



Catálogo

Hostelería y Restauración



Español 2024

Índice

FagorKonnect	07	Distribución	377
Cocción	13	— Drop-in	379
— Symphony	11	— Self-service	397
— Kore Monoblock	21	— Carros de distribución	413
— Kore 900	29	Preparación Estática	425
— Kore 700	61	— Fregaderos, lavamanos, grifería profesional y canaletas	427
— Cocción Independiente	93	— Mesas de trabajo y armarios	447
— Equipos de gran producción	101	— Composición de muebles neutros y calientes	469
Hornos	121	— Muebles para bar.....	491
— Hornos Compactos -iKORE Kompact	129	— Estanterías	497
— Hornos industriales iKORE	133	Extracción	515
— Envasadoras.....	161	— Campanas de extracción.....	518
— Stacking.....	163	Anexo	531
— Otros accesorios	167		
Lavado de vajilla	171		
— Lavavasos.....	175		
— Lavavajillas de apertura frontal	183		
— Lavavajillas de capota	193		
— Lavautensilios	205		
— Lavavajillas de arrastre.....	209		
— Lavavajillas de cinta.....	227		
— Accesorios.....	239		
Frío comercial	243		
— Armarios frigoríficos.....	250		
— Mesas frigoríficas.....	281		
— Mesas de preparación.....	311		
— Abatidores.....	327		
— Línea de bar	339		
— Cavas	355		
— Fabricadores de hielo	365		



Foodservice



COCCI3N



HORNOS



LAVADO DE
VAJILLA



FR3O
COMERCIAL



DISTRIBUCI3N



PREPARACI3N
EST3TICA



Lavander3a



LAVANDER3A
PROFESIONAL



LAVADO



SECADO



PLANCHADO
Y PLEGADO



REPASO Y
ACABADO



SOLUCIONES

www.fagorprofessional.com

¿Qu3 te ofrecemos?

Una gama de productos
bajo una misma marca.
Un universo de servicios
profesionales.



Cocci3n



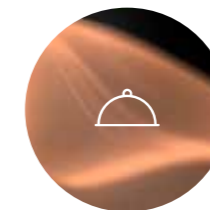
Hornos



Lavado de vajilla



Fr3o Comercial

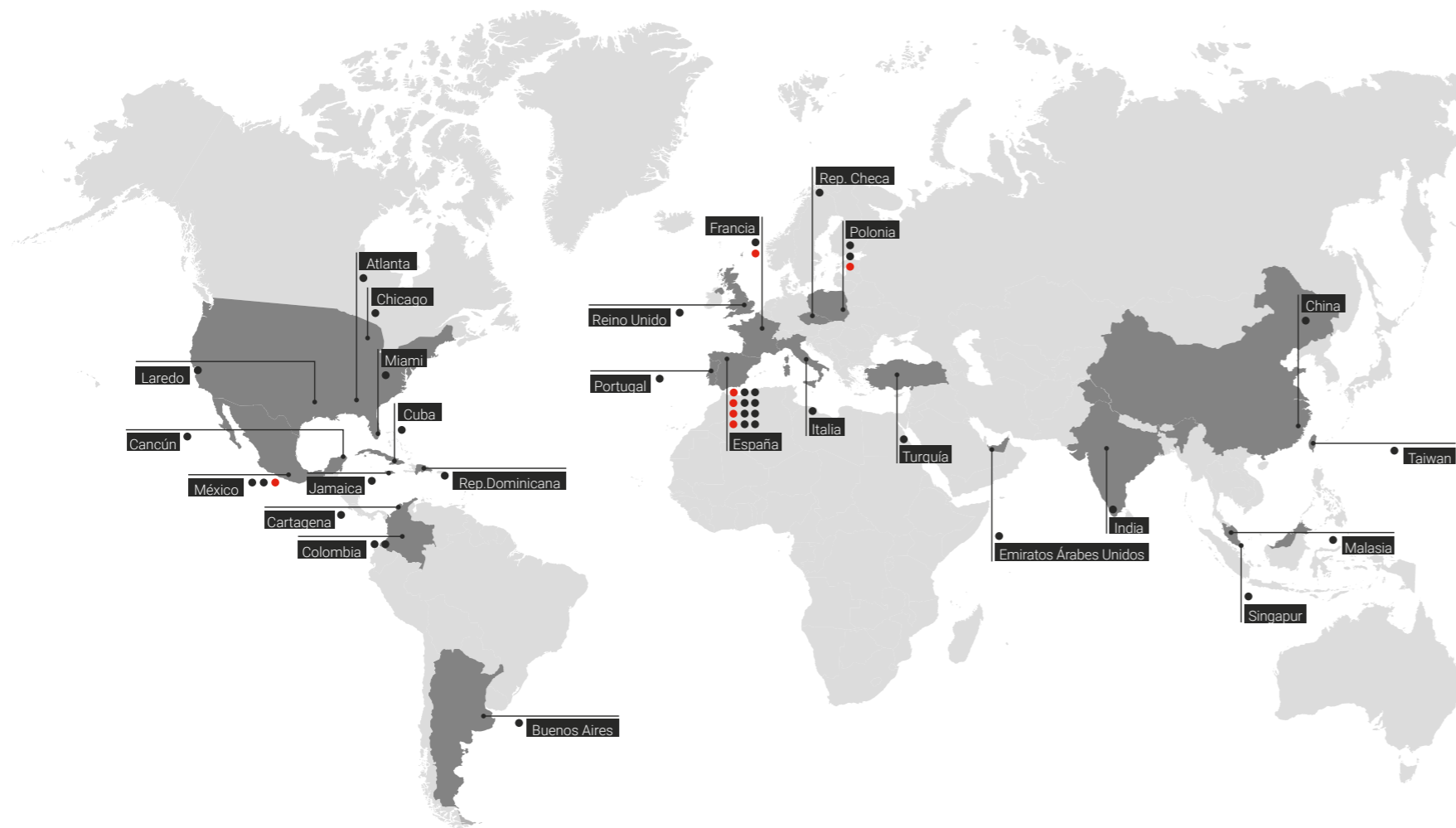


Distribuci3n



Preparaci3n est3tica

Una marca global, cerca de ti,
estés donde estés.



- Delegaciones comerciales
- Plantas de fabricación propia

Nuestras 35 delegaciones distribuidas por el mundo, la profesionalidad de nuestros más de 2.200 trabajadores y nuestra experiencia internacional nos ayudan a estar siempre cerca de ti, de tus necesidades, de tus proyectos.

Pero, sobre todo, nuestra implicación, nuestra vocación de servicio y nuestra manera de relacionarnos directamente con quienes nos rodean, de profesional a profesional, nos hace hablar el mismo idioma para responder a tus desafíos con la cercanía propia de una gran marca.

Estés donde estés.

 **FagorKonnnect**

Imagina tener
todo conectado...

Saca el máximo partido a tu cocina desde donde quieras y cuando quieras.

Ahora es posible.

- Digitalizar tu cocina
- Enviar y recibir información
- Desde una sola aplicación



Creemos en un mundo más sostenible

FagorKonnnect te ayuda a tener información muy útil para la mejora de la eficiencia y también reduce los desplazamientos, generando menos contaminación y menor consumo.



Ver video



01

Control Absoluto

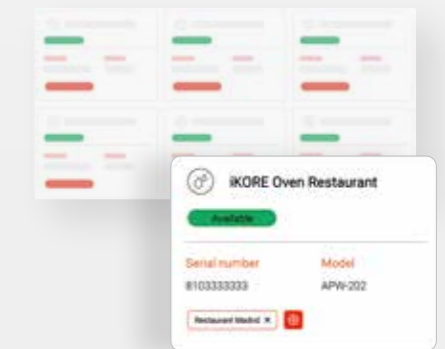
Gestiona y supervisa tu negocio de un vistazo, personalizando el panel de control con total libertad. Supervisa remotamente y obtén un control absoluto de tu negocio al alcance de tus manos.



02

Negocio eficiente

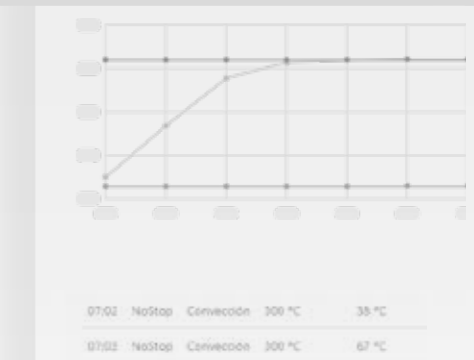
Analiza el funcionamiento de todos tus equipos para optimizar su uso y haz que tus procesos sean más eficientes. Ahorra en costos y aumenta tus ingresos gracias a la monitorización en tiempo real y a lo largo del tiempo.



03

Garantizar los procesos

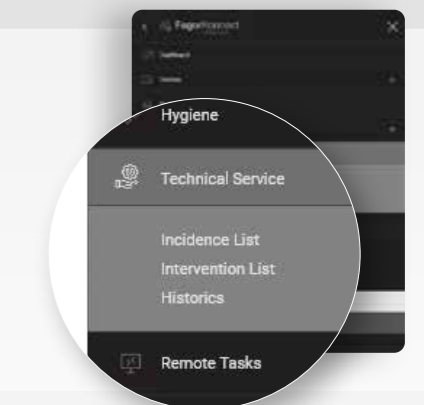
Ten la tranquilidad de asegura todos los requisitos de higiene y seguridad alimentaria habiendo grabado fácilmente en formato digital todos los datos que necesitas.



04

Mejora tu servicio

Verás las incidencias, recibirás advertencias y obtendrás todo la información necesaria para poderte anticipar. De esa manera, te aseguras de que tu equipo está fuera de servicio durante el menor tiempo posible y podrás evitar comunicaciones confusas con el servicio técnico.



05

Gana comodidad

Ahorra tiempo gracias a las funciones remotas y la gestión de recetas, además de ganar en seguridad gracias a los mensajes de advertencia. Administra cómodamente todos tus dispositivos en cualquier momento, en cualquier lugar y en cualquier dispositivo.





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



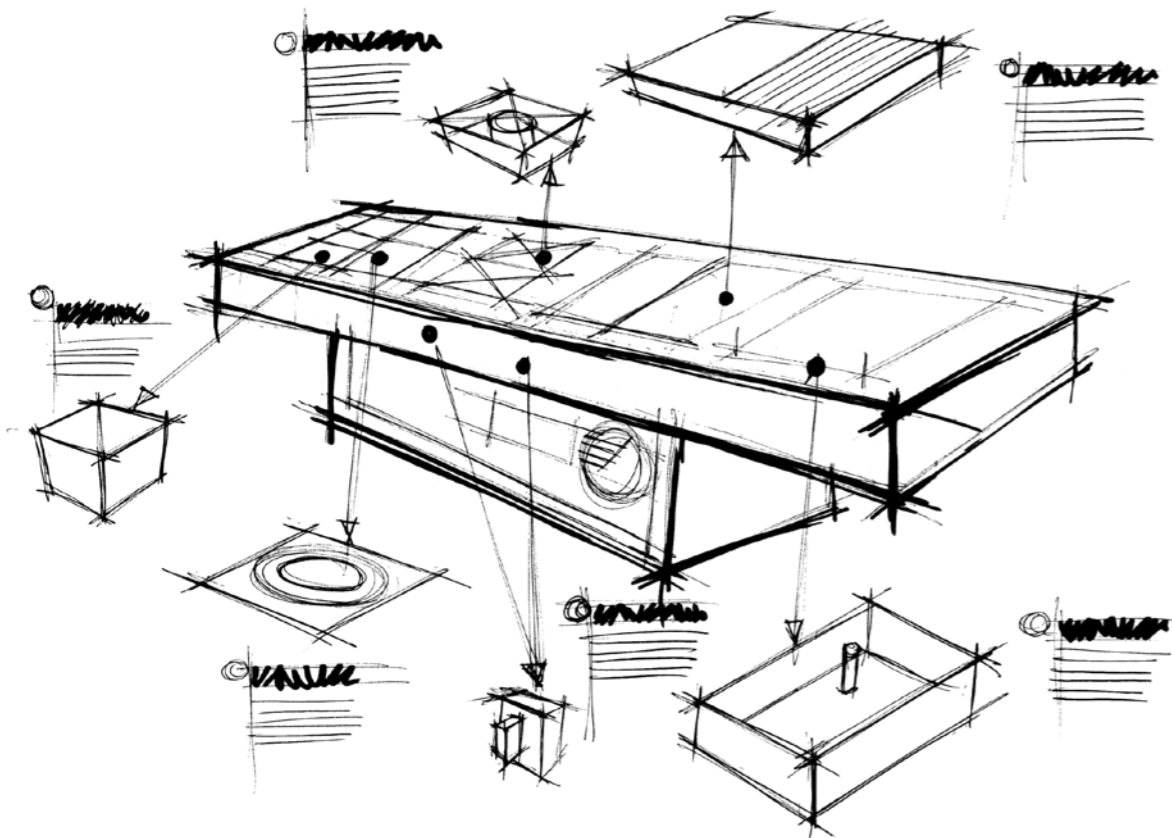
Acceso a la web

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
Conexiones	Conexión centralizada	Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.
Espesor	3 mm (+ 3 mm refuerzo)	KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm
Personalización	Opciones ilimitadas	Único portamando estético, acabados laterales y mandos de color disponibles
Configuración (funcionalidades)	Totalmente configurable. Sobre la encimera hay más opciones y bajo la encimera también.	Excepciones: - Altura de la encimera = 900 mm - No es posible integrar sartenes basculantes y marmitas. - Longitud máxima = 5 módulos. - Cocinas de gas especiales con coronas de latón y sistema de desagüe. - Fry-tops especiales con mayor superficie, canal de agua y desagüe con rebosadero integrado en la encimera.
Proceso de diseño y cotización	Proceso de diseño a medida.	Diseño fácilmente realizable.
Transporte	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. Cada bloque mural es un paquete (los bloques centrales se dividen en dos paquetes). La verticalidad se envía por separado.
Disponibilidad	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	023
Cómo construir tu bloque.....	025
Ejemplo	025
Diferencias	027



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 900



Lado B
KORE 700



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Encimera		
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
Bajo encimera		
MB-905	Mueble bajo de 1/2 módulos	2
CCP9-2G	Mueble bajo refrigerado puertas	1

MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Encimera		
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
Bajo encimera		
MB-715	Mueble bajo de 1.5 módulos	1
CCP7-2G W	Mueble bajo refrigerado con cajones	1

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

Verticalidad y acabados

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
Conexiones	Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.	Una conexión para cada máquina.
Espesor	900: 2 mm + estructura reforzada 700: 1,5 mm + estructura reforzada	900: 2 mm 700: 1,5 mm
Personalización	Detalles personalizables. Estético panel frontal único, acabados laterales y mandos de color disponibles	No hay opciones de personalización. No hay opciones de personalización.
Configuración (funcionalidades)	Excepciones: - Altura de la encimera = 900 mm - No es posible integrar sartenes basculantes. - Longitud máxima = 5 módulos. - Cocinas de gas especiales con coronas de quemadores de latón y sistema de desagüe - Fry-tops especiales con mayor superficie, canal de agua y sistema de desagüe.	Amplia gama de productos, con limitaciones específicas por unidad.
Proceso de diseño y cotización	Diseño fácilmente realizable. Configurador en línea.	Fijar el precio por unidad de producto
Transporte	Cada bloque mural será un paquete (uno central se dividirá en dos murales). La verticalidad se envía aparte. Embalaje estándar. Soldadura y pulido in situ no requerido.	Cada máquina se envía con su embalaje.
Precio	25-30% más cara que la cocina modular.	-
Disponibilidad	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.....	031
Cocinas a gas todo plancha.....	033
Cocinas paelleras.....	034
Cocinas eléctricas	035
Cocinas eléctricas todo plancha	036
Cocinas de inducción	037
Cocedores de pasta.....	038
Fry-tops.....	039
Freidoras.....	041
Barbacoas	043
Marmitas	045
Mantenedor de fritos.....	047
Sartenes basculantes.....	048
Baños maría	049
Elementos neutros	050
Muebles bajos.....	051
Muebles soporte refrigerados	052
Bloques Kore 900 y verticalidad	053
Accesorios.....	059

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
- LPG: 37 g/cm²
- Gas Natural: 20 g/cm²



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)			
Sobremesa												
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									
Horno estático de gas GN 2/1												
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									
Horno estático panorámico de gas												
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									
Horno estático eléctrico GN 2/1												
	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 11,0 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
	NG	19075518							
Con horno estático de gas									
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)			
Sobremesa										
C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
	NG	19075574								
Con horno										
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)				
Sobremesa									
	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	-
Con horno									
	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)	
Sobremesa										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
Con horno										
	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			
Focos de inducción							
© STOCK	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
© STOCK	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok							
	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)			
🔥 Cocedores - gas									
© 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						
🔌 Cocedores - eléctricos									
© 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				
FRY-TOPS-GAS										
Válvula max-min										
		FT-G905 V L	LPG 19101457 NG 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 V R	LPG 19101459 NG 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 V L	LPG 19101485 NG 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V R	LPG 19101489 NG 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V LR	LPG 19101487 NG 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Control termostático										
		FT-G905 L	LPG 19101449 NG 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 R	LPG 19101453 NG 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 L	LPG 19101473 NG 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
STOCK		FT-G910 R	LPG 19101481 NG 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 LR	LPG 19101477 NG 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Control termostático y placa de cromo										
STOCK		FT-G905 C L	LPG 19101134 NG 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 C R	LPG 19101144 NG 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 C L	LPG 19101461 NG 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
STOCK		FT-G910 C R	LPG 19101469 NG 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C LR	LPG 19101465 NG 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS										
Control termostático										
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	-
Control termostático y placa de cromo										
		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

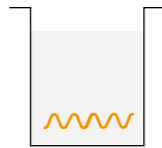
R: placa ranurada

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

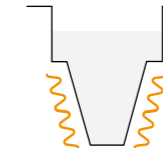
- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a 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							
Freidoras a gas*									
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	-
Freidoras eléctricas									
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	-
Freidoras eléctricas con control digital									
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							
Freidoras a gas*									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 pequeños	23,00	400x930x850	-
Freidoras eléctricas									
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)				
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
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								
De suelo										
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								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
De suelo										
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)			
MARMITAS A GAS*								
Fuego directo								
 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	-
Fuego indirecto								
 M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
 M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
Presión								
 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	-
MARMITAS ELÉCTRICAS								
Fuego indirecto								
 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 ²)			
SARTENES BASCULANTES A GAS*											
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	-
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS											
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.

