V-Hz 40 70 90	m³ 0.43	€	2.031,00
	Modelo T74PB40EBF2C	kW 2x2,6	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 42.0		

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 716010	Tot. kW 10,4	V-Hz 80 70 90	m³ 0.78	€	2.149,00
	Modelo T74PB80E4R	kW 4x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 58.0		
	Código 716013	Tot. kW 10,4	V-Hz 80 70 90	m³ 0.79	€	3.287,00
	Modelo T74PB80E4C	kW 4x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 66.8		

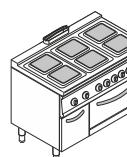
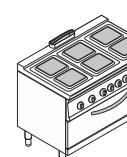
COCINA ELÉCTRICA CON 6 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 716011	Tot. kW 15,6	V-Hz 120 70 90	m³ 1.15	€	2.869,00
	Modelo T74PB120E6R	kW 6x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 88.0		
	Código 716014	Tot. kW 15,6	V-Hz 120 70 90	m³ 1.15	€	4.908,00
	Modelo T74PB120E6C	kW 6x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 92.6		

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA

	Código 716062	Tot. kW 15,1	V-Hz 80 70 90	m³ 0.89	€	3.470,00
	Modelo T74PH80E4RE	kW 4x2,6 Oven 4,7	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 101.8		
	Código 716065	Tot. kW 15,1	V-Hz 80 70 90	m³ 0.79	€	4.490,00
	Modelo T74PH80E4CE	kW 4x2,6 Oven 4,7	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 110.4		

COCINAS ELÉCTRICAS K74

COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 REJILLA							
 	Código 716084	Tot. kW 15,4	80 70 90	m³ 0.79	€	3.675,00	
	Modelo T74PH80E4REC	kW 4x2,6 Oven 5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 100.5	€		
 	Código 716086	Tot. kW 15,4	80 70 90	m³ 0.79	€	4.694,00	
	Modelo T74PH80E4CEC	kW 4x2,6 Oven 5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 108.0	€		
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA							
 	Código 716063	Tot. kW 20,3	120 70 90	m³ 1.15	€	4.533,00	
	Modelo T74PH120E6REGN	kW 6x2,6 Oven 4,7	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 134.0	€		
 	Código 716066	Tot. kW 20,3	120 70 90	m³ 1.15	€	6.294,00	
	Modelo T74PH120E6CEGN	kW 6x2,6 Oven 4,7	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 134.0	€		
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO COMPLETO (92,5X63X30cm) CON 1 PARRILLA							
 	Código 716064	Tot. kW 21,9	120 70 90	m³ 1.15	€	4.694,00	
	Modelo T74PH120E6RE	kW 6x2,6 Oven 6,3	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 147.0	€		
 	Código 716067	Tot. kW 21,9	120 70 90	m³ 1.15	€	6.523,00	
	Modelo T74PH120E6CE	kW 6x2,6 Oven 6,3	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 166.0	€		
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN TAMAÑO COMPLETO (92,5X63X30cm) CON 1 PARRILLA							
 	Código 716068	Tot. kW 20,6	120 70 90	m³ 1.15	€	4.974,00	
	Modelo T74PH120E6REC	kW 6x2,6 Oven 5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 143.0	€		

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS K74

	Código 220590	Descripción Rejilla Horno GN2/1 (53X63CM)	€ 54,00
	Código 220595	Descripción Rejilla Horno (88X62CM)	€ 105,00
	Código 619004	Descripción Rejilla Horno GN1/1 (53X47CM)	€ 54,00
	Código 619006	Descripción Parrilla Horno eléctrico ventilado (88X62CM)	€ 105,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 457,00

**COCINAS ELÉCTRICAS M74**

COCINAS ELÉCTRICA 1 PLACA CUADRADA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 716111	Tot. kW 2,6	✓ 40	✓ 45	✓ 90	m³ 0.32
	Modelo M74PB40EM1C	kW 1x2,6	V-Hz 230 ~ 50-60		Kg 30.0	€ 1.460,00

COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS SOBRE ARMARIO ABIERTO

COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS SOBRE ARMARIO ABIERTO						
	Código 716112	Tot. kW 5,2	✓ 80	✓ 45	✓ 90	m³ 0.51
	Modelo M74PB40EBF2C	kW 2x2,6	V-Hz 400 2N ~ 50-60		Kg 30.5	€ 2.031,00

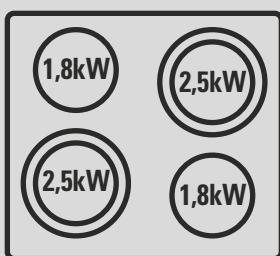
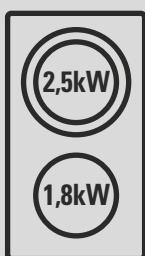
IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS M74

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
--	-------------------------	--	-----------------

COCINAS DE VITROCERÁMICA K74

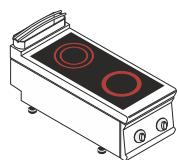
POSICIÓN QUEMADORES VITROCERÁMICA K74



POSICIÓN QUEMADORES VITROCERÁMICA M74

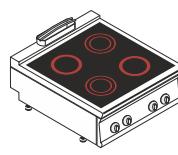


COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP



Código 716015	Tot. kW 4,3	40 70 28	m³ 0.20	€	2.272,00
Modelo T74PC40VC2	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 22.0		

COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP



Código 716016	Tot. kW 8,6	80 70 28	m³ 0.40	€	3.950,00
Modelo T74PC80VC4	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 37.0		

COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO



Código 716017	Tot. kW 4,3	40 70 90	m³ 0.43	€	2.649,00
Modelo T74PB40VC2	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 38.0		

COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO



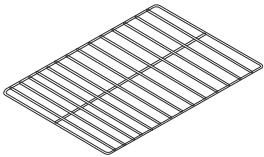
Código 716018	Tot. kW 8,6	80 70 90	m³ 0.78	€	4.439,00
Modelo T74PB80VC4	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 55.4		

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA



Código 716070	Tot. kW 13,3	80 70 90	m³ 0.79	€	5.656,00
Modelo T74PH80VC4E	kW 2x2,5 + 2x1,8	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 95.0		

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA K74

	Código 220590	Descripción Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	€ 54,00
	220595	Rejilla Horno (88X62CM)	105,00
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	54,00
	619006	Parrilla Horno eléctrico ventilado (88X62CM)	105,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 457,00

COCINAS DE VITROCERÁMICA M74

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 716115	Tot. kW 4,3	80 45 90	0.51	€ 2.649,00	
	Modelo M74PB80VC2	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 46.4		

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada **SIEMPRE** con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA M74

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
---	-------------------------	--	-----------------

K74



M74



COCINAS DE INDUCCIÓN K74

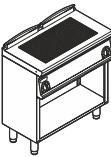
COCINA DE INDUCCIÓN WOK TOP						
	Código 716081	Tot. kW 5	40 70 28	m³ 0.21	€	5.293,00
	Modelo T74PC40IW1	kW 1x5	V-Hz 400 3 ~ 50/60	Kg 30.5		
COCINA DE INDUCCIÓN WOK SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 716082	Tot. kW 5	40 70 90	m³ 0.40	€	5.653,00
	Modelo T74PB40IW1	kW 1x5	V-Hz 400 3 ~ 50/60	Kg 46.0		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP						
	Código 716166	Tot. kW 7	40 70 28	m³ 0.20	€	6.390,00
	Modelo T74PC40I2	kW 2x3,5	V-Hz 400 3 ~ 50/60	Kg 33.0		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP						
	Código 716167	Tot. kW 14	80 70 28	m³ 0.37	€	12.165,00
	Modelo T74PC80I4	kW 4x3,5	V-Hz 400 3 ~ 50/60	Kg 58.4		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 716168	Tot. kW 7	40 70 90	m³ 48.6	€	6.624,00
	Modelo T74PB40I2	kW 2x3,5	V-Hz 400 3 ~ 50/60	Kg 0.43		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS DE COCCIÓN EN MUEBLE ABIERTO						
	Código 716169	Tot. kW 14	80 70 90	m³ 0.79	€	12.634,00
	Modelo T74PB80I4	kW 4x3,5	V-Hz 400 3 ~ 50/60	Kg 76.4		

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN K74

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
--	-------------------------	--	--------------------

COCINAS DE INDUCCIÓN M74

COCINA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 716117	Tot. kW 7	80 45 90	m³ 0.51	€	7.298,00
	Modelo M74PB80I2	kW 2x3,5	V-Hz 400 3 ~ 50/60	Kg 62.2	€	

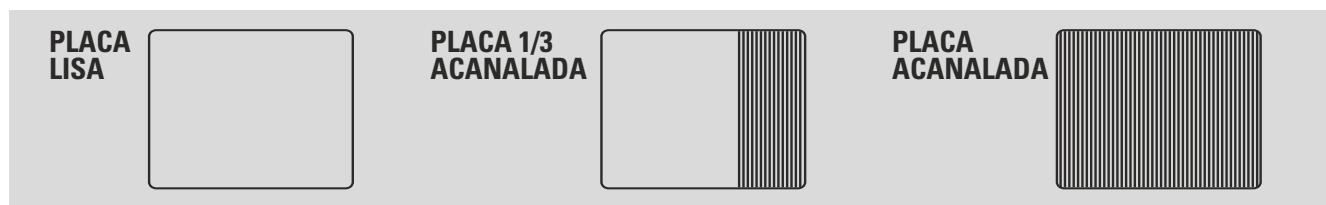
IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN M074

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
---	-------------------------	--	--------------------



FRY TOP A GAS K74



FRY TOP LISO A GAS TOP

	Código 713035	Tot. kW 7	40 70 28	m³ 0.19	€ 1.859,00
	Modelo T74FTL40G	kW	V-Hz	Kg 49.0	
	Código 713038	Tot. kW 14	80 70 28	m³ 0.37	€ 2.610,00
	Modelo T74FTL80G	kW	V-Hz	Kg 88.6	

FRY TOP ACANALADO A GAS TOP

	Código 713036	Tot. kW 7	40 70 28	m³ 0.20	€ 2.017,00
	Modelo T74FTR40G	kW	V-Hz	Kg 47.0	
	Código 713040	Tot. kW 14	80 70 28	m³ 0.39	€ 3.216,00
	Modelo T74FTR80G	kW	V-Hz	Kg 84.4	

FRY TOP LISO A GAS CROMO DURO TOP

	Código 713037	Tot. kW 7	40 70 28	m³ 49.2	€ 2.274,00
	Modelo T74FTC40G	kW	V-Hz	Kg 0.20	
	Código 713041	Tot. kW 14	80 70 28	m³ 0.38	€ 3.478,00
	Modelo T74FTC80G	kW	V-Hz	Kg 90.0	

FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 TOP

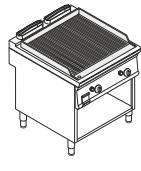
	Código 713039	Tot. kW 14	80 70 28	m³ 0.39	€ 2.773,00
	Modelo T74FTLR80G	kW	V-Hz	Kg 87.4	

FRY TOP A GAS K74**FRY TOP A GAS LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO**

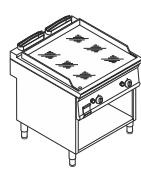
	Código 713042	Tot. kW 7	40 70 90	m³ 0.43	€	2.184,00
	Modelo T74FTBL40G	kW	V-Hz	Kg 63.2		

**FRY TOP ACANALADO A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO**

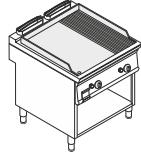
	Código 713043	Tot. kW 7	40 70 90	m³ 0.43	€	2.336,00
	Modelo T74FTBR40G	kW	V-Hz	Kg 62.2		
	Código 713047	Tot. kW 14	80 70 90	m³ 0.76	€	3.524,00
	Modelo T74FTBR80G	kW	V-Hz	Kg 105.8		

**FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO**

	Código 713044	Tot. kW 7	40 70 90	m³ 0.42	€	2.651,00
	Modelo T74FTBC40G	kW	V-Hz	Kg 65.0		
	Código 713048	Tot. kW 14	80 70 90	m³ 0.79	€	3.966,00
	Modelo T74FTBC80G	kW	V-Hz	Kg 108.4		

**FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO**

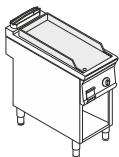
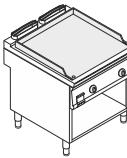
	Código 713046	Tot. kW 14	80 70 90	m³ 0.79	€	3.263,00
	Modelo T74FTBLR80G	kW	V-Hz	Kg 107.0		



FRY TOP ELÉCTRICOS K74

FRY TOP ELÉCTRICO LISO						
	Código 716030	Tot. kW 3,9	40 70 28	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.19	€ 1.895,00
	Modelo T74FTL40E	kW			Kg 46.0	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO						
	Código 716031	Tot. kW 3,9	40 70 28	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.20	€ 2.094,00
	Modelo T74FTR40E	kW			Kg 46.5	
	Código 716035	Tot. kW 7,8	80 70 28	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.39	€ 3.210,00
	Modelo T74FTR80E	kW			Kg 84.5	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO						
	Código 716032	Tot. kW 3,9	40 70 28	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.20	€ 2.338,00
	Modelo T74FTC40E	kW			Kg 61.6	
	Código 716036	Tot. kW 7,8	80 70 28	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.37	€ 3.489,00
	Modelo T74FTC80E	kW			Kg 86.4	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3						
	Código 716034	Tot. kW 7,8	80 70 28	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.38	€ 3.052,00
	Modelo T74FTLR80E	kW			Kg 83.0	

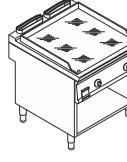
FRY TOP ELÉCTRICOS K74**FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO**

	Código 716037	Tot. kW 3,9	40 70 90	m³ 0.43	€	2.221,00
	Modelo T74FTBL40E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 61.0		
	Código 716040	Tot. kW 7,8	80 70 90	m³ 0.79	€	3.142,00
	Modelo T74FTBL80E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 103.8		

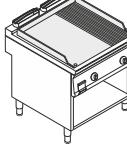
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 716038	Tot. kW 3,9	40 70 90	m³ 0.43	€	2.410,00
	Modelo T74FTBR40E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 60.8		
	Código 716042	Tot. kW 7,8	80 70 90	m³ 0.81	€	3.649,00
	Modelo T74FTBR80E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 103.0		

FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 716039	Tot. kW 3,9	40 70 90	m³ 0.43	€	2.718,00
	Modelo T74FTBC40E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 60.6		
	Código 716043	Tot. kW 7,8	80 70 90	m³ 0.78	€	3.977,00
	Modelo T74FTBC80E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 105.4		

FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 716041	Tot. kW 7,8	80 70 90	m³ 0.79	€	3.541,00
	Modelo T74FTBLR80E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 103.0		

FRY TOP ELÉCTRICOS K74, CONTROL ELECTRÓNICO



FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 716121	Tot. kW 3,9		m³ 0.43	€	2.422,00
	Modelo T74FTBL40EE	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 61.2		
 	Código 716123	Tot. kW 7,8		m³ 0.79	€	3.545,00
	Modelo T74FTBL80EE	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 104.0		

FRY TOP ELÉCTRICO PLACA LISA CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 716122	Tot. kW 3,9		m³ 0.43	€	2.921,00
	Modelo T74FTBC40EE	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 62.5		
 	Código 716125	Tot. kW 7,8		m³ 0.79	€	4.383,00
	Modelo T74FTBC80EE	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 113.0		

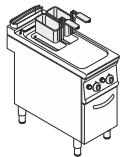
FRY TOP ELÉCTRICO PLACA ACANALADA 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 716124	Tot. kW 7,8		m³ 0.79	€	3.944,00
	Modelo T74FTBLR80EE	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 109.8		

ACCESORIOS FRY TOP

	Código 120595	Descripción Rascador limpieza de planchas	€	57,00
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€	41,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€	202,00

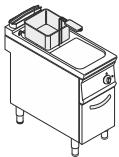
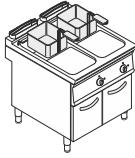
FREIDORAS A GAS K74

FREIDORA A GAS "CUBA LIMPIA" CON FONDO EN V SOBRE MUEBLE CERRADO							
13LT  	Código 713132	Tot. kW 12	40 70 90	V-Hz	m³ 0.48	€	2.972,00
	Modelo T74FRB40G13V	kW			Kg 63.2		
13+13LT  	Código 713133	Tot. kW 24	80 70 90	V-Hz	m³ 0.82	€	5.283,00
	Modelo T74FRB80G1313V	kW			Kg 103.4		
17LT  	Código 713128	Tot. kW 16,5	40 70 90	V-Hz	m³ 0.48	€	3.327,00
	Modelo T74FRB40G17V	kW			Kg 55.6		
17+17LT  	Código 713129	Tot. kW 33	80 70 90	V-Hz	m³ 0.81	€	5.959,00
	Modelo T74FRB80G1717V	kW			Kg 107.0		
FREIDORA DE GAS CON QUEMADORES EN CUBA INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE CERRADO							
8+8LT  	Código 713051	Tot. kW 12	40 70 90	V-Hz	m³ 0.43	€	4.233,00
	Modelo T74FRB40G88I	kW			Kg 65.8		
13LT  	Código 713130	Tot. kW 11,5	40 70 90	V-Hz	m³ 0.49	€	2.804,00
	Modelo T74FRB40G13I	kW			Kg 55.6		
13+13LT  	Código 713131	Tot. kW 23	80 70 90	V-Hz	m³ 0.81	€	4.984,00
	Modelo T74FRB80G1313I	kW			Kg 88.4		
17LT  	Código 713126	Tot. kW 16,5	40 70 90	V-Hz	m³ 0.48	€	3.138,00
	Modelo T74FRB40G17I	kW			Kg 57.8		
17+17LT  	Código 713127	Tot. kW 33	80 70 90	V-Hz	m³ 0.81	€	5.734,00
	Modelo T74FRB80G1717I	kW			Kg 94.4		

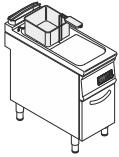
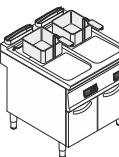
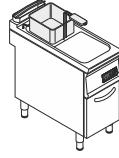
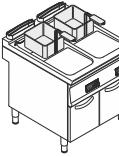
FREIDORAS ELÉCTRICAS K74

FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS BASCULANTES							
8LT	Código 716050 716094	Tot. kW 6 7,5	40 70 28	m³ 0.20	€	1.880,00	
						Modelo T74FRT40E8 T74FRT40EP8	V-Hz 380-415 3N~ 50/60
8+8LT	Código 716051 716095	Tot. kW 12 15	40 70 28	m³ 0.40 0.38	€	3.192,00	
						Modelo T74FRT80E88 T74FRT80EP88	V-Hz 380-415 3N~ 50/60
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO							
8+8LT	Código 716054	Tot. kW 14	40 70 90	m³ 0.43	€	3.443,00	
						Modelo T74FRB40E88R	V-Hz 380-415 3N~ 50/60
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS BASCULANTES SOBRE MUEBLE ABIERTO							
8LT	Código 716052 716096	Tot. kW 6 7,5	40 70 90	m³ 0.43	€	2.205,00	
						Modelo T74FRB40E8RB T74FRB40EP8RB	V-Hz 380-415 3N~ 50/60
8+8LT	Código 716053 716097	Tot. kW 12 15	40 70 90	m³ 0.79	€	2.272,00	
						Modelo T74FRB80E88RB T74FRB80EP88RB	V-Hz 380-415 3N~ 50/60
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO							
13LT	Código 716055	Tot. kW 12	40 70 90	m³ 0.42	€	2.439,00	
						Modelo T74FRB40EI3R	V-Hz 380-415 3N~ 50/60
13+13LT	Código 716056	Tot. kW 24	40 70 90	m³ 0.79	€	4.148,00	
						Modelo T74FRB80E1313R	V-Hz 380-415 3N~ 50/60

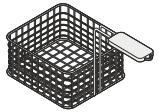
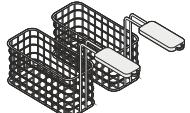
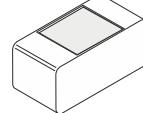
FREIDORAS ELÉCTRICAS K74

FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO							
17LT 	Código 716057	Tot. kW 16,5	40 70 90		m³ 0.43	€	2.681,00
	Modelo T74FRB40E17R	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60		Kg 51.4		
17+17LT 	Código 716058	Tot. kW 33	80 70 90		m³ 0.78	€	4.687,00
	Modelo T74FRB80E1717R	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60		Kg 79.4		

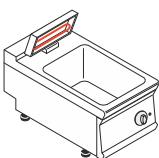
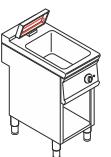
FREIDORAS ELÉCTRICAS K74, CONTROL ELECTRÓNICO

FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO							
13LT 	Código 716126	Tot. kW 12	40 70 90		m³	€	2.699,00
	Modelo T74FRB40EE13R	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60		Kg		
13+13LT 	Código 716127	Tot. kW 24	80 70 90		m³ 0.79	€	4.671,00
	Modelo T74FRB80EE1313R	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60		Kg 79.0		
17LT 	Código 716128	Tot. kW 16,5	40 70 90		m³ 0.36	€	2.941,00
	Modelo T74FRB40EE17R	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60		Kg 52.5		
17+17LT 	Código 716129	Tot. kW 16,5 + 16,5	80 70 90		m³ 0.76	€	5.210,00
	Modelo T74FRB80EE1717R	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60		Kg 86.0		

ACCESORIOS FREIDORAS K74

	Código 120575	Descripción Cesta Extra para freidora 8LT (21x26,5x10,5 cm)	€ 62,00
	220620	Cesta Extra para freidora 13 y 14LT (21,5x29,5x12 cm)	80,00
	799508	Cesta Extra para freidora 17LT (28,5x29,5x12 cm)	133,00
	Código 120690	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8LT (10,5x26,5x10,5 cm)	144,00
	220650	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8+8/13/14LT (19,5x29,5x12 cm)	141,00
	799509	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 17LT (14x29,5x12 cm)	220,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 799507	Descripción Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 8+8/13/17LT	€ 244,00

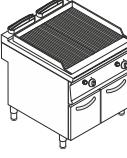
MANTENEDOR DE FRITOS K74

MANTENEDOR DE FRITOS TOP GN1/1						
	Código 716048	Tot. kW 1	40	70	28	m³ 0.22
	Modelo T74SP40EM	kW	V-Hz	220-240 ~ 50/60	Kg 22.0	1.297,00
MANTENEDOR DE FRITOS GN1/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 716049	Tot. kW 1	40	70	90	m³ 0.43
	Modelo T74SPB40EM	kW	V-Hz	220-240 ~ 50/60	Kg 36.4	1.686,00

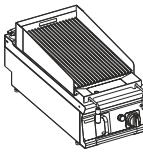
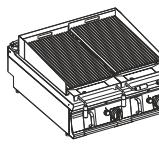
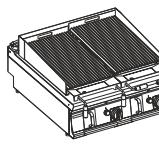
ACCESORIOS MANTENEDOR DE FRITOS

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
---	-------------------------	--	-----------------

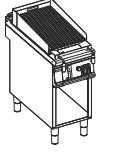
BARBACOA CON AGUA K74

BARBACOA A GAS CON AGUA Y PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE CERRADO							
 	Código	Tot. kW	40	70	90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
 	713049	8				0.44	2.930,00
	T74GAB40G					67.0	
 	713050	16	80	70	90	0.79	4.246,00
	T74GAB80G					108.0	

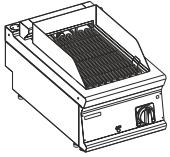
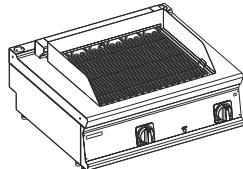
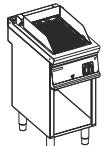
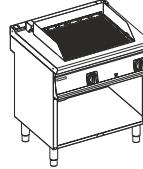
BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA K74

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP							
 	Código	Tot. kW	40	70	90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
 	713147	8				0.20	2.490,00
	T74GPLT40G					50.3	
 	713148	16	80	70	28	0.43	4.043,00
	T74GPLT80G					97.5	

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código	Tot. kW	40	70	90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
 	713149	8				0.39	2.880,00
	T74GPLB40G					60.8	
 	713150	16	80	70	90	0.79	4.502,00
	T74GPLB80G					108.0	

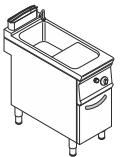
BARBACOA CON AGUA K74

BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA TOP						
	Código 716170	Tot. kW 4,1	40 70 28	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.19	€ 3.591,00
	Modelo T74GT40E	kW			Kg 46.0	
	Código 716171	Tot. kW 8,2	80 70 28	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.39	€ 5.372,00
	Modelo T74GT80E	kW			Kg 51.6	
BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 716172	Tot. kW 4,1	40 70 90	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.43	€ 3.975,00
	Modelo T74GB40E	kW			Kg 47.0	
	Código 716173	Tot. kW 8,2	80 70 90	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	m³ 0.79	€ 5.859,00
	Modelo T74GB80E	kW			Kg 69.5	

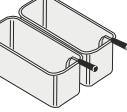
ACCESORIOS BARBACOA

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 799511	Descripción Rejilla 1/2 módulo varillas para piedra volc.	€ 292,00
	799512	Rejilla 1/2 módulo fundición para piedra volc.	523,00

CUECE PASTAS K74

CUECE-PASTA A GAS GN2/3 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
24LT  FLAME	Código 713056	Tot. kW 10	40 70 90		m³ 0.43	€	3.090,00
	Modelo T74CPB40G	kW	V-Hz		Kg 52.0	€	
24+24LT  FLAME	Código 713057	Tot. kW 20	80 70 90		m³ 0.79	€	5.276,00
	Modelo T74CPB80G	kW	V-Hz		Kg 87.2	€	
CUECE-PASTA ELÉCTRICO GN2/3 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
24LT  FLASH	Código 716059	Tot. kW 6	40 70 90		m³ 0.41	€	3.001,00
	Modelo T74CPB40E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60		Kg 50.0	€	
24+24LT  FLASH	Código 716060	Tot. kW 12	80 70 90		m³ 0.79	€	5.100,00
	Modelo T74CPB80E	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60		Kg 83.8	€	

ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código 120620	Descripción Cesta 2 piezas GN1/3 para cuece-pasta (29x16x20 cm)	€ 318,00
	Código 120625	Descripción Cesta 4 piezas GN1/6 para cuece-pasta (14x14x20 cm)	€ 408,00
	Código 120635	Descripción Cesta 1 piezas GN2/3 para cuece-pasta (29x29x20 cm)	€ 211,00
	Código 120652	Descripción Tapa GN2/3 para cuece-pasta	€ 62,00
	Código 120660	Descripción Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece-pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	€ 364,00
	Código 120700	Descripción Cesta 2 piezas GN2/6 para cuece-pasta (14.5x29x20 cm)	€ 318,00
	Código	Descripción Control electrónico	€ Consultar

BAÑO MARÍA K74

BAÑO MARÍA A GAS TOP

GN1/1	Código 713031	Tot. kW 2	40 70 28	m³ 0.20	€ 1.443,00
GN2/1	Modelo T74BM40G	kW	V-Hz	Kg 24.4	
GN1/1	Código 713032	Tot. kW 2	80 70 28	m³ 0.39	€ 2.183,00
GN2/1	Modelo T74BM80G	kW	V-Hz	Kg 31.8	

