



Cocción



# Cocción

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Symphony .....                   | 016 |
| KORE Monoblock.....              | 022 |
| KORE Modular                     |     |
| — Serie 900 .....                | 029 |
| — Serie 700.....                 | 061 |
| Cocción Independiente .....      | 094 |
| Equipos de gran producción ..... | 114 |



# Symphony

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



Una cocina a medida  
de tus necesidades



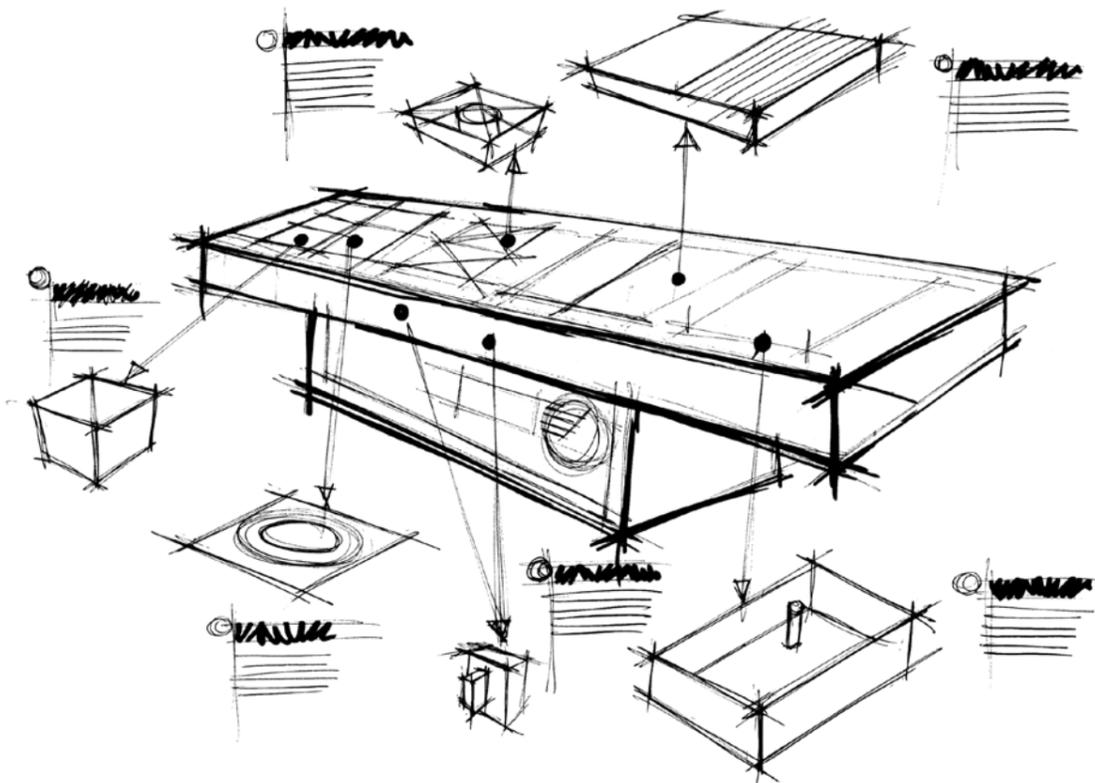
Acceso a la web

# Symphony

## La composición de una sinfonía perfecta

La línea de cocinas Symphony facilita al profesional de la cocina diseñar una cocina industrial a medida bajo total libertad, disponiendo a su gusto y adaptando a su forma de trabajo los distintos elementos que la componen.

Un amplio abanico de elementos, formas, tamaños, complementos y acabados de gran diseño y calidad le permiten personalizar la herramienta ideal con la que disfrutar cocinando y deleitar a los paladares más exquisitos.



## El sueño de todo chef.

La línea Symphony ha sido creada para dar solución a necesidades de diseño y funcionalidad de una cocina profesional. Elegante, versátil y de gran potencia y calidad, está preparada para ser diseñada para y por los profesionales más exigentes. A ello, se suman multitud de ventajas que permiten optimizar el espacio disponible y gestionar el trabajo en la cocina de una manera eficaz acorde a los gustos y formas de trabajo del Chef.

Optimización del espacio

Absoluta comodidad

Robusta y en una variedad de materiales de acabado

Máxima seguridad

Optimización del rendimiento

Facilidad de limpieza



## Principales diferencias entre Symphony y KORE Monoblock

|  | SYMPHONY   | KORE MONOBLOCK  |
|--|--|---|
| <b>Conexiones</b>                      | Conexión centralizada  | Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.  |
| <b>Espesor</b>                         | 3 mm (+ 3 mm refuerzo)   | KORE 900: 2mm<br>KORE 700: 1,5mm  |
| <b>Personalización</b>                 | Opciones ilimitadas  | Único portamando estético, acabados laterales y mandos de color disponibles   |
| <b>Configuración (funcionalidades)</b> | Totalmente configurable. Sobre la encimera hay más opciones y bajo la encimera también.      | Excepciones:<br>- Altura de la encimera = 900 mm<br>- No es posible integrar sartenes basculantes y marmitas.<br>- Longitud máxima = 5 módulos.<br>- Cocinas de gas especiales con coronas de latón y sistema de desagüe.<br>- Fry-tops especiales con mayor superficie, canal de agua y desagüe con rebosadero integrado en la encimera. |
| <b>Proceso de diseño y cotización</b>  | Proceso de diseño a medida.  | Diseño fácilmente realizable.   |
| <b>Transporte</b>                      | Se puede enviar de la forma que usted necesite. Lo de "a medida" se aplica también al envío. | Embalaje estándar. No será necesaria ninguna operación de soldadura o pulido in situ.<br><br>Cada bloque mural es un paquete (los bloques centrales se dividen en dos paquetes). La verticalidad se envía por separado.   |
| <b>Disponibilidad</b>                  | Bajo pedido. Fabricación a medida, "desde 0" que afecta al plazo de entrega.                 | Disponibilidad rápida, bajo petición. Fabricación basada en equipos modulares que agilizan la fabricación.  |

Cocina a medida:  
**Symphony**

La composición de una sinfonía perfecta.



Cocina modular de encimera única:  
**KORE Monoblock**

Una solución única para tu cocina.





# KORE Monoblock

KORE Monoblock es una encimera única diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares y ensalzar sus capacidades.

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Características principales ..... | <b>023</b> |
| Cómo construir tu bloque.....     | <b>025</b> |
| Ejemplo .....                     | <b>025</b> |
| Diferencias .....                 | <b>027</b> |



Una solución  
única para tu cocina.



Acceso a la web



Folleto comercial

## Una solución única para tu cocina

La gama KORE Monoblock ha sido diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares combinados en una encimera única que aporta también grandes ventajas.

Configurar el bloque idóneo es más fácil que nunca gracias a la posibilidad de combinar los equipos modulares de la **gama KORE 900 y KORE 700** a tu gusto.

El diseño de la encimera de una única pieza, sin juntas ni ranuras, hace posible un nivel de limpieza impecable. Todo ello acompañado por una estética elegante, cuidada y pensada para ser el centro de todas las miradas. Una solución que garantiza un nivel máximo de higiene y durabilidad de las máquinas gracias a su diseño robusto creado para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo.

## La cobertura perfecta para tu cocina

KORE Monoblock es integración y funcionalidad; es el acabado ideal para tu espacio de trabajo. La cobertura perfecta para unir y envolver tu cocina para que luzca más y mejor.

Amplia gama de productos

---

Disponibilidad

---

Coste

---

Certificaciones de producto

---

Higiene y limpieza

---

Diseño robusto

---

Facil instalación

---

Ergonomía y versatilidad

---

Estética

---



# Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

1

Tipo de bloque

Ya sea porque tienes mucho espacio disponible y quieres una isla o, por el contrario, porque necesitas aprovechar al máximo un espacio pequeño con una encimera en la pared, nuestras soluciones están diseñadas para cumplir con todas tus expectativas.

Selecciona el formato del bloque

## Kore Monoblock 900

CÓDIGO : 18006781

Central



Mural



## Kore Monoblock 700

CÓDIGO : 18007031

Central



Mural



## Kore Monoblock 900+700

CÓDIGO : 18007032

Central

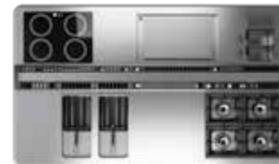


2

Encimera

Selecciona el equipamiento para su encimera

Para configurar tu KORE Monoblock puedes elegir entre la amplia gama de nuestra KORE 900 y KORE 700.



3

Bajo encimera

Selecciona los elementos bajo la encimera

Completa tu diseño añadiendo los muebles que necesites bajo la encimera. Permiten almacenar y mantener ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio en la cocina. También puedes incluir equipos refrigerados.



4

Verticalidad

Selecciona las estructuras verticales

Elije los soportes que mejor se adaptan a tus necesidades (estándar, con grifo, con enchufe o soportes especiales para maquinaria como hornos iKORE 0623 o salamandras) y sus correspondientes rejillas.



5

Acabados

Selecciona el tipo de acabado lateral

Añade terminaciones laterales para ganar en estética, higiene y ergonomía.



## Cada cocina es única.

Resultado

Ejemplo de bloque real

Lado A  
KORE 900Lado B  
KORE 700

| MODELO               | DESCRIPCIÓN                     | CANTIDAD |
|----------------------|---------------------------------|----------|
| <b>Encimera</b>      |                                 |          |
| EN-905               | Elemento neutro de 1/2 módulos  | 1        |
| CP-E910              | Cocedor de pasta                | 1        |
| EN-910               | Elemento neutro de 1 módulo     | 1        |
| C-G940 LPG           | Cocina a gas 4 fuegos           | 1        |
| <b>Bajo encimera</b> |                                 |          |
| MB-905               | Mueble bajo de 1/2 módulos      | 2        |
| CCP9-2G              | Mueble bajo refrigerado puertas | 1        |

| MODELO               | DESCRIPCIÓN                         | CANTIDAD |
|----------------------|-------------------------------------|----------|
| <b>Encimera</b>      |                                     |          |
| F-E7115              | Freidora                            | 1        |
| EN-7025              | Elemento neutro de 1/4 módulos      | 1        |
| FT-E7125             | Fry top liso-cromado                | 1        |
| EN-705               | Elemento neutro de 1/2 módulos      | 1        |
| C-I745               | Inducción de 4 zonas                | 1        |
| <b>Bajo encimera</b> |                                     |          |
| MB-715               | Mueble bajo de 1.5 módulos          | 1        |
| CCP7-2G W            | Mueble bajo refrigerado con cajones | 1        |

### Verticalidad y acabados

| MODELO | DESCRIPCIÓN         | CANTIDAD |
|--------|---------------------|----------|
| S2     | Soporte con grifo   | 2        |
| R      | Rejillas            | 1        |
| LAT    | Terminación lateral | 2        |

### Resumen

| DESCRIPCIÓN                  | DIMENSIONES (mm)   | € |
|------------------------------|--------------------|---|
| KORE Monoblock 900/700, 3.5M | 2.980 x 1760 x 900 | - |

## Principales diferencias entre KORE Monoblock y KORE Modular

|  | KORE MONOBLOCK   | KORE MODULAR   |
|--|--|--|
| <b>Conexiones</b>                      | Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.   | Una conexión para cada máquina.  |
| <b>Espesor</b>                         | 900: 2 mm + estructura reforzada<br>700: 1,5 mm + estructura reforzada   | 900: 2 mm<br>700: 1,5 mm   |
| <b>Personalización</b>                 | Detalles personalizables.<br>Estético panel frontal único, acabados laterales y mandos de color disponibles  | No hay opciones de personalización.<br>No hay opciones de personalización. |
| <b>Configuración (funcionalidades)</b> | Excepciones:<br>- Altura de la encimera = 900 mm<br>- No es posible integrar sartenes basculantes.<br>- Longitud máxima = 5 módulos.<br>- Cocinas de gas especiales con coronas de quemadores de latón y sistema de desagüe<br>- Fry-tops especiales con mayor superficie, canal de agua y sistema de desagüe. | Amplia gama de productos, con limitaciones específicas por unidad.         |
| <b>Proceso de diseño y cotización</b>  | Diseño fácilmente realizable.<br>Configurador en línea.  | Fijar el precio por unidad de producto                                     |
| <b>Transporte</b>                      | Cada bloque mural será un paquete (uno central se dividirá en dos murales). La verticalidad se envía aparte.<br>Embalaje estándar. Soldadura y pulido in situ no requerido.  | Cada máquina se envía con su embalaje.                                     |
| <b>Precio</b>                          | 25-30% más cara que la cocina modular.   | -  |
| <b>Disponibilidad</b>                  | Disponibilidad rápida, bajo petición. Fabricación basada en equipos modulares que agilizan la fabricación. Plazo de entrega estimado de 3 semanas.   | Disponibilidad inmediata.  |

### KORE Monoblock

Una solución única para tu cocina



### KORE Modular

Máximas prestaciones y flexibilidad



## Serie 900

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Cocinas a gas fuegos abiertos.....    | <b>031</b> |
| Cocinas a gas todo plancha.....       | <b>033</b> |
| Cocinas paelleras.....                | <b>034</b> |
| Cocinas eléctricas .....              | <b>035</b> |
| Cocinas eléctricas todo plancha ..... | <b>036</b> |
| Cocinas de inducción .....            | <b>037</b> |
| Cocedores de pasta.....               | <b>038</b> |
| Fry-tops.....                         | <b>039</b> |
| Freidoras.....                        | <b>041</b> |
| Barbacoas .....                       | <b>043</b> |
| Marmitas .....                        | <b>045</b> |
| Mantenedor de fritos.....             | <b>047</b> |
| Sartenes basculantes.....             | <b>048</b> |
| Baños maría .....                     | <b>049</b> |
| Elementos neutros .....               | <b>050</b> |
| Muebles bajos.....                    | <b>051</b> |
| Muebles soporte refrigerados .....    | <b>052</b> |
| Bloques Kore 900 y verticalidad ..... | <b>053</b> |
| Accesorios.....                       | <b>059</b> |

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



Rendimiento y  
productividad a la  
máxima potencia.



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

# Cocinas a gas fuegos abiertos



## Características Generales

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

### HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas tamaño GN 2/1 o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (cocinas versión OP); o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- De fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
  - Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
  - Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
  - Calentamiento:
    - Gas: Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
    - Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
  - Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
  - Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
  - Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- ACCESORIOS OPCIONALES  
(ver página de accesorios al final del capítulo)
- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
  - Columna de agua.
  - Difusores de latón

|   | MODELO      | GAS | CÓDIGO   | PARRILLAS (mm) | QUEMADORES |        |         | HORNO         |              | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|---|-------------|-----|----------|----------------|------------|--------|---------|---------------|--------------|---------------------|------------------|---|
|   |             |     |          |                | 5,25 kW    | 8,0 kW | 10,2 kW | TAMAÑO        | POTENCIA(kW) |                     |                  |   |
| <b>Sobremesa</b>                        |             |     |          |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| STOCK                                   | C-G920      | LPG | 19075525 | 397x350        | 1          | 1      | -       | -             | -            | 13,25               | 400x930x290      | - |
| STOCK                                   | C-G920 H    | LPG | 19075521 | 397x350        | -          | 1      | 1       | -             | -            | 18,20               | 400x930x290      | - |
|   |             | NG  | 19075523 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
|   | C-G920 XH   | LPG | 19085164 | 397x350        | -          | -      | 2       | -             | -            | 20,40               | 400x930x290      | - |
|   |             | NG  | 19085165 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| STOCK                                   | C-G940      | LPG | 19075531 | 397x350        | 2          | 1      | 1       | -             | -            | 28,70               | 800x930x290      | - |
| STOCK                                   | C-G940 H    | LPG | 19075527 | 397x350        | -          | 3      | 1       | -             | -            | 34,20               | 800x930x290      | - |
| STOCK                                   | C-G940 XH   | LPG | 19085166 | 397x350        | -          | -      | 4       | -             | -            | 40,80               | 800x930x290      | - |
|   |             | NG  | 19085167 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| STOCK                                   | C-G960      | LPG | 19075543 | 397x350        | 3          | 2      | 1       | -             | -            | 41,95               | 1200x930x290     | - |
| STOCK                                   | C-G960 H    | LPG | 19075539 | 397x350        | -          | 5      | 1       | -             | -            | 50,20               | 1200x930x290     | - |
| STOCK                                   |             | NG  | 19075541 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| <b>Horno estático de gas GN 2/1</b>     |             |     |          |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| STOCK                                   | C-G941      | LPG | 19075537 | 397x350        | 2          | 1      | 1       | GN-2/1        | 8,60         | 37,30               | 800x930x850      | - |
| STOCK                                   | C-G941 H    | LPG | 19075533 | 397x350        | -          | 3      | 1       | GN-2/1        | 8,60         | 42,80               | 800x930x850      | - |
|   |             | NG  | 19075535 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
|   | C-G941 XH   | LPG | 19085168 | 397x350        | -          | -      | 4       | GN-2/1        | 8,60         | 49,40               | 800x930x850      | - |
|   |             | NG  | 19085169 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| STOCK                                   | C-G961      | LPG | 19075549 | 397x350        | 3          | 2      | 1       | GN-2/1        | 8,60         | 50,55               | 1200x930x850     | - |
|   |             | NG  | 19075550 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
|   | C-G961 H    | LPG | 19075545 | 397x350        | -          | 5      | 1       | GN-2/1        | 8,60         | 58,80               | 1200x930x850     | - |
|   |             | NG  | 19075547 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| <b>Horno estático panorámico de gas</b> |             |     |          |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| STOCK                                   | C-G961 OP   | LPG | 19075555 | 397x350        | 3          | 2      | 1       | 1.000x700x290 | 14,00        | 55,95               | 1200x930x850     | - |
|   |             | NG  | 19075556 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
|   | C-G961 OP H | LPG | 19075551 | 397x350        | -          | 5      | 1       | 1.000x700x290 | 14,00        | 64,20               | 1200x930x850     | - |
|   |             | NG  | 19075553 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
| <b>Horno estático eléctrico GN 2/1</b>  |             |     |          |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |
|   | C-GE941     | LPG | 19075559 | 397x350        | 2          | 1      | 1       | GN-2/1        | 6,00         | 34,70               | 800x930x850      | - |
|   |             | NG  | 19075572 |                |            |        |         |               |              |                     |                  |   |

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

## Cocinas a gas todo plancha



### Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Solera de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.

- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

#### HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

| MODELO                           | GAS | CÓDIGO   | PLANCHA (mm) | QUEMADORES<br>11,0 kW | HORNO       |               | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|----------------------------------|-----|----------|--------------|-----------------------|-------------|---------------|---------------------|------------------|---|
|                                  |     |          |              |                       | DIMENSIONES | POTENCIA (kW) |                     |                  |   |
| <b>Sobremesa</b>                 |     |          |              |                       |             |               |                     |                  |   |
| C-G910                           | LPG | 19075517 | 800x700      | 1                     | -           | -             | 11,00               | 800x930x290      | - |
|                                  | NG  | 19075518 |              |                       |             |               |                     |                  |   |
| <b>Con horno estático de gas</b> |     |          |              |                       |             |               |                     |                  |   |
| C-G911                           | LPG | 19075519 | 800x700      | 1                     | GN-2/1      | 8,60          | 19,60               | 800x930x850      | - |
|                                  | NG  | 19075520 |              |                       |             |               |                     |                  |   |

## Cocinas paelleras



### Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

#### HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

| MODELO           | GAS | CÓDIGO   | QUEMADORES             |                        |               | HORNO       |               | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|------------------|-----|----------|------------------------|------------------------|---------------|-------------|---------------|---------------------|------------------|---|
|                  |     |          | Ø CORONA EXTERIOR (mm) | Ø CORONA INTERIOR (mm) | POTENCIA (kW) | TAMAÑO      | POTENCIA (kW) |                     |                  |   |
| <b>Sobremesa</b> |     |          |                        |                        |               |             |               |                     |                  |   |
| C-GP910          | LPG | 19075573 | 450                    | 330                    | 27,00         | -           | -             | 27,00               | 800x930x290      | - |
|                  | NG  | 19075574 |                        |                        |               |             |               |                     |                  |   |
| <b>Con horno</b> |     |          |                        |                        |               |             |               |                     |                  |   |
| C-GP911          | LPG | 19075575 | 450                    | 330                    | 27,00         | 665x665x325 | 7,30          | 34,30               | 800x930x850      | - |
|                  | NG  | 19075576 |                        |                        |               |             |               |                     |                  |   |

## Cocinas eléctricas



### Características generales

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

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

#### HORNO

- Horno estático GN 2/1 o panorámico de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el

- volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

#### Voltaje

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

| MODELO  | CÓDIGO    | PLACAS   |         | HORNO  |               | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | €             |   |
|---|-----------|----------|---------|--------|---------------|---------------------|------------------|---------------|---|
|   |           | (mm)     | 4,0 kW  | TAMAÑO | POTENCIA (kW) |                     |                  |               |   |
| <b>Sobremesa</b>  |           |          |         |        |               |                     |                  |               |   |
|  | C-E920    | 19075501 | 300x300 | 2      | -             | -                   | 8,00             | 400x930x290   | - |
|  | C-E940    | 19075505 | 300x300 | 4      | -             | -                   | 16,00            | 800x930x290   | - |
|  | C-E960    | 19075513 | 300x300 | 6      | -             | -                   | 24,00            | 1.200x930x290 | - |
| <b>Con horno</b>  |           |          |         |        |               |                     |                  |               |   |
|  | C-E941    | 19075509 | 300x300 | 4      | GN-2/1        | 6,00                | 22,00            | 800x930x850   | - |
|  | C-E961    | 19075514 | 300x300 | 6      | GN-2/1        | 6,00                | 30,00            | 1.200x930x850 | - |
|  | C-E961 OP | 19075516 | 300x300 | 6      | 1.000x700x290 | 12,00               | 36,00            | 1.200x930x850 | - |

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

## Cocinas eléctricas todo plancha



### Características generales

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

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

#### HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura

(125 - 310 °C).

- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

#### Voltaje

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

| MODELO  | CÓDIGO | TODO PLANCHA |                  |               | HORNO  |               | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | €           |   |
|---|--------|--------------|------------------|---------------|--------|---------------|---------------------|------------------|-------------|---|
|   |        | MEDIDAS      | ZONAS DE COCCIÓN | POTENCIA (kW) | TAMAÑO | POTENCIA (kW) |                     |                  |             |   |
| <b>Sobremesa</b>  |        |              |                  |               |        |               |                     |                  |             |   |
|  | C-E910 | 19075495     | 720x720          | 4             | 4x4    | -             | -                   | 16,00            | 800x930x290 | - |
| <b>Con horno</b>  |        |              |                  |               |        |               |                     |                  |             |   |
|  | C-E911 | 19075498     | 720x720          | 4             | 4x4    | GN-2/1        | 6,00                | 22,00            | 800x930x850 | - |

## Cocinas de inducción



### Características generales

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

#### Voltaje

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

|                           | MODELO | CÓDIGO   | PLACAS |      | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|---------------------------|--------|----------|--------|------|---------------------|------------------|---|
|                           |        |          | 5,0 kW | Ø mm |                     |                  |   |
| <b>Focos de inducción</b> |        |          |        |      |                     |                  |   |
| © STOCK                   | C-I925 | 19075577 | 2      | 280  | 10,00               | 400x930x290      | - |
| © STOCK                   | C-I945 | 19075578 | 4      | 280  | 20,00               | 800x930x290      | - |
| <b>Wok</b>                |        |          |        |      |                     |                  |   |
|                           | W-I905 | 19075893 | 1      | 300  | 5,00                | 400x930x290      | - |

## Cocedores de pasta



### Características generales

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

#### MODELOS ELÉCTRICOS

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

#### MODELOS A GAS

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).

#### Accesorios opcionales

- (Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados.
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos.
- Kit de 2 cestillos 1/2.

|                                 | MODELO  | GAS | CÓDIGO   | CUBAS    |        |                 | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|---------------------------------|---------|-----|----------|----------|--------|-----------------|---------------------|------------------|---|
|                                 |         |     |          | CANTIDAD | TAMAÑO | CESTILLOS (1/3) |                     |                  |   |
| <b>🔥 Cocedores - gas</b>        |         |     |          |          |        |                 |                     |                  |   |
| © STOCK                         | CP-G905 | LPG | 19075585 | 1        | GN-1/1 | 3               | 16,00               | 400x930x850      | - |
| © STOCK                         |         | NG  | 19075587 |          |        |                 |                     |                  |   |
|                                 | CP-G910 | LPG | 19075589 | 2        | GN-1/1 | 6               | 32,00               | 800x930x850      | - |
|                                 |         | NG  | 19075590 |          |        |                 |                     |                  |   |
| <b>🔌 Cocedores - eléctricos</b> |         |     |          |          |        |                 |                     |                  |   |
| © STOCK                         | CP-E905 | -   | 19075581 | 1        | GN-1/1 | 3               | 12,00               | 400x930x850      | - |
|                                 | CP-E910 | -   | 19075584 | 2        | GN-1/1 | 6               | 24,00               | 800x930x850      | - |

# Fry-tops



## Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Gas: Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos quemadores independientes para modelos de un módulo).

- Gas: Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Gas: Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Termostato de seguridad en los modelos con control termostático.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de

las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.

- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### ACCESORIOS OPCIONALES

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta (\*)

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

### VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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



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

|  | MODELO | GAS          | CÓDIGO                      | PLACA    |       |          | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | €           |   |
|--|--------|--------------|-----------------------------|----------|-------|----------|---------------------|------------------|-------------|---|
|  |        |              |                             | TIPO (*) | ZONAS | (mm) dm² |                     |                  |             |   |
| <b>FRY-TOPS-GAS</b>                          |        |              |                             |          |       |          |                     |                  |             |   |
| <b>Válvula max-min</b>                       |        |              |                             |          |       |          |                     |                  |             |   |
|  |        | FT-G905 V L  | LPG 19101457<br>NG 19101458 | L        | 1     | 335x640  | 21,50               | 9,25             | 400x930x290 | - |
|  |        | FT-G905 V R  | LPG 19101459<br>NG 19101460 | R        | 1     | 335x640  | 21,50               | 9,25             | 400x930x290 | - |
| STOCK  |        | FT-G910 V L  | LPG 19101485<br>NG 19101486 | L        | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
|  |        | FT-G910 V R  | LPG 19101489<br>NG 19101490 | R        | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
|  |        | FT-G910 V LR | LPG 19101487<br>NG 19101488 | L+R      | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
| <b>Control termostático</b>                  |        |              |                             |          |       |          |                     |                  |             |   |
|  |        | FT-G905 L    | LPG 19101449<br>NG 19101451 | L        | 1     | 335x640  | 21,50               | 9,25             | 400x930x290 | - |
|  |        | FT-G905 R    | LPG 19101453<br>NG 19101455 | R        | 1     | 335x640  | 21,50               | 9,25             | 400x930x290 | - |
| STOCK  |        | FT-G910 L    | LPG 19101473<br>NG 19101475 | L        | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
| STOCK  |        | FT-G910 R    | LPG 19101481<br>NG 19101483 | R        | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
|  |        | FT-G910 LR   | LPG 19101477<br>NG 19101479 | L+R      | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
| <b>Control termostático y placa de cromo</b> |        |              |                             |          |       |          |                     |                  |             |   |
| STOCK  |        | FT-G905 C L  | LPG 19101134<br>NG 19101136 | L / C    | 1     | 335x640  | 21,50               | 9,25             | 400x930x290 | - |
|  |        | FT-G905 C R  | LPG 19101144<br>NG 19101146 | R / C    | 1     | 335x640  | 21,50               | 9,25             | 400x930x290 | - |
| STOCK  |        | FT-G910 C L  | LPG 19101461<br>NG 19101463 | L / C    | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
| STOCK  |        | FT-G910 C R  | LPG 19101469<br>NG 19101471 | R / C    | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
|  |        | FT-G910 C LR | LPG 19101465<br>NG 19101467 | L+R / C  | 2     | 735x640  | 47,00               | 18,50            | 800x930x290 | - |
| <b>FRY-TOPS - ELÉCTRICOS</b>                 |        |              |                             |          |       |          |                     |                  |             |   |
| <b>Control termostático</b>                  |        |              |                             |          |       |          |                     |                  |             |   |
| STOCK  |        | FT-E905 L    | - 19101427                  | L        | 1     | 335x640  | 21,50               | 7,50             | 400x930x290 | - |
|  |        | FT-E905 R    | - 19101430                  | R        | 1     | 335x640  | 21,50               | 7,50             | 400x930x290 | - |
| STOCK  |        | FT-E910 L    | - 19101442                  | L        | 2     | 735x640  | 47,00               | 15,00            | 800x930x290 | - |
|  |        | FT-E910 R    | - 19101448                  | R        | 2     | 735x640  | 47,00               | 15,00            | 800x930x290 | - |
|  |        | FT-E910 LR   | - 19101445                  | L+R      | 2     | 735x640  | 47,00               | 15,00            | 800x930x290 | - |
| <b>Control termostático y placa de cromo</b> |        |              |                             |          |       |          |                     |                  |             |   |
|  |        | FT-E905 C L  | - 19101131                  | L / C    | 1     | 335x640  | 21,50               | 7,50             | 400x930x290 | - |
|  |        | FT-E905 C R  | - 19101141                  | R / C    | 1     | 335x640  | 21,50               | 7,50             | 400x930x290 | - |
|  |        | FT-E910 C L  | - 19101433                  | L / C    | 2     | 735x640  | 47,00               | 15,00            | 800x930x290 | - |
|  |        | FT-E910 C R  | - 19101439                  | R / C    | 2     | 735x640  | 47,00               | 15,00            | 800x930x290 | - |
|  |        | FT-E910 C LR | - 19101436                  | L+R / C  | 2     | 735x640  | 47,00               | 15,00            | 800x930x290 | - |

(\*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada

C: superficie de cromo

## CALENTAMIENTO INTERNO

## Freidoras



- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).
- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

## MODELO CON CONTROL DIGITAL:

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

## VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

## CESTILLOS EN DOTACIÓN:

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

## Accesorios opcionales

- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125x 280 x 100 mm).

## Características generales

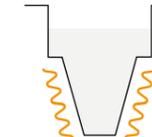
- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a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

| MODELO  | CÓDIGO   |          | HZ.   | CUBAS | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | €     |             |   |
|---|----------|----------|-------|-------|---------------------|------------------|-------|-------------|---|
|   | LPG      | NG       |       |       |                     |                  |       |             |   |
| <b>Freidoras a gas*</b>                         |          |          |       |       |                     |                  |       |             |   |
| F-G9115   | 19078845 | 19081732 | 50    | 1     | 1x15                | 1 grande         | 15,00 | 400x930x850 | - |
| F-G9215   | 19081735 | 19081738 | 50    | 2     | 2x15                | 2 grandes        | 30,00 | 800x930x850 | - |
| F-G9121   | 19075613 | 19075616 | 50    | 1     | 1x21                | 2 pequeños       | 21,00 | 400x930x850 | - |
| F-G9221   | 19075625 | 19075628 | 50    | 2     | 2x21                | 4 pequeños       | 42,00 | 800x930x850 | - |
| <b>Freidoras eléctricas</b>                     |          |          |       |       |                     |                  |       |             |   |
| F-E9115   | 19078867 | 400V 3N  | 50/60 | 1     | 1x15                | 1 grande         | 12,00 | 400x930x850 | - |
| F-E9215   | 19081692 | 400V 3N  | 50/60 | 2     | 2x15                | 2 grandes        | 24,00 | 800x930x850 | - |
| F-E9121   | 19075600 | 400V 3N  | 50/60 | 1     | 1x21                | 2 pequeños       | 18,00 | 400x930x850 | - |
| F-E9221   | 19075606 | 400V 3N  | 50/60 | 2     | 2x21                | 4 pequeños       | 36,00 | 800x930x850 | - |
| <b>Freidoras eléctricas con control digital</b> |          |          |       |       |                     |                  |       |             |   |
| F-E9121 D                                       | 19075900 | 400V 3N  | 50/60 | 1     | 1x21                | 2 small          | 29,00 | 400x930x850 | - |

(\*) Consultar disponibilidad en otras frecuencias

## CALENTAMIENTO EXTERNO

## Freidoras



## Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Termostato de seguridad.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Voltajes en modelos eléctricos
- Tanque en forma de V de fácil limpieza con soldadura robotizada y pulido a la superficie superior.
- Elementos calefactores externos de alta eficiencia.
- Contenedor colocado debajo del tanque para drenajes de aceite con filtro.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (1,00 kW/litro en los modelos a gas).
- Encendido por tren de chispas en los modelos de gas.

| MODELO                      | CÓDIGO   |          | Hz.   | CUBAS | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | €     |             |   |
|-----------------------------|----------|----------|-------|-------|---------------------|------------------|-------|-------------|---|
|                             | LPG      | NG       |       |       |                     |                  |       |             |   |
| <b>Freidoras a gas*</b>     |          |          |       |       |                     |                  |       |             |   |
| F-G9123                     | 19099107 | 19099109 | 50    | 1     | 1x23                | 2 pequeños       | 23,00 | 400x930x850 | - |
| <b>Freidoras eléctricas</b> |          |          |       |       |                     |                  |       |             |   |
| F-E9123                     | 19097622 | 400V 3N  | 50/60 | 1     | 1x23                | 2 pequeños       | 23,00 | 400x930x850 | - |

(\*) Consultar disponibilidad en otras frecuencias

# Barbacoas



## Características generales

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

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

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

### MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

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

### MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.

- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

### MODELOS A GAS DE SUELO

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

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



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



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

| MODELO                      | GAS | CÓDIGO   | PARRILLAS   |       |          |            | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | €            |   |
|-----------------------------|-----|----------|-------------|-------|----------|------------|---------------------|------------------|--------------|---|
|                             |     |          | TIPO        | ZONAS | CANTIDAD | (mm) (dm²) |                     |                  |              |   |
| <b>PARRILLAS A GAS</b>      |     |          |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| <b>Sobremesa</b>            |     |          |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G905 I                    | LPG | 19078584 | Inox        | 1     | 1        | 340x690    | 24                  | 11               | 400x930x290  | - |
|                             | NG  | 19081684 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G905                      | LPG | 19078902 | Acero dulce | 1     | 2        | 340x690    | 24                  | 11               | 400x930x290  | - |
|                             | NG  | 19081682 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G910 I                    | LPG | 19078582 | Inox        | 2     | 2        | 680x690    | 48                  | 22               | 800x930x290  | - |
|                             | NG  | 19081686 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G910                      | LPG | 19078901 | Acero dulce | 2     | 4        | 680x690    | 48                  | 22               | 800x930x290  | - |
|                             | NG  | 19081685 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G915 I                    | LPG | 19081680 | Inox        | 3     | 3        | 1020x690   | 72                  | 33               | 1200x930x290 | - |
|                             | NG  | 19081681 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G915                      | LPG | 19079204 | Acero dulce | 3     | 6        | 1020x690   | 72                  | 33               | 1200x930x290 | - |
|                             | NG  | 19081639 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| <b>De suelo</b>             |     |          |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G9051 I                   | LPG | 19075474 | Inox        | 1     | 1        | 340x690    | 24                  | 11               | 400x930x850  | - |
|                             | NG  | 19075475 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G9051                     | LPG | 19075476 | Acero dulce | 1     | 2        | 340x690    | 24                  | 11               | 400x930x850  | - |
|                             | NG  | 19075478 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G9101 I                   | LPG | 19075480 | Inox        | 2     | 2        | 680x690    | 48                  | 22               | 800x930x850  | - |
|                             | NG  | 19075481 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-G9101                     | LPG | 19075482 | Acero dulce | 2     | 4        | 680x690    | 48                  | 22               | 800x930x850  | - |
|                             | NG  | 19075484 |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| <b>PARRILLAS ELÉCTRICAS</b> |     |          |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| <b>Sobremesa</b>            |     |          |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-E905                      | -   | 19078931 | Inox        | 1     | 1        | 255x640    | 16                  | 5,42             | 400x930x290  | - |
| B-E910                      | -   | 19078922 | Inox        | 2     | 1        | 545x640    | 35                  | 10,84            | 800x930x290  | - |
| <b>De suelo</b>             |     |          |             |       |          |            |                     |                  |              |   |
| B-E9051 I                   | -   | 19075417 | Inox        | 1     | 1        | 340x690    | 24                  | 7,5              | 400x930x850  | - |
| B-E9051                     | -   | 19075413 | Acero dulce | 1     | 2        | 340x690    | 24                  | 7,5              | 400x930x850  | - |
| B-E9101 I                   | -   | 19075473 | Inox        | 2     | 2        | 680x690    | 48                  | 15               | 800x930x850  | - |
| B-E9101                     | -   | 19075470 | Acero dulce | 2     | 4        | 680x690    | 48                  | 15               | 800x930x850  | - |