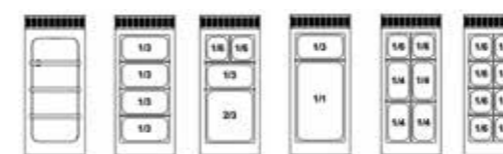
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

MODELOS ELÉCTRICOS

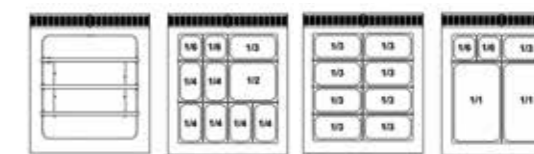
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

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)			
BAÑO MARÍA A GAS							
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					
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO							
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/m³ 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)	€
Modelos con puertas										
CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modelos con cajoneras apaisadas										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	-
Modelos con puertas										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	-
Modelos con cajones 2/3										
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								
SUELO										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PUENTE										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDIDO										
	900	900/900 900/700	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	€
Tipo	Con / sin complementos adicionales	Ref.	
Estándar Poste / perfil 100x100mm	Sencillo (sin añadidos)	19095368	-
	Grifo (incluido en poste)	19095390	-
	Enchufe 220V (incluido en poste)	19095369	-
Especial para maquinaria	Horno iKORE 0623	19095391	-
	Salamandra	19095392	-

Notas:

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

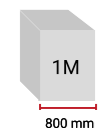
* No aptos para bloques suspendidos murales.

* 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 ACABADO	BLOQUE 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 ACABADO	MODELO FREIDORA V	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO 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.										
	Vista superior:		x	x			x		19098884	-		
			x	x				x		19098685	-	
			x		x		x			19098935	-	
			x		x			x		19098913	-	
		A KORE 900 B	x		x		x			19098883	-	
		Mural	x		x			x		19098684	-	
	A KORE 900 A	Central	x		x		x			19098934	-	
			x		x			x		19098912	-	
			x	x			x			19098703	-	
			x		x		x			19098931	-	
			x		x		x			19098037	-	
			x		x		x			19098930	-	
		A KORE 900 B	Central	x		x		x			19098874	-
				x		x			x		19098817	-
				x		x		x			19098908	-
				x		x			x		19098907	-
				x		x		x			19098203	-
				x		x		x		x		19098686
A KORE 900 B	Vista superior:	x		x		x			19100019	-		
		x		x			x		19100013	-		
		x		x		x			19100030	-		
		x		x			x		19100018	-		
		x		x		x			19099899	-		
		x		x			x		19099898	-		
	A KORE 900 A	Central	x		x		x			19099913	-	
			x		x			x		19099911	-	
			x	x			x			19106558	-	
			x		x		x			19106559	-	
			x		x		x			19106601	-	
			x		x		x			19106557	-	
A KORE 900 B	Central	x		x		x			19106946	-		
		x		x			x		19106949	-		
		x		x		x			19106990	-		
		x		x			x		19106991	-		
		x		x		x			19106992	-		
		x		x			x		19106993	-		
	A KORE 900 B	Central	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.			
L R	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.									
	KORE 900 Mural		x	x			x		19081819	-	
			x	x				x		19081820	-
			x		x		x			19100194	-
			x		x			x		19100148	-
			x		x		x			19100123	-
			x		x			x		19100121	-
	KORE 900 Central	Central	x		x		x			19100124	-
			x		x			x		19100122	-
			x	x			x			19081819	-
			x	x				x		19081820	-
			x		x		x			19100194	-
			x		x		x		x		19100148
	KORE 900 Central	Central	x		x		x			19100130	-
			x		x			x		19100108	-
			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 900	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.....	063
Cocinas a gas todo plancha.....	065
Cocinas a gas media plancha	066
Cocinas paelleras.....	067
Cocinas eléctricas	068
Cocinas eléctricas todo plancha	069
Cocinas de inducción	070
Fry-tops.....	071
Barbacoas	073
Cocedores de pasta.....	075
Marmitas	076
Freidoras.....	077
Mantenedor de fritos.....	078
Sartenes basculantes.....	079
Baños maría	080
Elementos neutros	081
Muebles bajos.....	082
Muebles soporte refrigerados.....	083
Configuración y acabados.....	085
Accesorios.....	091

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
- GLP: 37 g/cm²
- Gas Natural: 20 g/cm²

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)			
Sobremesa										
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								
Horno estático de gas GN 2/1										
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								
Horno de gas estilo inglés										
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								
Horno estático eléctrico GN 2/1										
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 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO 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 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (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		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€	
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES				POTENCIA (kW)
Sobremesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Con horno										
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	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)				
PLACAS REDONDAS									
Sobremesa									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	-
Con horno									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	-
PLACAS CUADRADAS									
Sobremesa									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Con horno									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	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)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Con horno									
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			
Focos de inducción						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
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 ²			
FRY TOPS DE GAS									
Válvula máx-min									
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							
Control termostático									
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							
Control termostático y placa de cromo									
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							
FRY TOPS ELÉCTRICOS									
Control termostático									
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	-
Control termostático y placa de cromo									
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 ²				
PARRILLAS A GAS										
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								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
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)			
Cocedores de pasta de gas								
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						
Cocedores de pasta eléctricos								
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)			
Marmita a gas*								
Calentamiento directo								
M-G710	50	LPG	19061151	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
		GN	19074790					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	LPG	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
		GN	19066324					
Marmita eléctrica								
Calentamiento indirecto o baño maría								
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			
Freidoras de gas*									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
Freidoras eléctricas									
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 ²)			

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

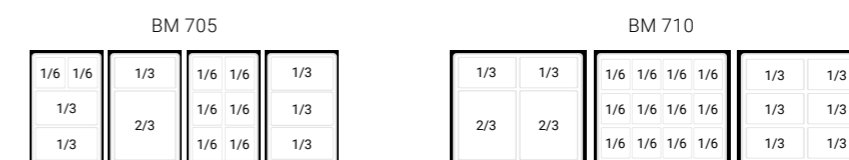
- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

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/m³ 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)	€
Modelos con puertas										
CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	-
Modelos con cajones apaisadas										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	C	110	777	262	1200x630x590	-
Modelos con puertas										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-
Modelos con cajones 2/3										
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								
SUELO										
	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PUENTE										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDIDO										
	700	700/700 900/700	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	€
Tipo	Con / sin complementos adicionales	Ref.	
Estándar Poste / perfil 100x100mm	Sencillo (sin añadidos)	19095368	-
	Grifo (incluido en poste)	19095390	-
	Enchufe 220V (incluido en poste)	19095369	-
Especial para maquinaria	Horno iKORE 0623	19095391	-
	Salamandra	19095392	-

Notas:

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

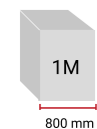
* No aptos para bloques suspendidos murales.

* 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

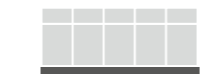
Zócalos

Zócalos modulares 700

Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE



ZÓCALO ACABADO	BLOQUE 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.

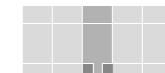
* 1M = 1 módulo = 800mm



Zócalo especial freidoras en V

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

ZÓCALO ACABADO	MODELO FREIDORA V	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO 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		x	x			x	19098681	-
			x	x			x	19098680	-
Embellecedor estético / ergonómico (+90mm por lado)	Vista superior:		x		x	x		19097858	-
			x		x		x	19097898	-
	A KORE 700 B Mural		x		x		x	19098882	-
			x		x		x	19098706	-
			x		x		x	19098932	-
			x		x		x	19098911	-
	A KORE 700 A Central		x		x		x	19098705	-
			x		x		x	19098898	-
			x		x		x	19097849	-
			x		x		x	19099427	-
Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	Vista superior:		x	x		x		19098874	-
			x	x			x	19098817	-
	A KORE 900 B Central		x		x		x	19098908	-
			x		x		x	19098907	-
			x		x		x	19098203	-
			x		x		x	19098686	-
	A KORE 700 B Central		x		x		x	19098910	-
			x		x		x	19098909	-
			x		x		x	19100012	-
			x		x		x	19099919	-
Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	Vista superior:		x	x		x		19100015	-
			x		x		x	19100014	-
	A KORE 700 B Mural		x		x		x	19099893	-
			x		x		x	19099891	-
			x		x		x	19099894	-
			x		x		x	19099892	-
	A KORE 700 A Central		x		x		x	19106940	-
			x		x		x	19106941	-
			x		x		x	19106942	-
			x		x		x	19106943	-
Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	Vista superior:		x	x		x		19106946	-
			x	x			x	19106949	-
	A KORE 900 B Central		x		x		x	19106990	-
			x		x		x	19106991	-
			x		x		x	19106992	-
			x		x		x	19106993	-
	A KORE 700 B Central		x		x		x	19106994	-
			x		x		x	19106995	-

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	-
		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)			
Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	BLOQUE CENTRAL O 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	-
			x		x		x		19100120	-
			x		x			x	19100038	-
			x	x			x		19081815	-
			x	x				x	19081816	-
			x		x		x		19100086	-
			x		x		x		19100085	-
			x	x			x		19100034	-
			x	x				x	19100032	-
			x		x		x		19100035	-
			x		x			x	19100033	-

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 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	F-E 9 UNA CUBA	F-E 9 DOS CUBAS	SPE 91X MANUAL	M-E 900	SPE 91 MOTORIZA- 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	095
Hornillo de pavimento.....	095
Freidoras.....	096
Freidoras Snack	096
Fry tops.....	097
Salamandras.....	098
Cocinas a la brasa	
— Parrilla vasca.....	099
— Robotas	100

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:
- GLP: 37 g/cm²
- Gas Natural: 20 g/cm²



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 termpoar.
- 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			
Control por termostato (100 a 300°C)										
-	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							
Modelos con válvula de gas máx-mín (sólo para placas de acero dulce)										
-	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							
Control por termostato (100 a 300°C) y placa caliente de cromo										
-	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							
Control por termostato										
-	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							
Control por termostato y placa caliente de cromo										
-	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							

Fry-top de gas

Fry-top eléctrico

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 automáticas con mezclador y monitor PLC.....	113

Sartenes basculantes

Sartenes basculantes sencillas motorizadas ..	115
Sartenes basculantes automáticas sobre 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)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
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 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)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GAS					
Gas de calentamiento directo					
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	-
Gas de calentamiento indirecto					
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	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
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	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
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:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

ELÉCTRICO INDIRECTO:

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

VAPOR INDIRECTO:

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

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (l)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
MARMITAS RECTANGULARES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
MARMITAS RECTANGULARES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
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)	€
MARMITAS RECTANGULARES GN DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
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)	€
Gas de calentamiento indirecto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Vapor de calentamiento indirecto					
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.
- Inclinación automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Calentamiento:
 - GAS DIRECTO:**
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - Parrilla de descarga de humos.
 - Set de boquillas para varios tipos de gas.
 - Termostato de seguridad.
 - 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)	€
Gas de calentamiento directo					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Eléctricas de calentamiento directo					
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.
 - 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.
- 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.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (l)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
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	-
Eléctricas de calentamiento directo					
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 atómica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor 20/10 sobre pies de acero regulables de 150mm a 180mm.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Equipada de controles digitales con 3 displays de 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción.
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción.
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Calentamiento:

GAS DE CALENTAMIENTO DIRECTO:

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

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

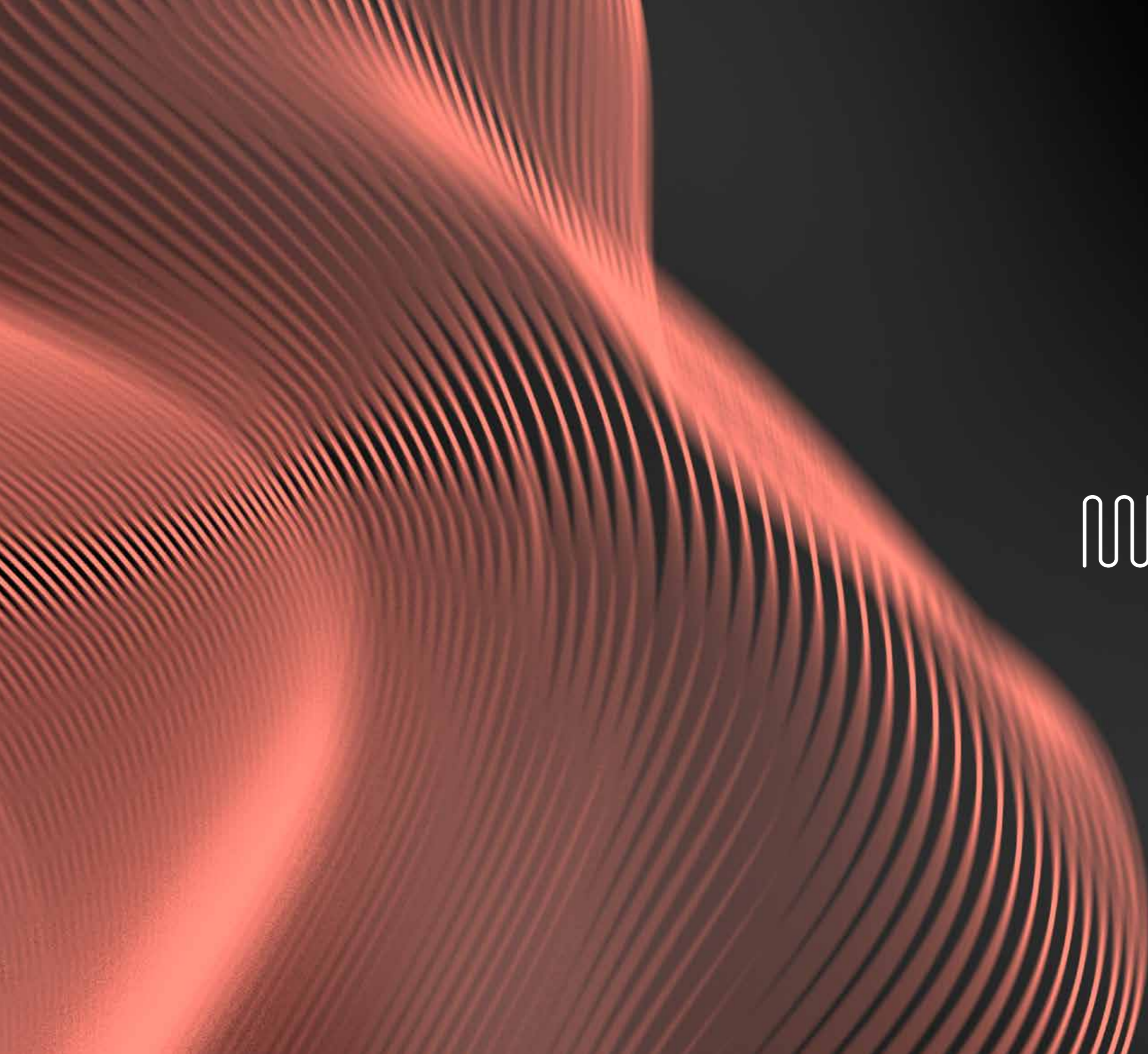
ELÉCTRICO DE CALENTAMIENTO DIRECTO:

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

VAPOR DE CALENTAMIENTO INDIRECTO CON DOBLE PARED:

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

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CUBAS		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	CAPACIDAD (l)		
Gas de calentamiento directo						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
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	-
Eléctricas de calentamiento directo						
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	-
Vapor de calentamiento indirecto						
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	-



Hornos



La nueva
era del
cocinado
inteligente.



Acceso a la web



Folleto comercial

Hornos

Hornos compactos - iKORE Kompact.....	129
Hornos mixtos industriales - iKORE	133
— Advance.....	133
— Concept	147
Envasadoras	161
Montajes en columna	163
— Soluciones Stacking	163
— Soluciones Cook&Chill.....	164
Otros accesorios.....	167
— Limpieza, bastidores y carros, bandejas	167

La nueva era del cocinado inteligente



User experience

A chef centred design

Diseñado de principio a fin con las necesidades de los profesionales en mente y reconocido como uno de los hornos más intuitivos del mercado, es el equilibrio perfecto entre calidad, eficiencia y confort.



Food safety

Hygiene, above all

Sistema HACCP, descalcificación de calderín programada, lavado automático eficiente con más de 6 programas y mucho más para garantizar el bienestar del consumidor en todo momento.

Abierto a través de Myfagor



Smart cooking

It's intelligence, not magic

Dotado de inteligencia digital y tecnológica para estandarizar los procesos culinarios de la forma más productiva gracias al iCooking, las iFunctions y el Multitray.



Climate control

Your desired cooking results

Precisión total en la cámara de cocción gracias al sensor de humedad y un reparto de calor uniforme con el sistema de ventilación bidireccional de 6 velocidades.



Robust design

Built to last

Construcción 100% en acero inoxidable (AISI 304), componentes eléctricos CE y protección contra el agua IPX5, para resistir y afrontar cualquier reto culinario con la máxima exigencia.



FagorKconnect

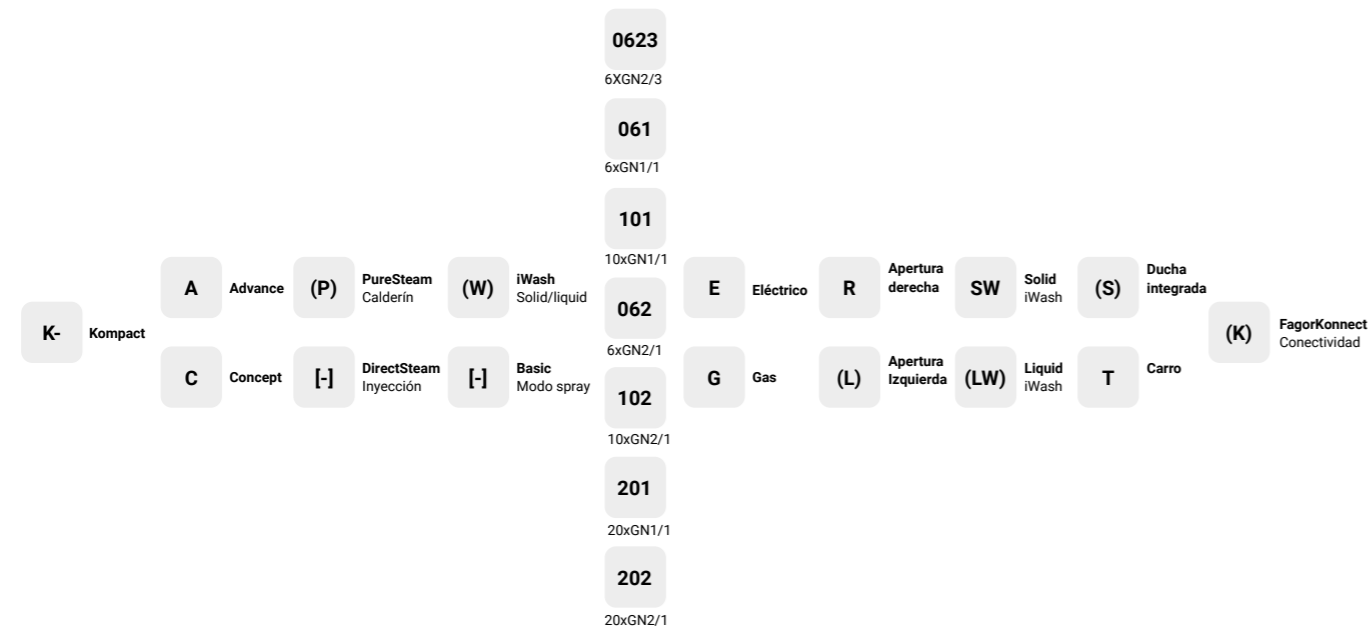
Connected for a maximum performance

Conectado para facilitar, supervisar y gestionar el trabajo diario con una visión real y de forma remota con un solo clic.

