

kitchen.infrico.com

KITCHENLINE

by  Infrico



ProfessionalCookingEquipment

2026

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 /

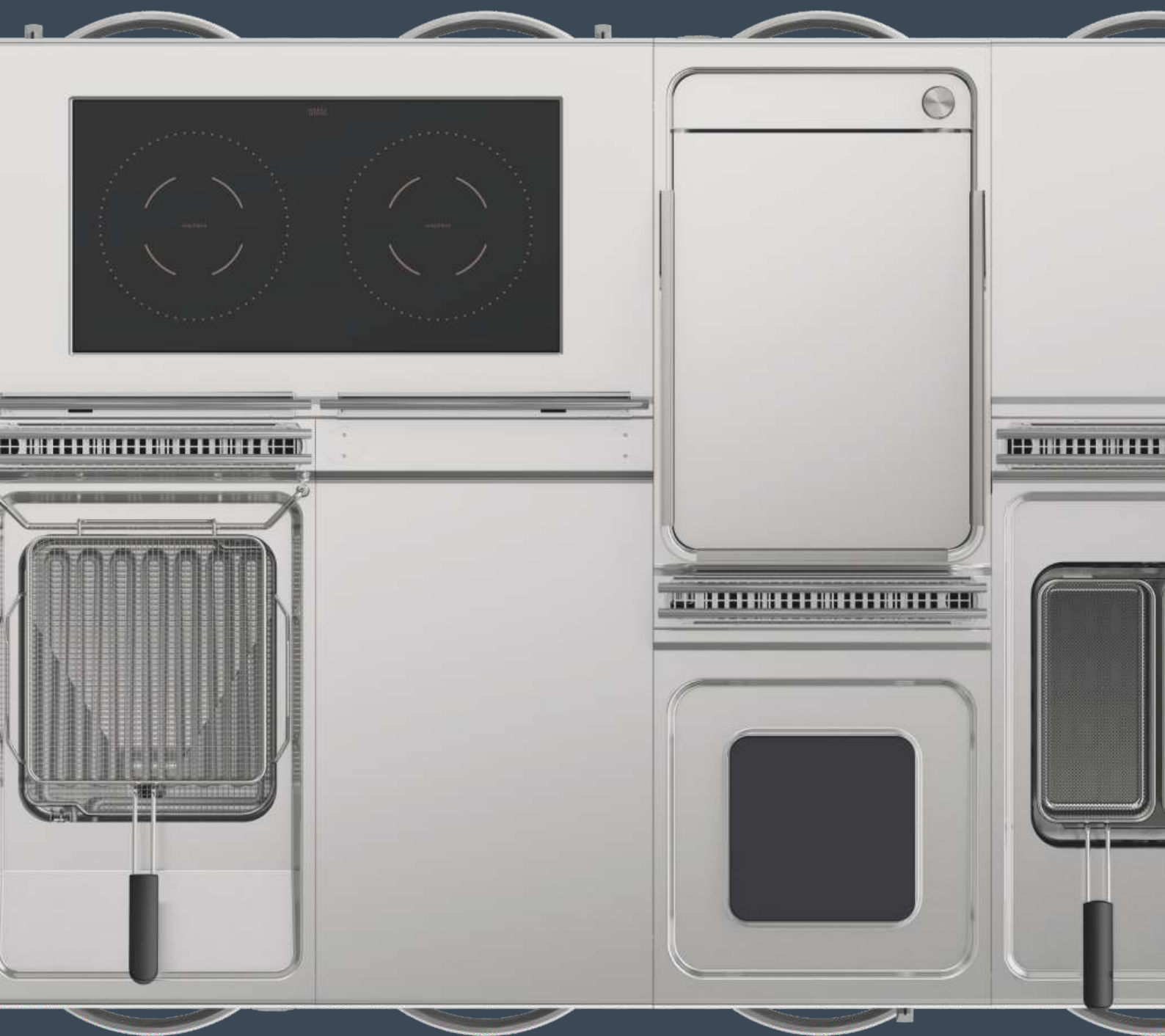


Infrico S. L.
Julio 2026



Professional
Cooking
Equipment

ProfessionalCookingEquipment`26



KITCHENLINE

by  Infrico

Empresa	#06
Delegaciones	#08
K60	#12
K70	#40
K74 + M74	#42
K90 + M90	#104
NEW Evenheat	#170
Dómino + Cuore + NEW Itineris	#178
Drop In	#188
Salamandras	#208
NEW Hornos / Ovens / Fours	#220





GRUPO
Infrico®

 **Infrico**

 **Impafri**

 **Infrico**
Supermarket

 **Infrico**
medcare

 **bu
you**

Buffet
by Infrico

KITCHENLINE
by Infrico

 **Itecnic**
by Infrico

 **Dicafri**

 **Infrico**
FRANCE

 **Infrico**
USA

 **Infrico**
COLOMBIA

 **Infrico**
MÉXICO

 **Infrico**
ASIA

Desde/Since/Depuis 1986



INFRICO nace en 1986 con un objetivo claro: generar las mejores soluciones de refrigeración adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente. **Vanguardia tecnológica, calidad certificada y la excelencia de sus productos son las garantías** que avalan su compromiso de innovación y que la han posicionado como líderes absolutos en el sector del equipamiento del frío comercial. La empresa ofrece una muy amplia gama de maquinaria que abarca todo lo relacionado con el frío para el sector **HORECA**, panadería, pastelería, heladería, catering y también **Supermarket**, mediante su línea específica,

a través del frío. También el sector biomédico y de laboratorio con su prestigiosa línea **Infrico Medcare**.

Con clientes en todo el mundo y una gran cuota de mercado nacional, la compañía, que se encuentra en un continuo proceso de crecimiento y expansión, cuenta en la actualidad con más de quinientos empleados repartidos en 13 delegaciones en España y 16 en el extranjero. Además, en una firme apuesta por la estabilidad y el bienestar social, más del 90% de los trabajadores son empleados fijos.

Infrico posee el Certificado de **Origen Español Certificado** [O.E.C.] que acredita que

sus productos son fabricados en España, convirtiéndose así en la primera compañía del sector que logra este sello en nuestro país, tras superar con éxito su exhaustivo proceso de auditoría.

Sus centros de producción ubicados en Lucena, en la provincia de Córdoba, son unas de las instalaciones industriales más modernas de España. Tres plantas, Infrico, Infrico Supermarket e Impafri, que cuentan con una superficie total de **160.000 metros cuadrados** destinados a producción, actividades logísticas y oficinas.

INFRICO was born in 1986 with a clear objective: to generate the best cooling solutions adapted to the specific needs of each client. **Technological vanguard, certified quality and the excellence of its products are the guarantees** to support its commitment to innovation and that have positioned it as absolute leaders in the commercial refrigeration equipment. The company offers a very wide range of machinery that covers everything related to cold for the **HORECA** sector, bakery, pastry, ice cream, catering and also **Supermarket**, through its specific line,

thanks to cold. Also, the biomedical and laboratory sector, with its prestigious **Infrico Medcare** line.

It has customers around the world and a large share of the national market, the company, which is in a continuous process of growth and expansion, currently has more than five hundred employees spread across 13 delegations in Spain and 16 abroad. In addition, in a firm commitment to stability and social welfare, more than 90% of workers are permanent employees.

The company has **Spanish Origin Certificate**

[S.O.C.] that certifies that its products are manufactured in Spain, thus becoming the first company in this sector in Spain to achieve this seal after successfully completing its exhaustive audit process.

The Production Centers are located in Lucena, in the province of Cordoba, they are one of the most modern industrial facilities in Spain. Three plants that have a total area of **160.000 square meters** for production, logistics activities and offices.

INFRICO est un fabricant espagnol leader dans la production d'équipement de réfrigération commerciale. **Technologie de pointe et qualité certifiée sont les garanties** sur lesquelles est fondé notre engagement d'innovation: élaborer les meilleures idées et solutions pour chacun de nos clients.

L'entreprise se situe parmi les entreprises leaders du secteur, avec une position très avancée par rapport à ses concurrents quant au volume de marché et à sa présence sur le territoire français.

Avec 13 délégations sur le territoire espagnol et 16 à l'étranger, Infrico répond aux be-

soins de ses clients de manière proche et en temps opportun, avec un système de production flexible et efficace.

Infrico dispose de trois centres de production, Infrico, Impafri et Infrico supermarket avec une superficie totale de **160.000 m2 dont 60.000 m2** dédiés à la fabrication.

Delegaciones / Delegations / Délégations

1 - Oficina Central / Main Office / Usine de fabrication

INFRICO S. L. Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, Km 15,5 - A-3132
CP 14900 Lucena, Córdoba - España

☎ +34 957 51 30 68

☎ +34 957 59 11 83

✉ info@infrico.com

1 - JEFE DE VENTAS

Luis Rivas Montalvo

☎ 650 43 65 87

✉ luisrivas@infrico.com

2 - MADRID Y ZONA CENTRO

Javier López / Alberto Moreno / José Castellano

☎ 682 68 21 25 / 627 75 22 38 / 666 41 92 41

☎ 91 684 60 96

☎ 91 684 61 06

✉ delegacioncentro@infrico.com

3 - CATALUÑA-ANDORRA

Raúl Ballano / M^a. José Verdú / Nacho Garat

ITECNIC, S.L.

☎ 670 84 44 56 / 689 33 20 25 / 682 36 44 66

☎ 93 562 61 52

☎ 93 562 61 45

✉ info@itecnic.com

4 - CANARIAS

Carlos Vega

DICAFRI, S.L.

☎ 674 88 30 40

☎ 928 70 10 87

☎ 928 70 10 85

✉ comercial.dicafri@infrico.com

5 - SEVILLA, HUELVA, CÁDIZ, CEUTA

José Manuel Romana

☎ 654 50 98 40

✉ josemanueldibeca@hotmail.com

6 - CÓRDOBA, JAÉN, MÁLAGA, MELILLA

Miguel Cantero

☎ 620 29 82 82

✉ miguelcantero@infrico.com

7 - GRANADA, ALMERÍA Y MURCIA

Daniel Riquelme Cordero

☎ 659 85 04 15

✉ danielriquelmecordero@hotmail.com

8 - EXTREMADURA

Manuel Pérez Guisado

☎ 670 03 23 56

☎ 924 45 61 91

✉ manuel@representacionesmpg.com

9 - VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN Y ALBACETE

Victoria Oliver / Elena Oliver

SILVINO OLIVER, S.L.

☎ 963 97 02 45

☎ 605 09 75 40

☎ 963 97 02 46

✉ infricovalencia@silvinooliver.com

10 - BALEARES

Manuel Castro

CASTEK EQUIPAMIENTOS

☎ 628 67 18 97

✉ info@castek.es

11 - GALICIA

Brais Espejo

☎ 691 11 72 35

✉ escohostel@escohostel.com

12 - CASTILLA-LEÓN Y ASTURIAS

Paulino Canga González

☎ 609 66 52 54

☎ 670 59 49 86

✉ paulo@delegadoastur.com

13 - PAÍS VASCO, NAVARRA, LA RIOJA Y CANTABRIA

Sergio Novales

☎ 650 25 56 34

✉ sergionovales@infrico.com

14 - ARAGÓN

Adolfo Bueno

☎ 653 85 70 60

✉ buenozaragoza@gmail.com



Fran Ramón

EXPORT DIRECTOR

Fran Córdoba

📞 ESP: +34 681 03 02 09

USA: (305) 491-0363

✉ fjcordoba@infrico.com

Mark Botwright

+34 679 71 93 26

✉ mark@infrico.com

Rui Vigo

Unipessoal Lda. Rui Vigo

+351 915 283 253

+351 309 955 122

✉ rui.vigo@netcabo.pt

Mari Carmen Castellano

+34 683 26 67 08

✉ mccastellano@infrico.com

Francisco Valiente

+34 630 44 79 29

✉ fvaliente@infrico.com

Dogan Bademkiran

+90 545 583 6315

✉ dogan@infrico.com

Aziz Bouhartan

+212 661 107 372

+212 522 207 372

✉ aziz.bouhartan@infrico.com

Issam Abdelkafi

+21 694 22 61 71

✉ issam@infrico.com

Sushil Hiranandani

+971528 496385

✉ middle-east@infrico.com

Sunnit Bector

+91 7888 48 7200

✉ salesindia@infrico.com

INFRICO CANADA**Fran Córdoba**

☎ ESP: +34 681 03 02 09

☎ USA: (305) 491-0363

✉ fjcordoba@infrico.com**INFRICO USA****Carlos Ortega****Juan Pablo Esparragoza**

☎ (305) 777-9599

✉ sales@infrico.com**INFRICO MÉXICO****Inmaculada Armenteros**

☎ +34 696 44 24 18

✉ iarmenteros@infrico.com**Roberto Noguera**

☎ +52 812 592 16 37

✉ rnoguera@infrico.com**LATAM EXPORT DIRECTOR / BRASIL****Jiself Correa**

☎ +34 626 45 27 83

✉ jcorrea@infrico.com**PUERTO RICO****Alexandre Vargas**

Global Kitchen Solutions

☎ +1 787 923 9365

✉ alexandre@globalkitchensolutions.com**REPÚBLICA DOMINICANA****Rafael Podadera**

Parlyn International

☎ + 18097594424

✉ rpodadera@parlyninternational.com**CENTRO AMERICA****Diego Mellado**

☎ +502 4250 6101

✉ dmellado@infrico.com**PANAMA****Juan Gabriel Martinez**

☎ +507 6676 8092

✉ jmartinez@equipcopanama.com**COLOMBIA NORTE Y CENTRO / VENEZUELA****Jorge Solorzano**

☎ +57 310 3931548

✉ jsolorzano@infrico.com**COLOMBIA SUROCCIDENTE****Laura Echavarría Patiño**

☎ +57 321 723 59 36

✉ lechavarría@infrico.com**ECUADOR / PERÚ / BOLIVIA****Giovanni Pedrazzoli**

☎ +59 399 118 6962

✉ gpedrazzoli@infrico.com**ARGENTINA / CHILE
PARAGUAY / URUGUAY****Justina Rivero Sosa**

☎ +595 981 191965

✉ jrivero@infrico.com

GREENLAND (DENMARK)

ALASKA (USA)

C A N A D A

UNITED STATES OF AMERICA

MEXICO

GUATEMALA

EL SALVADOR
NICARAGUA
COSTA RICA
PANAMA

VENEZUELA

COLOMBIA

PERU

B R A Z I L

BOLIVIA

CHILE ARGENTINA

A U S T R A L I A

NEW ZEALAND

K60



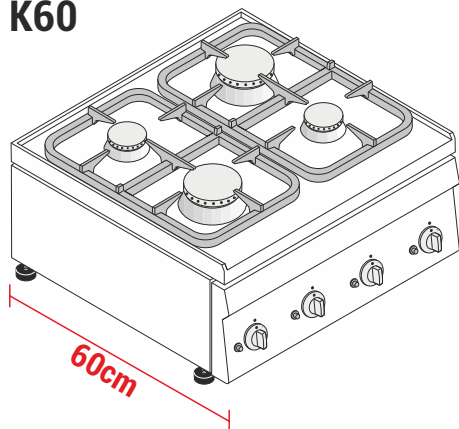


	Gama Range Gamme #14	PVP + Datos Técnico #23
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	#16	#24
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	#18	#27
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	#19	#30
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	#20	#32
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	#21	#33
Base Hornos Eléctricos BASE UNITS AND SMALLY OVENS PLANS, SOUBASSEMENTS ET FOURS SMALLY	#22	#35
Bases y Elementos Neutros TOPS, BASE UNITS AND SMALLY OVENS PLANS, SOUBASSEMENTS ET FOURS SMALLY	#22	#35

K60

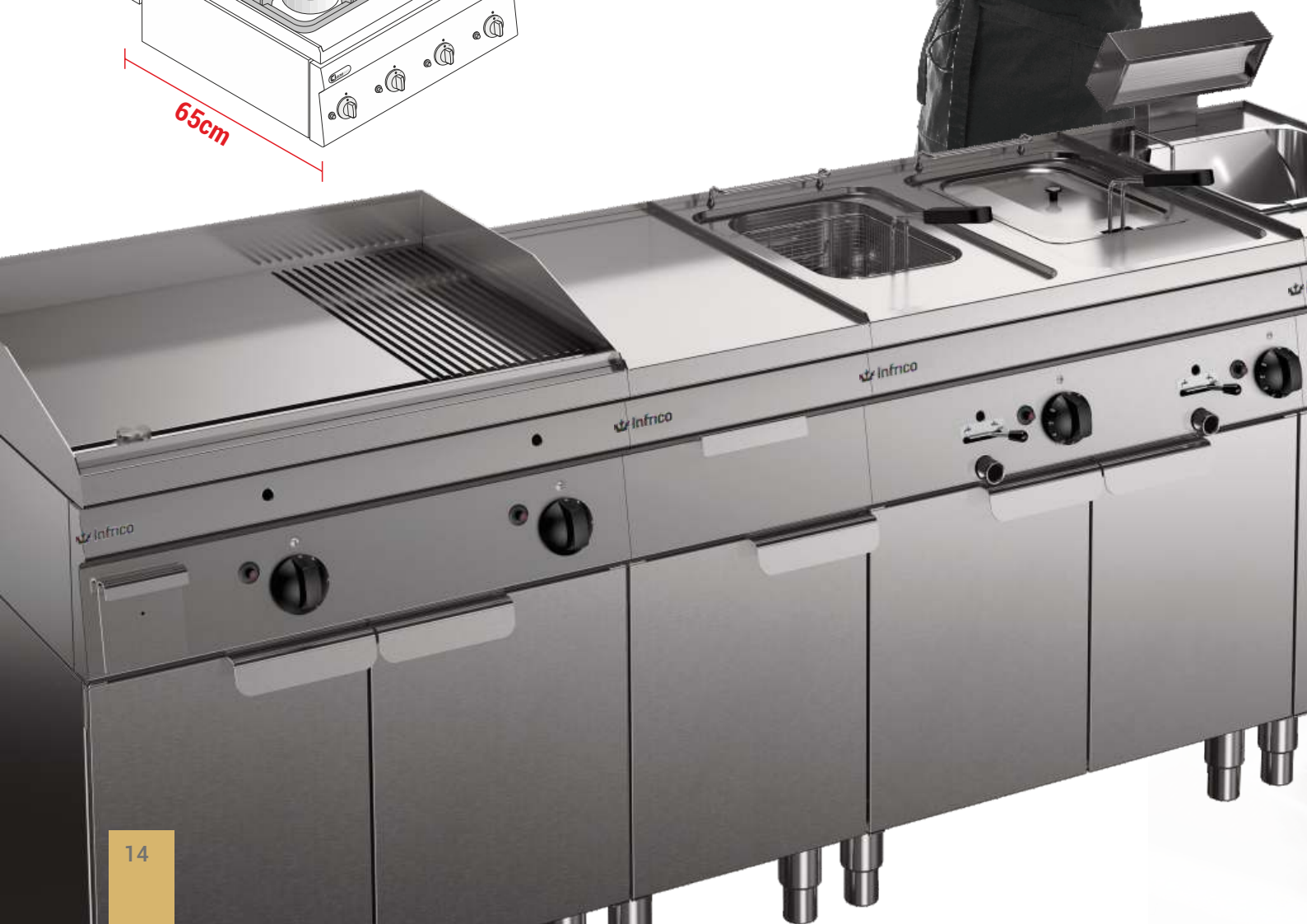
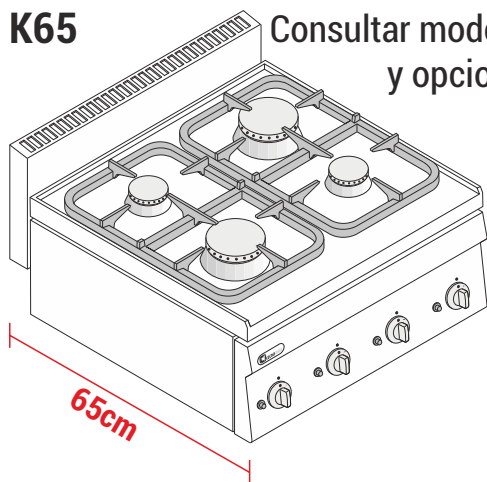
**Profundidad
Depth
Profondeur**

K60



K65

Consultar modelos
y opciones



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 catering, 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.



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



Gas / Gas / Gaz

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- 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.

- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- 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 ELÉCTRIQUES



Eléctrica / Electric / Électrique

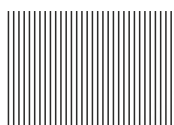
- Superficies y placas moldeadas, para una máxima higiene, de 180 mm de diámetro y 2 kW de potencia.
- Potencia regulable a 7 niveles.
- Moulded tops and plates for better hygiene 180 mm diameter and 2 kW power.
- 7 power levels.
- Plans et plaques emboutis, pour une meilleure hygiène avec un diamètre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

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- 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.

- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- 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

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- 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.

- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- 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 fritos ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

BARBACOA GRILLS GRILLS



Con piedra volcánica
With lava stone
Avec pierre de lave



Gas / Gas / Gaz

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- 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.
- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- 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.
- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- 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



Capacidad / Volume / Capacité: 23L

 **Gas / Gas / Gaz**
 **Eléctrica / Electric / Électrique**

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- 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.
- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- 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.
- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- Sur compartiment fermé.
- Cuve compatible GN2/3, paniers fournis comme accessoires, en différentes capacités.
- Cuve et vidange en acier AISI 316 résistant aux corrosions.
- 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**

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- Sobre encimera GN1/1 y GN2/1.
- Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Provistos de termostato de seguridad y termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- GN1/1 and GN2/1 tops.
- Practical tap at the front for drainage.
- Equipped with safety thermostat and operating thermostat up to 90 °C.
- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- Plan GN1/1 et GN2/1.
- Pratique robinet de vidange avant.
- Équipé de thermostat de sécurité et de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.

BASE HORNOS ELÉCTRICOS ELECTRIC OVENS BASE BASE POUR FOURS ÉLECTRIQUES



- 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).

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS BASES AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES

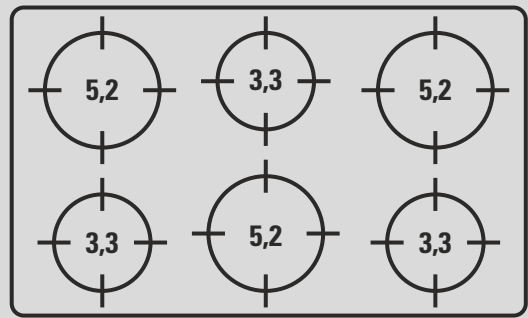
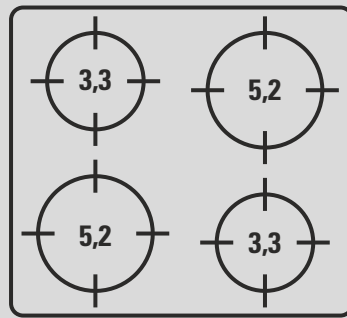
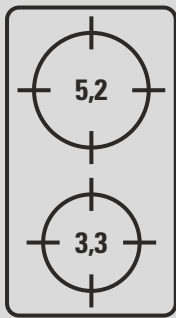


- Encimeras neutras.
- Armarios neutros abiertos, con puertas y/o cajones; hay disponible un elemento calefactor para armarios con puertas. Encimeras con fregadero y mezclador de palanca (accesorio).
- Solo para K60. Módulos bajos eléctricos para hornos, GN1/1 o GN2/1, estáticos o de convección, provistos 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

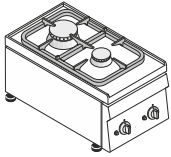
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COCINAS DE GAS

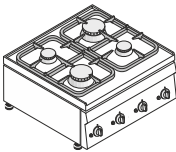
POSICIÓN QUEMADORES 

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

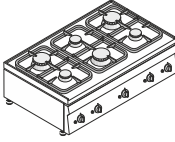
COCINA GAS 2 QUEMADORES TOP

	Código	Tot. kW	 35	 60	 30	m ³	€
	Modelo	kW	cm				
	113034	8,5				0.15	1.031,00
	T6PC35GP2	1x3,3 + 1x5,2	V-Hz			Kg	
						17.0	

COCINA 4 QUEMADORES GAS TOP

	Código	Tot. kW	 70	 60	 30	m ³	€
	Modelo	kW					
	113035	17				0.29	1.668,00
	T6PC70GP4	2x3,3 + 2x5,2	V-Hz			Kg	
						27.0	

COCINA DE GAS 6 QUEMADORES TOP

	Código	Tot. kW	 105	 60	 30	m ³	€
	Modelo	kW					
	113036	25,5				0.42	2.118,00
	T6PC105GP6	3x3,3 + 3x5,2	V-Hz			Kg	
						40.0	

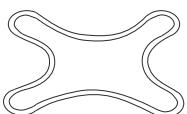
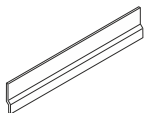
COCINA A GAS 4 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCIÓN

	Código	Tot. kW	 70	 60	 85	m ³	€
	Modelo	kW					
	113037	17 + 2,5				0.66	3.005,00
	T6PH70GP4EC	2x3,3 + 2x5,2	V-Hz			Kg	
		Oven 2,5	230 ~ 50/60			67.5	

COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCIÓN

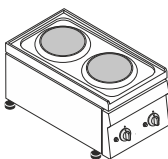
	Código	Tot. kW	 105	 60	 85	m ³	€
	Modelo	kW					
	113041	25,5 + 2,5				0.95	3.944,00
	T6PH105GP6EC	3x3,3 + 3x5,2	V-Hz			Kg	
		Oven 2,5	230 ~ 50/60			89.4	

ACCESORIOS COCINAS DE GAS

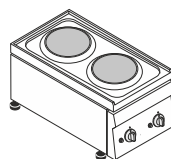
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 46,00
	Código 120655	Descripción Rejilla de reducción	€ 27,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 57,00
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	79,00

COCINAS ELÉCTRICAS TOP

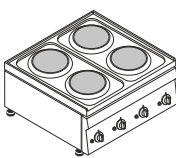
COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código 116001	Tot. kW 4	 35	 60	 30	m³ 0.15	€ 774,00
	Modelo T6PC35E2	kW 2x2	V-Hz 400 2N ~ 50/60			Kg 15.0	

COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código	Tot. kW				m³	€
	116002	4	35	60	30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	756,00
	T6PC35EM2	2x2	250 2N ~ 50/60			14.2	

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

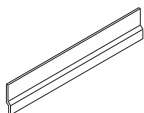
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	116004	8	70	60	30	0.29	1.371,00
	T6PC70E4	4x2	400 3N ~ 50/60			23.6	

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

	 	Código	Tot. kW				m³	€
		116008	10,5	70	60	85	0.71	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	2.707,00
		T6PH70E4EC	Oven 2,5	400 3N ~ 50/60			63.4	

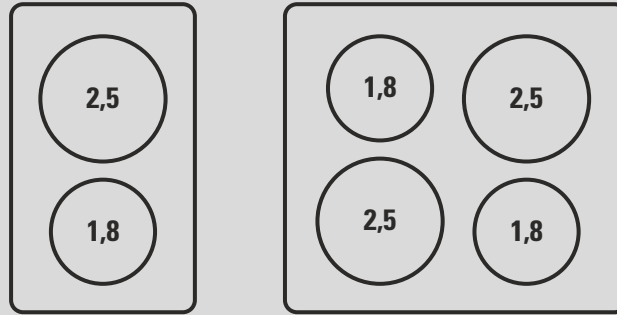
CONSULTAR: Modelo con 6 placas TOP y 6 placas con horno

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS

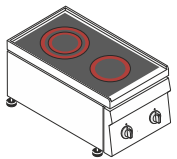
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 46,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 57,00
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	79,00

VITROCERÁMICA

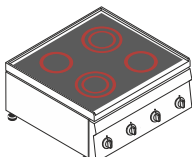
POSICIÓN RESISTENCIAS



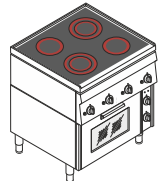
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	116011	4,3	35 60 30	0.15	1.576,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PC35VC2	1x1,8 + 1x2,5	400 2N ~ 50/60	15.2	

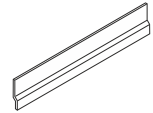
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	116013	8,6	70 60 30	0.29	2.601,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PC70VC4	2x1,8 + 2x2,5	400 3N ~ 50/60	26.0	

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

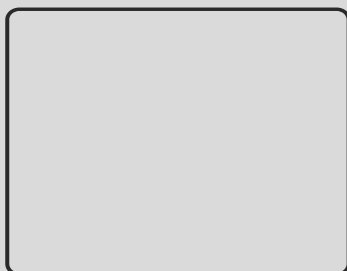
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	116014	11,1	70 60 85	0.67	3.916,00
	Modelo	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz	Kg	
	T6PH70VC4EC	Oven 2,5	400 3N ~ 50/60	65.5	

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA

	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	46,00
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	57,00
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	79,00

FRY TOP A GAS

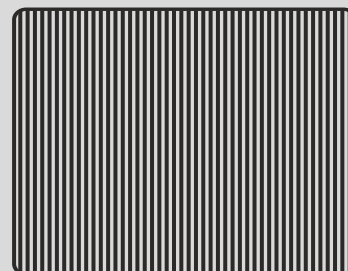
PLACA LISA



PLACA 1/3 ACANALADA

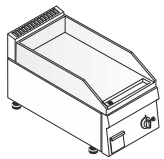
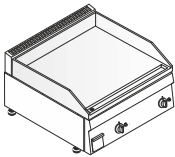


PLACA ACANALADA

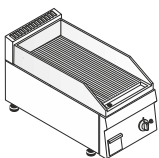


NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

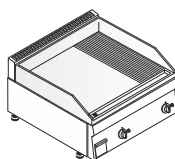
FRY TOP A GAS LISO

 	Código	113020	Tot. kW	4	 35  60  30	m³	0.30	€ 1.277,00
	Modelo	T6FTL35G	kW		V-Hz		Kg	34.0
 	Código	113023	Tot. kW	8	 70  60  30	m³	0.29	€ 1.800,00
	Modelo	T6FTL70G	kW		V-Hz		Kg	58.0

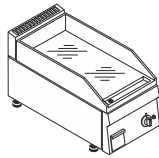
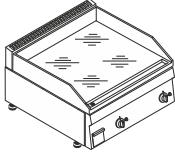
FRY TOP A GAS ACANALADO

 	Código	113021	Tot. kW	4	 35  60  30	m³	0.16	€ 1.452,00
	Modelo	T6FTR35G	kW		V-Hz		Kg	34.0

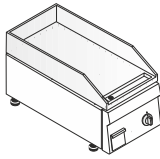
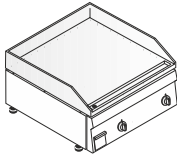
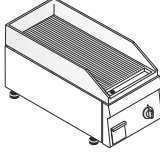
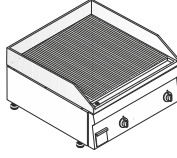
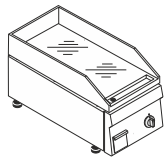
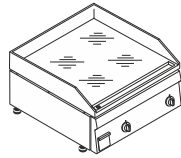
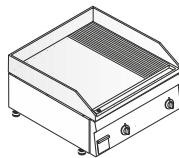
FRY TOP A GAS 1/3 ACANALADO

 	Código	113024	Tot. kW	8	 70  60  30	m³	0.29	€ 1.955,00
	Modelo	T6FTLR70G	kW		V-Hz		Kg	58.4

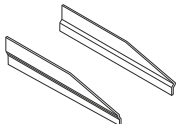
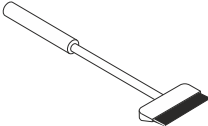
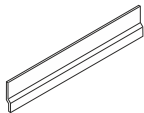
FRY TOP A GAS CROMO DURO LISO

 	Código	113022	Tot. kW	4	 35  60  30	m³	0.16	€ 1.700,00
	Modelo	T6FTC35G	kW		V-Hz		Kg	36.0
 	Código	113026	Tot. kW	8	 70  60  30	m³	0.28	€ 2.352,00
	Modelo	T6FTC70G	kW		V-Hz		Kg	59.8

FRY TOP ELÉCTRICOS

FRY TOP ELÉCTRICO LISO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	1.241,00
	116015	3,9	35 60 30	0.15		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T6FTL35E		380-415 3N~50/60	34.4		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	1.732,00
	116025	7,8	70 60 30	0.29		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T6FTL70E		380-415 3N~50/60	64.0		
FRY TOP ELECTRICO ACANALADO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	1.296,00
	116018	3,9	35 60 30	0.15		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T6FTR35E		380-415 3N~50/60	34.0		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	1.961,00
	116029	7,8	70 60 30	0.29		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T6FTR70E		380-415 3N~50/60	58.0		
FRY TOP ELÉCTRICO CROMO DURO LISO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	1.548,00
	116021	3,9	35 60 30	0.15		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T6FTC35E		380-415 3N~50/60	36.2		
FRY TOP ELÉCTRICO CROMO DURO LISO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.214,00
	116031	7,8	70 60 30	0.30		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T6FTC70E		380-415 3N~50/60	62.2		
FRY TOP ELÉCTRICO 1/3 ACANALADO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	1.883,00
	116027	7,8	70 60 30	0.29		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T6FTLR70E		380-415 3N~50/60	61.6		

ACCESORIOS FRY TOP

	Código	Descripción	€
	120590	Pareja de elementos de unión Fry Top	119,00
	120591	Pareja de elementos de unión Fry Top a Gas	119,00
	Código	Descripción	€
	120595	Rascador limpieza de planchas	62,00
	Código	Descripción	€
	120597	Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	46,00
	Código	Descripción	€
	120669	Protector trasero contra salpicaduras L=700mm para freidora	78,00



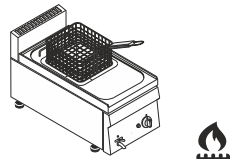
Modelo 113026  **FRY TOP A GAS CROMO DURO LISO**

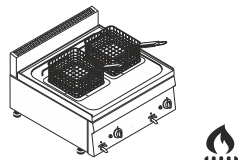


Modelos 116027  **FRY TOP ELÉCTRICO 1/3 ACANALADO**

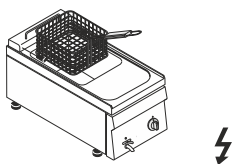
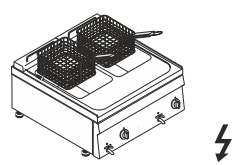
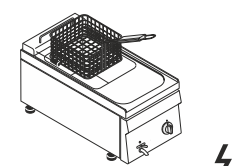
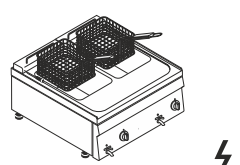
FREIDORAS TOP A GAS

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

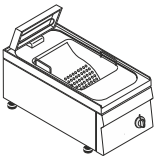
FREIDORA A GAS 8LT						
	Código	Tot. kW				€
	113027	6,25	35	60	30	0.15
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	1.692,00
	T6FR35G8				24.0	

FREIDORA A GAS 8LT + 8LT						
	Código	Tot. kW				€
	113028	12,5	70	60	30	0.29
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	2.823,00
	T6FR70G88				43.0	

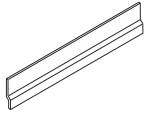
FREIDORAS TOP ELÉCTRICAS

FREIDORA ELÉCTRICA 8LT							
	Código	Tot. kW	 35	 60	 30	m³	€
	116034 116035	6 6				0.15 0.15	1.292,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FR35E8 T6FR35EM8		400 3N ~ 50/60 220-240 ~ 50/60			19.2 19.4	1.272,00
FREIDORA ELÉCTRICA 8LT + 8LT							
	Código	Tot. kW	 70	 60	 30	m³	€
	116037	12				0.29	2.335,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FR70E88		400 3N ~ 50/60			32.8	
FREIDORA ELECTRICA 8LT “SUPER” (POTENCIADA)							
	Código	Tot. kW	 35	 60	 30	m³	€
	116056	7,5				0.16	1.363,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FR35E8S		400 3N ~ 50/60			19.6	
FREIDORA ELECTRICA 8LT + 8LT “SÚPER” (POTENCIADA)							
	Código	Tot. kW	 70	 60	 30	m³	€
	116058	15				0.29	2.302,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6FR70E88S		400 3N ~ 50/60			33.2	

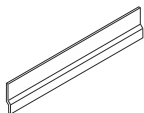
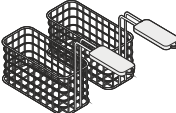
MANTENEDOR DE FRITOS TOP

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO GN2 / 3					
	Código	Tot. kW	 35  60  30	m³	€ 1.210,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6SP35E		220-240 ~ 50/60	16.8	

ACCESORIOS MANTENEDORES DE FRITOS

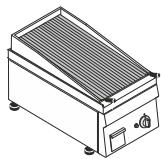
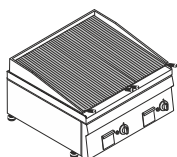
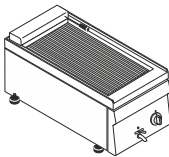
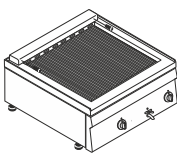
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	46,00
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	57,00

ACCESORIOS FREIDORAS

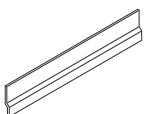
	Código	Descripción	€
	120575	Cesta Extra para freidora 8L (21x26,5x10,5 cm)	67,00
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	46,00
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	57,00
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	79,00
	Código	Descripción	€
	120690	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8L (21x26,5x10,5 cm)	153,00

BARBACOA

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

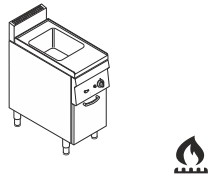
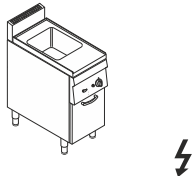
BARBACOA TOP A GAS, PIEDRA VOLCÁNICA CON PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE V							
 	Código	Tot. kW	 35	 60	 30	m³ 0.16	€ 1.860,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg 32.0		
 	Código	Tot. kW	 70	 60	 30	m³ 0.29	€ 2.735,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg 54.6		
BARBACOA TOP ELÉCTRICA CON AGUA							
 	Código	Tot. kW	 35	 60	 30	m³ 0.15	€ 1.507,00
	Modelo	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60		Kg 21.2		
 	Código	Tot. kW	 70	 60	 30	m³	€ 2.442,00
	Modelo	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60		Kg 33.6		

ACCESORIOS BARBACOA

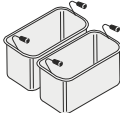
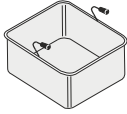
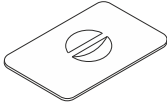
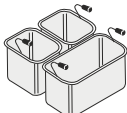
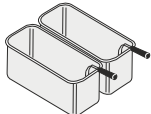
	Código	Descripción	€
	120630	Parrilla de pescado (30x48) Sólo para barbacoas de gas 	205,00
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	46,00
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	57,00
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	79,00

CUECE PASTAS

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

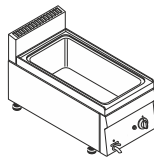
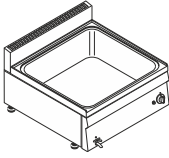
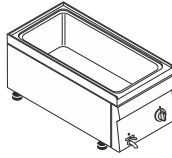
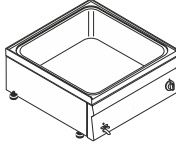
CUECE PASTA A GAS 23LT GN2/3 INDEPENDIENTE SOBRE ARMARIO CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS						
	Código	Tot. kW				m³
	113033	10	35	60	85	0.37
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	2.332,00
	T6CPB35G				48.0	
CUECE PASTA ELÉCTRICO 23LT GN2/3 INDEPENDIENTE SOBRE ARMARIO CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS						
	Código	Tot. kW				m³
	116049	4,8	35	60	85	0.34
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	2.468,00
	T6CPB35E		380-415 3N~ 50/60		46.2	

ACCESORIOS CUECE PASTAS

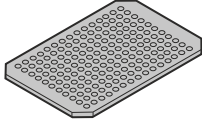
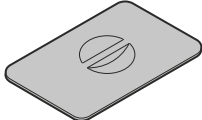
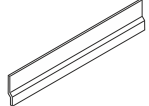
	Código	Descripción	€
	120620	Cesta 2 piezas GN1/3 para cuece-pasta (29x16x20 cm)	330,00
	Código	Descripción	€
	120625	Cesta 4 piezas GN1/6 para cuece-pasta (14x14x20 cm)	422,00
	Código	Descripción	€
	120635	Cesta 1 piezas GN2/3 para cuece-pasta (29x29x20 cm)	219,00
	Código	Descripción	€
	120652	Tapa GN2/3 para cuece-pasta	67,00
	Código	Descripción	€
	120660	Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece-pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	377,00
	Código	Descripción	€
	120700	Cesta 2 piezas GN2/6 para cuece-pasta (14.5x29x20 cm)	330,00

BAÑO MARÍA

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectoros para cambiar a GLP

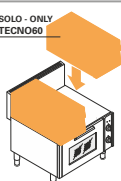
BAÑO MARÍA A GAS GN1/1 TOP BAÑO MARÍA A GAS GN2/1 TOP						
	Código	Tot. kW	 35  60  30	m³	€	1.215,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	113029	2		0.15		
	T6BM35G		-	18.2		
	Código	Tot. kW	 70  60  30	m³	€	1.601,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	113030	2		0.29		
	T6BM70G		-	25.6		
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN1/1 TOP BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN 2/1 TOP						
	Código	Tot. kW	 35  60  30	m³	€	883,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	116040	1,3		0.15		
	T6BM35EM		230 ~ 50/60	16.0		
	Código	Tot. kW	 70  60  30	m³	€	1.152,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	116041	2,6		0.29		
	T6BM70EM		230 ~ 50/60	23.4		

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código	Descripción	€
	120580	GN1/1 Falso fondo para Baño María	58,00
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	46,00
	Código	Descripción	€
	120650	Tapa GN1/1	74,00
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	57,00
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	79,00