BAÑO MARÍA A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

GN1/1	Código 713033	Tot. kW 2	40 70 90	m³ 0.43	€ 1.833,00
GN2/1	Modelo T74BMB40G	kW	V-Hz	Kg 37.4	
GN1/1	Código 713034	Tot. kW 2	80 70 90	m³ 0.79	€ 2.612,00
GN2/1	Modelo T74BMB80G	kW	V-Hz	Kg 50.0	

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO TOP

GN1/1	Código 716026	Tot. kW 1,3	40 70 28	m³ 0.21	€ 1.378,00
GN2/1	Modelo T74BM40EM	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 21.8	
GN1/1	Código 716027	Tot. kW 2,6	80 70 28	m³ 0.39	€ 2.072,00
GN2/1	Modelo T74BM80EM	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 36.0	

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO

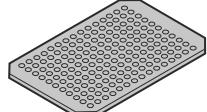
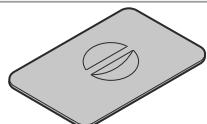
GN1/1	Código 716028	Tot. kW 1,3	40 70 90	m³ 0.43	€ 1.766,00
GN2/1	Modelo T74BMB40EM	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 37.0	
GN1/1	Código 716029	Tot. kW 2,6	80 70 90	m³ 0.78	€ 2.501,00
GN2/1	Modelo T74BMB80EM	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 52.8	

BAÑO MARÍA M74**BAÑO MARÍA GN1/1 ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO**

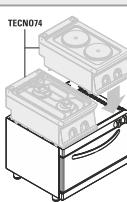
	Código 716118	Tot. kW 1,3	80 45 90	m³ 0.51	€	1.766,00
Modelo M74BMB80EM	kW	V-Hz	230 ~ 50/60		Kg 41.0	

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

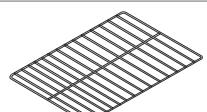
ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código 120580	Descripción GN1/1 Falso fondo para Baño María	€ 54,00
	Código 120650	Descripción Tapa GN1/1	€ 69,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00

BASE HORNO**BASE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)**

	Código 716105	Tot. kW 4,7	80 70 60	m³ 0.58	€	2.128,00
Modelo T74BH80EE	kW Oven	4,7	V-Hz 400 3N ~ 50/60	83.0		

ACCESORIOS BASE HORNO

	Código 220590	Descripción Rejilla horno extra GN2/1 (53x63cm)	€ 54,00
---	-------------------------	---	-------------------

SARTENES BASCULANTES K74

SARTENES BASCULANTES CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304							
50LT	Código	Tot. kW	80	70	90	m³	€
	713086						
50LT	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74SB80G					131.0	
50LT	Código	Tot. kW	80	70	90	m³	€
	716074					0.99	
50LT	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74SB80E					132.0	

SARTENES MULTIFUNCIÓN K74

SARTENES CON FONDO DÚPLEX INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
15LT	Código	Tot. kW	40	70	90	m³	€
	716071					0.43	
28LT	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74SMB40E					52.4	
28LT	Código	Tot. kW	80	70	90	m³	€
	716072					0.79	
28LT	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74SMB80E					134.0	

ACCESORIOS SARTENES BASCULANTES K74

	Código	319002	Descripción	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€	202,00
	Código		Descripción	Control electrónico	€	Consultar

MARMITAS K74

MARMITA INDIRECTA							
50LT	Código 713088	Tot. kW 15,5	80 70 90	V-Hz	m³ 0.92	€	7.461,00
	Modelo T74080G50	kW			Kg 110.0		
50LT	Código 716075	Tot. kW 9	80 70 90	V-Hz	m³ 0.96	€	6.857,00
	Modelo T74080E50	kW		V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 115.0		

ACCESORIOS MARMITAS K74

	Código 619007	Descripción Cesta para marmita 50L, agujeros de 3mm Ø	€ 612,00
--	-------------------------	---	--------------------

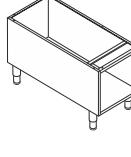
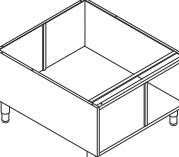
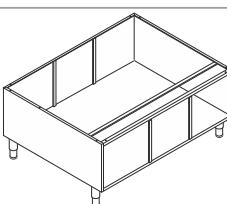
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

MESA NEUTRA TOP							
	Código 796501	Tot. kW	80 70 28	V-Hz	m³ 0.20	€	602,00
	Modelo T74PN40	kW			Kg 21.0		
	Código 796502	Tot. kW	80 70 28	V-Hz	m³ 0.40	€	808,00
	Modelo T74PN80	kW			Kg 31.5		

MESA NEUTRA TOP CON CAJÓN SUPERIOR GN1 / 1

	Código 796503	Tot. kW	80 70 28	V-Hz	m³ 0.20	€	864,00
	Modelo T74PNC40	kW			Kg 25.2		
	Código 796504	Tot. kW	80 70 28	V-Hz	m³ 0.39	€	1.028,00
	Modelo T74PNC80	kW			Kg 40.0		

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

MESA NEUTRA INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 796701	Tot. kW	↙ 40	↙ 70	↙ 90	m³ 0.44
	Modelo T74PNB40	kW	V-Hz		Kg	35.0
	Código 796702	Tot. kW	↙ 80	↙ 70	↙ 90	m³ 0.79
	Modelo T74PNB80	kW	V-Hz		Kg	50.6
MESA NEUTRA CON CAJÓN INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 796703	Tot. kW	↙ 40	↙ 70	↙ 90	m³ 0.42
	Modelo T74PNBC40	kW	V-Hz		Kg	41.6
	Código 796704	Tot. kW	↙ 80	↙ 70	↙ 90	m³ 0.79
	Modelo T74PNBC80	kW	V-Hz		Kg	66.0
MESA NEUTRA CON CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO Y SOPORTE SALAMANDRA						
	Código 716098	Tot. kW	↙ 80	↙ 70	↙ 90	m³ 0.79
	Modelo T74PNBCS80	kW	V-Hz		Kg	74.6
COMPARTIMENTO NEUTRO ABIERTO						
	Código 799001	Tot. kW	↙ 40	↙ 57,5	↙ 57	m³ 0.23
	Modelo T74BN40	kW	V-Hz		Kg	17.0
	Código 799002	Tot. kW	↙ 80	↙ 57,5	↙ 57	m³ 0.57
	Modelo T74BN80	kW	V-Hz		Kg	24.6
	Código 799003	Tot. kW	↙ 120	↙ 57,5	↙ 57	m³ 0.65
	Modelo T74BN120	kW	V-Hz		Kg	30.0

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTA							
	Código 716076	Tot. kW	40	57,5	57	m³ 0.25	€
	Modelo T74BNP40	kW	V-Hz			Kg 21.0	644,00
	Código 716078	Tot. kW	80	57,5	57	m³ 0.46	€
	Modelo T74BNP80	kW	V-Hz			Kg 31.0	962,00
	Código 716079	Tot. kW	120	57,5	57	m³ 0.65	€
	Modelo T74BNP120	kW	V-Hz			Kg 70.0	1.294,00
COMPARTIMENTO NEUTRO CON CAJONES GN1 / 1							
	Código 716077	Tot. kW	40	57,5	57	m³ 0.24	€
	Modelo T74BNC40	kW	V-Hz			Kg 26.5	1.059,00
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS Y CAJONES							
	Código 716080	Tot. kW	120	57,5	57	m³ 0.65	€
	Modelo T74BNPC120	kW	V-Hz			Kg 54.0	1.708,00

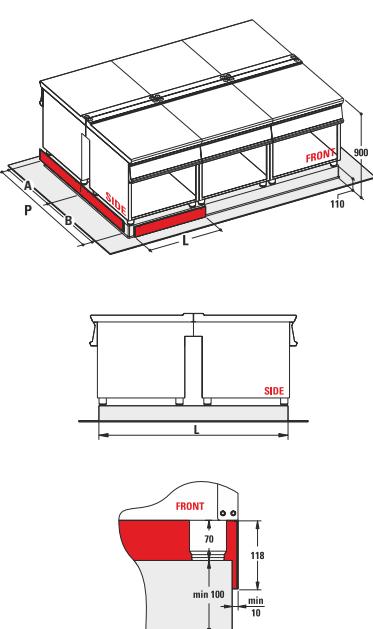
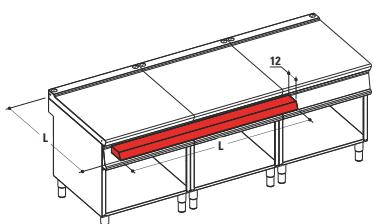
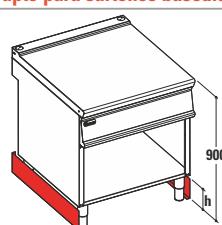
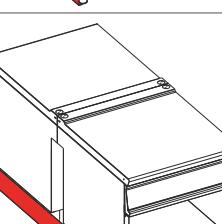
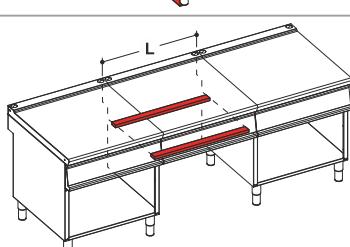
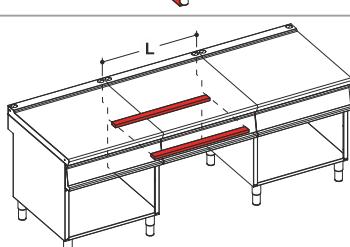
ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

	Código 116055	Descripción Elemento calefactor para armario 230/1 V-50/60 HZ - 1.3 KW - (32X54X9.5H)	€ 310,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 799502	Descripción Kit de guía GN1 / 1 para bases - Sin compartimentos independientes	€ 139,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 457,00

ACCESORIOS K74

	Código 399529	Descripción Kit ruedas (2 con frenos)	€ 313,00
	Código 719001	Descripción Pareja de cajones GN 1/1 - No colocables en elemento calefactor - Altura 12cm - No instalables en equipo independiente	€ 623,00
	Código 319020	Descripción ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K90 L = 161CM	€ 596,00
	Código 719016	Descripción ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K74 L = 141CM	€ 569,00
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€ 138,00
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€ 382,00
	Código 399533	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 146,00
	Código 399534	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 162,00
	Código 399535	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 191,00
	Código 399536	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 228,00
	Código 399579	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 267,00
	Código 799506	Descripción PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 70 CM	€ 99,00
	Código 799503	Descripción RELLENO LATERAL PARA MÓDULO INDEPENDIENTE	€ 42,00
	Código 719004	Descripción PANEL TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 40 CM	€ 104,00
	Código 719005	Descripción PANEL TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 80 CM	€ 131,00
	Código 719006	Descripción PANEL RELLENO TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 120 CM	€ 145,00

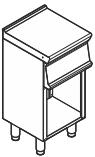
ACCESORIOS K74

 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	146,00
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	162,00
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	191,00
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	228,00
	399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	135,00
	719002	ZÓCALO LATERAL K74 (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF B.	262,00
	719010	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.A	228,00
 <p>No apto para sartenes basculantes</p>	Código	Descripción	€
	399521	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	271,00
	399522	PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	305,00
	399523	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	356,00
	399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	424,00
	Código	Descripción	€
	799504	ZÓCALO LATERAL (1 PAR) - NO INSTALABLE EN BASES DE HORNO ELÉCTRICO	262,00
	799505	ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR) - NO INSTALABLE EN BASES DE HORNO ELÉCTRICO	325,00
 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	Código	Descripción	€
	399525	KIT SOPORTE PUENTE L = 40CM	165,00
	399526	KIT SOPORTE PUENTE L = 80CM	209,00
	399527	KIT SOPORTE PUENTE L = 120CM	277,00
	399528	KIT SOPORTE PUENTE L = 160CM	424,00

ACCESORIOS K74

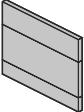
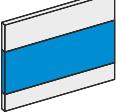
	Código 319056	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	€ 318,00
	Código 399582	Descripción KIT DE FIJACIÓN A TIERRA	€ 41,00
	Código 319045	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 5.371,00
	Código 319046	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 5.583,00
	Código 319047	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 5.796,00
	Código 319048	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 6.008,00
	Código 319049	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 6.220,00
	Código 719035	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 5.328,00
	Código 719036	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 5.540,00
	Código 719037	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 5.754,00
	Código 719038	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 5.965,00
	Código 719039	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	€ 6.178,00
	Código 719040	Descripción PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL	€ 68,00
	Código SHELF_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	€ 763,00

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M74

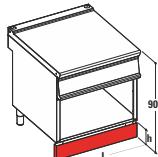
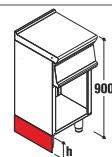
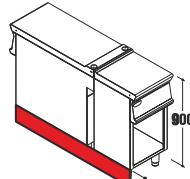
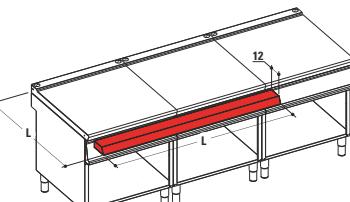
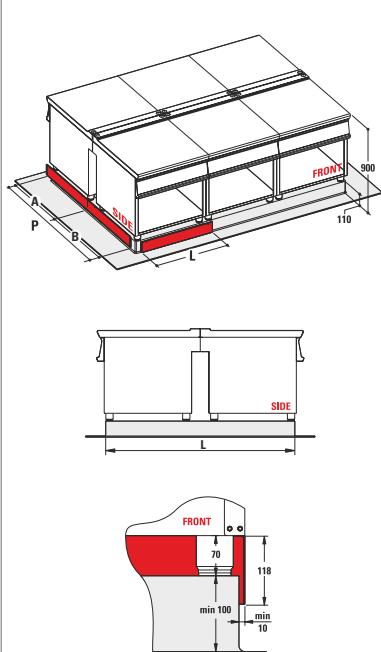
MESA NEUTRA CON COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código 716113	Tot. kW	40 45 90	V-Hz	m³ 0.30	€	797,00
	Modelo M74PNB40	kW			Kg 28.0		
MESA NEUTRA CON CAJÓN EN COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código 716114	Tot. kW	40 45 90	V-Hz	m³ 0.51	€	1.051,00
	Modelo M74PNB80	kW			Kg 34.5		

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

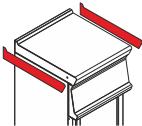
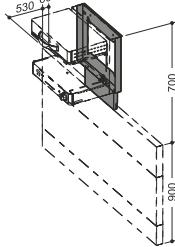
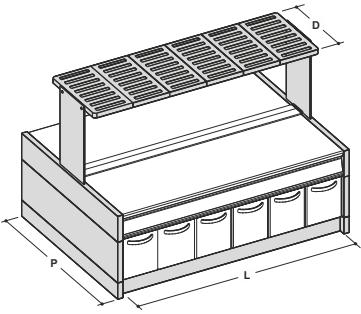
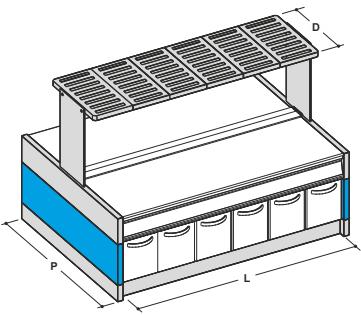
ACCESORIOS M74

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 719017	Descripción ISLA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE M74 L = 116CM	€ 505,00
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€ 138,00
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€ 382,00

ACCESORIOS M74

	Código	Descripción	€
	399533	ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	146,00
	399534	ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	162,00
	399535	ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	191,00
	399536	ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	228,00
	Código	Descripción	€
	719008	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO MOSAICO	228,00
	Código	Descripción	€
	719009	ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR)	292,00
 No apto para sartenes basculantes	Código	Descripción	€
	399521	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	271,00
	399522	PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	305,00
	399523	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	356,00
	399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	424,00
 Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	146,00
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	162,00
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	191,00
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	228,00
	399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	135,00
	719002	ZÓCALO LATERAL K74 (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF B.	262,00
	719010	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.A	228,00
	719011	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.P	292,00

ACCESORIOS M74

	Código 719007	Descripción PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 45 CM	€ 95,00
	Código 319056	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	€ 318,00
	Código 399582	Descripción KIT DE FIJACIÓN A TIERRA	€ 41,00
	Código 719030 719031 719032 719033 719034	Descripción ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 200 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 240 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN DE ACERO INOXIDABLE CON M74 DE 2 LADOS 74 + K74 L = 280 CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55CM ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55 CM ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS DE 2 LADOS M74 74 + K74 L = 360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55CM	€ 5.236,00 5.450,00 5.661,00 5.874,00 6.086,00
	Código SHELF_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	€ 763,00

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

K90 M90



Gama Range Gamme #92	PVP + Datos Técnicos #106
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ELÉCTRIQUES	#96 #108
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	#99 #120
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	#100 #124
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	#102 #126
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAIINS-MARIE	#103 #128
Base Hornos Eléctricos BASE UNITS ELECTRIC OVENS BASES FOURS ÉLECTRIQUES	#103 #131
Marmitas, Sartenes Basculantes y Multifunción BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS	#104 #132
Bases y Elementos Neutros BASES UNITS AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES	#105 #134

**Gama
Range
Gamme**

K90 es la máxima expresión de potencia, robustez y comodidad en la cocina.

Es una línea modular concebida para un trabajo intensivo.

Abarca una amplia gama de equipos de cocción, e incluye aparatos con control digital.

K90 es perfecta para cocinas de hoteles y restaurantes de grandes dimensiones y cocinas municipales. Satisface los requisitos de total fiabilidad, elevada potencia y considerable capacidad productiva, para poder servir grandes cantidades de platos con los mejores resultados. Ofrece a los chefs las más amplias posibilidades expresivas y un espacio propicio para su trabajo.

K90 offers the very best in terms of power, resistance and convenience in the kitchen.

This modular range was designed for intense use.

It includes an extensive collection of cooking appliances, complete with digitally controlled machines.

K90 is ideal for kitchens in hotels and large restaurants, as well as catering facilities. It satisfies all requirements in terms of reliability, power and production capacity, capable of serving a large number of diners offering the highest quality results.

It offers chefs countless opportunities to express themselves, and a suitable space in which to do it in.

K90 est l'expression maximale de puissance, robustesse et praticité en cuisine.

C'est une ligne modulaire née pour travailler intensément.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines à contrôle numérique.

K90 est parfaite pour les cuisines des hôtels et des restaurants de grandes dimensions et pour les centres de cuisson. Elle satisfait en effet les nécessités de fiabilité totale, grande puissance et capacités de production considérables, pour servir un grand nombre de couvert avec les meilleurs résultats.

Elle fournit aux chefs les plus riches possibilités expressives et un espace congenial pour le propre travail.

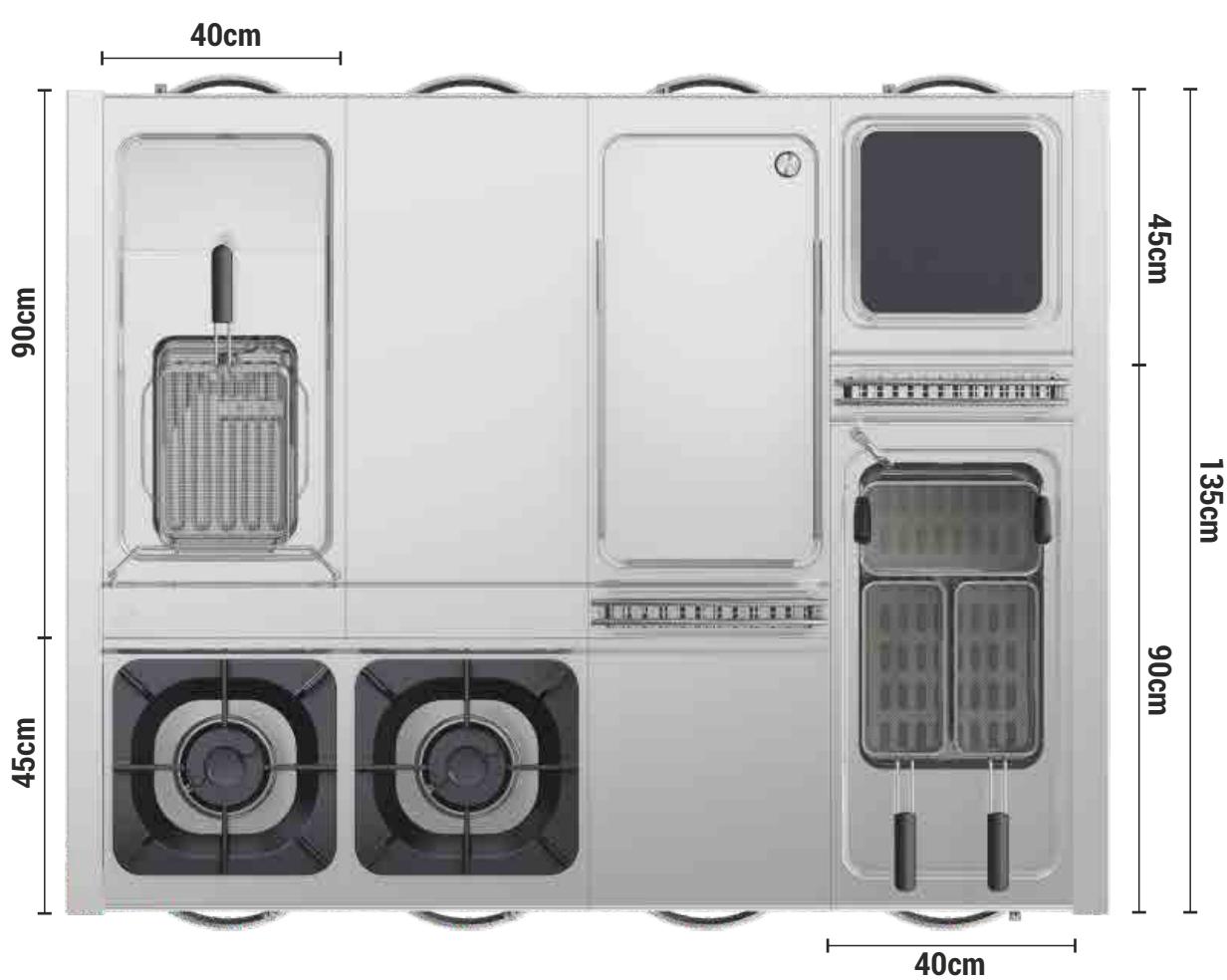


Profundidad
Depth
Profondeur

K90



M90



Potencia y Flexibilidad Powerful and flexible Puissance et flexibilité

K90 es una línea modular concebida para durar en el tiempo.

Concretamente, la línea K90 está fabricada con materiales de calidad y grosor máximos, para garantizar la solidez y la resistencia a la corrosión. La línea K90 está diseñada para facilitar la limpieza y garantizar una perfecta higiene.

Con su amplia gama de aparatos y flexibilidad compositiva, K90 satisface los requisitos de los chefs más exigentes.

K90 is a modular range built to last.

K90 in particular is made using high quality and depth materials to ensure the products are robust and resistant to corrosion.

The K90 line is designed to be easy to clean and offer excellent levels of hygiene. With its wide range of appliance and composition flexibility, K90 satisfies the requests of even the most demanding chefs.

K90 est une ligne modulaire née pour durer au fil du temps.

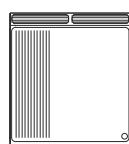
En particulier, la ligne K90 est fabriquée avec des matériaux d'une qualité et d'une épaisseur maximales, afin de garantir solidité et résistance aux corrosions. Le design de la ligne K90 est voué à faciliter le nettoyage et une parfaite hygiène.

Avec son ample gamme de machines et sa flexibilité de composition, K90 satisfait les exigences des chefs les plus exigeants.

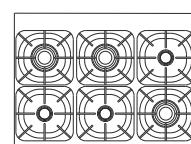
Potencia y modularidad / Power and modularity / Puissance et modularité



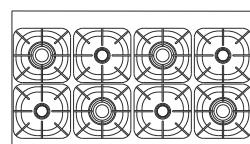
40 cm



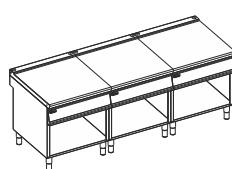
80 cm



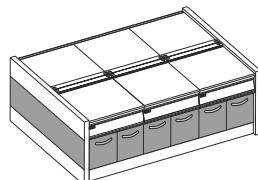
120 cm



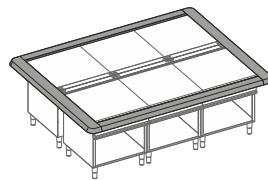
160 cm



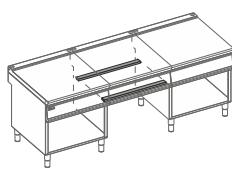
LÍNEA MURAL



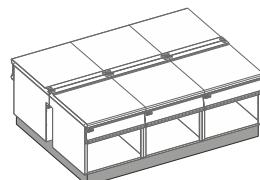
ISLA CON COSTADOS



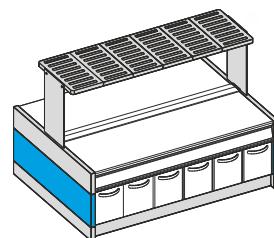
ISLA CON BANDA PERIMETRAL



SOLUCIÓN EN PUENTE



ISLA SOBRE ZÓCALO



ISLA CON SOPORTE PARA OLLAS

Puertas y costados personalizables / Customisable doors and sides / Portes et joues personnalisables



BLANCO
RAL 9016



NEGRO
RAL 9005



GRIS ANTRACITA



AZUL
RAL 5011



ROJO
RAL 3001

Modularidad

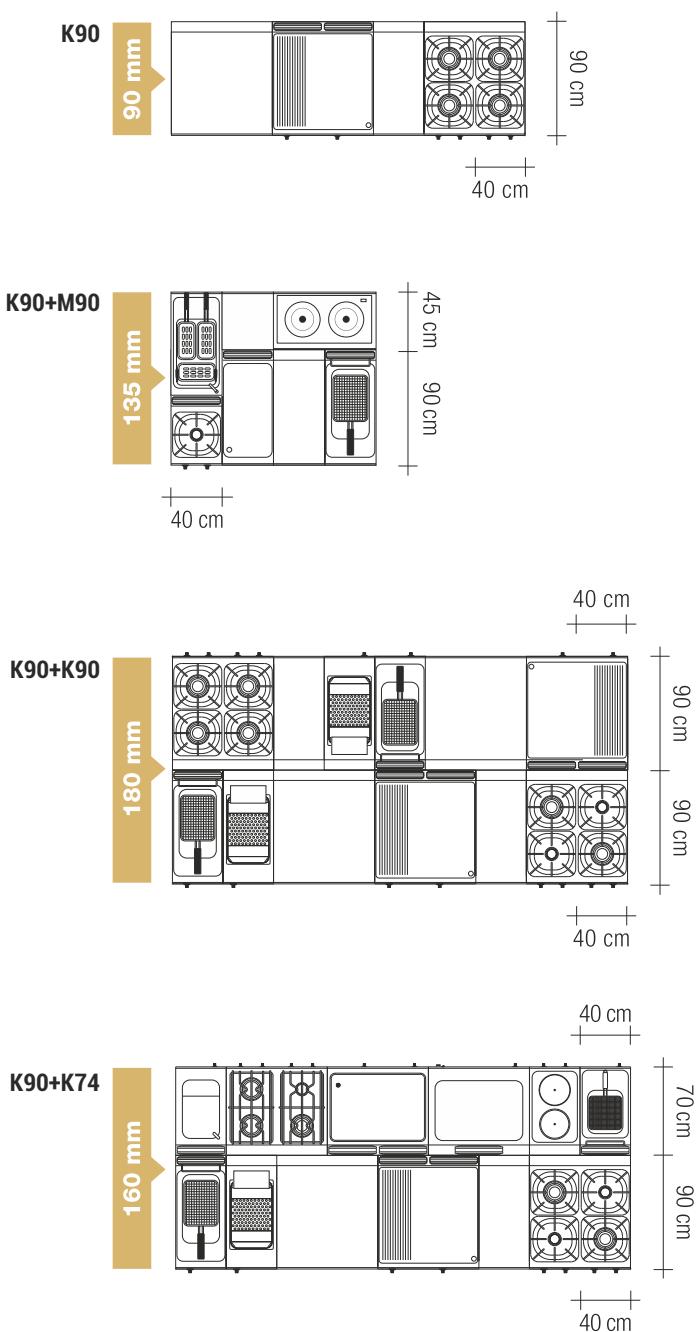
Modular Units

Modularité

La instalación de los módulos K90 es flexible, para satisfacer cualquier requisito de diseño y funcionamiento. Las cocinas se pueden componer con módulos de 40, 80, 120 y 160cm, en versión sobre encimera, sobre mueble o sobre horno. El departamento de elaboración de proyectos de Infrico ofrece asesoramiento para la creación de composiciones y cocinas enteras.