*** Incluido de serie en versiones ADVANCE**



Hornos iKORE



Customizado al gusto

ADVANCE

Calidad de cocinado, eficiencia e inteligencia.

Para los más revolucionarios, aquellos que persiguen la innovación a través de lo último en tecnología, en un mundo culinario lleno de creatividad.



Prestaciones	APW	AP	AW	A
PureSteam (calderín) Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	•	•	-	-
DirectSteam (Inyección)	-	-	•	•
iClima Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 1% de precisión.	•	•	•	•
EZ sensor Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	•	•	•	•
Multiprobe Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor + 2 Sondas externas(SV/ST)	o	o	o	o
Funciones				
FagorCookingCenter (repositorio de recetas)	•	•	•	•
mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	•	•	•	•
iCooking Recetas inteligentes configurables con ajuste automático de sus fases y parámetros.	•	•	•	•
iFunctions Procesos de cocción inteligentes con ajuste automático de sus fases y parámetros.	•	•	•	•
Multitray Sistema de gestión de la cocción por tiempo y bandeja en un mismo clima.	•	•	•	•
Control				
FagorTouch Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (7" en el horno 0623 y versiones Kompact)	•	•	•	•
EasyCooking Interfaz personalizada por el propietario con control de usuario y contraseña.	•	•	•	•
Higiene				
iWash SW Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	•	-	•	-
iWash LW Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	o	-	o	-
Ducha retráctil de uso manual integrado.	o	o	o	o
HACCP disponible en remoto y con USB	•	•	•	•
Conectividad				
FagorKconnect	•	•	•	•
Ethernet / Wifi	•	•	•	•
Puerto USB	•	•	•	•

- De serie.
- o Opcional
- No disponible.

CONCEPT

Simplicidad, potencia y robustez.

Para los más conservadores, fieles a los métodos tradicionales de la gastronomía, pero buscan el máximo rendimiento de una forma rápida y sencilla.



Prestaciones	CPW	CP	CW	C
PureSteam (calderín) Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	•	•	-	-
DirectSteam (Inyección)	-	-	•	•
ClimaControl Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 10% de precisión.	•	•	•	•
EZ sensor Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	•	•	•	•
Monoprobe Posibilidad de usar una única sonda por cocinado: EZ sensor o sonda externa (SV)	o	o	o	o
Funciones				
FagorRecipeCenter (repositorio de recetas)	•	•	•	•
mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	•	•	•	•
Cooking mode Recetas culinarias predefinidas.	•	•	•	•
Funciones adicionales Procesos de cocción predefinidos.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Control				
FagorDial Pantalla de 2,8" con mando push giratorio y botones manuales con display de segmentos.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Higiene				
iWash SW Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	•	-	•	-
iWash LW Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	o	-	o	-
Ducha retráctil de uso manual integrado.	o	o	o	o
HACCP disponible en remoto y con USB	•	•	•	•
Conectividad				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
Puerto USB	•	•	•	•



Explora las numerosas ventajas que FagorKonnnect brinda, y descubre en detalle cómo puede potenciar específicamente la funcionalidad de nuestros hornos iKore.

FagorKonnnect cuenta con un apartado específico destinado a la gestión de recetas:

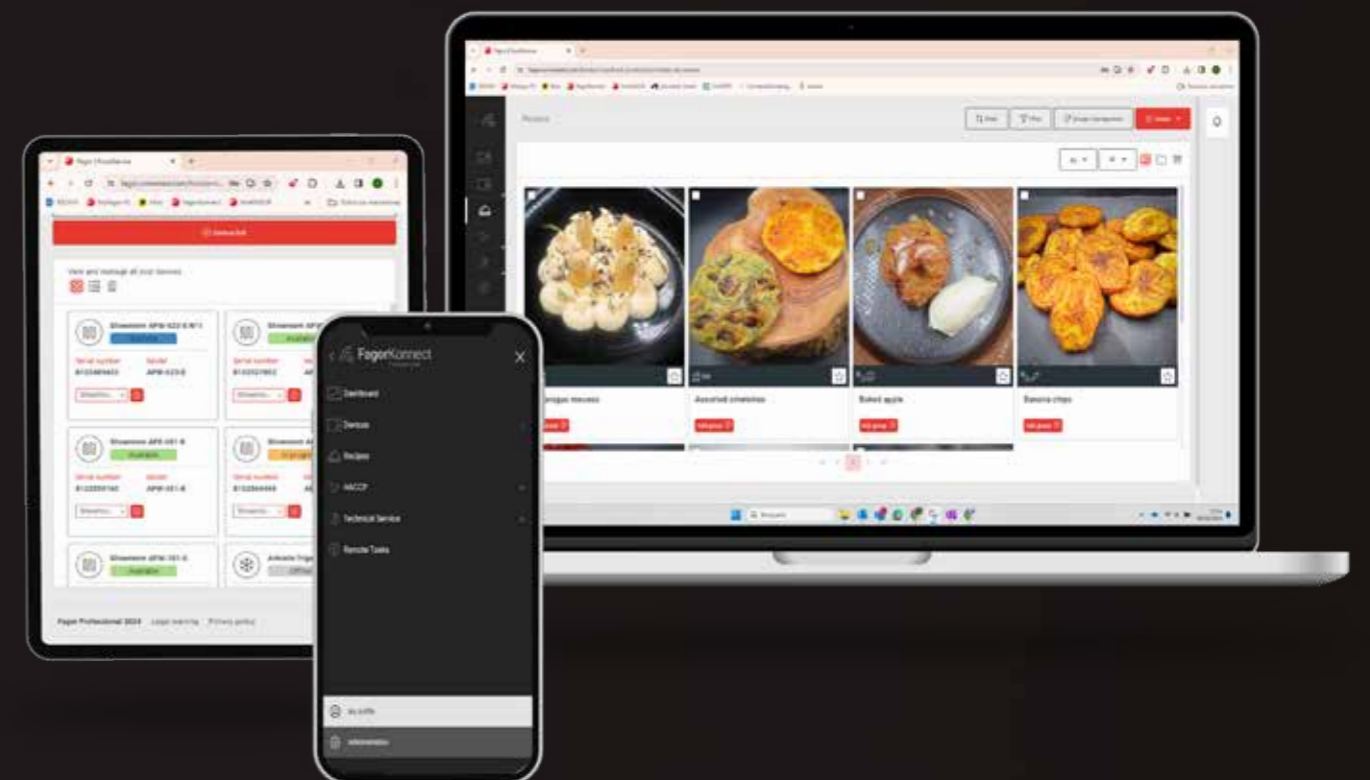
- Permite importar y exportar recetas de varios hornos de forma masiva.
- Creación sencilla de recetas y repositorio de recetas By Fagor.
- Permite crear carros (hornadas/bandejas), combinando varias recetas, siempre que tengan el mismo clima.
- Importar recetas, carros y/o carpetas del horno a FagorKonnnect.

Información detallada visualizada en tiempo real:

- Fase o receta
- Modo de cocción
- Control del cocinado
- Temperatura
- Consigna temperatura sonda
- Nivel de humedad
- Nivel de velocidad de turbina
- Nivel de humidificación
- Estado puerta
- Tiempo restante fase
- Temperatura de la sonda

Gráficas específicas pensadas para el análisis de hornos:

- Estado de dispositivos (cocinando, lavando, menú sat, alarma, disponible, apagado, offline...)
- Cocinados ejecutados por día y por dispositivo
- Lavados ejecutados por día y por dispositivo
- Productividad de dispositivo
- Ocupación de lavado
- Cocinados ejecutados por receta
- Análisis de errores



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	7,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	530mm	-
	Fondo (con asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	760mm	-
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	-	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	-	-	-
	Modo Spray	-	K-A-061-E R K	19103862	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra de puerta a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-
OPCIONES DE VOLTAJE			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Horno no transformable, solo configurado de serie.

* Versión marine no disponible

Accesorios K-061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	430	19103398	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extracción para campana EXH-K			19103375	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103257	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103319	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1030	19103554	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1030	19103555	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1030	19103556	-
	MSH-K	Soporte nivelable para colocar un horno iKORE Kompact sobre un mueble o peana			19103258	-
KIT DUCHA EXTERNA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€		
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)	19004504	-		
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€		
	Kit A-11K	Kit amarre de horno iKORE Kompact	19106481	-		

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
7

Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	12,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
	Ancho	530mm	-
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	940mm	-
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	-	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	-	-	-
	Modo Spray	-	K-A-101-E R K	19103866	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra de puerta a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-

* Horno no transformable, solo configurado de serie

* Versión marine no disponible

Accesorios K-101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	430	19103398	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extracción para campana EXH-K			19103375	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103257	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103319	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1030	19103554	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1030	19103555	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1030	19103556	-

	MSH-K	Soporte nivelable para colocar un horno iKORE Kompact sobre un mueble o peana		19103258	-
--	-------	---	--	----------	---

KIT DUCHA EXTERNA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)	19004504	-

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit amarre de horno iKORE Kompact	19106481	-

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/3	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica	5,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	660mm	-
	Fondo (con asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (con bisagra)	570mm (600mm)	-
	Peso neto (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-0623-E R SW S K	19079298	STOCK	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-0623-E R SW S K	19106933	-	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	STOCK	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€	
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-	
OPCIONES DE VOLTAJE				CÓD. CONFIG.	€
			230V 3~ 50/60Hz	0102-0061	-
			230V 1N 50/60Hz	0102-0062	-
			Marine 440V 3~ 50/60Hz *	0102-0063	-

Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19103553	-
	SH-23-R	-	x	850	19103554	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19103555	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19103556	-
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe	x	850	19103256	-
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19103257	-
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19103319	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€		
	Kit A-23	Kit amarre de horno 0623	19106481	-		

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
	Potencia eléctrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
Alimentación (de serie)	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	895mm	895mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	📦 STOCK	-	19088205 ⚠
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934		-	19106935 ⚠
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	📦 STOCK	-	19106936
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	📦 STOCK	-	19088204

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0007	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0008	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0009	-			

Accesorios 061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
								x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
								x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
								x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
							x	19083239	-	
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
								x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
								x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
								x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
								x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
								x	19103443	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EB-061*	Rack móvil para 6 bandejas GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvil para 18 platos Ø31 (64mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necesario GE-11 y CP-11-(R)								
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-061 y EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
								x	19087305	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

⚡ Solo para hornos eléctricos

🔥 Solo para hornos de gas

⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
	Potencia eléctrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
Alimentación (de serie)	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
Dimensiones y peso	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Códigos y precios									
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€		
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	📦 STOCK	-	19088215 ⚠	-	📦 STOCK
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	-	19107007 ⚠	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	-	19107008	-	-
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	📦 STOCK	-	19088214	-	-

Opciones configurables				
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE			OPCIONES DE GAS		
⚡	CÓD. CONFIG.	€	🔥	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60Hz	0102-0027	-			
230V 2~ 50Hz	0102-0028	-			
230V 2~ 60Hz	0102-0029	-			

Accesorios 101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 101				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvil para 10 bandejas GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvil para 30 platos Ø31 (64mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necesario GE-11 y CP-11-(R)								
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-101 y EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

⚡ Solo para hornos eléctricos

🔥 Solo para hornos de gas

⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	🔌 ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Versión no disponible
	Separación entre guías	68mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	22,2 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
	Ancho	1134mm	-
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1066mm (1134mm)	-
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	-
	Peso neto (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	🔌 CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
		-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
		-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
🔌 230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	-
🔌 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	-

Accesorios 062

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				CÓDIGO	€
	EB-062*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)				19095517	-
	EP-062*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) *Necesario GE-21 y CP-21(-R)				19095518	-
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GE-21	Guía de estructura para EB-062 y EP-062				19011570	-
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21				19018751	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera				19087306	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
Dimensiones y peso	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	1134mm	1134mm
	Fondo (con asa)	1066mm (1134mm)	1066mm (1134mm)
	Altura (con bisagra)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Peso neto (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos y precios							
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

Opciones configurables				
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE			OPCIONES DE GAS		
	CÓD. CONFIG.	€		CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0037	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0038	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0039	-			

Accesorios 102

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	🔥 Kit CTG-12*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 *Solo para hornos de gas	19095590	-			
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€			
	EB-102*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19011562	-			
	EP-102*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) * Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19013356	-			
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	GE-21	Guía de estructura para EB-102 y EP-102	19011570	-			
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-			
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-			

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	935mm	935mm
	Fondo (con asa)	966mm (1032mm)	966mm (1032mm)
	Altura (con bisagra)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Peso neto (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	-	19088272	-
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	19107049	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	19107060	-
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	📦 STOCK	-	19091667

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-
Carros	T especial	Consultar para otras configuraciones de carro	-	consult

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0047	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0048	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0049	-			

Accesorios 201

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	🔥 Kit CTG-21*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 *Solo para hornos de gas	19095591	-
CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general	DATO	Versión	
		ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separación entre guías	63mm	63mm
	Potencia eléctrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
Alimentación (de serie)	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	1165mm	1165mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1074mm (1140mm)	1074mm (1140mm)
	Altura (con bisagra)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Peso neto (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-202-(E/G) R SW ST K	19078839	-	19088278	-
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-202-(E/G) R SW ST K	19107063	-	19107064	-
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-
Carros	T especial	Consultar para otras configuraciones de carro	-	consultar

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60Hz	0102-0057	-			
230V 2~ 50Hz	0102-0058	-			
230V 2~ 60Hz	0102-0059	-			

Accesorios 202

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-
CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CEP-202-90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelación para carros 202	19034438	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/3	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia de conexión	5,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N~	-
Dimensiones y peso	Ancho	660mm	-
	Fondo (con asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (con bisagra)	570mm (600mm)	-
	Peso neto (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-


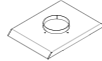



Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-0623-E R SW S	19073931	-	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	-	-	-
	Modo spray	●	CP-0623-E R S	19096907	-	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-0623-E R SW S	19107169	-	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	-	-	-
	Modo spray	●	C-0623-E R S	19107168	-	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	📦 STOCK	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€	
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-	
OPCIONES DE VOLTAJE				CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-	
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-	
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, no integrado en horno	0102-0063	-	

Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19103553	-
	SH-23-R	-	x	850	19103554	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19103555	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19103556	-
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe	x	850	19103256	-
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19103257	-
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19103319	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€		
	Kit A-23	Kit amarre de horno 0623	19106481	-		

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	895mm	895mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	📦 STOCK	-	19088202 ⚠
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	-	-	19107353 ⚠
	Modo spray	•	CP-061-(E/G) R S	19096875	-	-	19096877 ⚠
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	📦 STOCK	-	19107350 ⚠
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	-	-	19107356
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	📦 STOCK	-	19088201
	Modo spray	•	C-061-(E/G) R S	19107354	-	-	19107355
		-	C-061-(E/G) R	19074625	📦 STOCK	-	19088200

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0007	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0008	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0009	-			

Accesorios 061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EB-061*	Rack móvil para 6 bandejas GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvil para 18 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11-(R)				x	x	x	19013353	-
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-061 y EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

⚡ Solo para hornos eléctricos

🔥 Solo para hornos de gas

⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	895mm	895mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	📦 STOCK	-	19088212 ⚠
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	-	19107360 ⚠
	Modo spray	•	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	-	19096893 ⚠
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	📦 STOCK	-	19107358 ⚠
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	-	19107364
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	📦 STOCK	-	19088211
	Modo spray	•	C-101-(E/G) R S	19107361	-	-	19107362
		-	C-101-(E/G) R	19078439	📦 STOCK	-	19088210 📦 STOCK

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0027	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0028	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0029	-			

Accesorios 101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 101				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvil para 10 bandejas GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvil para 30 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11-(R)				x	x	x	19013354	-
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-101 y EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

⚡ Solo para hornos eléctricos

🔥 Solo para hornos de gas

⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-101-G

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	🔌 ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	68mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	22,2 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	1134mm	-
	Fondo (con asa)	1066mm (1134mm)	-
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	-
	Peso neto (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

Códigos y precios							
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	🔌 CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
	Modo spray	●	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	-	-	-
	Modo spray	●	C-062-E R S	19107367	-	-	-
		-	C-062-E R	19088206	-	-	-

Opciones configurables				
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE			
		CÓD. CONFIG.	€
🔌	230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	-
🔌	Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	-

Accesorios 062

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)			CÓDIGO	€	
	EB-062*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)			19095517	-	
	EP-062*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) *Necesario GE-21 y CP-21(-R)			19095518	-	
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN			CÓDIGO	€	
	GE-21	Guía de estructura para EB-062 y EP-062			19011570	-	
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65			19013355	-	
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21			19018751	-	
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN			CÓDIGO	€	
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera			19087306	-	

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"

Información general		Versión	
CAMPO	DATO	🔌 ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separación entre guías	68mm	68mm
	Potencia eléctrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
Alimentación (de serie)	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	1134mm	1134mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1066mm (1134mm)	1066mm (1134mm)
	Altura (con bisagra)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Peso neto (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos y precios							
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	🔌 CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🧴 PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Modo spray	●	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
🌿 DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Modo spray	●	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-

Opciones configurables				
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
🔌 230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
🔌 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0037	-
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0038	-
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0039	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 102

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	🔥 Kit CTG-12*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 *Solo para hornos de gas	19095590	-			
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€			
	EB-102*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19011562	-			
	EP-102*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) * Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19013356	-			
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	GE-21	Guía de estructura para EB-102 y EP-102	19011570	-			
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-			
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-			

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	🔌 ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	935mm	935mm
	Fondo (con asa)	966mm (1032mm)	966mm (1032mm)
	Altura (con bisagra)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Peso neto (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	🔌 CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	📦 STOCK	-	19088259
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Modo spray	•	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Modo spray	•	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	📦 STOCK	-	19088257

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-
Carros	T especial	Consultar para otras configuraciones de carro	-	Consult

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
🔌 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
🔌 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0047	-
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0048	-
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0049	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 201

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	🔥 Kit CTG-21*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 *Solo para hornos de gas	19095591	-
CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	🔌 ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	1165mm	1165mm
	Fondo (con asa)	1074mm (1140mm)	1074mm (1140mm)
	Altura (con bisagra)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Peso neto (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos y precios							
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	🔌 CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Modo spray	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Modo spray	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-

Opciones configurables				
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-
Carros	T especial	Consultar para otras configuraciones de carro	-	consult

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
🔌 230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-
🔌 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-
🔌 230V 1N 60Hz	0102-0057	-
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0058	-
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0059	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 202

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	🔥 Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-
CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CEP-202- 90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelación para carros 202	19034438	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

Envasadoras al vacío



Características generales

Construcción:

- AISI 304
- Bombas Busch
- 2 planchas de relleno en policarbonato
- Protección contra el agua
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos

Control:

- Microprocesador para controlar el porcentaje de vacío en la cámara
- Panel de control digital con display.
- Alarmas para el nivel de vacío configurado y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Visor del nivel de aceite.

Funciones y programas:

- Inicio automático del ciclo de vacío,
- Pistón con doble posición (funcionamiento y reposo).
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60".
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2O out para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores
- Los modelos G, permiten envasar productos delicados/blandos.