BASES HORNO ELÉCTRICO

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

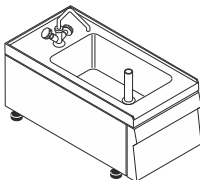
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	126048	Oven 2,5	70 65 65,4	0.51	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	1.723,00
	T6BH70EM	Oven 2,5	220-240 ~ 50/60	56.2	

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

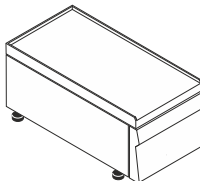
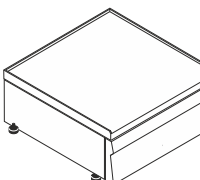
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	126049	Oven 2,5	105 65 65,4	0.78	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	2.282,00
	T6BH105EM	Oven 2,5	220-240 ~ 50/60	77.0	

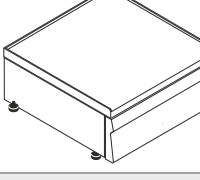
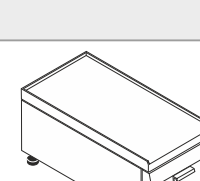
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

FREGADERO CON GRIFO TOP

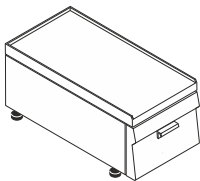
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	110065		35 60 30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	743,00
	T6PNG35			14.0	

MESA DE TRABAJO NEUTRA TOP

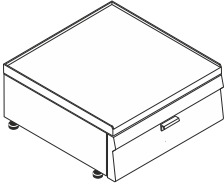
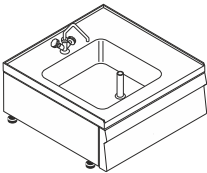
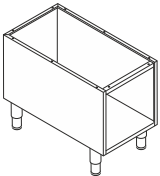
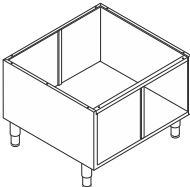
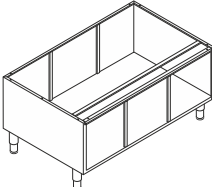
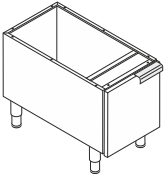
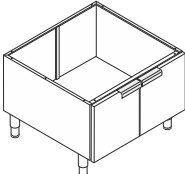
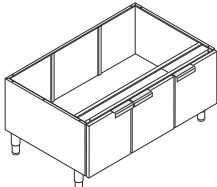
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	110070		35 60 30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	317,00
	T6PN35			14.6	

	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	110075		70 60 30	0.29	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	443,00
	T6PN70			23.5	

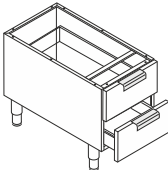
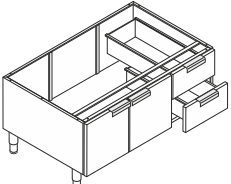
MESA DE TRABAJO NEUTRA CON CAJÓN GN1 / 1 TOP

	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	110140		35 60 30	0.16	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	493,00
	T6PNC35			18.4	

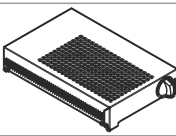
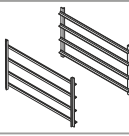
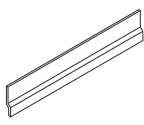
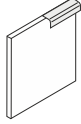
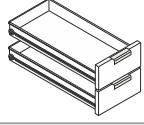
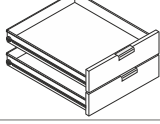
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

MESA DE TRABAJO NEUTRA CON CAJÓN GN2 / 1 TOP							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	110145		70	60	30	0.29	
	T6PNC70		-			24.0	708,00
FREGADERO CON GRIFO							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	110170		70	60	30	0.29	
	T6PNG70		-			20.0	1.006,00
BASE ABIERTA							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	110080		35	57,5	60	0.20	
	T6BN35		-			16.0	385,00
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	110085		70	57,5	60	0.37	
	T6BN70		-			20.0	443,00
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	110150		105	57,5	60		
	T6BN105		-				500,00
BASE CON PUERTA							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	116050		35	57,5	60	0.21	
	T6BNP35		-			17.0	539,00
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	116052		70	57,5	60	0.37	
	T6BNP70		-			24.0	755,00
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	116053		105	57,5	60	0.56	
	T6BNP105		-			31.0	967,00

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

BASE CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW				m³	€
	116051		35	57,5	60	0.21	836,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BNC35					22.0	
	Código	Tot. kW				m³	€
	116054		105	57,5	60	0.56	1.256,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BNPC105					36.2	

ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

	Código 116055	Descripción Elemento calefactor para armario 230/1 V - 50/60Hz - 1.3Kw (32x54x9.5cm)	€ 320,00
	Código 120545	Descripción Kit de guía GN1/1 sólo para cubiertas neutro	€ 141,00
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€ 46,00
	Código 120665	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm	€ 57,00
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	79,00
	Código 9024	Descripción Mezclador de palanca	€ 244,00
	Código 119001	Descripción Puerta Acero Inoxidable Derecha/Izquierda	€ 161,00
	Código 119002	Descripción Pareja de cajones GN1/1 no colocables en elemento calefactor. 12cm altura	€ 458,00
	Código 119003	Descripción Pareja de cajones GN2/1 no colocables en elemento calefactor. 12cm altura	€ 547,00

K60





K70



Consultar modelos y precios



Gama Range Gamme	PVP + Datos Técnicos
Consultar	Consultar



K74



M74



	Gama Range Gamme #44	PVP + Datos Técnicos #58
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	#48	#60
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	#51	#74
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	#52	#83
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	#54	#87
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	#55	#89
Marmitas, Sartenes Basculantes y Multifunción BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS	#56	#92
Bases y Elementos Neutros BASES UNITS AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES	#57	#93

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**

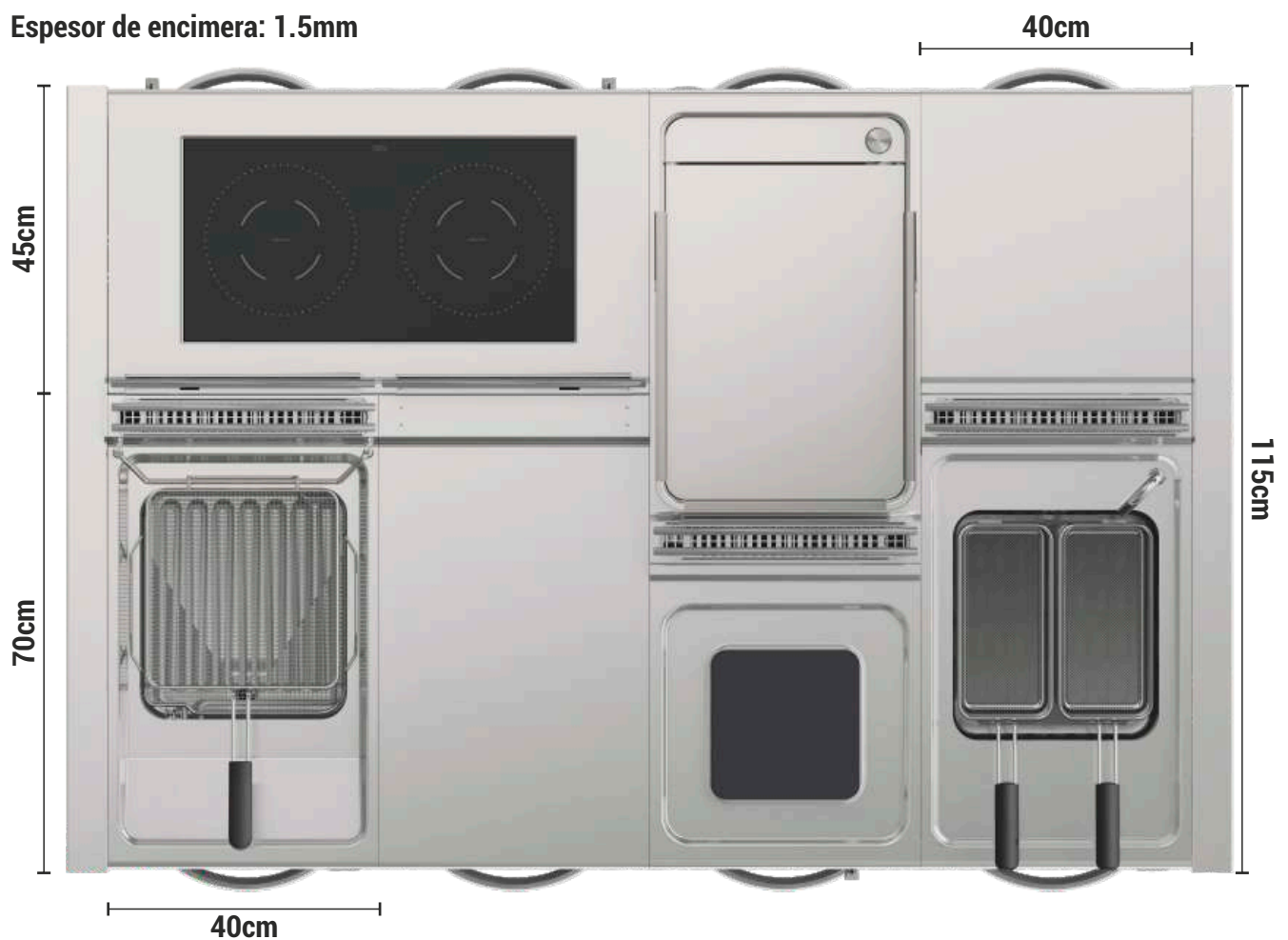
K74



M74



Espesor de encimera: 1.5mm



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.

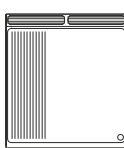
Les matériaux de haute qualité, une conception attentive et des finitions soignées assurent robustesse et fonctionnalité de machines et compositions K74. Le design de K74 est conçu afin de faciliter l'installation et faciliter le nettoyage.

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

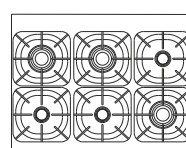
Potencia y modularidad / Power and modularity / Puissance et modularité



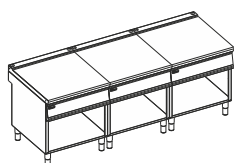
40 cm



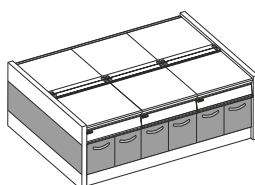
80 cm



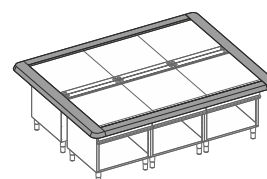
120 cm



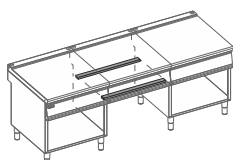
LÍNEA MURAL



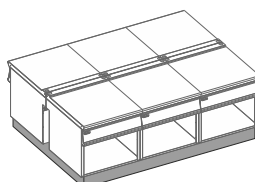
ISLA CON COSTADOS



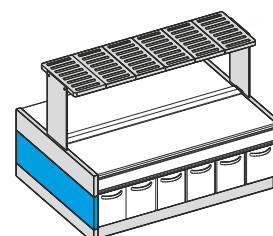
ISLA CON BANDA PERIMETRAL



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.

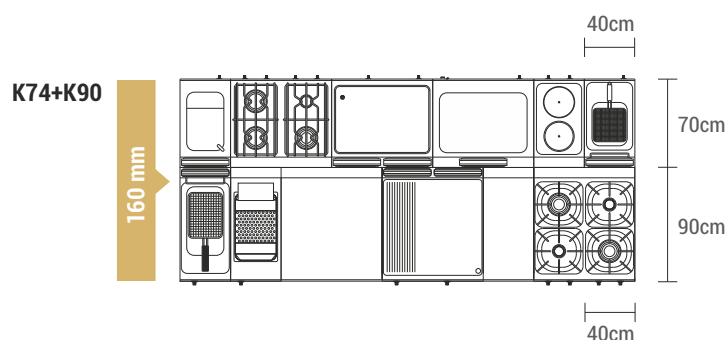
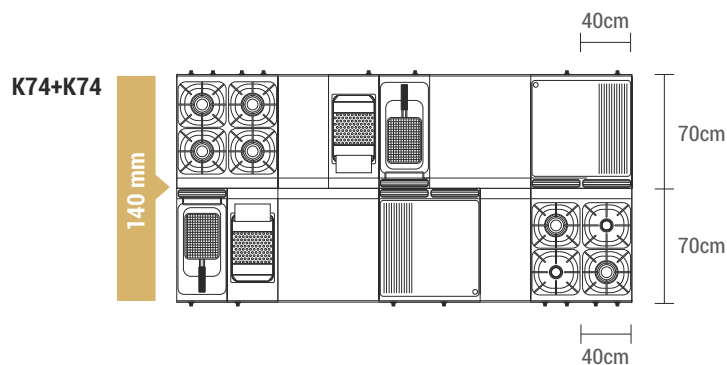
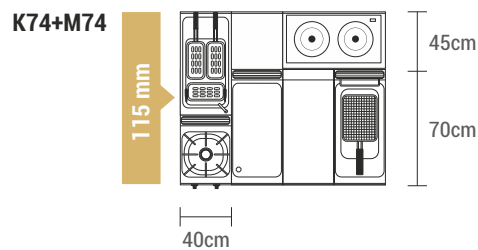
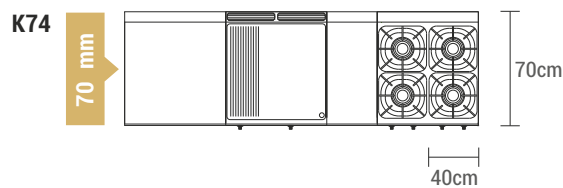
The kitchen units can be composed of 40, 80 or 120 cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below.

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.

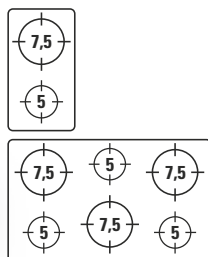
Le service de conception de l'agencement de Infrico fournit un support pour les projets de compositions et de cuisines complètes.



COCINAS A GAS COOKERS GAS PLANS DE CUISSON À GAZ



Quemador "Súper"



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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 7,5 kW con doble corona.
- Quemadores de alto rendimiento de fundición y latón, indeformables y de elevadas prestaciones, de 5 y 7,5 kW.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent leaking and facilitate cleaning.
- 2-6 burners.
- 'Super' models with all double ring 7.5 kW burners.
- High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron and brass burners and, with a single ring 5 and 7.5 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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 7,5 kW à double couronne.
- Brûleurs à haut rendement en fonte et laiton, indéformables et performants, de 5 et 7,5 kW.
- 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

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Placa indeformable de fundición.
- Potente quemador central de 9 kW.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 9 kW.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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.



⚡ 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.

- 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.



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.

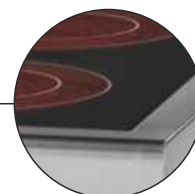
Versión Wok
Wok version
Version Wok



⚡ Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocerámica 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**

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Superficie moldeada estanca.
- Disponibles en las siguientes versiones:
 - placa de acero lisa
 - placa de acero acanalada o cromo duro cepillado
 - placa de acero acanalada 1/3
 - placa cromada brillo o cepillada con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
- Facilidad de limpieza con peto extraíble y bordes redondeados.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Pressed watertight top.
- Available in the following versions:
 - smooth steel plate
 - ribbed steel plate or brushed hard chrome plate
 - ribbed steel plate 1/3
 - bright chrome-plated or brushed hard chrome-plated with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Easy to clean with removable splashback and rounded corners.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Plan embouti étanche.
- Disponibles dans les versions suivantes :
 - plaque en acier lisse
 - plaque d'acier rainurée ou plaque de chrome dur brossé
 - plaque en acier rainurée 1/3
 - plaque chromée brillante ou chromée dure brossée 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

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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



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

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 organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

BARBACOAS GRILLS GRILLS



Piedra Volcánica /



Lava Stone /
Pierre de lave

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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

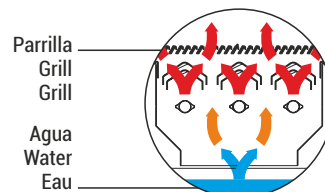


Agua / Water / Eau

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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 /
Cuisneur à pâtes**

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Cuves et vidanges en acier inox AISI 316 résistant aux corrosions, 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**

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- Capacidad de la cuba de 50 litros.
- Modelos solo con calentamiento indirecto.
- Grifo frontal de desagüe, fácil de desmontar para la limpieza.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 50-litre tank.
- Models with indirect heating only.
- Front drainage tap, easy to remove for cleaning.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- Capacidad de la cuba de 50 litros.
- Fondo de acero inoxidable de gran grosor.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 50-litre tank.
- Thick stainless steel bottom.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Capacité de la cuve de 50 litres.
- Fond en acier inox de haute épaisseur.

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



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



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.

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.



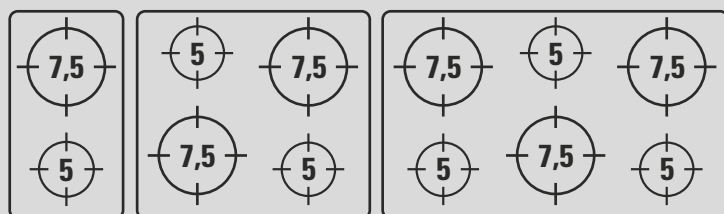
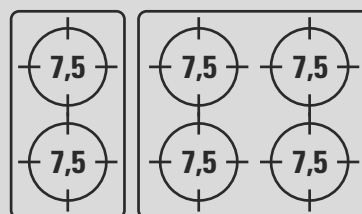


K74

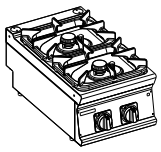
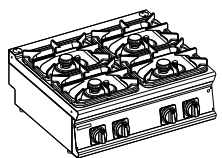
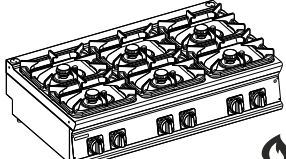
M74

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

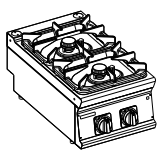
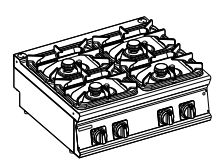
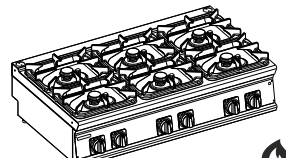
COCINAS DE GAS K74

POSICIÓN QUEMADORES POSICIÓN QUEMADORES "SÚPER" 

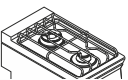
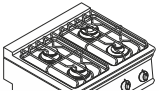
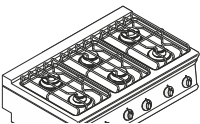
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código 713194	Tot. kW 12,5	 40  70  28	m³ 0.21	€	1.548,00
	Modelo T74PC40G2H	kW 1x5 + 1x7,5	V-Hz	Kg 34.6		
 	Código 713198	Tot. kW 25	 80  70  28	m³ 0.38	€	2.376,00
	Modelo T74PC80G4H	kW 2x5+2x7,5	V-Hz	Kg 62.2		
 	Código 713202	Tot. kW 37.5	 120  70  28	m³ 0.55	€	3.267,00
	Modelo T74PC120G6H	kW 3x5+3x7,5	V-Hz	Kg 89.6		

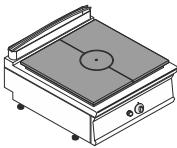
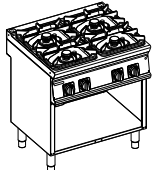
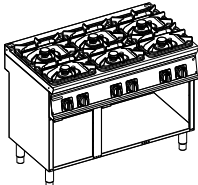
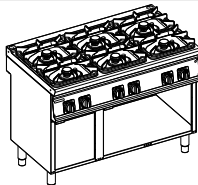
COCINA GAS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código 713195	Tot. kW 15	 40  70  28	m³ 0.21	€	1.572,00
	Modelo T74PC40G2HP	kW 2x7,5	V-Hz	Kg 34.6		
 	Código 713199	Tot. kW 30	 80  70  28	m³ 0.39	€	2.467,00
	Modelo T74PC80G4HP	kW 4x7,5	V-Hz	Kg 64.0		
 	Código 713203	Tot. kW 45	 120  70  28	m³ 0.55	€	3.291,00
	Modelo T74PC120G6HP	kW 6x7,5	V-Hz	Kg 89.6		

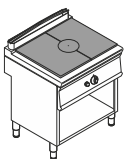
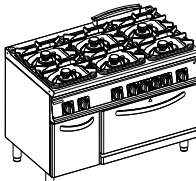
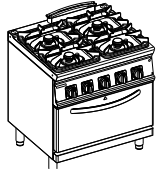
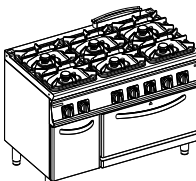
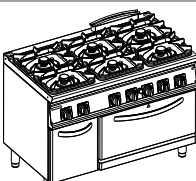
OPCION COCINAS DE GAS K74

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

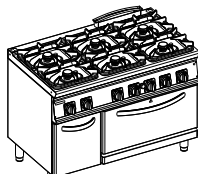
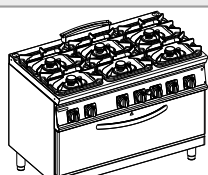
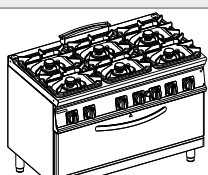
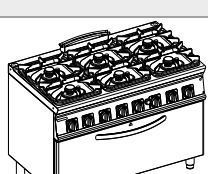
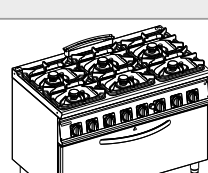
COCINAS DE GAS K74

COCINA DE PLACA RADIANTE A GAS TOP							
 	Código	Tot. kW				m³	€ 2.655,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	713015	9	80	70	28	0.38	
	T74PC80G1					86.0	
COCINA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO							
 	Código	Tot. kW				m³	€ 1.947,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	713196	12,5	40	70	90	0.43	
	T74PB40G2H	1x5 + 1x7,5				48.0	
 	Código	Tot. kW				m³	€ 2.883,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	713200	25	80	70	90	0.79	
	T74PB80G4H	2x5+2x7,5				83.0	
 	Código	Tot. kW				m³	€ 3.900,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	713204	37,5	120	70	90	1.13	
	T74PB120G6H	3x5+3x7,5				116.6	
COCINA GAS FUEGOS “SUPER” SOBRE MUEBLE ABIERTO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO							
 	Código	Tot. kW				m³	€ 1.970,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	713197	15	40	70	90	0.43	
	T74PB40G2HP	2x7,5				49.2	
 	Código	Tot. kW				m³	€ 2.967,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	713201	30	80	70	90	0.77	
	T74PB80G4HP	4x7,5				83.6	
 	Código	Tot. kW				m³	€ 3.923,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	713205	45	120	70	90	1.13	
	T74PB120G6HP	6x7,5				116.6	

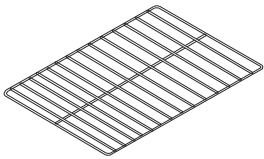
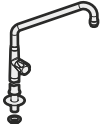
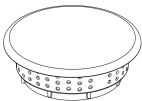
COCINAS DE GAS K74

COCINA GAS PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	3.171,00
	713030	9	80 70 90	0.77		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74PB80G1			101.6		
COCINA A GAS PLACA RADIANTE SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	4.246,00
	713089	16	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74PH80G1G	Oven 7		140.0		
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	4.409,00
	713208	25 + 5,3	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW 2x5+1x7,5	V-Hz	Kg		
	T74PH80G4HE	Oven 5,3	380-415 3N~50/60	123.5		
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	5.553,00
	713212	37,5 + 5,3	120 70 90	1.15		
	Modelo	kW 3x5+3x7,5	V-Hz	Kg		
	T74PH120G6HE	Oven 5,3	380-415 3N~50/60	173.0		
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	4.629,00
	713209	25 + 5	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW 2x5+2x7,5	V-Hz	Kg		
	T74PH80G4HEC	Oven 5	380-415 3N~50/60	124.4		
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	5.772,00
	713213	37,5 + 5	120 70 90	1.17		
	Modelo	kW 3x5+3x7,5	V-Hz	Kg		
	T74PH120G6HEC	Oven 5	380-415 3N~50/60	163		
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	4.157,00
	713206	32	80 70 90	0.78		
	Modelo	kW 2x5+2x7,5	V-Hz	Kg		
	T74PH80G4HG	Oven 7		131.0		
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	5.387,00
	713210	44,5	120 70 90	1.11		
	Modelo	kW 3x5+3x7,5	V-Hz	Kg		
	T74PH120G6HG	Oven 7		168.0		

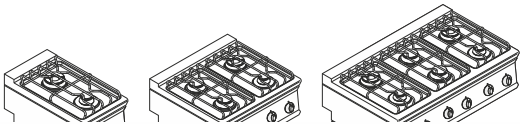
COCINAS DE GAS K74

COCINA GAS “SUPER” CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ESTÁTICO GN2/1 Y 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.246,00
	713207	37	80 70 90	0.78		
	Modelo	kW 4x7,5 Oven 7	V-Hz	Kg		
	T74PH80G4HPG			131.2		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.414,00
	713211	52	120 70 90	1.11		
	Modelo	kW 6x7,5 Oven 7	V-Hz	Kg		
	T74PH120G6HPG			168.0		
COCINA A GAS 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS GRANDE (CM92,5X63X30) CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.979,00
	713214	44,5	120 70 90	1.10		
	Modelo	kW 3x5+3x7,5 Oven 7	V-Hz	Kg		
	T74PH120G6HGF			183.4		
COCINA A GAS “SÚPER” HERMÉTICA 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS GRANDE (CM92,5X63X30) CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.006,00
	713215	52	120 70 90	1.10		
	Modelo	kW 6x7,5 Oven 7	V-Hz	Kg		
	T74PH120G6HPGF			183.4		
COCINA A GAS HERMÉTICA 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS GRANDE (CM92,5X63X30) CON GRILL ELÉCTRICO Y 1 PARRILLA - NO INSTALABLE SOBRE ZÓCALO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.271,00
	713216	44,5+3	120 70 90	1.15		
	Modelo	kW 3x5 + 3x7,5 Oven 7+3	V-Hz	Kg		
	T74PH120G6HEF		230 ~ 50-60	188		
COCINA A GAS “SÚPER” HERMÉTICA 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GRANDE (CM92,5X63X30) CON GRILL ELÉCTRICO Y 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.300,00
	713217	52+3	120 70 90	1.15		
	Modelo	kW 6x7,5 Oven 7+3	V-Hz	Kg		
	T74PH120G6HPEF		230 ~ 50-60	188		

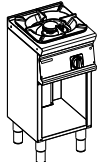
ACCESORIOS COCINAS DE GAS K74

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	58,00
	220595	Rejilla Horno grande (88X62CM)	112,00
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	43,00
	619006	Parrilla Horno eléctrico ventilado (88X62CM)	108,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	472,00
	Código	Descripción	€
	319068	Corona fuego hermético esparce llama 5-6-7,5 kw	119,00

OPCION COCINAS DE GAS K74

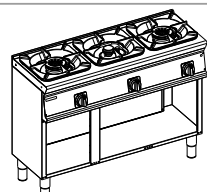
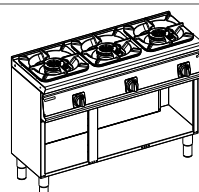
	Descripción	€
	Parrilla acero INOX	Consultar

COCINAS DE GAS M74

COCINA GAS FUEGO HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	1.661,00
	313295	10	40 45 90	0.32		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	M74PB40G1H	1x10		36		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	2.291,00
	313296	16	80 45 90	0.51		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	M74PB80G2H	1x6+1x10		56.8		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	3.110,00
	313298	26	120 45 90	0.76		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	M74PB120G3H	1x6+2x10		79.5		

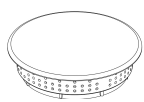
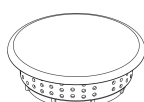
IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

COCINAS DE GAS M74

COCINA GAS FUEGOS “SÚPER” HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW				m³ €
	Modelo	kW	V-Hz			
	313297	21	80	45	90	0.51
	M74PB80G2HP	1x10+1x11				58.0
 	Código	Tot. kW				m³ €
	Modelo	kW	V-Hz			
	313299	28	120	45	90	0.76
	M74PB120G3HP	1x6+2x11				79.5
 	Código	Tot. kW				m³ €
	Modelo	kW	V-Hz			
	313300	33	120	45	90	0.77
	M74PB120G3HAP	3x11				82.0

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	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	319067	Corona fuego hermético esparce llama 10 kw	169,00
	Código	Descripción	€
	319068	Corona fuego hermético esparce llama 5-6-7,5 kw	119,00



COCINAS ELÉCTRICAS K74

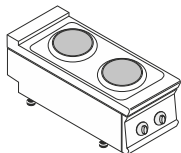
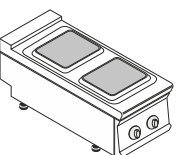
TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS

22cm

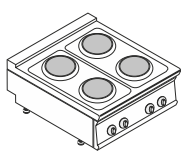
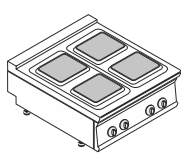
22cm

22cm

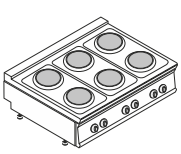
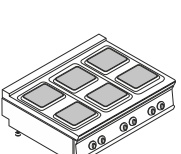
COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	716001	5,2	40 70 28	0.21	1.182,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC40EBF2R	2x2,6	400 2N ~ 50-60	22.0	1.693,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	716005	5,2	40 70 28	0.20	1.693,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC40EBF2C	2x2,6	400 2N ~ 50-60	26.0	

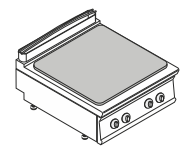
COCINA ELÉCTRICA DE 4 PLACAS

	Código	Tot. kW	   	m³	€
	716003	10,4	80 70 28	0.39	1.758,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC80E4R	4x2,6	380-415 3N ~ 50-60	38.2	2.909,00
	Código	Tot. kW	   	m³	€
	716006	10,4	80 70 28	0.37	2.909,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC80E4C	4x2,6	400 3N ~ 50-60	47.8	

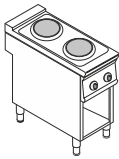
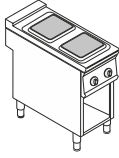
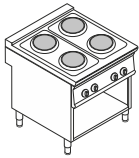
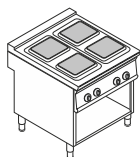
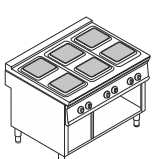
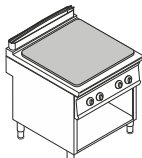
COCINA ELÉCTRICA DE 6 PLACAS

	Código	Tot. kW	     	m³	€
	716004	15,6	120 70 28	54.0	2.349,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC120E6R	6x2,6	400 3N ~ 50-60	0.55	4.464,00
	Código	Tot. kW	     	m³	€
	716007	15,6	120 70 28	0.55	4.464,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC120E6C	6x2,6	400 3N ~ 50-60	65.8	

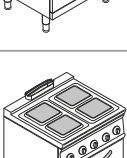
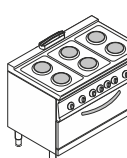
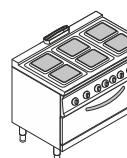
COCINA ELÉCTRICA DE 1 PLACA

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	716023	8	80 70 28	80.5	3.005,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC80E1	4x2	400 3N ~ 50-60	0.40	

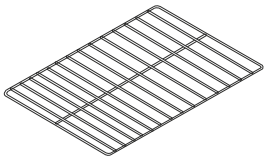
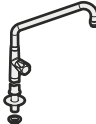
COCINAS ELÉCTRICAS K74

COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙ 40 70 90	m³	€	1.582,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	716008	5,2		0.43		
	T74PB40EBF2R	2x2,6	400 2N ~ 50-60	36.6		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙ 40 70 90	m³	€	2.051,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	716012	5,2		0.43		
	T74PB40EBF2C	2x2,6	400 2N ~ 50-60	42.0		
COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙ 80 70 90	m³	€	2.233,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	716010	10,4		0.78		
	T74PB80E4R	4x2,6	400 3N ~ 50-60	58.0		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙ 80 70 90	m³	€	3.415,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	716013	10,4		0.79		
	T74PB80E4C	4x2,6	400 3N ~ 50-60	66.8		
COCINA ELÉCTRICA CON 6 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙ 120 70 90	m³	€	2.981,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	716011	15,6		1.15		
	T74PB120E6R	6x2,6	400 3N ~ 50-60	88.0		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙ 120 70 90	m³	€	5.098,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	716014	15,6		1.15		
	T74PB120E6C	6x2,6	400 3N ~ 50-60	92.6		
COCINA ELÉCTRICA DE 1 PLACA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙ 80 70 90	m³	€	3.510,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	716024	8		101		
	T74PB80E1	4x2	400 3N ~ 50-60	0.79		

COCINAS ELÉCTRICAS K74

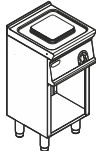
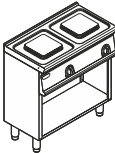
COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/ 1 CON 1 REJILLA						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.604,00
	716189	15,7	80 70 90	0.89		
	Modelo	kW 4x2,6	V-Hz	Kg		4.663,00
	T74PH80E4RE	Oven 5,3	400 3N ~ 50-60	101.8		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.663,00
	716191	15,7	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW 4x2,6	V-Hz	Kg		4.663,00
	T74PH80E4CE	Oven 5,3	400 3N ~ 50-60	110.4		
COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 REJILLA						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.817,00
	716084	15,4	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW 4x2,6	V-Hz	Kg		3.817,00
	T74PH80E4REC	Oven 5	400 3N ~ 50-60	100.5		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.876,00
	716086	15,4	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW 4x2,6	V-Hz	Kg		4.876,00
	T74PH80E4CEC	Oven 5	400 3N ~ 50-60	108.0		
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1CON 1 REJILLA						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.708,00
	716190	20,9	120 70 90	1.15		
	Modelo	kW 6x2,6	V-Hz	Kg		4.708,00
	T74PH120E6REGN	Oven 5,3	400 3N ~ 50-60	134.0		
	Código	Tot. kW		m³	€	6.537,00
	716192	20,3	120 70 90	1.15		
	Modelo	kW 6x2,6	V-Hz	Kg		6.537,00
	T74PH120E6CEGN	Oven 4,7	400 3N ~ 50-60	134.0		
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO COMPLETO (92,5X63X30cm) CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW		m³	€	4.876,00
	716064	21,9	120 70 90	1.15		
	Modelo	kW 6x2,6	V-Hz	Kg		4.876,00
	T74PH120E6RE	Oven 6,3	400 3N ~ 50-60	147.0		
	Código	Tot. kW		m³	€	6.775,00
	716067	21,9	120 70 90	1.15		
	Modelo	kW 6x2,6	V-Hz	Kg		6.775,00
	T74PH120E6CE	Oven 6,3	400 3N ~ 50-60	166.0		

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS K74

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2/1 (53X63CM)	58,00
	220595	Rejilla Horno Grande (88X62CM)	112,00
	619004	Rejilla Horno GN1/1 (53X47CM)	58,00
	619006	Parrilla Horno eléctrico ventilado (88X62CM)	108,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	472,00



COCINAS ELÉCTRICAS M74

COCINAS ELÉCTRICA 1 PLACA CUADRADA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	 40	 45	 90	€
	716111	2,6				1.503,00
	Modelo	kW	V-Hz		m³	
	M74PB40EM1C	1x2,6	230 ~ 50-60		Kg	
					0.32	
					29.5	
COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS SOBRE ARMARIO ABIERTO						
	Código	Tot. kW	 80	 45	 90	€
	716112	5,2				2.051,00
	Modelo	kW	V-Hz		m³	
	M74PB40EBF2C	2x2,6	400 2N ~ 50-60		Kg	
					0.51	
					30.5	

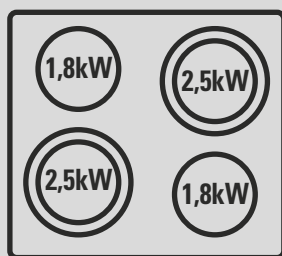
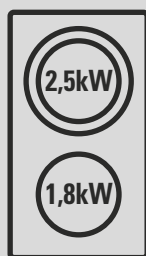
IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS M74

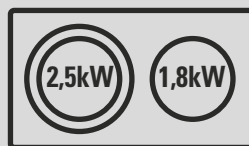
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

COCINAS DE VITROCERÁMICA K74

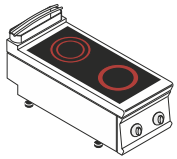
POSICIÓN QUEMADORES VITROCERÁMICA K74



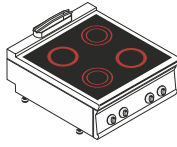
POSICIÓN QUEMADORES VITROCERÁMICA M74



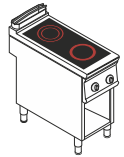
COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	716015	4,3	40 70 28	0.21	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	2.291,00
	T74PC40VC2	1x1,8 + 1x2,5	400 2N ~ 50-60	22.0	

COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	716016	8,6	80 70 28	0.40	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	3.982,00
	T74PC80VC4	2x1,8 + 2x2,5	400 3N ~ 50-60	37.0	

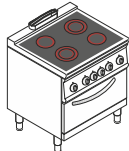
COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	716017	4,3	40 70 90	0.43	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	2.671,00
	T74PB40VC2	1x1,8 + 1x2,5	400 2N ~ 50-60	38.0	

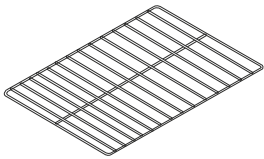
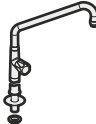
COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	716018	8,6	80 70 90	0.78	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	4.476,00
	T74PB80VC4	2x1,8 + 2x2,5	400 3N ~ 50-60	55.4	

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

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	716193	13,9	80 70 90	0.80	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	5.703,00
	T74PH80VC4E	2x2,5 + 2x1,8	400 3N ~ 50-60	98.5	

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA K74

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	58,00
	220595	Rejilla Horno (88X62CM)	112,00
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	58,00
	619006	Parrilla Horno eléctrico ventilado (88X62CM)	108,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	472,00

COCINAS DE VITROCERÁMICA M74

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	80	45	90	m³	€
	716115	4,3				0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz			Kg	2.671,00
	M74PB80VC2	1x1,8 + 1x2,5	400 2N ~ 50-60			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	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

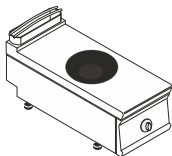
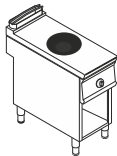
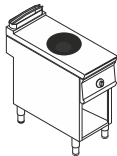
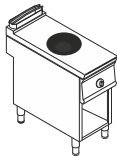
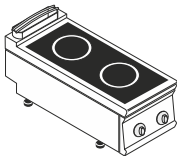
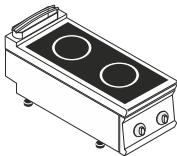
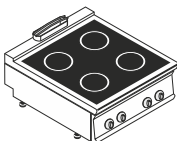
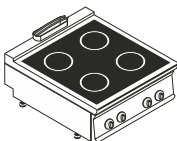
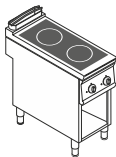
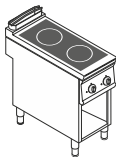
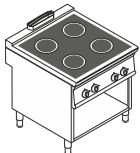
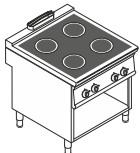
K74



M74



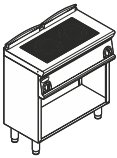
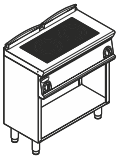
COCINAS DE INDUCCIÓN K74

COCINA DE INDUCCIÓN WOK TOP						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.367,00
	716081	5	40 70 28	0.21		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74PC40IW1	1x5	400 3 ~ 50/60	30.5		
COCINA DE INDUCCIÓN WOK SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.713,00
	716082	5	40 70 90	0.40		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74PB40IW1	1x5	400 3 ~ 50/60	46.0		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.316,00
	716166	7	40 70 28	0.20		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74PC40I2	2x3,5	400 3 ~ 50/60	33.0		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	13.634,00
	716167	14	80 70 28	0.37		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74PC80I4	4x3,5	400 3 ~ 50/60	58.4		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.613,00
	716168	7	40 70 90	48.6		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74PB40I2	2x3,5	400 3 ~ 50/60	0.43		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS DE COCCIÓN EN MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	14.030,00
	716169	14	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74PB80I4	4x3,5	400 3 ~ 50/60	76.4		

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN K74

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

COCINAS DE INDUCCIÓN M74

COCINA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	716117	7	80	45	90	0.51
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	7.364,00
	M74PB80I2	2x3,5	400 3 ~ 50/60		62.2	

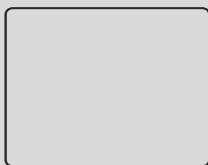
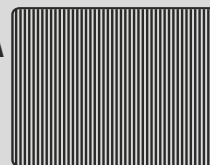
IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN M074

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00



FRY TOP A GAS K74

PLACA
LISAPLACA 1/3
ACANALADAPLACA
ACANALADA

FRY TOP LISO A GAS TOP

 	Código 713170	Tot. kW 7	40 70 28	m³ 0.21	€ 1.887,00
	Modelo T74FTL40G	kW	V-Hz	Kg 46.5	
 	Código 713173	Tot. kW 14	80 70 28	m³ 0.37	€ 2.672,00
	Modelo T74FTL80G	kW	V-Hz	Kg 88.6	
 	Código 713154	Tot. kW 21,6	120 70 28	m³ 0.55	€ 5.147,00
	Modelo T74FTL120G	kW	V-Hz	Kg 132	