# Marmitas



## Características generales

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

esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### Calentamiento indirecto - baño maría

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

### MODELOS A GAS

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

### MODELOS ELÉCTRICOS

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

### Funcionamiento a presión

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

| MODELO  | Hz. | CÓDIGO   |          | CUBA       |             | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|---|-----|----------|----------|------------|-------------|---------------------|------------------|---|
|   |     | LPG      | NG       | Ø X H (mm) | VOLUMEN (l) |                     |                  |   |
| <b>MARMITAS A GAS*</b>  |     |          |          |            |             |                     |                  |   |
| <b>Fuego directo</b>  |     |          |          |            |             |                     |                  |   |
|  M-G910      | 50  | 19075824 | 19075826 | 600x400    | 100         | 20,00               | 800x930x850      | - |
|  M-G915      | 50  | 19075832 | 19075834 | 600x550    | 150         | 24,00               | 800x930x850      | - |
|  M-G920      | 50  | 19075836 | 19075838 | 600x650    | 200         | 24,00               | 800x930x850      | - |
| <b>Fuego indirecto</b>  |     |          |          |            |             |                     |                  |   |
|  M-G910 BM   | 50  | 19075819 | 19075822 | 600x400    | 100         | 20,00               | 800x930x850      | - |
|  M-G915 BM   | 50  | 19075828 | 19075830 | 600x550    | 150         | 24,00               | 800x930x850      | - |
| <b>Presión</b>  |     |          |          |            |             |                     |                  |   |
|  MP-G910     | 50  | 19075840 | 19075842 | 600x400    | 100         | 20,00               | 800x930x850      | - |
|  MP-G915   | 50  | 19075845 | 19075846 | 600x550    | 150         | 24,00               | 800x930x850      | - |
|  MP-G920   | 50  | 19075848 | 19075850 | 600x650    | 200         | 24,00               | 800x930x850      | - |
| <b>MARMITAS ELÉCTRICAS</b>  |     |          |          |            |             |                     |                  |   |
| <b>Fuego indirecto</b>  |     |          |          |            |             |                     |                  |   |
|  M-E910 BM | -   | 19075814 |          | 600x400    | 100         | 22,00               | 800x930x850      | - |
|  M-E915 BM | -   | 19075817 |          | 600x550    | 150         | 22,00               | 800x930x850      | - |

(\*) : Consultar disponibilidad en otras frecuencias

## Sartenes basculantes



### Características generales

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

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

### VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

| MODELO                                 | HZ. | CÓDIGO   |          | SISTEMA DE ELEVACIÓN | TIPO DE CUBA (*) | CAPACIDAD (l) | SUPERFICIE |                    | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|-----|----------|----------|----------------------|------------------|---------------|------------|--------------------|---------------------|------------------|---|
|  |     | LPG      | NG       |                      |                  |               | (mm)       | (dm <sup>2</sup> ) |                     |                  |   |
| <b>SARTENES BASCULANTES A GAS*</b>     |     |          |          |                      |                  |               |            |                    |                     |                  |   |
| SB-G910 I                              | 50  | 19075867 | 19075876 | Manual               | Inox             | 90            | 730x616    | 45                 | 18,00               | 800x930x850      | - |
| SB-G910                                | 50  | 19075879 | 19075885 | Manual               | Acero dulce      | 90            | 730x616    | 45                 | 18,00               | 800x930x850      | - |
| SB-G910 IM                             | 50  | 19075870 | 19075873 | Motorizado           | Inox             | 90            | 730x616    | 45                 | 18,00               | 800x930x850      | - |
| SB-G910 M                              | 50  | 19075881 | 19075883 | Motorizado           | Acero dulce      | 90            | 730x616    | 45                 | 18,00               | 800x930x850      | - |
| SB-G915 IM                             | 50  | 19075887 | 19075890 | Motorizado           | Inox             | 120           | 1.130x616  | 70                 | 25,00               | 1.200x930x850    | - |
| <b>SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS</b> |     |          |          |                      |                  |               |            |                    |                     |                  |   |
| SB-E910 I                              |     | 19075857 |          | Manual               | Inox             | 90            | 730x616    | 45                 | 15,00               | 800x930x850      | - |
| SB-E910                                |     | 19075854 |          | Manual               | Acero dulce      | 90            | 730x616    | 45                 | 15,00               | 800x930x850      | - |
| SB-E910 IM                             |     | 19075860 |          | Motorizado           | Inox             | 90            | 730x616    | 45                 | 15,00               | 800x930x850      | - |
| SB-E910 M                              |     | 19075863 |          | Motorizado           | Acero dulce      | 90            | 730x616    | 45                 | 15,00               | 800x930x850      | - |
| SB-E915 IM                             |     | 19075866 |          | Motorizado           | Inox             | 120           | 1.130x616  | 70                 | 22,50               | 1.200x930x850    | - |

(\*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

## Baños maría



### Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
- Medio módulo: GN-4/3, con 22 litros de capacidad.
- Un módulo: 2xGN-4/3, con 44 litros de capacidad.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.

- El grifo de llenado se vende como accesorio opcional.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.

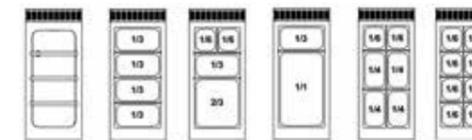
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

### MODELOS ELÉCTRICOS

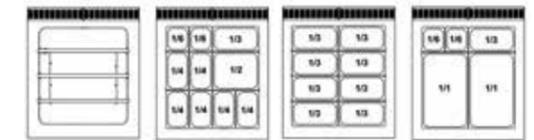
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

### ACCESORIOS EN OPCIÓN

- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.



BM 905 COMBINACIONES DE CUBAS POSIBLES



BM 910 COMBINACIONES DE CUBAS POSIBLES

| MODELO                      | GAS | CÓDIGO   | CUBA   |             | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|-----------------------------|-----|----------|--------|-------------|---------------------|------------------|---|
|                             |     |          | TAMAÑO | VOLUMEN (l) |                     |                  |   |
| <b>BAÑO MARÍA A GAS</b>     |     |          |        |             |                     |                  |   |
| BM-G905                     | LPG | 19075491 | GN-4/3 | 22          | 3,25                | 400x930x290      | - |
|                             | NG  | 19075492 |        |             |                     |                  |   |
| BM-G910                     | LPG | 19075493 | GN-8/3 | 44          | 6,50                | 800x930x290      | - |
|                             | NG  | 19075494 |        |             |                     |                  |   |
| <b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO</b> |     |          |        |             |                     |                  |   |
| BM-E905                     | -   | 19075487 | GN-4/3 | 22          | 3,00                | 400x930x290      | - |
| BM-E910                     | -   | 19075490 | GN-8/3 | 44          | 6,00                | 800x930x290      | - |

## Mantenedor de fritos



### Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad

- para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mantenimiento del calor mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.

- Mando con sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

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

## Elementos neutros



### Características generales

- Aparatos de medio y un módulo.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.

- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

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

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

## Muebles bajos



### Características generales

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

| MODELO   | CÓDIGO   | PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS) | CAJONES | GUÍAS (5 NIVELES) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|----------------------------------|---------|-------------------|------------------|---|
|  MB-9025  | 19048470 | -                                | -       | -                 | 200x850x600      | - |
| MB-905   | 19018700 | 1                                | -       | -                 | 400x850x600      | - |
|  MB-905 C | 19084564 | -                                | 2       | -                 | 400x850x600      | - |
| MB-905 G   | 19086897 | 1                                | -       | 1                 | 400x850x600      | - |
|  MB-910   | 19022189 | 2                                | -       | -                 | 800x850x600      | - |
|  MB-915   | 19020374 | 3                                | -       | -                 | 1.200x850x600    | - |

### Puertas para muebles bajos

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

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

## Muebles soporte refrigerados



### Características generales

- Estructura construida en AISI-304.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Testeado en clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo W con capacidad para GN 1/1.
- Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
- Respaldo INOX.

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

| MODELO                                 | REFRIGERANTE | Hz. | CÓDIGO   | Nº DE PUERTAS CAJONES | CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA | CAPACIDAD BRUTA (L) | CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h) | POTENCIA ELÉCTRICA (W) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|--------------|-----|----------|-----------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------------------|------------------------|------------------|---|
| <b>Modelos con puertas</b>             |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP9-2G                                | R290         | 50  | 19089615 | 2                     | B                           | 169                 | 714                             | 250                    | 1.200x900x590    | - |
| <b>Modelos con cajones 2/3</b>         |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP9-2G W                              | R290         | 50  | 19089616 | 2 x 2/3               | B                           | 169                 | 714                             | 250                    | 1.200x900x590    | - |
| <b>Modelos con cajoneras apaisadas</b> |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP9-2G W2                             | R290         | 50  | 19089617 | 2 x GN 2/1            | C                           | 169                 | 777                             | 262                    | 1.200x900x590    | - |
| <b>Modelos con puertas</b>             |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP9-3G                                | R290         | 50  | 19089618 | 3                     | D                           | 240                 | 1113                            | 249                    | 1.600x900x590    | - |
| <b>Modelos con cajones 2/3</b>         |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP9-3G W                              | R290         | 50  | 19089619 | 3 x GN 1/1            | D                           | 240                 | 1113                            | 249                    | 1.600x900x590    | - |

# Configuración y acabados

## KORE (modular) 900

Configuraciones KORE modular 900



| TIPO DE BLOQUE    | CONFIGURACIÓN |                    | KIT MONTAJE | VERTICALIDAD         |                  |                     | TERMINACIONES LATERALES |              | ZÓCALOS  |          |
|-------------------|---------------|--------------------|-------------|----------------------|------------------|---------------------|-------------------------|--------------|----------|----------|
|                   | MURAL         | CENTRAL            |             | ESTRUCTURA ADICIONAL | SOPORTE ESTÁNDAR | SOPORTES MÁQUINARIA | REJILLAS                | EMBELLECEDOR | PANELADO | ESTÁNDAR |
|                   |               | KORE               |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
|                   | KORE          | KORE               |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
| <b>SUELO</b>      |               |                    |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
|                   | 900           | 900/900<br>900/700 | -           | o                    | o                | o                   | o                       | o            | o        | o        |
| <b>PUENTE</b>     |               |                    |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
|                   | 900           | 900/900<br>900/700 | x           | o                    | o                | o                   | o                       | o            | o        | o        |
| <b>SUSPENDIDO</b> |               |                    |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
|                   | 900           | 900/900<br>900/700 | x           | o                    | o                | o                   | *                       | o            | -        | o        |

- : No necesita
- x: Obligatorio
- o: Opcional
- : De serie
- \*: Consultar

# Kits de montaje

## Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



| CONFIGURACIÓN |       | LONGITUD DE BLOQUE | CÓDIGO   | € |
|---------------|-------|--------------------|----------|---|
| CENTRAL       | MURAL | MÓDULOS            | REF.     |   |
|               |       | 1M                 | 19044954 | - |
|               |       | 1.5M               | 19044955 | - |
| KORE          |       | 2M                 | 19044956 | - |
| KORE          | KORE  | 2.5M               | 19044957 | - |
|               |       | 3M                 | 19044958 | - |
|               |       | 3.5M               | 19044959 | - |
|               |       | 4M                 | 19044960 | - |

\* Pedir 1 unidad por cada lado del puente, es decir, 2 unidades en caso de bloque central y 1 unidad para murales.

## Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



| CONFIGURACIÓN  |         | LONGITUD DE BLOQUE | CÓDIGO   | € |
|----------------|---------|--------------------|----------|---|
| TIPO DE BLOQUE | MÓDULOS | REF.               |          |   |
|                |         | 2M                 | 19044934 | - |
|                |         | 2.5M               | 19044935 | - |
| Mural          |         | 3M                 | 19044936 | - |
| KORE           |         | 3.5M               | 19044937 | - |
|                |         | 4M                 | 19044938 | - |
|                |         | 4.5M               | 19044939 | - |
|                |         | 5M                 | 19044940 | - |
|                |         | 5.5M               | 19044941 | - |
|                |         | 6M                 | 19044942 | - |
|                |         | 2M                 | 19044945 | - |
|                |         | 2.5M               | 19044946 | - |
|                |         | 3M                 | 19044947 | - |
|                |         | 3.5M               | 19044948 | - |
| Central        |         | 4M                 | 19044949 | - |
| KORE           |         | 4.5M               | 19044950 | - |
| KORE           |         | 5M                 | 19044951 | - |
|                |         | 5.5M               | 19044952 | - |
|                |         | 6M                 | 19044953 | - |

\*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

# Verticalidad

## Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS



| SOPORTES                                    | CONFIGURACIÓN                             | CÓDIGO      | € |
|---|---|-------------|---|
| <b>Tipo</b>                                 | <b>Con / sin complementos adicionales</b> | <b>Ref.</b> |   |
| <b>Estándar</b><br>Poste / perfil 100x100mm | Sencillo (sin añadidos)                   | 19095368    | - |
|   | Grifo (incluido en poste)                 | 19095390    | - |
|   | Enchufe 220V (incluido en poste)          | 19095369    | - |
| <b>Especial</b><br>para maquinaria          | Horno iKORE 0623                          | 19095391    | - |
|   | Salamandra                                | 19095392    | - |

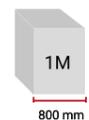
Notas:

- \* Seleccionar una combinación de 2 soportes. Total = 2 unidades/códigos, aunque se repitan.
- \* No aptos para bloques suspendidos murales.
- \* Se deben colocar sobre elementos neutros de 1M a cada lado.

## Rejillas

Rejillas para verticalidad en bloques a SUELO, bloques PUENTE y bloques SUSPENDIDOS

| BLOQUE KORE MURAL  |                      |   | BLOQUE KORE/KORE CENTRAL |   |   |   |                      |   |
|--------------------|----------------------|---|--------------------------|---|---|---|----------------------|---|
| LONGITUD DE BLOQUE | 2 X SOPORTE ESTÁNDAR |   | 2 X SOPORTE ESTÁNDAR     |   | 1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL |   | 2 X SOPORTE ESPECIAL |   |
| MÓDULOS            | CÓDIGO               | € | CÓDIGO                   | € | CÓDIGO                                      | € | CÓDIGO               | € |
| 2M                 | 19096849             | - | 19096559                 | - | -   | - | -                    | - |
| 2.25M              | 19096849             | - | 19096559                 | - | -   | - | -                    | - |
| 2.5M               | 19096852             | - | 19096116                 | - | 19104184                                    | - | -                    | - |
| 2.75M              | 19096852             | - | 19096116                 | - | 19104184                                    | - | -                    | - |
| 3M                 | 19096853             | - | 19096349                 | - | 19104185                                    | - | 19104186             | - |
| 3.25M              | 19096853             | - | 19096349                 | - | 19104185                                    | - | 19104186             | - |
| 3.5M               | 19096854             | - | 19096532                 | - | 19104187                                    | - | 19104188             | - |
| 3.75M              | 19096854             | - | 19096532                 | - | 19104187                                    | - | 19104188             | - |
| 4M                 | 19096855             | - | 19096535                 | - | 19104189                                    | - | 19104190             | - |
| 4.25M              | 19096855             | - | 19096535                 | - | 19104189                                    | - | 19104190             | - |
| 4.5                | 19096856             | - | 19096525                 | - | 19104191                                    | - | 19104192             | - |
| 4.75M              | 19096856             | - | 19096525                 | - | 19104191                                    | - | 19104192             | - |
| 5M                 | 19096858             | - | 19096526                 | - | 19104193                                    | - | 19104194             | - |



\* 1M = 1 módulo = 800mm

# Zócalos

## Zócalos modulares 900

Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE



| ZÓCALO<br>ACABADO | BLOQUE<br>MÓDULOS | ALTURA ENCIMERA |     | CÓDIGOS   |          | € |
|-------------------|-------------------|-----------------|-----|-----------|----------|---|
|                   |                   | 850             | 900 | ELÉCTRICO | GAS *    |   |
| 0.5M              |                   | x               |     | 19081991  | 19081990 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100199  | 19100454 | - |
| 0.75M             |                   | x               |     | 19087898  | 19087869 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100200  | 19100455 | - |
| 1M                |                   | x               |     | 19081809  | 19081800 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100201  | 19100456 | - |
| 1.25M             |                   | x               |     | 19087897  | 19087868 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100202  | 19100457 | - |
| 1,5M              |                   | x               |     | 19081808  | 19081789 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100203  | 19100458 | - |
| 1,75M             |                   | x               |     | 19087896  | 19087867 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100204  | 19100459 | - |
| 2M                |                   | x               |     | 19081807  | 19081788 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100205  | 19100470 | - |
| 2.25M             |                   | x               |     | 19087895  | 19087866 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100433  | 19100471 | - |
| 2,5M              |                   | x               |     | 19081806  | 19081787 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100434  | 19100472 | - |
| 2,75M             |                   | x               |     | 19087894  | 19087865 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100435  | 19100473 | - |
| 3M                |                   | x               |     | 19081805  | 19081786 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100436  | 19100474 | - |
| 3.25M             |                   | x               |     | 19087893  | 19087706 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100437  | 19100475 | - |
| 3,5M              |                   | x               |     | 19081804  | 19081785 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100438  | 19100476 | - |
| 3,75M             |                   | x               |     | 19087892  | 19087864 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100478  | 19100477 | - |
| 4M                |                   | x               |     | 19081803  | 19081784 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100479  | 19100490 | - |
| 4.25M             |                   | x               |     | 19087891  | 19087863 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100491  | 19100492 | - |
| 4,5M              |                   | x               |     | 19081802  | 19081783 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100494  | 19100495 | - |
| 4,75M             |                   | x               |     | 19087890  | 19087862 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100497  | 19100498 | - |
| 5M                |                   | x               |     | 19081801  | 19081782 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100499  | 19100500 | - |

\* Si el bloque está constituido por una máquina de gas, seleccionar el código mostrado en la columna de gas.