Envasadora al vacío de sobremesa

POSICIÓN DE BARRA DE SELLADO	MODELO	CÓDIGO	LONGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (m3/h)	CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SVS-1-310/8	19107730	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-310/8 G	19107731	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-410/10	19107732	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/10 G	19107733	410	10	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20	19107734	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20 G	19107735	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20	19107736	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20 G	19107737	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-

Envasadora al vacío de pie

POSICIÓN DE BARRA DE SELLADO	MODELO	CÓDIGO	LONGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (m3/h)	CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SVP-2-455/25	19107738	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-455/25 G	19107740	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-620/63	19107745	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
	SVP-2-620/63 G	19107746	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
	SVP-2-950/100	19107751	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
	SVP-2-950/100 G	19107752	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
	SVP-2-520/25	19107741	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-520/25 G	19107742	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-505/63	19107743	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
	SVP-2-505/63 G	19107744	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
	SVP-2-560/100	19107747	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
	SVP-2-560/100 G	19107750	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-

G: Modelos con entrada de gas inerte

Accesorios para envasadoras al vacío

Carros para modelos de sobremesa

CÓDIGO	COMPATIBLES	DESCRIPCIÓN	€
19076888	SVS-1-310/8	Carro con 4 ruedas 590x550x610h mm	-

19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	-
----------	------------------------------	------------------------------------	---

Estantes planos inclinados para el envasado de líquidos

CÓDIGO	COMPATIBLES	DESCRIPCIÓN	€
19076890	SVS-1-310/8	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-

19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
----------	------------------------------	--	---

19076892	SVP-2-520/25	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
----------	--------------	--	---

19076893	SVP-2-620/63	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
----------	--------------	--	---

19076897		Embudo de acero inoxidable para líquidos	-
----------	--	--	---

Tubo de aspiración para vacío en contenedores

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos	-

Válvula SYV para sondas al corazón

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19076895	Válvula para sonda al corazón para cocción al vacío de inox.	-

19076896	Juego de juntas para la válvula (10 piezas)	-
----------	---	---

Soluciones stacking



Características generales

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- **Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Professional suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.**

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
K-61-61	Kit stacking para 2 hornos iKORE Kompact 061	19107453	-
K-61-101	Kit stacking para 1 horno iKORE Kompact 061 + 1 horno iKORE Kompact 101	19107452	-
61-61 R	Kit stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta derecha	19087274	-
61-61 L	Kit stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta izquierda	19087275	-
61-101 R	Kit stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta derecha	19087272	-
61-101 L	Kit stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta izquierda	19087273	-
62-62 R	Kit stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta derecha	19087551	-
62-62 L	Kit stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta izquierda	19088030	-
62-102 R	Kit stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta derecha	19088031	-
62-102 L	Kit stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta izquierda	19088032	-

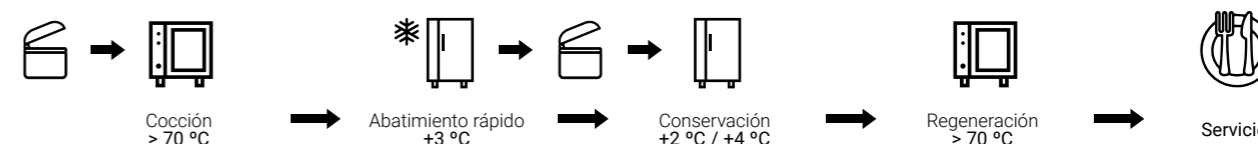
Solo para hornos eléctricos

Soluciones Cook&Chill



Características generales

- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna "Cook & Chill", deben especificarse el código del horno, el código del abatidor y el código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna, o el código correspondiente para aquellos conjuntos más habituales.
- **Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Professional suministra desde fábrica la columna ya montada y terminada.**



MODELO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	CÓDIGO	€
KIT C&C-0623	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 0623 + Abatidor ABCO 0623		19087772	-
KIT C&C-061	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 061 + Abatidor ABCO 061		19088139	-
KIT C&C-061 G	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 061 de gas con boiler + Abatidor ABCO 061		19095521	-



La importancia de utilizar abatidores de temperatura

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

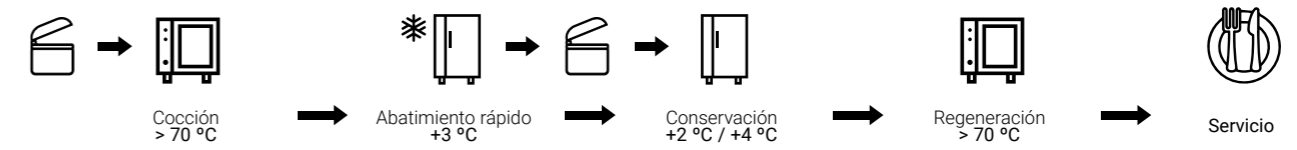
Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.

Nuestra selección Cook&Chill

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.



El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.



Cook & Chill 0623
30-60 comidas al día



Horno + Abatidor		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-0623-E R S SW K	19079298	-
Kit C&C-0623	19087772	-
ABCO-06 2/3 50Hz	19087540	-
Solución C&C 0623		-

Cook & Chill 061
50-100 comidas al día



Horno + Abatidor		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-061-E R S SW K	19078616	-
Kit C&C-061	19088139	-
ABCO-061 50Hz	19105609	-
Solución C&C 061		-

Cook & Chill 101
80-150 comidas al día



Horno + Soporte + Abatidor		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-101-E R S SW K	19078668	-
SH-11-65 BCP	19079211	-
ABCO-101 50Hz	19105605	-
Solución C&C 101		-

Cook & Chill 102
150-250 comidas al día



Horno + Soporte + Abatidor		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-102-E R S SW K	19079785	-
SH-21-65 BCP	19082394	-
ABCO-102 50Hz	19091443	-
Solución C&C 102		-

Cook & Chill 201
150-250 comidas al día



Horno + Celula de abatimiento*		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-201-E R S SW T K	19079328	-
RBP-201	19089779	-
Solución C&C 201		-

Cook & Chill 202
200-400 comidas al día



Horno + Celula de abatimiento*		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-202-E R S SW T K	19078839	-
RBM-202	19089790	-
Solución C&C 202		-

· Completa tu solución ideal con nuestras envasadoras y accesorios de horno: Campanas, carros y estructuras, bandejas...

· Consultar más modelos de abatidores en la sección de refrigeración.

(*) Sin unidad condensadora.

· Completa tu solución ideal con nuestras envasadoras y accesorios de horno: Campanas, carros y estructuras, bandejas...

· Consultar más modelos de abatidores en la sección de refrigeración.

(*) Sin unidad condensadora.

Accesorios de limpieza

Lavado solido SW

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	CUBO PASTILLA DETERGENTE	Cubo de pastilla de detergente, 75 unidades	19086761	-
	CUBO PASTILLA ABRILLANTADOR	Cubo de pastilla de abrillantador, 75 unidades	19086763	-
	AB BOOST	Detergente en polvo- Bidón de 8kg	19086764	-

Lavado liquido LW

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	DET. LÍQUIDO 10L	Detergente líquido 10L	19086053	-
	ABRI. LÍQUIDO 10L	Abrillantador líquido 10L	19086054	-

Lavado básico - Modo spray

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	KOI PLUS	Desengrasante- Garrafa de 6kg	19086765	-

Ducha externa

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)	19004504	-

Kits (varios)

Kit anclaje doble cierre

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

Kits feria

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	KIT FERIA ADVANCE	Kit dummy portamandos ADVANCE para feria	19095582	-
	KIT FERIA CONCEPT	Kit dummy portamandos CONCEPT para feria	19095583	-

Kit de batería de respaldo

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	KIT BACK-UP BATTERY	Kit back-up battery	19084561	-

Kit de transformación (gas)

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-061	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 061	19103095	-
	Kit HU-101	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 101	19103096	-
	Kit HU-102	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 102	19103097	-
	Kit HU-201	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 201	19103098	-
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	-

Bastidores y carros BAKE 60/40

Guías pastelería / panadería 600x400mm

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	HORNO	CÓDIGO	€
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	iKORE 061	19011982	-
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	iKORE 101	19011983	-
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	iKORE 062	19095570	-
	GP-102	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	iKORE 102	19012134	-

Carros pastelería / panadería 600x400mm

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	HORNO	CÓDIGO	€
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	iKORE 201	19107596	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	iKORE 201	19107668	-
	CBK-30	Carro para 15 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 81mm)	iKORE 202	19107620	-
	CBK-32	Carro para 16 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	iKORE 202	19107669	-

Accesorios de cocinado

Ahumador - smoker

	MODELO	POTENCIA (W)	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (MM)	CÓDIGO	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	

Sonda adicional externa


	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit SV*	Kit sonda de control de temperatura externa SousVide para cocinar al vacío	19059112	
	Kit ST*	Kit sonda de control de temperatura externa monopunto.	19087746	
	Kit SS	Soporte externo para sondas ST y SV	19107627	

***ADVANCE**: Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor de temperatura multipunto interno + 2 Sondas externas (ST y SV)




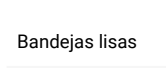
***CONCEPT**: Posibilidad de trabajar con una sola sonda al mismo tiempo: EZ sensor de temperatura multipunto interno; o, una única sonda externa SousVide (SV).

Bandejas Gastronorm


Grid - AISI-304 1mm (EN631)

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	-
GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19085067	-
GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19085068	-


Parrillas de asado para pollos y costillas

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 PO 1/1-8	8 pollos	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001496	-
 CO 1/1	Costillas	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000545	-
 BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
 BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-


Bandejas lisas

MODELO	CAPACIDAD (l)	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 GN 2/3-20	1,70	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058658	-
GN 2/3-40	3,2	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058659	-
GN 1/1-20	2,50	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001669	-
GN 1/1-40	5,50	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19048493	-
GN 1/1-65	9,50	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048494	-
GN 1/1-100	14,00	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19048495	-
GN 2/1-20	3,00	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001673	-
GN 2/1-40	10,50	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001674	-
GN 2/1-65	18,50	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001675	-
GN 2/1-100	28,00	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001672	-

Bandejas perforadas

MODELO	CAPACIDAD (l)	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 GNP 2/3-20	1,7	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058660	-
GNP 2/3-40	3,2	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058661	-
GNP 1/1-40	5,5	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001677	-
GNP 1/1-65	9,5	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048496	-
GNP 1/1-100	14	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19001676	-
GNP 2/1-40	10,5	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001680	-
GNP 2/1-65	18,5	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001681	-
GNP 2/1-100	28	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001679	-


Bandejas de granito

MODELO	CAPACIDAD (l)	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 TP 2/3-20	1,7	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058663	-
TP 2/3-40	3,2	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19059569	-
TP 1/1-20	2,5	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001978	-
TP 1/1-40	5,5	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001979	-
TP 1/1-65	9,5	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19001980	-
TP 2/1-20	3,5	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001981	-
TP 2/1-40	10,5	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001982	-
TP 2/1-65	18,50	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001983	-


Bandejas pasteleras / panaderas

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 BPA 2/3 Flat	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
BPA 1/1 Flat	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000313	-
 BPP 2/3 Perforated	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
BPP 1/1 Perforated	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000314	-
 BB 1/1 Baguettes	4 cavidades	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
BB 60/40 Baguettes	5 cavidades	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-

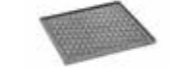

Bandejas de molde

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 MT 2/3 6	6 huecos	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
MT 1/1 11	11 huecos	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-

Bandejas para frituras

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19012415	-

Parrilla "grill" para asar o marcar

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
 MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	-
MG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001460	-
 GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perforado)	19002844	-
FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19059568	-
FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19076583	-



Lavado
de vajilla



Una estructura, tres gamas

La Generación E-VO es un sueño hecho realidad, algo más que un paso hacia adelante: es una generación diferente e innovadora... Revolucionaria.

Porque se ha construido en base a una única idea: crear un solo cuerpo base que contenga beneficios comunes para sus tres gamas diferentes: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT PLUS y E-VO CONCEPT.

Las 3 gamas Advance, Concept plus y Concept, cuentan con características estructurales comunes:

Lavavasos



CONCEPT+
CONCEPT

Apertura frontal



ADVANCE
CONCEPT+
CONCEPT

Capota



ADVANCE
CONCEPT+
CONCEPT

- Lavavasos de apertura frontal - Generación E-VO.
- Construcción en acero inoxidable.
- Puerta con doble pared.
- Doble sistema de lavado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable excepto en CO-350 que son de material compuesto.
- Doble sistema de aclarado giratorios, superior e inferior, fabricado en material compuesto.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado
- Control termostático de las temperaturas (lavado 60°C / aclarado 85°C).
- Termostato de seguridad
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Antirretorno de agua.
- Bomba de lavado de 260 W
- Consumo de agua por ciclo de 2,2 litros.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta
- Protección antihumedad IPX4.

- Lavavajillas de apertura frontal - Generación E-VO.
- Construcción en acero inoxidable.
- Cuerpo íntegro con doble pared.
- Puerta compensada con bisagras de acero inoxidable y doble muelle.
- Mueble que permite la colocación de la máquina bajo encimeras de trabajo de 850 mm de altura.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Altura útil interna de 380 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- Control termostático de las temperaturas (lavado 60°C / aclarado 85°C)
- Bomba de lavado de 600 W, con arranque SOFT-START.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Modelo para cestas de 500 x 500 mm.

- Lavavajillas de capota - Generación E-VO
- Construcción en acero inoxidable.
- Capota compensada con sistema de asa y muelle.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Apertura de capota de 440 mm (Admite bandejas GN 1/1).
- Bomba de lavado de 750 W que proporciona un gran caudal de agua.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Bandejas - filtro de acero inox. AISI-304 en la cuba de lavado.
- Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 85 °C).
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Termostato de seguridad.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Modelo para cestas de 500 x 500 mm.

	LAVAVASOS			APERTURA FRONTAL			CAPOTA		
	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT
Tamaño Cesta	400x400	400x400	350x350	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
PANEL DE CONTROL									
				AD-505			AD-125		
	Con bomba de aclarado COP-404			COP-504			COP-144		
	Sin bomba de aclarado CO-402			CO-502			CO-142		
	Multi - power			CO-501			CO-110		
	Mono fase	CO-400	CO-350	CO-500					



La solución
pequeña y versátil para
obtener resultados
brillantes.



Folleto comercial

Lavavasos

Concept +	177
Concept	178
Accesorios	182

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Lavavasos

EFFI
RINSE230 V
1 N

Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclos de lavado de 90s - 120s - 180s y producción máxima de 40 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.

Cestillo de
400 x 400 mm

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
Modelo básico	COP-404	19073733	-
Bomba de aclarado			
Tensión	230 V / 1N		
Potencia (kW)	3,06		
Dimensiones (mm)	470x525x720		
Versiones			
Con bomba de desagüe	B	COP-404 B	19075262
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-404 DD	19075263
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	COP-404 B DD	19075264

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peñas	Ver pag. 182
Kits de transformación	Ver pag. 182
Descalcificadores	Ver pag. 204
Osmosis	Ver pag. 204
Cestas	Ver pag. 241

Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x 400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos

CO-402 COLD

230 V
1 N

Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclos de lavado de 90s - 120s - 180s y producción máxima de 40 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

Cestillo de
400 x 400 mm

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
Modelo básico	CO-402 COLD	19073542	-
Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD	
Tensión	230 V / 1N		
Potencia (kW)	3,06		
Dimensiones (mm)	470x525x720		
Versiones			
Con bomba de desagüe	B	CO-402 COLD B	19075256
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-402 COLD DD	19075257
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-402 COLD B DD	19075254
Descalcificador y dosificador detergente peristáltico	SOFT - DD	CO-402 SOFT DD	19073547

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peñas	Ver pag. 182
Kits de transformación	Ver pag. 182
Descalcificadores	Ver pag. 204
Cestas	Ver pag. 241

Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x 400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos

CO-400

230 V
1 N

Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclo fijo de lavado de 120s y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.

Cestillo de
400 x 400 mm

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
Modelo básico	CO-400	19073541	-
Tensión	230 V / 1N		
Potencia (kW)	3,06		
Dimensiones (mm)	470x525x720		
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-400 B	19081172
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-400 DD	19081173
Modelo cold	CO-400 COLD	19073546	
Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD	
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-400 COLD B	19075251
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-400 COLD DD	19075252
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-400 COLD B DD	19075253

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x 400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos

CO-350

230 V
1 N

Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Modelo para cestas de 350 x 350 mm.
- Ciclo fijo de lavado de 120s y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 220 mm.
- Tanque de 11 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,4 kW.

Cestillo de
350 x 350 mm

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
Modelo básico	CO-350	19073540	-
Tensión	230 V / 1N		
Potencia (kW)	2,66		
Dimensiones (mm)	430x480x660		
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-350 B	19075244
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-350 DD	19075245
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-350 B DD	19075246
Características			
Modelo cold	CO-350 COLD	19073545	-
Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD	
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-350 COLD B	19075247
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-350 COLD DD	19075248
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-350 COLD B DD	19075249

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	Ver pag. 182
Kits de transformación	Ver pag. 182
Descalcificadores	Ver pag. 204
Cestas	Ver pag. 241

Accesorios en dotación: 2 cestos base 350x 350 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

		CONCEPT +	CONCEPT		
DATOS TÉCNICOS		COP-404	CO-402	CO-400	CO-350
CICLOS DE LAVADO					
Tiempo Ciclos	[s]	90/120/180	90/120/180	120	120
CAPACIDAD TEORICA*1					
Cestas	[cestas/h]	40	40	30	30
Vasos	[vasos/h]	1000	1000	750	480
CONSUMO DE AGUA					
Capacidad del tanque	[l]	15	15	15	11
Capacidad del calderín		4	4	4	4
Consumo de agua de aclarado por ciclo **	[l]	2.2	2.2	2.2	2.2
TEMPERATURAS					
Temperatura del tanque	[°C]	60	60	60	60
Temperatura del agua de aclarado	[°C]	85	85	85	85
DIMENSIONES					
Ancho	[mm]	470	470	470	430
Profundidad	[mm]	525	525	525	480
Con la puerta abierta	[mm]	846	846	846	660
Altura **3	[mm]	720	720	720	660
Altura útil	[mm]	270	270	270	220
Tamaño de cesta	[mm]	400X400	400X400	400X400	350X350
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS					
Potencia total conectada(Alt)	[kW]	3.06	3.06	3.06	2.66
Fuse protection	[A]	16	16	16	16
Bomba de lavado (P1)	[kW]	0.26	0.26	0.26	0.26
Potencia del tanque	[kW]	2	2	2	2
Bomba de aclarado	[kW]	0.13	-	-	-
Potencia del calderín	[kW]	2.8	2.8	2.8	2.4
Conexión (por defecto de fábrica)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
OTRA INFORMACIÓN					
Temperatura Min. entrada agua	[°C]	50	50	50	50
Temperatura Max. entrada agua	[°C]	60	60	60	60
Presión de red requerida	[bar/kPA]	1-4/100-400	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400
Altura Max. desagüe (solo modelos B)	[mm]	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Nivel de ruido (dBA)	[dBA]	<70	<70	<70	<70
Protección antihumedad		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, neto/bruto	[kg]	35/42	35/42	35/42	30/37
Ramas Lavado		inoxidable	inoxidable	inoxidable	material compuesto
DOTACIÓN					
Cestillo vasos	[un]	2	2	2	2
Cestillo cubiertos	[un]	1	1	1	1
Suplemento para platos	[un]	1	1	1	1

*1 Las circunstancias del cliente (temperatura del agua de entrada / conexión eléctrica) pueden reducir los valores aquí indicados.