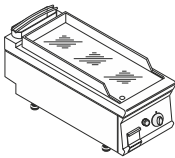
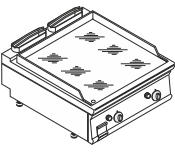
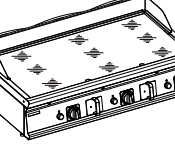
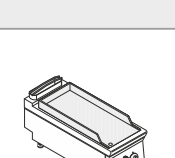
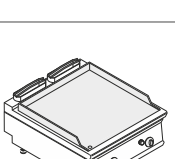
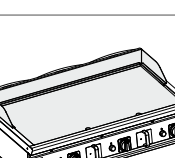
FRY TOP ACANALADO A GAS TOP

 	Código 713171	Tot. kW 7	40 70 28	m³ 0.22	€ 2.047,00
	Modelo T74FTR40G	kW	V-Hz	Kg 46.0	
 	Código 713175	Tot. kW 14	80 70 28	m³ 0.39	€ 3.292,00
	Modelo T74FTR80G	kW	V-Hz	Kg 84.4	

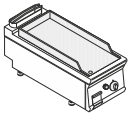
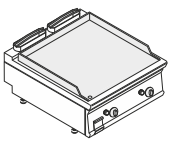
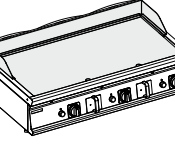
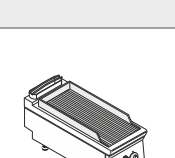
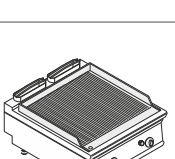
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 TOP

 	Código 713174	Tot. kW 14	80 70 28	m³ 0.39	€ 2.840,00
	Modelo T74FTLR80G	kW	V-Hz	Kg 87.4	
 	Código 713155	Tot. kW 21,6	120 70 28	m³ 0.55	€ 5.131,00
	Modelo T74FTLR120G	kW	V-Hz	Kg 132	

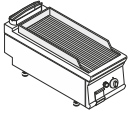
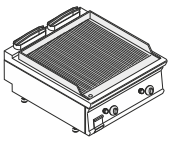
FRY TOP LISO A GAS CROMO DURO TOP

	Código	Tot. kW	 40	 70	 28	m³	€
	713172	7				48.0	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	2.283,00
	T74FTC40G					0.22	
	Código	Tot. kW	 80	 70	 28	m³	€
	713176	14				0.38	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	3.490,00
	T74FTC80G					90.0	
	Código	Tot. kW	 120	 70	 28	m³	€
	713156	21.6				0.55	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	5.947,00
	T74FTC120G					132	

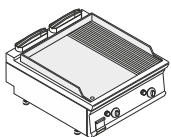
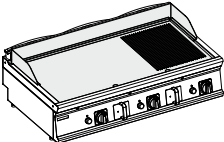
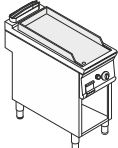
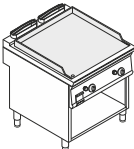
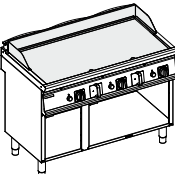
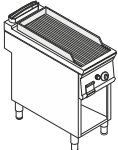
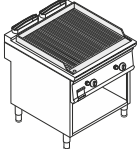
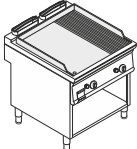
FRY TOP LISO A GAS CROMO DURO CEPILLADO TOP

	Código	Tot. kW	 40	 70	 28	m³	€
	713184	7				0.20	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	2.283,00
	T74FTCB40G					49.0	
	Código	Tot. kW	 80	 70	 28	m³	€
	713186	14				0.39	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	3.490,00
	T74FTCB80G					92.0	
	Código	Tot. kW	 120	 70	 28	m³	€
	713157	21.6				0.55	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	5.742,00
	T74FTCB120G					132	

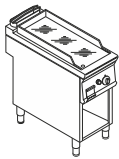
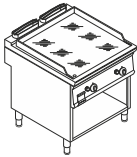
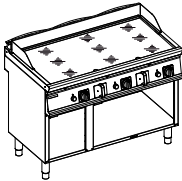
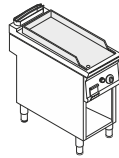
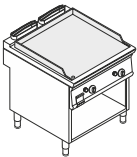
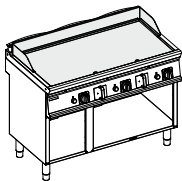
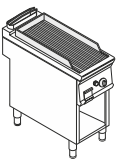
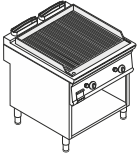
FRY TOP ACANALADO A GAS CROMO DURO CEPILLADO TOP

	Código	Tot. kW	 40	 70	 28	m³	€
	713185	7				0.20	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	2.437,00
	T74FRCB40G					49.0	
	Código	Tot. kW	 80	 70	 28	m³	€
	713188	14				0.39	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	4.098,00
	T74FRCB80G					84.4	

FRY TOP A GAS K74

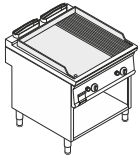
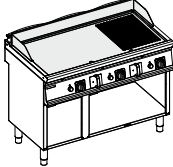
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 CROMO DURO CEPILLADO TOP						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.655,00
	713187	14	80 70 28	0.40		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTLRCB80G			89.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.729,00
	713158	21,6	120 70 28	0.55		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTLRCB120G			132		
FRY TOP A GAS LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.236,00
	713177	7	40 70 90	0.44		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTBL40G			62.5		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.170,00
	713180	14	80 70 90	0.77		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTBL80G			108.8		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.669,00
	713159	21.6	120 70 90	1.17		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTBL120G			168.1		
FRY TOP ACANALADO A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.391,00
	713178	7	40 70 90	0.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTBR40G			62.2		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.608,00
	713182	14	80 70 90	0.76		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTBR80G			105.8		
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.340,00
	713181	14	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTBLR80G			107.0		

FRY TOP A GAS K74

FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.660,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	713179	7	40 70 90	0.43			
	T74FTBC40G			63.0			
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.979,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	713183	14	80 70 90	0.79			
	T74FTBC80G			108.4			
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.455,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	713161	21.6	120 70 90	1.13			
	T74FTBC120G			146.0			
FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.660,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	713189	7	40 70 90	0.43			
	T74FTBCB40G			63.0			
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.979,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	713191	14	80 70 90	0.79			
	T74FTBCB80G			109.0			
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.145,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	713192	21.6	80 70 90	1.13			
	T74FTBCB120G			146.0			
FRY TOP ACANALADO A GAS CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.815,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	713190	7	40 70 90	0.43			
	T74FTBRCB40G			63.0			
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.589,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	713193	14	80 70 90	0.79			
	T74FTBRCB80G			105.8			

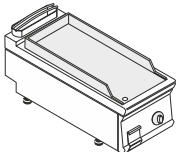
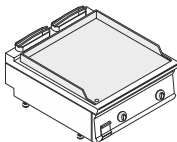
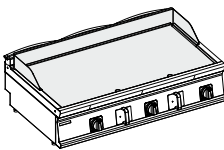
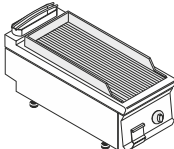
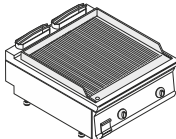
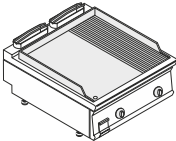
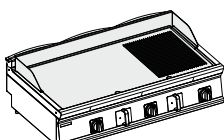
FRY TOP A GAS K74

FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO

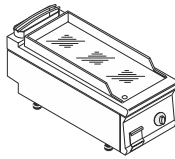
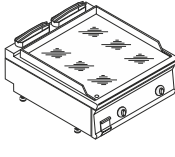
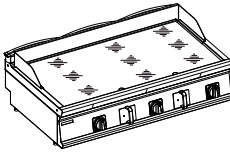
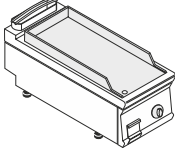
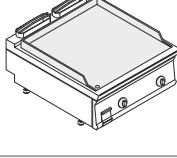
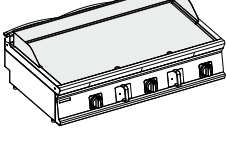
	Código 713192	Tot. kW 14	↙ 80	↘ 70	↙ 90	m³ 0.81	€ 4.145,00
	Modelo T74FTBLRCB80G	kW	V-Hz			Kg 104.5	
	Código 713163	Tot. kW 21.6	↙ 120	↘ 70	↙ 90	m³ 1.13	€ 6.237,00
	Modelo T74FTBLRCB120G	kW	V-Hz			Kg 146.0	



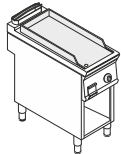
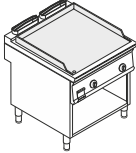
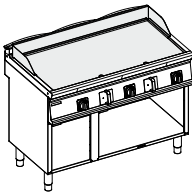
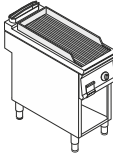
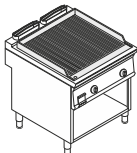
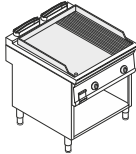
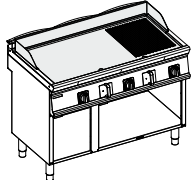
FRY TOP ELÉCTRICOS K74

FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
 ⚡	Código	Tot. kW	 40	 70	 28	m³ 0.19	€ 1.905,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716211	3,9	380-415 3N~ 50/60		46.0		
 ⚡	Código	Tot. kW	 80	 70	 28	m³ 0.36	€ 2.690,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716214	7,8	380-415 3N~ 50/60		84.0		
 ⚡	Código	Tot. kW	 120	 70	 28	m³ 0.36	€ 4.421,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716201	7,8	380-415 3N~ 50/60		84.0		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
 ⚡	Código	Tot. kW	 40	 70	 28	m³ 0.20	€ 2.065,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716212	3,9	380-415 3N~ 50/60		46.5		
 ⚡	Código	Tot. kW	 80	 70	 28	m³ 0.39	€ 3.255,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716216	7,8	380-415 3N~ 50/60		84.5		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3							
 ⚡	Código	Tot. kW	 80	 70	 28	m³ 0.38	€ 3.094,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716215	7,8	380-415 3N~ 50/60		83.0		
 ⚡	Código	Tot. kW	 120	 70	 28	m³ 0.55	€ 4.372,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716202	11,7	380-415 3N~ 50/60		132.0		

FRY TOP ELÉCTRICOS K74

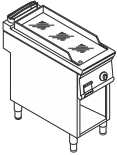
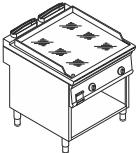
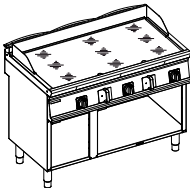
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO							
 	Código	Tot. kW	 40	 70	 28	m³ 0.21	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716213	3,9	380-415 3N~ 50/60		44.5		2.324,00
	T74FTC40E						
 	Código	Tot. kW	 80	 70	 28	m³ 0.37	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716217	7,8	380-415 3N~ 50/60		86.4		3.468,00
	T74FTC80E						
 	Código	Tot. kW	 120	 70	 28	m³ 0.55	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716203	11,7	380-415 3N~ 50/60		132.0		5.191,00
	T74FTC120E						
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO CEPILLADO							
 	Código	Tot. kW	 40	 70	 28	m³ 0.21	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716225	3,9	380-415 3N~ 50/60		44.5		2.324,00
	T74FTCB40E						
 	Código	Tot. kW	 80	 70	 28	m³ 0.39	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716227	7,8	380-415 3N~ 50/60		88.0		3.468,00
	T74FTCB80E						
 	Código	Tot. kW	 120	 70	 28	m³ 0.56	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	716204	7,8	380-415 3N~ 50/60		132.0		5.030,00
	T74FTCB120E						

FRY TOP ELÉCTRICOS K74

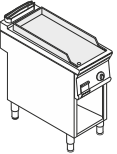
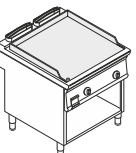
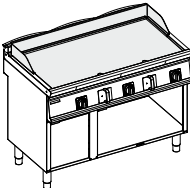
FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	 40	 70	 90	m³ 0.43 € 2.252,00
	Modelo	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60			
T74FTBL40E						60.0
	Código	Tot. kW	 80	 70	 90	m³ 0.79 € 3.185,00
	Modelo	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60			
T74FTBL80E						103.8
	Código	Tot. kW	 120	 70	 90	m³ 1.13 € 4.762,00
	Modelo	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60			
T74FTBL120E						150.0
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	 40	 70	 90	m³ 0.43 € 2.444,00
	Modelo	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60			
T74FTBR40E						60.8
	Código	Tot. kW	 80	 70	 90	m³ 0.81 € 3.699,00
	Modelo	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60			
T74FTBR80E						103.0
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	 80	 70	 90	m³ 0.79 € 3.590,00
	Modelo	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60			
T74FTBLR80E						103.0
	Código	Tot. kW	 120	 70	 90	m³ 1.17 € 4.853,00
	Modelo	kW	V-Hz 380-415 3N~ 50/60			
T74FTBLR120E						157.4

FRY TOP ELÉCTRICOS K74

FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	 40  70  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	Código	Tot. kW	 80  70  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	Código	Tot. kW	 120  70  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	

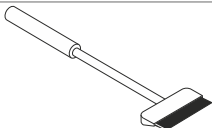
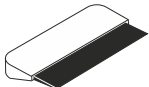
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	 40  70  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	Código	Tot. kW	 80  70  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	Código	Tot. kW	 120  70  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	

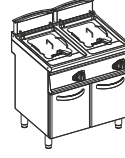
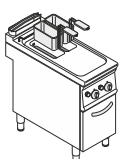
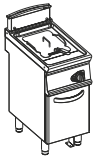


FRY TOP ELECTRÓNICOS: CONSULTAR

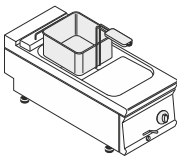
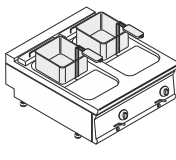
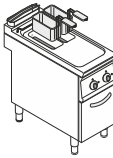
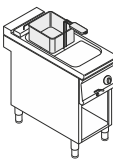
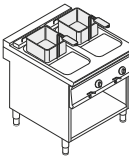
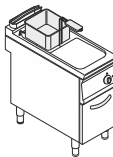
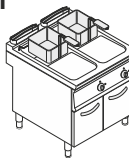
ACCESORIOS FRY TOP

	Código	Descripción	€
	120595	Rascador limpieza de planchas	62,00
	Código	Descripción	€
	120597	Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	46,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

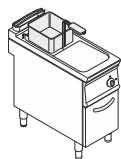
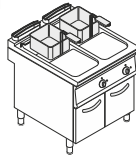
FREIDORAS A GAS K74

FREIDORA A GAS "CUBA LIMPIA" CON FONDO EN V SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
13LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	3.043,00
	713132	12	40 70 90	0.48		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40G13V			63.2		
13+13LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	5.408,00
	713133	24	80 70 90	0.82		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80G1313V			103.4		
17LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	3.406,00
	713128	16,5	40 70 90	0.48		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40G17V			55.6		
17+17LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	6.101,00
	713129	33	80 70 90	0.81		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80G1717V			107.0		
FREIDORA DE GAS CON QUEMADORES EN CUBA INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
8+8LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	4.333,00
	713051	12	40 70 90	0.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40G88I			65.8		
13LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	2.870,00
	713130	11,5	40 70 90	0.49		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40G13I			55.6		
13+13LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	5.103,00
	713131	23	80 70 90	0.81		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80G1313I			88.4		
17LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	3.213,00
	713126	16,5	40 70 90	0.48		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40G17I			57.8		
17+17LT  	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	5.869,00
	713127	33	80 70 90	0.81		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80G1717I			94.4		

FREIDORAS ELÉCTRICAS K74

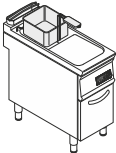
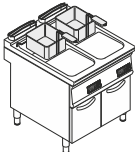
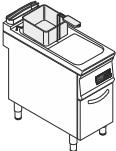
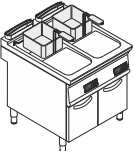
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS BASCULANTES						
8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716050 716094	6 7,5	40 70 28	0.20		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRT40E8 T74FRT40EP8		380-415 3N~ 50/60	25.0		1.927,00 1.997,00
8+8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716051 716095	12 15	80 70 28	0.40 0.38		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRT80E88 T74FRT80EP88		380-415 3N~ 50/60	42.0 42.6		3.300,00 3.371,00
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
8+8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716054	14	40 70 90	0.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40E88R		380-415 3N~ 50/60	56.4		3.697,00
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS BASCULANTES SOBRE MUEBLE ABIERTO						
8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716052 716096	6 7,5	40 70 90	0.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40E88RB T74FRB40EP88RB		380-415 3N~ 50/60	39.8 40.0		2.281,00 2.349,00
8+8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716053 716097	12 15	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80E88RB T74FRB80EP88RB		380-415 3N~ 50/60	61.0 61.4		3.805,00 3.873,00
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
13LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716055	12	40 70 90	0.42		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40E13R		380-415 3N~ 50/60	49.6		2.620,00
13+13LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716056	24	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80E1313R		380-415 3N~ 50/60	75.5		4.525,00

FREIDORAS ELÉCTRICAS K74

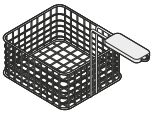
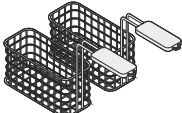
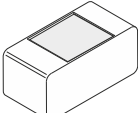
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
17LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.772,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40E17R	16,5	40 70 90	0.43		
17+17LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.845,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80E1717R	33	80 70 90	0.78		
			380-415 3N~ 50/60	51.4		
			380-415 3N~ 50/60	79.4		

FREIDORAS ELÉCTRICAS K74, CONTROL ELECTRÓNICO

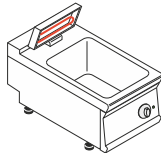
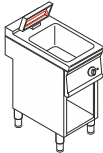


FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
13LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.881,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40EE13R		400 3N~ 50/60			
13+13LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.050,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80EE1313R		400 3N~ 50/60	0.79		
17LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.041,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40EE17R		400 3N~ 50/60	0.36		
17+17LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.385,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80EE1717R		400 3N~ 50/60	0.76		
				86.0		

ACCESORIOS FREIDORAS K74

	Código	Descripción	€
	120575	Cesta Extra para freidora 8LT (21x26,5x10,5 cm)	67,00
	220620	Cesta Extra para freidora 13 y 14LT (21,5x29,5x12 cm)	86,00
	799508	Cesta Extra para freidora 17LT (28,5x29,5x12 cm)	142,00
	Código	Descripción	€
	120690	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8LT (10,5x26,5x10,5 cm)	153,00
	220650	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8+8/13/14LT (19,5x29,5x12 cm)	151,00
	799509	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 17LT (14x29,5x12 cm)	235,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	799507	Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 8+8/13/17LT	252,00

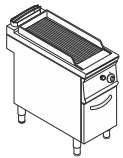
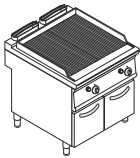
MANTENEDOR DE FRITOS K74

MANTENEDOR DE FRITOS TOP GN1/1							
 	Código	Tot. kW	 40	 70	 28	m³	€ 1.316,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74SP40EM		220-240 ~ 50/60			22.0	
MANTENEDOR DE FRITOS GN1/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	 40	 70	 90	m³	€ 1.712,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74SPB40EM		220-240 ~ 50/60			36.4	

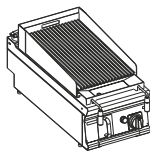
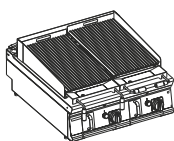
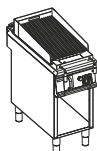
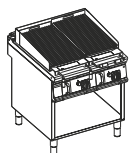
ACCESORIOS MANTENEDOR DE FRITOS

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

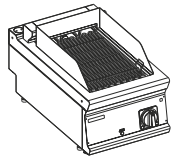
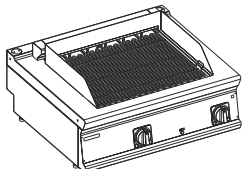
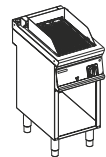
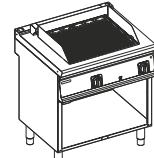
BARBACOA CON AGUA K74

BARBACOA A GAS CON AGUA Y PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE CERRADO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.912,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	713049	8	40 70 90	0.44		
	T74GAB40G			67.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.220,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	713050	16	80 70 90	0.79		
	T74GAB80G			108.0		

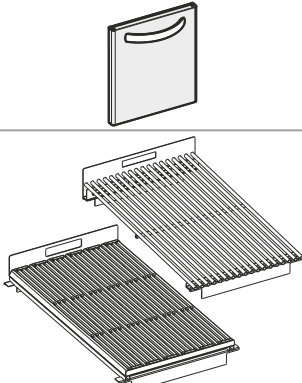
BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA K74

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.286,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	713147	8	40 70 28	0.20		
	T74GPLT40G			50.3		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.849,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	713148	16	80 70 28	0.43		
	T74GPLT80G			97.5		
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.582,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	713149	8	40 70 90	0.39		
	T74GPLB40G			60.8		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.210,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	713150	16	80 70 90	0.79		
	T74GPLB80G			108.0		

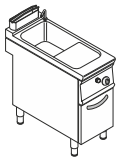
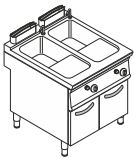
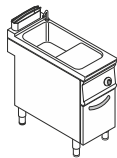
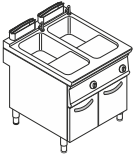
BARBACOA CON AGUA K74

BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA TOP. COCCIÓN POR CONTACTO SOBRE RESISTENCIAS					
 	Código	Tot. kW	 40  70  28	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	716170	4,1	380-415 3N~ 50/60	0.19	3.381,00
	T74GT40E			46.0	
 	Código	Tot. kW	 80  70  28	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	716171	8,2	380-415 3N~ 50/60	0.39	5.107,00
	T74GT80E			51.6	
BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO. COCCIÓN POR CONTACTO SOBRE RESISTENCIAS					
 	Código	Tot. kW	 40  70  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	716172	4,1	380-415 3N~ 50/60	0.43	3.680,00
	T74GB40E			47.0	
 	Código	Tot. kW	 80  70  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	716173	8,2	380-415 3N~ 50/60	0.79	5.500,00
	T74GB80E			69.5	

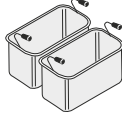
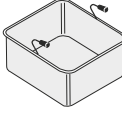
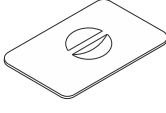
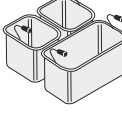
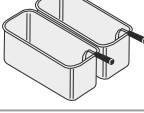
ACCESORIOS BARBACOA

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	799511	Rejilla 1/2 módulo varillas para piedra volc.	309,00
	799512	Rejilla 1/2 módulo fundición para piedra volc.	552,00

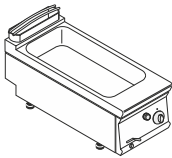
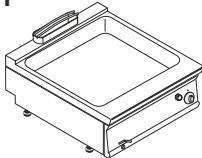
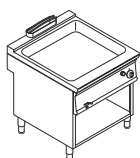
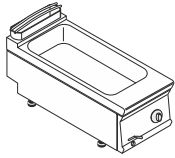
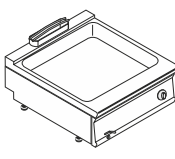
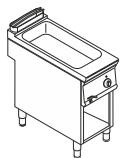
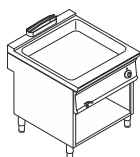
CUECE PASTAS K74

CUECE-PASTA A GAS GN2/3 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL						
24LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.163,00
	713056	10	40 70 90	0.43		
24+24LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.401,00
	713057	20	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74CPB40G			52.0		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74CPB80G			87.2		
CUECE-PASTA ELÉCTRICO GN2/3 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL						
24LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.117,00
	716059	6	40 70 90	0.41		
24+24LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.297,00
	716060	12	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74CPB40E		380-415 3N~ 50/60	50.0		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74CPB80E		400 3N~ 50/60	83.8		

ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código	Descripción	€
	120620	Cesta 2 piezas GN1/3 para cuece-pasta (29x16x20 cm)	330,00
	Código	Descripción	€
	120625	Cesta 4 piezas GN1/6 para cuece-pasta (14x14x20 cm)	422,00
	Código	Descripción	€
	120635	Cesta 1 piezas GN2/3 para cuece-pasta (29x29x20 cm)	219,00
	Código	Descripción	€
	120652	Tapa GN2/3 para cuece-pasta	67,00
	Código	Descripción	€
	120660	Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece-pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	377,00
	Código	Descripción	€
	120700	Cesta 2 piezas GN2/6 para cuece-pasta (14.5x29x20 cm)	330,00
	Código	Descripción	€
		Control electrónico	Consultar

BAÑO MARÍA K74

BAÑO MARÍA A GAS TOP						
GN1/1  	Código	713031	Tot. kW	2	  	m³ 0.20 € 1.465,00
	Modelo	T74BM40G	kW		V-Hz	Kg 24.4
GN2/1  	Código	713032	Tot. kW	2	  	m³ 0.39 € 2.174,00
	Modelo	T74BM80G	kW		V-Hz	Kg 31.8
BAÑO MARÍA A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
GN1/1  	Código	713033	Tot. kW	2	  	m³ 0.43 € 1.860,00
	Modelo	T74BMB40G	kW		V-Hz	Kg 37.4
GN2/1  	Código	713034	Tot. kW	2	  	m³ 0.79 € 2.674,00
	Modelo	T74BMB80G	kW		V-Hz	Kg 50.0
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO TOP						
GN1/1  	Código	716026	Tot. kW	1,3	  	m³ 0.21 € 1.400,00
	Modelo	T74BM40EM	kW		V-Hz	Kg 21.8 230 ~ 50/60
GN2/1  	Código	716027	Tot. kW	2,6	  	m³ 0.39 € 2.064,00
	Modelo	T74BM80EM	kW		V-Hz	Kg 34.5 230 ~ 50/60
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
GN1/1  	Código	716028	Tot. kW	1,3	  	m³ 0.43 € 1.793,00
	Modelo	T74BMB40EM	kW		V-Hz	Kg 37.0 230 ~ 50/60
GN2/1  	Código	716029	Tot. kW	2,6	  	m³ 0.78 € 2.560,00
	Modelo	T74BMB80EM	kW		V-Hz	Kg 52.8 230 ~ 50/60

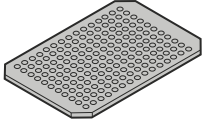
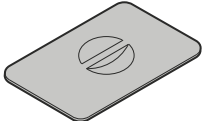
BAÑO MARÍA M74

BAÑO MARÍA GN1/1 ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	 80  45  90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	716118	1,3		0.51	1.793,00
	M74BMB80EM		230 ~ 50/60	41.0	

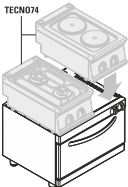
IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

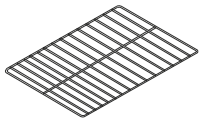
	Código	Descripción	€
	120580	GN1/1 Falso fondo para Baño María	58,00
	Código	Descripción	€
	120650	Tapa GN1/1	74,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

BASE HORNO

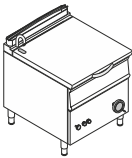
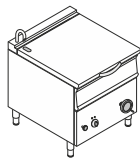
BASE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)

	Código	Tot. kW	 80  70  60	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	716194	5,3		0.54	2.150,00
	T74BH80EE	Oven 5,3	400 3N ~ 50/60	80.0	

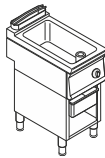
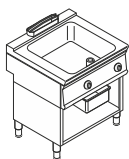
ACCESORIOS BASE HORNO

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla horno extra GN2/1 (53x63cm)	58,00

SARTENES BASCULANTES K74

SARTENES BASCULANTES CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304						
50LT 	Código	713086	Tot. kW	12	  	m³ 0.96
	Modelo	T74SB80G	kW		V-Hz	Kg 131.0
50LT 	Código	716074	Tot. kW	8,7	  	m³ 0.99
	Modelo	T74SB80E	kW		V-Hz 380-415 3N~ 50/60	Kg 132.0
					€	
					6.423,00	
					6.495,00	

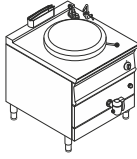
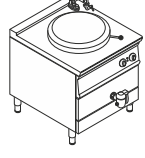
SARTENES MULTIFUNCIÓN K74

SARTENES CON FONDO DÚPLEX INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL						
15LT 	Código	716071	Tot. kW	4,5	  	m³ 0.43
	Modelo	T74SMB40E	kW		V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 52.4
28LT 	Código	716072	Tot. kW	9	  	m³ 0.80
	Modelo	T74SMB80E	kW		V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 83.5
					€	
					4.289,00	
					5.799,00	

ACCESORIOS SARTENES BASCULANTES K74

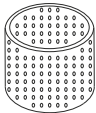
	Código	319002	Descripción	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€	210,00
	Código		Descripción	Control electrónico	€	Consultar

MARMITAS K74

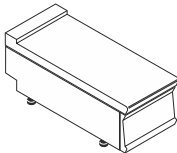
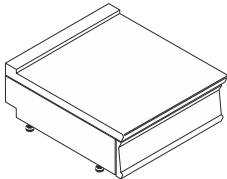
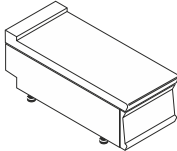
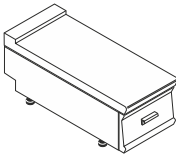
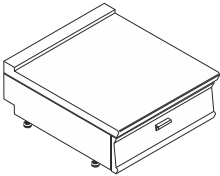
MARMITA INDIRECTA						
50LT 	Código	713088	Tot. kW	15,5	  	m³ 0.92
	Modelo	T74080G50	kW		V-Hz	Kg 110.0
50LT 	Código	716075	Tot. kW	9	  	m³ 0.96
	Modelo	T74080E50	kW		V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 115.0
					€	
					7.638,00	
					7.019,00	

MARMITAS K74

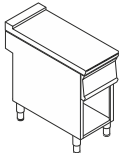
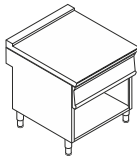
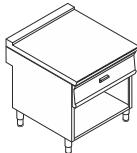
ACCESORIOS MARMITAS K74

	Código 619007	Descripción Cesta para marmita 50L, agujeros de 3mm Ø	€ 633,00
---	-------------------------	---	--------------------

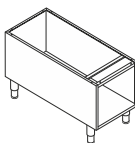
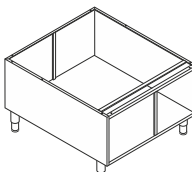
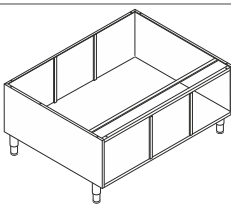
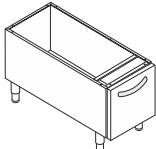
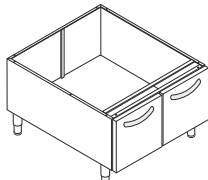
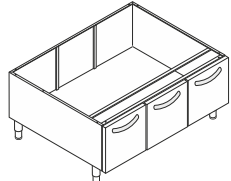
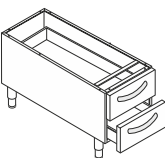
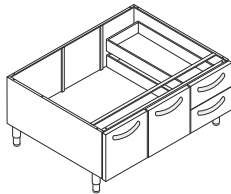
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

MESA NEUTRA TOP							
	Código	Tot. kW	40	70	28	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	796501		40	70	28	0.20	
	T74PN40					21.0	611,00
	Código	Tot. kW	80	70	28	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	796502		80	70	28	0.40	
	T74PN80					31.5	821,00
	Código	20	70	28	m³	Kg	€
	716236	20	70	28	0.21	14.4	521,00
	716237	60	70	28	0.40	27.5	950,00
	716257	25	70	28	0.21	15.2	542,00
	716258	30	70	28	0.21	19.0	576,00
	716259	35	70	28	0.21	19.3	599,00
	716260	45	70	28	0.40	24.7	696,00
	716261	50	70	28	0.40	25.7	781,00
	716262	55	70	28	0.40	26.7	866,00
MESA NEUTRA TOP CON CAJÓN SUPERIOR GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	40	70	28	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	796503		40	70	28	0.20	
	T74PNC40					25.2	878,00
	Código	Tot. kW	80	70	28	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	796504		80	70	28	0.39	
	T74PNC80					40.0	1.044,00

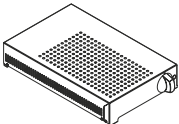
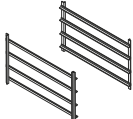
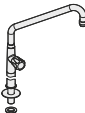
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

MESA NEUTRA INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO / OPCIÓN A MEDIDA							
	Código	Tot. kW	20	70	90	m³	€
	716185					0.43	818,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PNB20				28.0		
	Código	Tot. kW	30	70	90	m³	€
	716186					0.43	911,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PNB30				31.5		
Código	Tot. kW	40	70	90	m³	€	
796701					0.44	1.008,00	
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNB40				35.0			
Código	Tot. kW	60	70	90	m³	€	
716235					0.78	1.234,00	
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNB60				44.7			
	Código	Tot. kW	80	70	90	m³	€
	796702					0.79	1.329,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PNB80				50.6		
MESA NEUTRA CON CAJÓN INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
GN1/1 	Código	Tot. kW	40	70	90	m³	€
	796703					0.42	1.268,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PNBC40				41.6		
	Código	Tot. kW	80	70	90	m³	€
	796704					0.79	1.552,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
		T74PNBC80				66.0	
MESA NEUTRA CON CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO Y SOPORTE SALAMANDRA							
	Código	Tot. kW	80	70	90	m³	€
	716098					0.79	2.277,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PNBCS80				74.6		

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

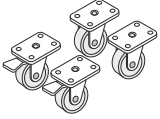
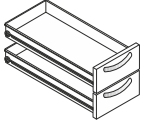
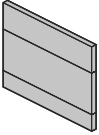
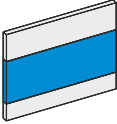
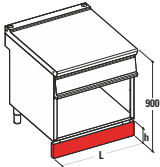
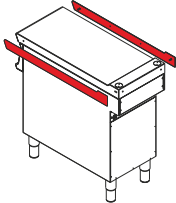
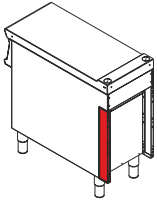
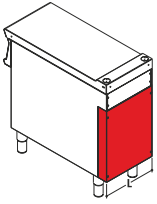
COMPARTIMENTO NEUTRO ABIERTO							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	799001		40	57,5	57	0.23	467,00
	T74BN40					17.0	
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	799002		80	57,5	57	0.57	603,00
	T74BN80					24.6	
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	799003		120	57,5	57	0.65	753,00
	T74BN120					30.0	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTA							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	716076		40	57,5	57	0.25	654,00
	T74BNP40					21.0	
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	716078		80	57,5	57	0.46	978,00
	T74BNP80					31.0	
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	716079		120	57,5	57	0.65	1.313,00
	T74BNP120					70.0	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	716077		40	57,5	57	0.24	1.075,00
	T74BNC40					26.5	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS Y CAJONES							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	716080		120	57,5	57	0.65	1.734,00
	T74BNPC120					54.0	

ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

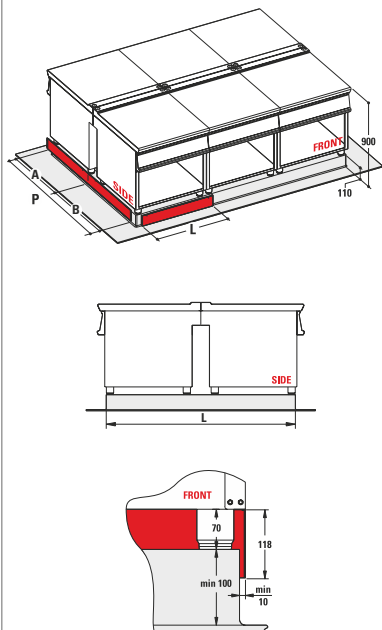
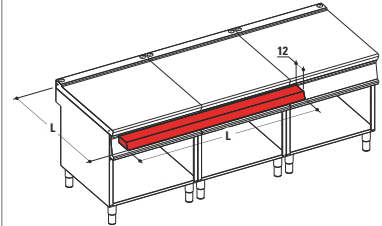
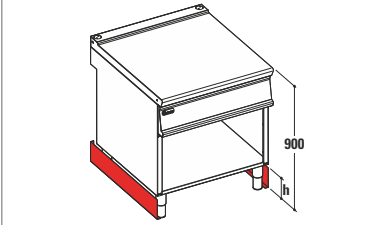
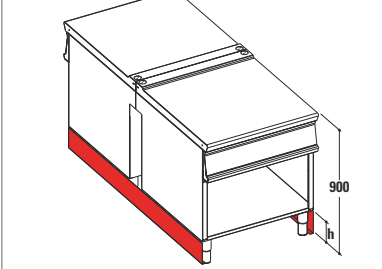
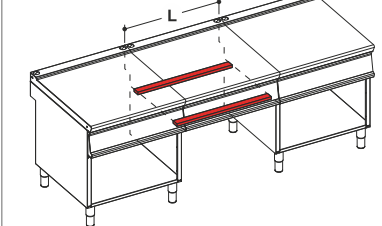
	Código 116055	Descripción Elemento calefactor para armario 230/1 V-50/60 HZ - 1.3 KW - (32X54X9.5H)	€ 320,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 210,00
	Código 799502	Descripción Kit de guía GN1 / 1 para bases - Sin compartimentos independientes	€ 144,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 472,00



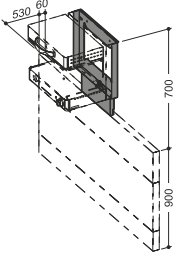
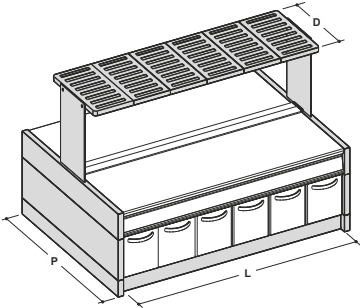
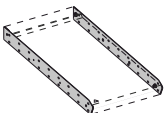
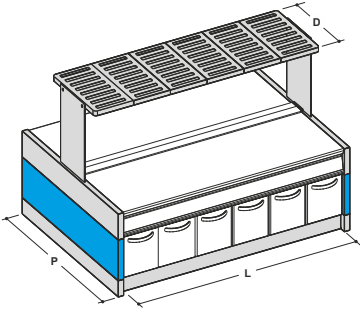
ACCESORIOS K74

	Código 399529	Descripción Kit ruedas (2 con frenos)	€ 323,00
	Código 719001	Descripción Pareja de cajones GN 1/1 - No colocables en elemento calefactor - Altura 12cm - No instalables en equipo independiente	€ 644,00
	Código 319020 719016 719043	Descripción ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K90 L = 161CM ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K74 L = 141CM ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K74 L = 70.5CM	€ 636,00 620,00 522,00
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€ 139,00
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€ 383,00
	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	€ 152,00 168,00 197,00 236,00 277,00
	Código 799506	Descripción PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 70 CM	€ 104,00
	Código 799503	Descripción RELLENO LATERAL PARA MÓDULO INDEPENDIENTE	€ 45,00
	Código 719004 719005 719006	Descripción PANEL TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 40 CM PANEL TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 80 CM PANEL RELLENO TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 120 CM	€ 109,00 136,00 151,00

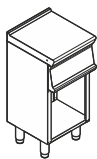
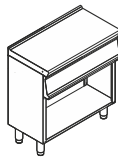
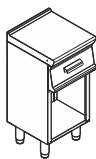
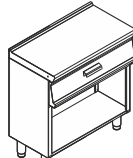
ACCESORIOS K74

 Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	152,00
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	168,00
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	197,00
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	236,00
	399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	141,00
	719002	ZÓCALO LATERAL K74 (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.	272,00
 No apto para sartenes basculantes	Código	Descripción	€
	399521	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	281,00
	399522	PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	315,00
	399523	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	368,00
	399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	438,00
	Código	Descripción	€
	799504	ZÓCALO LATERAL (1 PAR) - NO INSTALABLE EN BASES DE HORNOS ELÉCTRICOS	272,00
	Código	Descripción	€
	799505	ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR) - NO INSTALABLE EN BASES DE HORNO ELÉCTRICO	336,00
 Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos	Código	Descripción	€
	399525	KIT SOPORTE PUENTE L = 40CM	172,00
	399526	KIT SOPORTE PUENTE L = 80CM	217,00
	399527	KIT SOPORTE PUENTE L = 120CM	287,00
	399528	KIT SOPORTE PUENTE L = 160CM	438,00

ACCESORIOS K74

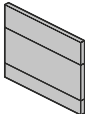
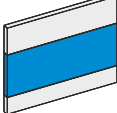
	Código	Descripción	€
	319056	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	330,00
	Código	Descripción	€
	319045	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.592,00
	319046	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.812,00
	319047	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.033,00
	319048	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.255,00
	319049	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.476,00
	719035	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.548,00
	719036	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.768,00
	719037	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.989,00
	719038	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.210,00
	719039	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.431,00
	Código	Descripción	€
	719040	PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL	72,00
	SHELF_COLOR	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	765,00

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M74

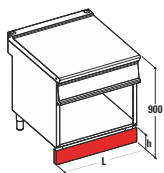
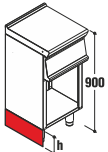
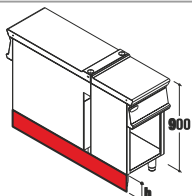
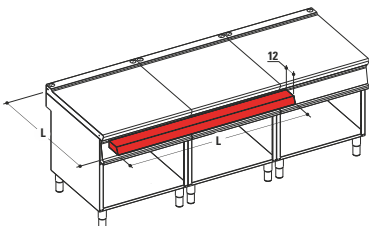
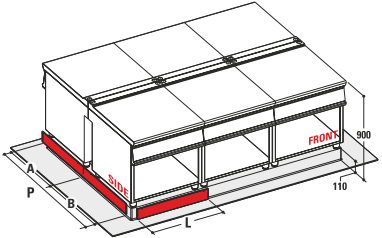
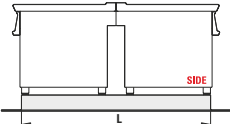
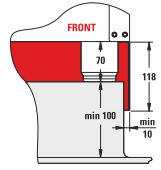
MESA NEUTRA CON COMPARTIMENTO ABIERTO						
	Código	Tot. kW				€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg
	716113		40	45	90	0.30
	M74PNB40					28.0
	Código	Tot. kW				€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg
	716114		80	45	90	0.51
	M74PNB80					34.5
MESA NEUTRA CON CAJÓN EN COMPARTIMENTO ABIERTO						
	Código	Tot. kW				€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg
	716119		40	45	90	0.32
	M74PNBC40					32.4
	Código	Tot. kW				€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg
	716120		80	45	90	0.51
	M74PNBC80					49.0

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

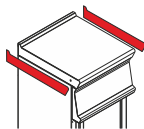
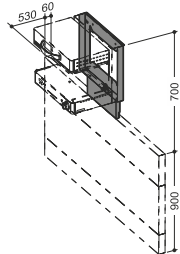
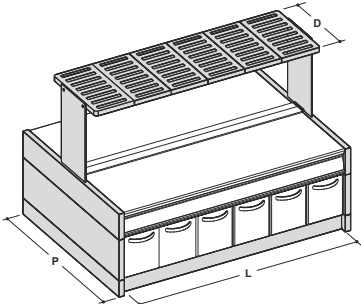
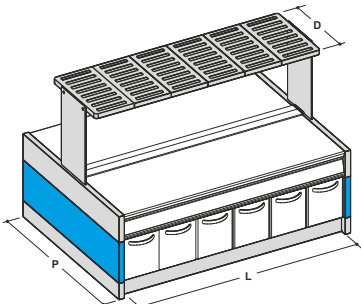
ACCESORIOS M74

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 210,00
	Código 719017	Descripción ISLA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE M74 L = 116CM	€ 655,00
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€ 139,00
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€ 383,00

ACCESORIOS M74

	Código	Descripción	€
	399533	ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	152,00
	399534	ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	168,00
	399535	ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	197,00
	399536	ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	236,00
	399579	ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	277,00
	Código	Descripción	€
	719008	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO MOSAICO	236,00
	Código	Descripción	€
	719009	ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR)	293,00
 No apto para sartenes basculantes	Código	Descripción	€
	399521	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	281,00
	399522	PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	315,00
	399523	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	368,00
	399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	438,00
   Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	152,00
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	168,00
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	197,00
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	236,00
	399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	141,00
	719002	ZÓCALO LATERAL K74 (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.	272,00
	719010	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. A	236,00
	719011	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. P	293,00

ACCESORIOS M74

	Código 719007	Descripción PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 45 CM	€ 98,00
	Código 319056	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	€ 330,00
	Código 399582	Descripción KIT DE FIJACIÓN A TIERRA	€ 44,00
	Código 719030	Descripción ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 200 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	€ 5.291,00
	Código 719031	Descripción ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 240 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	€ 5.508,00
	Código 719032	Descripción ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN DE ACERO INOXIDABLE CON M74 DE 2 LADOS 74 + K74 L = 280 CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55CM	€ 5.721,00
	Código 719033	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55 CM	€ 5.937,00
	Código 719034	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS DE 2 LADOS M74 74 + K74 L = 360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55CM	€ 6.152,00
	Código SHELF_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	€ 765,00

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

M74



K90



M90



	Gama Range Gamme #106	PVP + Datos Técnicos #120
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	#110	#122
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	#113	#140
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	#114	#148
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	#116	#150
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	#117	#152
Marmitas, Sartenes Basculantes y Multifunción BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS	#118	#155
Base Hornos Eléctricos BASE UNITS ELECTRIC OVENS BASES FOURS ÉLECTRIQUES	#119	#157
Bases y Elementos Neutros BASES UNITS AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES	#119	#158
Accesorios Accessories Accessoires		#162

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 congénial pour le propre travail.