K90 modules are flexible to install, meeting any design or operating need. The kitchen units can be composed of 40, 80, 120 or 160cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below. Infrico's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

L'installation des modules K90 est flexible, afin de répondre à toute exigence conceptuelle et opérationnelle. Les cuisines peuvent être composées avec des modules de 40, 80, 120 et 160cm, dans la version à poser, sur compartiment ou sur four. Le service de conception de l'agencement de Infrico fournit un support pour les projets de compositions et de cuisines complètes.



**COCINAS A GAS
COOKERS GAS
PLANS DE CUISSON À GAZ**



Gas / Gas / Gaz

- Superficies moldeadas anti-rebose con amplias ranuras para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Da 2 a 8 fuegos.
- Versiones "super" con todos los fuegos de 9 kW con doble corona.
- Quemadores de alto rendimiento de fundición, indeformables y de elevadas prestaciones, de 3,3 + 4,5 + 7,2 kW monocorona y de 9 kW con doble corona.
- Quemadores con llama piloto y termopar de seguridad con llaves de válvula.
- Parrilla de apoyo de ollas de robusta fundición esmaltada o de barra para manejar mejor las sartenes.

- Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent leaking and facilitate cleaning.
- 2-8 burners.
- 'Super' models with all double ring 9 kW burners.
- High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with a single ring (3,3, 4,5 or 7,2 kW) or double ring (9 kW).
- Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.
- Sturdy enamelled cast-iron or stainless-steel pan support grids for better pan manageability during cooking.

- Plans emboutis anti-débordement avec amples cuvettes pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- De 2 à 8 feux.
- Versions « super » avec tous les feux de 9 kW à double couronne.
- Brûleurs à haut rendement en fonte, indéformables et performants, de 3,3, 4,5 ou 7,2 kW mono couronne et 9 kW double couronne.
- Brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité avec robinets à soupape.
- Grille pose-casserole en solide fonte émaillée ou en tube pour une meilleure maniabilité des casseroles.



Gas / Gas / Gaz

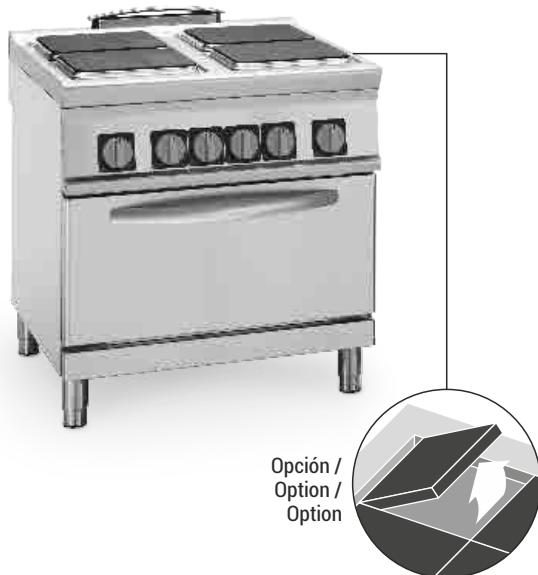
- Placa indeformable de fundición.
- Potente quemador central de 11 kW.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 1 kW.
- Plaque indéformable en fonte coulée.
- Puissant brûleur central de 11 kW.

**OPCIONAL EN TODAS LAS COCINAS:
OPTIONAL IN ALL KITCHENS:
EN OPTION DANS TOUS LES CUISINES:**

COCINAS ELÉCTRICAS

ELECTRICS COOKERS

PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES



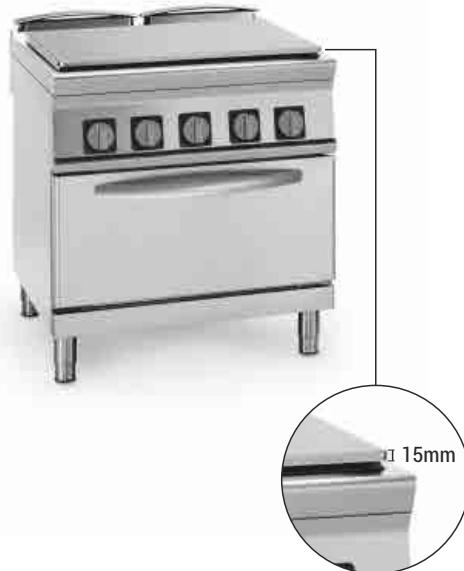
⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Versión con placas herméticas, con superficie y placa moldeadas, para una máxima higiene.
- Opción con placas basculantes coplanares para poder manejar perfectamente las sartenes durante la cocción.
- Potencia regulable a 7 niveles.
- Model with hermetic plates, with pressed top and plate, for better hygiene.
- Option: model with tilting plates for easy use during cooking.
- 7 power levels.
- Version avec plaques hermétiques, avec plan et plaque emboutis, pour une meilleure hygiène.
- Version avec plaques basculantes coplanaires pour plus de maniabilité des poêles pendant la cuisson.
- Puissance réglable sur 7 niveaux.

• Grifo orientable.
• Hornos eléctricos, de gas, estáticos o de convección, GN1/1, GN2/1, Full-size (92,5x63 cm) altura de la cámara de cocción: 30 o 40 cm. 1 parrilla siempre incluida.

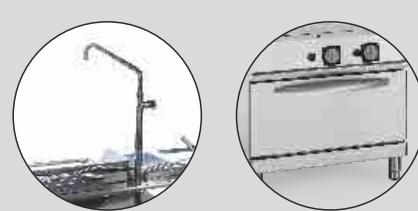
• Swivel water pump.
• Electric, gas, static or convection ovens, GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cooking chamber height 30 or 40 cm. 1 grill is always included..

• Colonne d'eau orientable.
• Fours électriques ou à gaz, statiques ou à convection, dimensions GN1/1, GN2/1, Full-size (cm 92,5x63) hauteur de la chambre de cuisson de 30 ou 40 cm. 1 grille toujours comprise.



⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Robusta superficie de acero al molibdeno, indeformable.
- Hasta 4 zonas de cocción independientes.
- Resistencias ultrarrápidas con filamento de wolframio.
- Robust, non-deformable molybdenum steel top.
- Up to 4 independent heating zones.
- Ultra-rapid resistors with tungsten filament.
- Robuste plan en acier au molybdène, indéformable.
- Jusqu'à 4 zones de cuisson indépendantes.
- Résistances ultrarapides avec filament au tungstène.



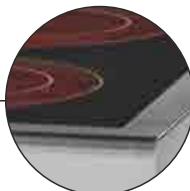
COCINAS ELÉCTRICAS ELECTRICS COOKERS PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES



Vitrocéramica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocéramica de 6 mm de grosor.
- Las zonas de calentamiento permiten seleccionar el encendido del circuito más pequeño o de los dos, según el tamaño de la olla.
- Resistencias de wolframio ultrarrápidas.
- Facilidad de limpieza.
- Glass ceramic top, 6 mm thick.
- The heating zones allow you to choose to switch on the smaller circuit or both circuits, depending on the pan size.
- Ultra-rapid tungsten resistors.
- Easy to clean.
- Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- Les zones chauffantes permettent la sélection de l'allumage du circuit le plus petit ou des deux selon les dimensions de la marmite.
- Résistances ultrarapides au tungstène.
- Facilité de nettoyage.

Cristal 6mm
Glass 6mm
Verre 6mm



Versión Wok
Wok version
Version Wok



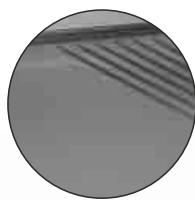
Inducción / Induction / Induction

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Un generador con mando independiente cada dos zonas de calentamiento.
- Alto rendimiento y ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- The most innovative technology in horizontal cooking.
- Generator with separate controls every two heating zones.
- High performance and energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Un générateur avec commande indépendante toutes les deux zones chauffantes.
- Haut rendement et économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.

FRY TOPS

FRY TOPS

PLAQUES À SNACKER



Placa lisa y estriada
Smooth and ribbed plate
Plaque lisse et rainurée



Placa cromada
Chrome plate
Plaque chromée



Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Superficie moldeada estanca.
- Disponibles en las siguientes versiones:
 - placa de acero lisa
 - placa de acero estriada
 - placa de acero estriada 1/3
 - placa cromada con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
- Placa con superficie inclinada.
- Facilidad de limpieza con peto extraíble y bordes redondeados.
- Pressed watertight top.
- Available in the following versions:
 - smooth steel plate
 - ribbed steel plate
 - ribbed steel plate 1/3
 - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Sloped surface.
- Easy to clean with removable splashback and rounded corners.
- Plan embouti étanche.
- Disponibles dans les versions suivantes :
 - plaque en acier lisse
 - plaque en acier rainurée
 - plaque en acier rainurée 1/3
 - plaque chromée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
- Plan de la plaque incliné.
- Facilité de nettoyage avec rehausse amovible et arêtes arrondies.

**FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES**



Cuba "V", facilita la limpieza
V-shaped tank for easy cleaning
Cuve "V" pour faciliter le nettoyage



Resistencias giratorias reclinables
Tilting rotating resistors
Résistances tournantes inclinables

Capacidad cubas / Tank volumes / Capacité cuves (L): 13, 13+13, 17, 17+17, 21, 21+21LT



Gas / Gas / Gaz

- Los intercambiadores de calor en la cuba garantizan el máximo rendimiento energético.
- Las freidoras con "cuba limpia" disponen de una amplia zona fría y resultan fáciles de limpiar.
- Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
- Superficies y cubas moldeados.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- The heat exchangers in the tank guarantee better energy yield.
- The fryers with a v-shaped tank have a large cool zone and are easy to clean.
- Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
- Pressed top and tanks.
- All fryers are equipped with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.

- Les échangeurs de chaleur dans la cuve assurent un meilleur rendement énergétique.
- Les friteuses avec « cuve nette » disposent d'une ample zone froide et sont faciles à nettoyer.
- Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
- Plans et cuves emboutis.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Elevada potencia y excelente rendimiento gracias a las resistencias blindadas giratorias en la cuba.
- Facilidad de limpieza, gracias a la posibilidad de girar las resistencias.
- Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
- Superficies y cubas moldeados.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.

- High power and excellent performance thanks to the armoured resistors in the tank.
- Resistors can be rotated for easy cleaning.
- Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
- Pressed top and tanks.
- All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.

- Puissance élevée et rendement optimal grâce aux résistances blindées tournantes dans la cuve.
- Facilité de nettoyage, grâce à la possibilité de tourner les résistances.
- Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
- Plans et cuves emboutis.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

FREIDORAS CONTROL ELECTRÓNICO FRYERS WITH ELECTRONIC CONTROLS FRITEUSES AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

MANTENEDORES DE FRITOS CHIPS SCUTTLES RÉSERVES À FRITES



Eléctrica / Electric / Électrique

- Control adecuado de la temperatura con indicación del valor real en la cuba.
- Recetas memorizadas para repetir las cocciones que hayan salido bien.
- No hace falta mantener vigiladas las cocciones, gracias a los programas y a los avisos acústicos.
- Función "Melting" para fundir grasas sólidas.
- Superficies y cubas moldeados, con cuba aislada.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- Precise temperature control with real tank temperature displayed.
- Recipes can be saved so you can repeat successful dishes.
- No need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.
- "Melting" function for dissolving solid fats.
- Pressed top and tanks with separate tank.
- All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.

- Gestion minutieuse de la température avec visualisation de la donnée réelle dans la cuve.
- Recettes pouvant être mémorisées afin de répéter les cuissons réussies.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller les cuissons, grâce aux programmes et aux signaux sonores.
- Fonction "Melting" pour la fonte des graisses solides.
- Plans et cuves emboutis, avec cuve isolée.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

Eléctrica / Electric / Électrique

- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats frits ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organo-leptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

**BARBACOAS
GRILLS
GRILLS**



Piedra volcánica / Lava stone / Pierre de lave

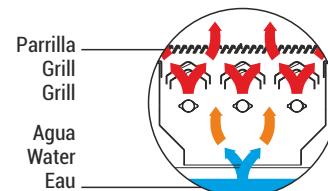
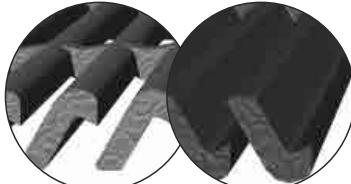
- Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura. La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
- Peto antisalpicaduras, parrilla y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
- Parrilla de acero con regulación de altura.
- Height-adjustable stainless steel grill. The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Removable splashback, grill and lava stone for cleaning.
- Height-adjustable steel grill.
- Grill en acier inox avec réglage de la hauteur. La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Anti-éclaboussures, grill et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- Grill en acier réglable en hauteur.



Aqua / Water / Eau

- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrillas fáciles de desmontar para una limpieza eficaz.
- Las parrillas son "double face", para asar carne o pescado.
- Excellent for keeping foods juicy.
- Easy to remove grills for thorough cleaning.
- The grills are double face for grilling meat or fish.
- Parfaits pour préserver le jus des aliments.
- Grilles faciles à retirer pour un nettoyage efficace.
- Les grills sont double face, pour griller de la viande ou du poisson.

Parrilla esmaltada "double face" carne/pescado
"Double face" enamelled grill meat/fish
Grill émaillé "double face" viande-poisson



CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



Cuece-pastas/Pasta cooker/Cuisson à pâtes

- Cubas y desagües de acero inoxidable AISI 316 resistente a la corrosión, de 40 o 40+40 litros.
- Superficies y cubas moldeados.
- Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
- Con desagüe de almidones y grifo de llenado de agua.
- Disponible también en versión con control electrónico, programable.
- Con falso fondo.
- Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 40 litre or 40+40 litre capacity.
- Pressed top and tanks.
- Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.
- With starch drain and water fill tap.
- Also available with programmable, electronic controls.
- With false bottom.
- Cuves et vidanges en acier inox AISI 316 résistant aux corrossions, de 40 ou 40+40 litres.
- Plans et cuves emboutis.
- Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
- Avec vidange des amidons et robinet de remplissage d'eau.
- Également disponible dans la version avec contrôle électronique, programmable.
- Avec faux fond.



Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Perfecto para mantener el calor de los alimentos cocinados y preservar sus propiedades organolépticas y nutricionales.
- Provisto de termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
- Provisto de termostato de seguridad.
- Cubas para módulos GN.
- Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.
- Equipped with operating thermostat up to 90 °C.
- Equipped with safety thermostat.
- Tanks for GN containers.
- Practical tap at the front for drainage.
- Parfait pour le maintien de la chaleur de plats cuits et en préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.
- Équipé de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.
- Équipé de thermostat de sécurité.
- Cuves pour récipients GN.
- Pratique robinet de vidange avant.

**MARMITAS Y SARTENES BASCULANTES
BOILING PANS AND BRAISING PANS
MARMITES ET SAUTEUSES**



Marmitas / Boiling pans / Marmites

- Capacidad de la cuba de 100 o 150 litros.
- Modelos con calentamiento directo e indirecto.
- Grifo frontal de desagüe, fácil de desmontar para la limpieza.
- 100 or 150-litre tank.
- Models with direct and indirect heating.
- Front drainage tap, easy to remove for cleaning.
- Capacité de la cuve de 100 ou 150 litres.
- Modèles avec chauffage direct et indirect.
- Robinet frontal de vidange, facile à démonter pour le nettoyage.



Sartenes basc. / Braising Pans / Sauteuses

- Capacidad de la cuba de 80 o 120 litros.
- Fondo de acero inoxidable de gran grosor.
- 80 or 120-litre tank.
- Thick stainless steel bottom.
- Capacité de la cuve de 80 ou 120 litres.
- Fond en acier inox de haute épaisseur.

BASE HORNOS ELÉCTRICOS ELECTRIC OVENS BASE BASE POUR FOURS ÉLECTRIQUES



ENCIMERAS Y MÓDULOS BAJOS TOPS AND BASES PLANS DE TRAVAIL ET SOUBASSEMENTS



Encimeras y módulos bajos Tops and bases Plans de travail et soubassements

- Módulos bajos eléctricos para hornos GN1/1 y GN2/1 eléctricos y de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos TOP sobre encimera (2x40 o 1x80).
 - Electric base units for GN1/1 and GN2/1 electric and convection ovens, equipped with 1 grill, for stacking TOP modules (2x40 or 1x80).
 - Soubassements pour four électriques et à convection GN1/1 et GN2/1, équipés de 1 grille, pour superposition de modules TOP sur le plan (2x40 ou 1x80).
- Robustos y espaciosos.
 - Disponibles con cajones.
 - Combinables con elementos calefactores.
 - También hay disponibles módulos bajos refrigerados de diversos tamaños con puertas y/o cajones.
 - Robust and capacious.
 - Available with drawers.
 - Usable with heating elements.
 - Refrigerated bases in different sizes with doors/drawers also available.
 - Robustes et d'une grande capacité.
 - Disponibles avec tiroirs.
 - Associables à des éléments chauffants.
 - Bases réfrigérées de différentes dimensions avec portes et/ou tiroirs également disponibles.

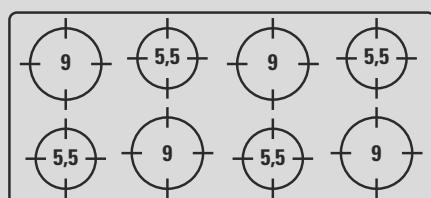
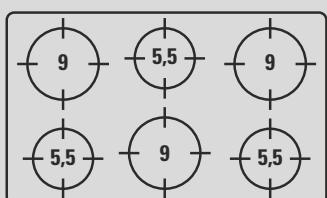
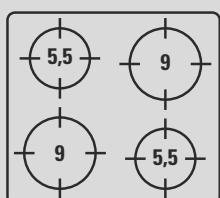
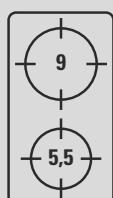


K90 M90

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COCINAS DE GAS K90

POSICIÓN QUEMADORES 🔥



COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 🔥	Código 313001	Tot. kW 14,5	40 90 28	m³ 0.26	€	1.810,00
	Modelo T9PC40G2	kW 1x5,5 + 1x9	V-Hz	Kg 49.0		
 🔥	Código 313003	Tot. kW 29	80 90 28	m³ 0.51	€	2.706,00
	Modelo T9PC80G4	kW 2x5,5 + 2x9	V-Hz	Kg 90.0		
 🔥	Código 313005	Tot. kW 40	120 90 28	m³ 0.64	€	3.926,00
	Modelo T9PC120G6	kW 4x5,5 + 2x9	V-Hz	Kg 118.8		

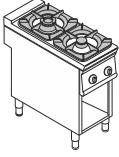
COCINA A GAS FUEGOS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 🔥	Código 313002	Tot. kW 18	40 90 28	m³ 0.27	€	1.983,00
	Modelo T9PC40GP2	kW 2x9	V-Hz	Kg 47.0		
 🔥	Código 313004	Tot. kW 36	80 90 28	m³ 0.51	€	3.096,00
	Modelo T9PC80GP4	kW 4x9	V-Hz	Kg 90.0		

COCINA A GAS PLACA RADIANTE TOP

 🔥	Código 313006	Tot. kW 11	80 90 28	m³ 0.47	€	2.757,00
	Modelo T9PC80G1	kW	V-Hz	Kg 111.0		

COCINAS DE GAS K90

COCINA A GAS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código 313014	Tot. kW 14,5	40 90 28	V- Hz	m³ 0.53	€	2.152,00
	Modelo T9PB40G2	kW 1x5,5 + 1x9			Kg 66.2		
 	Código 313016	Tot. kW 29	80 90 90	V- Hz	m³ 0.99	€	3.323,00
	Modelo T9PB80G4	kW 2x5,5 + 2x9			Kg 111.0		
 	Código 313018	Tot. kW 40	120 90 90	V- Hz	m³ 1.46	€	4.579,00
	Modelo T9PB120G6	kW 4x5,5 + 2x9			Kg 150.6		

COCINA A GAS FUEGOS "SUPER" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 313015	Tot. kW 18	40 90 90	V- Hz	m³ 0.53	€	2.300,00
	Modelo T9PB40GP2	kW 2x9			Kg 64.4		
 	Código 313017	Tot. kW 36	80 90 90	V- Hz	m³ 0.99	€	3.682,00
	Modelo T9PB80GP4	kW 4x9			Kg 111.0		
 	Código 313115	Tot. kW 54	120 90 90	V- Hz	m³ 1.46	€	4.825,00
	Modelo T9PB120GP6	kW 6x9			Kg 156.2		

COCINA A GAS PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 313019	Tot. kW 11	80 90 90	V- Hz	m³ 0.99	€	3.407,00
	Modelo T9PB80G1	kW			Kg 131.6		

COCINA A GAS 2 FUEGOS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA DE RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 313020	Tot. kW 25,5	120 90 90	V- Hz	m³ 1.46	€	4.513,00
	Modelo T9PB120G2	kW			Kg 177.0		

COCINAS DE GAS K90

COCINA A GAS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	80	90	90	m³	€
	313027	36				1.11	
	Modelo	kW 2x5,5 + 2x9 Oven 7	V-Hz		Kg		4.562,00
	T9PH80G4G					159.0	
	Código	Tot. kW	120	90	90	m³	€
	313033	47				1.46	
	Modelo	kW 4x5,5 + 2x9 Oven 7	V-Hz		Kg		6.419,00
	T9PH120G6GGN					218.4	
COCINA A GAS CON FUEGOS "SÚPER" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	80	90	90	m³	€
	313028	43				0.97	
	Modelo	kW 4x9 Oven 7	V-Hz		Kg		4.854,00
	T9PH80GP4G					159.0	
	Código	Tot. kW	120	90	90	m³	€
	313117	61				1.42	
	Modelo	kW 6x9 Oven 7	V-Hz		Kg		6.613,00
	T9PH120GP6GGN					215.0	
COCINA A GAS 4 FUEGOS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	80	90	90	m³	€
	313029	33,3				0.99	
	Modelo	kW 2x5,5 + 2x9 Oven 5,3	V-Hz		Kg		5.051,00
	T9PH80G4E		400 3N ~ 50-60			159.2	
COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO A GAS ESTÁTICO COMPLETO (92,5X63X30 CM) CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	120	90	90	m³	€
	313036	49				1.46	
	Modelo	kW 4x5,5 + 2x9 Oven 9	V-Hz		Kg		6.482,00
	T9PH120G6G					224.0	
COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO COMPLETO (92,5X63X40 CM) CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	120	90	90	m³	€
	313109	47 + 3				1.46	
	Modelo	kW 4x5,5 + 2x9 Oven 7+3(grill)	V-Hz		Kg		6.759,00
	T9PH120G6E		230 ~ 50-60			229.0	

COCINAS DE GAS K90**COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCION GN1 / 1 CON 1 PARRILLA**

	Código 313111	Tot. kW 40 + 5	120 90 90	m³ 1.43	€	6.818,00
	Modelo T9PH120G6EC	kW 4x5,5 + 2x9 Oven 5	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 212.5		

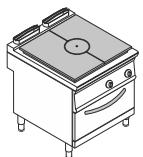
COCINA A GAS 6 FUEGOS "SUPER" CON HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" (92,5X63X30 CM) CON 1 PARRILLA

	Código 313119	Tot. kW 63	120 90 90	m³ 1.46	€	6.676,00
	Modelo T9PH120GP6G	kW 6x9 Oven 9	V-Hz	Kg 227.8		

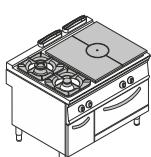
COCINA A GAS 8 FUEGOS CON 2 HORNOS A GAS ESTÁTICOS GN2 / 1 CON 2 REJILLAS

	Código 313037	Tot. kW 72	160 90 90	m³ 1.88	€	8.762,00
	Modelo T9PH160G8GGN	kW 4x5,5 + 2x9 Oven 2x7	V-Hz	Kg 308.0		

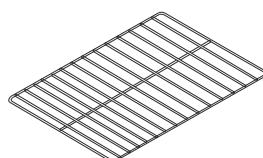
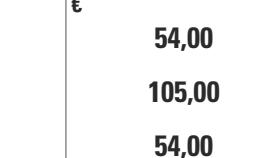
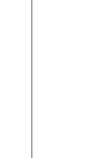
COCINA A GAS PLACA RADIANTE CON HORNO A GAS GN2 / 1 CON 1 PARRILLA

	Código 313031	Tot. kW 18	80 90 90	m³ 0.99	€	5.051,00
	Modelo T9PH80G1GGN	kW 11 Oven 7	V-Hz	Kg 176.0		

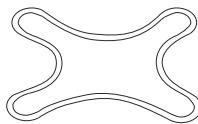
COCINA A GAS 2 FUEGOS, PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO, PLACA RADIANTE SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA

	Código 313032	Tot. kW 32,5	120 90 90	m³ 1.46	€	6.238,00
	Modelo T9PH120G2GGN	kW 1x5,5 + 1x9 Oven 7	V-Hz	Kg 236.0		

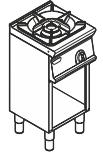
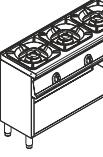
ACCESORIOS COCINAS DE GAS K90

	Código 220590	Descripción Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)				€ 54,00
	Código 220595	Descripción Rejilla Horno (88X62CM)				€ 105,00
	Código 619004	Descripción Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)				€ 54,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda				€ 202,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable				€ 457,00

ACCESORIOS COCINAS DE GAS K90

	Código 399538	Descripción Rejilla de reducción	€ 30,00
	Código 399569	Descripción Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	€ 566,00