**2 Información no vinculante. La necesidad real de agua de aclarado puede variar según las condiciones del lugar.

**3 Los pies ajustables permiten elevar las dimensiones verticales según sea necesario hasta 25 mm.

Accesorios para lavavasos

WAGB-S



WAGB-XL + CO-400



Soporte para lavavasos

- Construcción en acero inoxidable.
- Puede usarse para almacenar los recipientes del detergente y líquido abrillantador.
- Permite instalar el lavavasos sin necesidad de bomba de desagüe, de forma que el agua de la cuba desagüe libremente por gravedad.

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA MODELOS	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	
WAGB-XL	19105218	CO-404 / CO-402 COLD / CO-400	Capacidad para 2 cestas 400x400	470x465x505	-
WAGB-S	19105217	CO-404 / CO-402 COLD / CO-400 / CO-350		465x433x90	-

Kits de transformación para lavavajillas E-VO

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
DD	19059327	Lavavajillas de capota Lav. Apertura frontal Lavavasos	Dosificador de detergente peristáltico	-	-
B-AF	19013376	Lav. Apertura frontal Lavavasos	Kit bomba de desagüe - 50/60 hz.	35	-

Lavavajillas de apertura frontal

Advance.....	185
Concept +	186
Concept	187
Accesorios	192

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.



Fiabilidad y comodidad
con una elevada
rentabilidad.



Folleto comercial

Apertura frontal

AD-505

EFFI
RINSE

Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 60s, 90s, 120s y 'Glass'.
- Producción teórica máxima de 60 cestas/hora.
- Programa de autolimpieza: autolimpieza y vaciado automático.
- Tanque de 14 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 1 kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 1,9 / 2,8 / 5,6 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Calentamiento simultáneo del tanque y calderín.
- Calderín con resistencia de calentamiento de 5,6kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Bandeja filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Protección antihumedad IPX5.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
STOCK	Modelo básico	AD-505	19073539
	Con bomba de aclarado		
	Con bomba de desagüe	B	B
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD
	Tensión	MULTIVOLTAGE	
	Potencia	(KW)	MULTIPOWER
	Dimensiones	(mm)	600x602x842 (1)
Versiones			
	Descalcificador	SOFT	AD-505 SOFT 19076139

* Consultar otras posibles versiones a fábrica
(1) Modelos SOFT: 600x632x842

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 192
Kits de transformación	ver pag. 192
Descalcificadores	ver pag. 204
Osmosis	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal

COP-504

EFFI
RINSE

Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s y 180s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Calderín con resistencia de calentamiento de 5,6kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 / 5,6 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Doble sistema de bandejas filtro en la cuba.
- Protección antihumedad IPX4.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
STOCK	Modelo básico	COP-504	19073538
	Con bomba de aclarado		
	Tensión	MULTIVOLTAGE	
	Potencia	(kW)	MULTIPOWER
	Dimensiones	(mm)	600x602x842
VERSIONES			
	Con bomba de desagüe	B	COP-504 B 19076134
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-504 DD 19076135
STOCK	Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B DD	COP-504 B DD 19076136

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 192
Kits de transformación	ver pag. 192
Descalcificadores	ver pag. 204
Osmosis	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura frontal

CO-502



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s y 180s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2.8 / 3.7 / 5.6 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
© STOCK Modelo básico	CO-502	19073537	-
Tensión	MULTIVOLTAGE		
Potencia	(kW)	MULTIPOWER	
Dimensiones	(mm)	600x602x842	
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-502 B	19076115 -
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-502 DD	19076116 -
© STOCK Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-502 B DD	19076117 -

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 192
Kits de transformación	ver pag. 192
Descalcificadores	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal

CO-501



Características generales

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
© STOCK Modelo básico	CO-501	19073534	-
Tensión	MULTIVOLTAGE		
Potencia	(kW)	MULTIPOWER	
Dimensiones	(mm)	600x602x842	
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-501 B	19076106 -
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-501 DD	19076107 -
© STOCK Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-501 B DD	19076108 -

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 192
Kits de transformación	ver pag. 192
Descalcificadores	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

CONCEPT

Apertura frontal

CO-500

230 V
1 N

Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclo de lavado de 120s.
- Producción teórica máxima de 30 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
Modelo básico	CO-500	19073532	-
Tensión	230 V / 1N		
Potencia (kW)	MULTIPOWER		
Dimensiones (mm)	600x602x842		
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-500 B	19075467 -
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-500 DD	19075468 -
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-500 B DD	19075469 -

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 192
Kits de transformación	ver pag. 192
Descalcificadores	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

	ADVANCE	CONCEPT +	CONCEPT		
Datos técnicos	AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
CICLOS DE LAVADO					
Tiempo Ciclos [s]	60/90/120	90/120/180	90/120/180	90/120/180	120
CAPACIDAD TEORICA*1					
Cestas [cestas/h]	60	40	40	40	30
Platos [platos/h]	1080	720	720	720	540
Vasos [vasos/h]	2160	1440	1440	1440	1080
CONSUMO DE AGUA					
Capacidad del tanque [l]	14	20	20	20	20
Capacidad del calderín	7	7	7	7	7
Consumo de agua de aclarado por ciclo *2 [l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPERATURAS					
Temperatura del tanque [°C]	60 (55-71)	60	60	60	60
Temperatura del agua de aclarado [°C]	82 (65-85)/PG 65	85	85	85	85
DIMENSIONES					
Ancho [mm]	600	600	600	600	600
Profundidad [mm]	602	602	602	602	602
Con la puerta abierta [mm]	1020	1020	1020	1020	1020
Con ablandador	1060	1060	1060	1060	1060
Altura *3 [mm]	842	842	842	842	842
Altura útil [mm]	360	360	360	360	360
Tamaño de cesta [mm]	500X500	500X500	500X500	500X500	500X500
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS					
Potencia total conectada(Alt/Sim) [kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Fuse protection [A]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Bomba de lavado (P1) [kW]	0.59	0.59	0.59	0.59	0.59
Potencia del tanque [kW]	1	2,8	2,8	2,8	2,8
Bomba de aclarado [kW]	0.25	0.25	-	-	-
Potencia del calderin [kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	2,8
Conexión (por defecto de fábrica)	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
OTRA INFORMACIÓN					
Temperatura Min. entrada agua [°C]	15	15	15	15	50
Temperatura Max. entrada agua [°C]	60	60	60	60	60
Presión de red requerida [bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Altura Max. desagüe (solo modelos B) [mm]	500	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Nivel de ruido (dBA) [dBA]	<65	<65	<65	<65	<65
Protección antihumedad	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, neto/bruto [kg]	60/77	60/77	58/75	58/75	58/75
Ramas Lavado	inoxidable	inoxidable	inoxidable	inoxidable	inoxidable
DOTACIÓN					
Cesta vasos [un]	1	1	1	1	1
Cestillo cubiertos [un]	2	2	2	2	1
Cesta para platos [un]	1	1	1	1	1

*1 Las circunstancias del cliente (temperatura del agua de entrada / conexión eléctrica) pueden reducir los valores aquí indicados.

*2 Información no vinculante. La necesidad real de agua de aclarado puede variar según las condiciones del lugar.

*3 Los pies ajustables permiten elevar las dimensiones verticales según sea necesario hasta 25 mm.

	VOLTAJE	POR DEFECTO DE FABRICA	PROTECCION FUSIBLE	TOTAL AMP*	POTENCIA TOTAL CONECTADA	CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERIN	POTENCIA BOMBA DE LAVADO
AD-505	380 V - 415 V / 3N~		16 A	15 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		13 A	10.7 A	2.5 kW	ALT	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	15 A	3.5 kW	SIM	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	19.1 A	4.4 kW	SIM	1 kW	2.8 kW	0.6 kW
	220-240V 3~		25 A	21 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5.6 kW	0.6 kW
COP-504	380 V - 415 V / 3N~		16 A	14,7 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-502	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW
CO-501	220 V - 240 V / 1N~		20 A	18.8 A	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW	0.6 kW
	220-240V 3~		20 A	16.6 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-500	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW



Accesorios para apertura frontal

WAUB-XL + CO-500



Peana para apertura frontal

- Construcción en acero inoxidable.
- Sirve para colocar sobre ella cualquiera de los lavavajillas de apertura frontal de la Generación E-VO.
- Alojamiento para cestas de 500 x 500 mm.
- Capacidad para 2 cestas de 110 mm de altura, tipo CT-10, CP-16/18, CV-16/105.
- Puede usarse para almacenar los recipientes del detergente y líquido abrillantador.
- Permite instalar el lavavajillas sin necesidad de bomba de desagüe, de forma que el agua de la cuba desagüe libremente por gravedad.

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
WAUB-XL	19105219	Capacidad para 2 cestas 500x500	580x565x400	-

Kits de transformaciones para versiones básicas (excepto soft)

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
DD	19059327	Lavavajillas de capota Lav. Apertura frontal Lavavasos	Dosificador de detergente peristáltico	-	-
B-AF	19013376	Lav. Apertura frontal Lavavasos	Kit bomba de desagüe - 50/60 hz.	35	-

Kit bandejas-filtro para cuba de lavado

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
K-BF-500	19087264	Kit 2 bandejas filtro para cuba de lavado para modelos CO	-

OPCIÓN	DESCRIPCIÓN	€
400- 440V 3~ (FL)	Transformación voltaje a 400- 440V 3~ para barcos para COP-504, CO-502 y CO-501	-



Fiabilidad y comodidad
con una elevada
rentabilidad.



Acceso a la web



Lavavajillas de capota

Advance.....	195
Concept +	197
Concept	198
Accesorios	201

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Capota

AD-125


**EFFI
RINSE**

Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s, 480s y 'Glass'.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Programa de autolimpieza: autolimpieza y vaciado automático.
- Capota de doble pared con material aislante especial prensado.
- Tanque de 28 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,1 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento simultáneo del tanque y calderín.
- Potencia Máxima: 11,85 kW (calentamiento simultáneo).
- Bomba de desagüe - potencia 70 W - programa de vaciado del tanque.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incorporado.
- Dosificador de detergente peristáltico incorporado.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Protección antihumedad IPX5.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
Modelo básico	AD-125	19073921	-
Bomba de aclarado			
Con bomba de desagüe	B	B	
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD	
Tensión	MULTIVOLTAGE		
Potencia	(kW)	MULTIPOWER	
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465	
VERSIONES			
Descalcificador	SOFT	AD-125 SOFT	19075295 -
CARACTERÍSTICAS			
Modelo con recuperador	AD-125 HRS	19075296	-
Recuperador de energía	HRS	HRS	
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.990	
Versiones			
Descalcificador	SOFT	AD-125 SOFT HRS	19074195 -

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 202
Kits de transformación	ver pag. 201
Descalcificadores	ver pag. 204
Osmosis	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Capota

AD-125 ECO


**ECO
TECHNOLOGY
FOR A
SUSTAINABLE
FUTURE**

Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 480s.
- Capota de doble pared con material aislante especial prensado.
- Tanque de 28 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,1 kW.
- Los lavavajillas de capota versión ECO están preparados para ser conectados a un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-20.
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.

Nota: El generador ya está incluido en el precio del lavavajillas. En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-20.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
Modelo básico	AD-125 ECO	19075300	-
Bomba de aclarado			
Con bomba de desagüe	B	B	
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD	
Tensión	MULTIVOLTAGE		
Potencia	(kW)	2,70	
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465	

Accesorios de dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubetas para cubiertos.

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

Generador de agua caliente a gas GWB-20

Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.

€

-

-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

CONCEPT+

Capota

COP-144

EFFI
RINSE

Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 600s.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Potencia Máxima: 9,75 kW (calentamiento alterno) o 14,75 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
© STOCK Modelo básico	COP-144	19073920	-
Bomba de aclarado			
Tensión	MULTIVOLTAGE		
Potencia	(kW)	9,75 / 14,25	
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465	
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	COP-144 B	19075288 -
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-144 DD	19075289 -
© STOCK Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	COP-144 B DD	19075290 -
CARACTERÍSTICAS			
Modelo con recuperador	COP-144 HRS	19075044	-
Recuperador de energía	HRS	HRS	
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.990	
Versiones			
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	COP-144 HRS B DD	19075291 -

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 202
Kits de transformación	ver pag. 201
Descalcificadores	ver pag. 204
Osmosis	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

CONCEPT

Capota

CO-142



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 600s.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Potencia Máxima: 9,75 kW (calentamiento alterno) o 14,75 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
© STOCK Modelo básico	CO-142	19073919	-
Tensión	MULTIVOLTAGE		
Potencia	(kW)	9,75 / 14,25	
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465	
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-142 B	19075277 -
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-142 DD	19075278 -
© STOCK Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-142 B DD	19075279 -
CARACTERÍSTICAS			
© STOCK Modelo con recuperador	CO-142 HRS	19075041	-
Recuperador de energía	HRS	HRS	
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.990	
VERSIONES			
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-142 HRS B DD	19075282 -

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 202
Kits de transformación	ver pag. 201
Descalcificadores	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

CONCEPT

Capota

CO-110



Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s, 180s y 600s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 6 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Potencia Máxima: 6,75 kW (calentamiento alterno) ó 11,25 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS			
© STOCK Modelo básico	CO-110	19073548	-
Tensión	MULTIVOLTAGE		
Potencia (kW)	6,75 / 11,25		
Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.465		
VERSIONES			
Con bomba de desagüe	B	CO-110 B	19075270
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-110 DD	19075271
© STOCK Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-110 B DD	19075272
CARACTERÍSTICAS			
Modelo con recuperador	CO-110 HRS	19075016	-
Recuperador de energía	HRS	HRS	
Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.990		
VERSIONES			
Con bomba desagüe y dosificador detergente peristáltico	B - DD	CO-110 HRS B DD	19075273

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 202
Kits de transformación	ver pag. 201
Descalcificadores	ver pag. 204
Cestas	ver pag. 241

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

DATOS TÉCNICOS	ADVANCE		CONCEPT +	CONCEPT	
	AD-125	AD-125 ECO	COP-144	CO-142	CO-110
CICLOS DE LAVADO					
Tiempo Ciclos [s]	55/75/120/480	55/75/120/480	55/75/120/600	55/75/120/600	90/120/180/600
CAPACIDAD TEORICA**					
Cestas [cestas/h]	65	65	65	65	40
Platos [platos/h]	1170	1170	1170	1170	720
Vasos [vasos/h]	2340	2340	2340	2340	1440
CONSUMO DE AGUA					
Capacidad del tanque [l]	28	28	33	33	33
Capacidad del calderín	10	13	10	9	9
Consumo de agua de aclarado por ciclo ** [l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPERATURAS					
Temperatura del tanque [°C]	60 (55-71)	60 (55-71)	60	60	60
Temperatura del agua de aclarado [°C]	82 (65-85)	82 (65-85)	85	85	85
DIMENSIONES					
Ancho [mm]	630 (712)	630 (712)	630 (712)	630 (712)	630 (712)
Profundidad [mm]	750 (830)	750 (830)	750 (830)	750 (830)	750 (830)
Altura con capota cerrada ** [mm]	1465	1465	1465	1465	1465
Altura con capota abierta [mm]	1940	1940	1940	1940	1940
Altura con HRS [mm]	1990	1990	1990	1990	1990
Altura de trabajo [mm]	820-890	820-890	820-890	820-890	820-890
Altura útil [mm]	430	430	430	430	430
Tamaño de cesta [mm]	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS					
Potencia total conectada(Alt/Sim) [kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Fuse protection [A]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Bomba de lavado (P1) [kW]	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Potencia del tanque [kW]	2.1	2.1	4.5	4.5	4.5
Bomba de aclarado [kW]	0.25	0.25	0.25	-	-
Potencia del calderin [kW]	9	-	9	9	6
Conexión (por defecto de fábrica)	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~
OTRA INFORMACIÓN					
Temperatura Min. entrada agua [°C]	15	15	15	15	15
Temperatura Max. entrada agua [°C]	60	60	60	60	60
Presión de red requerida [bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Presión de red requerida para HRS [bar/kPA]	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Altura Max. desagüe (solo modelos B) [mm]	600	600	130/600(B)	130/600(B)	130/600(B)
Nivel de ruido (dBA) [dBA]	<65	<65	<70	<70	<70
Protección antihumedad	IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, neto/bruto [kg]	111/129	109/127	97/115	95/113	95/113
Peso, neto/brutocon HRS [kg]	127/147	125/145	113/133	111/131	111/131
Ramas Lavado	inoxidable	inoxidable	inoxidable	inoxidable	inoxidable
DOTACIÓN					
Cesta vasos [un]	1	1	1	1	1
Cestillo cubiertos [un]	2	2	2	2	2
Cesta para platos [un]	1	1	1	1	1

** Las circunstancias del cliente (temperatura del agua de entrada / conexión eléctrica) pueden reducir los valores aquí indicados.

** Información no vinculante. La necesidad real de agua de aclarado puede variar según las condiciones del lugar.

** Los pies ajustables permiten elevar las dimensiones verticales según sea necesario hasta 75 mm.

	VOLTAJE	POR DEFECTO DE FABRICA	PROTECTION FUSIBLE	TOTAL AMP*	POTENCIA TOTAL CONECTADA	CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN	POTENCIA BOMBA DE LAVADO
AD-125	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	18.7 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	26.7 A	6,35 kW	SIM	1.1 kW	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	34.8 A	8,15 kW	SIM	1.4 kW	6 kW	0.75 kW
	220-240V 3~		40 A	30,5 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
AD-125 ECO	380 V - 415 V / 3N~	FD	16 A	5.7 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		16 A	11.8 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	220-240V 3~		16 A	7.9 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
"COP-144 CO-142"	380 V - 415 V / 3N~		20 A	15.7 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	25 A	22.2 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	22.2 A	5,25 kW	ALT	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	32 A	7,55 kW	SIM	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	SIM	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	220-240V 3~		32 A	25.2 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220-240V 3~		40 A	36.5 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~		16 A	11.3 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
CO-110	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	17.8 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	15.7 A	3,75 kW	ALT	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	20 A	4,75 kW	ALT	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	25.7 A	6,05 kW	SIM	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	33 A	7,75 kW	SIM	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	48,3 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220-240V 3~		20 A	17.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220-240V 3~		32 A	29 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW

Mesas para lavavajillas de capota

- Encimera fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba soldada de 450 x 450 x 250 mm.
- No incluye grifo ducha, pero provisto de agujero para colocarlo.
- Agujero de desbarase de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) enrasado a la encimera.
- Peto trasero de 100 x 15 mm.

- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Se suministra desmontado.