Profundidad Depth Profondeur

K90



M90



Espesor de encimera: 2mm

Quemadores herméticos

Hermetic burners

Brûleurs hermétiques



Únicos en el mercado, los nuevos quemadores herméticos con doble anillo no sólo son estéticamente bellos, sino que también destacan por su extrema funcionalidad.

Tres niveles de potencia 6 - 10 - 11 kW. El esparcidor de llama de latón está presente en las tres potencias.

Venturi y soporte del anillo en hierro fundido.

El diseño del quemador y del soporte del aro se ha perfeccionado para facilitar al máximo la limpieza de la placa de cocción.

Unique on the market, the new hermetic burners with a double ring are not only aesthetically beautiful but also stand out for their extreme functionality.

Three power levels 6 - 10 - 11 kW.

The brass flame spreader features on all three powers.

The Venturi and the ring support are made of cast iron.

The design of the burner and ring support has been perfected to make cleaning the cook top as easy as possible.

Uniques sur le marché, les nouveaux brûleurs hermétiques à double couronne ne sont pas seulement esthétiques, ils se distinguent aussi par leur extrême fonctionnalité.

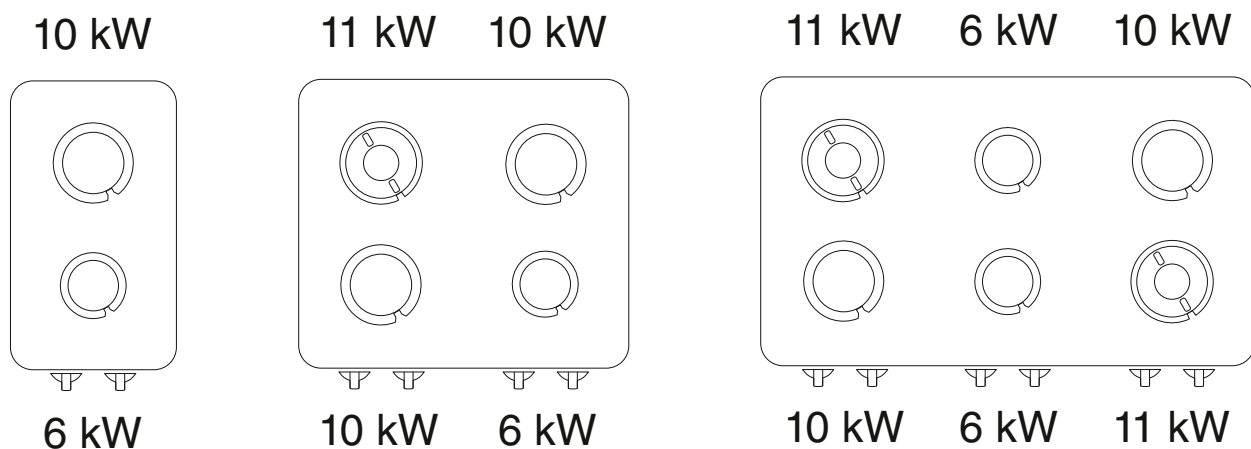
Trois niveaux de puissance 6 - 10 - 11 kW.

Le diffuseur de flamme en laiton est présent sur les trois puissances.

Le Venturi et le support de l'anneau sont en fonte.

Le design du brûleur et du support de la couronne a été perfectionné pour faciliter au maximum le nettoyage de la table de cuisson.

Distribución / Distribution / Distribution



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.

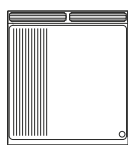
En particulier, la ligne K90 est fabriquée avec des matériaux d'une qualité et d'une épaisseur maximales, afin de garantir solidité et résistance aux corrosions. Le design de la ligne K90 est voué à faciliter le nettoyage et une parfaite hygiène.

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

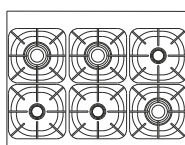
Potencia y modularidad / Power and modularity / Puissance et modularité



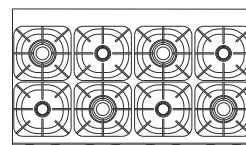
40 cm



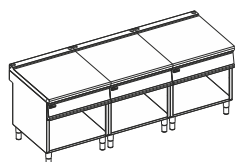
80 cm



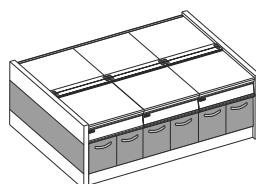
120 cm



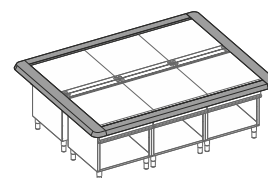
160 cm



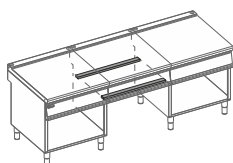
LÍNEA MURAL



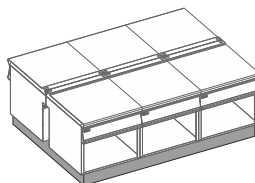
ISLA CON COSTADOS



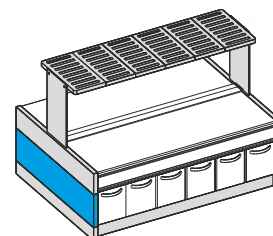
ISLA CON BANDA PERIMETRAL



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.

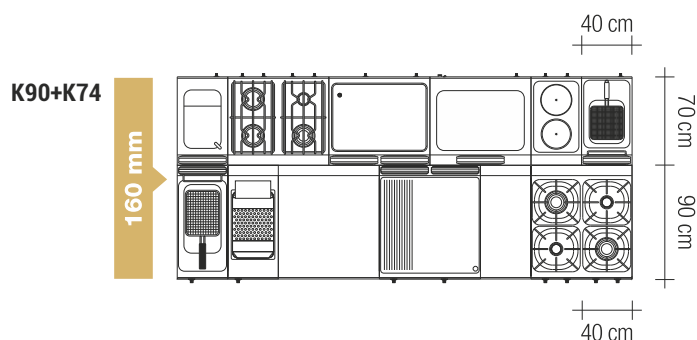
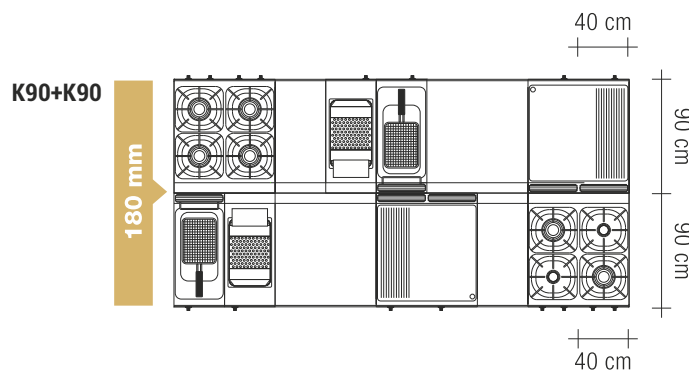
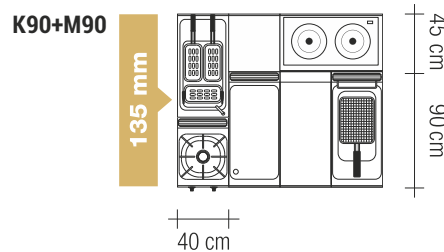
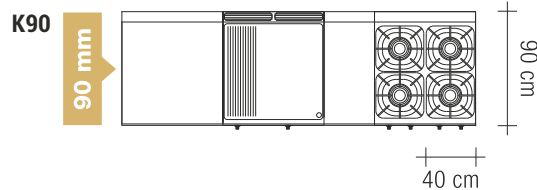
The kitchen units can be composed of 40, 80, 120 or 160cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below.

Infrico's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

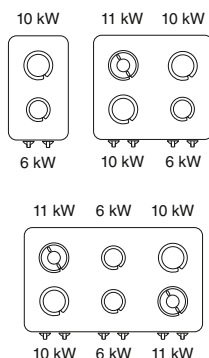
L'installation des modules K90 est flexible, afin de répondre à toute exigence conceptuelle et opérationnelle.

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

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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 6 + 10 + 11 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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 (6, 10 or 11 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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 6, 10 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

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Placa indeformable de fundición.
- Potente quemador central de 11 kW.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 11 kW.

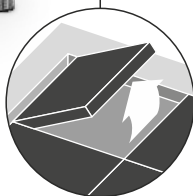
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Plaque indéformable en fonte coulée.
- Puissant brûleur central de 11 kW.

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

COCINAS ELÉCTRICAS ELECTRICS COOKERS PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES



Opción /
Option /
Option



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.



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.

- 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.



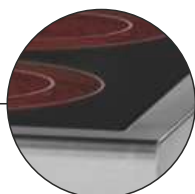
COCINAS ELÉCTRICAS ELECTRICS COOKERS PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES



⚡ Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocerámica 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



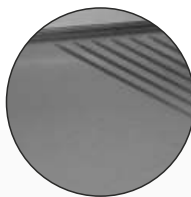
⚡ Inducción / Induction / Induction

- 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



FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



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



Placa cromada
Chrome plate
Plaque chromée



 **Gas / Gas / Gaz**
Eléctrica / Electric / Électrique

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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.

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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.

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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



Capacidad cubas /
Tank volumes /
Capacité cuves:

13, 13+13, 17, 17+17, 21, 21+21 L

⚡ 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 fritos ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

BARBACOAS GRILLS GRILLS



Piedra volcánica / Lava stone / Pierre de lave



Agua / Water / Eau

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

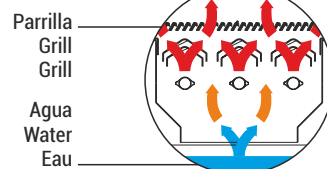
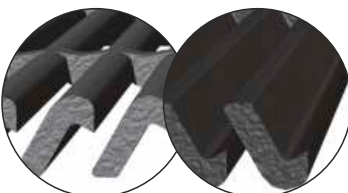
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Grill en acier inox avec réglage de la hauteur. La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Anti-éclaboussures, grill et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- Grill en acier réglable en hauteur.

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrillas fáciles de desmontar para una limpieza eficaz.
- Las parrillas son "double face", para asar carne o pescado.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Excellent for keeping foods juicy.
- Easy to remove grills for thorough cleaning.
- The grills are double face for grilling meat or fish.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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



Cuece-pastas/Pasta cooker/Cuiseur à pâtes

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Cuves et vidanges en acier inox AISI 316 résistant aux corrosions, 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



Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- 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.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 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.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- 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.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 100 or 150-litre tank.
- Models with direct and indirect heating.
- Front drainage tap, easy to remove for cleaning.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- Capacidad de la cuba de 80 o 120 litros.
- Fondo de acero inoxidable de gran grosor.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 80 or 120-litre tank.
- Thick stainless steel bottom.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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



- 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).

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.



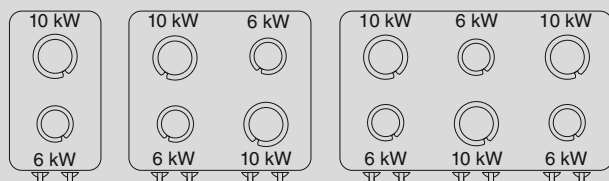


K90 M90

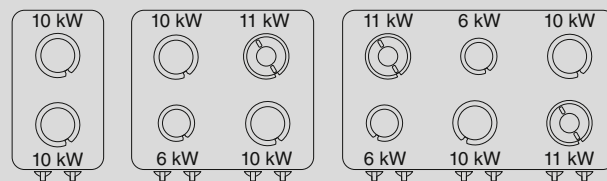
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COCINAS DE GAS K90

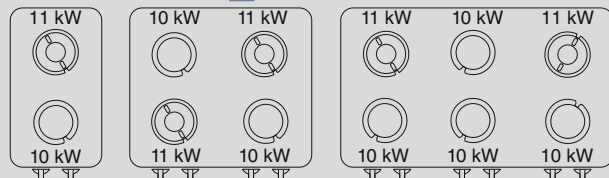
POSICIÓN QUEMADORES HERMÉTICOS



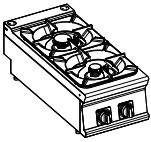
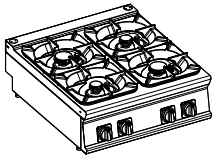
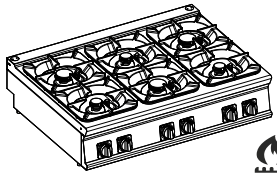
POSICIÓN QUEMADORES HERMÉTICOS "SÚPER"



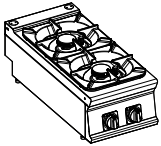
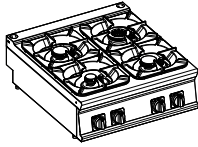
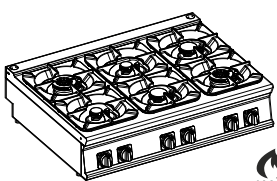
POSICIÓN QUEMADORES HERMÉTICOS "ALTA POTENCIA"



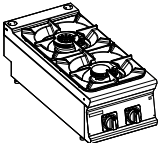
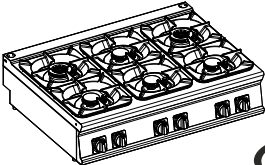
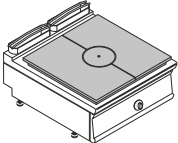
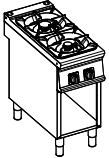
COCINA A GAS QUEMADOR HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP 6kW y 10kW

	Código	313261	Tot. kW	16	↙ ↘ ↙	40 90 28	m³	0.26	€	1.937,00
	Modelo	T9PC40G2H	kW	1x6 + 1x10	V-Hz		Kg	49.0		
	Código	313267	Tot. kW	32	↙ ↘ ↙	80 90 28	m³	0.47	€	2.924,00
	Modelo	T9PC80G4H	kW	2x6 + 2x10	V-Hz		Kg	79.0		
	Código	313280	Tot. kW	48	↙ ↘ ↙	120 90 28	m³	0.64	€	4.240,00
	Modelo	T9PC120G6H	kW	3x6 + 3x10	V-Hz		Kg	118.8		

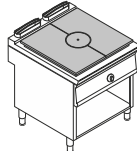
COCINA A GAS FUEGOS "SUPER" QUEMADOR HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP 6kW, 10kW y 11kW

	Código	313262	Tot. kW	20	↙ ↘ ↙	40 90 28	m³	0.27	€	2.083,00
	Modelo	T9PC40GP2HP	kW	2x10	V-Hz		Kg	47.0		
	Código	313268	Tot. kW	37	↙ ↘ ↙	80 90 28	m³	0.48	€	3.345,00
	Modelo	T9PC80GP4HP	kW	1x6 + 2x10 + 1x11	V-Hz		Kg	86.0		
	Código	313281	Tot. kW	54	↙ ↘ ↙	120 90 28	m³	0.66	€	4.527,00
	Modelo	T9PC120GP4HP	kW	2x6 + 2x10 + 2x11	V-Hz		Kg	125.0		

COCINAS DE GAS K90

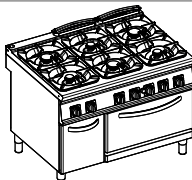
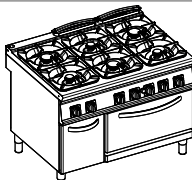
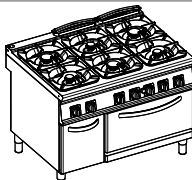
COCINA A GAS FUEGOS "ALTA POTENCIA" QUEMADOR HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP 10kW y 11kW						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.169,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313263	21	40 90 28	0.27		
	T9PC40G2HAP	1x10 + 1x11		47.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.515,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313269	42	80 90 28	0.49		
	T9PC80G4HAP	2x10 + 2x11		81.5		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.698,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313282	62	120 90 28	0.66		
	T9PC120G6HAP	4x10 + 2x11		125.0		
COCINA A GAS PLACA RADIANTE TOP						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.780,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313006	11	80 90 28	0.47		
	T9PC80G1			111.0		
COCINA A GAS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO 6kW y 10kW						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.292,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313264	16	40 90 90	0.53		
	T9PB40G2H	1x6 + 1x10		66.2		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.538,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313270	32	80 90 90	0.99		
	T9PB80G4H	2x6 + 2x10		111.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.874,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313283	48	120 90 90	1.48		
	T9PB120G6H	3x6 + 3x10		142.0		

COCINAS DE GAS K90

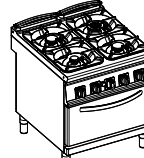
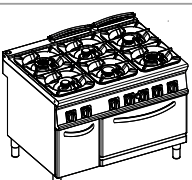
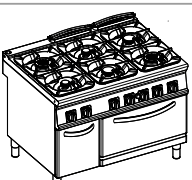
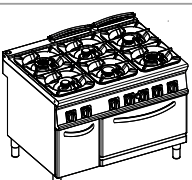
COCINA A GAS FUEGOS "SÚPER" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO 6kW, 10kW y 11kW						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.449,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313265	20	40 90 90	0.53		
	T9PB40G2HP	2x10		64.4		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.920,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313271	37	80 90 90	0.98		
	T9PB80G4HP	1x6 + 2x10 + 1x11		103.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.137,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313284	54	120 90 90	1.47		
	T9PB120G6HP	2x6 + 2x10 + 2x11		146.0		
COCINA A GAS "ALTA POTENCIA" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO 10kW y 11kW						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.532,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313266	21	40 90 90	0.53		
	T9PB40G2HAP	1x10 + 1x11		64.4		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.088,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313272	42	80 90 90	1.0		
	T9PB80G4HAP	2x10 + 2x11		104.5		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.304,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313285	62	120 90 90	1.48		
	T9PB120G6HAP	4x10 + 2x11		146.0		
COCINA A GAS PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.435,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313019	11	80 90 90	0.99		
	T9PB80G1			131.6		

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	↙ ↘ ↙	m³	€
	313273	39	80 90 90	0.99	
 	Modelo	kW 2x6 + 2x10	V-Hz	Kg	6.904,00
	T9PH80G4HEG	Oven 7		148.0	
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	313286	55	120 90 90	1.46	
 	Modelo	kW 3x6 + 3x10	V-Hz	Kg	6.899,00
	T9PH120G6HEG	Oven 7		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	↙ ↘ ↙	m³	€
	313274	44	80 90 90	1.00	
 	Modelo	kW 1x6 + 2x10 + 1x11	V-Hz	Kg	5.217,00
	T9PH80G4HPG	Oven 7		150.0	
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	313287	61	120 90 90	1.42	
 	Modelo	kW 2x6 + 2x10 + 2x11	V-Hz	Kg	7.108,00
	T9PH120G6HPG	Oven 7		215.0	

COCINA A GAS "ALTA POTENCIA" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA

 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	313275	49	80 90 90	0.97	
 	Modelo	kW 2x10 + 2x11	V-Hz	Kg	5.387,00
	T9PH80G4HAPG	Oven 7		150.5	

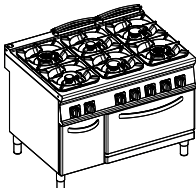
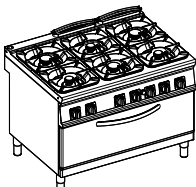
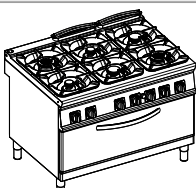
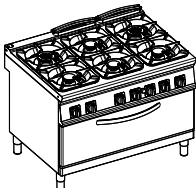
COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA

 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	313276	32 + 5.3	80 90 90	0.99	
 	Modelo	kW 2x6 + 2x10	V-Hz	Kg	5.377,00
	T9PH80G4HE	Oven 5.3	380-415 3N ~ 50-60	159.2	

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

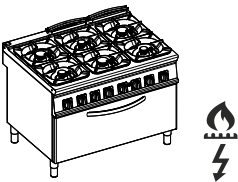
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	313277	32 + 5.3	80 90 90	0.99	
 	Modelo	kW 1x6 + 2x10 + 1x11	V-Hz	Kg	5.461,00
	T9PH80G4HPE	Oven 5.3	380-415 3N ~ 50-60	159.2	

COCINAS DE GAS K90

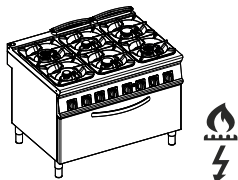
COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.677,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313278	32 + 5	80 90 90	0.95		
	T9PH80G4HEC	2x6 + 2x10 Oven 5	400 2N ~ 50-60	156.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.363,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313288	48 + 5	120 90 90	1.43		
	T9PH120G6HEC	3x6 + 3x10 Oven 5	400 2N ~ 50-60	212.5		
COCINA A GAS "SÚPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.762,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313279	37 + 5	80 90 90	0.95		
	T9PH80G4HPEC	1x6 + 2x10 + 1x11 Oven 5	380-415 3N ~ 50-60	156.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.534,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313289	54 + 5	120 90 90	1.43		
	T9PH120G6HPEC	2x6 + 2x10 + 2x11 Oven 5	400 2N ~ 50-60	212.5		
COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.967,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313290	57	120 90 90	1.48		
	T9PH120G6HGF	3x6 + 3x10 Oven 9		199.7		
COCINA A GAS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.176,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313291	63	120 90 90	1.46		
	T9PH120G6HPGF	2x6 + 2x10 + 2x11 Oven 9		204.0		
COCINA A GAS "ALTA POTENCIA" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.345,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313292	71	120 90 90	1.46		
	T9PH120G6HAPGF	4x10 + 2x11 Oven 9		227.8		

COCINAS DE GAS K90

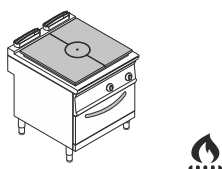
COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA

	Código 313293	Tot. kW 55+3	↓ 120	↓ 90	↓ 90	m³ 1.46	€ 7.264,00
	Modelo T9PH120G6HEFG	kW 3x6 + 3x10 Oven 7+3(GRILL)	V-Hz 230 ~ 50-60			Kg 229.0	

COCINA A GAS "SÚPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA

	Código 313294	Tot. kW 61 + 3	↓ 120	↓ 90	↓ 90	m³ 1.46	€ 7.435,00
	Modelo T9PH120G6HPEFG	kW 2x6 + 2x10 + 2x11 Oven 7+3(GRILL)	V-Hz 230 ~ 50-60			Kg 229.0	

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

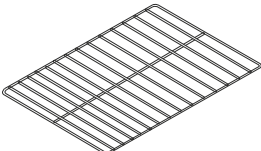
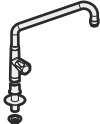
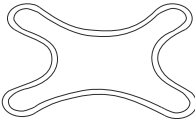
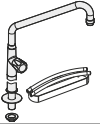
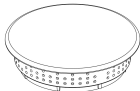
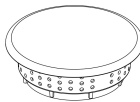
	Código 313214	Tot. kW 18	↓ 80	↓ 90	↓ 90	m³ 0.99	€ 5.069,00
	Modelo T9PH80G1GGN	kW 11 Oven 7	V-Hz			Kg 176.0	

PAELLEROS 27kW INTEGRADO SOBRE MUEBLE NEUTRO

kW 27 	Código PA9PC80G1 ↙ 80 ↘ 90 ↙ 23	kW 27 	Código PA9PB80G1 ↙ 80 ↘ 90 ↙ 85	€ Consultar
---	---	---	---	---



ACCESORIOS COCINAS DE GAS K90

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	58,00
	220595	Rejilla Horno (88X62CM)	112,00
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	58,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	472,00
	Código	Descripción	€
	399538	Rejilla de reducción	33,00
	Código	Descripción	€
	399569	Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	585,00
	Código	Descripción	€
	319067	Corona fuego hermético esparce llama 10 kw	169,00
	Código	Descripción	€
	319068	Corona fuego hermético esparce llama 5-6-7,5 kw	119,00

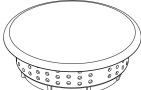


COCINAS DE GAS M90

COCINA A GAS QUEMADORES HERMÉTICOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	1.661,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313295	10	40 45 90	0.32		
	M9PB40G1H	1x10		36.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.291,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313296	16	80 45 90	0.51		
	M9PB80G2H	1x6+1x10		56.8		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.110,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313298	26	120 45 90	0.76		
	M9PB120G3H	1x6+2x10		79.5		
COCINA A GAS QUEMADORES HERMÉTICOS “SÚPER” CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.374,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313297	21	80 45 90	0.51		
	M9PB80G2HP	1x10 + 1x11		56.8		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.278,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313299	23,5	120 45 90	0.76		
	M9PB120G3HP	1X6 + 2X11		79.5		
COCINA A GAS QUEMADORES HERMÉTICOS “ALTA POTENCIA” CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.362,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313300	33	120 45 90	0.77		
	M9PB120G3HAP	3x11		82.0		

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

ACCESORIOS COCINAS DE GAS M90

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	319067	Corona fuego hermético esparce llama 10 kw	169,00
	Código	Descripción	€
	319068	Corona fuego hermético esparce llama 5-6-7,5 kw	119,00

COCINAS ELÉCTRICAS K90

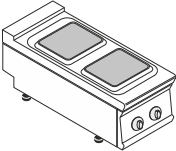
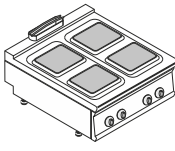
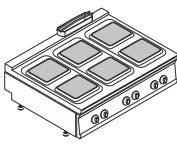
TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS



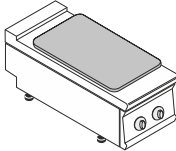
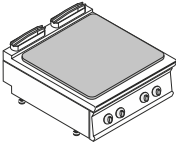
30cm



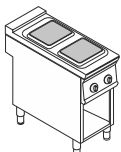
COCINA ELÉCTRICA TOP PLACAS CUADRADAS

	Código	316001	Tot. kW	8	 40  90  28	m ³	0.26	€	2.532,00
	Modelo	T9PC40E2	kW	2x4	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	37.0	
	Código	316003	Tot. kW	16	 80  90  28	m ³	0.47	€	4.123,00
	Modelo	T9PC80E4	kW	4x4	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	82.6	
	Código	316005	Tot. kW	24	 120  90  28	m ³	0.68	€	5.500,00
	Modelo	T9PC120E6	kW	6x4	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	122.0	

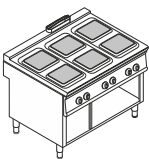
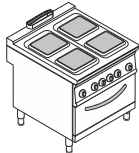
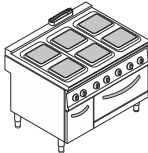
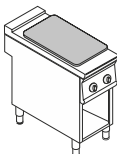
COCINA DE PLACA ELÉCTRICA VERSION TOP

	Código	316122	Tot. kW	7	 400 3N ~ 50/60	m ³	0.26	€	3.399,00
	Modelo	T9PC40E1	kW		V-Hz	40 90 28	Kg	69.0	
	Código	316007	Tot. kW	14	 400 3N ~ 50/60	m ³	0.50	€	4.075,00
	Modelo	T9PC80E1	kW		V-Hz	80 90 28	Kg	113.0	

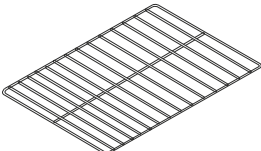
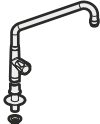
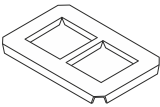
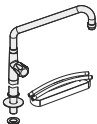
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	316009	Tot. kW	8	 40  90  90	m ³	0.53	€	2.928,00
	Modelo	T9PB40E2	kW	2x4	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	62.0	
	Código	316011	Tot. kW	16	 80  90  90	m ³	0.96	€	4.702,00
	Modelo	T9PB80E4	kW	4x4	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	102.6	

COCINAS ELÉCTRICAS K90

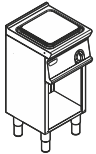
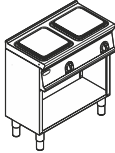
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.595,00
	316013	24	120 90 90	1.42		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PB120E6	6x4	380-415 3N ~ 50/60	144.0		
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 /1 CON 1 PARRILLA						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.595,00
	316037	21,3	80 90 90	0.96		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PH80E4E	4x4 Oven 5,3	380-415 3N ~ 50/60	152.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	9.183,00
	316039	29,3	120 90 90	1.46		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PH120E4E	6x4 Oven 5,3	380-415 3N ~ 50/60	165.0		
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN2 /1 CON 1 PARRILLA						
  	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.813,00
	316126	21	80 90 90	0.97		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PH80E4EC	4x4 Oven 5		148.8		
  	Código	Tot. kW	  	m³	€	9.400,00
	316127	29	120 90 90	1.45		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PH120E6EC	6x4 Oven 5		203.5		
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO TAMAÑO COMPLETO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	8.037,00
	316183	30.3	120 90 90	1.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PH120E6E	6x4 Oven 5	380-415 3N ~ 50/60	208.0		
COCINA ELÉCTRICA PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.797,00
	316123	7	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PB40E1		400 3N ~ 50/60	86.4		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.678,00
	316015	14	80 90 90	0.99		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PB80E1		400 3N ~ 50/60	143.0		

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS K90

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	58,00
	220595	Rejilla Horno (88X62CM)	112,00
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	58,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	472,00
	Código	Descripción	€
	399532	Plano para 2 placas	142,00
	Código	Descripción	€
	399569	Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	585,00



COCINAS ELÉCTRICAS M90

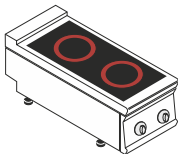
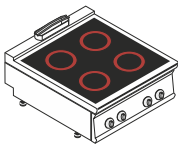
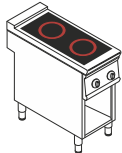
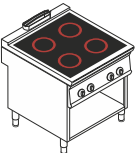
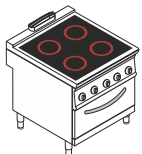
COCINAS ELÉCTRICA PLACA CUADRADA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.119,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316149	4	40	45	90	0.32
	M9PB40EM1C	1x4	220-240 ~ 50/60	34.5		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.928,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316150	8	80	45	90	0.51
	M9PB80E2C	2x4	380-415 3N ~ 50/60	64.0		

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

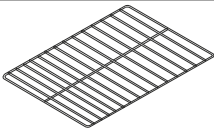
ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS M90

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

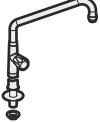
COCINAS VITROCERÁMICA K90

COCINA VITROCERÁMICA TOP					
	Código	316017	Tot. kW	6,8	40 90 28
	Modelo	T9PC40VC2	kW	2x3,4	V-Hz 400 2N ~ 50/60
	Código	316019	Tot. kW	13,6	80 90 28
	Modelo	T9PC80VC4	kW	4x3,4	V-Hz 400 3N ~ 50/60
COCINA VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	316021	Tot. kW	6,8	40 90 90
	Modelo	T9PB40VC2	kW	2x3,4	V-Hz 400 2N ~ 50/60
	Código	316023	Tot. kW	13,6	80 90 90
	Modelo	T9PB80VC4	kW	4x3,4	V-Hz 400 3N ~ 50/60
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA					
	Código	316041	Tot. kW	18,9	80 90 90
	Modelo	T9PH80VC4E	kW 4x3,4 Oven 5,3	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 127.0
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN2 / 1					
	Código	316124	Tot. kW	18,6	80 90 90
	Modelo	T9PH80VC4EC	kW 4x3,4 Oven 5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 121.0

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA K90

	Código	220590	Descripción	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	€ 58,00
		619004		Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	€ 58,00
	Código	319002	Descripción	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 210,00

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA K90

	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	472,00

COCINAS VITROCERÁMICA M90

COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código	Tot. kW	 80  45  90			m³	€ 3.619,00
	316151	6,8				0.51	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
M9PB80VC2	2x3,4	400 2N ~ 50/60		71.5			

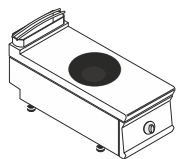
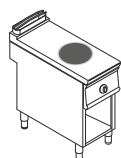
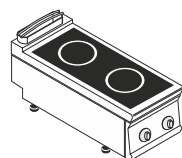
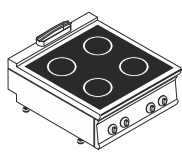
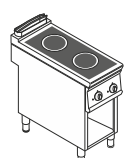
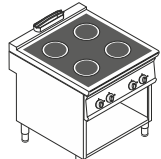
IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA M90

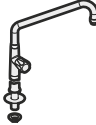
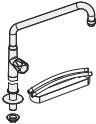
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00



COCINAS DE INDUCCIÓN K90

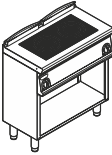
COCINA DE INDUCCIÓN WOK TOP						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.849,00
	316137	5	40 90 28	0.27		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PC40IW1	1x5	400 3N ~ 50/60	38.0		
COCINA DE INDUCCIÓN WOK SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.282,00
	316128	5	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PB40IW1	1x5	400 3N ~ 50/60	54.0		
COCINA DE INDUCCIÓN TOP						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	8.074,00
	316223	10	40 90 28	0.27		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PC40I2	2x5	400 3N ~ 50/60	41.0		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	15.170,00
	316224	20	80 90 28	0.47		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PC80I4	4x5	400 3N ~ 50/60	71.5		
COCINA DE INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	8.440,00
	316225	10	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PB40I2	2x5	400 3N ~ 50/60	57.6		
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	15.631,00
	316226	20	80 90 90	0.96		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9PB80I4	4x5	400 3N ~ 50/60	95.0		

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN K90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 210,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 472,00
	Código 399569	Descripción Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	€ 585,00

COCINAS DE INDUCCIÓN M90

COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 316153	Tot. kW 10	 80	 45	 90	m³ 0.52	€ 9.451,00
	Modelo M9PB80I2	kW 2X5	V-Hz 400 3N ~ 50/60			Kg 55.6	

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	€ 210,00
---	-------------------------	--	--------------------



Inducción+horno / Induction+oven / Induction+four

ULTRA EFICIENTE ENERGÉTICAMENTE

La tecnología de inducción representa la mejor solución en términos de eficiencia energética para las cocinas profesionales. El calor se genera directamente en la base del recipiente, sin dispersiones innecesarias en la superficie de cocción. Este enfoque específico elimina prácticamente las pérdidas de calor hacia el entorno, reduciendo drásticamente los tiempos de cocción y proporcionando un importante ahorro energético.

ALTO RENDIMIENTO

La tecnología de inducción garantiza excelentes resultados de cocción en un tiempo excepcionalmente corto. Gracias a un control preciso y una respuesta inmediata, cada etapa de preparación puede gestionarse con la máxima eficiencia, garantizando un rendimiento superior y una calidad impecable en cada plato.

VERSATILIDAD SIN LÍMITES

Desde la rapidez de la placa de cocción para preparaciones instantáneas hasta la precisión del horno para elaboraciones más complejas, esta solución integrada se adapta a todas las necesidades culinarias. Ofreciendo la máxima flexibilidad y optimizando los flujos de trabajo, permite explorar una amplia gama de técnicas y recetas, garantizando resultados excelentes en cualquier entorno profesional.

ULTRA ENERGY EFFICIENT

Induction technology represents the best solution for energy efficiency in professional kitchens. Heat is generated directly at the base of the pan, without unnecessary dispersion on the boiling top. This targeted approach virtually eliminates heat loss to the surrounding environment, drastically reducing cooking times and providing significant energy savings.

HIGH PERFORMING

Induction technology guarantees excellent cooking results in an exceptionally short time. Thanks to precise control and immediate responsiveness, every stage of preparation can be managed with maximum efficiency, ensuring superior performance and impeccable quality for every dish.

LIMITLESSLY VERSATILE

From the speed of the boiling top for instant preparations to the precision of the oven for more elaborate cooking, this integrated solution is versatile and adapts to every culinary need. Offering maximum flexibility and optimizing workflows, it allows you to explore a wide range of techniques and recipes, guaranteeing excellent results in any professional environment.

ULTRA-EFFICACE ÉNERGÉTIQUEMENT

La technologie à induction représente la meilleure solution en matière d'efficacité énergétique pour les cuisines professionnelles. La chaleur est générée directement à la base du récipient, sans dispersion inutile sur la surface de cuisson. Cette approche ciblée élimine pratiquement les pertes de chaleur vers l'environnement, réduisant considérablement les temps de cuisson et permettant des économies d'énergie significatives.

HAUTES PERFORMANCES

La technologie à induction garantit d'excellents résultats de cuisson dans des délais exceptionnellement courts. Grâce à un contrôle précis et à une réactivité immédiate, chaque étape de préparation peut être gérée avec une efficacité maximale, assurant des performances supérieures et une qualité irréprochable pour chaque plat.

POLYVALENCE SANS LIMITES

De la rapidité de la table de cuisson pour les préparations instantanées à la précision du four pour les cuissons plus élaborées, cette solution intégrée s'adapte à tous les besoins culinaires. Offrant une flexibilité maximale et optimisant les flux de travail, elle permet d'explorer une large gamme de techniques et de recettes, tout en garantissant d'excellents résultats dans tout environnement professionnel.



FIABILIDAD A LO LARGO DEL TIEMPO

El equipo está equipado con dos filtros estratégicamente situados en el interior de los cajones bajo la parte inferior del horno. Estos desempeñan un papel fundamental al retener eficazmente las impurezas y proteger los componentes internos. Este avanzado sistema de filtración garantiza una mayor fiabilidad a largo plazo y minimiza las necesidades de mantenimiento del equipo.

AHORRO DE ESPACIO

La combinación de dos funciones esenciales en un solo equipo permite liberar un valioso espacio en la cocina. Esta solución inteligente permite organizar el trabajo de forma más eficiente y funcional, haciendo que el espacio sea más práctico y los procesos de trabajo más fluidos en cualquier entorno profesional.

RELIABILITY OVER TIME

The equipment is fitted with two filters strategically located inside the drawers under the lower part of the oven. They play a key role in effectively retaining impurities and protecting internal components. This advanced filtration system ensures greater long-term reliability, minimizing the need for equipment maintenance.

SPACE SAVING

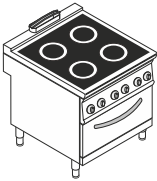
Combining two essential functions in one appliance frees up valuable space in the kitchen. This smart solution allows you to organize your work more efficiently and functionally, making the space more practical and workflows smoother in any professional environment.