COCINAS DE GAS M90

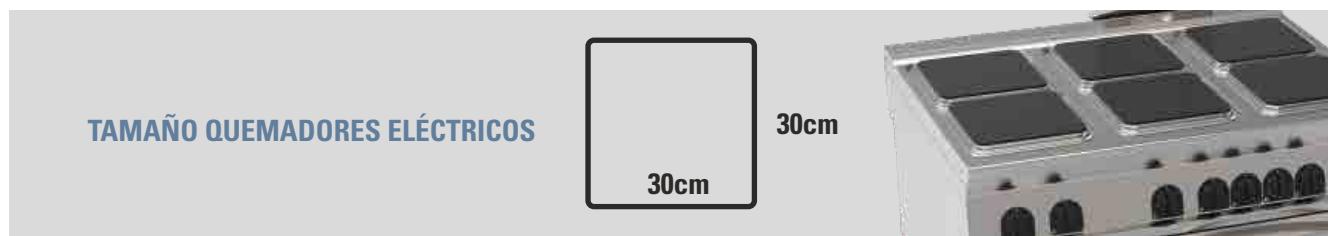
COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código 313136	Tot. kW 9	✓ 40	✓ 45	✓ 90	m³ 0.32
	Modelo M9PB40G1	kW 1x9	V-Hz			Kg 43.5
 	Código 313138	Tot. kW 14,5	✓ 80	✓ 45	✓ 90	m³ 0.51
	Modelo M9PB80G2	kW 1x5,5+1x9	V-Hz			Kg 56.8
 	Código 313139	Tot. kW 18	✓ 80	✓ 45	✓ 90	m³ 0.51
	Modelo M9PB80GP2	kW 2x9	V-Hz			Kg 58.0
 	Código 313159	Tot. kW 27	✓ 120	✓ 45	✓ 90	m³ 0.77
	Modelo M9PB120GP3	kW 3X9	V-Hz			Kg 82.0
 	Código 313161	Tot. kW 23,5	✓ 120	✓ 45	✓ 90	m³ 0.76
	Modelo M9PB120G3	kW 1X5,5 + 2X9	V-Hz			Kg 79.5

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

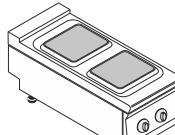
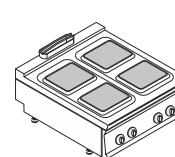
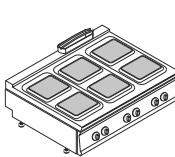
ACCESORIOS COCINAS DE GAS K90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
---	-------------------------	--	-----------------

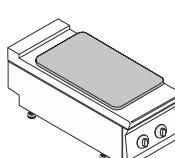
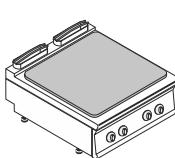
COCINAS ELÉCTRICAS K90



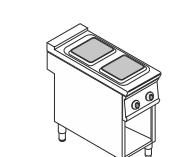
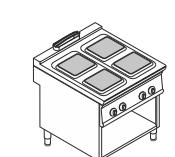
COCINA ELÉCTRICA TOP PLACAS CUADRADAS

 	Código 316001	Tot. kW 8	<input type="checkbox"/> 40 <input type="checkbox"/> 90 <input type="checkbox"/> 28	m³ 0.26	€ 2.438,00
	Modelo T9PC40E2	kW 2x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 37.0	
 	Código 316003	Tot. kW 16	<input type="checkbox"/> 80 <input type="checkbox"/> 90 <input type="checkbox"/> 28	m³ 0.47	€ 3.970,00
	Modelo T9PC80E4	kW 4x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 82.6	
 	Código 316005	Tot. kW 24	<input type="checkbox"/> 120 <input type="checkbox"/> 90 <input type="checkbox"/> 28	m³ 0.68	€ 5.296,00
	Modelo T9PC120E6	kW 6x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 122.0	

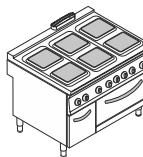
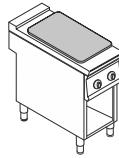
COCINA DE PLACA ELÉCTRICA VERSIÓN TOP

 	Código 316122	Tot. kW 7	<input type="checkbox"/> 400 3N ~ 50/60	m³ 0.26	€ 3.273,00
	Modelo T9PC40E1	kW	V-Hz 40 90 28	Kg 69.0	
 	Código 316007	Tot. kW 14	<input type="checkbox"/> 400 3N ~ 50/60	m³ 0.50	€ 3.905,00
	Modelo T9PC80E1	kW	V-Hz 80 90 28	Kg 113.0	

COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 316009	Tot. kW 8	<input type="checkbox"/> 40 <input type="checkbox"/> 90 <input type="checkbox"/> 90	m³ 0.53	€ 2.819,00
	Modelo T9PB40E2	kW 2x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 62.0	
 	Código 316011	Tot. kW 16	<input type="checkbox"/> 80 <input type="checkbox"/> 90 <input type="checkbox"/> 90	m³ 0.96	€ 4.526,00
	Modelo T9PB80E4	kW 4x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 102.6	

COCINAS ELÉCTRICAS K90

COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código 316013	Tot. kW 24		m³ 1.42	€	6.350,00	
	Modelo T9PB120E6	kW 6x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 144.0	€		
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA							
	Código 316037	Tot. kW 21,3		m³ 0.96	€	6.350,00	
	Modelo T9PH80E4E	kW 4x4 Oven 5,3	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 152.0	€		
	Código 316039	Tot. kW 29,3		m³ 1.46	€	8.842,00	
	Modelo T9PH120E4E	kW 6x4 Oven 5,3	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 165.0	€		
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN2/1 CON 1 PARRILLA							
	Código 316126	Tot. kW 21		m³ 0.97	€	6.559,00	
	Modelo T9PH80E4EC	kW 4x4 Oven 5	V-Hz	Kg 148.8	€		
	Código 316127	Tot. kW 29		m³ 1.45	€	9.051,00	
	Modelo T9PH120E6EC	kW 6x4 Oven 5	V-Hz	Kg 203.5	€		
COCINA ELÉCTRICA PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código 316123	Tot. kW 7		m³ 0.53	€	3.655,00	
	Modelo T9PB40E1	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 86.4	€		
	Código 316015	Tot. kW 14		m³ 0.99	€	4.482,00	
	Modelo T9PB80E1	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 143.0	€		

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS K90

	Código 220590	Descripción Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	€ 54,00
	Código 220595	Descripción Rejilla Horno (88X62CM)	€ 105,00
	Código 619004	Descripción Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	€ 54,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 457,00
	Código 399532	Descripción Plano para 2 placas	€ 137,00
	Código 399569	Descripción Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	€ 566,00

COCINAS ELÉCTRICAS M90

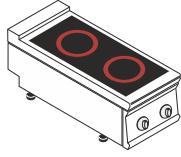
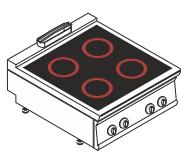
COCINAS ELÉCTRICA PLACA CUADRADA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316149	Tot. kW 4	✓ 40	✓ 45	✓ 90	m³ 0.32
	Modelo M9PB40EM1C	kW 1x4	V-Hz 220-240 ~ 50/60		Kg 37.5	€ 2.098,00
	Código 316150	Tot. kW 8	✓ 80	✓ 45	✓ 90	m³ 0.51
	Modelo M9PB80E2C	kW 2x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60		Kg 64.0	€ 2.819,00

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

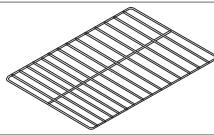
ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS M90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
--	-------------------------	--	-----------------

COCINAS VITROCERÁMICA K90

COCINA VITROCERÁMICA TOP						
	Código	Tot. kW				€
	316017	6,8	40	90	28	0.26
		kW	V-Hz		Kg	3.053,00
COCINA VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	316021	Tot. kW	40	90	90	0.53
		kW	V-Hz		Kg	3.522,00
	316023	Tot. kW	80	90	90	0.96
		kW	V-Hz		Kg	5.570,00
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA						
	316041	Tot. kW	80	90	90	0.98
		kW	V-Hz		Kg	7.439,00
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN2 / 1						
	316124	Tot. kW	80	90	90	0.99
		kW	V-Hz		Kg	7.642,00

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA K90

	Código 220590 619004	Descripción Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM) Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	€ 54,00 54,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA K90

	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 457,00
---	-------------------------	---	--------------------

COCINAS VITROCERÁMICA M90

COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316151	Tot. kW 6,8	80 45 90	m³ 0.51	€	3.589,00
	Modelo M9PB80VC2	kW 2x3,4	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 71.5	€	

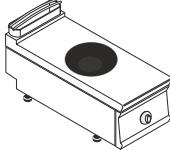
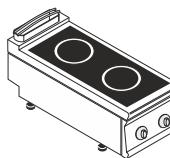
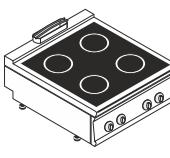
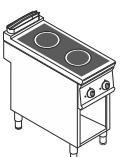
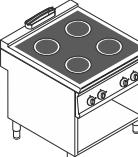
IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA M90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
--	-------------------------	--	--------------------



COCINAS DE INDUCCIÓN K90

COCINA DE INDUCCIÓN WOK TOP						
	Código 316137	Tot. kW 5	40 90 28	m³ 0.27	€	5.769,00
	Modelo T9PC40IW1	kW 1x5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 38.0		
COCINA DE INDUCCIÓN WOK SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316128	Tot. kW 5	40 90 90	m³ 0.53	€	6.196,00
	Modelo T9PB40IW1	kW 1x5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 54.0		
COCINA DE INDUCCIÓN TOP						
	Código 316223	Tot. kW 10	40 90 28	m³ 0.27	€	7.819,00
	Modelo T9PC40I2	kW 2x5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 41.0		
	Código 316224	Tot. kW 20	80 90 28	m³ 0.51	€	14.968,00
	Modelo T9PC80I4	kW 4x5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 85.0		
COCINA DE INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316225	Tot. kW 10	40 90 90	m³ 0.53	€	8.098,00
	Modelo T9PB40I2	kW 2x5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 57.6		
	Código 316226	Tot. kW 20	80 90 90	m³ 0.96	€	15.526,00
	Modelo T9PB80I4	kW 4x5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 95.0		

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN K90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 457,00
	Código 399569	Descripción Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	€ 566,00

COCINAS DE INDUCCIÓN M90

COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316153	Tot. kW 10	✓ 80	✓ 45	✓ 90	m³ 0.52
	Modelo M9PB80I2	kW 2X5	V-Hz 400 3N ~ 50/60		Kg 55.6	€ 9.322,00

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN M90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
--	-------------------------	--	--------------------



FRY TOP A GAS K90



FRY TOP A GAS TOP

	Código 313038	Tot. kW 8	40 90 28	m³ 0.26	€ 2.201,00
	Modelo T9FTL40G	kW	V-Hz	Kg 67.0	
	Código 313041	Tot. kW 16	80 90 28	m³ 0.47	€ 3.133,00
	Modelo T9FTL80G	kW	V-Hz	Kg 121.9	

FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO TOP

	Código 313040	Tot. kW 8	40 90 28	m³ 0.26	€ 3.096,00
	Modelo T9FTC40G	kW	V-Hz	Kg 67.0	
	Código 313043	Tot. kW 16	80 90 28	m³ 0.51	€ 4.188,00
	Modelo T9FTC80G	kW	V-Hz	Kg 122.0	

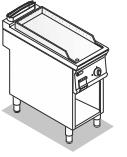
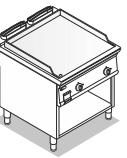
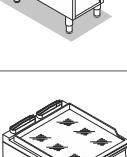
FRY TOP A GAS ACANALADO TOP

	Código 313039	Tot. kW 8	40 90 28	m³ 0.26	€ 2.300,00
	Modelo T9FTR40G	kW	V-Hz	Kg 66.0	

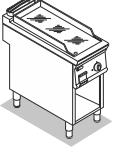
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 TOP

	Código 313042	Tot. kW 16	80 90 28	m³ 0.47	€ 3.261,00
	Modelo T9FTLR80G	kW	V-Hz	Kg 119.0	

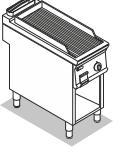
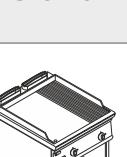
FRY TOP A GAS K90**FRY TOP A GAS LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO**

	Código 313044	Tot. kW 8	40 90 90	m³ 0.53	€	2.609,00
	Modelo T9FTBL40G	kW	V-Hz	Kg 84.0		
	Código 313047	Tot. kW 16	80 90 90	m³ 0.99	€	3.632,00
	Modelo T9FTBL80G	kW	V-Hz	Kg 141.0		

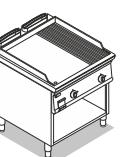
FRY TOP A GAS CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 313046	Tot. kW 8	40 90 90	m³ 0.53	€	3.519,00
	Modelo T9FTBC40G	kW	V-Hz	Kg 83.6		
	Código 313049	Tot. kW 16	80 90 90	m³ 1.00	€	4.691,00
	Modelo T9FTBC80G	kW	V-Hz	Kg 146.0		

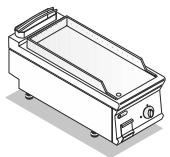
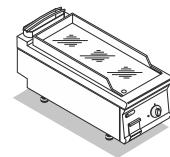
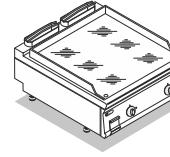
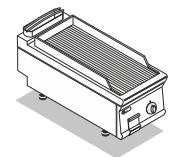
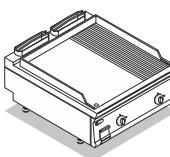
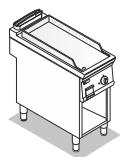
FRY TOP A GAS ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 313045	Tot. kW 8	40 90 90	m³ 0.53	€	2.725,00
	Modelo T9FTBR40G	kW	V-Hz	Kg 82.0		

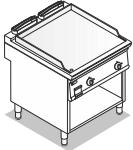
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 313048	Tot. kW 16	80 90 90	m³ 0.99	€	3.765,00
	Modelo T9FTBLR80G	kW	V-Hz	Kg 139.0		

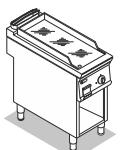
FRY TOP ELÉCTRICOS K90

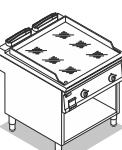
FRY TOP ELÉCTRICO LISO TOP						
	Código 316053	Tot. kW 6	40 90 28	m³ 0.26	€	2.314,00
	Modelo T9FTL40E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 65.0		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO TOP						
	Código 316057	Tot. kW 6	40 90 28	m³ 0.26	€	3.039,00
	Modelo T9FTC40E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 64.6		
	Código 316063	Tot. kW 12	80 90 28	m³ 0.51	€	4.154,00
	Modelo T9FTLC80E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 115.0		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO TOP						
	Código 316055	Tot. kW 6	40 90 28	m³ 0.26	€	2.403,00
	Modelo T9FTR40E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 62.9		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 TOP						
	Código 316061	Tot. kW 12	80 90 28	m³ 0.51	€	3.338,00
	Modelo T9FTLR80E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 112.0		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)						
	Código 316065	Tot. kW 6	40 90 90	m³ 0.53	€	2.714,00
	Modelo T9FTBL40E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 82.0		

FRY TOP ELÉCTRICOS K90**FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)**

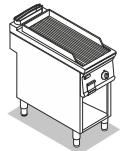
	Código 316071	Tot. kW 12	✓ 80	✓ 90	✓ 90	m³ 0.96	€	3.832,00
⚡	Modelo T9FTBL80E	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	139.0		

FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)

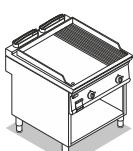
	Código 316069	Tot. kW 6	✓ 40	✓ 90	✓ 90	m³ 0.53	€	3.463,00
⚡	Modelo T9FTBC40E	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	82.0		

	Código 316075	Tot. kW 12	✓ 80	✓ 90	✓ 90	m³ 0.99	€	4.725,00
⚡	Modelo T9FTBC80E	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	139.0		

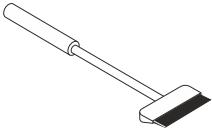
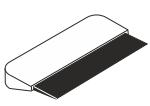
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)

	Código 316067	Tot. kW 6	✓ 40	✓ 90	✓ 90	m³ 0.53	€	2.852,00
⚡	Modelo T9FTBR40E	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	80.0		

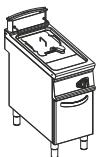
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)

	Código 316073	Tot. kW 12	✓ 80	✓ 90	✓ 90	m³ 0.96	€	3.926,00
⚡	Modelo T9FTBLR80E	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	136.0		

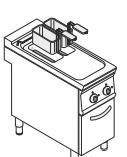
ACCESORIOS FRY TOP K90

	Código 120595	Descripción Rascador para limpieza de planchas				€	57,00
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)				€	41,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda				€	202,00
	Código	Descripción Control electrónico				€	Consultar

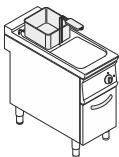
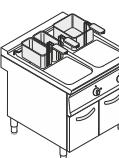
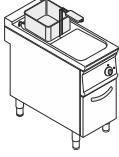
FREIDORAS A GAS K90

FREIDORA A GAS CUBA LIMPIA V SOBRE MUEBLE CERRADO							
17LT 	Código 313186	Tot. kW 16,5	40 90 90	V-Hz	m³ 0.56	€	3.715,00
	Modelo T9FRB40G17V	kW			Kg 76.0		
17+17LT 	Código 313189	Tot. kW 33	80 90 90	V-Hz	m³ 1.03	€	6.369,00
	Modelo T9FRB80G1717V	kW			Kg 127.0		
21LT 	Código 313187	Tot. kW 19,4	40 90 90	V-Hz	m³ 0.56	€	4.048,00
	Modelo T9FRB40G21V	kW			Kg 80.5		
21+21LT 	Código 313190	Tot. kW 38,8	80 90 90	V-Hz	m³ 1.02	€	6.942,00
	Modelo T9FRB80G2121V	kW			Kg 135.5		
FREIDORA A GAS QUEMADORES EN CUBA SOBRE MUEBLE CERRADO							
17LT 	Código 313192	Tot. kW 16,5	40 90 90	V-Hz	m³ 0.56	€	3.715,00
	Modelo T9FRB40G17I	kW			Kg 69.0		
17+17LT 	Código 313194	Tot. kW 33	80 90 90	V-Hz	m³ 1.02	€	6.369,00
	Modelo T9FRB80G1717I	kW			Kg 112.6		

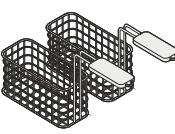
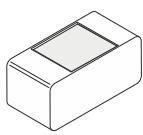
FREIDORAS ELÉCTRICAS K90

FREIDORA ELÉCTRICA RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)							
8+8LT 	Código 316174	Tot. kW 14	40 90 90	V-Hz	m³ 0.52	€	4.031,00
	Modelo T9FRB40E88R	kW		380-415 3N ~ 50/60	Kg 67.0		

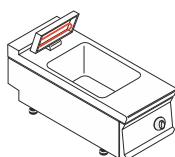
FREIDORAS ELÉCTRICAS K90

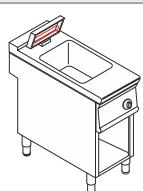
FREIDORA ELÉCTRICA RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)							
17LT 	Código	Tot. kW	40	90	90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60		Kg	
17+17LT 	Código	Tot. kW	40	90	90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60		Kg	
21LT 	Código	Tot. kW	40	90	90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60		Kg	
21+21LT 	Código	Tot. kW	40	90	90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60		Kg	

ACCESORIOS FREIDORAS K90

	Código	Descripción	€
	399581	Cesta Extra para freidora 21LT (28,5x41x12 cm)	133,00
	799508	Cesta Extra para freidora 17LT (28,5x29,5x12 cm)	133,00
	Código	Descripción	€
	220650	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8+8/13/14LT (10,5x29,5x12 cm)	141,00
	399580	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 21LT (14x41x12 cm)	220,00
	799509	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 17LT (14x29,5x12 cm)	220,00
	Código	Descripción	€
	399546	Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 21LT	244,00
	799507	Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 8+8/13/17LT	244,00
	Código	Descripción	€
		Control electrónico	Consultar

MANTENEDOR DE FRITOS K90

MANTENEDOR DE FRITOS TOP GN1/1						
	Código 316221	Tot. kW 1	40 90 28	m³ 0.31	€	1.653,00
	Modelo T94SP40EM	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 32.4	€	

MANTENEDOR DE FRITOS GN1/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316222	Tot. kW 1	40 90 90	m³ 0.53	€	2.143,00
	Modelo T94SPB40EM	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 48.8	€	

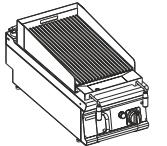
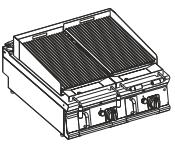
ACCESORIOS MANTENEDOR DE FRITOS

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
---	-------------------------	--	--------------------

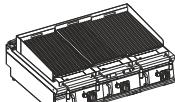
BARBACOA A GAS CON AGUA K90

BARBACOA A GAS CON AGUA Y PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE CERRADO						
	Código 333112	Tot. kW 11	40 90 90	m³ 0.53	€	3.173,00
	Modelo T9GAB40G	kW	V-Hz	Kg 80.0	€	
	Código 333113	Tot. kW 22	80 90 90	m³ 0.99	€	4.604,00
	Modelo T9GAB80G	kW	V-Hz	Kg 133.0	€	

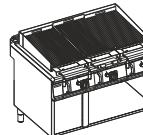
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP						
	Código 313204	Tot. kW 10	40 90 28	m³ 0.26	€	3.294,00
	Modelo T9GPLT40G	kW	V-Hz	Kg 59.0	€	
	Código 313205	Tot. kW 20	80 90 28	m³ 0.51	€	4.434,00
	Modelo T9GPLT80G	kW	V-Hz	Kg 102.0	€	

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA K90**BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP**

 	Código 313206	Tot. kW 30	40 90 28	m³ 0.68	€	6.754,00
Modelo T9GPLT120G	kW	V-Hz			Kg 112.0	

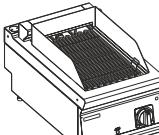
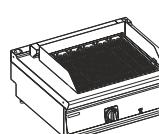
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 313207	Tot. kW 10	40 90 90	m³ 0.53	€	3.300,00
Modelo T9GPLB40G	kW	V-Hz			Kg 76.0	
 	Código 313208	Tot. kW 20	80 90 90	m³ 0.99	€	4.928,00
Modelo T9GPLB80G	kW	V-Hz			Kg 119.0	
 	Código 313209	Tot. kW 30	120 90 90	m³ 1.46	€	7.327,00
Modelo T9GPLB120G	kW	V-Hz			Kg 129.0	

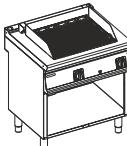
ACCESORIOS BARBACOA PIEDRA VOLCÁNICA K90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda			€	202,00
	Código 399583	Descripción Rejilla 1/2 módulo en varilla para piedra de lava GR-G9T			€	334,00
	399584	Descripción Rejilla 1/2 módulo en fundición para piedra de lava GR-G9T			€	705,00

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA K90**BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA TOP**

 	Código 316229	Tot. kW 5,4	40 90 28	m³ 0.27	€	3.848,00
Modelo T9GT40E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60			Kg 43.0	
 	Código 316230	Tot. kW 10,8	80 90 28	m³ 0.53	€	5.778,00
Modelo T9GT80E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60			Kg 82.0	

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA K90

BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316231	Tot. kW 5,4	40 90 90	m³ 0.51	€	4.376,00
	Modelo T9GB40E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 120.0	€	
	Código 316232	Tot. kW 10,8	80 90 90	m³ 0.96	€	6.415,00
	Modelo T9GB80E	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 139.0	€	

ACCESORIOS BARBACOA DIRECTA K90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
---	-------------------------	--	--------------------

DETALLES BARBACOA DIRECTA K90

Resistencia basculante AISI304:

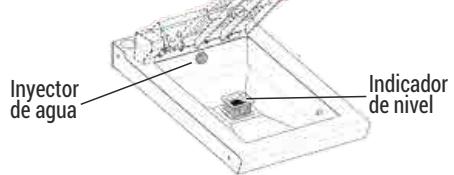


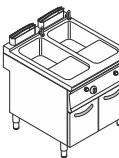
Rascador para limpiar y elevar la resistencia

Resistencia en posición de cocción



Resistencia en posición de limpieza

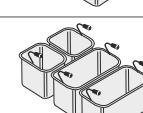
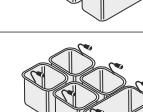
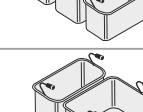
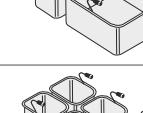
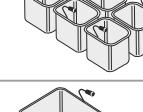
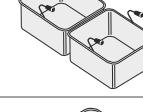
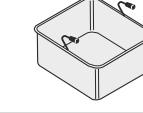
**CUECE PASTAS K90**

CUECE-PASTA A GAS GN1 / 1 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL						
	Código 313070	Tot. kW 15	40 90 90	m³ 0.53	€	3.715,00
	Modelo T9CPB40G	kW	V-Hz	Kg 72.0	€	
	Código 313071	Tot. kW 30	80 90 90	m³ 0.99	€	6.205,00
	Modelo T9CPB80G	kW	V-Hz	Kg 142.2	€	

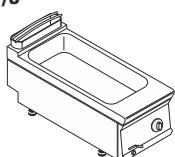
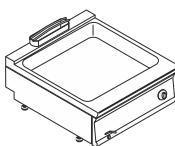
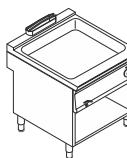
ACCESORIOS CUECE PASTAS K90

CUECE-PASTA ELÉCTRICO GN1 / 1 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
40LT 	Código 316200	Tot. kW 8,4	40 90 90		m³ 0.53	€	3.763,00
	Modelo T9CPB40E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60		Kg 64.0	€	
40+40LT 	Código 316201	Tot. kW 16,8	80 90 90		m³ 0.97	€	6.161,00
	Modelo T9CPB80E	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60		Kg 106.0	€	

ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código 399504	Descripción Cestas 3 piezas GN1/3 para cuece pasta (29x16x20 cm)	€ 476,00
	Código 399505	Descripción Cestas 3 piezas 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm)	€ 476,00
	Código 399506	Descripción Cestas 4 piezas 2xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm + 14x14x20 cm)	€ 515,00
	Código 399507	Descripción Cestas 5 piezas 4xGN1/3 + 1xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm + 14x14x20 cm)	€ 562,00
	Código 399508	Descripción Cestas 2 piezas 1xGN1/1 + 1xGN2/3 para cuece pasta (29x16x20 + 29x29x20 cm)	€ 369,00
	Código 399548	Descripción Cestas 6 piezas GN1/6 para cuece pasta (14x24x20 cm)	€ 608,00
	Código 399553	Descripción Cestas 2 piezas 2xGN1/2 para cuece pasta (29x24x20 cm)	€ 393,00
	Código 399572	Descripción Cesta GN1/1 para cuece pasta (49x29x20 cm)	€ 365,00
	Código 120650	Descripción Tapa GN1/1 para cuece pasta	€ 69,00
	Código	Descripción Control electrónico	€ Consultar