Mesas sin cuba y sin peto



Mesas sin cuba y con peto



DIMENSIONES	CÓDIGO	MODELO	€	DERECHA			IZQUIERDA			
				DIMENSIONES	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
700x620x850	19104311	WHTC-70	-	700x740x850	19104313	WHTW-70 R	-	19104312	WHTW-70 L	-
1200x620x850	19105486	WHTC-120	-	1200x740x850	19104315	WHTW-120 R	-	19104314	WHTW-120 L	-

Mesas con cuba y peto

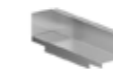


DIMENSIONES	DERECHA			IZQUIERDA		
	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
700x740x850	19104319	WHTWB-70 R	-	19104318	WHTWB-70 L	-
1200x740x850	19104321	WHTWB-120 R	-	19104320	WHTWB-120 L	-

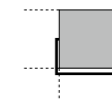
Mesas con cuba, agujero desbarase y peto



DIMENSIONES	DERECHA			IZQUIERDA		
	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
1200x740x850	19104323	WHTWBS-120 R	-	19104322	WHTWBS-120 L	-
1500x740x850	19104325	WHTWBS-150 R	-	19104324	WHTWBS-150 L	-



DERECHA			IZQUIERDA		
CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
19104327	WHSC-R	-	19104326	WHSC-L	-



Accesorios para lavavajillas de capota

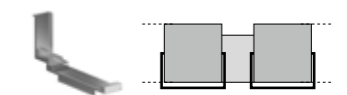
Kits para transformar versiones básicas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
DD	19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO		-
B-CAP	19059326	KIT BOMBA DE DESAGÜE CAPOTA	96	-

MODELO	DESCRIPCIÓN	€
400-440V 3~ (HT)	Transformación voltaje a 400-440V 3~ para barcos para lavavajillas de capota	-

Elemento union en serie de dos lavavajillas de capota

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	€
19104316	WHTJ-14	140	-
19104317	WHTJ-62	640	-



Tratamiento de agua

Qué puedes lograr con el tratamiento del agua

La mayor parte del agua que sale del grifo parece perfectamente pura, sin embargo puede contener, como ya se ha dicho, contaminantes invisibles.

Eliminar tales elementos influye de manera determinante en la calidad del agua.

Calcio y magnesio (dureza) son eliminados y la vida útil de los equipos se extiende notablemente, reduciendo las intervenciones de mantenimiento y el uso de detergentes y abrillantadores.

	DESCALCIFICADOR	ÓSMOSIS INVERSA
ÓPTIMO LAVADO		X
AHORRO DE DETERGENTES	X	X
REDUCE DESGASTE DE VIDRIO Y CERÁMICA		X
PROTEGE LA MÁQUINA	X	X
ADIOS SECADO MANUAL		X

Métodos de tratamiento de aguas

El tratamiento del agua se realiza principalmente de dos modos:

DESCALCIFICADOR

El resultado que se obtiene mediante el uso del descalcificador es eliminar los iones de Ca²⁺ y magnesio Mg²⁺, responsables de la dureza del agua. De este modo se previene eficazmente la formación de incrustaciones que con el tiempo reducen los rendimientos de las máquinas y causan malos funcionamientos.

ÓSMOSIS INVERSA

Gracias al altísimo grado de filtración que caracteriza las máquinas de ósmosis inversa, es posible obtener un agua de elevadas características cualitativas. El agua pasando a través de una o más membranas, es privada no solo de los elementos que determinan la dureza, sino además de todas las sustancias contaminantes responsables, por ejemplo de olores y sabores indeseados.

Para obtener excelentes resultados y largos intervalos de mantenimiento, se pueden combinar las dos tecnologías.



Descalcificadores manuales

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD DE REGENERACIÓN (*)	DIMENSIONES (mm)	€
	19004690	KIT DESCALCIFICADOR 12 L.	1.050 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x560 mm	-
	19004798	KIT DESCALCIFICADOR 16 L.	1.400 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x740 mm	-

Ósmosis inversa

GRANDES VENTAJAS DE LA ÓSMOSIS INVERSA:

- Reduce el consumo de detergente hasta un 60 % y el de abrillantador 70-100%.
- Da brillo a los platos, vasos y cubiertos, obteniendo un resultado de lavado sin manchas por lo que no necesita ningún secado después del lavado.
- Alarga la vida de la cristalería y la vajilla gracias a la reducción de la corrosión.
- Protección de la máquina, extendiendo su vida.



Condiciones de entrada de agua:

- Tipo de agua de entrada potable.
- Temperatura del agua en la entrada 5 ° -35 ° C.
- Flujo mínimo 400 l/h.
- Presión de alimentación 1,5-6 bar.
- Conductividad máxima del agua de entrada 1200 µS / cm.
- Máxima dureza del agua de admisión de hasta 35°f con pH inferior de 8.5 y hasta 27°f con ph superior a 8.5.
- A partir de 10°dH 15°dH o 27°f, recomendamos instalar un sistema de ablandamiento de agua previo a la ósmosis para evitar el bloqueo de la membrana.
- Sistema de ósmosis inversa de alto flujo.
- Instalación vertical u horizontal.
- Flujo: 120 l/h a 15°C.
- Tasa de recuperación del 25 % al 60 %.
- Rechazo típico 95 %.
- Conexión eléctrica 230V ~ 50/60Hz
- Prefiltro que reduce y elimina la turbidez presente en el agua, el cloro, los sabores y los olores. Su tasa de filtración nominal es de 5 micras.
- Fácil instalación.
- Alarma de cambio de prefiltro.
- Alarma anti fuga de agua.
- Alarma de baja presión en la entrada del sistema.
- Válvula manual by-pass.

VÁLIDO SOLO PARA MODELO: AD-505, AD-125, COP-404, COP-504 y COP-144

MODELO	CÓDIGO	FLUJO A 15°C (L/H)	Nº MEMBRANAS	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA (HZ)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
REVO-120	19076763	120	2	230	50	0,33	145 x 560 x 455	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PREF-PACK6	19076764	Pack de 6 unidades de cartucho de conexión rápida con una filtración de bloque de carbón extruso.	-



Robustez y potencia
para un alto nivel
de suciedad.



Acceso a la web

Lavautensilios

Lavautensilios Serie LP.....	208
Lavautensilios Serie LP-ECO.....	208
Accesorios	207

Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Minima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Lavautensilios

Características generales



LP-130 B DD

LP-70 B DD

LP-63 B DD

LP-62 B DD








LP-61 B DD



MODELO	CÓDIGO 50 HZ*	TAMAÑO CESTA (mm)	ALTURA ÚTIL (mm)	CAPACIDAD TANQUE (L)	CONSUMO AGUA (L/CESTAS)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
SERIE LP								
LP-61 B DD	19076870	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.230	-
LP-62 B DD	19076872	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.730	-
LP-62 B DD HRS	19076873	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.960	-
LP-63 B DD	19072567	560x630	850	37	3	7,5	720x780x1.930	-
LP-63 B DD HRS	19076875	560x630	850	37	3	7,5	720x780x2.160	-
LP-70 B DD	19075071	700x700	850	68	4	10,7	850x860x1.960	-
LP-70 B DD HRS	19076876	700x700	850	68	4	10,7	850x850x2.160	-
LP-130 B DD	19074725	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x1.960	-
LP-130 B DD HRS	19076877	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x2.160	-
SERIE LP ECO								
LP-61 DD ECO	19003005	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.230	-
LP-62 DD ECO	19003006	560x630	650	37	3	7,5	719x780x1.730	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.
Accesorios en dotación: 1 cesto.

Accesorios para lavautensilios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
 CT-LP61B	19023165	Cesto para LP-61 B	-
 CT-LP62	19010251	Cesto para LP-62 y LP-63 H	-
 CT-LP70	19010252	Cesto para LP-70	-
 CT-LP130	19011085	Cesto para LP-130	-
 SMP	19010253	Soporte para manga pastelera	-
 ARM8	19010254	Armazón para 8 bandejas	-
 CU150	19010255	Contenedor para utensilios (150x150 mm)	-

Lavavajillas de arrastre

Lavavajillas compactos	211
Lavavajillas modulares	216
Accesorios	222

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.



Máquinas robustas y fiables, con una mayor capacidad de producción.

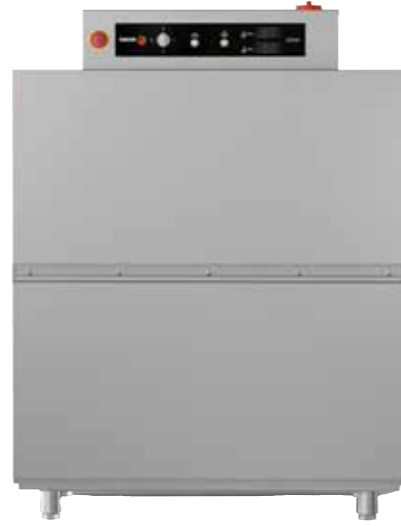


Acceso a la web



Folleto comercial

Arrastre | Lavavajillas Compactos



- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.

- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
- Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.

- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ (1)	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
					PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD					
CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50°	80	100	120		210	19,45	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-120-R-HW	50	19048204	R					LP + A				
CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50°	80	100	120		210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-120-R-CW	50	19046527	R					LP + A				

(1): Consultar otras posibles versiones a fábrica

(*) Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

211

(**) Zonas internas

■ LP : Lavado principal

■ A : Aclarado de doble efecto

Arrastre | Lavavajillas Compactos



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.

- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
- Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.

- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ (1)	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
					PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD					
CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-160-R-HW	50	19048255	R					LP + A				
CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-160-R-CW	50	19048254	R					LP + A				

(1): Consultar otras posibles versiones a fábrica

(*) Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

212

(**) Zonas internas

■ LP : Lavado principal

■ A : Aclarado de doble efecto

CONCEPT

Lavavajillas | Compactos versión "eco"
calentamiento a gas

CCO-160-L-ECO + AS-260 + GWB-40



Características generales

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (#).

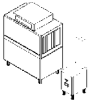

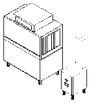

- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.

- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.

- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.

- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.

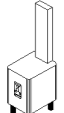
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente del generador, alcanzando rápidamente la temperatura de régimen.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD						
 CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50°	80	100	120		210	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-120-R-ECO	50	19046990	R										
 CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50°	100	130	160		240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-160-R-ECO	50	19048256	R										

(#) Nota:
El generador ya está incluido en el precio del lavavajillas. En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40.

(1): Consultar otras posibles versiones a fábrica.
(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) Zonas internas
■ LP: Lavado principal
■ A-ECO: Aclarado de doble efecto

MODELO	CÓDIGO (1)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 GWB-40	LPG 50 Hz - 19011596 GN 50 Hz - 19038585	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	40,00	432x548x770	-

(1): Consultar otras posibles versiones a fábrica.

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre compactos

AS-260



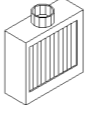
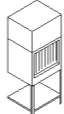
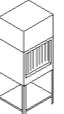
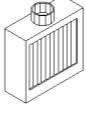
CRS-600



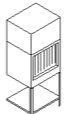
CDT-600



Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
	AS-260	-	19048568	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA ENTRADA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Para colocarse al comienzo del túnel. Instalación recomendada. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de recuperador de energía (CRS)	-	L = 260 mm	-
	CRS-600	50/60	19048639	RECUPERADOR DE ENERGÍA Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C. Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40. Módulo con sistema de arrastre incluido. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de entrada (AS-260).	0,75	600x790x1.930	-
	CDT-600	50/60	19046516	TÚNEL DE SECADO: Elemento suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	ASE-260	-	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA SALIDA: Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Opcional en todos los lavavajillas de arrastre compactos o modulares. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de secado CDT.	-	L = 260 mm	-

Accesorios desmontados

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	19056095	TÚNEL DE SECADO: Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	19086106				

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
400- 440V 3~ (RC-C)	Transformación voltaje a 400- 440V 3~ barcos para lavavajillas de arrastre compactos	-
220-240V 3~ (RC)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de arrastres	-

Pack para lavavajillas de arrastre compactos



CCO-120 PACK L CW



	COMPOSICIÓN		MODEL	CÓDIGO
	Modelo	Código		
Lavavajillas	CCO-120 L CW	19045325		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK L CW	19068300
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-120 R CW	19046527		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK R CW	19068304
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-160 L CW	19048231		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK L CW	19068305
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-160 R CW	19048254		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK R CW	19068306
Túnel secado	CDT-600	19046516		

Nota: los packs no están acondicionados para instalar ni cargadores de cestas en ángulo ni curvas automatizadas de salida

MODELO	CÓDIGO	ENTRADA	HZ (1)	PRODUCCIÓN		AGUA Lit/ ciclo	POTENCIA MÁX (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				Nº Velocidad	Cestas/h				
CCO-120 PACK L CW	19068300	IZQ	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-120 PACK R CW	19068304	DCHA	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK L CW	19068305	IZQ	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK R CW	19068306	DCHA	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-

(1): Consultar otras posibles versiones a fábrica.

CONCEPT

Arrastre | Lavavajillas modulares

CCO-180-L



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar

- su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
- Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo

- (DIN10534), medio y alta capacidad.
 - Preaclarado y aclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
 - Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto en modelo 320.
 - Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
 - Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
 - Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
 - Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
 - Se incluye micro de final de carrera.
- Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
 - 2 cestas para platos CP-16/18
 - 1 cesta para vasos CV-16/105
 - 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ (1)	CÓDIGO	ENTRADA AGUA		PROGRAMAS (CESTAS/H)			MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELECTRICA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
			(*)	RED	INTENSIVO (DIN-10534)	MEDIO	ALTA CAPACIDAD					
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50°	90	135	180	AS-260 + LP + DA	210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-180-R-HW	50	19048587	R	<50°	90	135	180	AS-260 + LP + DA	210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	>50°	125	175	225	AS-260 + PL3+LP+DA	210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	-
CCO-180-R-CW	50	19047164	R	<50°	125	175	225	AS-260 + PL3+LP+DA	210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	-

(1): Consultar otras posibles versiones a fábrica

(*) Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS: Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

AS-260 : Suplemento anti salpicaduras

PL3: Prelavado con agua fría

PL5: Primer Lavado con agua fría

L5: Primer lavado con agua caliente

LP: Lavado principal

DA: Preaclarado y aclarado de doble efecto

TA: Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto

CONCEPT

Arrastre | Lavavajillas modulares

CCO-320-L



- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.

- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
- Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.

- Preaclarado y aclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

- Dotación:**
- 2 cestas base, CT-10
 - 2 cestas para platos CP-16/18
 - 1 cesta para vasos CV-16/105
 - 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ (1)	CÓDIGO	ENTRADA AGUA (*)	PROGRAMAS (CESTAS/H)	MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
CCO-270-L-HW	50	19048608	L >50°	140 205 270	AS-260 + PL5+LP+DA	240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-270-R-HW	50	19048614	R >50°	140 205 270	AS-260 + PL5+LP+DA	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-270-L-CW	50	19048606	L <50°	140 205 270	AS-260 + PL5+LP+DA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-270-R-CW	50	19048612	R <50°	140 205 270	AS-260 + PL5+LP+DA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-L-HW	50	19048621	L >50°	170 245 320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-R-HW	50	19048630	R >50°	170 245 320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-L-CW	50	19048618	L <50°	170 245 320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-R-CW	50	19048627	R <50°	170 245 320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-

Consultar otras posibles versiones a fábrica
Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
Entrada por la parte Derecha de la máquina.
COMPOSICIÓN DE MÓDULOS:
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

Entrada de las cestas:

- AS-260 : Suplemento anti salpicaduras
- PL3: Prelavado con agua fría
- PL5: Primer Lavado con agua fría
- L5: Primer lavado con agua caliente
- LP: Lavado principal
- DA: Preaclarado y aclarado de doble efecto
- TA: Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto

CONCEPT

Lavavajillas modulares | versión "eco" calentamiento a gas

CCO-225-L-ECO + GWB-40



Características específicas

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (#).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.

- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.

- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente tanto del generador como de la electroválvula de llenado.

MODELO	HZ (1)	CÓDIGO	ENTRADA AGUA (*)	PROGRAMAS (CESTAS/H)	MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L <50°	90 135 180	AS-260 + LP + DA-ECO GWB-40	210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R <50°	90 135 180	AS-260 + LP + DA-ECO GWB-40	210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	-
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L <50°	125 175 225	AS-260+PL3+LP+DA-ECO GWB-40	210	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R <50°	125 175 225	AS-260 + PL3+LP+DA-ECO GWB-40	240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L <50°	140 205 270	AS-260 + PL5+LP+DA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R <50°	140 205 270	AS-260 + PL5+LP+DA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L <50°	170 245 320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R <50°	170 245 320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-

(1) Consultar otras posibles versiones a fábrica.
(#) Nota sobre códigos
El generador ya está incluido en el precio del lavavajillas.
En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40.

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.
(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda.

- AS-260 - Suplemento anti salpicaduras
- PL3 - Prelavado con agua fría
- PL5 - Primer Lavado con agua fría
- L5 - Primer lavado con agua caliente
- LP - Lavado principal
- DA - ECO Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA - ECO Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Generador de agua caliente a gas GWB-40

MODELO	CÓDIGO (1)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
GWB-40	LPG 50 Hz -19011596 GN 50 Hz - 19038585	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	40,00	432x548x770	-

(1) Consultar otras posibles versiones a fábrica.

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre modulares

CRS-700 L



CDT-600



Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
OPCIÓN A LA ENTRADA						
	(*)					
CRS-700-L	50/60	19056031	RECUPERADOR DE ENERGÍA SUPERIOR Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C. Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Se coloca en la parte alta del lavavajillas. No aumenta longitud. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.	0,55	600x790x500	-
CRS-700-R		19048641				

OPCIONES A LA SALIDA A SELECCIONAR ENTRE

	CDT-600	50/60	19046516	TÚNEL DE SECADO CORTO PARA MODELOS 180 Y 225: Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	CDT-800	50/60	19047215	TÚNEL DE SECADO LARGO PARA MODELOS 270 Y 320: Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Se puede instalar como máximo un secado por máquina. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260).	14,6	800x790x1.930	-
	ASE-260	-	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA SALIDA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras. Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Opcional en todos los lavavajillas de arrastre compactos o modulares. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de secado CDT.	-	L = 260 mm	-

(*) Entrada de las cestas: L: Entrada por la parte izquierda de la máquina. R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	19056095	TÚNEL DE SECADO CORTO PARA MODELOS 180 Y 225 Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	19086106				
	KIT CDT-800 MODULE L	50/60	19056098	TÚNEL DE SECADO LARGO PARA MODELOS 270 Y 320 Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	14,6	800x790x1.930	-
	KIT CDT-800 MODULE R	50/60	19086108				

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
400- 440V 3~ (RC-M)	Transformación voltaje a 400- 440V 3~ para barcos para lavavajillas de arrastre modulares	-
220-240V 3~ (RC)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de arrastres	-



Composición de un tren de arrastre con módulos complementarios:
CCO-320-L + CDT-800 + CRS-700-L
El recuperador de energía CRS-700-L se sitúa en la parte superior y no aumenta la longitud de la máquina

Resumen de características de los diferentes módulos

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los trenes de arrastre modulares.