FIABILITÉ DANS LE TEMPS

L'équipement est doté de deux filtres stratégiquement placés à l'intérieur des tiroirs situés sous la partie inférieure du four. Ceux-ci jouent un rôle essentiel en retenant efficacement les impuretés et en protégeant les composants internes. Ce système de filtration avancé garantit une plus grande fiabilité à long terme et réduit les besoins de maintenance de l'équipement.

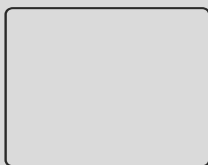
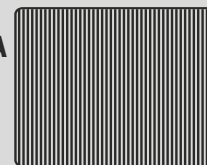
GAIN DE PLACE

La combinaison de deux fonctions essentielles dans un seul appareil permet de libérer un espace précieux dans la cuisine. Cette solution intelligente permet d'organiser le travail de manière plus efficace et plus fonctionnelle, rendant l'espace plus pratique et les processus plus fluides dans tout environnement professionnel.

COCINA DE INDUCCIÓN 4 ZONAS DE COCCIÓN, SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	80	90	90	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	18.167,00
316305		25.3			m³ 0.96	
T9PH80I4E		4x5	400 3N ~ 50/60		152.0	
		Oven 5.3				



FRY TOP A GAS K90

PLACA
LISAPLACA 1/3
ACANALADAPLACA
ACANALADA

FRY TOP A GAS TOP

 	Código	313240	Tot. kW	8		m³	0.26	€ 2.253,00
	Modelo	T9FTL40G	kW		V-Hz	Kg	67.0	
 	Código	313243	Tot. kW	16		m³	0.49	€ 3.208,00
	Modelo	T9FTL80G	kW		V-Hz	Kg	119.5	
 	Código	313221	Tot. kW	24		m³	0.66	€ 6.472,00
	Modelo	T9FTL120G	kW		V-Hz	Kg	190.0	

FRY TOP A GAS ACANALADO TOP

 	Código	313241	Tot. kW	8		m³	0.26	€ 2.355,00
	Modelo	T9FTR40G	kW		V-Hz	Kg	66.0	

FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 TOP

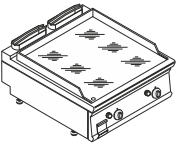
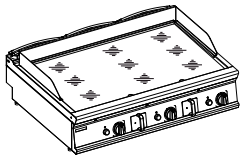
 	Código	313244	Tot. kW	16		m³	0.47	€ 3.339,00
	Modelo	T9FTLR80G	kW		V-Hz	Kg	119.0	
 	Código	313222	Tot. kW	24		m³	0.66	€ 6.486,00
	Modelo	T9FTLR120G	kW		V-Hz	Kg	190.0	

FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO TOP

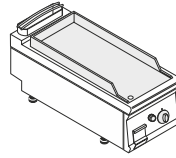
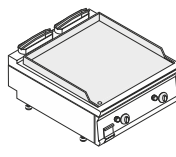
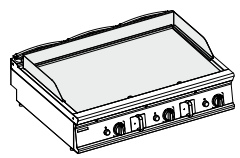
 	Código	313242	Tot. kW	8		m³	0.26	€ 3.107,00
	Modelo	T9FTC40G	kW		V-Hz	Kg	67.0	

FRY TOP A GAS K90

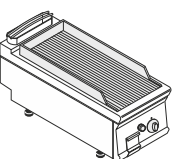
FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO TOP

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	313245	16	80 90 28	0.51	4.203,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTC80G			122.0	6.726,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	313223	24	120 90 28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTC120G			190.0	

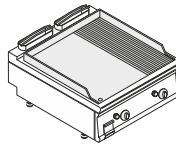
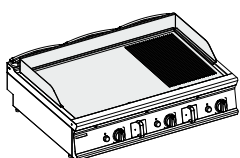
FRY TOP A GAS CROMO DURO CEPILLADO TOP

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	313253	8	40 90 28	0.26	3.107,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTCB40G			67.0	4.203,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	313255	16	80 90 28	0.51	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTCB80G			121.9	6.456,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	313224	24	120 90 28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTCB120G			190.0	

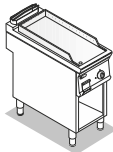
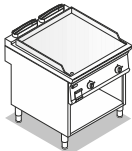
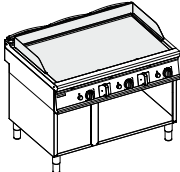
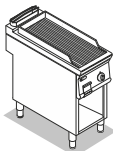
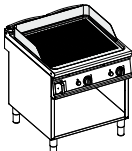
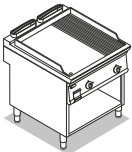
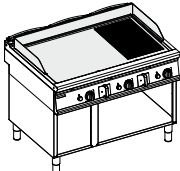
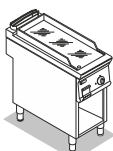
FRY TOP A GAS ACANALADO CROMO DURO CEPILLADO TOP

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	313254	8	40 90 28	0.26	3.237,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTRCB40G			66.0	

FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 CROMO DURO CEPILLADO TOP

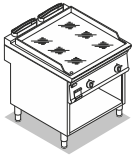
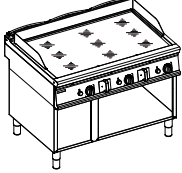
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	313256	16	80 90 28	0.47	4.329,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLRCB80G			119.0	6.580,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	313225	24	120 90 28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLRCB120G			190.0	

FRY TOP A GAS K90

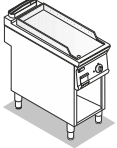
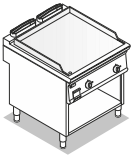
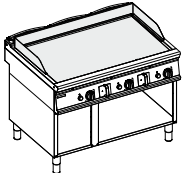
FRY TOP A GAS LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	2.671,00
	313246	8	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBL40G			84.0		
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	3.718,00
	313249	16	80 90 90	0.99		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBL80G			141.0		
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	7.039,00
	313226	24	120 90 90	1.46		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBL120G			211.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	2.791,00
	313247	8	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBR40G			82.0		
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	4.098,00
	313251	16	80 90 90	0.99		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBR80G			139.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	3.854,00
	313250	16	80 90 90	0.99		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLR80G			139.0		
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	7.048,00
	313227	24	120 90 90	1.46		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLR120G			211.0		
FRY TOP A GAS CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	3.531,00
	313248	8	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBC40G			83.6		

FRY TOP A GAS K90

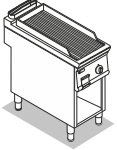
FRY TOP A GAS CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 313252	Tot. kW 16	↘ 80 ↘ 90 ↘ 90	m³ 1.00	€ 4.707,00
	Modelo T9FTBC80G	kW	V-Hz	Kg 146.0	
 	Código 313228	Tot. kW 24	↘ 120 ↘ 90 ↘ 90	m³ 1.46	€ 7.276,00
	Modelo T9FTBC120G	kW	V-Hz	Kg 211.0	

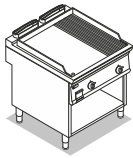
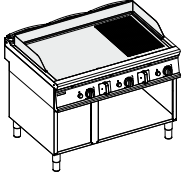
FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO

 	Código 313257	Tot. kW 8	↘ 40 ↘ 90 ↘ 90	m³ 0.55	€ 3.531,00
	Modelo T9FTBCB40G	kW	V-Hz	Kg 87.0	
 	Código 313259	Tot. kW 16	↘ 80 ↘ 90 ↘ 90	m³ 0.97	€ 4.707,00
	Modelo T9FTBCB80G	kW	V-Hz	Kg 146.0	
 	Código 313229	Tot. kW 24	↘ 120 ↘ 90 ↘ 90	m³ 1.46	€ 7.005,00
	Modelo T9FTBCB120G	kW	V-Hz	Kg 211.0	

FRY TOP A GAS ACANALADO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO

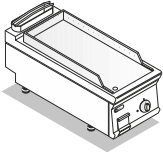
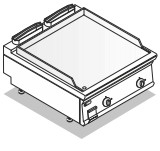
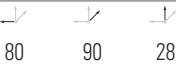
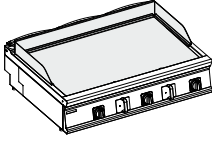
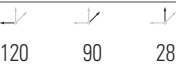
 	Código 313258	Tot. kW 8	↘ 40 ↘ 90 ↘ 90	m³ 0.53	€ 3.683,00
	Modelo T9FTBRCB40G	kW	V-Hz	Kg 82.0	

FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO

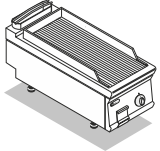
 	Código 313260	Tot. kW 16	↘ 80 ↘ 90 ↘ 90	m³ 0.98	€ 4.840,00
	Modelo T9FTBLRCB80G	kW	V-Hz	Kg 142.0	
 	Código 313230	Tot. kW 24	↘ 120 ↘ 90 ↘ 90	m³ 1.46	€ 7.135,00
	Modelo T9FTBLRCB120G	kW	V-Hz	Kg 211.0	

FRY TOP ELÉCTRICOS K90

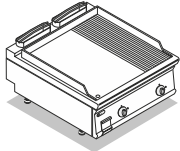
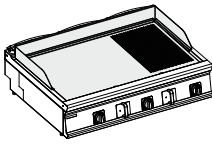
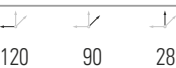
FRY TOP ELÉCTRICO LISO TOP

	Código	316260	Tot. kW	6		m³	0.26	€ 2.335,00
	Modelo	T9FTL40E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	65.0
	Código	316263	Tot. kW	12		m³	0.48	€ 3.235,00
	Modelo	T9FTL80E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	117.0
	Código	316250	Tot. kW	18		m³	0.56	€ 5.688,00
	Modelo	T9FTL120E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	190.0

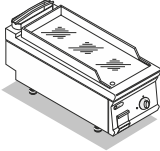
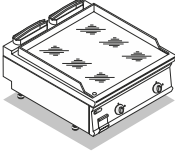
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO TOP

	Código	316261	Tot. kW	6		m³	0.26	€ 2.425,00
	Modelo	T9FTR40E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	62.9

FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 TOP

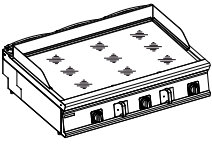
	Código	316264	Tot. kW	12		m³	0.51	€ 3.368,00
	Modelo	T9FTLR80E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	112.0
	Código	316251	Tot. kW	18		m³	0.56	€ 5.628,00
	Modelo	T9FTLR120E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	190.0

FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO TOP

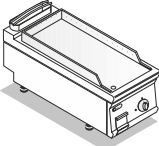
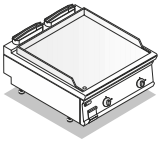
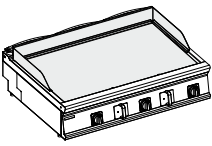
	Código	316262	Tot. kW	6		m³	0.26	€ 3.006,00
	Modelo	T9FTC40E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	64.6
	Código	316265	Tot. kW	12		m³	0.48	€ 4.109,00
	Modelo	T9FTLC80E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	117.0

FRY TOP ELÉCTRICOS K90

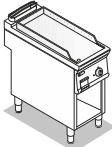
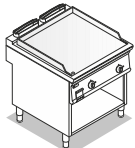
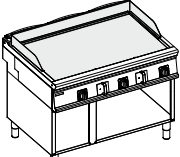
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO TOP

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316252	18	120 90 28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLC120E		380-415 3N ~ 50/60	190.0	5.879,00

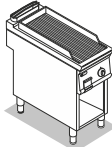
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO CEPILLADO TOP

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316272	6	40 90 28	0.26	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLCB40E		380-415 3N ~ 50/60	62.9	3.006,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316274	12	80 90 28	0.51	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLCB80E		380-415 3N ~ 50/60	120.0	4.109,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316253	18	120 90 28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLCB120E		380-415 3N ~ 50/60	190.0	5.612,00

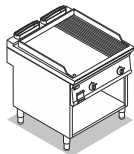
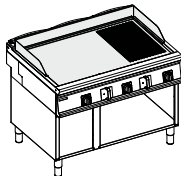
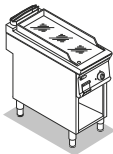
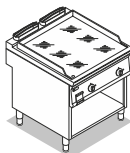
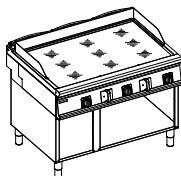
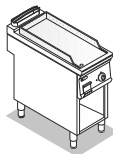
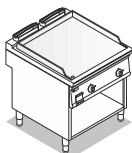
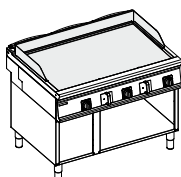
FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316266	6	40 90 90	0.53	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTBL40E		380-415 3N ~ 50/60	82.0	2.738,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316269	12	80 90 90	0.96	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTBL80E		380-415 3N ~ 50/60	139.0	3.867,00
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316255	18	120 90 90	1.46	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTBL120E		380-415 3N ~ 50/60	211.0	6.258,00

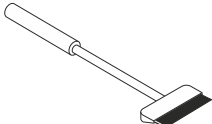
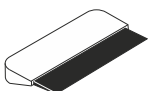
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316267	6	40 90 90	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTBR40E		380-415 3N ~ 50/60	82.0	2.878,00

FRY TOP ELÉCTRICOS K90

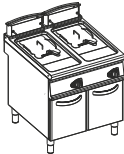
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.961,00
	316270	12	80 90 90	0.96		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLR80E		380-415 3N ~ 50/60	136.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.185,00
	316256	18	120 90 90	1.47		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLR120E		380-415 3N ~ 50/60	200.0		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.425,00
	316268	6	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBC40E		380-415 3N ~ 50/60	82.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.673,00
	316271	12	80 90 90	0.99		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBC80E		380-415 3N ~ 50/60	139.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.424,00
	316257	18	120 90 90	1.46		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBC120E		380-415 3N ~ 50/60	211.0		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.425,00
	316276	6	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLCB40E		380-415 3N ~ 50/60	82.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.673,00
	316278	12	80 90 90	1.00		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLCB80E		380-415 3N ~ 50/60	140.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.158,00
	316258	18	120 90 90	1.46		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLCB120E		380-415 3N ~ 50/60	211.0		

ACCESORIOS FRY TOP K90

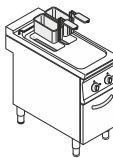
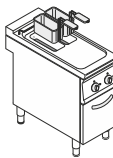
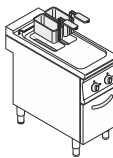
	Código 120595	Descripción Rascador para limpieza de planchas	€ 62,00
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€ 46,00
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 210,00
	Código	Descripción Control electrónico	€ Consultar



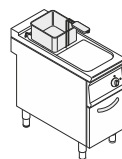
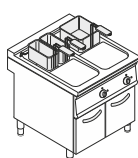
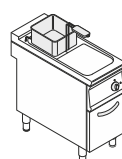
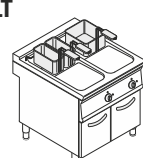
FREIDORAS A GAS K90

FREIDORA A GAS CUBA LIMPIA V SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO DE RECOGIDA DE ACEITE						
17LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.785,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FRB40G17V	16,5	40 90 90	0.56		
17+17LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.488,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FRB80G1717V	33	80 90 90	1.03		
21LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.125,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FRB40G21V	19,4	40 90 90	0.56		
21+21LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.071,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FRB80G2121V	38,8	80 90 90	1.02		
FREIDORA A GAS QUEMADORES EN CUBA SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO DE RECOGIDA DE ACEITE						
17LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.785,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FRB40G17I	16,5	40 90 90	0.56		
17+17LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.488,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FRB80G1717I	33	80 90 90	1.02		

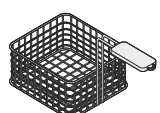
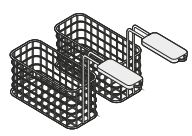
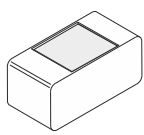
FREIDORAS ELÉCTRICAS K90

FREIDORA ELÉCTRICA RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL) INCLUYE DEPÓSITO DE RECOGIDA DE ACEITE						
8+8LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.127,00
	316174	14	40 90 90	0.52		
8+8LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.127,00
	316174	14	40 90 90	0.52		
8+8LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.127,00
	316174	14	40 90 90	0.52		

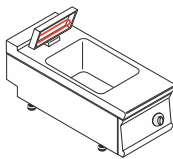
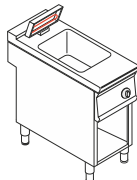
FREIDORAS ELÉCTRICAS K90

FREIDORA ELÉCTRICA RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL) INCLUYE DEPÓSITO DE RECOGIDA DE ACEITE								
17LT  	Código	Tot. kW				m³ 0.53	€ 3.371,00	
	Modelo	kW	V-Hz					Kg
	316081	16,5	40	90	90	380-415 3N ~ 50/60	60.0	
17+17LT  	Código	Tot. kW				m³ 0.99	€ 5.434,00	
	Modelo	kW	V-Hz					Kg
	316083	33	80	90	90	380-415 3N ~ 50/60	97.0	
21LT  	Código	Tot. kW				m³ 0.52	€ 3.638,00	
	Modelo	kW	V-Hz					Kg
	316085	20	40	90	90	380-415 3N ~ 50/60	64.0	
21+21LT  	Código	Tot. kW				m³ 0.98	€ 6.094,00	
	Modelo	kW	V-Hz					Kg
	316087	40	80	90	90		101.0	

ACCESORIOS FREIDORAS K90

	Código	Descripción	€
	399581	Cesta Extra para freidora 21LT (28,5x41x12 cm)	142,00
	799508	Cesta Extra para freidora 17LT (28,5x29,5x12 cm)	142,00
	Código	Descripción	€
	220650	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8+8/13/14LT (10,5x29,5x12 cm)	151,00
	399580	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 21LT (14x41x12 cm)	235,00
	799509	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 17LT (14x29,5x12 cm)	235,00
	Código	Descripción	€
	399546	Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 21LT	252,00
	799507	Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 8+8/13/17LT	252,00
	Código	Descripción	€
		Control electrónico	Consultar

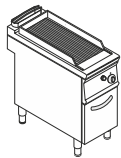
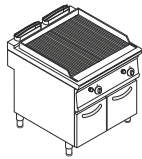
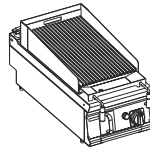
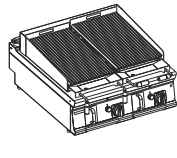
MANTENEDOR DE FRITOS K90

MANTENEDOR DE FRITOS TOP GN1/1							
 	Código	Tot. kW	 40	 90	 28	m³	€ 1.678,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	316221	1	220-240 ~ 50/60		32.4		
MANTENEDOR DE FRITOS GN1/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	 40	 90	 90	m³	€ 2.195,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	316222	1	220-240 ~ 50/60		48.8		

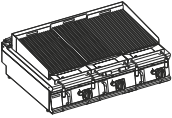
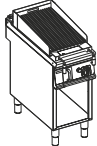
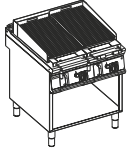
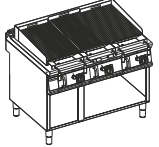
ACCESORIOS MANTENEDOR DE FRITOS

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

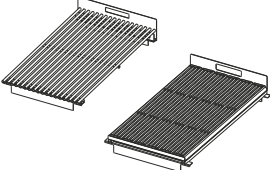
BARBACOA A GAS CON AGUA K90

BARBACOA A GAS CON AGUA Y PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE CERRADO							
 	Código	Tot. kW	 40	 90	 90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	333112	11				0.53	3.153,00
	T9GAB40G					80.0	
 	Código	Tot. kW	 80	 90	 90	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	333113	22				0.99	4.575,00
	T9GAB80G					133.0	
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP							
 	Código	Tot. kW	 40	 90	 28	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	313204	10				0.31	2.576,00
	T9GPLT40G					63.4	
 	Código	Tot. kW	 80	 90	 28	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	313205	20				0.55	4.278,00
	T9GPLT80G					106.2	

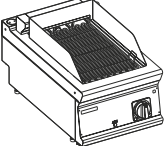
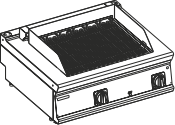
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA K90

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.712,00
	313206	30	120 90 28	0.68		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9GPLT120G			112.0		
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.826,00
	313207	10	40 90 90	0.56		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9GPLB40G			77.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.652,00
	313208	20	80 90 90	0.97		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9GPLB80G			125.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.281,00
	313209	30	120 90 90	1.46		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9GPLB120G			129.0		

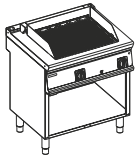
ACCESORIOS BARBACOA PIEDRA VOLCÁNICA K90

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00
	Código	Descripción	€
	399583	Rejilla 1/2 módulo en varilla para piedra de lava GR-G9T	353,00
	399584	Rejilla 1/2 módulo en fundición para piedra de lava GR-G9T	743,00

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA K90

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA TOP. COCCIÓN POR CONTACTO SOBRE RESISTENCIAS						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.517,00
	316229	5,4	40 90 28	0.27		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9GT40E		380-415 3N ~ 50/60	43.0		
	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.350,00
	316230	10,8	80 90 28	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9GT80E		380-415 3N ~ 50/60	82.0		

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA K90

BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO. COCCIÓN POR CONTACTO SOBRE RESISTENCIAS					
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	316231	5,4	40 90 90	0.54	4.089,00
	T9GB40E		380-415 3N ~ 50/60	61.0	
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	316232	10,8	80 90 90	0.96	5.825,00
	T9GB80E		380-415 3N ~ 50/60	139.0	

ACCESORIOS BARBACOA DIRECTA K90

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

DETALLES BARBACOA DIRECTA K90

Resistencia basculante AISI304:



Rascador para limpiar y elevar la resistencia

Resistencia en posición de cocción



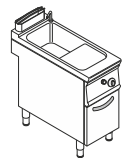
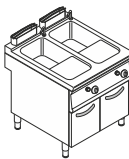
Resistencia en posición de limpieza



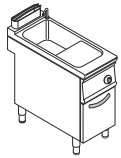
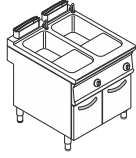
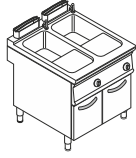
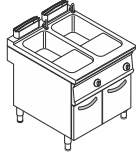
Inyector de agua

Indicador de nivel

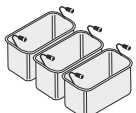
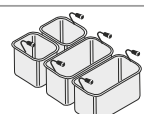
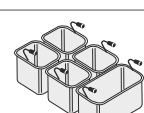
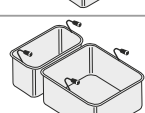
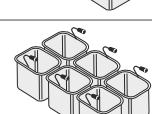
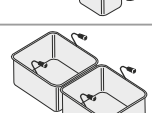
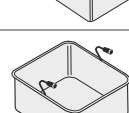
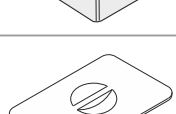
CUECE PASTAS K90

CUECE-PASTA A GAS GN1 / 1 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL					
40LT 	Código	Tot. kW	  	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	313070	15	40 90 90	0.53	3.803,00
	T9CPB40G			72.0	
40+40LT 	Código	Tot. kW	  	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	313071	30	80 90 90	0.99	6.351,00
	T9CPB80G			124.2	

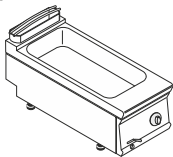
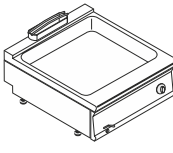
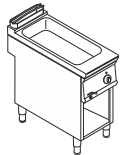
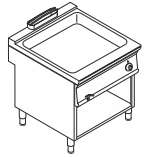
ACCESORIOS CUECE PASTAS K90

CUECE-PASTA ELÉCTRICO GN1 / 1 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL					
40LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€ 3.872,00
	316200	8,4	40 90 90	0.53	
40+40LT  	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€ 6.338,00
	T9CPB40E		380-415 3N~ 50/60	64.0	
40+40LT  	Código	Tot. kW	  	m³	€ 6.338,00
	316201	16,8	80 90 90	0.97	
40+40LT  	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€ 6.338,00
	T9CPB80E		380-415 3N~ 50/60	106.0	

ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código	Descripción	€
	399504	Cestas 3 piezas GN1/3 para cuece pasta (29x16x20 cm)	491,00
	Código	Descripción	€
	399505	Cestas 3 piezas 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm)	491,00
	Código	Descripción	€
	399506	Cestas 4 piezas 2xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm + 14x14x20 cm)	532,00
	Código	Descripción	€
	399507	Cestas 5 piezas 4xGN1/3 + 1xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm + 14x14x20 cm)	581,00
	Código	Descripción	€
	399508	Cestas 2 piezas 1xGN1/1 + 1xGN2/3 para cuece pasta (29x16x20 + 29x29x20 cm)	381,00
	Código	Descripción	€
	399548	Cestas 6 piezas GN1/6 para cuece pasta (14x24x20 cm)	629,00
	Código	Descripción	€
	399553	Cestas 2 piezas 2xGN1/2 para cuece pasta (29x24x20 cm)	406,00
	Código	Descripción	€
	399572	Cesta GN1/1 para cuece pasta (49x29x20 cm)	378,00
	Código	Descripción	€
	120650	Tapa GN1/1 para cuece pasta	74,00
	Código	Descripción	€
		Control electrónico	Consultar

BAÑO MARÍA K90

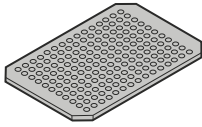
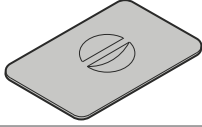
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO TOP						
4xGN1/3  ⚡	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.036,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316045	3	40 90 28	30.5		
	T9BM40EB		400 2N~ 50/60	0.27		
8xGN1/3  ⚡	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.704,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316047	4,5	80 90 28	55.0		
	T9BM80E		400 3N~ 50/60	0.51		
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
4xGN1/3: 1 GN1/1 + 1 GN1/3  ⚡	Código	Tot. kW	  	m³	€	2.461,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316049	3	40 90 90	0.54		
	T9BMB40EB		400 2N~ 50/60	48.0		
8xGN1/3: 2 GN1/1 + 2 GN1/3  ⚡	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.339,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316051	4,5	80 90 90	0.97		
	T9BMB80E		400 3N~ 50/60	69.0		

BAÑO MARÍA M90

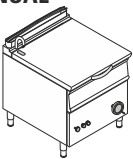
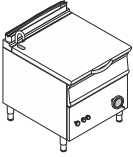
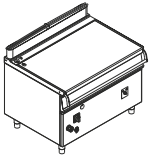
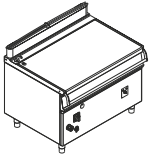
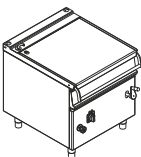
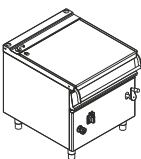
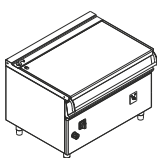
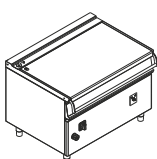
BAÑO MARÍA GN1/1 ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	316154	1,3	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	  	m³	€
	M9MBM80EM	1,3	80 45 90	0.51	

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

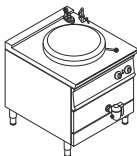
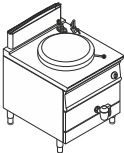
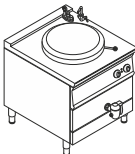
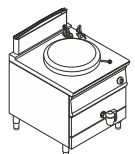
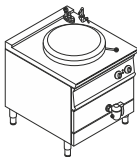
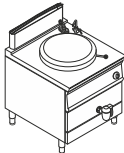
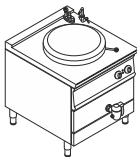
ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código	Descripción	€
	120580	GN1/1 Falso fondo para Baño María	58,00
	Código	Descripción	€
	120650	Tapa GN1/1	74,00
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	210,00

SARTENES BASCULANTES K90

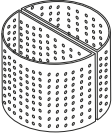
SARTENES BASCULANTES A GAS CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304 SOBRE MUEBLE CERRADO OPCIONAL: ELEVACIÓN MOTORIZADA O MANUAL						
80LT MANUAL  	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.191,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313176	20	80 90 90	1.08		
	T9SB80G			183.0		
80LT MOTORIZADA  	Código	Tot. kW	  	m³	€	9.047,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313180	20	80 90 90	1.08		
	T9SB80GE			183.0		
120LT MANUAL  	Código	Tot. kW	  	m³	€	10.529,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313178	30	120 90 90	1.57		
	T9SB120G			276.2		
120LT MOTORIZADA  	Código	Tot. kW	  	m³	€	12.378,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	313182	30	120 90 90	1.57		
	T9SB120GE			276.2		
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304 SOBRE MUEBLE CERRADO OPCIONAL: ELEVACIÓN MOTORIZADA O MANUAL						
80LT MANUAL  	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.382,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316192	10	80 90 90	1.09		
	T9SB80E		380/415 3N~ 50/60	173.6		
80LT MOTORIZADA  	Código	Tot. kW	  	m³	€	9.204,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316193	10	80 90 90	1.09		
	T9SB80EE		380/415 3N~ 50/60	173.6		
120LT MANUAL  	Código	Tot. kW	  	m³	€	10.389,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316196	15	120 90 90	1.61		
	T9SB120E		400 3N~ 50/60	255.0		
120LT MOTORIZADA  	Código	Tot. kW	  	m³	€	12.237,00
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	316197	15	120 90 90	1.61		
	T9SB120EE		400 3N~ 50/60	255.0		

MARMITAS K90

MARMITA A GAS CALENTAMIENTO DIRECTO							
100LT  	Código	Tot. kW				m³ 1.08	€ 6.508,00
	313076	21	80	90	90		
150LT  	Código	Tot. kW				m³ 1.05	€ 6.646,00
	313077	21	80	90	90		
MARMITA A GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO							
100LT  	Código	Tot. kW				m³ 1.11	€ 8.315,00
	313074	21	80	90	90		
150LT  	Código	Tot. kW				m³ 1.13	€ 8.679,00
	313075	21	80	90	90		
MARMITA A GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO							
150LT  	Código	Tot. kW				m³ 1.11	€ 8.488,00
	316093	16	80	90	90		
150LT  	Código	Tot. kW				m³ 1.10	€ 8.860,00
	316095	18	80	90	90		
MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO							
100LT  	Código	Tot. kW				m³ 1.11	€ 8.488,00
	316093	16	80	90	90		
150LT  	Código	Tot. kW				m³ 1.10	€ 8.860,00
	316095	18	80	90	90		

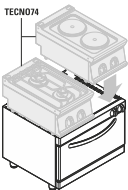


ACCESORIOS MARMITAS K90

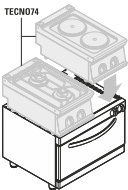
	Código	Descripción	€
	399511	Cesta doble marmita 100L, agujeros de 3mm Ø	1.059,00
	399513	Cesta doble marmita 150L, agujeros de 3mm Ø	1.290,00

BASE HORNO

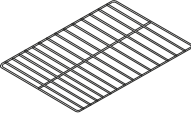
BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316147	5	80 90 60	0.99	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9BH80EC	Oven 5	380-415 3N~ 50/60	51.0	2.894,00

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

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316148	5,3	80 90 60	0.70	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9BH80EE	Oven 5,3	380-415 3N~ 50/60	95.0	2.659,00

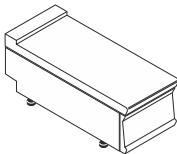
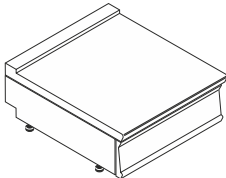
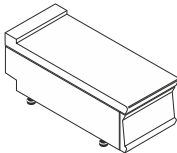
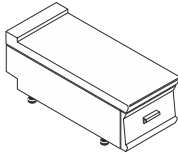
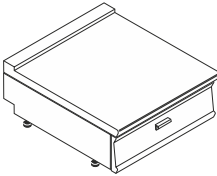
ACCESORIOS BASE HORNO

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla horno extra GN2/1 (53x63cm)	58,00
	619004	Rejilla horno GN2/1	58,00



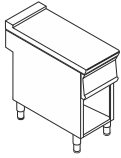
T9BH80EE

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

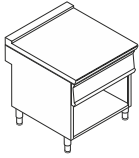
MESA NEUTRA TOP									
	Código	Tot. kW				m³	€		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg			
	316129		40	90	28	0.26	888,00		
	T9PN40					26.0			
	Código	Tot. kW				m³	€		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg			
	316130		80	90	28	0.51	1.297,00		
	T9PN80					54.0			
MESA NEUTRA TOP									
	Código					m³	Kg	€	
	316237		20	90	28	0.26	20.0		704,00
	316295		25	90	28	0.26	21.5		751,00
	316296		30	90	28	0.26	23.0		797,00
	316297		35	90	28	0.26	24.5		845,00
	316298		45	90	28	0.47	35.1		941,00
	316299		50	90	28	0.47	36.2		992,00
	316300		55	90	28	0.47	37.3		1.044,00
316301		60	90	28	0.47	38.5	1.095,00		
MESA NEUTRA TOP CON CAJÓN SUPERIOR GN1 / 1									
	Código	Tot. kW				m³	€		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg			
	396501		40	90	28	0.26	1.280,00		
	T9PNC40					34.8			
	Código	Tot. kW				m³	€		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg			
	396502		80	90	28	0.51	1.652,00		
	T9PNC80					58.0			

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

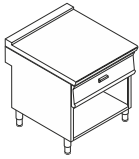
MESA NEUTRA SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código				m³	Kg	€
	316131	40	90	90	0.53	43.0	1.296,00
	316233	20	90	90	0.51	36.4	1.052,00
	316234	30	90	90	0.51	40.6	1.172,00
	316235	55	90	90	0.94	57.2	1.678,00
	316236	60	90	90	0.94	59.2	1.751,00
	316240	25	90	90	0.55	39.5	1.114,00
	316241	35	90	90	0.55	43.0	1.234,00
	316242	45	90	90	0.97	46.6	1.533,00
	316243	50	90	90	0.97	48.6	1.605,00

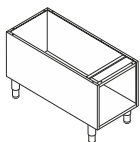
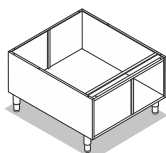
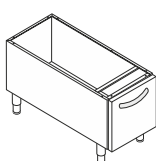
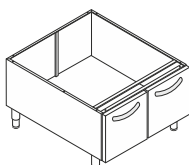
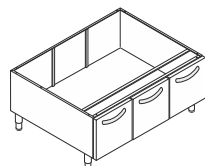
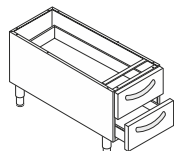
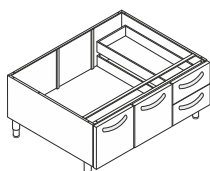
MESA NEUTRA SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW				m³	€
	316132		80	90	90	0.97	1.942,00
	Modelo T9PNB80	kW	V-Hz			Kg 69.0	

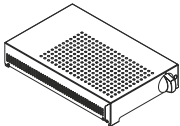
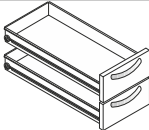
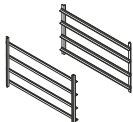
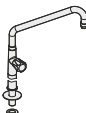
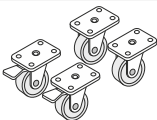
MESA NEUTRA CON CAJÓN GN1 / 1 SOBRE MUEBLE ABIERTO

GN1/1 	Código	Tot. kW				m³	€
	396701		40	90	90	0.52	1.686,00
	Modelo T9PNBC40	kW	V-Hz			Kg 53.0	
	Código	Tot. kW				m³	€
	396702		80	90	90	0.96	2.254,00
	Modelo T9PNBC80	kW	V-Hz			Kg 62.0	

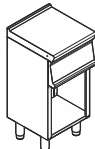
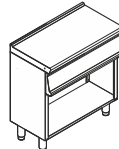
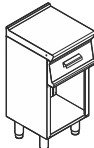
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

MESA NEUTRA CON CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO Y SOPORTE SALAMANDRA							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	396703		80	90	90	0.97	3.018,00
	T9BNCS80					89.0	
COMPARTIMENTO NEUTRO ABIERTO							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	399002		40	76,5	57	0.29	550,00
	T9BN40					21.8	
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	399008		80	76,5	57	0.57	753,00
	T9BN80					29.7	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	316117		40	76,5	57	0.30	736,00
	T9BNP40					24.0	
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	316119		80	76,5	57	0.56	1.123,00
	T9BNP80					37.0	
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	316120		120	76,5	57	0.87	1.449,00
	T9BNP120					46.0	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	316118		40	76,5	57	0.30	1.157,00
	T9BNC40					33.0	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS Y CAJONES							
	Código	Tot. kW				m³	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	316121		120	76,5	57	0.82	1.871,00
	T9BNPC120					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)	€ 320,00
	Código 319001	Descripción Pareja de cajones GN 1/1 - No colocables en elementos calefactores - Altura 12cm - No instalables en equipos independientes	€ 644,00
	Código 799502	Descripción Kit de guía GN1 / 1 para bases - Sin compartimentos independientes	€ 144,00
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€ 472,00
	Código 399529	Descripción Kit ruedas (2 con frenos)	€ 323,00

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M90

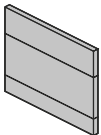
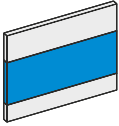
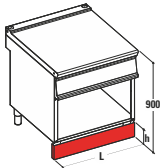
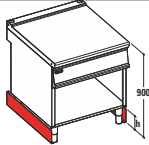
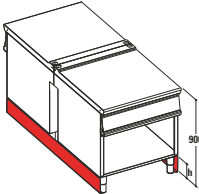
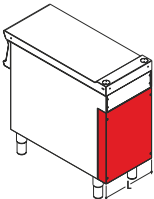
MESA NEUTRA CON COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código 316155	Tot. kW	 40	 45	 90	m³ 0.32	€ 997,00
	Modelo M9PNB40	kW	V-Hz			Kg 26.5	
	Código 316156	Tot. kW	 80	 45	 90	m³ 0.52	€ 1.602,00
	Modelo M9PNB80	kW	V-Hz			Kg 36.0	
MESA NEUTRA CON CAJÓN EN COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código 316157	Tot. kW	 40	 45	 90	m³ 0.30	€ 1.307,00
	Modelo M9PNBC40	kW	V-Hz			Kg 29.4	
	Código 316158	Tot. kW	 80	 45	 90	m³ 0.53	€ 1.861,00
	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.