BAÑO MARÍA K90

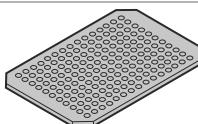
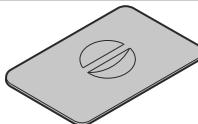
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO TOP						
4xGN1/3 	Código 316045	Tot. kW 3	40 90 28	m³ 30.5	€	2.005,00
	Modelo T9BM40EB	kW	V-Hz 400 2N~ 50/60	Kg 0.27	€	
8xGN1/3 	Código 316047	Tot. kW 4,5	80 90 28	m³ 55.0	€	2.641,00
	Modelo T9BM80E	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 0.51	€	
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
4xGN1/3: 1 GN1/1 + 1 GN1/3 	Código 316049	Tot. kW 3	40 90 90	m³ 0.54	€	2.404,00
	Modelo T9BMB40EB	kW	V-Hz 400 2N~ 50/60	Kg 48.0	€	
8xGN1/3: 2 GN1/1 + 2 GN1/3 	Código 316051	Tot. kW 4,5	80 90 90	m³ 0.97	€	3.261,00
	Modelo T9BMB80E	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 69.0	€	

BAÑO MARÍA M90

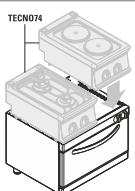
BAÑO MARÍA GN1/1 ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316154	Tot. kW 1,3	80 45 90	m³ 0.51	€	2.314,00
	Modelo M9BMB80EM	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 39.0	€	

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

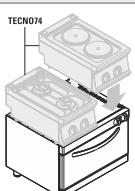
ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código 120580	Descripción GN1/1 Falso fondo para Baño María	€ 54,00
	Código 120650	Descripción Tapa GN1/1	€ 69,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00

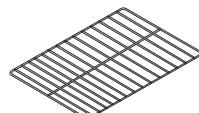
BASE HORNO**BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)**

 	Código 316147	Tot. kW 5	V 80 90 60	m³ 0.99	€	2.786,00
	Modelo T9BH80EC	kW Oven 5	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 51.0		

BASE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)

 	Código 316148	Tot. kW 5,3	V 80 90 60	m³ 0.70	€	2.559,00
	Modelo T9BH80EE	kW Oven 5,3	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 95.0		

ACCESORIOS BASE HORNO

	Código 220590	Descripción Rejilla horno extra GN2/1 (53x63cm)	€	54,00
---	--------------------------------	--	----------	--------------

T9BMB80E

SARTENES BASCULANTES K90**SARTENES BASCULANTES A GAS CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304 SOBRE MUEBLE CERRADO
OPCIONAL: ELEVACIÓN MOTORIZADA (80L) O MANUAL (120L)**

80LT MANUAL	Código 313176	Tot. kW 20	80 90 90	m³ 1.07	€	7.024,00
	Modelo T9SB80G	kW	V-Hz		Kg	
120LT MOTORIZADA	Código 313182	Tot. kW 30	120 90 90	m³ 1.57	€	12.093,00
	Modelo T9SB120GE	kW	V-Hz		Kg	

**SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304 SOBRE MUEBLE CERRADO
OPCIONAL: ELEVACIÓN MOTORIZADA (80L) O MANUAL (120L)**

80LT MANUAL	Código 316192	Tot. kW 10	80 90 90	m³ 1.09	€	7.210,00
	Modelo T9SB80E	kW	V-Hz		Kg	
120LT MOTORIZADA	Código 316197	Tot. kW 15	120 90 90	m³ 1.61	€	11.955,00
	Modelo T9SB120EE	kW	V-Hz		Kg	

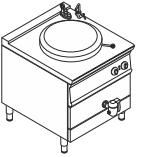
MARMITAS K90**MARMITA A GAS CALENTAMIENTO DIRECTO**

100LT	Código 313076	Tot. kW 21	80 90 90	m³ 1.08	€	6.358,00
	Modelo T9080G100	kW	V-Hz		Kg	
150LT	Código 313077	Tot. kW 21	80 90 90	m³ 1.05	€	6.493,00
	Modelo T9080G150	kW	V-Hz		Kg	

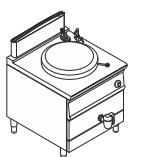
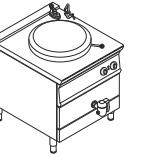
MARMITA A GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO

100LT	Código 313074	Tot. kW 21	80 90 90	m³ 1.11	€	8.123,00
	Modelo T9080GI100	kW	V-Hz		Kg	

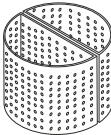
MARMITAS K90**MARMITA A GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO**

150LT 	Código 313075	Tot. kW 21	80 90 90	m³ 1.13	€	8.478,00
Modelo T9080GI150	kW	V-Hz		Kg 170.0		

MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO

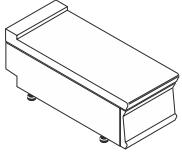
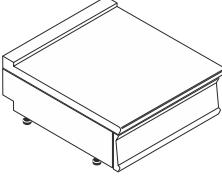
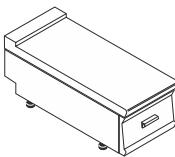
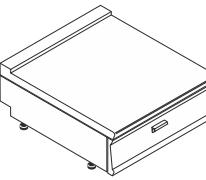
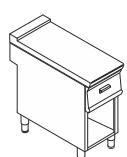
100LT 	Código 316093	Tot. kW 16	80 90 90	m³ 1.11	€	8.292,00
Modelo T9080EI100	kW	V-Hz 380 415 3N~ 50/60		Kg 167.0		
150LT 	Código 316095	Tot. kW 18	80 90 90	m³ 1.10	€	8.656,00
Modelo T9080EI150	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60		Kg 178.0		

ACCESORIOS MARMITAS K90

	Código 399511	Descripción Cesta doble marmita 100L, agujeros de 3mm Ø	€	1.025,00
	399513	Cesta doble marmita 150L, agujeros de 3mm Ø	€	1.248,00



BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

MESA NEUTRA TOP						
	Código 316129	Tot. kW	40 90 28	m³ 0.26	€	875,00
	Modelo T9PN40	kW	V-Hz	Kg 26.0		
	Código 316130	Tot. kW	40 90 28	m³ 0.51	€	1.278,00
	Modelo T9PN80	kW	V-Hz	Kg 54.0		
MESA NEUTRA TOP CON CAJÓN SUPERIOR GN1 / 1						
	Código 396501	Tot. kW	40 90 28	m³ 0.26	€	1.261,00
	Modelo T9PNC40	kW	V-Hz	Kg 34.8		
	Código 396502	Tot. kW	40 90 28	m³ 0.51	€	1.628,00
	Modelo T9PNC80	kW	V-Hz	Kg 58.0		
MESA NEUTRA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 316132	Tot. kW	40 90 90	m³ 0.97	€	1.913,00
	Modelo T9PNB80	kW	V-Hz	Kg 69.0		
MESA NEUTRA CON CAJÓN GN1 / 1 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código 396701	Tot. kW	40 90 90	m³ 0.52	€	1.661,00
	Modelo T9PNBC40	kW	V-Hz	Kg 53.0		
	Código 396702	Tot. kW	40 90 90	m³ 0.96	€	2.201,00
	Modelo T9PNBC80	kW	V-Hz	Kg 62.0		

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90**MESA NEUTRA CON CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO Y SOPORTE SALAMANDRA**

	Código 396703	Tot. kW	80 90 90	m³ 0.97	€	2.948,00
	Modelo T9BNCS80	kW	V-Hz	Kg 89.0		

COMPARTIMENTO NEUTRO ABIERTO

	Código 399002	Tot. kW	40 76,5 57	m³ 0.29	€	541,00
	Modelo T9BN40	kW	V-Hz	Kg 21.8		

	Código 399008	Tot. kW	80 76,5 57	m³ 0.57	€	741,00
	Modelo T9BN80	kW	V-Hz	Kg 29.7		

COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS

	Código 316117	Tot. kW	40 76,5 57	m³ 0.30	€	724,00
	Modelo T9BNP40	kW	V-Hz	Kg 24.0		

	Código 316119	Tot. kW	80 76,5 57	m³ 0.56	€	1.107,00
	Modelo T9BNP80	kW	V-Hz	Kg 37.0		

	Código 316120	Tot. kW	120 76,5 57	m³ 0.87	€	1.427,00
	Modelo T9BNP120	kW	V-Hz	Kg 46.0		

COMPARTIMENTO NEUTRO CON CAJONES GN1 / 1

	Código 316118	Tot. kW	40 76,5 57	m³ 0.29	€	1.140,00
	Modelo T9BNC40	kW	V-Hz	Kg 34.0		

COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS Y CAJONES

	Código 316121	Tot. kW	120 76,5 57	m³ 0.82	€	1.844,00
	Modelo T9BNPC120	kW	V-Hz	Kg 50.0		

ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

	Código 116055	Descripción Elemento calefactor para armario 230/1 V-50/60 HZ - 1.3 KW - (32X54X9.5H)	€ 310,00
	Código 319001	Descripción Pareja de cajones GN 1/1 - No colocables en elementos calefactores - Altura 12cm - No instalables en equipos independientes	€ 623,00
	Código 799502	Descripción Kit de guía GN1 / 1 para bases - Sin compartimentos independientes	€ 139,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 457,00
	Código 399529	Descripción Kit ruedas (2 con frenos)	€ 313,00

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M90

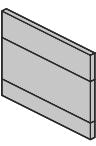
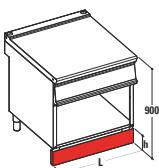
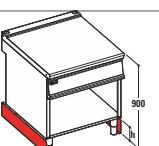
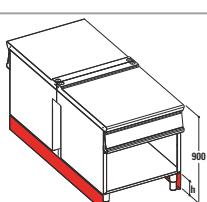
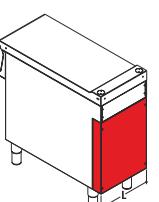
MESA NEUTRA CON COMPARTIMENTO ABIERTO						
	Código 316155	Tot. kW	↙ 40	↙ 45	↙ 90	m³ 0.32
	Modelo M9PNB40	kW	V-Hz			Kg 26.5
	Código 316156	Tot. kW	↙ 80	↙ 45	↙ 90	m³ 0.52
	Modelo M9PNB80	kW	V-Hz			Kg 36.0
MESA NEUTRA CON CAJÓN EN COMPARTIMENTO ABIERTO						
	Código 316157	Tot. kW	↙ 40	↙ 45	↙ 90	m³ 0.30
	Modelo M9PNBC40	kW	V-Hz			Kg 29.4
	Código 316158	Tot. kW	↙ 80	↙ 45	↙ 90	m³ 0.53
	Modelo M9PNBC80	kW	V-Hz			Kg 42.4

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 202,00
---	-------------------------	--	-----------------

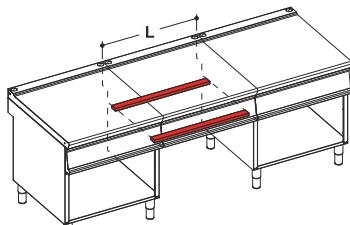
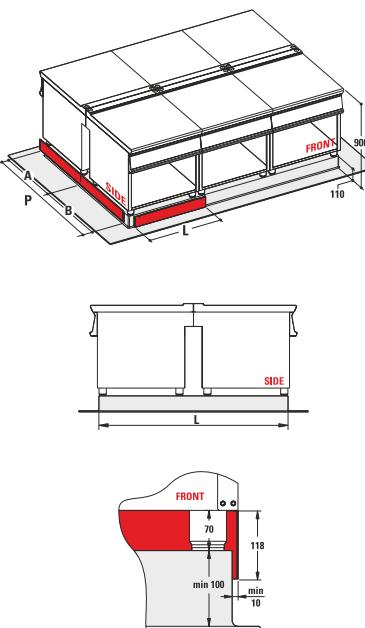
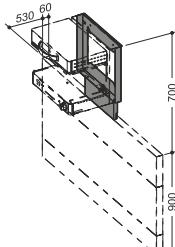
ACCESORIOS K90

	Código 319019 319020	Descripción LATERAL ACERO INO K90 + K90 ISLA L = 181CM ISLA LATERAL ACERO INOX KK74 + T90 L = 161CM	€ 672,00 596,00
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€ 138,00
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€ 382,00
	Código 399533 399534 399535 399536 399579	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 146,00 162,00 191,00 228,00 267,00
	Código 399537	Descripción ZÓCALO LATERAL (1 PAR)	€ 262,00
	Código 399547	Descripción ZÓCALO LADO ISLA (2X180CM) - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 325,00
	Código 319009 319010 319011	Descripción PANEL LATERAL TRASERA PARA COMPARTIMENTO L = 40 CM PANEL LATERAL TRASERO PARA COMPARTIMENTO L = 80CM PANE LATERAL TRASERO PARA COMPARTIMENTOL = 120CM	€ 128,00 178,00 219,00

ACCESORIOS K90

	Código 399573	Descripción PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE PARA BASES Y SUPERFICIE L = 90CM	€ 115,00
	Código 399530	Descripción ALETA LATERAL PARA COMPARTIMENTO 1 MÓDULO	€ 42,00
	Código 399531	Descripción PANEL LATERAL PARA COMPARTIMENTO DE 2 MÓDULOS	€ 61,00
	Código 399517 399518 399519 399520 399554	Descripción KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 120CM KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 160CM KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 200CM KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 240CM KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 280CM	€ 1.274,00 1.368,00 1.493,00 1.652,00 1.880,00
Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos			
	Código 399521	Descripción PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	€ 271,00
	399522	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	305,00
	399523	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	356,00
	399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	424,00
No apto para sartenes basculantes			
	Código 719040	Descripción PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL	€ 68,00

ACCESORIOS K90

	Código	Descripción	€
399525	KIT SOPORTE PUENTE L = 40CM	165,00	
399526	KIT SOPORTE PUENTE L = 80CM	209,00	
399527	KIT SOPORTE PUENTE L = 120CM	277,00	
399528	KIT SOPORTE PUENTE L = 160CM	424,00	
Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos			
	Código	Descripción	€
319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN BASE	146,00	
319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN BASE	162,00	
319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	191,00	
319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	228,00	
319007	ZÓCALO LATERAL (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF B.	262,00	
319008	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.P	325,00	
399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	135,00	
Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos			
	Código	Descripción	€
319056	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	318,00	
	Código	Descripción	€
399582	KIT DE FIJACIÓN A TIERRA	41,00	

ACCESORIOS K90

Código	Descripción	€
319045	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.371,00
319046	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.583,00
319047	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.796,00
319048	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.008,00
319049	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.220,00
319050	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	5.491,00
319051	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	5.704,00
319052	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	5.917,00
319053	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	6.128,00
319054	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	6.341,00
Código	Descripción	€
SHELF_COLOR	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	763,00

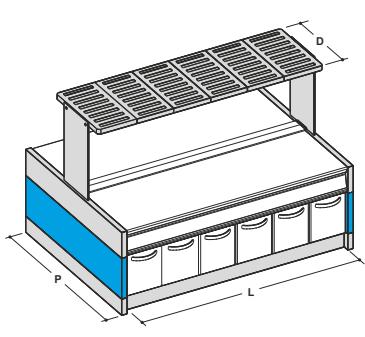
ACCESORIOS M90

	Código 319018	Descripción LATERAL ACERO INOX ISLA M90 L = 136CM	€ 516,00
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€ 138,00
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€ 382,00
	Código 399533 399534 399535 399536 399579	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 146,00 162,00 191,00 228,00 267,00
	Código 719008	Descripción ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90	€ 228,00
	Código 719013	Descripción ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR)	€ 292,00
	Código 399521 399522 399523 399524	Descripción PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	€ 271,00 305,00 356,00 424,00
No apto para sartenes basculantes			
	Código 319056	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	€ 318,00

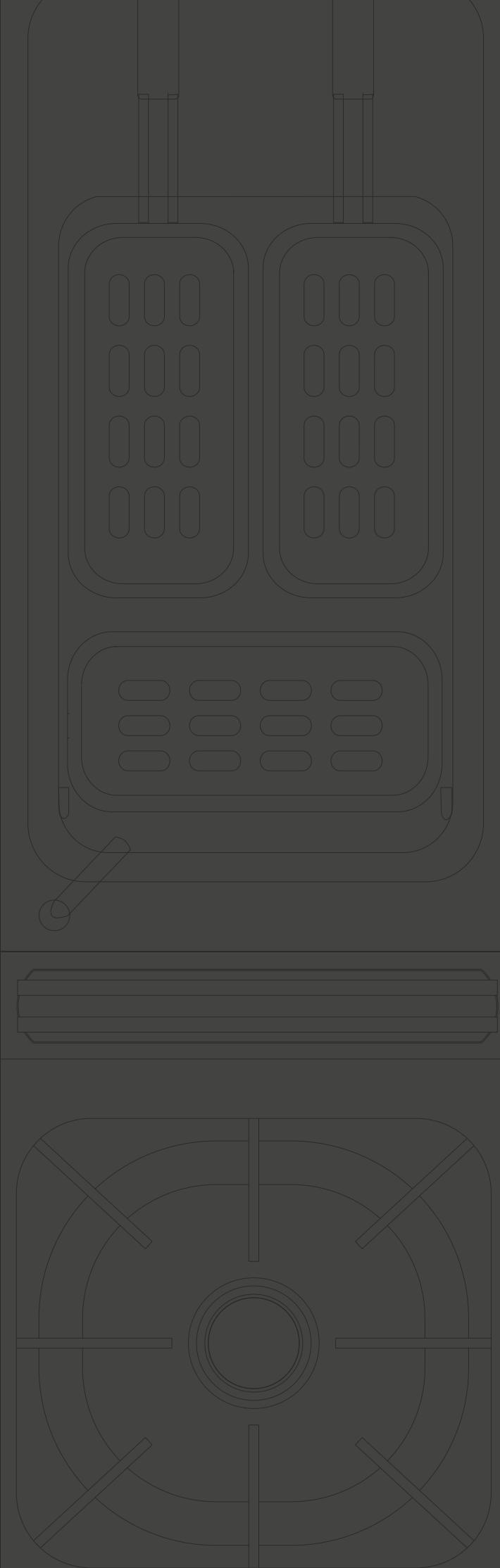
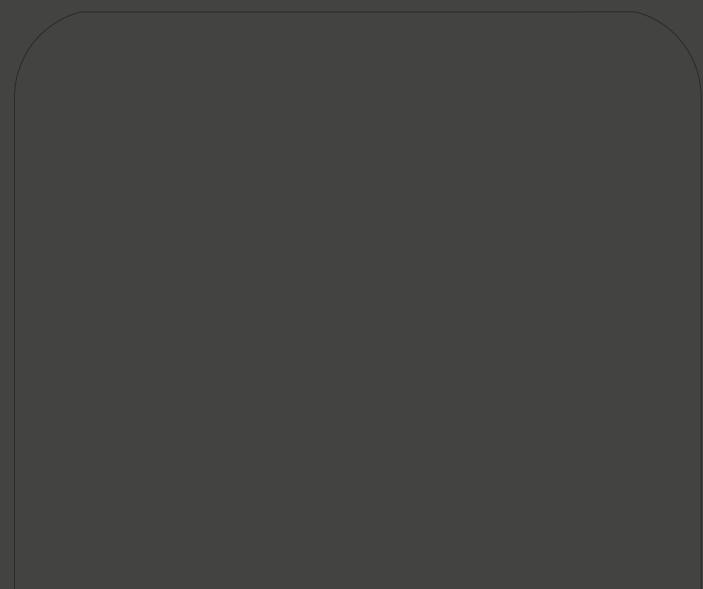
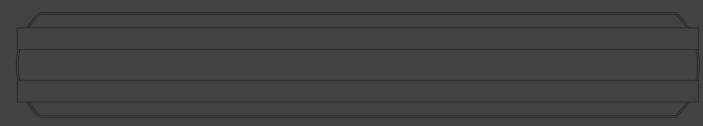
ACCESORIOS M90

	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN BASE	146,00
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN BASE	162,00
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	191,00
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	228,00
	319007	ZÓCALO LATERAL (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF B.	262,00
	319014	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) T74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.P	292,00
	399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	135,00
	719010	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.A	228,00
	719007	PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 45 CM	95,00
	319040	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 200 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	5.298,00
	319041	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 240 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	5.510,00
	319042	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 280 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	5.722,00
	319043	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 320 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	5.934,00
	319044	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 360 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	6.146,00

ACCESORIOS M90

	Código	Descripción	€
SHELF_COLOR	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	763,00	

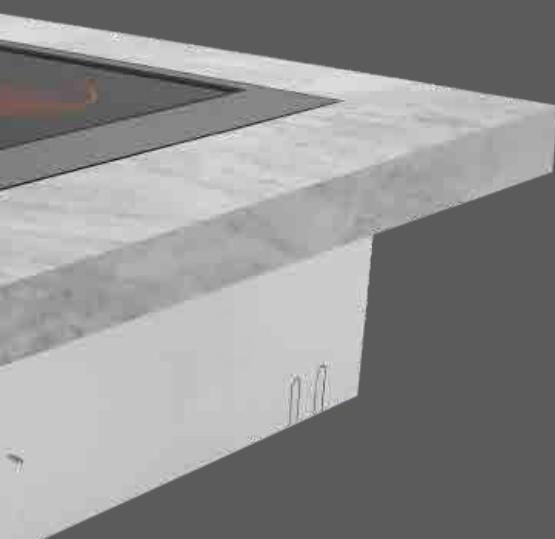
K90 M90



Drop-In



Gama Range Gamme #148	PVP + Datos Técnicos #157
Superficies a Gas y Eléctricas GAS AND ELECTRIC TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ELÉCTRIQUES	#152 #158
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	#154 #160
Baño María y Cuece Pastas BAINS-MARIE AND PASTA COOKERS BAIINS-MARIE ET CUISEURS À PÂTES	#155 #160
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	#156 #162
Fregaderos SINK UNITS EVIER	#156 #163



Drop In

Gama Range Gamme

La gama Drop In es la solución profesional para la integración o sustitución de elementos de cocción profesional en encimeras ya definidas, incluso de materiales distintos del acero inoxidable.

Flexibilidad, sencillez y bajo coste son los conceptos clave de las soluciones Drop In.

Los módulos se pueden colocar sobre la encimera o a ras de ella; los mandos pueden estar situados en un frontal o bien en la encimera, al lado de los equipos.

The Drop In units provide a professional solution for inserting or replacing professional cooking units in existing worktops, including in materials other than stainless steel.

The Drop In solutions are simple to install and provide a flexible, affordable solution.

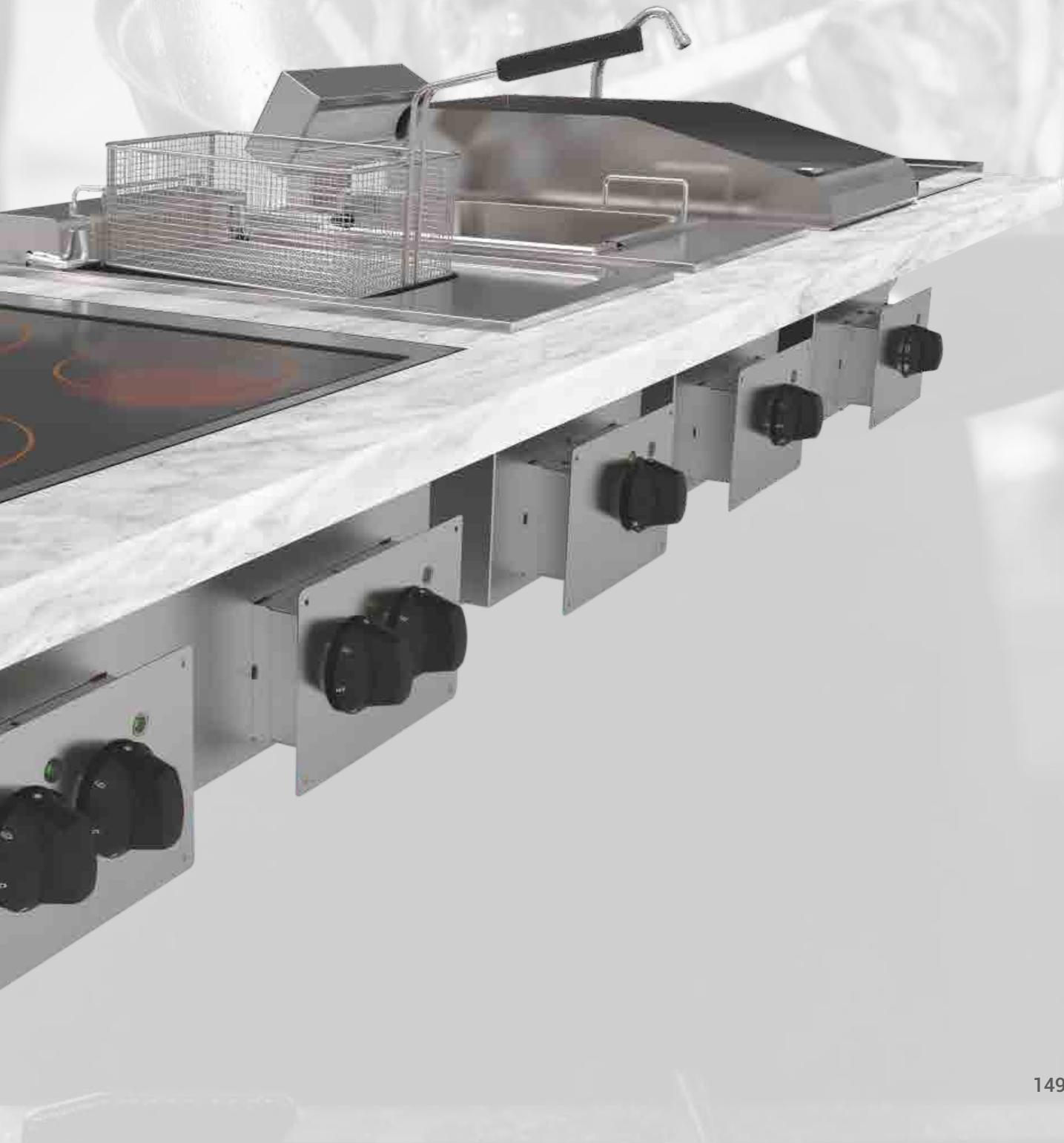
The units can be inserted both on top of the worktop or flush with the worktop; and the controls can be positioned on a plate at the front or on the worktop to the side of the units.

Les Drop In sont la solution professionnelle pour l'insertion ou le remplacement d'éléments de cuisson professionnels sur des plans déjà définis, même dans des matériaux autres que l'inox.

Flexibilité, simplicité et économie sont les mots clés des solutions Drop In.

Les modules peuvent être insérés sur le plan ou à fleur du plan; les commandes peuvent être placées sur un bandeau frontal ou sur le plan à côté des machines.





Drop In

Se integra en cualquier lugar Fit them anywhere Il s'intègre partout

Máxima libertad de instalación.

Una amplia gama de módulos gas-eléctricos empotrados: adecuados para todos los estilos de mobiliario, este módulos garantizan la mejor libertad de instalación (encima del plano o en el plano).