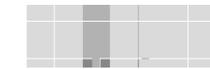
\* 1M = 1 módulo = 800mm



## Zócalo especial freidoras en V

Zócalo frontal partido para vacineta de freidora en V de calentamiento externo

| ZÓCALO<br>ACABADO | MODELO<br>FREIDORA V | ALTURA ENCIMERA |     | CÓDIGO<br>REF. | € |
|-------------------|----------------------|-----------------|-----|----------------|---|
|                   |                      | 850             | 900 |                |   |
|                   | F-(E/G)9123          | x               |     | 19107373       | - |
|                   |                      |                 | x   | 19107374       | - |



# Terminación lateral

## Terminaciones modulares 900

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE



| TERMINACIÓN     | CONFIGURACIÓN          | VERTICALIDAD |    | ALTURA ENCIMERA |     | LATERAL |        | CÓDIGO   | € |
|-----------------|------------------------|--------------|----|-----------------|-----|---------|--------|----------|---|
|                 |                        | SI           | NO | 850             | 900 | LADO A  | LADO B |          |   |
| TIPO DE ACABADO | BLOQUE MURAL O CENTRAL |              |    |                 |     |         |        | REF.     |   |
|                 |                        |              | x  | x               |     | x       |        | 19098884 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     |         | x      | 19098685 | - |
|                 | Vista superior:        |              | x  |                 | x   | x       |        | 19098935 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |         | x      | 19098913 | - |
|                 | A KORE 900 B           |              | x  | x               |     | x       |        | 19098883 | - |
|                 | Mural                  |              | x  | x               |     |         | x      | 19098684 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x       |        | 19098934 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |         | x      | 19098912 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     | x       |        | 19098703 | - |
|                 | A KORE 900 A           |              | x  |                 | x   | x       |        | 19098931 | - |
|                 | KORE 900               |              | x  |                 | x   | x       |        | 19098037 | - |
|                 | Central                |              | x  |                 | x   | x       |        | 19098930 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     | x       |        | 19098874 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     |         | x      | 19098817 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x       |        | 19098908 | - |
|                 | A KORE 900 B           |              | x  |                 | x   |         | x      | 19098907 | - |
|                 | KORE 700               |              | x  |                 | x   | x       |        | 19098203 | - |
|                 | Central                |              | x  |                 | x   |         | x      | 19098686 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x       |        | 19098910 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |         | x      | 19098909 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     | x       |        | 19100019 | - |
|                 | Vista superior:        |              | x  | x               |     |         | x      | 19100013 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x       |        | 19100030 | - |
|                 | A KORE 900 B           |              | x  |                 | x   |         | x      | 19100018 | - |
|                 | Mural                  |              | x  |                 | x   | x       |        | 19099899 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |         | x      | 19099898 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x       |        | 19099913 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |         | x      | 19099911 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     | x       |        | 19106558 | - |
|                 | A KORE 900 A           |              | x  |                 | x   | x       |        | 19106559 | - |
|                 | KORE 900               |              | x  |                 | x   | x       |        | 19106601 | - |
|                 | Central                |              | x  |                 | x   | x       |        | 19106557 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     | x       |        | 19106946 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     |         | x      | 19106949 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x       |        | 19106990 | - |
|                 | A KORE 900 B           |              | x  |                 | x   |         | x      | 19106991 | - |
|                 | KORE 700               |              | x  |                 | x   | x       |        | 19106992 | - |
|                 | Central                |              | x  |                 | x   |         | x      | 19106993 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x       |        | 19106994 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |         | x      | 19106995 | - |



Embellecedor estético / ergonómico (+90mm por lado)



Panelado Liso/plano (+2mm por lado)



## Terminación para bloque suspendido

Acabados laterales SUSPENDIDO



\* La terminación lateral se incluye en el KIT de Montaje SUSPENDIDO.

## Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



| CONFIGURACIÓN | ALTURA ENCIMERA |     | CÓDIGO   | € |
|---------------|-----------------|-----|----------|---|
|               | 850             | 900 |          |   |
| BLOQUE PUENTE |                 |     | REF.     |   |
|               | x               |     | 19107487 | - |
|               |                 | x   | 19107488 | - |

\*Unidades unitarias por cada cara/lado

## Terminación especial para sartén basculante

Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

| TERMINACIÓN     | CONFIGURACIÓN          | VERTICALIDAD |    | ALTURA ENCIMERA |     | LATERAL  |          | CÓDIGO   | € |
|-----------------|------------------------|--------------|----|-----------------|-----|----------|----------|----------|---|
|                 |                        | SI           | NO | 850             | 900 | IZDA (L) | DCHA (R) |          |   |
| TIPO DE ACABADO | BLOQUE CENTRAL O MURAL |              |    |                 |     |          |          | REF.     |   |
|                 |                        |              | x  | x               |     | x        |          | 19081819 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     |          | x        | 19081820 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x        |          | 19100194 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |          | x        | 19100148 | - |
|                 | A KORE 900 B           |              | x  |                 | x   | x        |          | 19100123 | - |
|                 | Mural                  |              | x  |                 | x   |          | x        | 19100121 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x        |          | 19100124 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |          | x        | 19100122 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     | x        |          | 19081819 | - |
|                 |                        |              | x  | x               |     |          | x        | 19081820 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   | x        |          | 19100194 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |          | x        | 19100148 | - |
|                 | A KORE 900 B           |              | x  |                 | x   | x        |          | 19100130 | - |
|                 | KORE 900               |              | x  |                 | x   |          | x        | 19100108 | - |
|                 | Central                |              | x  |                 | x   | x        |          | 19100131 | - |
|                 |                        |              | x  |                 | x   |          | x        | 19100109 | - |



Panelado Liso/plano (+2mm por lado)

## Accesorios

### Accesorios para cocinas

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

### Accesorios para freidoras

| DESCRIPCIÓN  | CÓDIGO   | € |
|--|----------|---|
|  2 cestillos pequeños para 15l | 19078478 | - |
|  1 cestillo grande para 21l   | 19045077 | - |

### Accesorios para fry-top

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

### Accesorios para barbacoa

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

### Accesorios para marmitas

| DESCRIPCIÓN  | CÓDIGO   | € |
|--|----------|---|
|  Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros | 19060752 | - |
|  Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros | 19061190 | - |
|  Kit cuscusera para marmitas                                  | 19052940 | - |

### Accesorios para cocedores

| DESCRIPCIÓN  | CÓDIGO   | € |
|--|----------|---|
|  Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados | 19036341 | - |
|  Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos  | 19036342 | - |
|  Kit cestillos cocedores- 2x1/2           | 19036340 | - |
|  Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4  | 19036344 | - |

### Kit chimeneas altas

| DESCRIPCIÓN   | CÓDIGO   | € |
|---|----------|---|
|  Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M   | 19081001 | - |
|  Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M   | 19080999 | - |
|  Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M     | 19080990 | - |
|  Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M | 19081000 | - |

\* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

### Accesorios para baños maría

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

### Máquinas con ruedas

| DESCRIPCIÓN   | CÓDIGO   | € |
|---|----------|---|
|  Kit 4 ruedas KORE       | 19044983 | - |
|  Kit 2 ruedas fijas KORE | 19044985 | - |

### Transformaciones a otras tensiones y versión marine (\*)

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

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

| DESCRIPCIÓN   | CÓDIGO   | BME-700/900 | F7E-705/905 | F7E-710/910 | B-E9051 | B-E9101 | F-E7 UNA CUBA | F-E7 DOS CUBAS | SPE 710 MANUAL CUBA | CPE 79 DOS CUBAS | M-E 710 CUBA | F-E 9 UNA CUBA | F-E 9 DOS CUBAS | SPE 91X MANUAL | M-E 910 | MOTORIZADAS | SPE 91 | € |
|---|----------|-------------|-------------|-------------|---------|---------|---------------|----------------|---------------------|------------------|--------------|----------------|-----------------|----------------|---------|-------------|--------|---|
| Kit barco 16A   | 19087491 | 1           | 1           | 2           |         |         |               |                |                     |                  |              |                |                 |                |         |             |        | - |
| Kit barco 16A con Regulador de Energía                | 19089410 |             |             |             | 1       | 2       |               |                |                     |                  |              |                |                 |                |         |             |        | - |
| Kit barco 20A   | 19087492 |             |             |             |         |         | 1             | 2              | 1                   |                  |              |                |                 |                |         |             |        | - |
| Kit barco 20A con Regulador de Energía                | 19087493 |             |             |             |         |         |               |                |                     | 1                | 2            | 1              |                 |                |         |             |        | - |
| Kit barco 40A   | 19087494 |             |             |             |         |         |               |                |                     |                  |              | 1              | 2               | 1              |         |             |        | - |
| Kit barco con Transformador                           | 19057294 |             |             |             |         |         |               |                |                     |                  |              |                |                 |                | 1       | 1           |        | - |
| 230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro | (*)      |             |             |             |         |         |               |                |                     |                  |              |                |                 |                |         |             |        | - |
| 230 1N- Transformación A 230 V monofásico             | (*)      |             |             |             |         |         |               |                |                     |                  |              |                |                 |                |         |             |        | - |

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



Máximas prestaciones  
en espacios reducidos.



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

## Serie 700

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Cocinas a gas fuegos abiertos.....    | <b>063</b> |
| Cocinas a gas todo plancha.....       | <b>065</b> |
| Cocinas a gas media plancha .....     | <b>066</b> |
| Cocinas paelleras.....                | <b>067</b> |
| Cocinas eléctricas .....              | <b>068</b> |
| Cocinas eléctricas todo plancha ..... | <b>069</b> |
| Cocinas de inducción .....            | <b>070</b> |
| Fry-tops.....                         | <b>071</b> |
| Barbacoas .....                       | <b>073</b> |
| Cocedores de pasta.....               | <b>075</b> |
| Marmitas .....                        | <b>076</b> |
| Freidoras.....                        | <b>077</b> |
| Mantenedor de fritos.....             | <b>078</b> |
| Sartenes basculantes.....             | <b>079</b> |
| Baños maría .....                     | <b>080</b> |
| Elementos neutros .....               | <b>081</b> |
| Muebles bajos.....                    | <b>082</b> |
| Muebles soporte refrigerados.....     | <b>083</b> |
| Configuración y acabados.....         | <b>085</b> |
| Accesorios.....                       | <b>091</b> |

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

# Cocinas a gas fuegos abiertos



## Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm).
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador

para mayor protección.

- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

### HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

### - Calentamiento:

- Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

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

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

| MODELO                                 | GAS | CÓDIGO   | PARRILLAS (mm) | QUEMADORES |      | HORNO       |               | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES  | € |
|--|-----|----------|----------------|------------|------|-------------|---------------|---------------------|--------------|---|
|  |     |          |                | 5,25 kW    | 8 kW | TAMAÑO      | POTENCIA (kW) |                     |              |   |
| <b>Sobremesa</b>                       |     |          |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G720                                 | LPG | 19068008 | 397x290        | 2          | -    | -           | -             | 10,50               | 400x730x290  | - |
|  | GN  | 19074175 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G720 H                               | LPG | 19068057 | 397x290        | -          | 2    | -           | -             | 16,00               | 400x730x290  | - |
|  | GN  | 19074760 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G740                                 | LPG | 19060614 | 397x290        | 3          | 1    | -           | -             | 23,75               | 800x730x290  | - |
|  | GN  | 19073557 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G740 H                               | LPG | 19068058 | 397x290        | -          | 4    | -           | -             | 32,00               | 800x730x290  | - |
|  | GN  | 19074761 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G760                                 | LPG | 19068059 | 397x290        | 4          | 2    | -           | -             | 37,00               | 1200x730x290 | - |
|  | GN  | 19074762 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G760 H                               | LPG | 19068110 | 397x290        | -          | 6    | -           | -             | 48,00               | 1200x730x290 | - |
|  | GN  | 19074763 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| <b>Horno estático de gas GN 2/1</b>    |     |          |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G741                                 | LPG | 19058530 | 397x290        | 3          | 1    | GN-2/1      | 8,60          | 32,35               | 800x730x850  | - |
|  | GN  | 19073558 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G741 H                               | LPG | 19068112 | 397x290        | -          | 4    | GN-2/1      | 8,60          | 40,60               | 800x730x850  | - |
|  | GN  | 19074765 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G761                                 | LPG | 19071404 | 397x290        | 4          | 2    | GN-2/1      | 8,60          | 45,60               | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19073560 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-G761 H                               | LPG | 19071463 | 397x290        | -          | 6    | GN-2/1      | 8,60          | 56,60               | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074766 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| <b>Horno de gas estilo inglés</b>      |     |          |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-GB761                                | LPG | 19074812 | 397x290        | 4          | 2    | 860x570x410 | 8,60          | 45,60               | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074813 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-GB761 R                              | LPG | 19074814 | 397x290        | 4          | 2    | 860x570x410 | 8,60          | 45,60               | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074815 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-GB761 H                              | LPG | 19074816 | 397x290        | -          | 6    | 860x570x410 | 8,60          | 56,60               | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074817 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-GB761 RH                             | LPG | 19074819 | 397x290        | -          | 6    | 860x570x410 | 8,60          | 56,60               | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074820 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| <b>Horno estático eléctrico GN 2/1</b> |     |          |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-GE741                                | LPG | 19074821 | 397x290        | 3          | 1    | GN-2/1      | 6,00          | 29,75               | 800x730x850  | - |
|  | GN  | 19074822 |                |            |      |             |               |                     |              |   |
| C-GE741 H                              | LPG | 19074823 | 397x290        | -          | 4    | GN-2/1      | 6,00          | 38,00               | 800x730x850  | - |
|  | GN  | 19074824 |                |            |      |             |               |                     |              |   |

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

## Cocinas a gas media plancha



### Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).

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

### HORNO

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

### ACCESORIOS OPCIONALES

- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.
- Difusores de latón.

| MODELO | GAS | CÓDIGO | QUEMADORES |      | PLANCHA<br>5,25 kW | HORNO<br>8,6 kW | POTENCIA TOTAL<br>(kW) | ELEMENTO<br>NEUTRO | DIMENSIONES | € |
|--------|-----|--------|------------|------|--------------------|-----------------|------------------------|--------------------|-------------|---|
|        |     |        | 5,25 kW    | 8 kW |                    |                 |                        |                    |             |   |

#### Sobremesa

|          |     |          |   |   |           |   |       |   |              |   |
|----------|-----|----------|---|---|-----------|---|-------|---|--------------|---|
| C-G730-I | LPG | 19073679 | 1 | 1 | Izquierda | - | 18,50 | - | 800x730x290  | - |
|          | GN  | 19074769 |   |   |           |   |       |   |              |   |
| C-G730-D | LPG | 19073680 | 1 | 1 | Derecha   | - | 18,50 | - | 800x730x290  | - |
|          | GN  | 19074771 |   |   |           |   |       |   |              |   |
| C-G750   | LPG | 19070794 | 2 | 2 | Centro    | - | 31,75 | - | 1200x730x290 | - |
|          | GN  | 19074772 |   |   |           |   |       |   |              |   |

#### Con horno estático de gas GN 2/1

|          |     |          |   |   |           |   |       |   |              |   |
|----------|-----|----------|---|---|-----------|---|-------|---|--------------|---|
| C-G731-I | LPG | 19073681 | 1 | 1 | Izquierda | 1 | 27,1  | - | 800x730x850  | - |
|          | GN  | 19074773 |   |   |           |   |       |   |              |   |
| C-G731-D | LPG | 19073682 | 1 | 1 | Derecha   | 1 | 27,1  | - | 800x730x850  | - |
|          | GN  | 19074775 |   |   |           |   |       |   |              |   |
| C-G751   | LPG | 19074776 | 2 | 2 | Centro    | 1 | 40,35 | 1 | 1200x730x850 | - |
|          | GN  | 19074777 |   |   |           |   |       |   |              |   |

## Cocinas a gas todo plancha



### Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar

la reparabilidad.

- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

### HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

| MODELO | GAS | CÓDIGO | PLANCHA (mm) | QUEMADOR<br>8,4 kW | HORNO       |               | POTENCIA TOTAL<br>(kW) | DIMENSIONES | € |
|--------|-----|--------|--------------|--------------------|-------------|---------------|------------------------|-------------|---|
|        |     |        |              |                    | DIMENSIONES | POTENCIA (kW) |                        |             |   |

#### Sobremesa

|        |     |          |         |   |   |   |   |             |   |
|--------|-----|----------|---------|---|---|---|---|-------------|---|
| C-G710 | LPG | 19070754 | 800x580 | 1 | - | - | 8 | 800x730x290 | - |
|        | GN  | 19073645 |         |   |   |   |   |             |   |

#### Con horno estático de gas GN 2/1

|        |     |          |         |   |        |      |      |             |   |
|--------|-----|----------|---------|---|--------|------|------|-------------|---|
| C-G711 | LPG | 19073088 | 800x580 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 16,6 | 800x730x850 | - |
|        | GN  | 19074767 |         |   |        |      |      |             |   |

## Cocinas paelleras



### Características generales

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

esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.

#### HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

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

## Cocinas eléctricas



### Características generales

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

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

#### HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.

- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

#### Voltaje

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

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

## Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



### Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de 13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha. Dimensiones de la plancha: 720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.
- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos
- Termostato de seguridad que evita el

- funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.

- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

### Voltaje

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

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

## Cocinas de inducción



### Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica
- Funcionamiento cuando detecta la

- presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas)
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte

frontal.

- Máquinas con protección grado IPX5 contra el agua.

### Voltaje

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

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

# Fry-tops



## Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar
- Encendido de los quemadores mediante piezo eléctrico. Por tanto, las versiones

- de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

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

- Rasqueta(\*)

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

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

Voltajes en modelos eléctricos

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



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

| MODELO                                       | GAS | CÓDIGO   | PLACA |       |         |                 | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|-----|----------|-------|-------|---------|-----------------|---------------------|------------------|---|
|  |     |          | TIPO  | ZONAS | (mm)    | dm <sup>2</sup> |                     |                  |   |
| <b>FRY TOPS DE GAS</b>                       |     |          |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| <b>Válvula máx-min</b>                       |     |          |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G705 V L                                  | LPG | 19101392 | L     | 1     | 328x468 | 15,40           | 7,50                | 400x730x290      | - |
|  | GN  | 19101409 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 V L                                  | LPG | 19101391 | L     | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101410 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G705 V R                                  | LPG | 19101405 | R     | 1     | 328x468 | 15,40           | 7,50                | 400x730x290      | - |
|  | GN  | 19101491 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 V R                                  | LPG | 19101408 | R     | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101412 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 V L+R                                | LPG | 19101413 | L+R   | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101414 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| <b>Control termostático</b>                  |     |          |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G705 L                                    | LPG | 19101249 | L     | 1     | 328x468 | 15,40           | 7,50                | 400x730x290      | - |
|  | GN  | 19101415 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 L                                    | LPG | 19101248 | L     | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101416 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G705 R                                    | LPG | 19101417 | R     | 1     | 328x468 | 15,40           | 7,50                | 400x730x290      | - |
|  | GN  | 19101404 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 R                                    | LPG | 19101406 | R     | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101411 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 L+R                                  | LPG | 19101407 | L+R   | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101418 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| <b>Control termostático y placa de cromo</b> |     |          |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G705 C L                                  | LPG | 19101394 | L/C   | 1     | 328x468 | 15,40           | 7,50                | 400x730x290      | - |
|  | GN  | 19101395 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 C L                                  | LPG | 19101393 | L/C   | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101401 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G705 C R                                  | LPG | 19101396 | R/C   | 1     | 328x468 | 15,40           | 7,50                | 400x730x290      | - |
|  | GN  | 19101400 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 C R                                  | LPG | 19101397 | R/C   | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101402 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-G710 C L+R                                | LPG | 19101398 | L+R/C | 2     | 728x468 | 34,10           | 15,00               | 800x730x290      | - |
|  | GN  | 19101403 |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| <b>FRY TOPS ELÉCTRICOS</b>                   |     |          |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| <b>Control termostático</b>                  |     |          |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-E705 L                                    | -   | 19101390 | L     | 1     | 328x468 | 15,40           | 5,00                | 400x730x290      | - |
| FT-E710 L                                    | -   | 19101247 | L     | 2     | 728x468 | 34,10           | 10,00               | 800x730x290      | - |
| FT-E705 R                                    | -   | 19101419 | R     | 1     | 328x468 | 15,40           | 5,00                | 400x730x290      | - |
| FT-E710 R                                    | -   | 19101420 | R     | 2     | 728x468 | 34,10           | 10,00               | 800x730x290      | - |
| FT-E710 L+R                                  | -   | 19101399 | L+R   | 2     | 728x468 | 34,10           | 10,00               | 800x730x290      | - |
| <b>Control termostático y placa de cromo</b> |     |          |       |       |         |                 |                     |                  |   |
| FT-E705 C R                                  | -   | 19101421 | R/C   | 1     | 328x468 | 15,40           | 5,00                | 400x730x290      | - |
| FT-E710 C R                                  | -   | 19101423 | R/C   | 2     | 728x468 | 34,10           | 10,00               | 800x730x290      | - |
| FT-E705 C L                                  | -   | 19101116 | L/C   | 1     | 328x468 | 15,40           | 5,00                | 400x730x290      | - |
| FT-E710 C L                                  | -   | 19101422 | L/C   | 2     | 728x468 | 34,10           | 10,00               | 800x730x290      | - |
| FT-E710 C L+R                                | -   | 19101424 | L+R/C | 2     | 728x468 | 34,10           | 10,00               | 800x730x290      | - |

# Barbacoas



## Características generales

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

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

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

### MODELOS A GAS DE SOBREMESA

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

### MODELOS A GAS DE SUELO

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

Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo

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

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

## Cocedores de pasta



### Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
  - Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
  - Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con

rebosadero de seguridad.

- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### MODELOS A GAS

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

### MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
  - Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
  - Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo. Dotación estándar
  - Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
  - Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo.
- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
  - Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
  - Kit de 4 cestillos ¼
  - Kit de 2 cestillos ½

| MODELO                               | GAS | CÓDIGO   | CUBAS    |        |                 | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--------------------------------------|-----|----------|----------|--------|-----------------|---------------------|------------------|---|
|                                      |     |          | CANTIDAD | TAMAÑO | CESTILLOS (1/3) |                     |                  |   |
| <b>Cocedores de pasta de gas</b>     |     |          |          |        |                 |                     |                  |   |
| CP-G7126                             | LPG | 19071621 | 1        | GN-2/3 | 2               | 10,00               | 400x730x850      | - |
|                                      | GN  | 19074728 |          |        |                 |                     |                  |   |
| CP-G7226                             | LPG | 19071360 | 2        | GN-2/3 | 4               | 20,00               | 800x730x850      | - |
|                                      | GN  | 19074729 |          |        |                 |                     |                  |   |
| CP-G7140                             | LPG | 19098553 | 1        | GN-1/1 | 3               | 16,50               | 400x730x850      | - |
|                                      | GN  | 19098554 |          |        |                 |                     |                  |   |
| CP-G7240                             | LPG | 19098555 | 2        | GN-1/1 | 6               | 33,00               | 800x730x850      | - |
|                                      | GN  | 19098556 |          |        |                 |                     |                  |   |
| <b>Cocedores de pasta eléctricos</b> |     |          |          |        |                 |                     |                  |   |
| CP-E7126                             | -   | 19071569 | 1        | GN-2/3 | 2               | 9,00                | 400x730x850      | - |
| CP-E7226                             | -   | 19072437 | 2        | GN-2/3 | 4               | 18,00               | 800x730x850      | - |
| CP-E7140                             | -   | 19074747 | 1        | GN-1/1 | 3               | 12,00               | 400x730x850      | - |
| CP-E7240                             | -   | 19074780 | 2        | GN-1/1 | 6               | 24,00               | 800x730x850      | - |

## Marmitas



### Características generales

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

- Indicador luminoso de máquina conectada máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

### MODELOS DE FUEGO DIRECTO

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

### MODELOS DE FUEGO INDIRECTO O BAÑO MARÍA

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

### MODELOS A GAS

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

### MODELOS ELÉCTRICOS

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

| MODELO                                      | HZ | GAS | CÓDIGO   | CUBA     |            | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|---|----|-----|----------|----------|------------|---------------------|------------------|---|
|   |    |     |          | D X H    | VOLUME (l) |                     |                  |   |
| <b>Marmita a gas*</b>                       |    |     |          |          |            |                     |                  |   |
| <b>Calentamiento directo</b>                |    |     |          |          |            |                     |                  |   |
| M-G710                                      | 50 | LPG | 19061151 | Ø420x605 | 80         | 17,00               | 800x730x850      | - |
|   |    | GN  | 19074790 |          |            |                     |                  |   |
| <b>Calentamiento indirecto o baño maría</b> |    |     |          |          |            |                     |                  |   |
| M-G710 BM                                   | 50 | LPG | 19074807 | Ø420x605 | 80         | 17,00               | 800x730x850      | - |
|   |    | GN  | 19066324 |          |            |                     |                  |   |
| <b>Marmita eléctrica</b>                    |    |     |          |          |            |                     |                  |   |
| <b>Calentamiento indirecto o baño maría</b> |    |     |          |          |            |                     |                  |   |
| M-E710 BM                                   | -  | -   | 19067268 | Ø420x605 | 80         | 11,00               | 800x730x850      | - |

(\*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

## Freidoras



### Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provisas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante

grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.

- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

#### MODELOS GAS

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

#### MODELOS ELÉCTRICOS

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

#### Cestillos en dotación:

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

#### Accesorios opcionales:

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

| MODELO                      | HZ | CÓDIGO   |          | CUBAS    |             |            | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|-----------------------------|----|----------|----------|----------|-------------|------------|---------------------|------------------|---|
|                             |    | LPG      | GN       | CANTIDAD | VOLUMEN (l) | CESTILLOS  |                     |                  |   |
| <b>Freidoras de gas*</b>    |    |          |          |          |             |            |                     |                  |   |
| F-G7115                     | 50 | 19074143 | 19074785 | 1        | 1x15        | 1 grande   | 15,00               | 400x730x850      | - |
| F-G7215                     | 50 | 19074791 | 19074794 | 2        | 2x15        | 2 grandes  | 30,00               | 800x730x850      | - |
| <b>Freidoras eléctricas</b> |    |          |          |          |             |            |                     |                  |   |
| F-E7108                     | -  | 19072100 |          | 1        | 1x8         | 1 pequeño  | 6,00                | 400x730x290      | - |
| F-E7208                     | -  | 19072444 |          | 2        | 2x8         | 2 pequeños | 12,00               | 800x730x290      | - |
| F-E7115                     | -  | 19071300 |          | 1        | 1x15        | 1 grande   | 12,00               | 400x730x850      | - |
| F-E7215                     | -  | 19071455 |          | 2        | 2x15        | 2 grandes  | 24,00               | 800x730x850      | - |

(\*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

## Mantenedor de fritos



### Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.

- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua, protección de grado IPX5.

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

## Sartenes basculantes



### Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela. Se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Toda la estructura de la máquina es de acero inoxidable.
- Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de

- llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo puede usarse como superficie de trabajo.
- Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelo de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelo de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricado en acero de cuatro ramas accionados

- y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 300 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Voltaje en modelo eléctrico

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

| MODELO | HZ | CÓDIGO | SISTEMA DE ELEVACIÓN | TIPO DE CUBA | CAPACIDAD (l) | SUPERFICIE (mm)         | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--------|----|--------|----------------------|--------------|---------------|-------------------------|---------------------|------------------|---|
|        |    | LPG GN |                      |              |               | (mm) (dm <sup>2</sup> ) |                     |                  |   |

#### Sartén basculante de gas

|         |       |                   |        |      |    |            |    |             |   |
|---------|-------|-------------------|--------|------|----|------------|----|-------------|---|
| SB-G710 | 50-60 | 19058021 19074854 | Manual | Inox | 60 | 734x464 34 | 15 | 800x730x850 | - |
|---------|-------|-------------------|--------|------|----|------------|----|-------------|---|

#### Sartén basculante eléctrica

|         |   |          |        |      |    |            |    |             |   |
|---------|---|----------|--------|------|----|------------|----|-------------|---|
| SB-E710 | - | 19057670 | Manual | Inox | 60 | 734x464 34 | 10 | 800x730x850 | - |
|---------|---|----------|--------|------|----|------------|----|-------------|---|

## Baños maría



### Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
  - Medio módulo: GN-1/1, con 17 litros de capacidad.
  - Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.

- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

#### MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.

- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

#### MODELOS ELÉCTRICOS

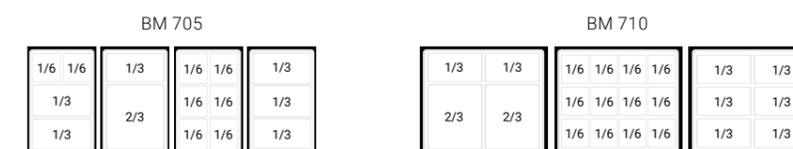
- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

#### Dotación estándar:

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

Accesorio: Ver página de accesorios al final del capítulo.

- Grifo de llenado.



| MODELO | GAS | CÓDIGO | CUBA               | POTENCIA TOTAL (kW) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--------|-----|--------|--------------------|---------------------|------------------|---|
|        |     |        | TAMAÑO VOLUMEN (l) |                     |                  |   |

#### Baños maría de gas

|         |     |          |        |    |      |             |   |
|---------|-----|----------|--------|----|------|-------------|---|
| BM-G705 | LPG | 19069826 | GN-1/1 | 17 | 3,20 | 400x730x290 | - |
|         | GN  | 19073060 |        |    |      |             |   |
| BM-G710 | LPG | 19071631 | GN-2/1 | 30 | 6,40 | 800x730x290 | - |
|         | GN  | 19074727 |        |    |      |             |   |

#### Baños maría eléctricos

|         |   |          |        |    |      |             |   |
|---------|---|----------|--------|----|------|-------------|---|
| BM-E705 | - | 19071437 | GN-1/1 | 17 | 2,00 | 400x730x290 | - |
| BM-E710 | - | 19071800 | GN-2/1 | 30 | 6,00 | 800x730x290 | - |

## Elementos neutros



### Características generales

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

| MODELO   | CÓDIGO   | CAJONES  |                             | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|----------|-----------------------------|------------------|---|
|  |          | CANTIDAD | (mm)                        |                  |   |
|  EN-7025* | 19076626 | -        | -                           | 200x730x290      | - |
|  EN-705   | 19056719 | -        | -                           | 400x730x290      | - |
|  EN-710   | 19056790 | -        | -                           | 800x730x290      | - |
|  EN-705 C | 19068696 | 1        | 300x590x105 (válido GN-1/1) | 400x730x290      | - |
|  EN-710 C | 19068697 | 1        | 700x590x105                 | 800x730x290      | - |

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

## Muebles bajos



### Características generales

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

| MODELO   | CÓDIGO   | PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS) | CAJONES | GUÍAS (5 NIVELES) | DIMENSIONES (mm) | € |
|----------|----------|----------------------------------|---------|-------------------|------------------|---|
| MB-7025  | 19076625 | -                                | -       | -                 | 200x660x600      | - |
| MB-705   | 19057229 | 1                                | -       | -                 | 400x660x600      | - |
| MB-705 C | 19067227 | -                                | 2       | -                 | 400x660x600      | - |
| MB-705 G | 19074825 | 1                                | -       | 1                 | 400x660x600      | - |
| MB-710   | 19057290 | 2                                | -       | -                 | 800x660x600      | - |
| MB-715   | 19057291 | 3                                | -       | -                 | 1200x660x600     | - |

### Kits para muebles bajos

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

## Muebles soporte refrigerados



### Características generales

- Estructura construida en AISI-304.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Testeado en clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo W con capacidad para GN 1/1.
- Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
- Respaldo INOX.

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

| MODELO                               | REFRIGERANTE | Hz. | CÓDIGO   | Nº DE PUERTAS CAJONES | CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA | CAPACIDAD BRUTA (L) | CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h) | POTENCIA ELÉCTRICA (W) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--------------------------------------|--------------|-----|----------|-----------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------------------|------------------------|------------------|---|
| <b>Modelos con puertas</b>           |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP7-2G                              | R290         | 50  | 19089620 | 2                     | B                           | 110                 | 657                             | 249                    | 1200x630x590     | - |
| <b>Modelos con cajones 2/3</b>       |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP7-2G W                            | R290         | 50  | 19089621 | 2 x GN 2/3            | B                           | 110                 | 714                             | 249                    | 1200x630x590     | - |
| <b>Modelos con cajones apaisadas</b> |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP7-2G W2                           | R290         | 50  | 19089622 | 2 x GN 4/3            | C                           | 110                 | 777                             | 262                    | 1200x630x590     | - |
| <b>Modelos con puertas</b>           |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP7-3G                              | R290         | 50  | 19089623 | 3                     | D                           | 169                 | 1113                            | 249                    | 1.600x630x590    | - |
| <b>Modelos con cajones 2/3</b>       |              |     |          |                       |                             |                     |                                 |                        |                  |   |
| CCP7-3G W                            | R290         | 50  | 19089623 | 3 x GN 2/3            | D                           | 169                 | 1113                            | 249                    | 1.600x630x590    | - |

# Configuración y acabados

## KORE (modular) 700

Configuraciones KORE modular 700



| TIPO DE BLOQUE    | CONFIGURACIÓN |                    | KIT MONTAJE | VERTICALIDAD         |                  |                     | TERMINACIONES LATERALES |              | ZÓCALOS  |          |
|-------------------|---------------|--------------------|-------------|----------------------|------------------|---------------------|-------------------------|--------------|----------|----------|
|                   | MURAL         | CENTRAL            |             | ESTRUCTURA ADICIONAL | SOPORTE ESTÁNDAR | SOPORTES MÁQUINARIA | REJILLAS                | EMBELLECEDOR | PANELADO | ESTÁNDAR |
|                   |               |                    | KORE        |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
|                   | KORE          | KORE               |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
| <b>SUELO</b>      |               |                    |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
|                   | 700           | 700/700<br>900/700 | -           | o                    | o                | o                   | o                       | o            | o        | o        |
| <b>PUENTE</b>     |               |                    |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
|                   | 700           | 700/700<br>900/700 | x           | o                    | o                | o                   | o                       | o            | o        | o        |
| <b>SUSPENDIDO</b> |               |                    |             |                      |                  |                     |                         |              |          |          |
|                   | 700           | 700/700<br>900/700 | x           | o                    | o                | o                   | *                       | o            | -        | o        |

- : No necesita
- x: Obligatorio
- o: Opcional
- : De serie
- \*: Consultar

# Kits de montaje

## Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



| CONFIGURACIÓN |       | LONGITUD DE BLOQUE | CÓDIGO   | € |
|---------------|-------|--------------------|----------|---|
| CENTRAL       | MURAL | MÓDULOS            | REF.     |   |
|               |       | 1M                 | 19044954 | - |
|               |       | 1.5M               | 19044955 | - |
| KORE          |       | 2M                 | 19044956 | - |
| KORE          | KORE  | 2.5M               | 19044957 | - |
|               |       | 3M                 | 19044958 | - |
|               |       | 3.5M               | 19044959 | - |
|               |       | 4M                 | 19044960 | - |

\* Pedir 1 unidad por cada lado del puente, es decir, 2 unidades en caso de bloque central y 1 unidad para murales.

## Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



| CONFIGURACIÓN  |         | LONGITUD DE BLOQUE | CÓDIGO   | € |
|----------------|---------|--------------------|----------|---|
| TIPO DE BLOQUE | MÓDULOS | REF.               |          |   |
|                |         | 2M                 | 19076826 | - |
|                |         | 2.5M               | 19076827 | - |
| Mural          |         | 3M                 | 19076828 | - |
| KORE           |         | 3.5M               | 19076829 | - |
|                |         | 4M                 | 19076830 | - |
|                |         | 4.5M               | 19076831 | - |
|                |         | 5M                 | 19076832 | - |
|                |         | 5.5M               | 19076833 | - |
|                |         | 6M                 | 19076834 | - |
|                |         | 2M                 | 19076836 | - |
|                |         | 2.5M               | 19076837 | - |
|                |         | 3M                 | 19076838 | - |
|                |         | 3.5M               | 19076839 | - |
| Central        |         | 4M                 | 19076840 | - |
| KORE           |         | 4.5M               | 19076841 | - |
| KORE           |         | 5M                 | 19076842 | - |
|                |         | 5.5M               | 19076843 | - |
|                |         | 6M                 | 19076844 | - |

\*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

# Verticalidad

## Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS



| SOPORTES                                    | CONFIGURACIÓN                             | CÓDIGO      | € |
|---|---|-------------|---|
| <b>Tipo</b>                                 | <b>Con / sin complementos adicionales</b> | <b>Ref.</b> |   |
| <b>Estándar</b><br>Poste / perfil 100x100mm | Sencillo (sin añadidos)                   | 19095368    | - |
|   | Grifo (incluido en poste)                 | 19095390    | - |
|   | Enchufe 220V (incluido en poste)          | 19095369    | - |
| <b>Especial</b><br>para maquinaria          | Horno iKORE 0623                          | 19095391    | - |
|   | Salamandra                                | 19095392    | - |

Notas:

\* Seleccionar una combinación de 2 soportes. Total = 2 unidades/códigos, aunque se repitan.

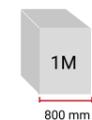
\* No aptos para bloques suspendidos murales.

\* Se deben colocar sobre elementos neutros de 1M a cada lado.

## Rejillas

Rejillas para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS

| LONGITUD DE BLOQUE | BLOQUE KORE MURAL    |   | BLOQUE KORE/KORE CENTRAL |   |   |   |                      |   |
|--------------------|----------------------|---|--------------------------|---|---|---|----------------------|---|
|                    | 2 X SOPORTE ESTÁNDAR |   | 2 X SOPORTE ESTÁNDAR     |   | 1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL |   | 2 X SOPORTE ESPECIAL |   |
| MÓDULOS            | CÓDIGO               | € | CÓDIGO                   | € | CÓDIGO                                      | € | CÓDIGO               | € |
| 2M                 | 19096849             | - | 19096559                 | - | -   | - | -                    | - |
| 2.25M              | 19096849             | - | 19096559                 | - | -   | - | -                    | - |
| 2.5M               | 19096852             | - | 19096116                 | - | 19104184                                    | - | -                    | - |
| 2.75M              | 19096852             | - | 19096116                 | - | 19104184                                    | - | -                    | - |
| 3M                 | 19096853             | - | 19096349                 | - | 19104185                                    | - | 19104186             | - |
| 3.25M              | 19096853             | - | 19096349                 | - | 19104185                                    | - | 19104186             | - |
| 3.5M               | 19096854             | - | 19096532                 | - | 19104187                                    | - | 19104188             | - |
| 3.75M              | 19096854             | - | 19096532                 | - | 19104187                                    | - | 19104188             | - |
| 4M                 | 19096855             | - | 19096535                 | - | 19104189                                    | - | 19104190             | - |
| 4.25M              | 19096855             | - | 19096535                 | - | 19104189                                    | - | 19104190             | - |
| 4.5                | 19096856             | - | 19096525                 | - | 19104191                                    | - | 19104192             | - |
| 4.75M              | 19096856             | - | 19096525                 | - | 19104191                                    | - | 19104192             | - |
| 5M                 | 19096858             | - | 19096526                 | - | 19104193                                    | - | 19104194             | - |



\* 1M = 1 módulo = 800mm

# Zócalos

## Zócalos modulares 700

Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE

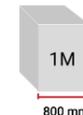


| ZÓCALO<br>ACABADO | BLOQUE<br>MÓDULOS | ALTURA ENCIMERA |     | CÓDIGOS   |          | € |
|-------------------|-------------------|-----------------|-----|-----------|----------|---|
|                   |                   | 850             | 900 | ELÉCTRICO | GAS *    |   |
| 0.5M              | x                 | x               |     | 19081991  | 19081990 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100199  | 19100454 | - |
| 0.75M             | x                 | x               |     | 19087898  | 19087869 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100200  | 19100455 | - |
| 1M                | x                 | x               |     | 19081809  | 19081800 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100201  | 19100456 | - |
| 1.25M             | x                 | x               |     | 19087897  | 19087868 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100202  | 19100457 | - |
| 1.5M              | x                 | x               |     | 19081808  | 19081789 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100203  | 19100458 | - |
| 1.75M             | x                 | x               |     | 19087896  | 19087867 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100204  | 19100459 | - |
| 2M                | x                 | x               |     | 19081807  | 19081788 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100205  | 19100470 | - |
| 2.25M             | x                 | x               |     | 19087895  | 19087866 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100433  | 19100471 | - |
| 2.5M              | x                 | x               |     | 19081806  | 19081787 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100434  | 19100472 | - |
| 2.75M             | x                 | x               |     | 19087894  | 19087865 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100435  | 19100473 | - |
| 3M                | x                 | x               |     | 19081805  | 19081786 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100436  | 19100474 | - |
| 3.25M             | x                 | x               |     | 19087893  | 19087706 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100437  | 19100475 | - |
| 3.5M              | x                 | x               |     | 19081804  | 19081785 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100438  | 19100476 | - |
| 3.75M             | x                 | x               |     | 19087892  | 19087864 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100478  | 19100477 | - |
| 4M                | x                 | x               |     | 19081803  | 19081784 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100479  | 19100490 | - |
| 4.25M             | x                 | x               |     | 19087891  | 19087863 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100491  | 19100492 | - |
| 4.5M              | x                 | x               |     | 19081802  | 19081783 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100494  | 19100495 | - |
| 4.75M             | x                 | x               |     | 19087890  | 19087862 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100497  | 19100498 | - |
| 5M                | x                 | x               |     | 19081801  | 19081782 | - |
|                   |                   |                 | x   | 19100499  | 19100500 | - |



\* Si el bloque está constituido por una máquina de gas, seleccionar el código mostrado en la columna de gas.

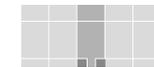
\* 1M = 1 módulo = 800mm



## Zócalo especial freidoras en V

Zócalo frontal partido para vacineta de freidora en V de calentamiento externo

| ZÓCALO<br>ACABADO | MODELO<br>FREIDORA V | ALTURA ENCIMERA |     | CÓDIGO<br>REF. | € |
|-------------------|----------------------|-----------------|-----|----------------|---|
|                   |                      | 850             | 900 |                |   |
|                   | F-(E/G)9123          | x               |     | 19107373       | - |
|                   |                      |                 | x   | 19107374       | - |



# Terminación lateral

## Terminaciones modulares 700

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE



| TERMINACIÓN   | CONFIGURACIÓN           | VERTICALIDAD    |    | ALTURA ENCIMERA |     | LATERAL |          | CÓDIGO   | €        |   |
|---|-------------------------|-----------------|----|-----------------|-----|---------|----------|----------|----------|---|
|   |                         | Si              | No | 850             | 900 | Lado A  | Lado B   |          |          |   |
| Tipo de acabado   | Bloque mural o central  |                 |    |                 |     |         |          |          |          |   |
|   |                         |                 |    |                 |     |         |          |          |          |   |
| Embellecedor<br>estético / ergonómico<br>(+90mm por lado) | A KORE 700 B<br>Mural   |                 | x  | x               |     |         | x        | 19098681 | -        |   |
|   |                         |                 | x  | x               |     |         |          | x        | 19098680 | - |
|   |                         | Vista superior: |    | x               |     | x       | x        |          | 19097858 | - |
|   |                         |                 |    | x               |     | x       |          | x        | 19097898 | - |
|   |                         |                 | x  |                 | x   |         | x        |          | 19098882 | - |
|   |                         |                 | x  |                 | x   |         |          | x        | 19098706 | - |
|   | A KORE 700 A<br>Central |                 |    | x               |     | x       | x        |          | 19098932 | - |
|   |                         |                 |    | x               |     | x       |          | x        | 19098911 | - |
|   |                         |                 | x  |                 | x   |         | x        |          | 19098705 | - |
|   |                         |                 | x  |                 | x   |         | x        |          | 19098898 | - |
|   |                         |                 | x  |                 | x   |         | x        |          | 19097849 | - |
|   |                         |                 | x  |                 | x   |         | x        |          | 19099427 | - |
| A KORE 900 B<br>Central                                   |                         |                 | x  | x               |     | x       |          | 19098874 | -        |   |
|   |                         |                 | x  | x               |     |         | x        | 19098817 | -        |   |
|   |                         |                 | x  |                 | x   | x       |          | 19098908 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     |         | x        | 19098907 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19098203 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19098686 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19098910 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     |         | x        | 19098909 | -        |   |
|   | Vista superior:         |                 | x  | x               |     | x       |          | 19100012 | -        |   |
|   |                         |                 | x  | x               |     |         | x        | 19099919 | -        |   |
|   |                         |                 | x  |                 | x   | x       |          | 19100015 | -        |   |
|   | A KORE 700 B<br>Mural   |                 |    | x               |     | x       |          | x        | 19100014 | - |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19099893 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     |         | x        | 19099891 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19099894 | -        |   |
|   | x                       |                 | x  |                 | x   |         | 19099892 | -        |          |   |
| A KORE 700 A<br>Central                                   |                         |                 | x  | x               |     | x       |          | 19106940 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19106941 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19106942 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19106943 | -        |   |
|   |                         |                 | x  | x               |     | x       |          | 19106946 | -        |   |
|   |                         |                 | x  | x               |     |         | x        | 19106949 | -        |   |
| A KORE 900 B<br>Central                                   |                         |                 | x  |                 | x   | x       |          | 19106990 | -        |   |
|   |                         |                 | x  |                 | x   |         | x        | 19106991 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19106992 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     |         | x        | 19106993 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     | x       |          | 19106994 | -        |   |
|   |                         | x               |    | x               |     |         | x        | 19106995 | -        |   |



Embellecedor estético / ergonómico (+90mm por lado)



Panelado Liso/plano (+2mm por lado)



## Terminación para bloque suspendido

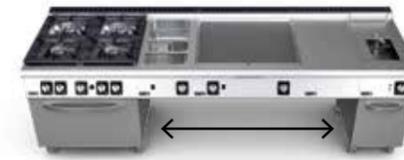
Acabados laterales SUSPENDIDO



\* La terminación lateral se incluye en el KIT de Montaje SUSPENDIDO.

## Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



| CONFIGURACIÓN | ALTURA ENCIMERA |     | CÓDIGO   | € |
|---------------|-----------------|-----|----------|---|
|               | 850             | 900 |          |   |
| BLOQUE PUENTE |                 |     | REF.     |   |
|               | x               |     | 19107489 | - |
| L R           |                 | x   | 19107510 | - |

\*Unidades unitarias por cada cara/lado

## Terminación especial para sartén basculante

Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

| TERMINACIÓN                               | CONFIGURACIÓN          | VERTICALIDAD |    | ALTURA ENCIMERA |     | LATERAL  |          | CÓDIGO   | €        |   |
|---|------------------------|--------------|----|-----------------|-----|----------|----------|----------|----------|---|
|   |                        | SI           | NO | 850             | 900 | IZDA (L) | DCHA (R) |          |          |   |
| TIPO DE ACABADO                           | BLOQUE CENTRAL O MURAL |              |    |                 |     |          |          |          |          |   |
|   |                        |              |    |                 |     |          |          |          |          |   |
| Panelado<br>Liso/plano<br>(+2mm por lado) | KORE 700<br>Mural      |              | x  | x               |     |          | x        | 19081815 | -        |   |
|   |                        |              | x  | x               |     |          |          | x        | 19081816 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          | x        |          | 19100086 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          |          | x        | 19100085 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          | x        |          | 19100039 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          |          | x        | 19100037 | - |
|   | KORE 700<br>Central    |              |    | x               |     | x        | x        |          | 19100120 | - |
|   |                        |              |    | x               |     | x        |          | x        | 19100038 | - |
|   |                        |              | x  | x               |     |          | x        |          | 19081815 | - |
|   |                        |              | x  | x               |     |          |          | x        | 19081816 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          | x        |          | 19100086 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          |          | x        | 19100085 | - |
|   | KORE 700<br>Central    |              | x  |                 | x   |          | x        |          | 19100034 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          |          | x        | 19100032 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          | x        |          | 19100035 | - |
|   |                        |              | x  |                 | x   |          |          | x        | 19100033 | - |



Panelado Liso/plano (+2mm por lado)

# Accesorios Kore 700

## Accesorios para cocinas

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

## Accesorios para Freidoras

| DESCRIPCIÓN   | CÓDIGO   | € |
|---|----------|---|
|  2 cestillos pequeños para 15l | 19078478 | - |

## Accesorios para Fry-top

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

## Accesorios para Barbacoa

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

## Accesorios para baños maría

| DESCRIPCIÓN  | CÓDIGO   | € |
|--|----------|---|
|  Kit grifo de llenado dcho KORE | 19074221 | - |

## Máquinas con ruedas

| DESCRIPCIÓN   | CÓDIGO   | € |
|---|----------|---|
|  Kit 4 ruedas KORE       | 19044983 | - |
|  Kit 2 ruedas fijas KORE | 19044985 | - |

## Accesorios para cocedores

| DESCRIPCIÓN  | CÓDIGO   | € |
|--|----------|---|
|  Kit cestillos cocedores 40 L - 6x1/6 cuadrados | 19036341 | - |
|  Kit cestillos cocedores 40 L - 6x1/6 redondos  | 19036342 | - |
|  Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4        | 19036344 | - |
|  Kit cestillos cocedores 40 L - 2x1/2           | 19036340 | - |
|  Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados | 19076807 | - |
|  Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos  | 19076809 | - |

## Kits chimeneas altas

| DESCRIPCIÓN   | CÓDIGO   | € |
|---|----------|---|
| Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/4 M   | 19081053 | - |
|  Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/2 M | 19081052 | - |
| Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 M   | 19081051 | - |
| Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 1/2 M   | 19081054 | - |

\* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

## Transformaciones a otras tensiones y versión marine (\*)

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

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

| DESCRIPCIÓN   | CÓDIGO   | BH-E<br>700-900 | F7E<br>705-905 | F7E<br>710-910 | B-E9051 | B-E9101 | F-E7<br>UNA<br>CUBA | F-E7<br>DOS<br>CUBAS | SPE 710<br>MANUAL<br>CUBA | CPE 79<br>DOS<br>CUBAS | M-E 710 | F-E 9<br>UNA<br>CUBA | F-E 9<br>DOS<br>CUBAS | SPE 91X<br>MANUAL | M-E 900 | SPE 91<br>MOTORIZA-<br>DAS | € |
|---|----------|-----------------|----------------|----------------|---------|---------|---------------------|----------------------|---------------------------|------------------------|---------|----------------------|-----------------------|-------------------|---------|----------------------------|---|
| Kit barco 16A   | 19087491 | 1               | 1              | 2              |         |         |                     |                      |                           |                        |         |                      |                       |                   |         |                            | - |
| Kit barco 16A con Regulador de Energía                | 19089410 |                 |                |                | 1       | 2       |                     |                      |                           |                        |         |                      |                       |                   |         |                            | - |
| Kit barco 20A   | 19087492 |                 |                |                |         |         | 1                   | 2                    | 1                         |                        |         |                      |                       |                   |         |                            | - |
| Kit barco 20A con Regulador de Energía                | 19087493 |                 |                |                |         |         |                     |                      |                           | 1                      | 2       | 1                    |                       |                   |         |                            | - |
| Kit barco 40A   | 19087494 |                 |                |                |         |         |                     |                      |                           |                        |         | 1                    | 2                     | 1                 |         |                            | - |
| Kit barco con Transformador                           | 19057294 |                 |                |                |         |         |                     |                      |                           |                        |         |                      |                       |                   | 1       | 1                          | - |
| 230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro | (*)      |                 |                |                |         |         |                     |                      |                           |                        |         |                      |                       |                   |         |                            | - |
| 230 1N- Transformación A 230 V monofásico             | (*)      |                 |                |                |         |         |                     |                      |                           |                        |         |                      |                       |                   |         |                            | - |

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

# Cocción Independiente

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Cocinas a gas .....        | <b>095</b> |
| Hornillo de pavimento..... | <b>095</b> |
| Freidoras.....             | <b>096</b> |
| Freidoras Snack .....      | <b>096</b> |
| Fry tops.....              | <b>097</b> |
| Salamandras.....           | <b>098</b> |
| Cocinas a la brasa         |            |
| — Parrilla vasca.....      | <b>099</b> |
| — Robotas .....            | <b>100</b> |

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:  
- GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
- Gas Natural: 20 g/cm<sup>2</sup>



Maquinaria  
específica de cocción  
no modular.