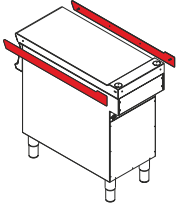
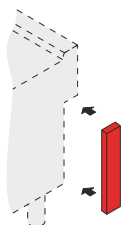
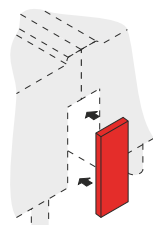
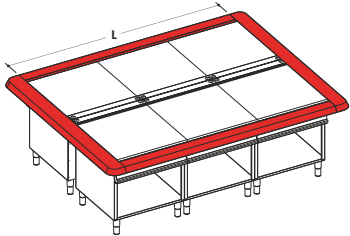
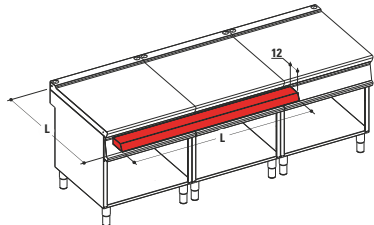
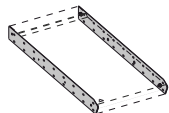
ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€ 210,00
---	-------------------------	--	--------------------

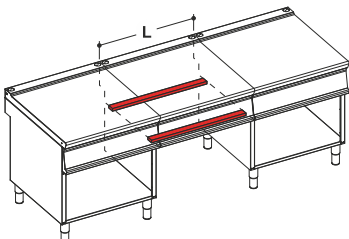
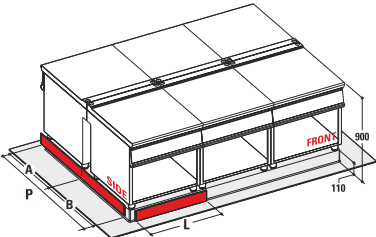
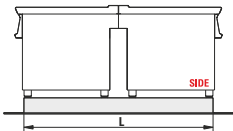
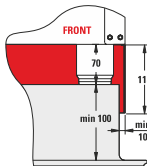
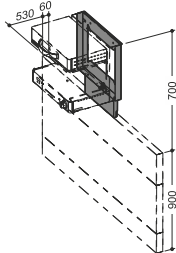
ACCESORIOS K90

	Código 319019	Descripción LATERAL ACERO INO K90 + K90 ISLA L = 181CM	€ 748,00
	319020	ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + T90 L = 161CM	636,00
	319060	LATERAL ACERO INOX K90 L = 90.5CM	533,00
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€ 139,00
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€ 383,00
	Código 399533	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 152,00
	399534	ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	168,00
	399535	ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	197,00
	399536	ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	236,00
	399579	ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	277,00
	Código 399537	Descripción ZÓCALO LATERAL (1 PAR)	€ 272,00
	Código 399547	Descripción ZÓCALO LADO ISLA (2X180CM) - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 336,00
	Código 319009	Descripción PANEL LATERAL TRASERA PARA COMPARTIMENTO L = 40 CM	€ 133,00
	319010	PANEL LATERAL TRASERO PARA COMPARTIMENTO L = 80CM	184,00
	319011	PANE LATERAL TRASERO PARA COMPARTIMENTOL = 120CM	227,00

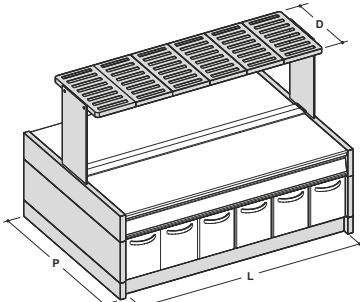
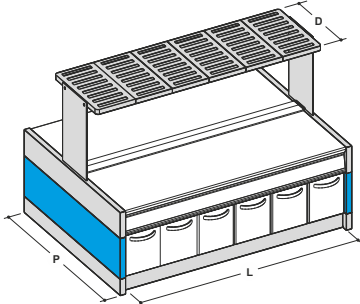
ACCESORIOS K90

	Código	Descripción	€
	399573	PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE PARA BASES Y SUPERFICIE L = 90CM	119,00
	Código	Descripción	€
	399530	ALETA LATERAL PARA COMPARTIMENTO 1 MÓDULO	45,00
	Código	Descripción	€
	399531	PANEL LATERAL PARA COMPARTIMENTO DE 2 MÓDULOS	63,00
 Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos	Código	Descripción	€
	399517	KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 120CM	1.315,00
	399518	KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 160CM	1.413,00
	399519	KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 200CM	1.541,00
	399520	KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 240CM	1.705,00
	399554	KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 280CM	1.941,00
 No apto para sartenes basculantes	Código	Descripción	€
	399521	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	281,00
	399522	PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	315,00
	399523	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	368,00
	399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	438,00
	Código	Descripción	€
	319055	PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL	76,00

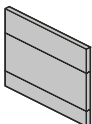
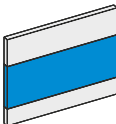
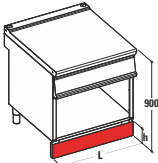
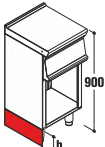
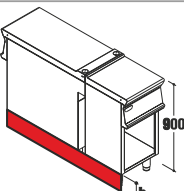
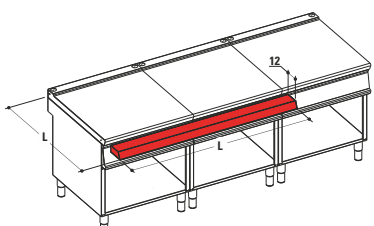
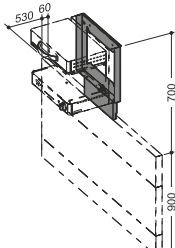
ACCESORIOS K90

 Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos	Código	Descripción	€
	399525	KIT SOPORTE PUENTE L = 40CM	172,00
	399526	KIT SOPORTE PUENTE L = 80CM	217,00
	399527	KIT SOPORTE PUENTE L = 120CM	287,00
   Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	152,00
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	168,00
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	197,00
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	236,00
	319007	ZÓCALO LATERAL (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.	272,00
	319008	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. P	336,00
	Código	Descripción	€
	319056	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	330,00
	Código	Descripción	€
	399582	KIT DE FIJACIÓN A TIERRA	44,00

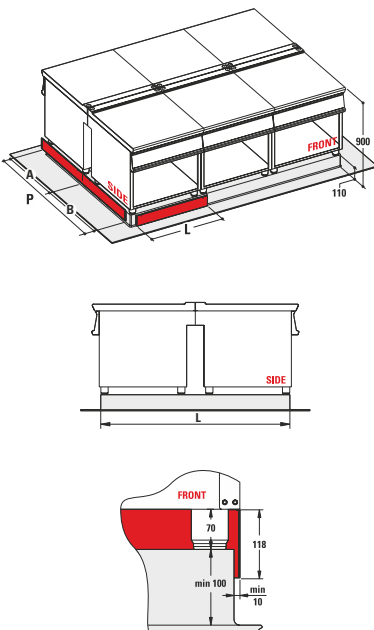
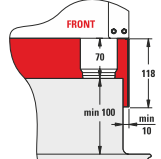
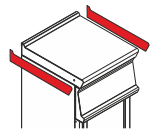
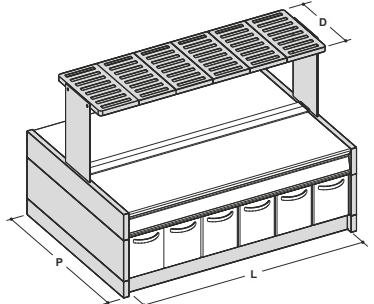
ACCESORIOS K90

	Código	Descripción	€
	319045	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXYDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.592,00
	319046	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	5.812,00
	319047	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.033,00
	319048	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.255,00
	319049	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	6.476,00
	319050	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	5.716,00
	319051	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	5.939,00
	319052	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	6.160,00
	319053	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	6.380,00
319054	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	6.603,00	
	Código	Descripción	€
	SHELF_COLOR	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	765,00

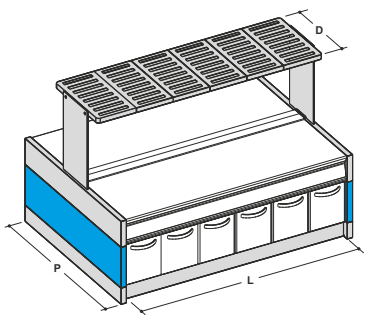
ACCESORIOS M90

	Código 319018	Descripción LATERAL ACERO INOX ISLA M90 L = 136CM	€ 675,00
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€ 139,00
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€ 383,00
	Código 399533	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 152,00
	Código 399534	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 168,00
	Código 399535	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 197,00
	Código 399536	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 236,00
	Código 399579	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€ 277,00
	Código 719008	Descripción ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90	€ 236,00
	Código 719013	Descripción ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR)	€ 302,00
 No apto para sartenes basculantes	Código 399521	Descripción PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	€ 281,00
	Código 399522	Descripción PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	€ 315,00
	Código 399523	Descripción PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	€ 368,00
	Código 399524	Descripción PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	€ 438,00
	Código 319056	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	€ 330,00

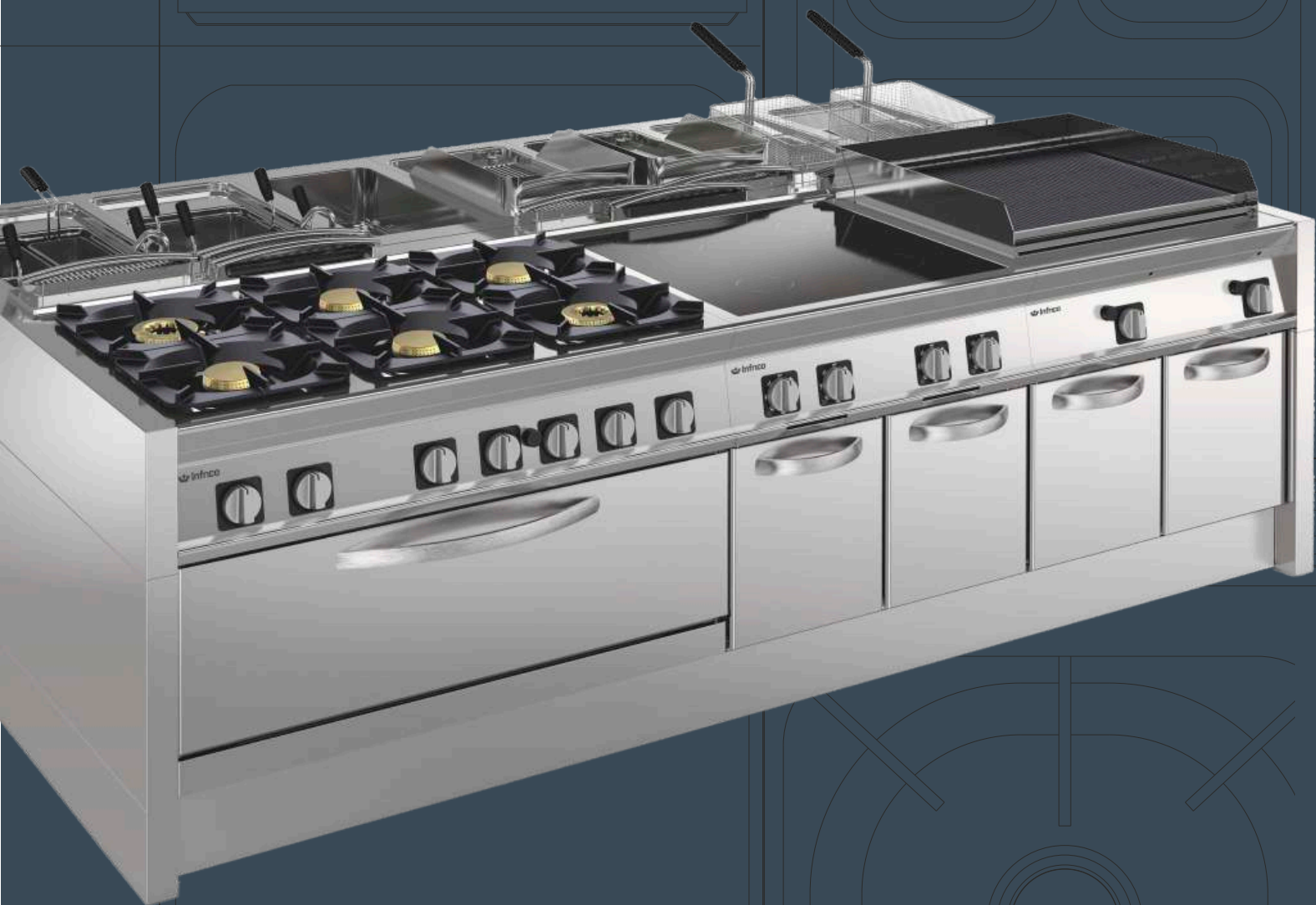
ACCESORIOS M90

 Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	152,00
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	168,00
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	197,00
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	236,00
	319007	ZÓCALO LATERAL (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.	272,00
	319014	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) T74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. P	302,00
	399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	141,00
	719010	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. A	236,00
	Código	Descripción	€
	719007	PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 45 CM	98,00
	Código	Descripción	€
	319040	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 200 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	5.622,00
	319041	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 240 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	5.736,00
	319042	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 280 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	5.956,00
	319043	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 320 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	6.178,00
	319044	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 360 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	6.398,00

ACCESORIOS M90

	Código	Descripción	€
	SHELF_COLOR	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	765,00

K90 M90



Evenheat





	Gama Range Gamme #172	PVP + Datos Técnicos #174
T74 FRY TOP	#172	#174
T90 FRY TOP	#172	#175

Evenheat T74/T90

¿Qué es? What is it? Qu'est-ce que c'est ?

Una solución innovadora para cocinar.

Una placa revolucionaria que permite un calentamiento rápido y uniforme en muy poco tiempo, y que ofrece un rendimiento impecable que se puede repetir, incluso en tandas sucesivas de cocción.

Innovative cooking solution.

A revolutionary plate for rapid, even plate heating in a very short time, offering flawless performance you can replicate, even for successive rounds of cooking.

Une solution de cuisson innovante.

Une plaque révolutionnaire qui permet un chauffage rapide et homogène en très peu de temps, offrant des performances irréprochables et reproductibles, même lors de cycles de cuisson successifs.



10% Ahorro energético

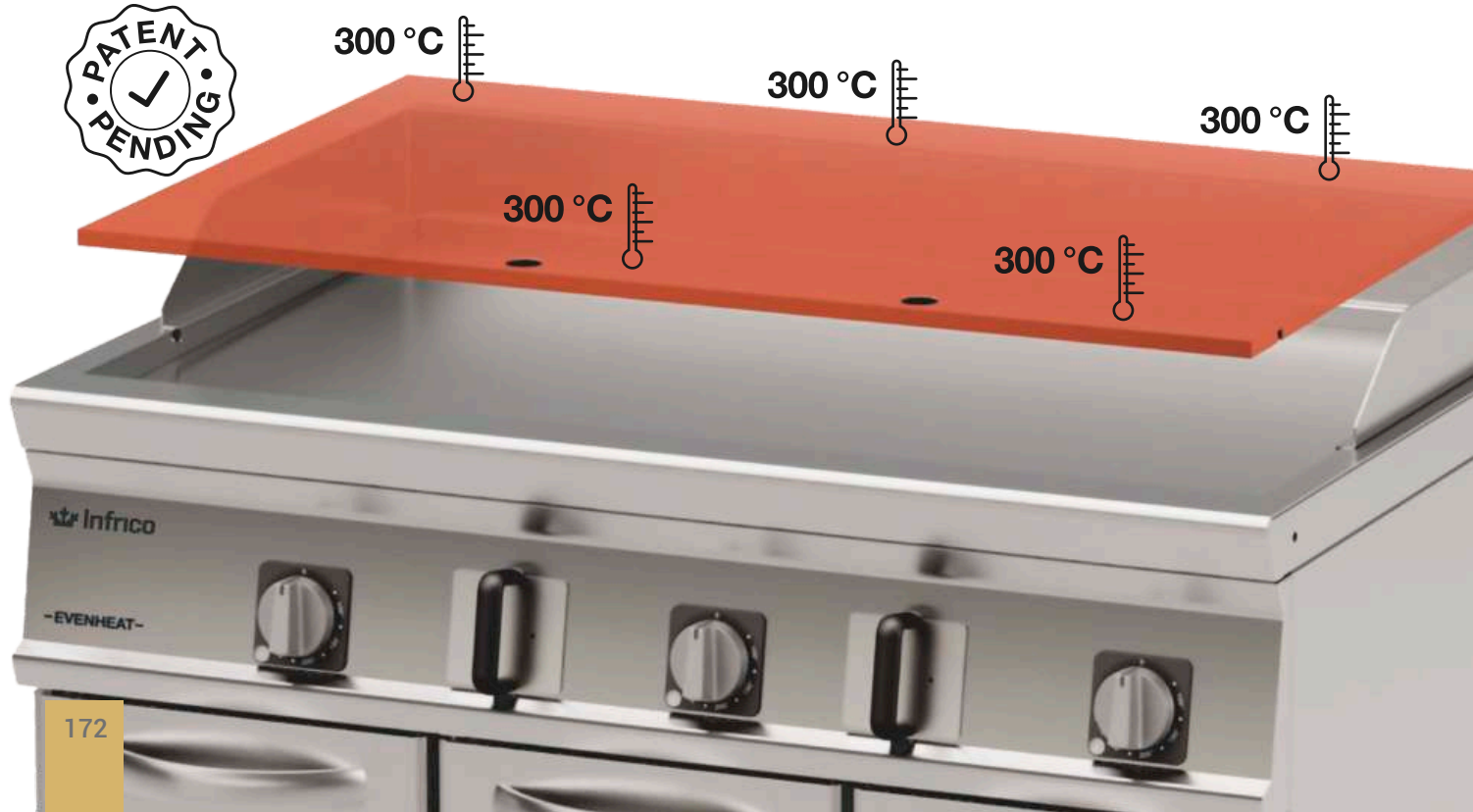
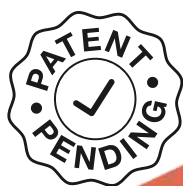
Se puede cocinar una mayor cantidad de alimentos en el mismo tiempo y sobre la misma superficie que con una plancha tradicional.

10% Energy saved

More food can be cooked in the same time and on the same surface as a traditional griddle.

10% d'économie d'énergie

Une plus grande quantité d'aliments peut être cuite dans le même temps et sur la même surface qu'avec une plaque de cuisson traditionnelle.





Cocción uniforme e inigualable

Unbeatable uniform cooking

Cuisson uniforme inégalée

Esta innovadora solución de calentamiento no es un estándar establecido, sino un nuevo referente de precisión. Gracias a sus elementos flexibles y finos, el calor se distribuye con absoluta precisión exactamente donde se necesita. Este avanzado sistema crea una temperatura uniforme y real en toda la superficie de la placa, eliminando las zonas frías o sobrecalentadas. El resultado es una cocción uniforme que realza las cualidades propias de cada ingrediente, logrando platos perfectos en todo momento.

This innovative heating solution is setting a new standard of precision. Thanks to thin, flexible elements, heat is distributed with absolute precision exactly where it is needed. This advanced system creates an even, real temperature across the full plate, eliminating any cold or overheated spots. The result is uniform cooking that brings out the intrinsic qualities of each ingredient, for perfect dishes every time.

Cette solution de chauffe innovante n'est pas une norme établie, mais une nouvelle référence en matière de précision. Grâce à ses éléments fins et flexibles, la chaleur est répartie avec une précision absolue exactement là où elle est nécessaire. Ce système avancé crée une température homogène sur toute la surface de cuisson, éliminant les zones froides ou surchauffées. Il en résulte une cuisson uniforme qui révèle les qualités intrinsèques de chaque ingrédient, pour des plats parfaits à chaque fois.



Calentamiento rápido

Fast heating

Montée en température rapide

Gracias a los elementos calefactores integrados a un nivel muy bajo de inercia, la placa se calienta de forma excepcionalmente rápida. Esto no solo evita la electricidad desperdiciada causada por los tiempos de espera, sino que también optimiza significativamente los procesos de preparación, maximizando la productividad y la eficiencia durante el servicio en restauración.

With the heating elements boasting very low thermal inertia, the plate heats up exceptionally quickly. This innovative characteristic not only drastically reduces waiting times, but also significantly optimises preparation processes, helping to maximise productivity and efficiency during restaurant service.

Grâce aux éléments chauffants présentant une très faible inertie, la plaque chauffe de manière exceptionnellement rapide. Cela évite non seulement les pertes d'électricité dues aux temps d'attente, mais optimise également les processus de préparation, maximisant ainsi la productivité et l'efficacité pendant le service en restauration.



Eficiencia energética

Energy efficient

Efficacité énergétique

Las pruebas de laboratorio han demostrado un ahorro energético estimado del 10 % en comparación con los sistemas tradicionales, reduciendo los costes operativos al maximizar la transferencia de calor y minimizar las pérdidas.

Lab tests have shown an estimated 10% energy savings compared to traditional systems, reducing operating costs by maximising heat transfer and minimising losses.

Des tests en laboratoire ont montré une économie d'énergie estimée à 10 % par rapport aux systèmes traditionnels, réduisant les coûts d'exploitation grâce à une meilleure transmission de la chaleur et à la diminution des pertes.



Limpieza fácil

Easy clean

Nettoyage facile

La tecnología EVENHEAT redefine lo que significa una limpieza sencilla en la cocina. Gracias a su diseño innovador, la placa acumula significativamente menos residuos que las planchas convencionales. Esto reduce drásticamente el tiempo de limpieza, liberando recursos valiosos y permitiendo al personal centrarse en la preparación y el servicio.

EVENHEAT technology redefines what easy cleaning means in the kitchen. With an innovative design, the plate accumulates significantly less residue than conventional griddles. This drastically reduces cleaning time, freeing up valuable resources and allowing staff to focus on preparation and service.

La technologie EVENHEAT redéfinit la simplicité du nettoyage en cuisine. Grâce à sa conception innovante, la plaque accumule nettement moins de résidus que les plaques traditionnelles. Cela réduit considérablement les temps de nettoyage, libérant des ressources précieuses et permettant au personnel de se concentrer sur la préparation et le service.

EVENHEAT T74 FRY TOPS

T74 FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO TOP / LISO CROMO DURO CEPILLADO TOP						
40CM  	Código	Tot. kW				€
	716501 716505	4,5	40	70	28	3.021,00
80CM  	Código	Tot. kW				€
	716503 716509	9	80	70	28	4.058,00
120CM  	Código	Tot. kW				€
	716513 716515	13,5	120	70	28	6.750,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	T74EHL C40E T74EHL CB40E		380/415 3N ~ 50/60		44.5	3.021,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	T74EHL C80E T74EHL CB80E		380/415 3N ~ 50/60		86.4 88.0	4.058,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	T74EHL C120E T74EHL CB120E		380/415 3N ~ 50/60		132.0	6.540,00
T74 FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO / LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
40CM  	Código	Tot. kW				€
	716502 716506	4,5	35	70	90	3.398,00
80CM  	Código	Tot. kW				€
	716504 716510	9	80	70	90	4.992,00
120CM  	Código	Tot. kW				€
	716514 716516	13,5	120	70	90	7.221,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	T74EHL B C40E T74EHL B CB40E		380/415 3N ~ 50/60		60.6 58.4	3.398,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	T74EHL B C80E T74EHL B CB80E		380/415 3N ~ 50/60		105.4 105.6	4.992,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	T74EHL B C120E T74EHL B CB120E		380/415 3N ~ 50/60		150.0	7.021,00

EVENHEAT T90 FRY TOPS

T90 FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO TOP / LISO CROMO DURO CEPILLADO TOP									
40CM  	Código	316501 316505	Tot. kW	6	40 90 28	m³	0.26 0.27	€ 3.908,00 3.908,00	
	Modelo	T9EHL C40E T9EHL C B40E	kW		V-Hz	380/415 3N ~ 50/60	Kg		64.6 62.9
80CM  	Código	316503 316509	Tot. kW	12	80 90 28	m³	0.47 0.51	€ 5.342,00 5.342,00	
	Modelo	T9EHL C80E T9EHL C B80E	kW		V-Hz	380/415 3N ~ 50/60	Kg		115.0 120.0
120CM  	Código	316513 316515	Tot. kW	18	120 90 28	m³	0.66 0.83	€ 7.295,00 7.295,00	
	Modelo	T9EHL C120E T9EHL C B120E	kW		V-Hz	380/415 3N ~ 50/60	Kg		190.0 174.0
T90 FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO / LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO									
40CM  	Código	316502 316506	Tot. kW	6	35 90 90	m³	0.53 0.63	€ 4.327,00 4.327,00	
	Modelo	T9EHL B C40E T9EHL B C B40E	kW		V-Hz	380/415 3N ~ 50/60	Kg		82.0
80CM  	Código	316504 316510	Tot. kW	12	80 90 90	m³	0.99 1.0	€ 5.906,00 5.906,00	
	Modelo	T9EHL B C80E T9EHL B C B80E	kW		V-Hz	380/415 3N ~ 50/60	Kg		139.0 140.0
120CM  	Código	316514 316516	Tot. kW	18	120 90 90	m³	1.46	€ 8.189,00 7.842,00	
	Modelo	T9EHL B C120E T9EHL B C B120E	kW		V-Hz	380/415 3N ~ 50/60	Kg		211

Evenheat





Dómino



Itineris



Core



Gama
Range
Gamme
#180

Dómino #180

Core #182

Itineris #184

Dómino

¿Qué es?

What is it?

Qu'est-ce que c'est ?

Flexibilidad en el acoplamiento de módulos estándar.

Facilidad de sustitución de equipos.

Sin juntas en el suelo.

Menor coste que un diseño monobloque.

Flexibility in the coupling of standard modules.

Ease of equipment replacement.

No joints in the floor.

Lower cost than a monoblock.

Flexibilité dans le couplage de modules standard.

Facilité de remplacement des équipements.

Pas de joints dans le sol.

Coût inférieur à celui d'un monobloc.



Encimera

Encimera de acero AISI 304 satinado de 3 mm de grosor.

Tablero y zócalo de tamaño normal bajo pedido.

Anchura en función del número de máquinas necesarias.

Altura máxima 600 mm (puerta estándar 800 mm).

Compartimentos

Compartimentos estándar con modularidad de 450 mm.

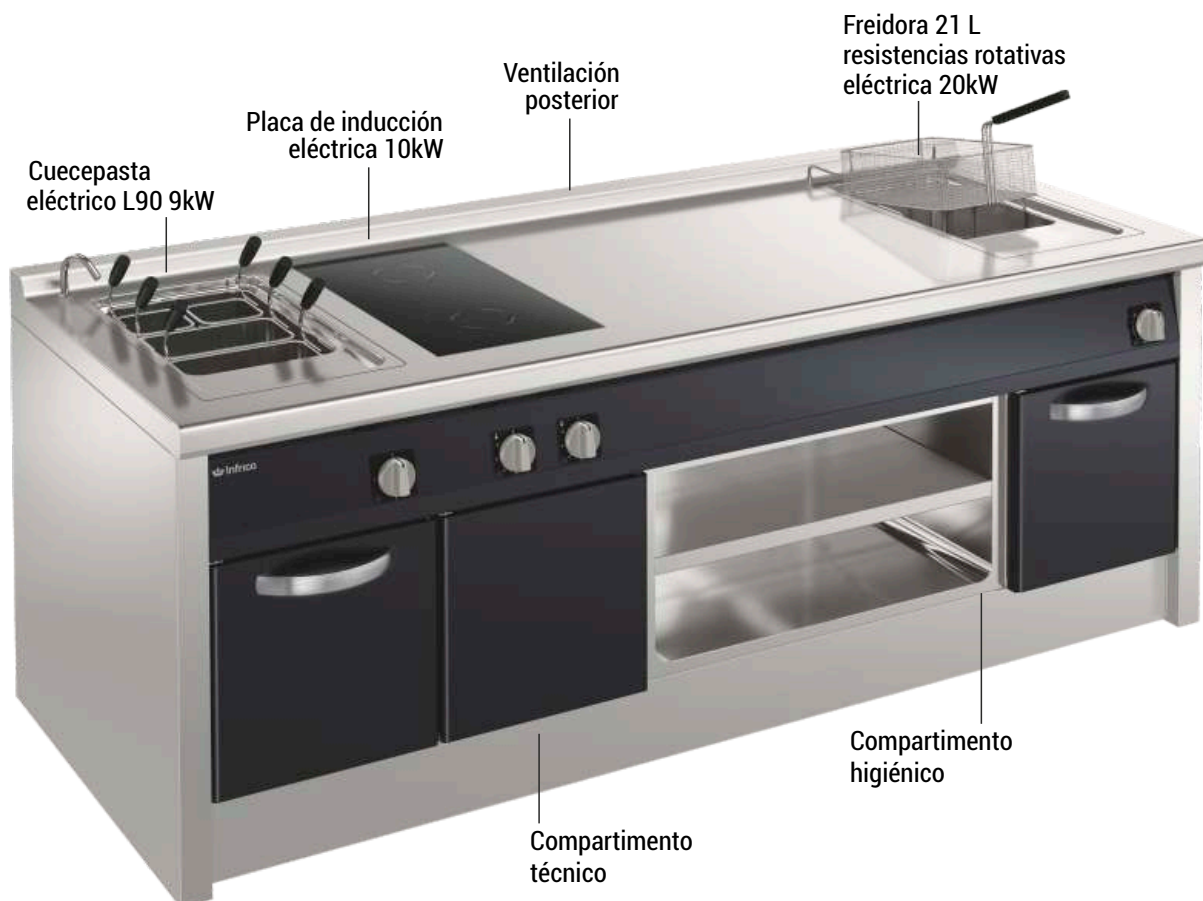
Posibilidad de insertar compartimentos higiénicos con una anchura de 450 o 900 mm con o sin soportes para estantes.

Compartimento técnico no accesible para todas las conexiones en un solo lugar.

Zócalo

Zócalo desmontable y respaldo estético (opcional).

Paneles laterales (obligatorios) empotrados bajo el estante.



Construcción modular

Core tiene una arquitectura única de construcción modular: Tecnología de cocción a gas y eléctrica, una única encimera, compartimentos higiénicos y mandos analógicos y digitales.

Los equipos se instalan a ras de la encimera sin soldaduras.

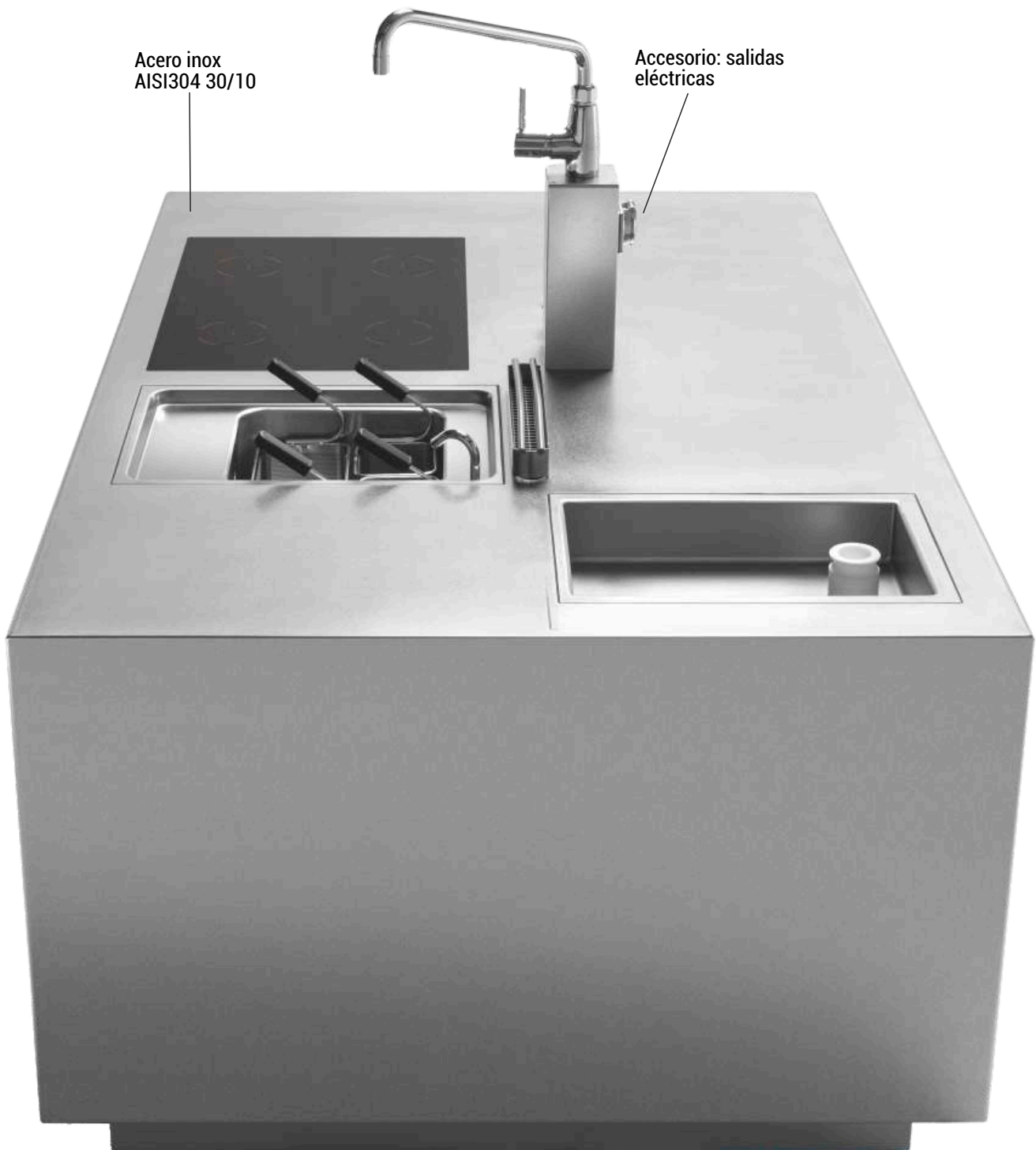
Esto facilita y agiliza el mantenimiento, la sustitución o las ampliaciones, sin necesidad de modificar la estructura.



Soporte para mezclador

Fácil sustitución

Apertura de
puerta
push-pull



Soluciones

Elija entre toda la gama de funciones de cocción de las gamas K90 y K74: placas de inducción, fry tops, grills, freidoras, cuece-pasta, baños María y mucho más.

Accesorios y opciones

Bombas de agua, tomas de corriente, rejillas para sartenes, soportes para batidoras, soportes para salamandras y bandejas para lavavajillas.

¿Qué es? What is it? Qu'est-ce que c'est ?

ITINERIS es una solución de alto rendimiento e increíblemente versátil, ideal para profesionales que desean ampliar su oferta en diferentes entornos.

Ya sea para eventos, catering o actividades móviles, esta cocina destaca por su eficiencia y estilo, llevando la calidad Tecnoinox allí donde se necesite.

ITINERIS is a high-performance, inherently versatile solution, ideal for professionals looking to broaden their offer in external settings.

Whether for events, catering or new formats, this cooker is ready for action, offering efficiency and style, to bring Tecnoinox quality wherever you need it.

ITINERIS est une solution haute performance et extrêmement polyvalente, idéale pour les professionnels souhaitant élargir leur offre dans différents environnements.

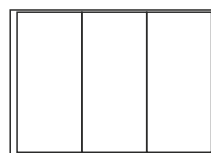
Que ce soit pour des événements, des activités de traiteur ou des cuisines mobiles, cet équipement allie efficacité et élégance, apportant la qualité Tecnoinox partout où elle est nécessaire.



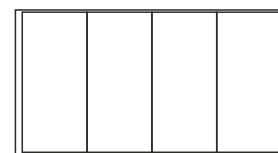
La cocina ITINERIS puede configurarse con 3 o 4 módulos:

The ITINERIS cooker can be composed of 3 or 4 modules:

La cuisine ITINERIS peut être composée de 3 ou 4 modules:



120cm



160cm

Modular y flexible / Modular and flexible / Modulaire et flexible

La estructura modular del equipamiento ITINERIS permite configurar la distribución deseada integrando módulos de la gama profesional T74.

Combina hasta cuatro módulos para crear una solución perfectamente adaptada a las necesidades operativas y creativas de cada chef y cliente.

Este nivel de flexibilidad garantiza una optimización del espacio y de los flujos de trabajo en cualquier entorno.

The modular structure of the ITINERIS equipment lets you configure the layout you desire by integrating modules from the professional T74 range.

Combine up to four specific functions to create a solution perfectly aligned with the operational and creative needs of each and every Chef and client.

This level of flexibility ensures space and workflows are optimised in every context.

La structure modulaire de l'équipement ITINERIS permet de configurer l'installation souhaitée en intégrant des modules de la gamme professionnelle T74.

Combinez jusqu'à quatre modules afin de créer une solution parfaitement adaptée aux besoins opérationnels et créatifs de chaque chef et de chaque client.

Ce niveau de flexibilité garantit une optimisation de l'espace et des flux de travail dans tous les environnements.

Profesionalidad en movimiento

Professionalism on the move

Le professionnalisme en mouvement

Con ITINERIS, la cocina diseñada para exteriores te permite llevar la excelencia culinaria allá donde vayas.

Combina durabilidad, ingeniería inteligente y tecnología profesional para garantizar un alto rendimiento en cualquier contexto.

Fácil de manejar, puede utilizarse en eventos de catering y ferias con total tranquilidad.

Ofrece la misma calidad y fiabilidad que los equipos de cocción para interiores, proporcionando resultados impecables dondequiera que se utilice.

Gracias a su diseño distintivo, transforma cada preparación en un auténtico espectáculo, atrayendo la atención y realizando tu propuesta gastronómica.

With ITINERIS, the kitchen designed for the outdoors, you can take culinary excellence with you wherever you go.

Combining smart design, engineering, durability and professional technology guarantees high performance in any context.

Easy to handle, it can be used at catering events and trade fairs stress-free.

It offers the same quality and reliability as indoor cooking equipment, providing flawless results wherever it is used.

Thanks to its statement design, it turns every preparation into a show-stopping spectacle, attracting attention and enhancing your culinary offering.

Avec ITINERIS, la cuisine conçue pour l'extérieur vous permet d'emporter l'excellence culinaire partout avec vous.

Elle associe robustesse, ingénierie intelligente et technologie professionnelle afin de garantir des performances élevées dans tous les contextes.

Facile à utiliser, elle convient parfaitement aux événements de restauration et aux salons professionnels, en toute sérénité.

Elle offre la même qualité et la même fiabilité qu'un équipement de cuisson intérieur, assurant des résultats irréprochables où qu'elle soit utilisée.

Grâce à son design distinctif, chaque préparation devient un véritable spectacle, attirant l'attention et valorisant votre offre culinaire.



Personalización / Customisation / Personnalisation

ITINERIS es mucho más que rendimiento; también es una expresión de estilo.

Puertas, paneles laterales, panel de control y panel posterior pueden personalizarse en una amplia gama de colores RAL.

La cocina exterior se convierte así en un elemento único, perfectamente alineado con la identidad de marca y la estética del espacio, combinando una funcionalidad de vanguardia con una imagen distintiva.

ITINERIS is about more than just performance, it's also an expression of style.

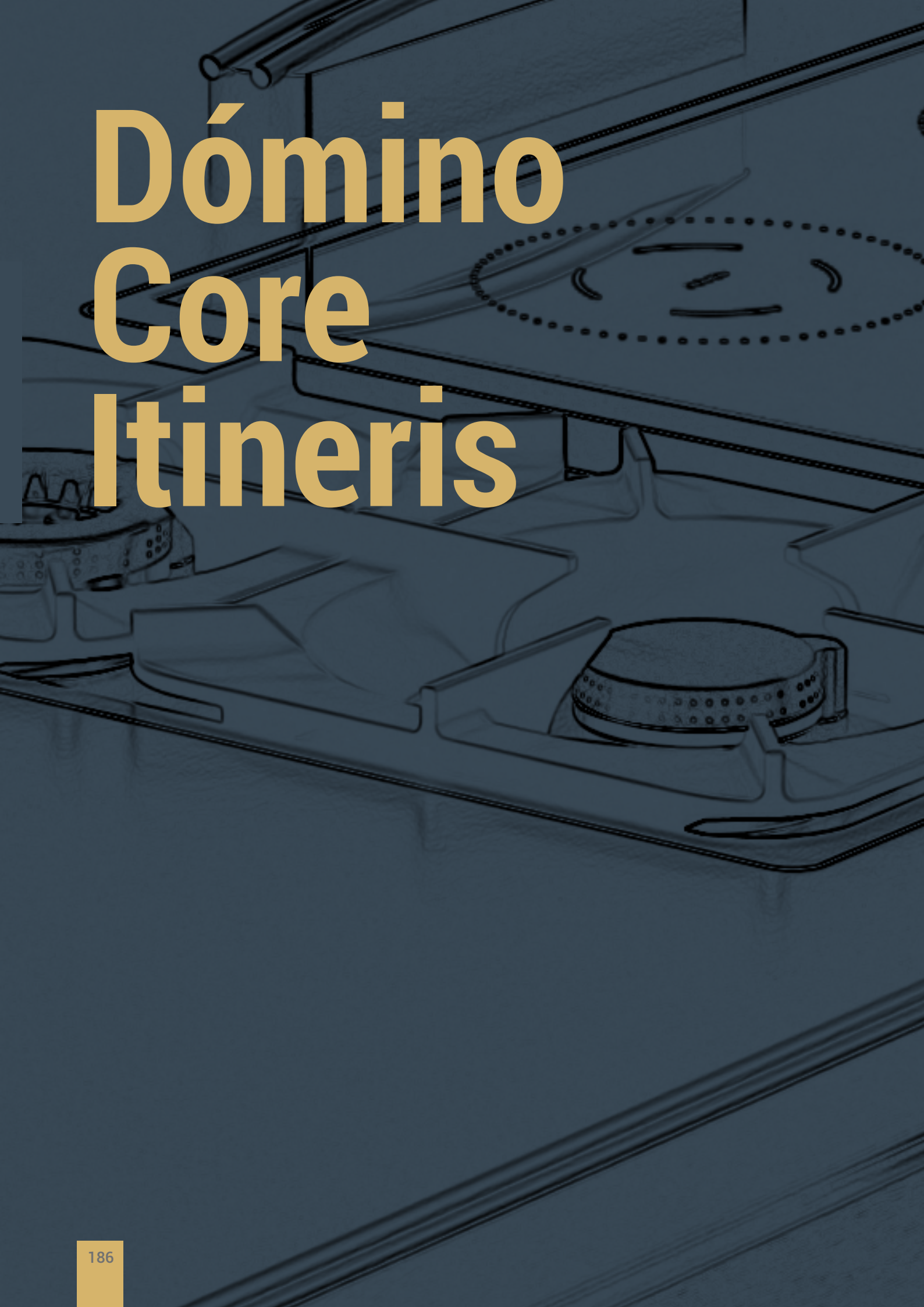
Doors, side panels and back panel can all be customised in a wide range of RAL colours.

This outdoor cooking solution thus becomes something unique, perfectly aligned with brand identity and space aesthetics, combining state-of-the-art functionality with a statement look.

ITINERIS is about more than just performance, it's also an expression of style.

Doors, side panels and back panel can all be customised in a wide range of RAL colours.

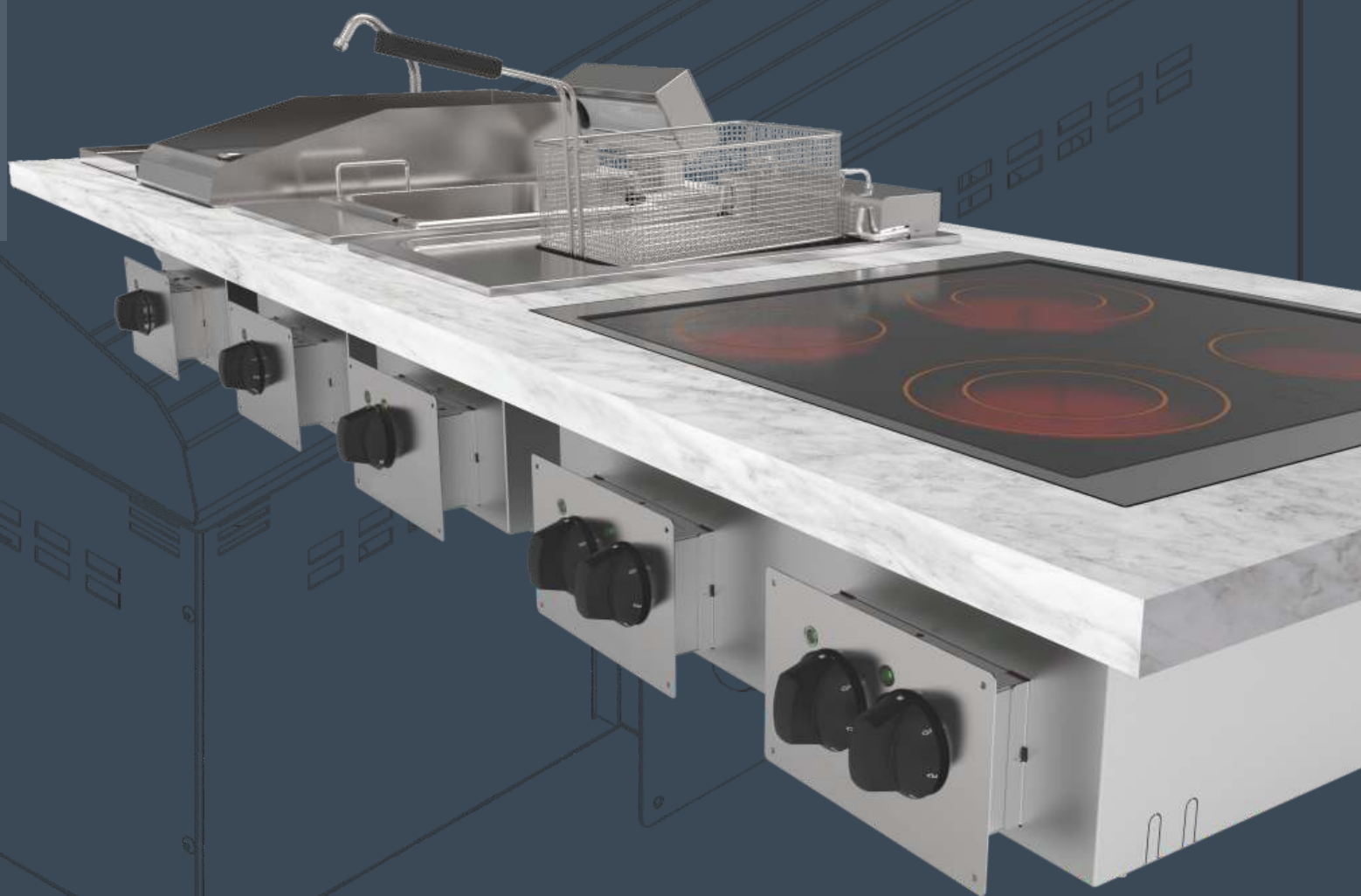
This outdoor cooking solution thus becomes something unique, perfectly aligned with brand identity and space aesthetics, combining state-of-the-art functionality with a statement look.