La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

MÓDULO	COMPACTOS		MODULARES			
	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Suplemento Anti-salpicadura + antiatrapamiento en la entrada	AS-260	o	o	•	•	•
Prelavado	PL3	-	-	•	-	•
Prelavado intenso	PL5	-	-	-	•	-
Primer lavado	L5	-	-	-	-	•
Lavado principal	LP	•	•	•	•	•
Aclarado de doble efecto	A	•	•	-	-	-
Aclarado de doble efecto ECO rinse	A-ECO	o	o	-	-	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto	DA	-	-	•	•	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA-ECO	-	-	o	o	-
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto	TA	-	-	-	-	•
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA / TA-ECO	-	-	-	-	o
Módulo de Secado 600	CDT-600	o	o	o	-	-
Módulo de Secado 800	CDT-800	-	-	-	-	o
Recuperador de energía para modelos compactos	CRS-600	o	o	-	-	-
Recuperador de energía para lavavajillas modulares	CRS-700	-	-	o	o	o
Suplemento anti-salpicadura en la salida	ASE-260	o	o	o	o	o

o: Estandar e: Opcional

Todos los aparatos modulares están dotados de serie en la entrada de un módulo antisalpicaduras AS-260, de 260 mm de longitud. Este módulo está preparado para conectar un extractor exterior. Opcionalmente se puede solicitar asimismo como suplemento para colocar a la salida de la máquina (ASE-260).

Los túneles de secado CDT se colocan a la salida del aparato, por lo que la longitud total se aumenta en 600 u 800 mm (según el modelo de túnel de secado instalado). En los modelos 270 y 320, el túnel de secado que se debe instalar es el largo CDT-800.

El recuperador de energía CRS-700 debe colocarse encima de los lavavajillas modulares, y la longitud total no se ve incrementada. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con

temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.

Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, envía este agua (que se encuentra a alta temperatura) al sistema de aclarado, con lo que eleva la temperatura media en este proceso, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico (en torno a 3 kW-h)

Tabla resumen de características para lavavajillas de arrastre

	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Velocidades	3	3	3	3	3	3
Producción (cestas/h)						
Programa lavado profundo	80	100	-	-	-	-
Programa intensivo (DIN-10534)	-	-	90	125	140	170
Programa medio	100	130	135	175	225	245
Programa alta capacidad	120	160	180	225	270	320
PRELAVADO PL3,PL5						
Capacidad cuba (l)	-	-	-	60	100	60
Potencia bomba (kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVADO L5, LP						
Capacidad cuba (l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura (°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Potencia calentamiento (kW)	9	9	12	12	12	18
Potencia bomba (kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PREACLARADO DA, TA						
Capacidad cuba (l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura (°C)	-	-	70	70	70	70
Potencia calentamiento (kW)	-	-	5	5	5	5
Potencia bomba (kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
ACLARADO						
Capacidad del calderin (l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Potencia calentamiento (kW)						
CW	27	30	27	24	27	27
CW con recuperador	24	27	24	21	24	24
HW	18	21	18	15	18	18
ECO	-	-	-	-	-	-
Potencia bomba aclarado ECO rinse (kW)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consumo de agua *1						
(l/h)	210	240	210	210	240	240
(l/cesta)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONEXIÓN ESTANDAR						
Tipo de conexión (de fábrica)	ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltaje *2	400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
Potencia total (kW)						
CW	28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW con recuperador	26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW	19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO	10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gas booster (gas kW)	38	38	38	38	38	38
ANCHO (MM)						
Estándar	1180	1180	1750	2360	2660	3260
Con modulo de secado	1780	1780	2360	2360	3460	4060
Fondo (mm)	790	790	790	790	790	790
ALTO (MM) *3						
Estándar	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Con secado	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Con recuperador	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Con puerta abierta	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
Altura de trabajo (mm)	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Altura útil de entrada (mm)	390	390	390	390	390	390
Anchura útil de entrada (mm)	510	510	510	510	510	510
PESO (KG)						
Neto	211	211	259	381	434	556
Bruto	305	305	382	556	628	792
CONEXIÓN DE AGUA						
Presión de trabajo	2 - 4 bares					
Tipo de conexión	3/4" GAS					
Tª de agua caliente	50 °C - 60 °C					
Tª de agua fría	15 °C - 50 °C					

*1- Información no vinculante. El consumo podría variar en función de las características de la instalación

*2- Tensión estándar: 400 V 3+N - Para otras tensiones u opciones, consultar a Fagor Professional

*3- Las patas regulables permiten ajustar la altura elevando la máquina hasta 60 mm

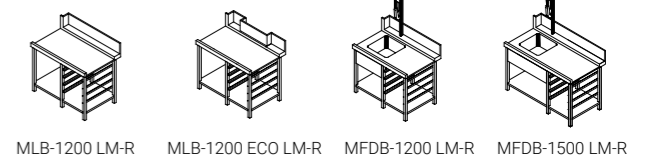
Mesas de prelavado para lavavajillas de arrastre

Modelo MFDB-1200 LM-D, con fregadero y grifo ducha



Características generales

- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.



MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
MLB-1200 LM-R	19006097	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
MLB-1200 LM-L	19006096	L			
MLB-1200 ECO/LM-R	19006099	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
MLB-1200 ECO/LM-L	19006098	L	- Hueco para chimenea GWB-40		
MFDB-1200 LM-R	19006104	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
MFDB-1200 LM-L	19006105	L			
MFDB-1500 LM-R	19006404	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.500x800x900	-
MFDB-1500 LM-L	19006405	L			

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Mesas de desbarasado independientes

Características generales



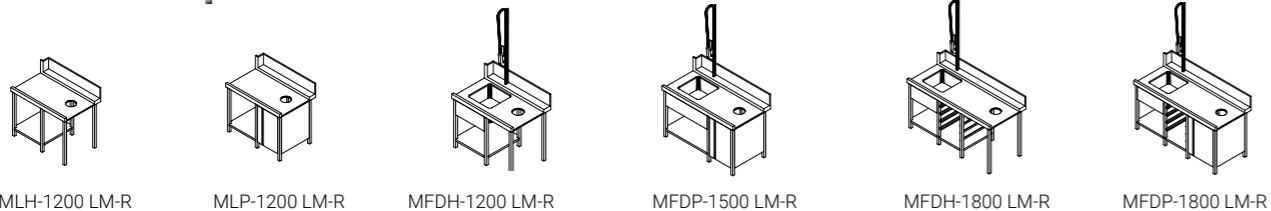
MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES DEL ESTANTE (mm)	CAPACIDAD DEL ESTANTE (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.642	-
MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.642	-

Mesas de desbarasado y prelavado para lavavajillas de arrastre

MFDP-1800 LM-L



Características generales



MLH-1200 LM-R

MLP-1200 LM-R

MFDH-1200 LM-R

MFDP-1500 LM-R

MFDH-1800 LM-R

MFDP-1800 LM-R

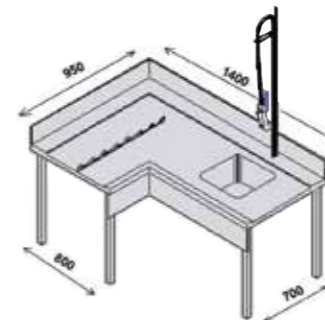
MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	ALOJAMIENTO PARA CUBO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
MLH-1200 LM-R	19006100	R	ABIERTO	- Estante inferior	1.200x800x900	-
MLH-1200 LM-L	19006101	L				
MLP-1200 LM-R	19006102	R	PUERTA	- Estante inferior	1.200x800x900	-
MLP-1200 LM-L	19006103	L				
MFDH-1200 LM-R	19006106	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	-
MFDH-1200 LM-L	19006107	L				
MFDP-1200 LM-R	19006108	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	-
MFDP-1200 LM-L	19006109	L				
MFDH-1500 LM-R	19006408	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	-
MFDH-1500 LM-L	19006407	L				
MFDP-1500 LM-R	19006409	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	-
MFDP-1500 LM-L	19006406	L				
MFDH-1800 LM-R	19006506	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	-
MFDH-1800 LM-L	19006507	L				
MFDP-1800 LM-R	19006508	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	-
MFDP-1800 LM-L	19006505	L				



(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Mesas de prelavado con cargador en ángulo incorporado

MCFD-1000 R



Características generales

- Mesa en ángulo preparada para conectar el cargador de cestas al lavavajillas.
- Aprovecha el movimiento de arrastre del lavavajillas para introducir las cestas en el mismo.
- Peto posterior de 200 mm.
- Fregadero 450 x 450 mm.
- Grifo ducha flexible.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar la mesa.

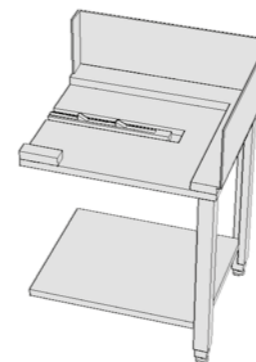
MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)
MCFD-1000 R	19006350	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Introdutor	1.400x950x900
MCFD-1000 L	19006351	L		



(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

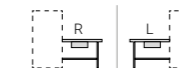
Cargadores de cestas en ángulo

E-90-R-CV



Características generales

- Elemento para acoplar en ángulo a la boca de entrada del lavavajillas de arrastre, e introducir los cestos automáticamente.
- Las uñas de arrastre son activadas por el mecanismo de arrastre del lavavajillas.
- Peto posterior de 250 mm
- Provisto de entrepaño inferior.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar el cargador.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
E-90-L	19004789	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre CON antispaldaduras en la entrada.	800x700x850	-
E-90-L-CV	19004792	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre SIN antispaldaduras en la entrada.	800x700x850	-
E-90-R	19004790	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre CON antispaldaduras en la entrada.	800x700x850	-
E-90-R-CV	19004791	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre SIN antispaldaduras en la entrada.	800x700x850	-
-	19003534	Mecanismo de arrastre cesta para instalar en un cargador hecho a medida.	-	-

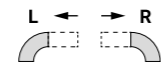
Curvas automatizadas de salida

180-L-TS



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar la curva automatizada.



(*) Salida de las cestas. Es opuesto al modelo de arrastre pedido:
L: Salida por la parte Izquierda de la máquina.
R: Salida por la parte Derecha de la máquina.

MODELO	CÓDIGO	SALIDA (*)	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)
180-L-TS	19004788	L	CURVA AUTOMATIZADA 180° A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900
180-L	19004786	L	CURVA AUTOMATIZADA 180° A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900
180-R-TS	19004797	R	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900
180-R	19004787	R	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900
90-L-TS	19004795	L	CURVA AUTOMATIZADA 90° A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900
90-L	19004794	L	CURVA AUTOMATIZADA 90° A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900
90-R-TS	19004796	R	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900
90-R	19004793	R	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900

Elementos de transporte a rodillos



Características generales

- Rodillos desmontables, fabricados en plástico ABS, de diámetro Ø 40 mm.
- Fácilmente limpiables.
- Orificio para desagüe con tapón incorporado.
- Patas ajustables en altura.
- Pueden ensamblarse a las curvas automatizada.
- Incluye fin de carrera para su conexionado al lavavajillas.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
MR2C	19004901	Mesa de rodillos	2	1128x665x850	-
MR3C	19005073	Mesa de rodillos	3	1638x665x850	-
MR4C	19004902	Mesa de rodillos	4	2148x665x850	-

Lavavajillas de cinta

Lavavajillas de cinta231

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 15 y 25 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.



Una solución de alto rendimiento.



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Lavavajillas de cinta



Características comunes de la gama

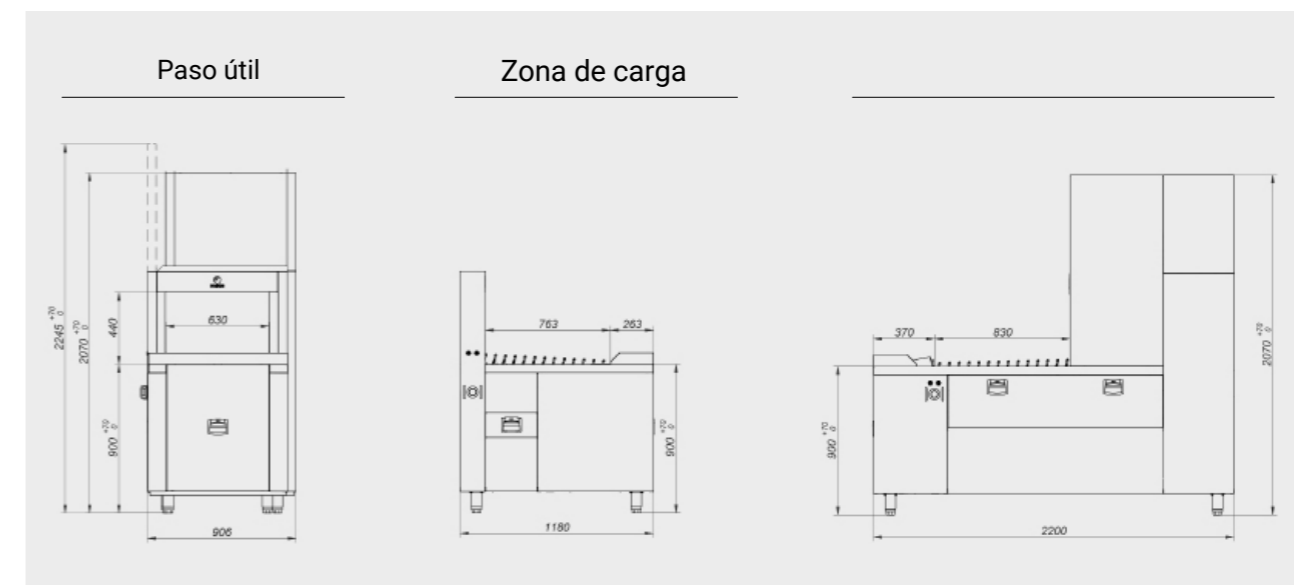
- Módulos de lavado sin tubos interiores.
 - Fabricación de doble pared.
 - Puertas de doble pared con aislamiento térmico y acústico.
 - Puertas con contrapeso y tope de seguridad permiten un acceso completo sin restricciones al área de prelavado, lavado, preaclarado y aclarado.
 - Construcción modular que permite dividir la máquina in situ en módulos más estrechos.
 - Zonas de carga útiles de 763 mm y descarga de 830 mm a 900 mm de altura.
 - Módulo de antisalpicaduras (AS) de 150 mm en la entrada de carga.
 - Activación del proceso de lavado por fotocélula.
 - Velocidad de arrastre de cinta controlada por un variador de frecuencia y micro de corte que, en caso de enganche, atasco o cualquier tipo de bloqueo, para la máquina sin causar ningún daño a la misma.
 - Autotimer: al cabo de un tiempo de inactividad, se desactiva el motor de arrastre, reduciendo el consumo eléctrico.
 - Modo de ahorro de energía (stand by): El dispositivo en ausencia prolongada de vajilla reduce el consumo eléctrico al bajar las consignas de temperatura del agua del calderín y tanque.
 - Sistema automático de precalentamiento. Activación de las bombas de lavado y el secado previo a llegar a las temperaturas de consigna para calentar el ambiente y así conseguir una rápida puesta en régimen de la máquina.
- Zonas de lavado:
 - Tanque de 100 litros.
 - Sistema de lavado compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores.
 - Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza.
 - Triple nivel de filtrado en los módulos de lavado y prelavado.
 - Fondo de cubas embutido, para garantizar un vaciado total y facilitar la limpieza.
 - Calderines con aislamiento térmico.
 - Brazos de aclarado de inoxidable, fácilmente extraíbles y con toberas de aclarado de alta eficiencia.
 - Sistema de aspiración de vapor regulable que evita que los vapores salgan.
 - Recuperador de energía de serie, ubicado en la parte superior de la máquina, que permite reducir la potencia instalada en 9kW.
 - Secado (D) situado sobre la mesa de la zona de descarga y posibilidad de añadir dos secados extras.
 - Cortinas resistentes a las altas temperaturas y detergentes, que se instalan para evitar salpicaduras del agua y la contaminación entre módulos.
 - Detección final de cinta con parada y autoarranque.
 - Máquina protegida contra chorros de agua según categoría IPX5.

CONCEPT | C

Interfaz

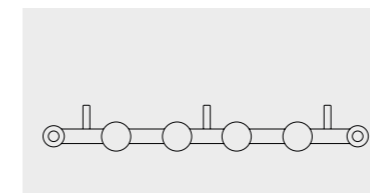


- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas en función de la carga de trabajo o suciedad.
 - Dos displays digitales para el control y la visualización de las temperaturas de tanque y calderín.
 - Pulsador de desbloqueo que activa el retroceso del carro para ayudar a eliminar el atasco y otro pulsador para activar la cinta.
- Los pulsadores de bloqueo y activación de cinta también están en la entrada y la salida.
 - Pulsadores de emergencia en la entrada y en la salida incluidos.
 - Interruptor general incluido.

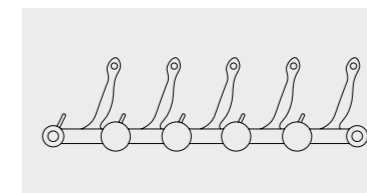


Cintas disponibles

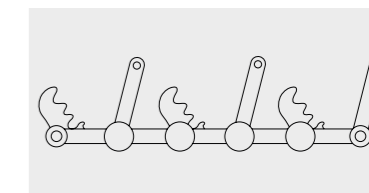
Cinta estándar para platos y cestas



Cinta para menaje (ollas y contenedores)



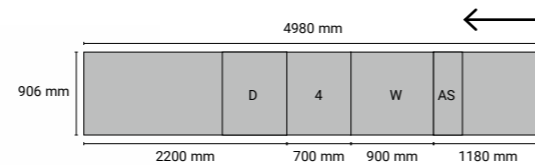
Cinta para bandejas isotérmicas



CONCEPT

Lavavajillas de cinta FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R



Características específicas

- Selector de programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Lavado principal (W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
 - Preaclarado: Compuesto por 2 brazos de preaclarado superiores y 1 inferior.
 - Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717 y Aprobación WRAS. Compuesto por 1 brazo de aclarado superiores y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos Técnicos

Altura (1)	mm	2070
Altura con puerta abierta	mm	2245
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25
LAVADO		LAVADO PRINCIPAL W
Capacidad del tanque	lt	100
Potencia resistencia tanque	kW	18
Potencia bomba lavado	kW	2,6
PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	- 20
Capacidad del tanque	lt	30 -
Potencia resistencia calderín	kW	- 18
Potencia resistencia tanque	kW	5 -
Potencia bomba aclarado	kW	0,26 0,15
Potencia resistencia	kW	7,5
Potencia ventilador	kW	1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (°C)	TEMPERATURA ACLARADO (°C)	POTENCIA TOTAL (KW) (1)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15°-25°
380-400V 3N 50Hz (1) Simultáneo					
Programa intenso (DIN-10534)	1575	190	65	85	53,8
Programa medio	2325	210	65	85	53,8
Programa alta capacidad	3100	230	65	85	53,8

Consultar otras posibles versiones a fábrica.