Acceso a la web

## Cocinas a gas



### Características generales

- Encimera con superficie de acero inoxidable estampado.
- Parrilla doble y quemadores niquelados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 533mm.
- Quemadores abiertos, uno de 3,5kW y otro de 6kW, válvula de seguridad y termopares.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema para evitar infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Opción horno de gas de 450x420x300mm con quemador tubular de 5,2 kW, llama piloto y termopar.
- Temperatura controlada por válvula termostática (110 - 310 °C).

| ALIMENTACIÓN  | MODELO      | GAS | CÓDIGO   | QUEMADORES | HORNO | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (WXDXH mm) | € |
|---------------|-------------|-----|----------|------------|-------|---------------|------------------------|---|
| Cocinas a gas | CI-CG604T 2 | LPG | 19102772 | 2          | -     | 9,5           | 400x650x290            | - |
|               |             | NG  | 19102806 |            |       |               |                        |   |
|               | CI-CG606T 4 | LPG | 19102674 | 4          | -     | 19            | 600x650x290            | - |
|               |             | NG  | 19102805 |            |       |               |                        |   |
|               | CI-CG606O 4 | LPG | 19102642 | 4          | 1     | 19 + 5,2      | 600x650x850            | - |
|               |             | NG  | 19102804 |            |       |               |                        |   |

## Hornillos de pavimento



### Características generales

- Quemador de doble corona fabricado en hierro fundido.
- Parrilla de fundición esmaltada.
- Piloto de encendido.
- Termopar de seguridad.

| ALIMENTACIÓN          | MODELO   | GAS | CÓDIGO   | QUEMADORES | CONSUMO (KCAL/H) | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (WXDXH mm) | € |
|-----------------------|----------|-----|----------|------------|------------------|---------------|------------------------|---|
| Hornillo de pavimento | CI-HPG 1 | LPG | 19102935 | 1          | 11.700           | 13.6          | 590x590x400            | - |
|                       |          | NG  | 19102956 |            |                  |               |                        |   |

## Freidoras



### Características generales

- Cuba estampada en acero inoxidable integrado en la encimera.
- Regulación termostática de la temperatura entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad.
- Modelos de gas: encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Modelos eléctricos: resistencia giratoria que facilita la limpieza del interior de la cuba.
- Grifo de palanca para vaciar la cuba situado en el panel de mandos.
- Dimensiones de la cesta: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida.
- Mandos con base de apoyo y sistema de protección contra las infiltraciones de agua.
- Alimentación estándar para versiones eléctricas 400V 3+N

| ALIMENTACIÓN         | MODELO       | GAS | CÓDIGO   | CUBAS X VOLUMEN | CESTILLOS | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (WXDXH mm) | € |
|----------------------|--------------|-----|----------|-----------------|-----------|---------------|------------------------|---|
| Freidoras gas        | CI-FG604T 18 | LPG | 19103128 | 1 x 8l          | 1         | 7             | 400x650x290            | - |
|                      |              | NG  | 19103129 |                 |           |               |                        |   |
|                      | CI-FG606T 28 | LPG | 19103250 | 2 x 8l          | 2         | 14            | 600x650x290            | - |
|                      |              | NG  | 19103251 |                 |           |               |                        |   |
| Freidoras eléctricas | CI-FE604T 18 | -   | 19103252 | 1 x 8l          | 1         | 6             | 400x650x290            | - |
|                      | CI-FE606T 28 | -   | 19103253 | 2 x 8l          | 2         | 12            | 600x650x290            | - |

## Freidoras snack



### Características generales

- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.
- MODELOS SOBREMESA:
  - Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.
- MODELOS CON PEDESTAL:
  - Cuba con zona fría.
  - Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
  - Visor de nivel.
  - Grifo de vaciado.

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

## Fry-tops



### Características generales

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

| ALIMENTACIÓN  | MODELO            | GAS | CÓDIGO   | Hz    | PLACAS |                 |                 | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (AN X P X AL mm) | € |
|---|-------------------|-----|----------|-------|--------|-----------------|-----------------|---------------|------------------------------|---|
|   |                   |     |          |       | ZONAS  | TIPO DE ACABADO | SUPERFICIES dm2 |               |                              |   |
| <b>Control por termostato (100 a 300°C)</b>                                 |                   |     |          |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG604T 1 S    | LPG | 19102967 | 50    | 1      | S               | 20              | 7,5           | 400x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106482 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG604T 1 R    | LPG | 19106483 | 50    | 1      | R               | 20              | 7,5           | 400x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106484 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 S    | LPG | 19103041 | 50    | 2      | S               | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106537 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 R    | LPG | 19106538 | 50    | 2      | R               | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106539 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 SR   | LPG | 19106540 | 50    | 2      | SR              | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106541 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| <b>Modelos con válvula de gas máx-mín (sólo para placas de acero dulce)</b> |                   |     |          |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG604T 1 V S  | LPG | 19103419 | 50    | 1      | S               | 20              | 7,5           | 400x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106485 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG604T 1 V R  | LPG | 19106534 | 50    | 1      | R               | 20              | 7,5           | 400x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106536 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 V S  | LPG | 19103418 | 50    | 2      | S               | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106542 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 V R  | LPG | 19106543 | 50    | 2      | R               | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106544 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 V SR | LPG | 19106546 | 50    | 2      | SR              | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106547 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| <b>Control por termostato (100 a 300°C) y placa caliente de cromo</b>       |                   |     |          |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG604T 1 C S  | LPG | 19106575 | 50    | 1      | C S             | 20              | 7,5           | 400x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106576 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG604T 1 C R  | LPG | 19106577 | 50    | 1      | C R             | 20              | 7,5           | 400x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106579 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 C S  | LPG | 19106580 | 50    | 2      | C S             | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106581 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 C R  | LPG | 19106582 | 50    | 2      | C R             | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106583 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTG608T 2 C SR | LPG | 19106584 | 50    | 2      | C SR            | 30              | 15            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | NG  | 19106585 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| <b>Control por termostato</b>   |                   |     |          |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTE604T 1 S    | -   | 19103030 | 50/60 | 1      | S               | 20              | 5             | 400x650x290                  | - |
|   |                   | -   | 19106551 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTE608T 2 S    | -   | 19103402 | 50/60 | 2      | S               | 30              | 10            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | -   | 19106563 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTE608T 2 SR   | -   | 19106574 | 50/60 | 2      | SR              | 30              | 10            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | -   | 19106574 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| <b>Control por termostato y placa caliente de cromo</b>                     |                   |     |          |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTE604T 1 C S  | -   | 19106586 | 50/60 | 1      | C S             | 20              | 5             | 400x650x290                  | - |
|   |                   | -   | 19106587 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTE608T 2 C S  | -   | 19106588 | 50/60 | 2      | C S             | 30              | 10            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | -   | 19106589 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTE608T 2 C R  | -   | 19106589 | 50/60 | 2      | C R             | 30              | 10            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | -   | 19106590 |       |        |                 |                 |               |                              |   |
| -   | CI-FTE608T 2 C SR | -   | 19106590 | 50/60 | 2      | C SR            | 30              | 10            | 800x650x290                  | - |
|   |                   | -   | 19106590 |       |        |                 |                 |               |                              |   |

Acabados: S = Liso ; R = Ranurado ; SR = 1/2 liso + 1/2 ranurado ; C = Placa caliente cromada de 50 micras de espesor.

## Salamandras



### Salamandras Ultrarapid

- Perfecta uniformidad de cocción, garantizada por los deflectores rediseñados y una perfecta colocación.
- 20 segundos para alcanzar la temperatura máxima desde el encendido; máx. 5 segundos ya en funcionamiento.
- Bandejas y rejillas extraíbles de acero cromado para la recogida de jugos, con asas atérmicas.
- Esquinas redondeadas y pies ajustables.
- Posibilidad de montaje en pared.
- Panel de control rediseñado para una máxima funcionalidad.
- Asa aislada con espaciador de baquelita y blindaje mejorado de las superficies externas.
- Dos zonas de cocción independientes en el modelo QSET60.
- Los modelos de contacto contienen una barra de detección de placas para el encendido y apagado automático.

| MODELO          | CÓDIGO   | PARRILLAS        |                      | VOLTAJE (kW) | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES | € |
|-----------------|----------|------------------|----------------------|--------------|---------------|-------------|---|
|                 |          | ZONAS DE COCCIÓN | ÁREA DE COCCIÓN (mm) |              |               |             |   |
| SEQ 60-4        | 19107720 | 2                | 600x350              | 380-415 3N~  | 4,0           | 600x480x525 | - |
| Contact models* |          |                  |                      |              |               |             |   |
| SEQ 60-4 T      | 19107717 | 2                | 600x350              | 380-415 3N~  | 4,0           | 600x480x525 | - |

\* Las salamandras de contacto Ultrarapid ofrecen el máximo rendimiento gracias a la cocción por infrarrojos, generada por elementos calefactores especiales de tungsteno protegidos por una placa vitrocerámica. Perfectas para un uso intensivo, satisfacen las más altas exigencias de velocidad y eficacia. Son ideales para cocineros exigentes y preocupados por el consumo de energía.

### Salamanders Classic

- Acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado.
- Elementos calefactores basculantes de Incoloy fáciles de limpiar en la cubierta superior. superior móvil.
- Bandejas de goteo y rejillas cromadas extraíbles, con asa resistente al calor. asa resistente al calor.
- Esquinas redondeadas.
- Pies ajustables.
- Posibilidad de fijación a la pared.
- La mejor usabilidad con el panel de control rediseñado.
- Mango aislado por un espaciador de baquelita y un blindaje mejorado de de las superficies para una mayor seguridad.
- Salamandra compacta de una zona en la versión SEC 40 o de doble zona de cocción en los modelos SEC 60.

| MODELO   | CÓDIGO   | PARRILLAS        |                      | VOLTAJE (kW) | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES | € |
|----------|----------|------------------|----------------------|--------------|---------------|-------------|---|
|          |          | ZONAS DE COCCIÓN | ÁREA DE COCCIÓN (mm) |              |               |             |   |
| SEC 40-0 | 19107712 | 1                | 400x350              | 220-240 1~   | 2             | 400x550x500 | - |
| SEC 60-4 | 19107716 | 2                | 600x350              | 380-415 3N~  | 4             | 600x550x500 | - |



### Salamandras Light

- Acero inoxidable AISI 430.
- Tapa móvil con esquinas soldadas a 90°.
- Mango de plástico con base fenólica (baquelita).
- Resistencias basculantes de fácil limpieza.
- Recipientes recoge salsas y parrillas de acero cromado extraíbles.
- Bandejas recogegotas y parrillas cromadas extraíbles para su limpieza.
- Dos zonas de cocción independientes

| MODELO   | CÓDIGO   | PARRILLAS        |                      | VOLTAJE (kW) | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES | € |
|----------|----------|------------------|----------------------|--------------|---------------|-------------|---|
|          |          | ZONAS DE COCCIÓN | ÁREA DE COCCIÓN (mm) |              |               |             |   |
| SEL 60-4 | 19107719 | 2                | 600x350              | 400 2N~      | 4,0           | 600x450x500 | - |



### Accesorios

Soportes mural para colgar una salamandra en la pared

| MODELO | CÓDIGO   | € |
|--------|----------|---|
| SS-60  | 19036364 | - |

## Cocina a la brasa | Parrilla vasca



### Características generales

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

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

### ACCESORIO OPCIONAL:

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

| MODELO  | CÓDIGO   | PARRILLA DIMENSIONES (mm) | POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW) | CONEXIÓN ELÉCTRICA | POTENCIA ELÉCTRICA (kW) | DIMENSIONES (mm) | €                   |   |
|---|----------|---------------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------------|------------------|---------------------|---|
|  | BGF-1000 | 19048685                  | 650 x 560                           | 4,6                | 230 V 1+N               | 0,025            | 800 x 870 x 1.500   | - |
|  | BGF-2000 | 19058110                  | 2 x 650 x 560                       | 9,2                | 230 V 1+N               | 0,05             | 1.600 x 870 x 1.500 | - |

### Accesorio. Carro para carbón

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

## Cocina a la brasa | Robatas



### Características generales

- En la cocina japonesa, robatayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
- Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.
- Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
- Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de ceniza.

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

### Accesorios

| DESCRIPCIÓN                         | CÓDIGO   | € |
|-------------------------------------|----------|---|
| ATIZADOR                            | 19048789 | - |
| PARRILLA MALLA INOX                 | 19048690 | - |
| PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE | 19048691 | - |

### Modelo Mueble Central

- Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
- Permite el trabajo desde ambos lados.
- Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
- Provista de 4 ruedas (dos con freno).
- Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
- Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.
- Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
- 82 mm para cocción
- 239 mm para cocción lenta del núcleo
- 396 mm para mantener/precalentar el producto.
- Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

### Modelos sobremesa

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

### Accesorios:

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

# Equipos de gran producción

## Marmitas

|  |     |
|--|-----|
| Marmitas cilíndricas fijas .....   | 103 |
| Marmitas cilíndricas fijas con mezclador.....                                      | 105 |
| Marmitas cilíndricas basculantes .....   | 107 |
| Marmitas rectangulares fijas.....  | 109 |
| Marmitas rectangulares fijas Gastronorm.....                                       | 111 |
| Marmitas rectangulares basculantes<br>automáticas con mezclador y monitor PLC..... | 113 |

## Sartenes basculantes

|   |     |
|---|-----|
| Sartenes basculantes sencillas motorizadas ..             | 115 |
| Sartenes basculantes automáticas sobre<br>bastidores..... | 117 |

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Cocedores automáticos..... | 119 |
|----------------------------|-----|

Maquinaria específica  
para colectividades.



Acceso a la web

# Marmitas cilíndricas fijas



## Características Generales

- Marmita con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos con bordes y superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.
- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10. Doble pared en versiones indirectas.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica.
- Estructura portante de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 satinado.
- Dispone de pies regulables de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.

- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el vaciado de aire de la cámara para la despresurización durante el calentamiento.
- El agua se introduce en la cuba por medio de un grifo de llenado, con salida orientable.
- Calentamiento:
  - GAS:
    - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
    - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
    - Rejilla de evacuación de humo.
  - ELÉCTRICO INDIRECTO:
    - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
    - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.

- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
  - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
  - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.
  - Las versiones a presión o autoclave, permiten acelerar los ciclos de cocción efectuados en el día. Están equipadas con junta de estanqueidad de silicona alimentaria y bridas para cierre hermético y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

| MODELO   | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CAPACIDAD (l) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|---------------|---------------|------------------|---|
| <b>MARMITAS CILÍNDRICAS DE GAS</b>                     |          |               |               |                  |   |
| <b>Gas de calentamiento directo</b>                    |          |               |               |                  |   |
| MCG-300  | 19003043 | 39            | 300           | 1290x1391x950    | - |
| MCG-500  | 19001445 | 55            | 500           | 1390x1479x1020   | - |
| <b>Gas de calentamiento directo a presión</b>          |          |               |               |                  |   |
| MCG-300 A  | 19003041 | 39            | 300           | 1290x1391x950    | - |
| MCG-500 A  | 19001446 | 55            | 500           | 1390x1479x1020   | - |
| <b>Gas de calentamiento indirecto</b>                  |          |               |               |                  |   |
| MCIG-200   | 19003078 | 39            | 200           | 1090x1195x900    | - |
| MCIG-300   | 19001448 | 48            | 300           | 1290x1391x950    | - |
| MCIG-500   | 19003079 | 55            | 500           | 1390x1479x1020   | - |
| <b>Gas de calentamiento indirecto a presión</b>        |          |               |               |                  |   |
| MCIG-200 A   | 19001447 | 39            | 200           | 1090x1195x900    | - |
| MCIG-300 A   | 19001449 | 48            | 300           | 1290x1391x950    | - |
| MCIG-500 A   | 19001450 | 55            | 500           | 1390x1479x1020   | - |
| <b>MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS</b>                 |          |               |               |                  |   |
| <b>Eléctricas de calentamiento indirecto</b>           |          |               |               |                  |   |
| MCIE-200   | 19003076 | 24            | 200           | 1060x1000x900    | - |
| MCIE-300   | 19001443 | 36            | 300           | 1260x1200x950    | - |
| MCIE-500   | 19003077 | 48            | 500           | 1360x1300x1000   | - |
| <b>Eléctricas de calentamiento indirecto a presión</b> |          |               |               |                  |   |
| MCIE-200 A   | 19001442 | 24            | 200           | 1060x1000x900    | - |
| MCIE-300 A   | 19003040 | 36            | 300           | 1260x1200x950    | - |
| MCIE-500 A   | 19001444 | 48            | 500           | 1360x1300x1000   | - |

## Opciones

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

\* Altamente recomendada

## Accesorios

|  | MODELO  | CÓDIGO   | DESCRIPCIÓN                                 | € |
|--|---------|----------|---|---|
|  | CM-2200 | 19084524 | Kit 2 1/2 cestos para 200 litros            | - |
|  | CM-2300 | 19084525 | Kit 2 1/2 cestos para 300 litros            | - |
|  | CM-4300 | 19084526 | Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros | - |
|  | CM-4500 | 19084527 | Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros | - |

# Marmitas cilíndricas fijas con mezclador



## Características Generales

- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal de 2" con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
  - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
  - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de

- acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de mezclado:
  - . Mezclador de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
  - . Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
  - . Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
  - . Mezclador equipado con brazos radiales de acero inoxidable y palas de Teflón cerámico.
- Calentamiento:
  - . Eléctrico indirecto con doble pared:
  - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.

- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretensión o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas.
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto con doble pared:
  - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

| MODELO  | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CAPACIDAD (l) | DIMENSIONES    | € |
|---|----------|---------------|---------------|----------------|---|
| MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS CON MEZCLADOR   |          |               |               |                |   |
| Eléctricas de calentamiento indirecto           |          |               |               |                |   |
| MCIE-200 M                                      | 19084225 | 24,37         | 200           | 1120x1000x1000 | - |
| MCIE-300 M                                      | 19084227 | 36,37         | 300           | 1320x1200x950  | - |
| MCIE-500 M                                      | 19084231 | 48,37         | 500           | 1420x1300x1050 | - |
| Eléctricas de calentamiento indirecto a presión |          |               |               |                |   |
| MCIE-200 A M                                    | 19084226 | 24,37         | 200           | 1120x1000x1000 | - |
| MCIE-300 A M                                    | 19084229 | 36,37         | 300           | 1320x1200x950  | - |
| MCIE-500 A M                                    | 19084232 | 48,37         | 500           | 1420x1300x1050 | - |

## Opciones

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

\* Altamente recomendada

# Marmitas cilíndricas basculantes



## Características Generales

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

- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
- Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
- Calentamiento:
  - GAS:
    - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
    - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
    - Rejilla de evacuación de humo.
    - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa)..
  - ELÉCTRICO INDIRECTO:
    - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
    - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o

- nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
  - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
  - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

| MODELO   | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CAPACIDAD (l) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|---------------|---------------|------------------|---|
| <b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GAS</b>        |          |               |               |                  |   |
| <b>Gas de calentamiento directo</b>                |          |               |               |                  |   |
| MCBG-100   | 19001283 | 26,4          | 100           | 1600x970x1050    | - |
| MCBG-150   | 19001227 | 26,4          | 150           | 1600x970x1050    | - |
| MCBG-200   | 19001284 | 39,4          | 200           | 1750x1135x1050   | - |
| MCBG-300   | 19001228 | 39,4          | 300           | 1960x1325x1300   | - |
| MCBG-500   | 19001285 | 55,4          | 500           | 2050x1475x1300   | - |
| <b>Gas de calentamiento indirecto</b>              |          |               |               |                  |   |
| MCBIG-100  | 19001229 | 26,4          | 100           | 1600x970x1050    | - |
| MCBIG-150  | 19001286 | 26,4          | 150           | 1600x970x1050    | - |
| MCBIG-200  | 19001230 | 39,4          | 200           | 1750x1135x1050   | - |
| MCBIG-300  | 19001287 | 48,4          | 300           | 1960x1325x1300   | - |
| MCBIG-500  | 19001231 | 55,4          | 500           | 2050x1475x1300   | - |
| <b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS</b> |          |               |               |                  |   |
| <b>Eléctricas de calentamiento indirecto</b>       |          |               |               |                  |   |
| MCBIE-100  | 19001278 | 12,4          | 100           | 1600x885x1050    | - |
| MCBIE-150  | 19003052 | 16,4          | 150           | 1600x885x1050    | - |
| MCBIE-200  | 19001280 | 24,4          | 200           | 1750x1035x1050   | - |
| MCBIE-300  | 19003053 | 36,4          | 300           | 1950x1230x1300   | - |
| MCBIE-500  | 19001282 | 48,4          | 500           | 2050x1370x1300   | - |
| <b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR</b>    |          |               |               |                  |   |
| <b>Vapor de calentamiento indirecto</b>            |          |               |               |                  |   |
| MCBIV-100  | 19003072 | 0,4           | 100           | 1600x885x1050    | - |
| MCBIV-150  | 19001289 | 0,4           | 150           | 1600x885x1050    | - |
| MCBIV-200  | 19003073 | 0,4           | 200           | 1750x1035x1050   | - |
| MCBIV-300  | 19001291 | 0,4           | 300           | 1950x1230x1300   | - |
| MCBIV-500  | 19003074 | 0,4           | 500           | 2050x1370x1300   | - |

## Opciones

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

\* Altamente recomendada

## Accesorios

|  | MODELO  | CÓDIGO   | DESCRIPCIÓN                                    | € |
|--|---------|----------|--|---|
|  | FBM-150 | 19084533 | Filtro boquilla de descarga para marmita 150 L | - |
|  | FBM-200 | 19084534 | Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L | - |
|  | FBM-300 | 19084535 | Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L | - |
|  | FBM-500 | 19084536 | Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L | - |

# Marmitas rectangulares fijas



## Características Generales

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

máquina) calibrada a 0,5 bar.

- Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Calentamiento:
  - GAS:
    - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
    - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
    - Rejilla de evacuación de humo.
    - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

## ELÉCTRICO INDIRECTO:

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

## VAPOR INDIRECTO:

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

| MODELO   | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CAPACIDAD (l) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|---------------|---------------|------------------|---|
| <b>MARMITAS RECTANGULARES GAS</b>                      |          |               |               |                  |   |
| <b>Gas de calentamiento directo</b>                    |          |               |               |                  |   |
| MRG-300  | 19001273 | 39            | 300           | 1200x1270x900    | - |
| MRG-500  | 19001418 | 55            | 500           | 1300x1400x1000   | - |
| <b>Gas de calentamiento directo a presión</b>          |          |               |               |                  |   |
| MRG-300 A  | 19003031 | 39            | 300           | 1200x1270x900    | - |
| MRG-500 A  | 19001419 | 55            | 500           | 1300x1400x1000   | - |
| <b>Gas de calentamiento indirecto</b>                  |          |               |               |                  |   |
| MRIG-200   | 19003091 | 39            | 200           | 1000x1150x850    | - |
| MRIG-300   | 19001421 | 48            | 300           | 1200x1270x900    | - |
| MRIG-500   | 19001272 | 55            | 500           | 1300x1400x1000   | - |
| <b>Gas de calentamiento indirecto a presión</b>        |          |               |               |                  |   |
| MRIG-200 A   | 19001420 | 39            | 200           | 1000x1150x850    | - |
| MRIG-300 A   | 19003045 | 48            | 300           | 1200x1270x900    | - |
| MRIG-500 A   | 19001422 | 55            | 500           | 1300x1400x1000   | - |
| <b>MARMITAS RECTANGULARES ELÉCTRICAS</b>               |          |               |               |                  |   |
| <b>Eléctricas de calentamiento indirecto</b>           |          |               |               |                  |   |
| MRIE-200   | 19001414 | 24            | 200           | 1000x1150x850    | - |
| MRIE-300   | 19003082 | 36            | 300           | 1200x1270x900    | - |
| MRIE-500   | 19001416 | 48            | 500           | 1300x1400x1000   | - |
| <b>Eléctricas de calentamiento indirecto a presión</b> |          |               |               |                  |   |
| MRIE-200 A   | 19001274 | 24            | 200           | 1000x1150x850    | - |
| MRIE-300 A   | 19001415 | 36            | 300           | 1200x1270x900    | - |
| MRIE-500 A   | 19001275 | 48            | 500           | 1300x1400x1000   | - |
| <b>MARMITAS RECTANGULARES A VAPOR</b>                  |          |               |               |                  |   |
| <b>Vapor de calentamiento indirecto</b>                |          |               |               |                  |   |
| MRIV-200   | 19001424 | -             | 200           | 1000x1150x850    | - |
| MRIV-300   | 19003087 | -             | 300           | 1200x1270x900    | - |
| MRIV-500   | 19001426 | -             | 500           | 1300x1400x1000   | - |
| <b>Vapor de calentamiento indirecto a presión</b>      |          |               |               |                  |   |
| MRIV-200 A   | 19003089 | -             | 200           | 1000x1150x850    | - |
| MRIV-300 A   | 19001425 | -             | 300           | 1200x1270x900    | - |
| MRIV-500 A   | 19003090 | -             | 500           | 1300x1400x1000   | - |

## Opciones

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

\* Altamente recomendada

## Accesorios

|  | MODELO  | CÓDIGO   | DESCRIPCIÓN                                 | € |
|--|---------|----------|---|---|
|  | CM-2200 | 19084524 | Kit 2 1/2 cestos para 200 litros            | - |
|  | CM-2300 | 19084525 | Kit 2 1/2 cestos para 300 litros            | - |
|  | CM-4300 | 19084526 | Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros | - |
|  | CM-4500 | 19084527 | Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros | - |

# Marmitas rectangulares fijas gastronorm



## Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba rectangular gastronorm. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable brillante AISI 316 con espesor de 25/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor de 15/10, muelles de balance y asa atérmica y con posibilidad de tapa aislada bajo pedido.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Con estructura portante de acero inoxidable.
- Viene equipada con pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura y filtro de vaciado manual de la camisa.
- Revestimiento exterior de AISI 304. Finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Calentamiento:
  - GAS:
    - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
    - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
    - Rejilla de evacuación de humo.
    - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
  - Eléctrico indirecto:
    - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

### VAPOR INDIRECTO:

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

| MODELO                                       | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CAPACIDAD (l) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|---------------|---------------|------------------|---|
| <b>MARMITAS RECTANGULARES GN DE GAS</b>      |          |               |               |                  |   |
| <b>Gas de calentamiento directo</b>          |          |               |               |                  |   |
| MGNG-280                                     | 19084264 | 35            | 280           | 1400x900x850     | - |
| <b>Gas de calentamiento indirecto</b>        |          |               |               |                  |   |
| MGNIG-180                                    | 19001394 | 29            | 180           | 1000x900x850     | - |
| MGNIG-280                                    | 19003083 | 35            | 280           | 1400x900x850     | - |
| MGNIG-400                                    | 19003084 | 45            | 400           | 2000x900x850     | - |
| <b>MARMITAS RECTANGULARES GN ELÉCTRICAS</b>  |          |               |               |                  |   |
| <b>Eléctricas de calentamiento indirecto</b> |          |               |               |                  |   |
| MGNIE-180                                    | 19003046 | 18            | 180           | 1000x900x850     | - |
| MGNIE-280                                    | 19001312 | 24            | 280           | 1400x900x850     | - |
| MGNIE-400                                    | 19001393 | 36            | 400           | 2000x900x850     | - |
| <b>MARMITAS RECTANGULARES GN A VAPOR</b>     |          |               |               |                  |   |
| <b>Vapor de calentamiento indirecto</b>      |          |               |               |                  |   |
| MGNIV-180                                    | 19001396 | 0,05          | 180           | 1000x900x850     | - |
| MGNIV-280                                    | 19003049 | 0,05          | 280           | 1400x900x850     | - |
| MGNIV-400                                    | 19003050 | 0,05          | 400           | 2000x900x850     | - |

## Opciones

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

\* Altamente recomendada

# Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC



## Características Generales

- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316 lúcido, apto para productos particularmente ácidos, con espesor de 20/10 a 40/10.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional).
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional).
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared durante la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 40/10 sobre pies de acero regulables para la nivelación y brida para la fijación en el suelo.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Mezclador removible de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N-m.
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
- Brazos radiales de acero inoxidable y palas de raspado de teflón cerámico.
- Monitor PLC:
  - . Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración.
  - . Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador.
  - . Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento.
  - . Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc.)
- Calentamiento:
  - . Gas de calentamiento indirecto:
  - Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
  - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
  - Parrilla de descarga de humos.
  - Set de boquillas para varios tipos de gas.
  - Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática.
  - Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
  - . Eléctrico de calentamiento indirecto:
    - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
    - Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
    - Control de la temperatura (50°C – 120°C).
  - . Vapor de calentamiento indirecto:
    - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
    - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

| MODELO                                       | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CAPACIDAD (l) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|---------------|---------------|------------------|---|
| <b>Gas de calentamiento indirecto</b>        |          |               |               |                  |   |
| MRBIG-200 M                                  | 19084239 | 35,75         | 200           | 1674x1450x1140   | - |
| MRBIG-300 M                                  | 19084240 | 35,75         | 300           | 1874x1650x1140   | - |
| MRBIG-500 M                                  | 19084241 | 42,75         | 500           | 1976x1835x1140   | - |
| <b>Eléctricas de calentamiento indirecto</b> |          |               |               |                  |   |
| MRBIE-200 M                                  | 19084242 | 24,75         | 200           | 1674x1450x1140   | - |
| MRBIE-300 M                                  | 19084243 | 36,75         | 300           | 1874x1650x1140   | - |
| MRBIE-500 M                                  | 19084244 | 48,75         | 500           | 1976x1835x1140   | - |
| <b>Vapor de calentamiento indirecto</b>      |          |               |               |                  |   |
| MRBIV-200 M                                  | 19084245 | 0,75          | 200           | 1674x1450x1140   | - |
| MRBIV-300 M                                  | 19084246 | 0,75          | 300           | 1874x1650x1140   | - |
| MRBIV-500 M                                  | 19084247 | 0,75          | 500           | 1976x1835x1140   | - |

## Opciones

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

## Accesorios

|  | MODELO  | CÓDIGO   | DESCRIPCIÓN                                       | € |
|--|---------|----------|---|---|
|  | FBM-150 | 19084533 | Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150l | - |
|  | FBM-200 | 19084534 | Filtro boquilla de descarga para marmita 200 l    | - |
|  | FBM-300 | 19084535 | Filtro boquilla de descarga para marmita 300 l    | - |
|  | FBM-500 | 19084536 | Filtro boquilla de descarga para marmita 500 l    | - |

# Sartenes basculantes sencillas motorizadas



## Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10 mm. Opción: fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 20/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.
- Inclinação automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Calentamiento:
  - GAS DIRECTO:**
    - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
    - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
    - Parrilla de descarga de humos.
    - Set de boquillas para varios tipos de gas.
    - Termostato de seguridad.
  - ELÉCTRICO DIRECTO:**
    - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
    - Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento por sobre-temperatura.
    - Control de la temperatura (50°C – 260°C).
    - Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C

| MODELO                                     | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CAPACIDAD (l) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|---------------|---------------|------------------|---|
| <b>Gas de calentamiento directo</b>        |          |               |               |                  |   |
| SBG-150 M                                  | 19072688 | 33,01         | 150           | 1200x900x850     | - |
| SBG-200 M                                  | 19079430 | 44,01         | 200           | 1600X900X850     | - |
| <b>Eléctricas de calentamiento directo</b> |          |               |               |                  |   |
| SBE-150 M                                  | 19072695 | 15,1          | 150           | 1200x900x850     | - |
| SBE-200 M                                  | 19085076 | 20,1          | 200           | 1600X900X850     | - |

## Opciones

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

(\*) Consultar la versión.

# Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores



## Características Generales

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

### ELÉCTRICO DIRECTO:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobre-temperatura o nivel del producto insuficiente.
- Control de la temperatura (100°C – 250°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

| MODELO                                     | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CAPACIDAD (l) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|---------------|---------------|------------------|---|
| <b>Gas de calentamiento directo</b>        |          |               |               |                  |   |
| SBGA-150                                   | 19085078 | 33,04         | 150           | 1600x905x930     | - |
| SBGA-210                                   | 19085080 | 44,04         | 200           | 2000x905x930     | - |
| SBGAX-300                                  | 19085082 | 33,75         | 300           | 1420x1840x1350   | - |
| SBGAX-400                                  | 19085083 | 33,75         | 400           | 1420x1840x1350   | - |
| <b>Eléctricas de calentamiento directo</b> |          |               |               |                  |   |
| SBEA-150                                   | 19085085 | 15,4          | 150           | 1600x905x930     | - |
| SBEA-210                                   | 19085087 | 20,4          | 200           | 2000x905x930     | - |
| SBEAX-300                                  | 19085088 | 28,75         | 300           | 1420x1840x1350   | - |
| SBEAX-400                                  | 19085089 | 28,75         | 400           | 1420x1840x1350   | - |

## Opciones

| CÓDIGO   | MODELO   | DESCRIPCIÓN   | € |
|----------|----------|---|---|
| *        | COMPOUND | Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L      | - |
| *        | COMPOUND | Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L | - |
| *        | COMPOUND | Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L       | - |
| 19084539 | TD-M     | Tubo flexible con ducha   | - |

(\*) Consultar la versión.

# Cocedores automáticos



## Características Generales

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

### GAS DE CALENTAMIENTO DIRECTO:

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.

- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Termostato de seguridad contra la sobret temperatura y falta de agua.

### ELÉCTRICO DE CALENTAMIENTO DIRECTO:

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

### VAPOR DE CALENTAMIENTO INDIRECTO CON DOBLE PARED:

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

| MODELO                                     | CÓDIGO   | POTENCIA (kW) | CUBAS    |               | DIMENSIONES (mm) | € |
|--|----------|---------------|----------|---------------|------------------|---|
|  |          |               | CANTIDAD | CAPACIDAD (l) |                  |   |
| <b>Gas de calentamiento directo</b>        |          |               |          |               |                  |   |
| CAG-1132                                   | 19084248 | 24,1          | 1        | 132           | 900x900x850      | - |
| CAG-1223                                   | 19084249 | 39,1          | 1        | 223           | 1250x1000x925    | - |
| CAG-2132                                   | 19084254 | 48,2          | 2        | 132+132       | 1800x900x850     | - |
| CAG-2223                                   | 19084255 | 78,2          | 2        | 223+223       | 2500x1000x925    | - |
| <b>Eléctricas de calentamiento directo</b> |          |               |          |               |                  |   |
| CAE-1132                                   | 19084250 | 13,7          | 1        | 132           | 900x900x850      | - |
| CAE-1223                                   | 19084251 | 25,0          | 1        | 223           | 1250x1000x925    | - |
| CAE-2132                                   | 19084256 | 27,4          | 2        | 132+132       | 1800x900x850     | - |
| CAE-2223                                   | 19084257 | 50,0          | 2        | 223+223       | 2500x1000x925    | - |
| <b>Vapor de calentamiento indirecto</b>    |          |               |          |               |                  |   |
| CAIV-1132                                  | 19084252 | 0,1           | 1        | 132           | 900x900x850      | - |
| CAIV-1223                                  | 19084253 | 0,1           | 1        | 223           | 1250x1000x925    | - |
| CAIV-2132                                  | 19084258 | 0,2           | 2        | 132+132       | 1800x900x850     | - |
| CAIV-2223                                  | 19084260 | 0,2           | 2        | 223+223       | 2500x1000x925    | - |