Dómino Core Itineris



Drop-In



**Gama
Range
Gamme
#190****PVP
+ Datos
Técnicos
#199****Superficies a Gas y Eléctricas**

GAS AND ELECTRIC TOPS

PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES

#194**#200****Freidoras y Mantenedor de Fritos**

FRYERS AND CHIP SCUTTLES

FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES

#196**#202****Baño María y Cuece Pastas**

BAINS-MARIE AND PASTA COOKERS

BAIINS-MARIE ET CUISEURS À PÂTES

#197**#203****Fry Tops**

FRY TOPS

PLAQUES À SNACKER

#198**#204****Fregaderos**

SINK UNITS

EVIER

#198**#205**

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'ameublement en totale liberté d'installation, au ras du plan ou au-dessus.





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



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Quemadores con distintos niveles de potencia (3,3 kW y 5,2 kW).
- Superficies prensadas con bordes anti-rebose de líquidos.
- Termopar y encendido piezoeléctrico.
- Soporte de olla de fundición.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Burners available in 3,3 and 5,2 kW.
- Pressed tops with raised edges against overflow.
- Thermocouple and piezoelectric ignition.
- Cast-iron pan support.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- 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 conmutadores 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.



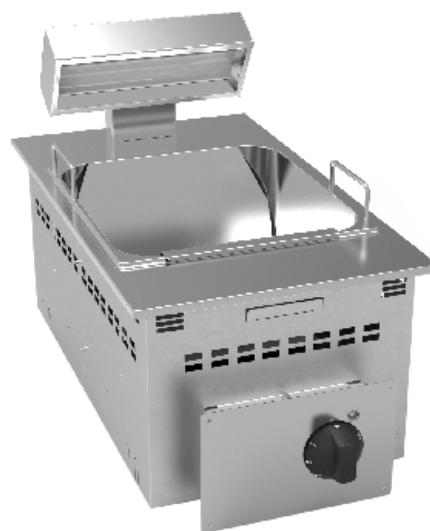
⚡ Inducción / Induction / Induction

- 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 fragantes 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



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 SINK UNITS EVIER

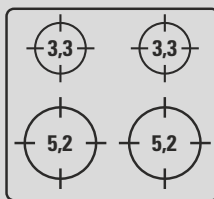
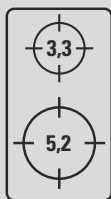


- Fregaderos dotados de cubas prensadas y aristas redondeadas, rebosadero a ras de agua y desagüe de 1,5".
- Grifo monomando a pedido.
- Sink units are provided with rounded edges for easy cleaning, spillway overflow and a 1,5" drain siphon.
- Single lever tap upon request.
- Eviers avec bac embouti aux angles arrondis, trop-plein de déversement et bonde de 1,5".
- Robinet mélangeur à levier sur demande.

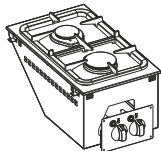
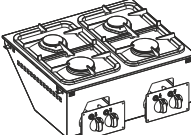
Drop In

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GAS

POSICIÓN QUEMADORES 

COCINA A GAS

	Código 133005	Tot. kW 8,5	 35  60  30,7	m³ 0.16	€ 1.274,00
	Modelo EEDCPG35G	kW 1X3,3+1X5,2	V-Hz	Kg 17.0	
	Código 133006	Tot. kW 17	 70  60  30,7	m³ 0.29	€ 1.994,00
	Modelo EEDCPG70G	kW 2X3,3+2X5,2	V-Hz	Kg 28.0	

ACCESORIOS DROP IN A GAS

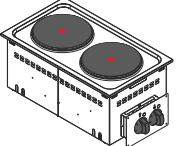
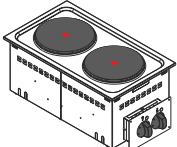
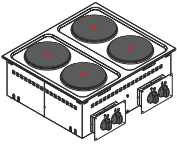
	Código 120655	Descripción Rejilla de reducción	€ 27,00
--	-------------------------	--	-------------------

ELÉCTRICOS

TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS

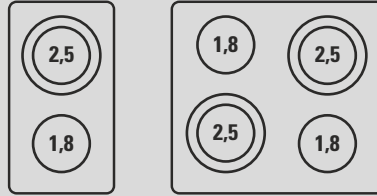
22cm

COCINA ELÉCTRICA

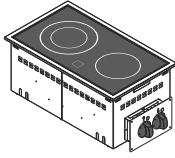
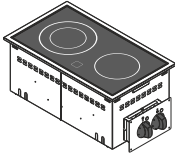
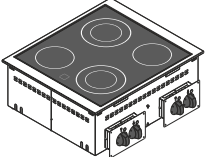
	Código 136001	Tot. kW 5,2	 35  60  26,6	m³ 0.15	€ 780,00
	Modelo EEDPC35E0	kW 2X2,6	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 15.6	
	Código 136002	Tot. kW 5,2	 35  60  26,6	m³ 0.16	€ 780,00
	Modelo EEDPC35E1	kW 2X2,6	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 16.0	
	Código 136004	Tot. kW 10,4	 70  60  26,6	m³ 0.29	€ 1.381,00
	Modelo EEDPC70E0	kW 4X2,6	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 28.0	

VITROCERÁMICA

POSICIÓN QUEMADORES ⚡



COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

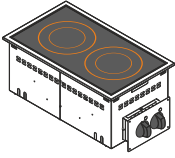
	Código 136006	Tot. kW 4,3	 35  60  26,6	m³ 0.15	€ 1.635,00
	Modelo EEDPCC35E0	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 15.0	
	Código 136007	Tot. kW 4,3	 35  60  26,6	m³ 0.15	€ 1.616,00
	Modelo EEDPCC35E1	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 15.0	
	Código 136008	Tot. kW 8,6	 70  60  26,6	m³ 0.29	€ 2.697,00
	Modelo EEDPCC70E0	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 24.0	

INDUCCIÓN

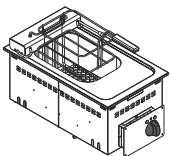
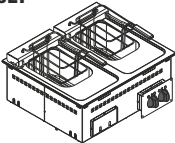
POSICIÓN QUEMADORES ⚡



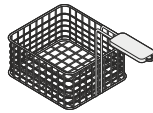
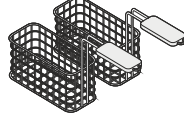
COCINA ELÉCTRICA INDUCCIÓN

	Código 136041	Tot. kW 7	 35  65  29,5	m³ 0.21	€ 6.921,00
	Modelo EEDPIN35E	kW 2X3,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 29.5	

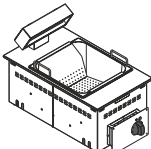
FREIDORAS

FREIDORA ELÉCTRICA							
8LT  	Código	136026	Tot. kW	  	m³	€ 1.301,00 1.372,00 1.281,00 1.352,00	
		136027	6				
		136028	7,5	35	60		33
		136029	6				
			7,5				0.15
8LT + 8LT  	Código	136031	Tot. kW	  	m³	€ 2.250,00 2.318,00	
		136032	12	70	60		33
			15				0.30
							0.29
	Modelo	EEDFR35E0	kW	V-Hz	Kg		
		EEDFR35ES0		400 3N ~ 50/60	18.0		
		EEDFR35E1		400 3N ~ 50/60	18.2		
		EEDFR35ES1		230 ~ 50/60	19.0		
			230 ~ 50/60	20.0			

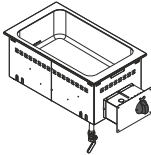
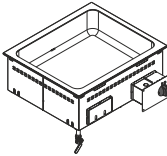
ACCESORIOS FREIDORAS

	Código	120575	Descripción	€
			Cesta Extra para freidora 8L (21x26,5x10,5 cm)	67,00
	Código	120690	Descripción	€
			Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8L (21x26,5x10,5 cm)	153,00

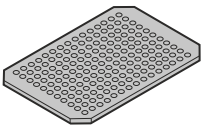
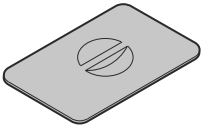
MANTENEDOR DE FRITOS

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO GN2/3							
 	Código	Tot. kW				m³	€
	136034	0,65	35	60	26,6	0.21	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			1.218,00
	EEDSP35E0		225-240 ~ 50/60	17.6			

BAÑO MARÍA

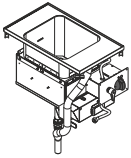
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO						
GN1/1  	Código	Tot. kW	  	m³	€	889,00
	136035	1,3	356026,6	0.15		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	EEDBM35E0		230 ~ 50/60	15.0		
GN2/1  	Código	Tot. kW	  	m³	€	1.159,00
	136036	2,6	706026,6	0.29		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	EEDBM70E0		230 ~ 50/60	25.0		

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

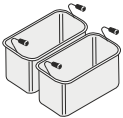
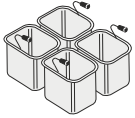
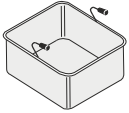
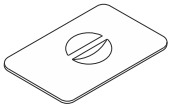
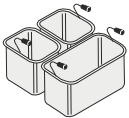
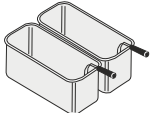
	Código 120580	Descripción GN1/1 Falso fondo para Baño María	€ 58,00
	Código 120650	Descripción Tapa GN1/1	€ 74,00

CUECE-PASTA

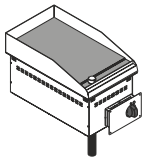
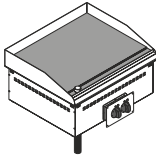
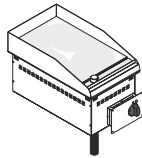
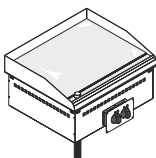
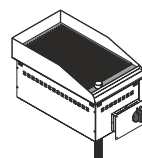
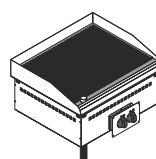
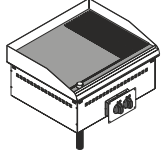
CUECE-PASTA ELÉCTRICO 23LT GN2 / 3

	Código 136038	Tot. kW 4,8	 35	 60	 32	m³ 0.36	€ 2.485,00
	Modelo EEDCP35E0	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60			Kg 28.0	

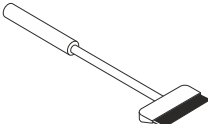
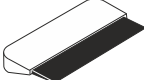
ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código 120620	Descripción Cesta 2 piezas GN1/3 para cocina pasta (29x16x20 cm)	€ 330,00
	Código 120625	Descripción Cesta 4 piezas GN1/6 para cocina pasta (14x14x20 cm)	€ 422,00
	Código 120635	Descripción Cesta 1 piezas GN2/3 para cocina pasta (29x29x20 cm)	€ 219,00
	Código 120652	Descripción Tapa GN2/3 para cocina pasta	€ 67,00
	Código 120660	Descripción Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cocina pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	€ 377,00
	Código 120700	Descripción Cesta 2 piezas GN2/6 para cocina pasta (14.5x29x20 cm)	€ 330,00

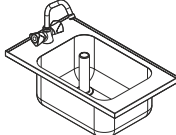
FRY TOP

FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
 ⚡	Código	Tot. kW	 35	 60	 26,6	m³	€ 1.250,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	136009	3,9	400 3N ~ 50/60		35.0		
 ⚡	Código	Tot. kW	 70	 60	 26,6	m³	€ 1.743,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	136018	7,8	400 3N ~ 50/60		63.0		
FRY TOP ELÉCTRICO CROMADO LISO							
 ⚡	Código	Tot. kW	 35	 60	 26,6	m³	€ 1.558,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	136015	3,9	400 3N ~ 50/60		35.0		
 ⚡	Código	Tot. kW	 70	 60	 26,6	m³	€ 2.273,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	136024	7,8	400 3N ~ 50/60		62.6		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
 ⚡	Código	Tot. kW	 35	 60	 26,6	m³	€ 1.305,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	136012	3,9	400 3N ~ 50/60		32.2		
 ⚡	Código	Tot. kW	 70	 60	 26,6	m³	€ 1.984,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	136022	7,8	400 3N ~ 50/60		62.6		
FRY TOP CROMO CEPILLADO-ACANALADO 1/3 ELÉCTRICO							
 ⚡	Código	Tot. kW	 70	 60	 26,6	m³	€ 1.905,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	136020	7,8	400 3N ~ 50/60		62.0		

ACCESORIOS FRY TOP

	Código 120595	Descripción Rascador limpieza de planchas	€ 62,00
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€ 46,00

FREGADERO

FREGADERO						
	Código 136039	Tot. kW	 35  60  24,1	m³ 0.15	€ 737,00	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg 8.8		



Drop-In

Salamandras



A detailed view of a Salamandra industrial grill. The grill is made of stainless steel and features a digital display showing the number 1439. Below the display are buttons labeled START and STOP. A large, black, curved handle is attached to the side of the grill. The grill is shown with its lid open, revealing the heating element. The background is a dark blue gradient with faint white line drawings of kitchen equipment.

208



	Gama Range Gamme #210	PVP + Datos Técnicos #214
Basic	#212	#216
Clásica	#212	#216
Ultra-rápida	#213	#217
Gas	#213	#218

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 atérmicos 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.

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 atérmicos.
- 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 atérmicos.
- 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 atérmicos, 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.

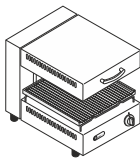
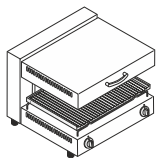
- Eléments radiants en maille inox, chauffés par 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Bacs de récupération des jus, coulissant sur des glissières avec butée de sécurité anti-chute, amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Grilles en acier chromé, avec poignées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



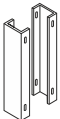
Salamandras

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

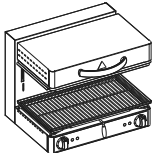
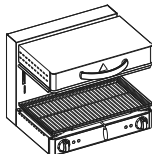
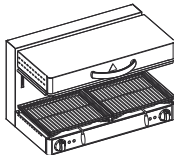
SALAMANDRAS BASIC

SALAMANDRA CON PARILLAS EXTRAIBLES							
	Código	Tot. kW	  			m³	€ 1.794,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
⚡	216015	2	40 45 50			0.22	
	SE40BM		220-240 ~ 50/60			39.0	
	Código	Tot. kW	  			m³	€ 1.946,00
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
⚡	216016 216017	4 4	47 50 54			0.27	
	SE60BM SE60BT		220-240 ~ 50/60 400 2N ~ 50/60			54.0	
						1.946,00	

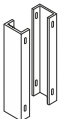
ACCESORIOS SALAMANDRA BASIC

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

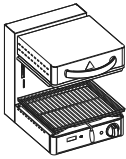
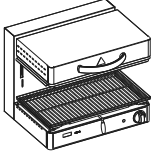
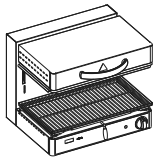
SALAMANDRAS CLÁSICA

SALAMANDRA CLÁSICA CON TAPA MOVIL SE							
 	Código	216041	Tot. kW	2	   40 54,8 50	m³ 0.22	€ 2.223,00
	Modelo	SE40M	kW		V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 44.0	
 	Código	216042	Tot. kW	4	   60 54,8 50	m³ 0.31	€ 2.487,00
	Modelo	SE60M	kW		V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 60.4	
 	Código	216043	Tot. kW	4	   60 54,8 50	m³ 0.31	€ 2.487,00
	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	€ 3.229,00
	Modelo	SE80T	kW		V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 74.8	

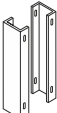
ACCESORIOS SALAMANDRA CLÁSICA

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

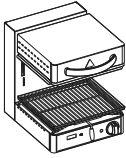
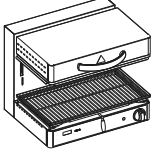
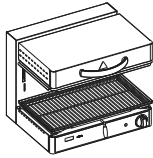
SALAMANDRAS ULTRA-RÁPIDA

SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA DIGITAL					
	Código	Tot. kW	 40	 54,8	 50
	Modelo	kW	V-Hz		m³
	Código	Tot. kW	 60	 54,8	 50
	Modelo	kW	V-Hz		m³
	Código	Tot. kW	 60	 54,8	 50
	Modelo	kW	V-Hz		m³

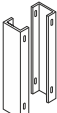
ACCESORIOS SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA

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

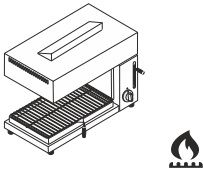
SALAMANDRAS ULTRA-RÁPIDA CONTACT

SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA DIGITAL CONTACT CON BARRA DE DETECCIÓN PLATO					
	Código	Tot. kW	 40	 54,8	 50
	Modelo	kW	V-Hz		m³
	Código	Tot. kW	 60	 54,8	 50
	Modelo	kW	V-Hz		m³
	Código	Tot. kW	 60	 54,8	 50
	Modelo	kW	V-Hz		m³

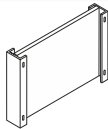
ACCESORIOS SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA CONTACT

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

SALAMANDRAS A GAS

SALAMANDRA PASANTE A GAS					
	Código	Tot. kW	 76  40  46	m ³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	213001	7,4		0.25	2.228,00
	SG4		220-240 ~ 50/60	47.0	

ACCESORIOS SALAMANDRA A GAS

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

Salamandras

Hornos Ovens Fours



	Gama Range Gamme	PVP + Datos Técnicos
Combi	#222	#244
Compact	#232	#258
Dual	#238	#264

Combi

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 immédiate 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 efficace, 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 pâtisseries et les boulangers 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.

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 prédéfinie en quelques minutes.



Higiene / Opcional en hornos versión digital /
Hygiene / 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 deflector 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 / Numérique Opcional: Sonda y Lavado automático	M: Electromecánico / Electromechanic / Électromécanique
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)

**Versión Digital /
Digital Version /
Version numérique**



Touch Control

Pantallas alfanuméricas /
Alphanumeric displays /
Afficheurs alphanumériques

Programas 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.

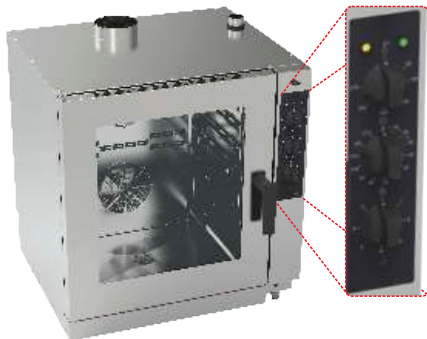


En pausa y programación.
Paused and programmed.
En pause et programmation.



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

**Versión Electromecánica /
Electromechanical Version /
Version Électromécanique.**



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

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

Combi et Bake 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 periodos, 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 hornear una pizza.

TAN INTUITIVO COMO TU SMARTPHONE

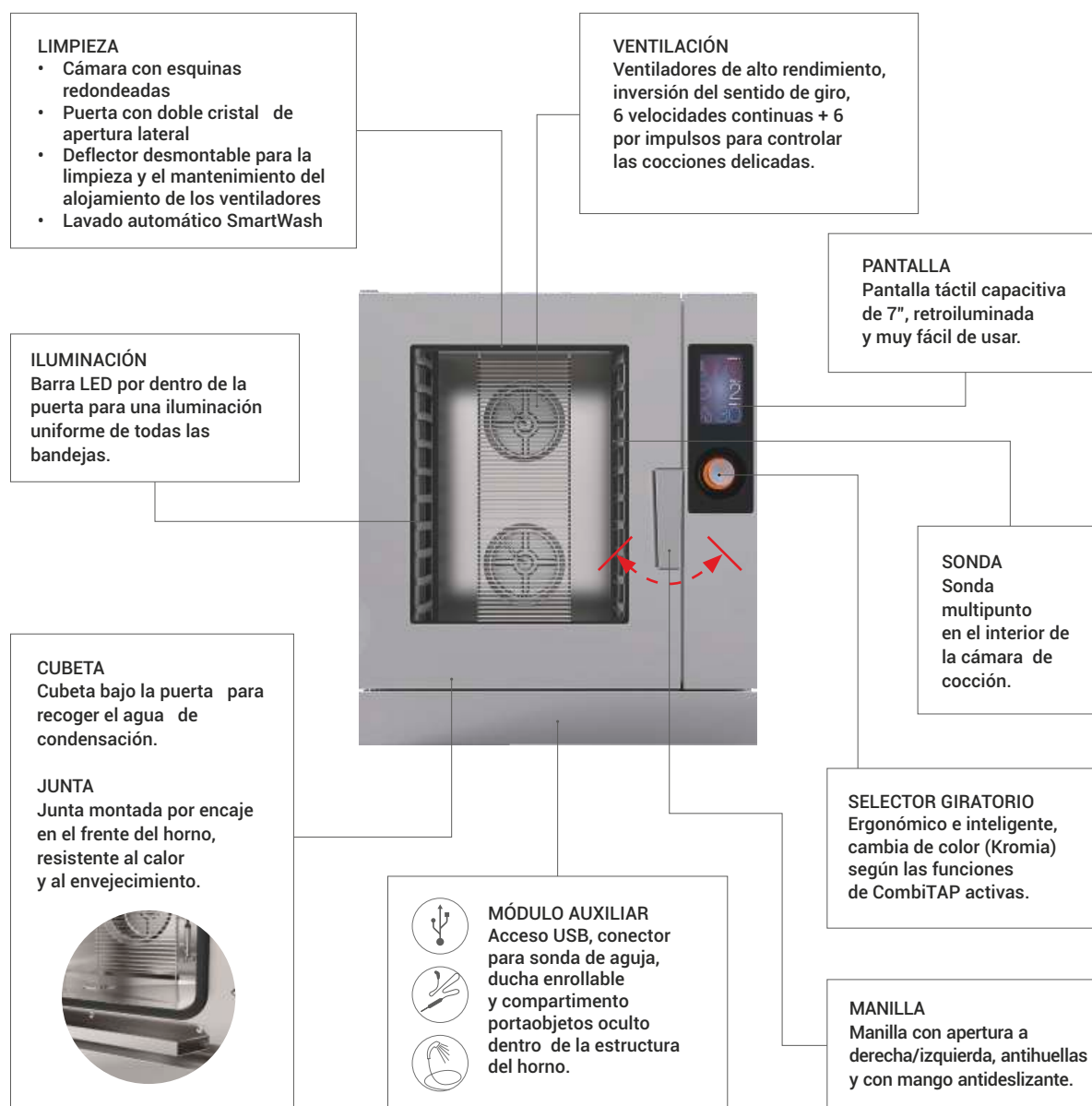
AS INTUITIVE AS YOUR SMARTPHONE

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**

Interfaz táctil / Touch interface / Écran tactile

NEXT es nuestra nueva interfaz intuitiva: profesional, pero sencilla de utilizar para todos.

Se instala en la gama Combi y Bake, que siguen siendo los hornos más adecuados para los profesionales de la restauración que buscan un control totalmente personalizable de los ajustes de su horno. Resultados excelentes y constantes, garantizados.

NEXT facilita las tareas diarias, proporcionando un punto de acceso a contenidos y recetas, y ofreciendo funciones avanzadas. Una herramienta de organización para su cocina.

NEXT is our new and intuitive interface: professional, yet simple for everyone to use.

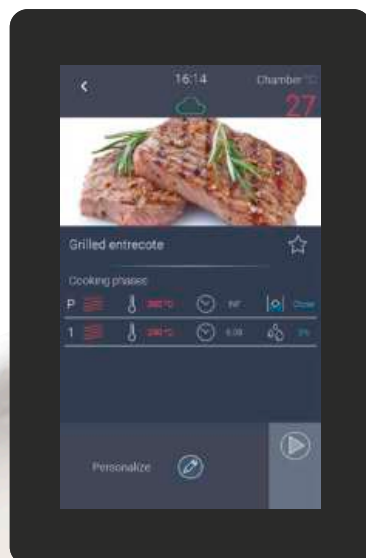
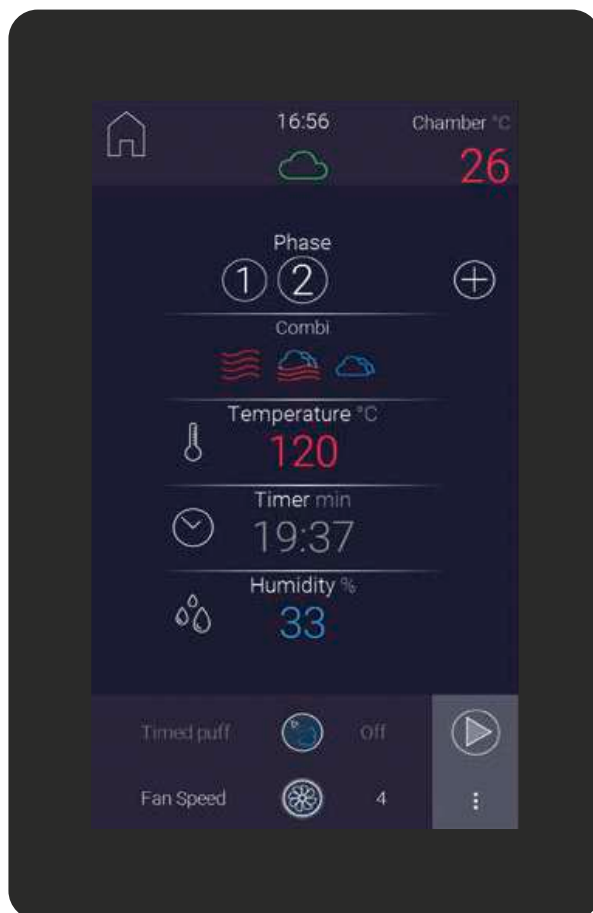
It is installed on the Combi and Bake range, which remain the ovens most suited to catering professionals looking for fully customisable control of their oven settings. Excellent, consistent results, guaranteed.

NEXT makes everyday tasks easier, providing an access point to content and recipes, and offering advanced functions. An organisation tool for your kitchen.

NEXT est notre nouvelle interface intuitive : professionnelle, mais simple à utiliser pour tous.

Elle est installée sur les gammes Combi et Bake, qui restent les fours les plus adaptés aux professionnels de la restauration qui recherchent un contrôle entièrement personnalisable des réglages de leur four. Des résultats excellents et constants, garantis.

NEXT facilite les tâches quotidiennes, en fournissant un point d'accès aux contenus et aux recettes, et en offrant des fonctions avancées. Un outil d'organisation pour votre cuisine.



INTERFAZ SIMPLE E INTUITIVA / SIMPLE, INTUITIVE INTERFACE / INTERFACE SIMPLE ET INTUITIVE



RECETAS QUE PUEDEN SER FILTRADAS / RECIPES THAT CAN BE FILTERED / RECETTES QUI PEUVENT ÊTRE FILTRÉES



LIBRO DE COCINA COMPLETO CON FOTOS / COOKBOOK COMPLETE WITH PHOTOS / LIVRE DE CUISINE COMPLET AVEC PHOTOS



LISTO PARA SERVIR / READY-TO-SERVE / PRÊT À SERVIR



COCINA SIN PAUSA / NON-STOP COOKING / CUISSON SANS INTERRUPTION



CONEXIÓN A LA NUBE / CONNECTION TO CLOUD / CONNEXION AU CLOUD

**Trabaje de forma más inteligente**

La interfaz de pantalla táctil es fácil de usar, simplifica y acelera las tareas de cocina.

Work smarter

The touch screen interface is easy to use, it simplifies and accelerates kitchen tasks.

Travailler plus intelligemment

L'interface de l'écran tactile est facile à utiliser, elle simplifie et accélère les tâches en cuisine.

**Mejora del rendimiento**

Los flujos de trabajo se optimizan, lo que aumenta la eficacia al tiempo que se mantienen los estándares de calidad.

Improved performance

Workflows are optimised, increasing efficiency while maintaining quality standards.

Amélioration des performances

Les flux de travail sont optimisés, ce qui accroît l'efficacité tout en maintenant les normes de qualité.

**Eficiencia y ahorro**

Funcionalidad avanzada para un control preciso de la temperatura y los tiempos de cocción. Consumo reducido de agua y detergentes gracias a los programas de limpieza optimizados.

Efficiency and savings

Advanced functionality for precise control of temperatures and cooking times. Reduced consumption of water and detergents enabled by optimised cleaning programmes.

Efficacité et économies

Fonctionnalité avancée pour un contrôle précis des températures et des temps de cuisson. Réduction de la consommation d'eau et de détergents grâce à des programmes de nettoyage optimisés.

**Salud y seguridad**

El proceso HACCP digital, siempre a mano y actualizado, garantiza la seguridad de los procesos de cocina y la calidad de los alimentos.

Health and safety

The digital HACCP process, always on hand and up to date, guarantees the safety of cookery processes and food quality.

Santé et sécurité

Le protocole HACCP, toujours disponible et actualisé, garantit la sécurité des processus de cuisson et la qualité des aliments.



Compact

¿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
Minimum 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.



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.

Iluminación / 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 prédéfinies 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.

Accesorios / 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 /
Afichage 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, recientes 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, capacitives 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.



Interfaz táctil / Touch interface / Écran tactile

NEXT es nuestra nueva interfaz intuitiva: profesional, pero sencilla de utilizar para todos. Se instala en la gama Combi, Bake, Dual y Compact, que siguen siendo los hornos más adecuados para los profesionales de la restauración que buscan un control totalmente personalizable de los ajustes de su horno. Resultados excelentes y constantes, garantizados.

NEXT facilita las tareas diarias, proporcionando un punto de acceso a contenidos y recetas, y ofreciendo funciones avanzadas. Una herramienta de organización para su cocina.

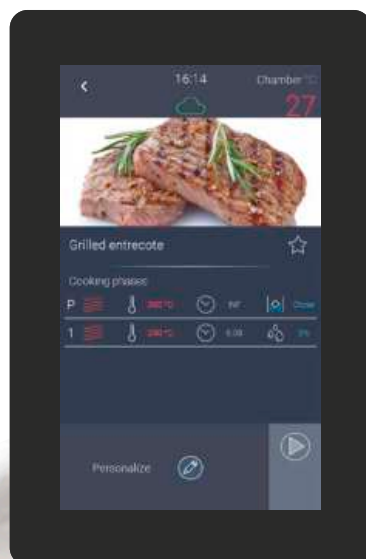
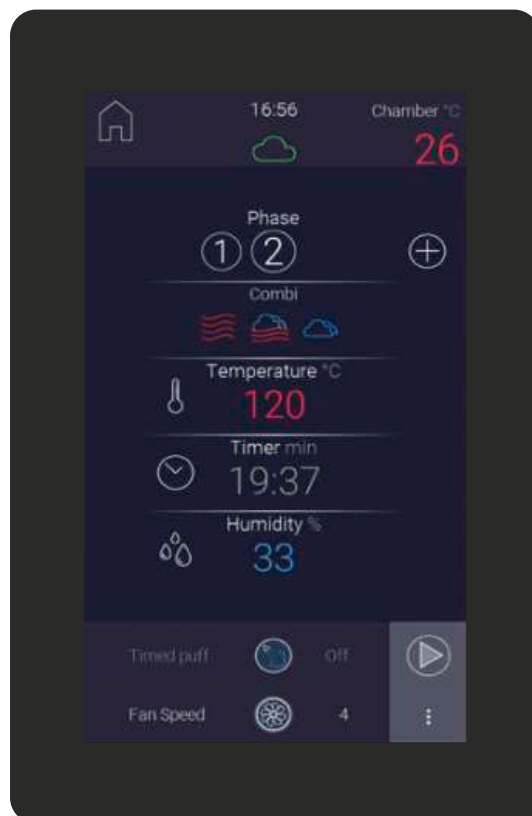
NEXT is our new and intuitive interface: professional, yet simple for everyone to use. It is installed on the Combi, Bake, Dual and Compact range, which remain the ovens most suited to catering professionals looking for fully customisable control of their oven settings. Excellent, consistent results, guaranteed.

NEXT makes everyday tasks easier, providing an access point to content and recipes, and offering advanced functions. An organisation tool for your kitchen.

NEXT est notre nouvelle interface intuitive : professionnelle, mais simple à utiliser pour tous.

Elle est installée sur les gammes Combi, Bake, Dual et Compact, qui restent les fours les plus adaptés aux professionnels de la restauration qui recherchent un contrôle entièrement personnalisable des réglages de leur four. Des résultats excellents et constants, garantis.

NEXT facilite les tâches quotidiennes, en fournissant un point d'accès aux contenus et aux recettes, et en offrant des fonctions avancées. Un outil d'organisation pour votre cuisine.



INTERFAZ SIMPLE E INTUITIVA / SIMPLE, INTUITIVE INTERFACE / INTERFACE SIMPLE ET INTUITIVE



RECETAS QUE PUEDEN SER FILTRADAS / RECIPES THAT CAN BE FILTERED / RECETTES QUI PEUVENT ÊTRE FILTRÉES



LIBRO DE COCINA COMPLETO CON FOTOS / COOKBOOK COMPLETE WITH PHOTOS / LIVRE DE CUISINE COMPLET AVEC PHOTOS



LISTO PARA SERVIR / READY-TO-SERVE / PRÊT À SERVIR



COCINA SIN PAUSA / NON-STOP-COOKING / CUISSON SANS INTERRUPTION



CONEXIÓN A LA NUBE / CONNECTION TO CLOUD / CONNEXION AU CLOUD

**Trabaje de forma más inteligente**

La interfaz de pantalla táctil es fácil de usar, simplifica y acelera las tareas de cocina.

Work smarter

The touch screen interface is easy to use, it simplifies and accelerates kitchen tasks.

Travailler plus intelligemment

L'interface de l'écran tactile est facile à utiliser, elle simplifie et accélère les tâches en cuisine.

**Mejora del rendimiento**

Los flujos de trabajo se optimizan, lo que aumenta la eficacia al tiempo que se mantienen los estándares de calidad.

Improved performance

Workflows are optimised, increasing efficiency while maintaining quality standards.

Amélioration des performances

Les flux de travail sont optimisés, ce qui accroît l'efficacité tout en maintenant les normes de qualité.

**Eficiencia y ahorro**

Funcionalidad avanzada para un control preciso de la temperatura y los tiempos de cocción. Consumo reducido de agua y detergentes gracias a los programas de limpieza optimizados.

Efficiency and savings

Advanced functionality for precise control of temperatures and cooking times. Reduced consumption of water and detergents enabled by optimised cleaning programmes.

Efficacité et économies

Fonctionnalité avancée pour un contrôle précis des températures et des temps de cuisson. Réduction de la consommation d'eau et de détergents grâce à des programmes de nettoyage optimisés.

**Salud y seguridad**

El proceso HACCP digital, siempre a mano y actualizado, garantiza la seguridad de los procesos de cocina y la calidad de los alimentos.

Health and safety

The digital HACCP process, always on hand and up to date, guarantees the safety of cookery processes and food quality.

Santé et sécurité

Le protocole HACCP, toujours disponible et actualisé, garantit la sécurité des processus de cuisson et la qualité des aliments.



Dual

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.





Electromecánico / Electromechanic / Electromécanique

Los hornos electromecánicos DUAL garantizan una cocción precisa e intuitiva gracias a su interfaz sencilla y a sus características de diseño específicas. Con solo tres mandos, el usuario puede ajustar la temperatura, el tiempo de cocción y el nivel de humedad.

DUAL electromechanical ovens guarantee precise and intuitive cooking thanks to their simple interface and special design features. With only three commands, users can adjust the temperature, cooking time and humidity level.

Les fours électromécaniques DUAL garantissent une cuisson précise et intuitive grâce à leur interface simple et à leurs caractéristiques de conception spécifiques. Avec seulement trois commandes, l'utilisateur peut régler la température, le temps de cuisson et le niveau d'humidité.



Características / Features / Caractéristiques

El ciclo mixto ofrece la flexibilidad de gestionar hasta siete niveles de humedad para obtener resultados de cocción óptimos.

El deflector garantiza una cocción uniforme y está diseñado para asegurar una distribución óptima del calor en la cámara. Las guías están convenientemente espaciadas a 70 mm.

Los indicadores luminosos muestran cuándo el horno está en funcionamiento y la actividad de las resistencias. El botón de apertura del tiro y el interruptor general se encuentran en el panel de control. El tirador de fácil apertura y el sistema de condensación del vapor para proteger las tuberías completan las prestaciones de este horno de alta calidad.

The mixed cycle provides the flexibility to manage up to seven levels of humidity for optimal cooking results.

The deflector ensures uniform cooking and is designed for optimal heat distribution in the chamber. The grids are conveniently spaced 70 mm apart.

Lights indicate when the oven is on and the activity of the heating elements, while the button to open the vent and the power switch are located on the control panel. The easy-open handle and steam condensation to protect pipes complete the features of this high-quality oven.

Le cycle mixte offre la possibilité de gérer jusqu'à sept niveaux d'humidité pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

Le déflecteur garantit une cuisson homogène et est conçu pour assurer une répartition optimale de la chaleur dans l'enceinte de cuisson. Les glissières sont espacées de 70 mm pour une utilisation pratique.

Les voyants lumineux indiquent lorsque le four est en fonctionnement ainsi que l'activité des résistances. Le bouton d'ouverture du clapet d'évacuation et l'interrupteur général sont situés sur le panneau de commande. La poignée à ouverture facile et le système de condensation de la vapeur destiné à protéger les conduites complètent les caractéristiques de ce four de haute qualité.

M: Electromecánico / Electromechanic / Electromécanique	
Dual	Bandejas / Trays / Plats
	GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 GN1/1 - 600x400 - 6 / 10
DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 600x400 (Vapor directo)	



Opcionales / Optionals / En option

Los hornos manuales DUAL ofrecen una amplia gama de opciones para personalizar la experiencia de cocción. Entre ellas se incluye la posibilidad de invertir el sentido de apertura de la puerta para un uso más práctico.

Las bases con soporte para bandejas permiten una mejor organización del espacio de trabajo, mientras que las campanas garantizan una extracción eficaz del vapor y los olores. El kit de superposición (solo para hornos eléctricos) optimiza el espacio en la cocina.

Las bandejas adicionales aumentan la capacidad de cocción, mientras que la ducha exterior permite una limpieza rápida y sencilla del horno.

DUAL manual ovens offer a range of optionals to customise the cooking experience. These include the choice of reverse door opening for more practical use.

Bases with a tray rack enable better organisation of work space, while hoods ensure effective extraction of steam and odours. The stacking kit (electric ovens only) optimises space in the kitchen.

Additional trays increase cooking capacity, while the external spray gun allows quick and easy cleaning of the oven.

Les fours manuels DUAL offrent une large gamme d'options permettant de personnaliser l'expérience de cuisson. Parmi celles-ci figure la possibilité d'inverser le sens d'ouverture de la porte pour une utilisation plus pratique.

Les piètements avec support pour plaques permettent une meilleure organisation de l'espace de travail, tandis que les hottes assurent une extraction efficace de la vapeur et des odeurs. Le kit de superposition (uniquement pour les fours électriques) optimise l'espace en cuisine.

Des plaques supplémentaires augmentent la capacité de cuisson, tandis que la douchette extérieure permet un nettoyage rapide et facile du four.

Digital / Digital / Numérique

Los modelos digitales incorporan un panel de control con pantalla LCD en color de 3,5" de alta visibilidad, que permite visualizar con claridad recetas, ciclos de cocción y parámetros de temperatura y tiempo. Los hornos XTRA pueden almacenar hasta 300 recetas, tanto preestablecidas como personalizadas por el chef. Cada receta puede programarse con hasta 8 fases de cocción, incluido el precalentamiento automático, y modificarse incluso durante el funcionamiento. El mando capacitivo push & scroll agiliza y simplifica las operaciones de selección y confirmación.

Digital models feature a control panel with a high-visibility 3.5" colour LCD display for clear viewing of recipes, cooking cycles, temperature and time settings. XTRA ovens can store up to 300 recipes, including both preset and chef-customised recipes. Each recipe can include up to 8 cooking phases, with automatic preheating, and can be edited while running. The capacitive push & scroll knob ensures fast and intuitive selection and confirmation.

Les modèles numériques disposent d'un panneau de commande avec écran LCD couleur de 3,5 pouces à haute visibilité permettant d'afficher clairement les recettes, les cycles de cuisson ainsi que les réglages de température et de temps. Les fours XTRA peuvent mémoriser jusqu'à 300 recettes, prédéfinies ou personnalisées par le chef. Chaque recette peut comprendre jusqu'à 8 phases de cuisson, avec préchauffage automatique, et peut être modifiée en cours d'exécution. Le bouton capacitif push & scroll permet une sélection et une validation rapides et intuitives.



Características / Features / Caractéristiques

Los hornos digitales DUAL ofrecen una experiencia de cocción inmediata e intuitiva y funcionan en modo convección (50-265 °C), vapor (50-120 °C) y combinado (50-250 °C), con precalentamiento automático e inyección directa de vapor.