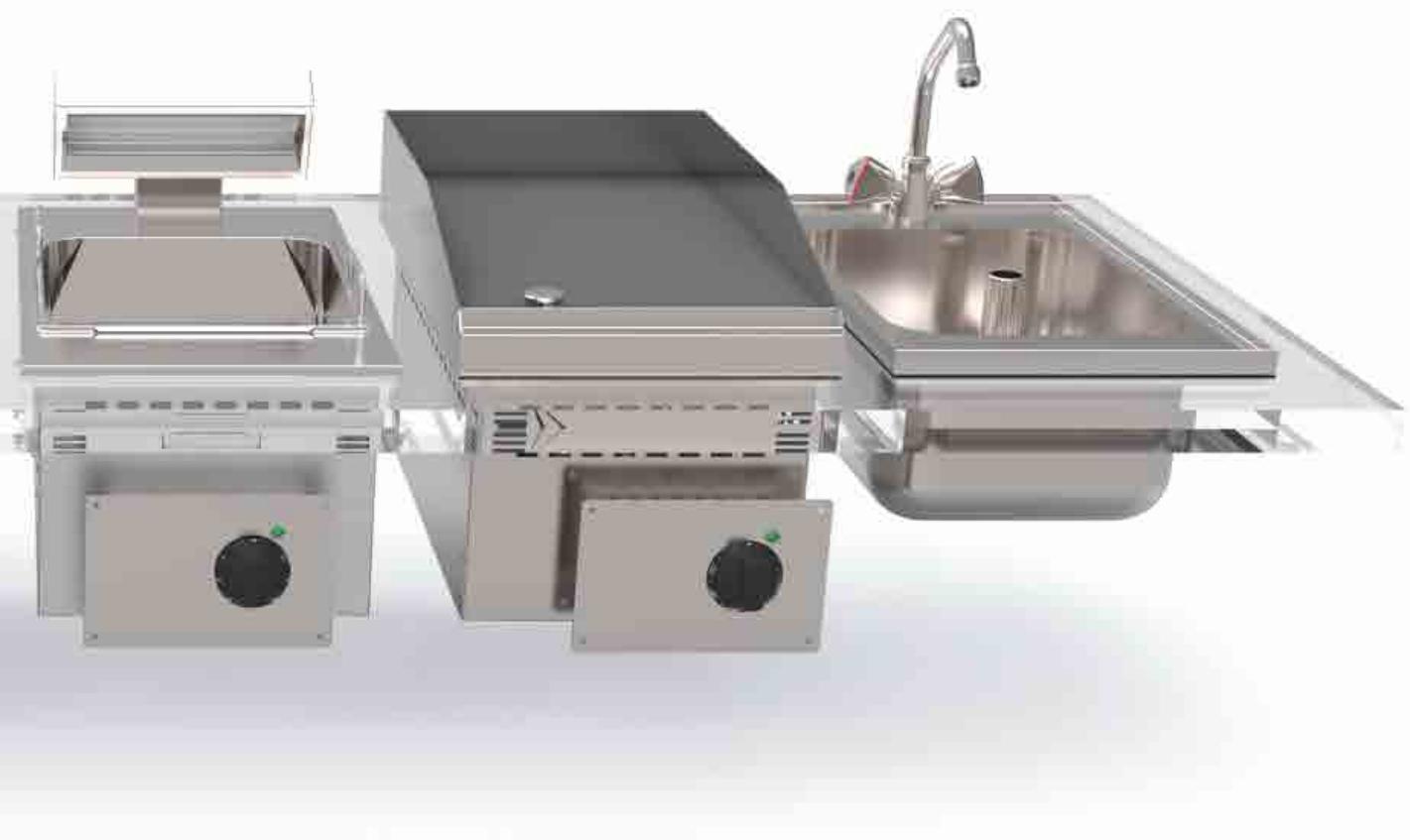
Flexible installation.

A wide range of electric and gas built-in modules; suitable for every furnishing style, these modules guarantee the best installation freedom (over the work top or flush-fitted of the work top surface).

Liberté d'installation maximale.

Une large gamme d'éléments modulaires encastrables à gaz ou électriques, qui s'adaptent à toutes les solutions d'aménagement en totale liberté d'installation, au ras du plan ou au-dessus.





Drop In

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS GAS BOILING TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ



Gas / Gas / Gaz

- Quemadores con distintos niveles de potencia (3,3 kW y 5,2 kW).
 - Superficies prensadas con bordes anti-rebose de líquidos.
 - Termopar y encendido piezoelectrónico.
 - Soporte de olla de fundición.
-
- Burners available in 3,3 and 5,2 kW.
 - Pressed tops with raised edges against overflow.
 - Thermocouple and piezoelectric ignition.
 - Cast-iron pan support.
-
- Brûleurs avec puissance 3,3 et 5,2 kW
 - Plans emboutis d'une seule pièce formant une cuvette anti-débordement.
 - Thermocouple et allumage piézoélectrique
 - Grille repose-casserole en fonte.

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS ELECTRICS BOILING TOPS PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES



Eléctrica / Electric / Électrique

- Placas redondas de diámetro 220 mm fijadas herméticamente a la superficie para evitar filtraciones de líquidos.
 - Superficie prensada con borde anti-rebose.
 - Precisión en la regulación de la temperatura gracias a los commutadores de potencia de 6 posiciones.
 - Dispositivo para la seguridad y el ahorro energético que evita los excesos de temperatura, también sin recipientes sobre las placas.
-
- Round hotplates (diameter 220 mm) hermetically sealed to the top to avoid infiltrations or seepage.
 - Pressed tops with raised edges against overflow.
 - Precise temperature setting thanks to 6-position regulation knobs.
 - For safety and energy saving, a device avoids overheating even when no pan is placed on the plates.
-
- Plaques rondes (diamètre 220 mm) fixées au plan de manière hermétique pour éviter toute infiltration.
 - Plans emboutis d'une seule pièce avec de cuvettes anti-débordement.
 - Réglage précis de la température de cuisson grâce à des régulateurs à 6 positions.
 - Dispositif de sécurité et réduction des consommations qui évite les surchauffes en cas d'absence de casserole.



Vitrocerámica / Glass Ceramic / Vitrocéramiques

- Resistencias al infrarrojo, también de doble superficie de calentamiento (dos zonas de cuatro en el módulo de 70 cm de anchura y una de dos en el módulo de 35 cm).
- Superficie vitrocerámica fácil de limpiar.
- Limitador automático de seguridad contra los excesos de temperatura.
- Indicador luminoso de seguridad que señala el calor residual, también con aparato apagado.
- Reguladores continuos de potencia.

- Infra-red heating elements, even with double heating areas (2 cooking points out of 4 in the 70 cm width models, 1 out of 2 in the 35 cm module).
- Easy to clean glass ceramic surface.
- Automatic security limiter against overheating.
- Security signal lamp indicating any residual heat on the top, even when the appliance is switched off.
- Continuous power regulators.

- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante (deux zones sur quatre sur le module intégral de 70 cm de largeur et une sur deux sur le module de 35 cm).
- Plan vitrocéramique lisse, facile et rapide à nettoyer.
- Limiteur automatique qui évite toute surchauffe excessive.
- Un témoin lumineux situé sur le plan signale si la surface est encore chaude, même lorsque la manette est placée sur OFF.
- Régulateurs continus de puissance.



Inducción / Induction / Induction

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Todas sobre encimera, con 2 o 4 zonas de calentamiento provistas de 1 o 2 generadores, respectivamente, de control independiente.
- Ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- Instalables sobre compartimentos neutros, con puertas y/o cajones y sobre módulos bajos refrigerados.

- The most innovative technology in horizontal cooking.
- All tops have 2 or 4 heating zones with 1 or 2 independently controlled generators respectively.
- Energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- Installable on neutral elements, with doors and/or drawers and on refrigerated base units.

- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Tous les tops, avec 2 ou 4 zones chauffantes avec respectivement 1 ou 2 générateurs à commande indépendante.
- Économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.
- Installables sur compartiments neutres, avec portes et/ou tiroirs et sur bases réfrigérées.

FREIDORAS Y MANTENEDOR DE FRITOS FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES ET RÉSERVES À FRITES



⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Superficie con borde anti-rebose de líquidos.
- Cubas con aristas redondeadas para una fácil limpieza.
- Amplia zona fría para aumentar la duración del aceite.
- Grupo de resistencias basculante para facilitar las operaciones de limpieza.
- Pressed top with raised edges against overflow.
- Tanks with rounded corners to facilitate cleaning.
- Ample cold zone that increases the life of the oil.
- Tilting heating element group to facilitate cleaning.
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordement.
- Cuves avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Vaste zone froide qui augmente la durée de l'huile.
- Groupe de résistances basculantes pour faciliter le nettoyage.

⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Ideal para mantener calientes y fragrantes los alimentos fritos.
- Una resistencia de cerámica introducida en la parábola irradia desde arriba calor seco sobre los alimentos.
- Bandeja GN2/3 con falso fondo perforado perfilado, extraíble para facilitar la recogida del producto.
- Ideal for keeping any fried food hot and crispy for a long time.
- Ceramic heating element positioned in a dish irradiates dry heat onto the food.
- GN2/3 scuttle with a perforated false bottom, removable to facilitate food collection.
- Maintient longtemps la friture croustillante et à température.
- Une résistance insérée dans la parabole en céramique rayonne, par le haut, une chaleur sèche sur les aliments.
- Bac 2/3 avec faux fond perforé, galbé et extractible qui permet de récupérer le produit avec facilité.

BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Ideales para mantener a temperatura justa y humedad adecuada los alimentos calientes.
- Realizados en acero inoxidable con resistencias fuera de la cuba.
- Cubas con aristas redondeadas que pueden contener recipientes GN1/1 o GN1/2 (h=150 mm).
- Temperatura regulable hasta 90 °C y termostato adicional contra los excesos de temperatura.
- Desagüe en la cuba con válvula de escape.

- Designed to keep already-cooked food at the perfect temperature and humidity.
- Built in stainless steel. Heating elements placed outside the tank.
- Tanks with easy-to-clean rounded edges, suitable to fit GN1/1 or GN1/2 (h=150 mm) containers.
- Thermostatic regulation up to 90 °C and additional safety thermostat.
- Drain located on the bottom of the tank and equipped with a ball valve.

- Appareils pour maintenir au chaud les aliments en garantissant une température et une humidité correctes.
- Construits en acier inox avec résistances placées hors de la cuve.
- Les cuves aux angles arrondis peuvent contenir des bacs GN1/1 ou GN1/2 (h=150 mm).
- Réglage thermostatique jusqu'à 90° et thermostat anti-surchauffe.
- Evacuation de l'eau avec un robinet à bille, qui se trouve sous la cuve.
- Avec faux fond.

CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



Eléctrica / Electric / Électrique

- Cubas de gran capacidad (23 l) en acero inox AISI 316.
- Cubas con aristas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Pueden contener cestos GN de varias medidas (no se entregan de serie).
- Rebosadero a ras de agua para descargar el almidón residual y las espumas.
- Grifo para el llenado de la cuba situado en el panel delantero del aparato.
- Cestas no incluidas.

- High capacity tanks (23 lt) made in AISI 316 stainless steel.
- Tanks with rounded edges to facilitate cleaning.
- Suitable for different types of Gastro Norm baskets (not supplied as standard).
- Spillway overflow for draining residual starch and foams.
- Tank filling tap positioned on the front panel.
- Baskets are not supplied as standard.

- Cuves en acier inox AISI 316 de grande capacité (23 l).
- Cuves aux bords arrondis qui facilitent le nettoyage.
- Ils peuvent contenir des paniers GN de différentes mesures (sur demande).
- Trop-plein de déversement pour l'évacuation des résidus d'amidon et de mousse.
- Robinet de remplissage du bac placé en façade.
- Paniers sur demande.

Drop In

FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



FREGADEROS SINK UNITS EVIER

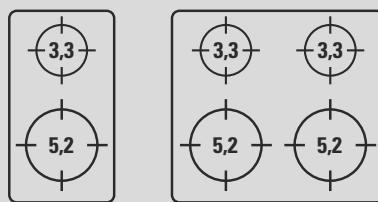


Eléctrico / Electric / Électrique

- Planchas construidas con placas de acero de elevado espesor.
 - Disponibles planchas lisas, rayadas cromadas.
 - Bordes perimetrales contra salpicaduras.
 - Termostato regulable de 80 a 300 °C.
 - Cooking top made of a thick stainless steel plate.
 - Available are smooth, ribbed or chromium-plated plates.
 - Splash back on three sides.
 - Temperature adjustable from 80 to 300 °C.
 - Construites avec des plaques en acier de grande épaisseur.
 - Disponibles versions lisses, rainurées ou chromées.
 - Bords anti-éclaboussures.
 - Réglage thermostatique de 80 à 300 °C.
- Fregaderos dotados de cubas prensadas y aristas redondeadas, rebosadero a ras de agua y desagüe de 1,5".
 - Grifo monomando a pedido.
 - Sink units are provided with rounded edges for easy cleaning, spillway overflow and a 1,5" drain siphon.
 - Single lever tap upon request.
 - Eviers avec bac embouti aux angles arrondis, trop-plein de déversement et bonde de 1,5".
 - Robinet mélangeur à levier sur demande.

Drop In

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GAS**POSICIÓN QUEMADORES 🔥****COCINA A GAS**

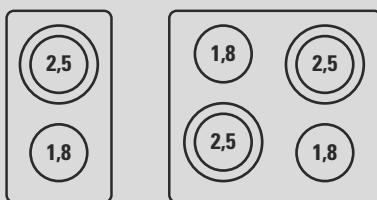
 🔥	Código 133005	Tot. kW 8,5	V 35	V 60	V 30,7	m³ 0.16	€ 1.236,00
	Modelo EEDCPG35G	kW 1X3,3+1X5,2	V-Hz			Kg 17.0	
 🔥	Código 133006	Tot. kW 17	V 70	V 60	V 30,7	m³ 0.29	€ 1.934,00
	Modelo EEDCPG70G	kW 2X3,3+2X5,2	V-Hz			Kg 28.0	

ACCESORIOS DROP IN A GAS

	Código 120655	Descripción Rejilla de reducción	€ 24,00
--	--------------------------------	---	--------------------------

ELÉCTRICOS**TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS 🔥****COCINA ELÉCTRICA**

 ⚡	Código 136001	Tot. kW 5,2	V 35	V 60	V 26,6	m³ 0.15	€ 755,00
	Modelo EEDPC35E0	kW 2X2,6	V-Hz 400 2N ~ 50/60			Kg 15.6	
 ⚡	Código 136002	Tot. kW 5,2	V 35	V 60	V 26,6	m³ 0.16	€ 755,00
	Modelo EEDPC35E1	kW 2X2,6	V-Hz 230 ~ 50/60			Kg 16.0	
 ⚡	Código 136004	Tot. kW 10,4	V 70	V 60	V 26,6	m³ 0.29	€ 1.339,00
	Modelo EEDPC70E0	kW 4X2,6	V-Hz 400 3N ~ 50/60			Kg 28.0	

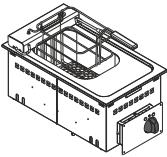
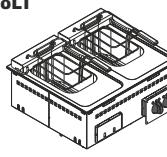
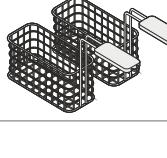
VITROCERÁMICA**POSICIÓN QUEMADORES ⚡****COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA**

 ⚡	Código 136006	Tot. kW 4,3	V-Hz 35 60 26,6	m³ 0.15	€ 1.586,00
	Modelo EEDPCC35E0	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 15.0	
 ⚡	Código 136007	Tot. kW 4,3	V-Hz 35 60 26,6	m³ 0.15	€ 1.567,00
	Modelo EEDPCC35E1	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 16.0	
 ⚡	Código 136008	Tot. kW 8,6	V-Hz 70 60 26,6	m³ 0.29	€ 2.594,00
	Modelo EEDPCC70E0	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 24.0	

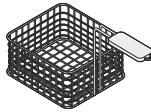
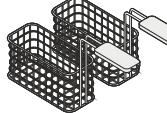
INDUCCIÓN**POSICIÓN QUEMADORES ⚡****COCINA ELÉCTRICA INDUCCIÓN**

 ⚡	Código 136041	Tot. kW 7	V-Hz 35 65 29,5	m³ 0.21	€ 6.693,00
	Modelo EEDPIN35E	kW 2X3,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 28.5	

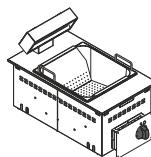
FREIDORAS

FREIDORA ELÉCTRICA							
	Código	Tot. kW	380V	380V	380V	m³	€
	136026	6					
	136027	7,5	35	60	33	0.15	
	136028	6					
	136029	7,5					
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	EEDFR35E0		400 3N ~ 50/60			18.0	
	EEDFR35ES0		400 3N ~ 50/60			18.2	
	EEDFR35E1		230 ~ 50/60			19.0	
	EEDFR35ES1		230 ~ 50/60			20.0	
	Código	Tot. kW	380V	380V	380V	m³	€
	136031	12	70	60	33	0.30	
	136032	15				0.29	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	EEDFR70E0		400 3N ~ 50/60			31.6	
	EEDFR70ES0					31.4	

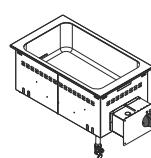
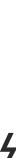
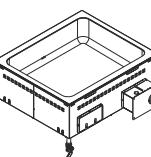
ACCESORIOS FREIDORAS

	Código	Descripción	€
	120575	Cesta Extra para freidora 8L (21x26,5x10,5 cm)	62,00
	Código	Descripción	€
	120690	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8L (21x26,5x10,5 cm)	144,00

MANTENEDOR DE FRITOS

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO GN2/3							
	Código	Tot. kW	380V	380V	380V	m³	€
	136034	0,65	35	60	26,6	0.21	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	EEDSP35E0		225-240 ~ 50/60			17.6	

BAÑO MARÍA

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO							
	Código	Tot. kW	380V	380V	380V	m³	€
	136035	1,3	35	60	26,6	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	EEDBM35E0		230 ~ 50/60			15.0	
	Código	Tot. kW	380V	380V	380V	m³	€
	136036	2,6	70	60	26,6	0.29	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	EEDBM70E0		230 ~ 50/60			25.0	

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código 120580	Descripción GN1/1 Falso fondo para Baño María	€ 54,00
	Código 120650	Descripción Tapa GN1/1	€ 69,00

CUECE-PASTA

CUECE-PASTA ELÉCTRICO 23LT GN2 / 3

	Código 136038	Tot. kW 4,8	35 60 32	m³ 0.36	€	2.389,00
	Modelo EEDCP35E0	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 28.0		

ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código 120620	Descripción Cesta 2 piezas GN1/3 para cocina pasta (29x16x20 cm)	€ 321,00
	Código 120625	Descripción Cesta 4 piezas GN1/6 para cocina pasta (14x14x20 cm)	€ 412,00
	Código 120635	Descripción Cesta 1 piezas GN2/3 para cocina pasta (29x29x20 cm)	€ 213,00
	Código 120652	Descripción Tapa GN2/3 para cocina pasta	€ 62,00
	Código 120660	Descripción Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cocina pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	€ 367,00
	Código 120700	Descripción Cesta 2 piezas GN2/6 para cocina pasta (14.5x29x20 cm)	€ 321,00

FRY TOP

FRY TOP ELÉCTRICO LISO

	Código 136009 136011	Tot. kW 3,9 3	35 60 26,6	m³ 0.15	€ 1.217,00 1.035,00
	Modelo EEDFTL35E0 EEDFTL35E2	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60	Kg 35.0 34.2	
	Código 136018	Tot. kW 7,8	70 60 26,6	m³ 0.29	€ 1.699,00
	Modelo EEDFTL70E0	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 63.0	

FRY TOP ELÉCTRICO CROMADO LISO

	Código 136015 136016 136017	Tot. kW 3,9 3,9 3	35 60 26,6	m³ 0.15 0.15 0.16	€ 1.549,00 1.531,00 1.373,00
	Modelo EEDFTC35E0 EEDFTC35E1 EEDFTC35E2	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60 230 ~ 50/60	Kg 35.0 34.0 31.0	
	Código 136024 136025	Tot. kW 7,8 6	70 60 26,6	m³ 0.29	€ 2.241,00 2.168,00
	Modelo EEDFTC70E0 EEDFTC70E2	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60	Kg 58.0	

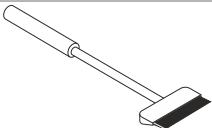
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO

	Código 136012 136014	Tot. kW 3,9 3	35 60 26,6	m³ 0.15	€ 1.271,00 1.095,00
	Modelo EEDFTR35E0 EEDFTR35E2	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60	Kg 32.2 32.2	
	Código 136022 136023	Tot. kW 7,8 6	70 60 26,6	m³ 0.30 0.29	€ 1.961,00 1.824,00
	Modelo EEDFTR70E0 EEDFTR70E2	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60	Kg 62.6 78.5	

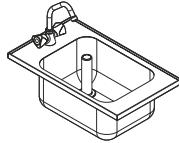
FRY TOP CROMO CEPILLADO-ACANALADO 1/3 ELÉCTRICO

	Código 136050	Tot. kW 7,8	70 60 26,6	m³ 0.30	€ 2.420,00
	Modelo EEDFTR70BEO	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 62.0	

ACCESORIOS FRY TOP

	Código 120595	Descripción Rascador limpieza de planchas	€ 57,00
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€ 41,00

FREGADERO

FREGADERO						
	Código 136039	Tot. kW	35 60 24,1	m³ 0.15	€	731,00
	Modelo DL35	kW	V-Hz	Kg 8.8		

Drop-In

Salamandras



Gama	PVP
Range	+ Datos
Gamme	Técnicos
#168	#172
Basic	#170
Clásica	#170
Ultra-rapida	#171
Gas	#171
	#176

Salamandras

Gama Range Gamme

Las salamandras completan con eficacia y en poco espacio el equipamiento de cualquier cocina, desde el snack bar hasta la restauración colectiva, tanto con menús de carne como de pescado.

Resultan indispensables en locales pequeños que sirven tapas o pinchos, en bares con almuerzos ligeros, mesas calientes, comida rápida y bocaterías, así como en las cocinas de los chefs más exigentes, que cuidan cada detalle de sus platos.

Salamanders are an efficient and space-saving addition to any kitchen, from snack bars to catering establishments, for both meat and fish menus. They are indispensable in small establishments serving tapas or pinchos, such as light lunch bars, hot tables, fast food and snack bars, as well as in the kitchens of the most demanding chefs, who take care of every detail of their dishes.

Les salamandres complètent de manière efficace et peu encombrante toutes les cuisines, des snack-bars aux établissements de restauration, pour les menus de viande et de poisson.

Elles sont indispensables dans les petits locaux servant des tapas ou des pinchos, tels que les bars à repas légers, les tables chaudes, les fast-foods et les snack-bars, ainsi que dans les cuisines des chefs les plus exigeants, qui soignent chaque détail de leurs plats.



Versátiles, cómodas, seguras. Versatile, practical, safe. Versatiles, pratiques, sûres.



Damos respuesta a las demandas de los chefs con una amplia gama de modelos de salamandras de diferentes tamaños, potencias y prestaciones para cubrir cualquier necesidad de la cocina.

We respond to the demands of chefs with a wide range of models of salamanders of different sizes, power and performance to cover any kitchen need.

Nous répondons aux exigences des chefs avec une ample variété de modèles de salamandres, différents entre eux pour leurs dimensions, puissance et prestations, afin de satisfaire toute exigence en cuisine.



El asa rediseñada, las esquinas redondeadas y un tablero de mandos más moderno y funcional otorgan un nuevo aspecto a las salamandras, uniendo belleza y funcionalidad.

The redesigned handle, rounded corners and a more modern and functional control panel give the salamanders a new look, combining beauty and functionality.

La poignée redessinée, les angles arrondis et le panneau de commande plus moderne et fonctionnel confèrent aux salamandres un nouveau look, alliant beauté et fonctionnalité.



Máxima higiene gracias a las bandejas de recogida de jugos, a las parrillas de acero cromado con mangos atémicos extraíbles y a las nuevas dimensiones de los puntos críticos.

Maximum hygiene thanks to the juice collection trays, chrome-plated steel grids with removable athermic handles and the new dimensions of the critical points.

Hygiène maximale grâce aux bacs de récupération des jus, aux grilles en acier chromé avec poignées athermiques amovibles et aux nouvelles dimensions des points critiques.



Mayor estabilidad gracias a las patas regulables. Además, nuestras salamandras pueden montarse en la pared. Los soportes están disponibles como accesorios.

Greater stability thanks to adjustable legs. In addition, our salamanders can be mounted on the wall. Brackets are available as accessories.

Stabilité accrue grâce aux pieds réglables. En outre, nos salamandres peuvent être fixées au mur. Des supports sont disponibles en tant qu'accessoires.



Reducción de la temperatura externa en asas y superficies, mediante el añadido de materiales aislantes entre las resistencias y las superficies externas y la aplicación de separadores de baquelita en las asas. El riesgo de quemaduras para el usuario es mínimo.

Reduction of the external temperature on handles and surfaces by adding insulating materials between the heating elements and the external surfaces and the application of bakelite spacers on the handles. The risk of burns for the user is minimal.

Réduction de la température externe sur les poignées et les surfaces par l'ajout de matériaux isolants entre les éléments chauffants et les surfaces externes et par l'application d'entretoises en bakélite sur les poignées. Le risque de brûlure pour l'utilisateur est minime.



Certificación Internacional CB. Las nuevas salamandras eléctricas cumplen las normas de baja tensión (LVD) y compatibilidad electromagnética (EMC), que hoy en día se utilizan ampliamente en las relaciones internacionales.

International CB Certification. The new electric salamanders comply with Low Voltage (LVD) and Electromagnetic Compatibility (EMC) standards, which are nowadays widely used in international relations.

Certification internationale CB. Les nouvelles salamandres électriques sont conformes aux normes de basse tension (LVD) et de compatibilité électromagnétique (EMC), qui sont aujourd'hui largement utilisées dans les relations internationales.

Salamandras

Basic



Estos modelos de salamandras, sencillas y básicas, combinan altas prestaciones con un precio inigualable.

- Acero inoxidable AISI 430.
- Resistencias reclinables para facilitar la limpieza.
- Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles para la limpieza.
- Los modelos 60 tienen dos zonas de cocción independientes.

These models of salamanders, simple and basic, combine high performance with an unbeatable price.

- AISI 430 stainless steel.
- Reclining heating elements for easy cleaning.
- Removable juice collection trays and chrome-plated steel grills for cleaning.
- 60 models have two independent cooking zones.

Ces modèles de salamandres, simples et basiques, allient de hautes performances à un prix imbattable.

- Acier inoxydable AISI 430.
- Éléments chauffants inclinables pour faciliter le nettoyage.
- Bacs de récupération des jus amovibles et grilles en acier chromé pour le nettoyage.
- 60 modèles ont deux zones de cuisson indépendantes.

Clásica



- Acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Resistencias blindadas de Incoloy en la sección móvil superior que se desliza sobre guías, reclinables y fáciles de limpiar.
- Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles, con mangos atémicos.
- Esquinas redondeadas.
- Patas regulables.
- Posibilidad de montaje en la pared.
- Tablero de mandos más moderno y funcional.
- Asa aislada mediante un separador de baquelita y mayor blindaje de las superficies externas para garantizar una elevada seguridad.
- Dos zonas de cocción independientes para los modelos 60 y 80.

- Satin-finished AISI 304 stainless steel.
- Armoured Incoloy heating elements in the upper mobile section that slide on guides, reclining and easy to clean.
- Removable chrome-plated steel juice collection trays and grills, with athermic handles.
- Rounded corners.
- Adjustable legs.
- Wall mounting possible.
- More modern and functional control panel.
- Handle insulated by a bakelite spacer and increased shielding of the external surfaces to ensure high safety.
- Two independent cooking zones for models 60 and 80.

- Acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Éléments chauffants en Incoloy blindé dans la partie mobile supérieure, coulissant sur des glissières, inclinables et faciles à nettoyer.
- Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé, avec poignées athermiques.
- Coins arrondis.
- Pieds réglables.
- Possibilité de montage mural.
- Panneau de commande plus moderne et fonctionnel.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et blindage accru des surfaces externes pour garantir une grande sécurité.
- Deux zones de cuisson indépendantes pour les modèles 60 et 80.

Ultra-rápida



- Acero Inoxidable AISI 304

- Uniformidad de cocción perfecta, garantizada por los deflectores rediseñados y por el centrado de la superficie de cocción bajo la superficie radiante.
- 20 segundos para alcanzar la máxima temperatura desde el encendido; máx. 5 segundos ya en funcionamiento.
- Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles, con mangos atémicos.
- Esquinas redondeadas y patas regulables.
- Posibilidad de montaje en la pared.
- Asa aislada mediante un separador de baquelita y mayor blindaje de las superficies externas.

- Acier inoxydable AISI 304

- Parfaite uniformité de cuisson, garantie par les déflecteurs redessinés et par le centrage de la surface de cuisson sous la surface radiante.
- 20 secondes pour atteindre la température maximale à partir de la mise en marche ; max. 5 secondes en cours de fonctionnement.
- Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé avec poignées athermiques.
- Coins arrondis et pieds réglables.
- Possibilité de montage mural.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et protection supplémentaire des surfaces extérieures.

- Uniformité parfaite de la cuisson, garantie par les déflecteurs redessinés et par le centrage de la surface de cuisson sous la surface radiante.

- 20 secondes pour atteindre la température maximale à partir de l'allumage; max. 5 secondes en cours de fonctionnement.

- Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé avec poignées athermiques.

- Coins arrondis et pieds réglables.

- Possibilité de montage mural.

- Poignée isolée avec entretoise en bakélite et meilleure protection des surfaces extérieures.

Gas



La salamandra de gas es un equipo pasante con zona de cocción de tamaño compatible con bandejas GN1/1. Ideal para colocarla entre la cocina y la zona de recogida de los platos.

- Elementos radiantes en malla de acero inoxidable, calentados por 2 quemadores con llama piloto y termopar de seguridad.
- Encendido piezoeléctrico.
- Bandejas de recogida de jugos, deslizantes sobre guías con tope de seguridad anticaída, extraíbles para facilitar la limpieza.
- Parrillas de acero cromado, con mangos atémicos, deslizantes sobre guías con tope de seguridad anticaída, extraíbles para facilitar la limpieza.

La salamandre à gaz est un appareil traversant dont la zone de cuisson est de taille compatible avec les plateaux GN1/1. Elle est idéale pour être positionnée entre la cuisinière et la zone de récupération de la vaisselle.

- Eléments radiants en maille inox, chauffés par 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Bacs de récupération des jus, coulissant sur des glissières avec butée de sécurité anti-chute, amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Grilles en acier chromé, avec poignées athermiques, coulissant sur des glissières avec arrêt de sécurité anti-chute, amovibles pour un nettoyage facile.

La salamandre à gaz est un appareil traversant dont la zone de cuisson est de taille compatible avec les plateaux GN1/1. Elle est idéale pour être positionnée entre la cuisinière et la zone de récupération de la vaisselle.

- Eléments radiants en maille inox, chauffés par 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité.- Allumage piézoélectrique.

- Bacs de récupération des jus, coulissant sur des glissières avec butée de sécurité anti-chute, amovibles pour faciliter le nettoyage.

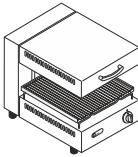
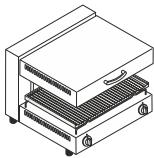
- Grilles en acier chromé, avec poignées athermiques, coulissant sur des glissières avec arrêt de sécurité anti-chute, amovibles pour un nettoyage facile.



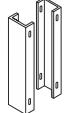
Salamandras

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

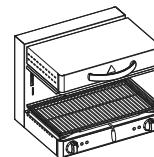
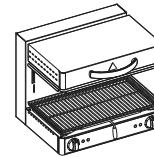
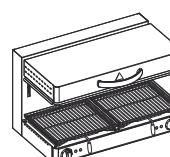
SALAMANDRAS BASIC

SALAMANDRA CON PARILLAS EXTRAIBLES						
	Código 216015	Tot. kW 2	40 45 50	m³ 0.22	€	1.736,00
	Modelo SE40BM	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 39.0	€	
	Código 216016 216017	Tot. kW 4 4	47 50 54	m³ 0.27	€	1.883,00 1.883,00
	Modelo SE60BM SE60BT	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60 400 2N ~ 50/60	Kg 54.0	€	

ACCESORIOS SALAMANDRA BASIC

	Código 9003	Descripción PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE	€ 114,00
---	-----------------------	--	--------------------

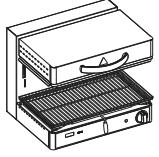
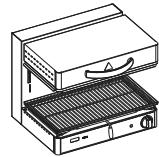
SALAMANDRAS CLÁSICA

SALAMANDRA CLÁSICA CON TAPA MOVIL SE						
	Código 216041	Tot. kW 2	40 54,8 50	m³ 0.22	€	2.132,00
	Modelo SE40M	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 44.0	€	
	Código 216042	Tot. kW 4	60 54,8 50	m³ 0.31	€	2.387,00
	Modelo SE60M	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 60.4	€	
	Código 216043	Tot. kW 4	60 54,8 50	m³ 0.31	€	2.387,00
	Modelo SE60T	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 59.4	€	
	Código 216044	Tot. kW 6	80 54,8 50	m³ 0.40	€	3.098,00
	Modelo SE80T	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 74.8	€	

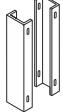
ACCESORIOS SALAMANDRA CLÁSICA

	Código 9003	Descripción PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE	€ 114,00
---	-----------------------	--	--------------------

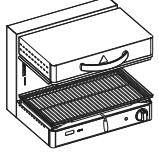
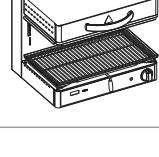
SALAMANDRAS ULTRA-RÁPIDA

SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA DIGITAL							
	Código 216035	Tot. kW 2	~ 40	~ 54,8	~ 50	m³ 0.22	€
	Modelo SEUF40M	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60			Kg 45.0	2.750,00
	Código 216037	Tot. kW 4	~ 60	~ 54,8	~ 50	m³ 0.31	€
	Modelo SEUF60M	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60			Kg 61.0	3.081,00
	Código 216038	Tot. kW 4	~ 60	~ 54,8	~ 50	m³ 0.31	€
	Modelo SEUF60T	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60			Kg 61.0	3.081,00

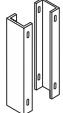
ACCESORIOS SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA

	Código 9003	Descripción PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE	€ 114,00
--	-----------------------	--	--------------------

SALAMANDRAS ULTRA-RÁPIDA CONTACT

SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA DIGITAL CONTACT CON BARRA DE DETECCIÓN PLANA							
	Código 216036	Tot. kW 2	~ 40	~ 54,8	~ 50	m³ 0.22	€
	Modelo SEUFC40M	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60			Kg 45.0	2.997,00
	Código 216039	Tot. kW 4	~ 60	~ 54,8	~ 50	m³ 0.31	€
	Modelo SEUFC60M	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60			Kg 61.0	3.350,00
	Código 216040	Tot. kW 4	~ 60	~ 54,8	~ 50	m³ 0.31	€
	Modelo SEUFC60T	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60			Kg 61.0	3.350,00

ACCESORIOS SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA CONTACT

	Código 9003	Descripción PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE	€ 114,00
---	-----------------------	--	--------------------

SALAMANDRAS A GAS

SALAMANDRA PASANTE A GAS						
 	Código	Tot. kW	76	40	46	m³
	213001	7,4				0.25
Modelo	kW	V-Hz	220-240 ~ 50/60		Kg	€
SG4					47.0	2.138,00

ACCESORIOS SALAMANDRA A GAS

	Código	Descripción	€
	9013	PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SG4	173,00

Salamandras



Combi



Gama Range Gamme	PVP + Datos Técnicos
#180	#188
Combi	#184 #190
Combi TAP	#186

Combi

Gama Range Gamme

Los hornos mixtos de la línea Combi unen tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción avanzados, fiables y precisos, eficientes y robustos. Están disponibles tanto con control digital como manual.

The professional combi ovens in the Combi range offer the perfect mix of tradition and technology for those who want advanced and reliable cooking equipment that is simple, precise, efficient and robust.

They are available both with digital and manual controls.

Les fours mixtes professionnels de la ligne Combi unissent tradition et technologie dans un mix parfait pour ceux qui souhaitent des instruments de cuisson avancés et fiables, simples et précis, efficaces et robustes.

Ils sont disponibles aussi bien avec le contrôle numérique qu'avec celui manuel.





Combi

Combi



Combi es la solución de cocción ideal para el chef que necesita el máximo control personal de los parámetros de cocción, así como resultados de excelencia. Combi es un horno mixto profesional, disponible en versión digital o manual, sinónimo de robustez, fiabilidad y uso inmediato.

Combi is the cooking solution for chefs looking to have maximum control over the cooking parameters to achieve excellence. Combi is a professional combi oven, available in a digital or manual model, which is robust, reliable and easy to use.

Combi est la solution de cuisson pour le chef qui demande le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et des résultats d'excellence. Combi est un four mixte professionnel, disponible dans la version numérique ou manuelle, qui assure robustesse, fiabilité et immédiateté d'utilisation.

Combi TAP

(Consultar / To consult / Consulter)



Combi TAP es la solución de cocina perfecta para los chefs que desean organizar las tareas en la cocina de forma eficiente, ahorrando tiempo, esfuerzo, materiales y energía.

TAP es un horno combi profesional con pantalla táctil que garantiza la repetición de platos con éxito, incluso cuando el equipo de personal de cocina es grande y dinámico. El chef puede definir la receta y cualquier miembro del equipo puede repetirla a diario.

Combi TAP is the perfect cooking solution for chefs who want to organise tasks in the kitchen in an efficient way, while saving time, effort, materials and energy.

TAP is a professional combi oven with a touch screen that ensures you can repeat successful dishes, even where the team of kitchen staff is large and dynamic. The chef is able to set the recipe and it can then be replicated on a daily basis by any of the team.

Combi TAP est la solution de cuisson parfaite pour les chefs qui souhaitent organiser les tâches dans la cuisine de manière efficient, tout en économisant du temps, des efforts, des matériaux et de l'énergie.

TAP est un four mixte professionnel doté d'un écran tactile qui permet de répéter des plats réussis, même lorsque l'équipe de cuisine est nombreuse et dynamique. Le chef peut définir la recette et celle-ci peut ensuite être reproduite quotidiennement par n'importe quel membre de l'équipe.

Bake

(Consultar / To consult / Consulter)



Bake es la solución de cocción ideal para los pasteleros y panaderos tanto en el sector de la restauración como en un negocio propio. Bake asegura el máximo control personal de los parámetros de cocción y resultados de excelencia, sobre todo en lo que se refiere a la uniformidad de cocción. Bake es un horno mixto profesional, disponible en versión digital o manual, sinónimo de robustez y uso inmediato.

Bake is designed for bakers working either in the catering business or in their own pastry shop. Bake offers maximum control over the cooking parameters to achieve excellent end results that are evenly baked. Bake is a professional combi oven, available in a digital or manual model, which is robust and easy to use.

Bake est la solution de cuisson pour les pâtissiers et les boulanger aussi bien dans la restauration que dans leur propre laboratoire. Bake assure le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et produit des résultats d'excellence, surtout pour son uniformité de cuisson. Bake est un four mixte professionnel, disponible dans la version numérique ou manuelle, qui assure robustesse et immédiateté d'utilisation.

Dual

(Consultar / To consult / Consulter)



Dual es un horno mixto profesional con doble soporte de parrilla de varilla, que admite tanto bandejas GN1/1 como bandejas para pastelería (60x40 cm). Dual está recomendado para todas aquellas situaciones en las que, normalmente por falta de espacio, un chef experto desea preparar recetas de gastronomía y de pastelería en un único horno.

Dual is a professional combi oven with a double rod tray support, for both GN1/1 trays and pastry baking trays (60x40cm). Dual is recommended where an experienced chef intends to cook and bake in a single oven, due to a lack of space.

Dual est un four mixte professionnel avec double support pour grille en tube d'acier, en mesure de gérer aussi bien des plats GN1/1, que des plats pour pâtisserie (60x40cm). Dual est conseillé pour toutes les situations où, en général par manque d'espace, un chef expert souhaite gérer aussi bien les cuissons de gastronomie que celles de pâtisserie dans un unique four.

Combi

Facilidad de Uso / Easy to use / Facilité d'utilisation

Pantallas claras y legibles, mandos touch control sensibles y rápidos.

A clear, legible display and quick, sensitive touch controls.

Afficheurs clairs et lisibles, commandes touch control et rapides.

Flexibilidad / Flexible / Flexibilité

Los parámetros de cocción se pueden modificar incluso durante la ejecución de la receta.

The cooking parameters can even be changed while running the recipe.

Les paramètres de cuisson peuvent également être modifiés pendant l'exécution de la recette.

Ahorro de tiempo / Save time / Économie de temps

El chef puede utilizar las recetas ya incluidas en el recetario, modificarlas y añadir otras personalizadas para repetir sus platos de éxito.

The chef can use the recipes already provided in the cookbook, edit them and add personalised recipes to replicate successes.

Le chef peut utiliser les recettes déjà présentes dans le livre de recettes, les modifier et en insérer des personnalisées pour répliquer ses propres succès.

Fácil de limpiar / Easy to clean / Facile à nettoyer

Hay disponibles modelos con lavado automático de 4 niveles de intensidad y con ducha para lavado manual.

Models available with automatic washes (4 intensity levels) or with a spray gun for manual washing.

Modèles avec lavage automatique à 4 intensités et avec douchette pour lavage manuel disponibles.

Wifi / Integrado en Serie Digital (D) / Wi-Fi / Integrated in Digital Series (D) / Wifi Intégré aux modèles de la série Digital (D)



Sonda multipunto / Opcional en hornos versión digital / Multipoint probe / Optional in digital oven / Sonde multi-point En option dans four numérique



Sonda de 4 puntos situada dentro de la cámara de cocción.

Probe with 4 points is inside the cooking chamber.

Sonde à 4 points située à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Calentamiento rápido / Straight up to temp. / Tout de suite à la temp. définie



La potencia de las resistencias y de los quemadores de gas permite alcanzar la temperatura definida en pocos minutos.

The power of the heating elements and the gas burners enables the chosen temperature to be reached in just a few minutes.

La puissance des résistances et des brûleurs à gaz permet d'atteindre la température pré définie en quelques minutes.

Higiene / Opcional en hornos versión digital / Hygiène / Optional in digital oven / Flexibilité En option dans four numérique



Los 3 NIVELES DE LAVADO de los hornos garantizan una perfecta higiene según el nivel de intensidad necesario. Son rápidos y eficaces: duran solamente 33 minutos en el ciclo corto y un máximo de 77 minutos en el ciclo intensivo. EXTRA: un ciclo de aclarado de 7 minutos de duración.

The ovens' 3 WASH LEVELS ensure perfect hygiene depending on the level of intensity required. They are fast and effective: the short cycle lasts just 33 minutes and the intensive cycle at most 77 minutes. EXTRA: a rinse cycle that lasts 7 minutes. Les paramètres de cuisson peuvent également être modifiés pendant l'exécution de la recette.

Les 3 NIVEAUX DE LAVAGE des fours garantissent une parfaite hygiène selon le niveau d'intensité requis. Ils sont rapides et efficaces : ils durent en général 33 minutes pour le cycle bref et au maximum 77 minutes pour le cycle intensif. EXTRA : un cycle de rinçage d'une durée de 7 minutes.

Uniformidad de cocción / Uniform cooking / Uniformité de cuisson



- El deflecto r está estudiado para optimizar la distribución del calor en la cámara.
- Los ventiladores de uso profesional están controlados por un inverter, funcionan con 4 velocidades y se detienen inmediatamente al invertirse la rotación y al abrirse la puerta.
- Las PARRILLAS están bien separadas con distancia intermedia de 70 mm en el Combi y 85 mm en los Bake.
- El respiradero ampliado de la cámara de los Bake acelera la evacuación del vapor, requisito para garantizar las altas prestaciones en panadería y pastelería.

- The deflector, designed for the best heat distribution in the chamber.
- The professional fans are governed by an inverter, work with 4 speeds and stop instantly when rotation is reversed and the door is opened.
- Well-spaced grills, with 70 mm spacing in the Combi and 85 mm in the Bake.
- The increased vent of the Bake oven chamber speeds up steam evacuation in much less time, as required for high performance when making bread and pastries.

- Le déflecteur, conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils travaillent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément au moment de l'inversion de la rotation et lors de l'ouverture de la porte.
- Les grilles bien espacées, avec entraxe de 70 mm sur le Combi et 85 mm sur les Bake.
- L'évent majoré de la chambre des Bake augmente la vitesse d'évacuation de la vapeur en temps réduits, comme requis pour de hautes performances dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie.

	D: Digital / Digital / Nérique Opcional: Sonda y Lavado automático	M: Electromecánico / Electromechanic / Electromécanique
Combi	Bandejas / Trays / Plats GN1/1 - 4 / 6 / 10 / 20 GN1/1 - 6 / 10 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 4 / 6 / 10 BANDEJAS (Vapor directo) 65 mm - 20 BANDEJAS (Boiler)	Bandejas / Trays / Plats GN1/1 - 4 / 6 / 10 / 20 GN1/1 - 6 / 10 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 4 / 6 / 10 BANDEJAS (Vapor directo) 65 mm - 20 BANDEJAS (Boiler)
Bake	Bandejas / Trays / Plats 600x400 - 5 / 8 / 16 600x400 - 5 / 8 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 85 mm - 5/8 BANDEJAS (Vapor directo) 82 mm - 16 BANDEJAS (Vapor directo)	Bandejas / Trays / Plats 600x400 - 5 / 8 / 16 600x400 - 5 / 8 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 85 mm - 5/8 BANDEJAS (Vapor directo) 82 mm - 16 BANDEJAS (Vapor directo)
Dual	Bandejas / Trays / Plats GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 600x400 (Vapor directo)	Bandejas / Trays / Plats GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 600x400 (Vapor directo)

Versión Digital /
Digital Version /
Version numérique



Touch Control

Pantallas alfanuméricas /
Alphanumeric displays /
Afficheurs alphanumériquesProgramas disponibles en 8 idiomas /
Programs are available in 8 languages /
Programes disponibles en 8 langues

Pantalla / Display / Afficheur LCD-TFT

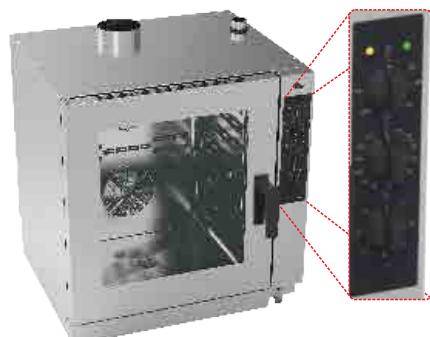
Mando / Dial / Manette PUSH & SCROLL

En proceso de cocción.
Cooking.
En cours de cuisson.

En pausa y programación.
Paused and programmed.
En pause et programmation.

Lavado y enfriamiento.
Cleaning and cooling.
En cours de lavage et refroidissement.

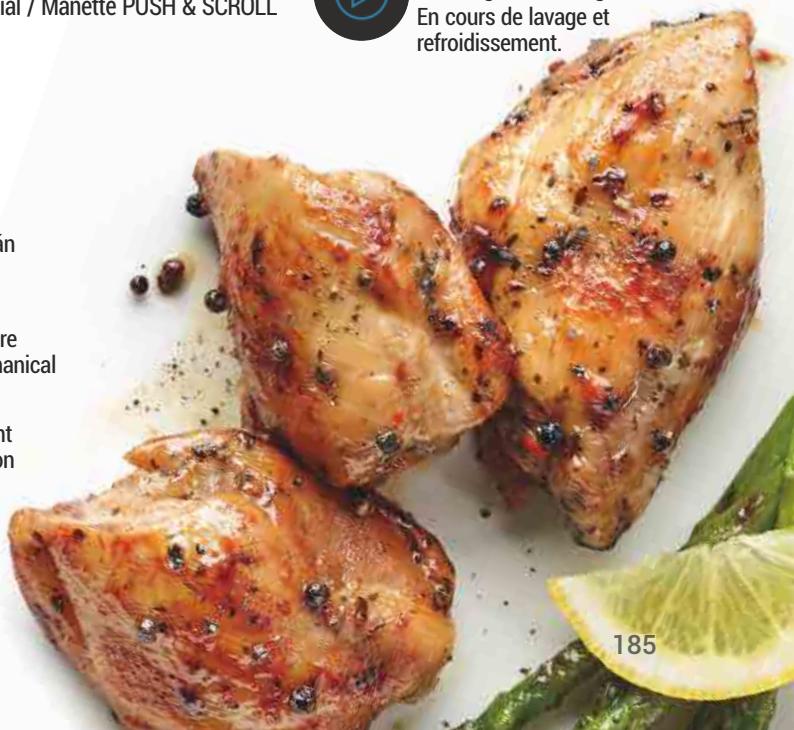
Versión Electromecánica /
Electromechanical Version /
Version Électromécanique.



Combi, Bake y Dual están disponibles en versión electromecánica (M).

Combi, Bake and Dual are available in electromechanical version (M).

Combi, Bake et Dual sont présentés dans la version électromécanique (M).





SENCILLEZ

TECNOLOGÍA FÁCIL / La pantalla táctil ofrece una información inmediata. El horno es tan fácil de usar como un smartphone de última generación.

RESULTADOS CONSTANTES

SMARTHEAT / Independientemente de la cantidad de alimentos, TAP mantiene resultados de cocción constantes.

CLIMAFIX / Garantiza la humedad deseada en la cámara.

COOKBOOK / Cientos de recetas predefinidas y la posibilidad de añadir las tuyas. El chef recrea sus mejores platos sin esfuerzo y puede encargar las cocciones a sus colaboradores con la certeza de un resultado perfecto.

SEGUIMIENTO CONSTANTE

TRUEDATA / El horno indica los parámetros de temperatura real en la cámara.

KROMIA / El selector giratorio asume diversos colores según el estado del horno y permite mantenerlo vigilado a simple vista, incluso desde lejos.

FLUJOS DE TRABAJO EFICIENTES

MULTIFOOD / TAP cocina al mismo tiempo alimentos distintos compatibles entre sí, y avisa cuando llega el momento de introducir o extraer cada uno.

NON-STOP-COOKING / Permite trabajar con un mismo ciclo de cocción durante largos períodos, introduciendo el alimento cuando llega el pedido del comedor. El horno avisa cuando está lista cada bandeja. Resulta útil para preparaciones básicas o menús a la carta.

READY TO SERVE / Función útil para servir alimentos distintos al mismo tiempo, como en banquetes o al atender a grupos de comensales.

HACCP / Registra las temperaturas y los tiempos de cocción, tal y como exige la legislación. En caso de revisión, resulta fácil acceder a los datos y transferirlos a una memoria USB.

AHORRO

DE TIEMPO: SMARTWASH / Los 5 tipos diferentes de lavado permiten optimizar los tiempos de acuerdo con el grado de suciedad del horno. Además, el lavado más largo dura solo 62 minutos: a lo largo de la jornada esto se traduce en un gran ahorro de tiempo.

DE MATERIA PRIMA / Con TAP se ahorra materia prima porque se minimiza la pérdida de peso.

DE ASISTENCIA / El horno avisa cuando es el momento de lavar el boiler. Cuando el boiler se detiene porque requiere una descalcificación, TAP prosigue con las cocciones utilizando el vapor directo. La descalcificación es una operación sencilla que se realiza de forma autónoma, sin llamar al servicio técnico, a diferencia de otros hornos.

DE ENERGÍA: GREENSTEAM / El boiler incorporado en el horno TAP para gastronomía está diseñado para garantizar altas prestaciones con un consumo reducido de agua y energía.

EFICACIA

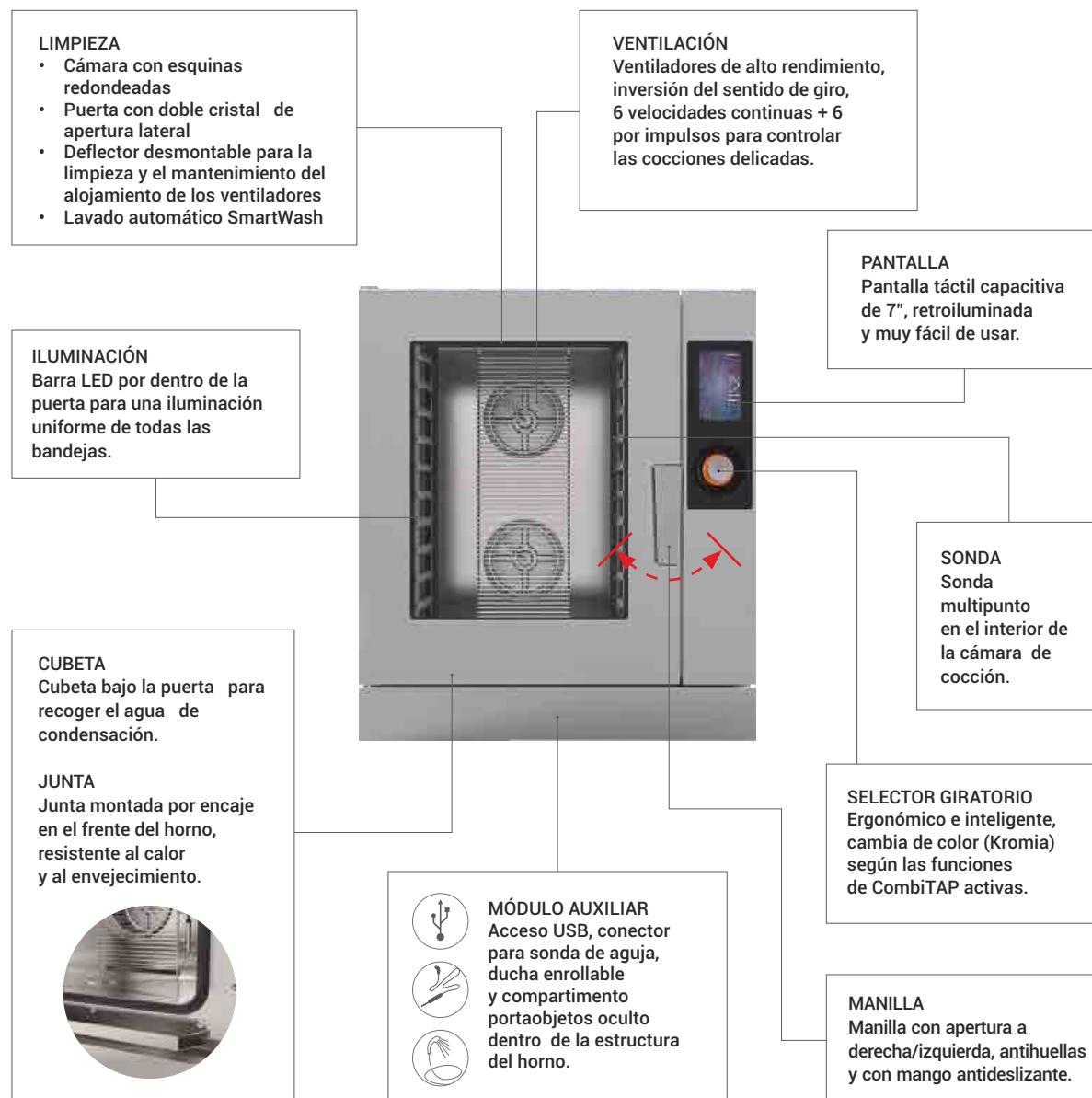
POWERGRILL / ¡Con TAP también se puede asar a la parrilla! La función Powergrill permite alcanzar los 300 grados durante unos minutos, para lograr resultados perfectos al asar carne a la parrilla u hornejar una pizza.