Equipados con una cámara estanca de acero inoxidable AISI 304, embutida y soldada, garantizan una cocción uniforme gracias al deflector diseñado para optimizar la distribución del calor, a los ventiladores con tecnología inverter que operan a cuatro velocidades diferentes y a una separación de 70 mm entre guías.

Dotados de una función de vapor programable, ajustable hasta 20 segundos, los hornos digitales XTRA permiten gestionar hasta 19 niveles de humedad con incrementos del 5 %, desde el 0 % hasta el 90 %.

DUAL digital ovens offer an immediate and intuitive cooking experience and operate with convection (50-265°C), steam (50-120°C) and combi mode (50-250°C), with automatic preheating and direct steam injection.

Featuring an airtight, deep-drawn and welded AISI 304 stainless steel chamber, they ensure uniform cooking thanks to a specially designed deflector, inverter-driven fans operating at four different speeds and 70 mm spacing between tray runners.

Equipped with a programmable steam puff function, adjustable up to 20 seconds, XTRA digital ovens can manage up to 19 humidity levels in 5% increments, from 0% to 90%.

Les fours numériques DUAL offrent une expérience de cuisson immédiate et intuitive et fonctionnent en convection (50-265 °C), vapeur (50-120 °C) et mode mixte (50-250 °C), avec préchauffage automatique et injection directe de vapeur.

Dotés d'une enceinte étanche en acier inoxydable AISI 304, emboutie et soudée, ils garantissent une cuisson homogène grâce à un déflecteur optimisant la répartition de la chaleur, à des ventilateurs à technologie inverter fonctionnant à quatre vitesses différentes et à un espacement de 70 mm entre les glissières.

Équipés d'une fonction de buée programmable réglable jusqu'à 20 secondes, les fours numériques XTRA peuvent gérer jusqu'à 19 niveaux d'humidité, par paliers de 5 %, de 0 % à 90 %.

	D: Digital / Digital / Numérique Opcional: Sonda y Lavado automático
Dual	Bandejas / GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 Trays / GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 Plats DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 600x400 (Vapor directo)



Opcionales / Optionals / En option

Entre los accesorios opcionales de los hornos DUAL se incluyen la función de vapor manual, la toma para sonda de corazón para cocción sous-vide y el sistema de condensación del vapor para proteger los desagües.

También están disponibles el tirador de fácil apertura, la inversión del sentido de apertura de la puerta, las bases con soporte para bandejas, las campanas, los kits de superposición (solo para hornos eléctricos), las bandejas adicionales y la ducha exterior.

Optional accessories for DUAL ovens include a manual steam puff function, a socket for a sous-vide core probe and a steam condensation system to protect drains.

Additional options include an easy-open handle, reverse door opening, bases with tray racks, hoods, stacking kits (electric ovens only), extra trays and an external spray gun.

Les équipements optionnels des fours DUAL comprennent la fonction de buée manuelle, la prise pour sonde à cœur destinée à la cuisson sous vide ainsi qu'un système de condensation de la vapeur pour protéger les évacuations.

Parmi les autres options figurent la poignée à ouverture facile, l'inversion du sens d'ouverture de la porte, les piètements avec support pour plaques, les hottes, les kits de superposition (uniquement pour les fours électriques), les plaques supplémentaires et la douchette extérieure.

Interfaz táctil / Touch interface / Écran tactile

NEXT es nuestra nueva interfaz intuitiva: profesional, pero sencilla de utilizar para todos. Se instala en la gama Combi, Bake, Dual y Compact, que siguen siendo los hornos más adecuados para los profesionales de la restauración que buscan un control totalmente personalizable de los ajustes de su horno. Resultados excelentes y constantes, garantizados.

NEXT facilita las tareas diarias, proporcionando un punto de acceso a contenidos y recetas, y ofreciendo funciones avanzadas. Una herramienta de organización para su cocina.

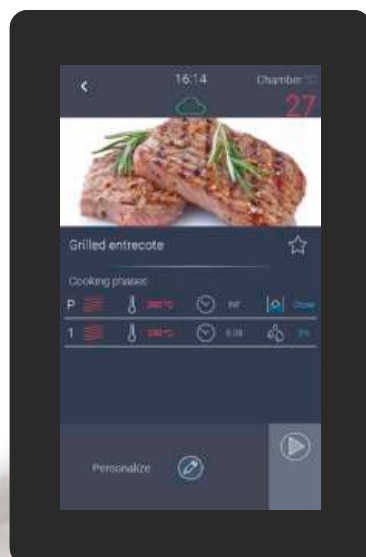
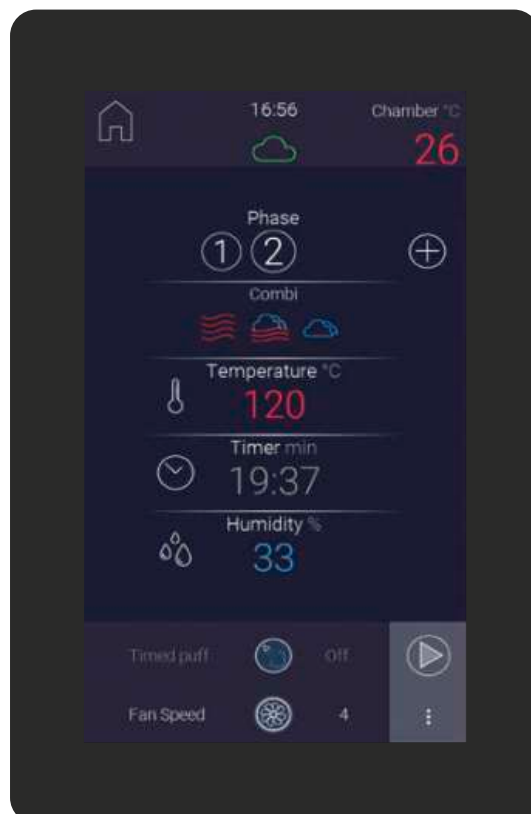
NEXT is our new and intuitive interface: professional, yet simple for everyone to use. It is installed on the Combi, Bake, Dual and Compact range, which remain the ovens most suited to catering professionals looking for fully customisable control of their oven settings. Excellent, consistent results, guaranteed.

NEXT makes everyday tasks easier, providing an access point to content and recipes, and offering advanced functions. An organisation tool for your kitchen.

NEXT est notre nouvelle interface intuitive : professionnelle, mais simple à utiliser pour tous.

Elle est installée sur les gammes Combi, Bake, Dual et Compact, qui restent les fours les plus adaptés aux professionnels de la restauration qui recherchent un contrôle entièrement personnalisable des réglages de leur four. Des résultats excellents et constants, garantis.

NEXT facilite les tâches quotidiennes, en fournissant un point d'accès aux contenus et aux recettes, et en offrant des fonctions avancées. Un outil d'organisation pour votre cuisine.



INTERFAZ SIMPLE E INTUITIVA / SIMPLE, INTUITIVE INTERFACE / INTERFACE SIMPLE ET INTUITIVE



RECETAS QUE PUEDEN SER FILTRADAS / RECIPES THAT CAN BE FILTERED / RECETTES QUI PEUVENT ÊTRE FILTRÉES



LIBRO DE COCINA COMPLETO CON FOTOS / COOKBOOK COMPLETE WITH PHOTOS / LIVRE DE CUISINE COMPLET AVEC PHOTOS



LISTO PARA SERVIR / READY-TO-SERVE / PRÊT À SERVIR



COCINA SIN PAUSA / NON-STOP-COOKING / CUISSON SANS INTERRUPTION



CONEXIÓN A LA NUBE / CONNECTION TO CLOUD / CONNEXION AU CLOUD

**Trabaje de forma más inteligente**

La interfaz de pantalla táctil es fácil de usar, simplifica y acelera las tareas de cocina.

Work smarter

The touch screen interface is easy to use, it simplifies and accelerates kitchen tasks.

Travailler plus intelligemment

L'interface de l'écran tactile est facile à utiliser, elle simplifie et accélère les tâches en cuisine.

**Mejora del rendimiento**

Los flujos de trabajo se optimizan, lo que aumenta la eficacia al tiempo que se mantienen los estándares de calidad.

Improved performance

Workflows are optimised, increasing efficiency while maintaining quality standards.

Amélioration des performances

Les flux de travail sont optimisés, ce qui accroît l'efficacité tout en maintenant les normes de qualité.

**Eficiencia y ahorro**

Funcionalidad avanzada para un control preciso de la temperatura y los tiempos de cocción. Consumo reducido de agua y detergentes gracias a los programas de limpieza optimizados.

Efficiency and savings

Advanced functionality for precise control of temperatures and cooking times. Reduced consumption of water and detergents enabled by optimised cleaning programmes.

Efficacité et économies

Fonctionnalité avancée pour un contrôle précis des températures et des temps de cuisson. Réduction de la consommation d'eau et de détergents grâce à des programmes de nettoyage optimisés.

**Salud y seguridad**

El proceso HACCP digital, siempre a mano y actualizado, garantiza la seguridad de los procesos de cocina y la calidad de los alimentos.

Health and safety

The digital HACCP process, always on hand and up to date, guarantees the safety of cookery processes and food quality.

Santé et sécurité

Le protocole HACCP, toujours disponible et actualisé, garantit la sécurité des processus de cuisson et la qualité des aliments.

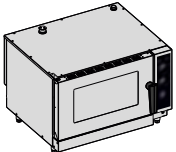
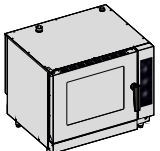
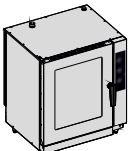
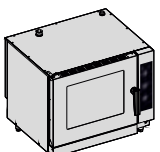
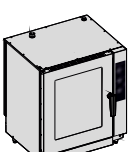




Combi

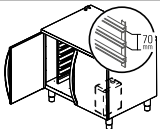
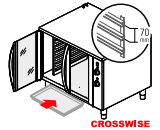
**MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

COMBI SERIE ELECTROMECAÁNICA (M)

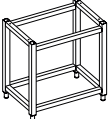
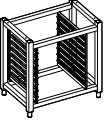
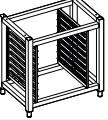
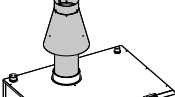
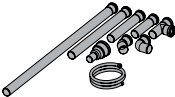
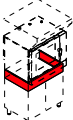
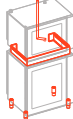
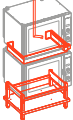
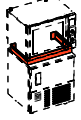
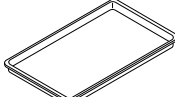
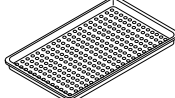
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECAÁNICO, 4 BANDEJAS GN 1/1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	3.738,00
	951651	6,25	86 72 60	0.78		
	951652			0.69		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		3.738,00
	EOM4MXVE		380-415 3N~ 50	88.0		
	EOM4MXVEM		220/240 ~ 50	81.5		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECAÁNICO, 6 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	4.711,00
	951650	8,25	86 72 74	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	EOM6MXVE		380-415 3N~ 50	90.2		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECAÁNICO, 10 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	5.770,00
	951653	16,5	86 72 102	1.01		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	EOM10MXVE		380-415 3N~ 50	117.6		
HORNO A GAS MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECAÁNICO, 6 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.106,00
	951350	10 + 0,25	86 72 74	0.80		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	GOM6MXV		380-415 3N~ 50	102.0		
HORNO A GAS MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECAÁNICO, 10 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.488,00
	951351	19 + 0,5	86 72 102	1.03		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	GOM10MXV		220/240 ~ 50	133.5		

Consultar opción 60Hz en gama Electromecánica (M).

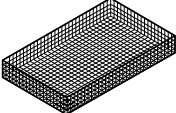
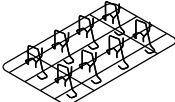
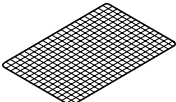
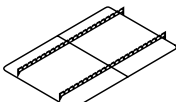
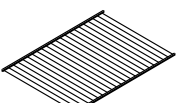
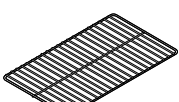
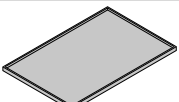
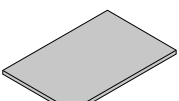
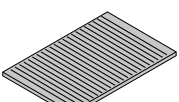
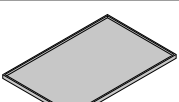
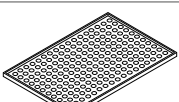
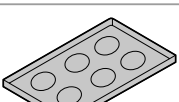
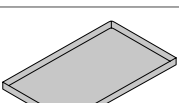
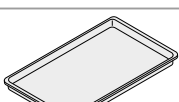
ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECAÁNICA (M)

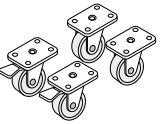
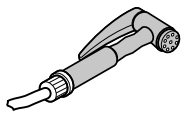
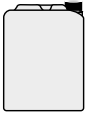
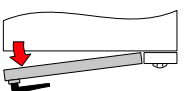
	Código	Descripción	€
	951938	ARMARIO NEUTRO PORTABANDEJAS Y PORTA DETERGENTES PARA HORNOS GN1 / 1 7 NIVELES	1.996,00
	Código	Descripción	€
	951939	ARMARIO CALIENTE, PORTABANDEJAS PARA HORNOS GN1/1 7 NIVELES	2.195,00
	Código	Descripción	€
	951973	BASE HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	700,00

ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECAÁNICA (M)

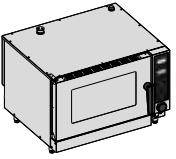
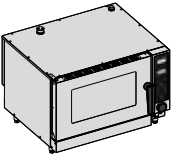
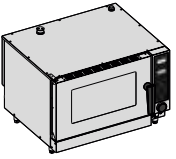
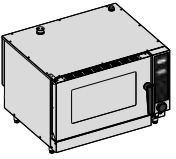
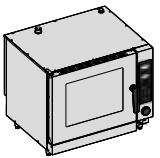
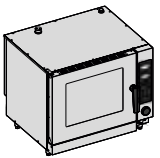
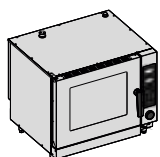
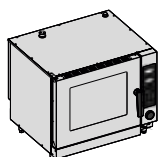
	Código 951974	Descripción BASE HORNO COMBI 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	€ 686,00
	Código 951975	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNO COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	€ 878,00
	Código 951976	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNO MIXTOS TECNO 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	€ 852,00
	Código 951935	Descripción CHIMENEA A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNO A GAS	€ 244,00
	Código 951992	Descripción CAMPANA DE ASPIRACION CONDENSACION PARA HORNO COMBI 6 GN1/1 Y 10GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19KW	€ 2.841,00
	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNO	€ 182,00
	Código 951972	Descripción PANEL LATERAL PARA HORNO COMBI CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO	€ 270,00
	Código 951993	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNO ELÉCTRICOS COMBI 1X6 GN1/1 Y 1X10 GN1/1	€ 640,00
	Código 951994	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO ELÉCTRICOS COMBI 2X6 GN1/1	€ 770,00
	Código 951981	Descripción ELEMENTO DE SUPERPOSICION PARA HORNO COMBI DE 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1 EN 5 BANDEJAS BLAST CHILLERS	€ 111,00
	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	€ 55,00 61,00 69,00
	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	€ 67,00 74,00 82,00

ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECAÁNICA (M)

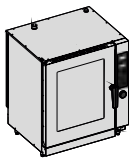
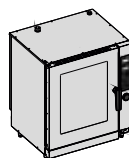
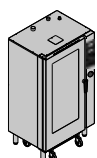
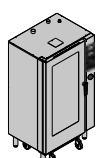
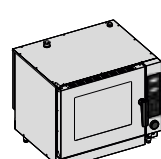
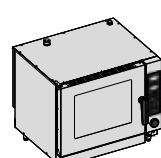
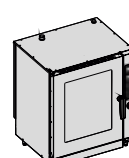
	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€ 171,00
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€ 87,00
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€ 124,00
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€ 119,00
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€ 293,00
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€ 69,00
	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€ 292,00
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€ 311,00
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€ 370,00
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€ 139,00
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€ 160,00
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€ 184,00
	Código 091952 091953 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€ 108,00 124,00 139,00
	9059 9060	BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	134,00 144,00

	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€ 166,00
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€ 224,00
	Código 951915	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS	€ 136,00
	Código XXXXXXS	Descripción PUERTA DEL HORNO DE APERTURA IZQUIERDA EXCLUYENDO HORNOS DE BANDEJAS 16/20 A SOLICITAR AL PEDIR	€ 406,00

COMBI SERIE DIGITAL (D)

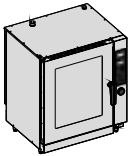
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 4 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	952651	6,25	86	72	60	0.68
	952652					4.593,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD4MXVE		380-415 3N~ 50/60		87.0	4.593,00
	EOD4MXVEM		220/240 ~ 50/60		63.0	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 4 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954653	6,25	86	72	60	0.72
	954655					0.68
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD4MXPWE		380-415 3N~ 50/60		94.0	5.632,00
	EOD4MXPWEM		220/240 ~ 50/60		92.4	5.546,00
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	952650	8,25	86	72	74	0.79
						5.464,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD6MXVE		380-415 3N~ 50/60		96.5	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954651	8,25	86	71	74	0.80
						6.504,00
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD6MXVPWE		380-415 3N~ 50/60		104.0	

COMBI SERIE DIGITAL (D)

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	6.753,00
	952653	16,5	86 72 102	1.04		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	EOD10MXVE		380-415 3N~ 50/60	125.2		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.781,00
	954657	16,5	86 72 102	1.01		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	EOD10MXVPWE		380-415 3N~ 50/60	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	Tot. kW	  	m³	€	19.181,00
	954658	41	100 94 188	2.47		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	EOD20MXVPWE		380-415 3N~ 50/60	300.0		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, CON BOILER, ELÉCTRICO, PROGRAMABLE, 20 T GN1 / 1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO - CON PORTABANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	21.374,00
	954659	41	100 94 188	2.47		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	EOD20MXBPWX		380-415 3N~ 50/60	324.0		
HORNO MIXTO DE GAS SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.214,00
	952350	10 + 0,25	86 72 74	0.80		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	GOD6MXV			112.5		
HORNO A GAS MIXTO SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1 / 1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	8.248,00
	954351	10 + 0,25	86 72 74	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	GOD6MXVPW			117.2		
HORNO A GAS MIXTO SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1 / 1						
	Código	Tot. kW	  	m³	€	8.878,00
	952351	19 + 0,5	86 72 102	1.01		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	GOD10MXV			140.0		

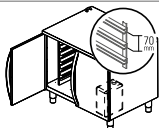
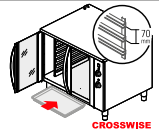
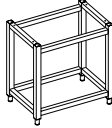
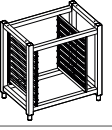
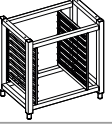
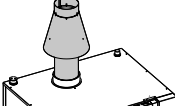
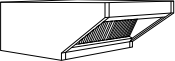
COMBI SERIE DIGITAL (D)

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

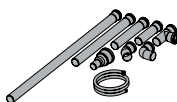
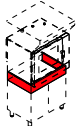
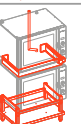
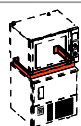
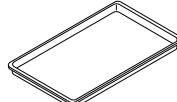
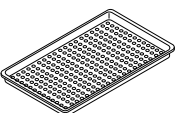
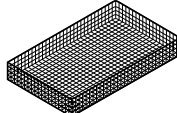
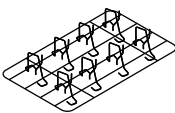
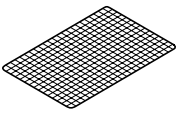
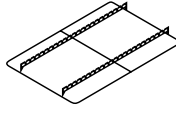
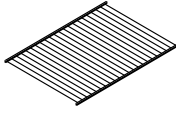
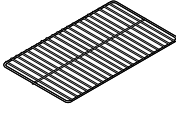
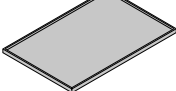
	Código 954353	Tot. kW 19 + 0,5	 86  72  102	m³ 0.99	€ 9.917,00
	Modelo GOD10MXVPW	kW	V-Hz	Kg 143.2	

Consultar modelo 20 GN1/1 a gas, vapor directo con boiler

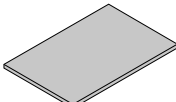
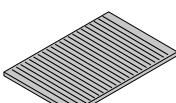
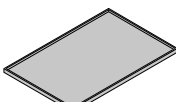
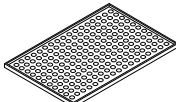
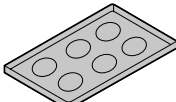
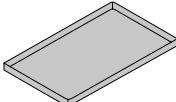
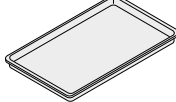
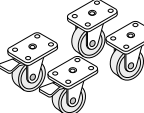
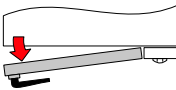
ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código 951938	Descripción ARMARIO NEUTRO PORTABANDEJAS Y PORTA DETERGENTES PARA HORNOS GN1 / 1 7 NIVELES	€ 1.996,00
	Código 951939	Descripción ARMARIO CRUZADO PARA FERMENTACIÓN, PORTABANDEJAS PARA HORNOS GN1/1 7 NIVELES	€ 2.195,00
	Código 951973	Descripción BASE HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	€ 700,00
	Código 951974	Descripción BASE HORNOS COMBI 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	€ 686,00
	Código 951975	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	€ 878,00
	Código 951976	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS MIXTOS TECNO 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	€ 852,00
	Código 951935	Descripción CHIMENEA A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS A GAS	€ 244,00
	Código 951992	Descripción CAMPANA DE ASPIRACION KOGC A CONDENSACION PARA HORNOS COMBI 6 GN1/1 Y 10GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19KW	€ 2.841,00
	951942	CARRO 20 BANDEJAS GN1/1	€ 2.123,00
	961942	CARRO 16 BANDEJAS (600X400) MM	€ 770,00

ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

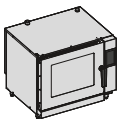
	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS	€ 182,00
	Código 951972	Descripción PANEL LATERAL PARA HORNO COMBI CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO	€ 270,00
	Código 951993	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 1X6 GN1/1 Y 1X10 GN1/1	€ 640,00
	Código 951994	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 2X6 GN1/1	€ 770,00
	Código 951981	Descripción ELEMENTO DE SUPERPOSICION PARA HORNOS COMBI DE 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1 EN 5 BANDEJAS BLAST CHILLERS	€ 111,00
	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	€ 55,00 61,00 69,00
	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	€ 67,00 74,00 82,00
	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€ 171,00
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€ 87,00
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€ 124,00
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€ 119,00
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€ 293,00
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€ 69,00
	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€ 292,00

ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

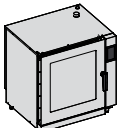
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€ 311,00
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€ 370,00
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€ 139,00
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€ 160,00
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€ 184,00
	Código 091952 091953 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€ 108,00 124,00 139,00
	Código 9059 9060	Descripción BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	€ 131,00 144,00
	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€ 166,00
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€ 224,00
	Código 951915 951947	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS DESCALCIFICADOR PARA CALDERA 10LT	€ 136,00 138,00
	Código XXXXXXS	Descripción PUERTA DEL HORNO DE APERTURA IZQUIERDA EXCLUYENDO HORNOS DE BANDEJAS 16/20 A SOLICITAR AL PEDIR	€ 406,00

COMBI SERIE DIGITAL NEXT

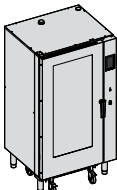
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 GN1/1

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	954650	8,25	86 72 74	0.80	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	7.666,00
	EON6VPWE		380-415 3N~ 50/60	104.0	

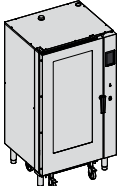
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 10 GN1/1

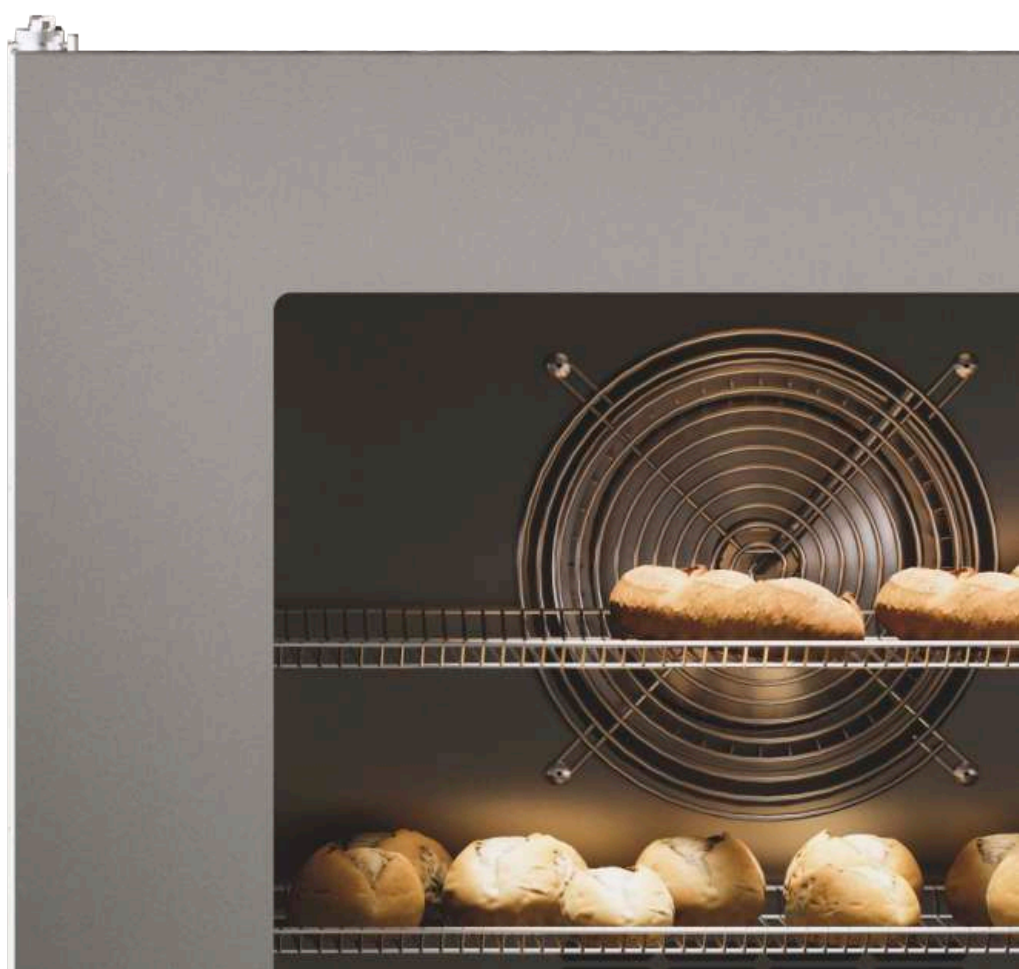
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	954656	16,5	86 72 102	1.13	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	9.442,00
	EON10VPWE		380-415 3N~ 50/60	143.0	

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 20 GN1/1

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	954660	41	100 94 188	2.47	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	21.159,00
	EON20VPWE		380-415 3N~ 50/60	300.0	

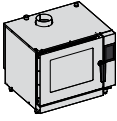
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 20 GN1/1 CON BOILER

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	954661	41	100 94 188	2.47	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	23.351,00
	EON20BPWE		380-415 3N~ 50/60	324.0	

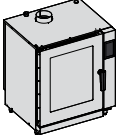


COMBI SERIE DIGITAL NEXT

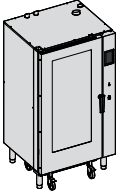
HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 GN1/1

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954350	10 + 0,25	86	72	74	0.89	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	8.528,00
	GON6MXVPW		220-240 ~ 50/60			124.0	

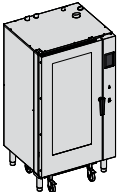
HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 10 GN1/1

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954352	19,5	86	72	102	1.14	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	10.305,00
	GON10MXVPW		220-240 ~ 50/60			154.5	

HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 20 GN1/1

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954345	47	100	94	188	2.47	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	23.520,00
	GON20MXVPWE		220-240 ~ 50/60			350.0	

HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 20 GN1/1 CON BOILER

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954346	47	100	94	188	2.47	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	27.677,00
	GON20MXVPWBE		220-240 ~ 50/60			374.0	

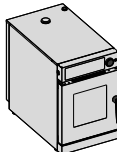
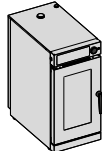
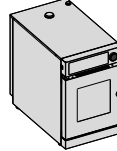
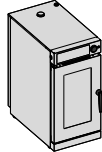




Compact

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	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	952671	8,25	50,5	87	80	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	952672	16,5	50,5	87	108	
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	954671	8,25	50,5	87	80	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	954672	16,5	50,5	87	108	
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	972671	6,25	50,5	69	80	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	972672	4,25	50,5	69	80	
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	974671	6,25	50,5	69	80	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	974672	10,25	50,5	69	108	

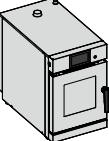
COMPACT SERIE DIGITAL (D)

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 BANDEJAS GN2/3

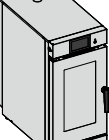
 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	974672	4,25	50,5	69	80	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOCPD6MXVPWEM		220-240 ~ 50/60			102.0	6.619,00

COMPACT SERIE DIGITAL NEXT

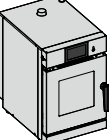
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954673	8,25	50,5	69	80	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOCPEN6VPWE		380-415 3N~ 50/60			102.0	8.122,00

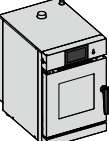
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954674	16.5	50,5	87	108	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOCPEN10VPWE		380-415 3N~ 50/60			102.0	9.899,00

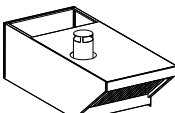
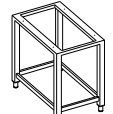
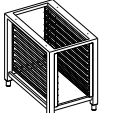
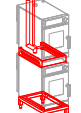
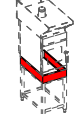
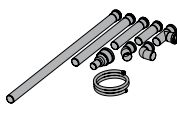
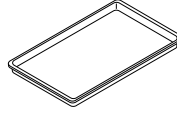
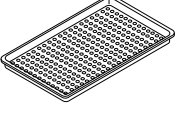
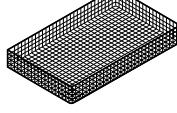
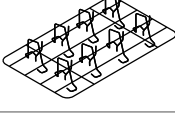
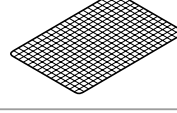
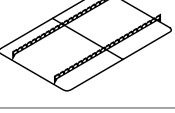
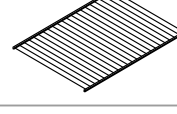
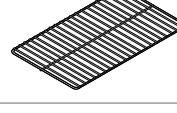
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 BANDEJAS GN2/3

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	974673	6,25	50,5	69	80	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOCPDN6VPWE		380-415 3N~ 50/60			102.0	7.818,00

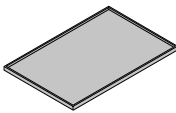
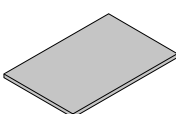
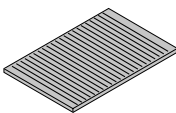
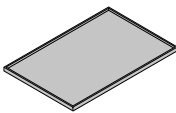
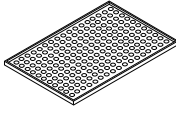
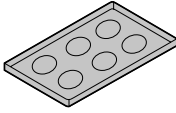
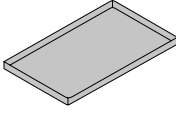
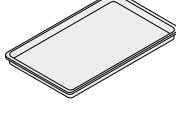
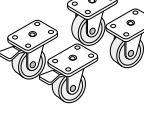
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 BANDEJAS GN2/3

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	974674	4,25	50,5	69	80	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOCPDN6VPWEM		220-240 ~ 50/60			102.0	7.818,00

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	€ 2.841,00
	Código 951986	Descripción BASE HORNOS COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1	€ 686,00
	Código 951987	Descripción BASE CON PORTABANDEJAS LONGITUDINAL PARA HORNOS COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1	€ 849,00
	Código 951988	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS COMPACT 6+6 BANDEJAS GN1/1	€ 770,00
	Código 951989	Descripción BANDA DE CIERRE PARA HORNO COMPACT 6 BANDEJAS GN1/1 CON CAMPANA, SOBRE BASE	€ 270,00
	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS	€ 182,00
	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	€ 55,00 61,00 69,00
	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	€ 67,00 74,00 82,00
	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€ 171,00
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€ 87,00
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€ 124,00
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€ 119,00
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€ 293,00
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€ 69,00

ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€ 292,00
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€ 311,00
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€ 370,00
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€ 139,00
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€ 160,00
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€ 184,00
	Código 091952 091953 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€ 108,00 124,00 139,00
	Código 9059 9060	Descripción BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	€ 131,00 144,00
	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€ 166,00
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€ 224,00
	Código 951915	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS	€ 136,00



Infrico

Dual

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DUAL SERIE XTRA (M)

HORNO A GAS MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTROMECAÁNICO, VAPOR DIRECTO 6 GN1/1 O 600x400mm							
 	Código	Tot. kW	 95	 80	 74	m³ 0.92	€ 6.517,00
	Modelo	kW	V-Hz	230 ~ 50		Kg 116.2	
HORNO A GAS MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTROMECAÁNICO, VAPOR DIRECTO 10 GN1/1 O 600x400mm							
 	Código	Tot. kW	 95	 80	 102	m³ 1.17	€ 7.906,00
	Modelo	kW	V-Hz	230 ~ 50		Kg 147.0	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTROMECAÁNICO, VAPOR DIRECTO 6 GN1/1 O 600x400mm							
 	Código	Tot. kW	 95	 80	 74	m³ 0.82	€ 5.011,00
	Modelo	kW	V-Hz	400 3N ~ 50		Kg 100.2	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTROMECAÁNICO, VAPOR DIRECTO 10 GN1/1 O 600x400mm							
 	Código	Tot. kW	 95	 80	 102	m³ 1.20	€ 6.088,00
	Modelo	kW	V-Hz	400 3N ~ 50		Kg 131.0	

DUAL SERIE XTRA (D)

HORNO A GAS MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTRÓNICO, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO 6 GN1/1 O 600x400mm						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	7.639,00
	962351	10,25	958074	0.90		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	GODLD6MXVEM		220-240 ~ 50/60	113.0		
HORNO A GAS MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTRÓNICO, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO 10 GN1/1 O 600x400mm						
 	Código	Tot. kW	  	m³	€	9.318,00
	962353	19,5	9580102	1.19		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	GODLD10MXVEM		220-240 ~ 50/60	154.0		

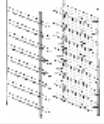
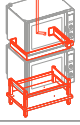
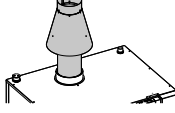
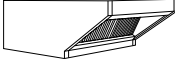
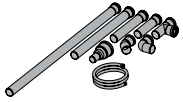
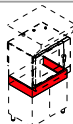
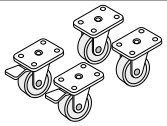
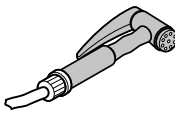
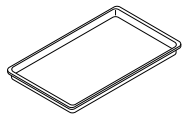
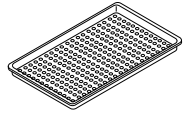
DUAL SERIE XTRA (D)

HORNO ELÉCTRICO MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTRÓNICO, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO 6 GN1/1 O 600x400mm						
 	Código	Tot. kW	 95	 80	 74	m³
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	962651	8,25	380-415 3N ~ 50/60		80.0	
						5.795,00
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTRÓNICO, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO 10 GN1/1 O 600x400mm						
 	Código	Tot. kW	 95	 80	 102	m³
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	962653	16,5	380-415 3N ~ 50/60		137.0	
						7.084,00
HORNO A GAS MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTRÓNICO, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO, LAVADO AUTOMÁTICO 6 GN1/1 O 600x400mm						
  	Código	Tot. kW	 95	 80	 74	m³
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	964353	10,25	220-240 ~ 50/60		130.5	
						8.691,00
HORNO A GAS MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTRÓNICO, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO, LAVADO AUTOMÁTICO 10 GN1/1 O 600x400mm						
  	Código	Tot. kW	 95	 80	 102	m³
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	964357	19,5	220-240 ~ 50/60		146.0	
						10.372,00
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTRÓNICO, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO, LAVADO AUTOMÁTICO 6 GN1/1 O 600x400mm						
  	Código	Tot. kW	 95	 80	 74	m³
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	964653	8,25	380-415 3N ~ 50/60		115.5	
						6.842,00
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DUAL SERIE XTRA, ELECTRÓNICO, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO, LAVADO AUTOMÁTICO 10 GN1/1 O 600x400mm						
  	Código	Tot. kW	 95	 80	 102	m³
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	964657	16,5	380-415 3N ~ 50/60		145.0	
						8.136,00

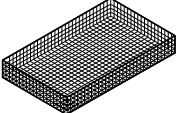
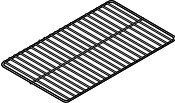
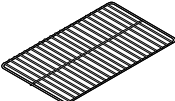
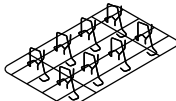
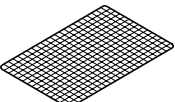
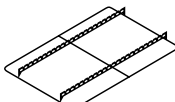
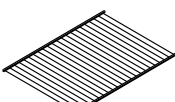
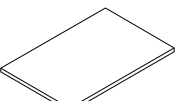
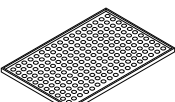
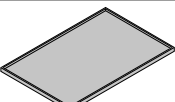
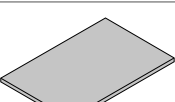
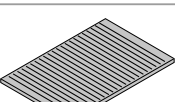
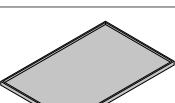
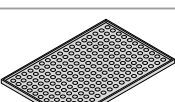
DUAL SERIE NEXT

HORNO A GAS MIXTO DUAL SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO, LAVADO AUTOMÁTICO 6 GN1/1 O 600x400mm						
 	Código 964352	Tot. kW 10,25	 95  80  74	m³ 1.04	€ 9.036,00	
	Modelo GODLN6MXVWEM	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 137.0		
HORNO A GAS MIXTO DUAL SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO, LAVADO AUTOMÁTICO 10 GN1/1 O 600x400mm						
 	Código 964356	Tot. kW 19,5	 95  80  102	m³ 1.17	€ 11.311,00	
	Modelo GODLN10MXVWEM	kW	V-Hz 220-240 ~ 50/60	Kg 146.0		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DUAL SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO, LAVADO AUTOMÁTICO 6 GN1/1 O 600x400mm						
 	Código 964652	Tot. kW 8,25	 95  80  74	m³ 1.05	€ 8.122,00	
	Modelo EODLN6MXVWE	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 128.5		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DUAL SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, RECETAS PROGRAMABLES, VAPOR DIRECTO, LAVADO AUTOMÁTICO 10 GN1/1 O 600x400mm						
 	Código 964656	Tot. kW 16,5	 95  80  102	m³ 1.17	€ 10.458,00	
	Modelo EODLN10MXVWE	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 145.0		

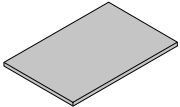
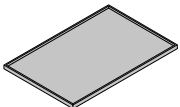
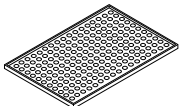
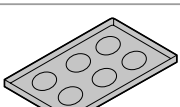
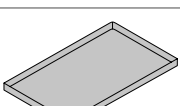
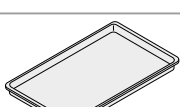
ACCESORIOS DUAL

	Código 961981	Descripción BASE HORNOS DUAL 5 BANDEJAS	€ 654,00
	Código 961985	Descripción BASE CON GUÍAS LATERALES PARA HORNOS DUAL DE 6 Y 10 BANDEJAS	€ 670,00
	Código 961963	Descripción KIT DE BANDEJA DUAL PARA LA BASE DEL HORNO	€ 218,00
	Código 961983	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELÉCTRICOS DUAL 1X6 Y 1X10	€ 509,00
	Código 961984	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS DUAL 1X6 Y 1X10	€ 739,00
	Código 951935	Descripción CHIMENEA A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS A GAS	€ 244,00
	Código 961979	Descripción CAMPANA DE ASPIRACION CONDENSACION PARA HORNOS DUAL 6 Y 10, 230V, 50/60HZ, 0.25KW	€ 2.895,00
	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS	€ 182,00
	Código 961982	Descripción PANEL LATERAL PARA HORNO DUAL CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO	€ 261,00
	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€ 166,00
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€ 224,00
	Código 951915	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS	€ 136,00
	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	€ 55,00 61,00 69,00
	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	€ 67,00 74,00 82,00

ACCESORIOS DUAL

	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€ 171,00
	Código 9037	Descripción REJILLA ACERO CROMADO 600X400MM	€ 43,00
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€ 69,00
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€ 87,00
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€ 124,00
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€ 119,00
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€ 293,00
	Código 9041	Descripción BANDEJA ALUMINIO 600X400MM, H=20MM	€ 62,00
	Código 9045	Descripción BANDEJA ALUMINIO PERFORADO 600X400MM, H=65MM	€ 76,00
	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€ 292,00
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€ 311,00
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€ 370,00
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€ 139,00
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€ 160,00

ACCESORIOS DUAL

	Código 961910	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA 600X400MM	€ 328,00
	Código 961950	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN 600X400MM	€ 152,00
	Código 961951	Descripción BANDEJA ALUMINIO PERFORADO RECUBIERTO DE TEFLÓN 600X400MM	€ 162,00
	Código 9046	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA BAGUETTES	€ 98,00
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€ 184,00
	Código 091952 091953 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€ 108,00 124,00 139,00
	Código 9059 9060	Descripción BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	€ 131,00 144,00



Infrico

Modular Cooking Lines





Modular Cooking Lines





Modular Cooking Lines





Modular Cooking Lines









Modular Cooking Lines





   
kitchen.infrico.com



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