TAN INTUITIVO COMO TU SMARTPHONE AS INTUITIVE AS YOUR SMARTPHONE AUSSI INTUITIF QUE VOTRE SMARTPHONE

La verdadera innovación es su sencillez de uso, que pone la tecnología al alcance de todos. La pantalla táctil de TAP permite acceder a los contenidos y organizar las tareas. Con su interfaz sencilla e intuitiva, TAP contribuye a facilitar el trabajo diario.

The real innovation is how simple it is to use, making the technology available to everyone. TAP's touch screen is a way of accessing content and organising tasks. With its simple and intuitive interface, TAP helps to make your daily work easier.

La véritable innovation réside dans sa simplicité d'utilisation, qui met la technologie à la portée de tous. L'écran tactile de TAP permet d'accéder aux contenus et d'organiser les tâches. Avec son interface simple et intuitive, TAP contribue à faciliter votre travail quotidien.



TECNOLOGÍA ORIENTADA AL RENDIMIENTO

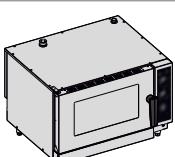
FREÍR / ASAR A LA PARRILLA / COCINAR A BAJAS TEMPERATURAS / REGENERAR
COCINAR AL VAPOR / ASAR / SALTEAR / GRATINAR / MANTENER / PANIFICAR



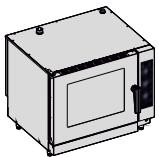
Combi

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COMBI SERIE ELECTROMECÁNICA (M)**HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 4 BANDEJAS GN 1/1**

	Código 951641 951645	Tot. kW 6,25	✓ 71 60 80	m³ 0.68 0.68	€ 3.470,00
	Modelo EOM4MXVE EOM4MXVEM	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50 220/240 ~ 50	Kg 80.0 63.0	3.470,00

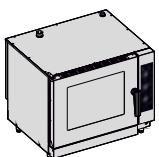
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 6 BANDEJAS GN1/1

	Código 951642	Tot. kW 8,25	✓ 86 71 74	m³ 0.79	€ 4.372,00
	Modelo EOM6MXVE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50	Kg 90.2	

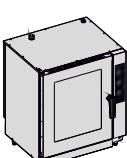
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 10 BANDEJAS GN1/1

	Código 951643	Tot. kW 16,5	✓ 86 71 102	m³ 1.04	€ 5.356,00
	Modelo EOM10MXVE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50	Kg 117.6	

HORNO A GAS MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 6 BANDEJAS GN1/1

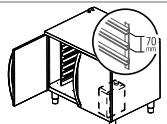
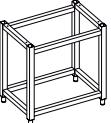
	Código 951341	Tot. kW 10 + 0,25	✓ 86 71 74	m³ 0.80	€ 5.667,00
	Modelo GOM6MXV	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50	Kg 102.0	

HORNO A GAS MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 10 BANDEJAS GN1/1

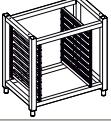
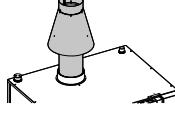
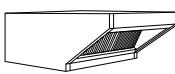
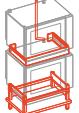
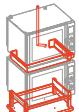
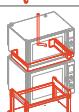
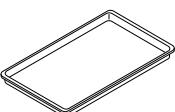
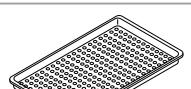
	Código 951342	Tot. kW 19 + 0,5	✓ 86 71 102	m³ 1.03	€ 6.950,00
	Modelo GOM10MXV	kW	V-Hz 220/240 ~ 50	Kg 133.5	

Consultar opción 60Hz en gama Electromecánica (M).

ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECÁNICA (M)

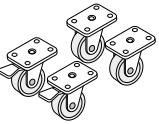
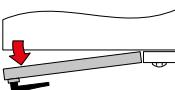
	Código 951938	Descripción ARMARIO NEUTRO PORTABANDEJAS Y PORTA DETERGENTES PARA HORNS GN1 / 1 7 NIVELES	€ 1.951,00
	Código 951939	Descripción ARMARIO CRUZADO PARA FERMENTACIÓN, PORTABANDEJAS PARA HORNS GN1/1 7 NIVELES	€ 2.186,00
	Código 951973	Descripción BASE HORNS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	€ 683,00

ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECÁNICA (M)

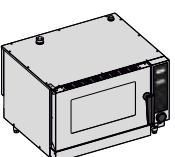
	Código 951974	Descripción BASE HORNOS COMBI 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	€ 671,00
	Código 951975	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	€ 842,00
	Código 951976	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS MIXTOS TECNO 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	€ 829,00
	Código 951935	Descripción CHIMENEAS A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS A GAS	€ 237,00
	Código 951971	Descripción CAMPANA DE ASPIRACION KOGC A CONDENSACION PARA HORNOS COMBI 6 GN1/1 Y 10GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19KW	€ 2.690,00
	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS	€ 177,00
	Código 951972	Descripción PANEL LATERAL PARA HORNO COMBI CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO	€ 263,00
	Código 951977	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 1X6 GN1/1 Y 1X10 GN1/1	€ 485,00
	Código 951978	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI BANDEJAS 1X4 Y 1X10 GN1/1	€ 527,00
	Código 951979	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 2X6 GN1/1	€ 752,00
	Código 951980	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELECTRICOS COMBI 4 BANDEJAS Y 6 BANDEJAS GN1/1	€ 768,00
	Código 951981	Descripción ELEMENTO DE SUPERPOSICION PARA HORNOS COMBI DE 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1 EN 5 BANDEJAS BLAST CHILLERS	€ 107,00
	Código 9032	Descripción BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM	€ 56,00
	Código 9033	Descripción BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM	€ 62,00
	Código 9034	Descripción BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM	€ 68,00
	Código 9056	Descripción BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM	€ 66,00
	Código 9057	Descripción BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM	€ 73,00
	Código 9058	Descripción BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM	€ 82,00

ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECÁNICA (M)

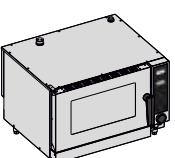
	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€ 172,00
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€ 87,00
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€ 125,00
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€ 119,00
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€ 295,00
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€ 68,00
	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€ 294,00
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€ 312,00
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€ 372,00
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€ 148,00
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€ 161,00
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€ 186,00
	Código 091952	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM	€ 108,00
	Código 091953	Descripción BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM	€ 125,00
	Código 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€ 139,00
	9059	BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM	132,00
	9060	BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	145,00

	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€ 162,00
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€ 218,00
	Código 951915	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS	€ 127,00
	Código XXXXXXS	Descripción PUERTA DEL HORNO DE APERTURA IZQUIERDA EXCLUYENDO HORNOS DE BANDEJAS 16/20 A SOLICITAR AL PEDIR	€ 397,00

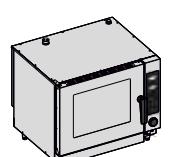
COMBI SERIE DIGITAL (D)**HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 4 BANDEJAS GN1/1**

	Código 952641 952644	Tot. kW 6,25	86 71 60	m³ 0.68	€ 4.262,00
	Modelo EOD4MXVE EOD4MXVEM	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60 220/240 ~ 50/60	Kg 87.0 63.0	€ 4.262,00

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 4 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO

	Código 954641 954646	Tot. kW 6,25	86 71 60	m³ 0.72 0.68	€ 5.227,00
	Modelo EOD4MXPWE EOD4MXPWEM	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60 220/240 ~ 50/60	Kg 94.0 92.4	€ 5.147,00

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1

	Código 952642	Tot. kW 8,25	86 71 74	m³ 0.79	€ 5.072,00
	Modelo EOD6MXVE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 96.5	

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO

	Código 954642	Tot. kW 8,25	86 71 74	m³ 0.80	€ 6.037,00
	Modelo EOD6MXVPWE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 104.0	

COMBI SERIE DIGITAL (D)

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1

	Código 952643	Tot. kW 16,5	86 71 102	m³ 1.04	€	6.268,00
	Modelo EOD10MXVE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 125.2		

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO

	Código 954643	Tot. kW 16,5	86 71 102	m³ 1.01	€	7.222,00
	Modelo EOD10MXVPWE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 132.0		

HORNO ELÉCTRICO MIXTO DIRECTO PROGRAMABLE A VAPOR DIRECTO, SERIE COMBI D 20 TEG. GN1/1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO, CARRO PORTABANDEJAS GN1/1 - CARRO UTILIZABLE DE 16 TEG. PASTELERÍA (600X400) MM

	Código 954644	Tot. kW 41	100 94 188	m³ 2.47	€	15.051,00
	Modelo EOD20MXVPWE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 300.0		

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, CON BOILER, ELÉCTRICO, PROGRAMABLE, 20 T GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO - CON PORTABANDEJAS GN1/1

	Código 954645	Tot. kW 41	100 94 188	m³ 2.47	€	19.628,00
	Modelo EOD20MXBPWX	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 324.0		

HORNO MIXTO DE GAS SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1

	Código 952341	Tot. kW 10 + 0,25	86 71 74	m³ 0.80	€	6.696,00
	Modelo GOD6MXV	kW	V-Hz	Kg 112.5		

HORNO A GAS MIXTO SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO

	Código 954341	Tot. kW 10 + 0,25	86 71 74	m³ 0.79	€	7.655,00
	Modelo GOD6MXVPW	kW	V-Hz	Kg 117.2		

HORNO A GAS MIXTO SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1 / 1

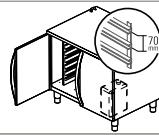
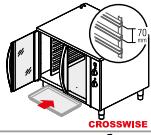
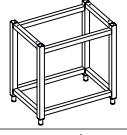
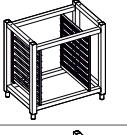
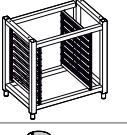
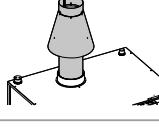
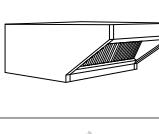
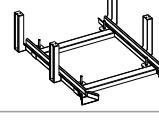
	Código 952342	Tot. kW 19 + 0,5	86 71 102	m³ 1.01	€	8.240,00
	Modelo GOD10MXV	kW	V-Hz	Kg 140.0		

COMBI SERIE DIGITAL (D)

HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, 10 BANDEJAS PROGRAMABLES GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO

 	Código 954342	Tot. kW 19 + 0,5	86 71 102	m³ 0.99	€	9.204,00
	Modelo GOD10MXVPW	kW	V-Hz	Kg 143.2	€	

ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código 951938	Descripción ARMARIO NEUTRO PORTABANDEJAS Y PORTA DETERGENTES PARA HORNOS GN1 / 1 7 NIVELES	€ 1.951,00
	Código 951939	Descripción ARMARIO CRUZADO PARA FERMENTACIÓN, PORTABANDEJAS PARA HORNOS GN1/1 7 NIVELES	€ 2.186,00
	Código 951973	Descripción BASE HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 /1	€ 683,00
	Código 951974	Descripción BASE HORNOS COMBI 6 Y 10 BANDEJAS GN1 /1	€ 671,00
	Código 951975	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 /1	€ 842,00
	Código 951976	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS MIXTOS TECNO 6 Y 10 BANDEJAS GN1 /1	€ 829,00
	Código 951935	Descripción CHIMENEA A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS A GAS	€ 237,00
	Código 951971	Descripción CAMPANA DE ASPIRACION KOGC A CONDENSACION PARA HORNOS COMBI 6 GN1/1 Y 10GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19KW	€ 2.690,00
	Código 951942	Descripción CARRO 20 BANDEJAS GN1/1	€ 2.093,00
	Código 961942	Descripción CARRO 16 BANDEJAS (600X400) MM	€ 2.119,00
	Código 951990	Descripción RAMPA DE NIVELACIÓN CARRO POR HORNOS 16/20 BANDEJAS (HORNOS VERSIÓN 07/2022)	€ 984,00

ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS	€ 177,00
	Código 951972	Descripción PANEL LATERAL PARA HORNO COMBI CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO	€ 263,00
	Código 951977	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 1X6 GN1/1 Y 1X10 GN1/1	€ 485,00
	Código 951978	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI BANDEJAS 1X4 Y 1X10 GN1/1	€ 527,00
	Código 951979	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 2X6 GN1/1	€ 752,00
	Código 951980	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELECTRICOS COMBI 4 BANDEJAS Y 6 BANDEJAS GN1/1	€ 768,00
	Código 951981	Descripción ELEMENTO DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS COMBI DE 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1 EN 5 BANDEJAS BLAST CHILLERS	€ 107,00
	Código 9032 9033 9034	Descripción BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM	€ 56,00 62,00 68,00
	Código 9056 9057 9058	Descripción BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM	€ 66,00 73,00 82,00
	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€ 172,00
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€ 87,00
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€ 125,00
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€ 119,00
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€ 295,00

ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€ 68,00
	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€ 294,00
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€ 312,00
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€ 372,00
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€ 148,00
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€ 161,00
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€ 186,00
	Código 091952 091953 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€ 108,00 125,00 139,00
	Código 9059 9058	Descripción BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	€ 132,00 145,00
	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€ 162,00
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€ 218,00
	Código 951950	Descripción SONDA DE AGUJA PARA VACÍO	€ 328,00
	Código 951915 951947	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS DESCALCIFICADOR PARA CALDERA 10LT	€ 127,00 163,00
	Código XXXXXXS	Descripción PUERTA DEL HORNO DE APERTURA IZQUIERDA EXCLUYENDO HORNOS DE BANDEJAS 16/20 A SOLICITAR AL PEDIR	€ 397,00

Combi



Compact



Gama	PVP
Range	+ Datos
Gamme	Técnicos
#202	#206
Compact Digital	#204 #208

Compact

Gama Range Gamme

¿POR QUÉ ELEGIR COMPACT?

Compact es la solución de cocción ideal para el chef que necesita el máximo control personal de los parámetros de cocción, así como resultados de excelencia, con un tamaño mínimo.

Compact está recomendado para todas aquellas cocinas que requieren rendimientos elevados en un espacio reducido.

WHY CHOOSE COMPACT?

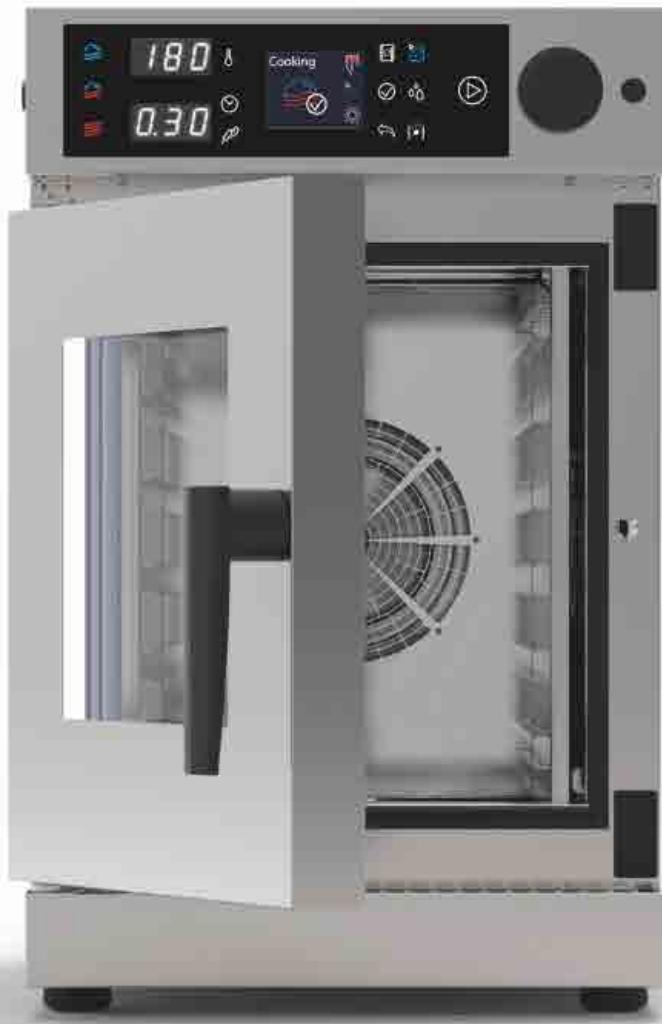
Compact is the perfect solution for chefs who want equipment offering full control over the cooking parameters and excellent results, without being bulky.

When high performance standards are a must but space is limited, Compact is the answer.

POURQUOI COMPACT?

Combi est la solution de cuisson pour le chef qui demande le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et des résultats d'excellence, avec un encombrement minimum.

Compact est conseillé pour tous les milieux de cuisson qui nécessitent des performances élevées dans un espace réduit.



Tamaño mínimo, prestaciones máximas

Minimun bulk, maximum performance

Encombrement minimum, prestations maximuns

Compact es el horno profesional digital eléctrico combinado GN1/1 lengthwise que garantiza las mejores prestaciones ocupando el menor espacio posible.

Robusto, preciso y eficaz, asegura prestaciones elevadas y repetibles, resolviendo además el problema del espacio en la cocina.

Compact está disponible en las versiones de 6 y 10 bandejas, con o sin lavado automático y sonda integrados.

Compact is a professional combi electric oven with a digital display and GN1/1 lengthwise configuration, offering outstanding performance while taking up minimal space.

Robust, accurate and efficient, it guarantees the same top-quality results time and time again and solves the space problem in the kitchen.

Compact is available in a 6 or 10 tray version, with or without a built-in probe and automatic washing.

Compact est le four professionnel numérique électrique combiné GN1/1 lengthwise, en mesure de garantir les meilleures prestations en occupant le moins d'espace possible.

Robuste, précis et efficace, il garantit des prestations élevées et reproductibles et résout le problème de l'espace en cuisine.

Compact est disponible dans les versions 6 et 10 plats, avec ou sans lavage automatique et sonde intégrés.



Compact

Ahorro de espacio /
Save space /
Économie d'espace

Hasta un 27 % menos de volumen respecto a Tap.

It occupies up to 27% less space than Tap.

Jusqu'à 27% de volume en moins par rapport à Tap.

Uniformidad de cocción /
Uniform cooking /
Uniformité de cuisson



El DEFLECTOR, estudiado para optimizar la distribución del calor en la cámara. Los VENTILADORES de uso profesional están controlados por un inverter, funcionan con 4 velocidades y se detienen inmediatamente al invertirse la rotación y al abrirse la puerta. Las PARRILLAS están muy separadas, con una distancia intermedia de 70 mm.

The DEFLECTOR has been designed to offer optimal heat distribution in the chamber. The PROFESSIONAL FANS are governed by an inverter, work with 4 speeds and stop instantly when rotation is reversed and the door is opened. The GRILLS are well spaced out, with 70 mm between them.

Le DÉFLECTEUR est conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre. Les VENTILATEURS à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte. Les GRILLES sont bien espacées, avec un entraxe de 70mm.

Robustez /
Robust /
Robustesse



Cámara de acero inoxidable AISI 304, completamente soldada, estanca, con junta "sellante" en la puerta.

Fully welded, watertight chamber in AISI 304 stainless steel with tight door seal.

Chambre en acier inox AISI 304, entièrement soudée, étanche, avec joint de porte étanche.

Fácil de limpiar /
Easy to clean /
Facile à nettoyer



Cámara con rebalse y rincones internos redondeados. Lavado automático opcional, con varios ciclos de lavado (intensivo de 77 min como máx.; corto de 7 min), para ahorrar tiempo en la limpieza y lograr una higiene perfecta.

Chamber with well, and rounded edges on the inside. Optional automatic wash with different cycles to choose from (intensive max. 77', quick 7'), to save time cleaning and ensure optimal hygiene.

Chambre avec niche et bords intérieurs arrondis. Lavage automatique en option, avec différents cycles de lavage (intensif de 77' max ; court de 7'), pour économiser du temps lors du nettoyage et obtenir une hygiène parfaite.

Sonda multipunto /
Multipoint probe /
Sonde multipoint



La sonda multipunto (opcional) de 4 puntos está alojada en la cámara de cocción.

There is a multipoint probe (optional) with 4 points inside the cooking chamber.

La sonde multipoints (en option) à 4 points est située à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Intuitiva y de altas prestaciones /
High performance and intuitive /
Intuitif et performant



Pantallas claras y legibles, mandos touch control sensibles y rápidos. Flexibilidad en el ajuste y la consulta de los parámetros de cocción.

A clear, legible display and quick, sensitive touch controls. Cooking parameters that are easy to set and adapt.

Afficheurs clairs et lisibles, commandes touch control et rapides. Configuration flexible et révision des paramètres de cuisson.

Illuminación /
Lighting /
Éclairage



Luces LED para una iluminación perfecta.

LED lighting for excellent visibility.

Lumières LED pour un éclairage parfait.

Ahorro de tiempo /
Save time /
Économie de temps



Cientos de recetas predefinidas y probadas, facilidad para guardar las nuevas recetas. Con lavado automático opcional.

Hundreds of preset, tried-and-tested recipes and space for plenty of new ones you can save easily.

Centaine de recettes pré définies et testées, facilité de sauvegarde des recettes. Avec lavage automatique optionnel.

Conectividad /
Connectivity /
Connectivité



WiFi integrada para conexión a Cloud.

Integrated wi-fi for connection to Cloud.

Wi-Fi intégré pour connexion à Cloud.

Accesories / Accessories / Accessoires

Mueble bajo con porta-bandejas, campana extractora, kit de superposición (6+6 bandejas), ducha externa, detergente líquido, apertura de puerta en sentido contrario si se solicita al hacer el pedido.

Base with tray rack, extractor hood, stacking kit (6+6 trays), external spray gun, liquid detergent and opposite door swing direction (on request at the time of ordering).

Base avec porte-plats, hotte aspirante, kit de superposition (6 + 6 plats), douchette externe, détergent liquide, ouverture de porte du côté opposé sur demande lors de la commande.

Pantalla fácil e intuitiva /
 Intuitive, easy-to-use display /
 Affichage simple et intuitif



Todos los hornos Compact están orientados a un uso inmediato e intuitivo.

Los cuadros de mandos digitales incluyen una pantalla LCD-TFT en color de alta visibilidad para presentar la información con mayor claridad.

Además, los cuadros de mandos van acompañados de dos pantallas alfanuméricas: una para el control de temperatura y otra para el tiempo o la temperatura registrada por el termómetro sonda.

Los mandos touch control capacitivos táctiles y el cómodo mando push & scroll agilizan las operaciones de selección y confirmación.

Los hornos Compact gestionan hasta 300 recetas, entre las preinstaladas y las personales del chef, que son auténticos programas y gestionan hasta 8 fases de cocción, incluido el precalentamiento automático.

Las recetas se pueden encontrar rápidamente gracias a los filtros por nombre de la receta, personales, recipientes y favoritos.

IMPORTANTE: todos los parámetros de cocción se pueden modificar durante la ejecución de la receta.

Compact ovens are all designed to be intuitive and easy to use.

The digital control panels are equipped with a high-visibility colour LCD-TFT display which is easier to read.

They are also equipped with two alphanumeric displays: one for temperature control and one for time, or the temperature detected by the core probe.

The capacitive light touch controls and handy push & scroll dial speed up the select and confirm process.

Compact ovens can manage up to 300 recipes, including preset recipes and customised recipes entered by the chef.

These are programs in and of themselves, and can manage up to 8 cooking steps, including automatic preheating.

Recipes can be found quickly by filtering by recipe name, personal recipes, recent recipes and favourites.

IMPORTANT: all cooking parameters can be changed during the cooking process.

Tous les fours Compact visent à un usage immédiat et intuitif.

Les bandeaux de commande numériques sont équipés d'un afficheur LCD-TFT à couleurs et haute visibilité pour une meilleure visualisation.

Les bandeaux de commande sont par ailleurs équipés de deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou la température relevée par la sonde à cœur.

Les commandes touch control, capacitatives à effleurement et la pratique manette push & scroll rendent plus rapides les opérations de sélection et de confirmation.

Les fours Compact gèrent jusqu'à 300 recettes entre celles préinstallées et celles personnelles du chef, qui sont de véritables programmes et gèrent jusqu'à 8 phases de cuisson, préchauffage automatique compris.

Les recettes peuvent être trouvées rapidement grâce aux filtres : par nom de la recette, recettes personnelles, recettes récentes et favoris.

IMPORTANT: tous les paramètres de cuisson peuvent être modifiés en cours de réalisation.





Compact

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COMPACT SERIE DIGITAL (D)**COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1**

	Código 952671	Tot. kW 8,25	50,5 87 80	m³	€	5.177,00
	Modelo EOE6MXCVE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg		

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1

	Código 952672	Tot. kW 16,5	50,5 87 108	m³	€	6.373,00
	Modelo EOE10MXCVE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg		

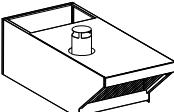
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO

	Código 954671	Tot. kW 8,25	50,5 87 80	m³	€	6.141,00
	Modelo EOE6MXCVPWE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg		

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO

	Código 954672	Tot. kW 16,5	50,5 87 108	m³	€	7.328,00
	Modelo EOE10MXCVPWE	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg		

ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

	Código 951985	Descripción CAMPANA DE ASPIRACIÓN CONDENSACIÓN PARA HORNOS COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0,19 KW	€	2.690,00
	Código 951986	Descripción BASE HORNOS COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1	€	671,00
	Código 951987	Descripción BASE CON PORTABANDEJAS LONGITUDINAL PARA HORNOS COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1	€	829,00
	Código 951988	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS COMPACT 6+6 BANDEJAS GN1/1	€	752,00
	Código 951989	Descripción BANDA DE CIERRE PARA HORNO COMPACT 6 BANDEJAS GN1/1 CON CAMPANA, SOBRE BASE	€	263,00

ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNS	€ 177,00
	Código 9032 9033 9034	Descripción BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM	€ 56,00 62,00 68,00
	Código 9056 9057 9058	Descripción BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM	€ 66,00 73,00 82,00
	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€ 172,00
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€ 87,00
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€ 125,00
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€ 119,00
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€ 295,00
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€ 68,00
	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€ 294,00
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€ 312,00
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€ 372,00
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€ 148,00
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€ 161,00

ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€ 186,00
	Código 091952	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM	€ 108,00
	Código 091953	Descripción BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM	€ 125,00
	Código 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€ 139,00
	Código 9059	Descripción BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM	€ 132,00
	Código 9060	Descripción BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	€ 145,00
	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€ 162,00
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€ 218,00
	Código 951915	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS	€ 127,00

Compact



Professional Cooking Equipment



Infrico





Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, km 15,5 - A-3132

CP 14900 LUCENA, Córdoba - España

Tel: [0034] 957 51 30 68

info@infrico.com



www.infrico.com