Códigos y precios *

			€
19073687	FCO-W4-RD R	Derecha	-
19075203	FCO-W4-RD L	Izquierda	-

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente. Ver opciones y accesorios.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19072468	CINTA PLATOS FCO-W4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	-
19072498	CINTA MENAJE FCO-W4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	-
19072497	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-W4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	-

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	700x900x2070	-

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envío de la maquinaria en varios bultos.	-

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	-

Dotación estándar

	Cesta vasos	un	2
	Cesta cubiertos	un	1
	Cesta para copas	un	2

CONCEPT

Lavavajillas de cinta FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R



Características específicas

- Selector de programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Lavado principal (W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
 - Preaclarado: Compuesto por 2 brazos de preaclarado superiores y 1 inferior.
 - Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717 y Aprobación WRAS. Compuesto por 1 brazo de aclarado superiores y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos técnicos

Altura (1)	mm	2070
Altura con puerta abierta	mm	2245
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25
PRELAVADO/LAVADO		PRELAVADO P
Capacidad del tanque	lt	100
Potencia resistencia tanque	kW	15
Potencia bomba lavado	kW	2,6
PREAclarado/Aclarado (4)		PREAclarado Aclarado
Capacidad del calderín	lt	30 20
Potencia resistencia calderín	kW	- 18
Potencia resistencia tanque	kW	5 -
Potencia bomba aclarado	kW	0,26 0,15
SECADO		SECADO D
Potencia resistencia	kW	7,5
Potencia ventilador	kW	1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (°C)	TEMPERATURA ACLARADO (°C)	POTENCIA TOTAL (KW) (1)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15°-25° 380-400V 3N 50Hz Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	2490	190	65	85	53,4
Programa medio	3520	210	65	85	53,4
Programa alta capacidad	4600	230	65	85	53,4

(1) Consultar otras posibles versiones a fábrica.

Códigos y precios *

			€
19068360	FCO-PW4-RD R	Derecha	-
19068366	FCO-PW4-RD L	Izquierda	-

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente. Ver opciones y accesorios.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19074856	CINTA PLATOS FCO-PW4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	-
19072700	CINTA MENAJE FCO-PW4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	-
19075209	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-PW4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	-

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	700x900x2070	-

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

			€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envío de la maquinaria en varios bultos.	-

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	-

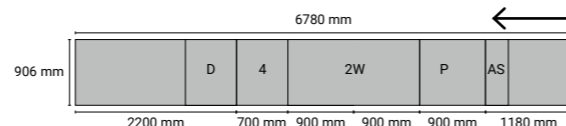
Dotación estándar

	Cesta vasos	un	2
	Cesta cubiertos	un	1
	Cesta para copas	un	2

CONCEPT

Lavavajillas de cinta FCO-P2W4-RD

FCO-P2W4-RD R



Características específicas

- Selector de programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Primer lavado y lavado principal (2W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
 - Preaclarado: Compuesto por 3 brazos de preaclarado superiores y 1 inferior.
 - Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717 y Aprobación WRAS. Compuesto por 1 brazo de aclarado superiores y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos técnicos

Altura (1)	mm	2070
Altura con puerta abierta	mm	2245
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

LAVADO	PRELAVADO P	PRIMER LAVADO + LAVADO PRINCIPAL 2W
Capacidad del tanque	lt	100
Potencia resistencia tanque	kW	12 + 15
Potencia bomba lavado	kW	2,6

PREACLARADO/ACLARADO (4)	PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	30
Potencia resistencia calderín	kW	-
Potencia resistencia tanque	kW	5
Potencia bomba aclarado	kW	0,26

SECADO	SECADO D
Potencia resistencia	kW
Potencia ventilador	kW

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (°C)	TEMPERATURA ACLARADO (°C)	POTENCIA TOTAL (KW) (1)
Programa intenso (DIN-10534)	3350	220	65	85	68
Programa medio	4970	245	65	85	68
Programa alta capacidad	6600	270	65	85	68

(1) Consultar otras posibles versiones a fábrica.

Códigos y precios *

CÓDIGO	MODELO	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
19074752	FCO-P2W4-RD R	Derecha	-
19073649	FCO-P2W4-RD L	Izquierda	-

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente. Ver opciones y accesorios.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19073644	CINTA PLATOS FCO-P2W4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	-
19072701	CINTA MENAJE FCO-P2W4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	-
19075210	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P2W4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	-

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	700x900x2070	-

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envío de la maquinaria en varios bultos.	-

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	-

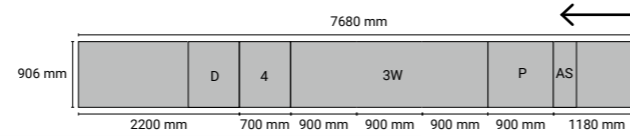
Dotación estándar

	Cesta vasos	un	2
	Cesta cubiertos	un	1
	Cesta para copas	un	2

CONCEPT

Lavavajillas de cinta FCO-P3W4-RD

FCO-P2W4-RD R



Características específicas

- Selector de programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Primer lavado, segundo lavado y lavado principal (3W)
- Preaclarado / Aclarado (4)
 - Preaclarado: Compuesto por 3 brazos de preaclarado superiores y 1 inferior.
 - Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717 y Aprobación WRAS. Compuesto por 1 brazo de aclarado superiores y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos Técnicos

Altura (1)	mm	2070
Altura con puerta abierta	mm	2245
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

LAVADO	PRELAVADO P	PRIMER LAVADO, SEGUNDO LAVADO Y LAVADO PRINCIPAL 3W	
Capacidad del tanque	lt	100	100 + 100 + 100
Potencia resistencia tanque	kW		12 + 12 + 15
Potencia bomba lavado	kW	2,6	2,6 + 2,6 + 2,6

	ACLARADO		
Capacidad del calderín	lt	30	20
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba aclarado	kW	0,26	0,15

SECADO	SECADO D	
Potencia resistencia	kW	7,5
Potencia ventilador	kW	1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

	380-400V 3N 50Hz (1) Simultáneo				
Programa intenso (DIN-10534)	4275	220	65	85	82,6
Programa medio	6410	245	65	85	82,6
Programa alta capacidad	8600	270	65	85	82,6

(1) Consultar otras posibles versiones a fábrica.

Códigos y precios *

CÓDIGO	MODELO	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
19075204	FCO-P3W4-RD R	Derecha	-
19075119	FCO-P3W4-RD L	Izquierda	-

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente. Ver opciones y accesorios.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075208	CINTA PLATOS FCO-P3W4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	-
19072707	CINTA MENAJE FCO-P3W4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	-
19075211	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P3W4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	-

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	700x900x2070	-

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

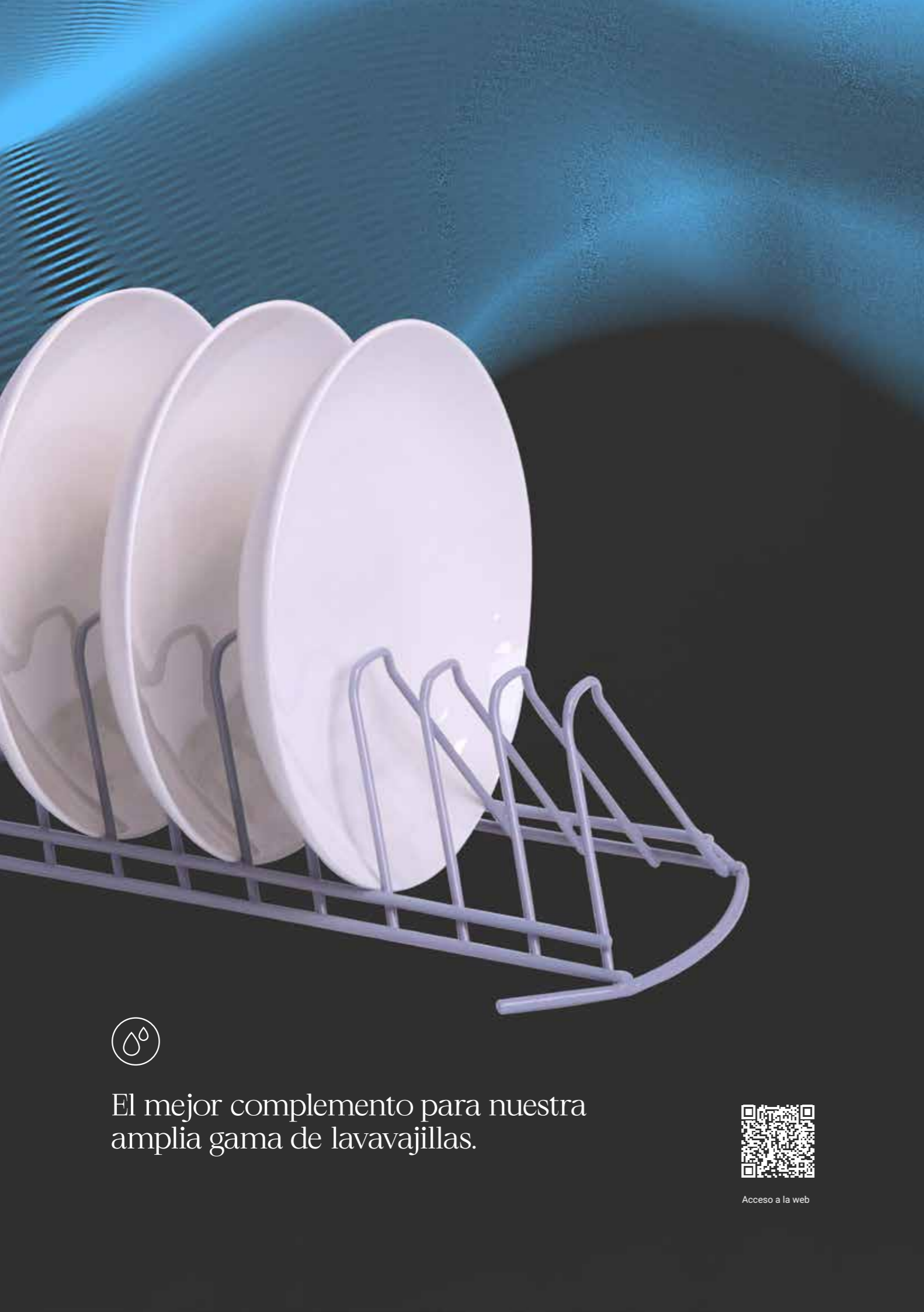
CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envío de la maquinaria en varios bultos.	-

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	-

Dotación estándar

	Cesta vasos	un	2
	Cesta cubiertos	un	1
	Cesta para copas	un	2



Accesorios para lavado de vajilla

Cestas241




El mejor complemento para nuestra amplia gama de lavavajillas.



Acceso a la web

Cestas para vajilla, cubiertos y bandejas

	CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	Ø MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	DIMENSIONES (mm)	€
	19000487	CP-16/18	Cesta platos	Ø 230 Ø 320	16-18 8-9	500x500x110	-
	19004479	CP-12	Cesta platos hondos (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500x500x140	-
	19000484	CT-10	Cesta vasos	-	-	500x500x110	-
	19082432	WRPG-40	Cesta vasos	-	-	400x400x110	-
	19082434	WRPG-35	Cesta vasos	-	-	350x350x110	-
	19084452	WRWP-11	Suplemento para platillos	-	11	400x400x110	-
	19087265	CT-10 R	Cesta cubiertos	-	-	500x500x110	-
	19000483	CB-7	Cesta bandejas autoservicio	-	7	500x500x110	-
	19000792	CU-7	Cestillo cubiertos	-	15	105x105x130	-
	19102721	CU-GW	Cestillos cubiertos	-	9	Ø 96x104	-

Cestas para vidrio

Cestas de varilla

	CÓDIGO	MODELO	DIVISORIOS	Ø MÁX (MM)	DIMENSIONES (MM)	€
	19107614	WRWG-40	4	92	400x400x183	-
	19107616	WRWG-50	5	92	500x500x190	-

Cestas de plástico



500x500x140



500x500x190



500x500x240



	CAPACIDAD PRODUCTO	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
	16	19000488	CV-16/105	-	19000489	CV-16/155	-	19000490	CV-16/205	-
	25	19000491	CV-25/105	-	19000492	CV-25/155	-	19000493	CV-25/205	-
	36	19000494	CV-36/105	-	19000495	CV-36/155	-	19000496	CV-36/205	-



Frío
Comercial

Un compromiso por un mundo más sostenible.

La generación iKOLD ha sido diseñada pensando en el profesional de la cocina. Una estética renovada, perfectamente integrada con la marca Fagor Profesional y nuestro equipamiento de Catering (Cocción horizontal, cocción vertical, equipos de refrigeración, preparación estática para cocinas profesionales).

Una tecnología de refrigeración optimizada, alcanzando los mayores índices de eficiencia energética con un menor consumo energético.

Los dispositivos de refrigeración se desarrollan con gases Hidrocarburos (HC) con Potencial de Calentamiento Global (GWP) 3, en compromiso con nuestros valores de sostenibilidad.

El diseño con componentes de alta eficiencia que garantiza un alto rendimiento de enfriamiento para una óptima conservación de los alimentos.

Una gama amplia de productos (Armarios y mostradores de almacenamiento, mostradores de preparación, abatidores, refrigeradores de barra, fabricantes de hielo, etc...)

Completando así sus necesidades y nuestras experiencias como primer fabricante de Refrigeración Comercial en Europa, nace la generación iKOLD



Eficiencia

Bajo impacto y un 65% menos de consumo.



Sostenibilidad

Comprometidos con el medioambiente. Gases hidrocarburos (HC) en toda la gama de productos



Rendimiento

Calidad y durabilidad como garantía de preservación de tus alimentos



Versatilidad

Amplia gama de soluciones para tu cocina.





Descubre detalladamente cómo FagorKonnnect puede potenciar de manera específica la funcionalidad de nuestros equipos de refrigeración.

Esta herramienta destaca por su capacidad para gestionar las críticas temperaturas interiores, asegurando un control preciso y eficiente.



Se podrá interactuar con la máquina para poder realizar acciones necesarias para este tipo de producto:

- Configuración de máquina
- Encender / apagar máquina y luz
- Lanzar desescarche

Gráficas específicas pensadas para el análisis de equipos destinados a la refrigeración:

- Estados
- Horas activas de compresor
- Estado de puertas

Se mostrarán los datos de detalle relevantes para los equipos de refrigeración. De esta manera, se podrá monitorizar correctamente el estado de este tipo de equipos:

- ON de compresor
- Temperaturas (Cámara, Evaporador, Condensador)
- Duración de los desescarches.
- Estado de las puertas.
- Activación de los ventiladores





Frío comercial

Armarios frigoríficos	251
Mesas frigoríficas	281
Mesas de preparación	311
Abatidores de temperatura	327
Línea de bar	339
Maduradores y cavas de vino.....	357
Fabricadores de hielo.....	367



Armarios frigoríficos

— Características	255
— Advance GN 2/1	257
— Concept monoblock GN 2/1	261
— Concept GN 2/1	265
— Concept gn 2/1 doble temperatura	271
— Concept GN 1/1	272
— Snack	273
— Snack doble temperatura	275
— Pastelería.....	278
— Pescados.....	279
— Accesorios	280

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



El fabricante europeo líder
en equipos de frío
comercial



Acceso a la web



Folleto comercial



Eficiente. Rentable. Sostenible.



A

B

C

C

D

ADVANCE CONCEPT MONOBLOCK CONCEPT ARMARIO SNACK ARMARIO PASTELERÍA ARMARIO PESCADO

AUP-11G MUP-11G CUP-11G CUP-11S CUP-11B CUF-11

Capacidad (Nº de parrillas por puerta)

24 23 23 18 20 7

Tamaño de parrilla

GN 2/1 GN 2/1 GN 2/1 560 x 542 600x400 600x400

Clase energética

A B C C E -

Aislamiento (mm)

80 60 60 50 50 50

Refrigerante + / -

R600a R600a R600a R600a R290 R290

Clase climática (1 puerta)

5 4 4 4 4 4

Multiflow

Yes Yes No No No No

HACCP compliant

Yes No No No No No

Control eléctrico

Capacitivo 5" Capacitivo 3" Capacitivo 3" Capacitivo 3" Capacitivo 3" Capacitivo 3"

Pantalla



iK  LD
GENERATION

Características

Control electrónico de fácil uso

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales.



Guías embutidas

Las guías para bandejas embutidas facilitan la limpieza en los armarios. También aumentan la flexibilidad del almacenamiento, permitiendo adaptarlo a las necesidades del usuario.



Cierre de puerta automático

puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



Función ECO

Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.



Iluminación LED interior

Las luces LED de bajo consumo energético, ubicadas estratégicamente en los laterales, proporcionan una iluminación óptima de todo el habitáculo.



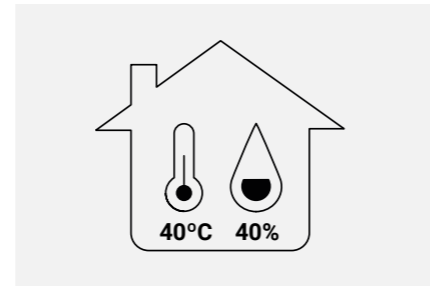
Panel de control pivotante

Panel pivotante con mejor acceso al control que facilita el servicio, ampliando así la vida útil del equipo.



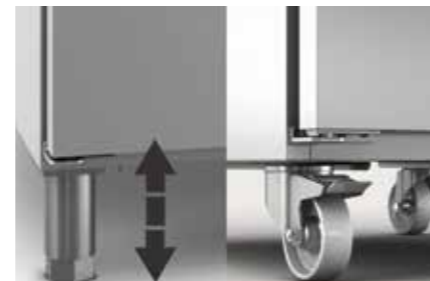
Clase Climática 5

Dispositivos probados en los entornos de trabajo más duros, que garantizan la conservación del producto en condiciones de alta temperatura y humedad.



Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Además, también existe la opción de elegir ruedas giratorias.



Circuito de refrigeración óptimo

Sistema de refrigeración por tiro forzado de diseño interno con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y rendimiento óptimos del equipo.



Apertura de puerta accesible

Pedal de apertura opcional en toda la gama de armarios, permitiendo acceder al interior de forma cómoda.



Conectividad

Garantiza la correcta conservación de los alimentos almacenados mediante una monitorización precisa de tus equipos frigoríficos gracias a Fagor Konnect

 **FagorKonnect**
Foodservice

Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/ encastrable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.



Aislamiento con mayor espesor

El espesor del aislamiento es un factor clave para evitar la pérdida de frío. La nueva generación iKOLD aumenta los niveles de aislamiento de todas las gamas medias para proporcionar una mayor eficiencia de refrigeración.



Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado, que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



 **FagorKonnect**
Foodservice

Opción disponible en la gama ADVANCE (Conectividad K).



GN 2/1 700



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 80 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos


REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	GROSS VOLUME (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089406	AUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,158	Stop	610	336 (4)	A	693 x 856 x 2106	-
19103143	AUPT-11G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,361 (1)	0,688	Eléctrico	610	451 (4)	B	693 x 856 x 2106	-
19089398	AUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,471	Gas caliente (3)	610	2752 (4)	D	693 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		AUP-11G	AUPT-11G	AUN-11G
Conectividad	K	O	O	O
Apertura Contraria	OP	O	O	O
Clavija inglesa	CI	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O
Ruedas	C	O	O	O
Respaldo en Inoxidable	BS	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	●
Versión 60Hz	60Hz	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O

Accesorios estándar

	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3
---	----------	----------------------	----	---

GN 2/1 1400



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 80 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- 10 HACCP alarms capacity wich are store when high temperature variation and devices power failure
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos



REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089396	AUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,192	Stop	1332	832 (4)	C	1358 x 856 x 2106	-
19103142	AUPT-22G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	Eléctrico	1332	944 (4)	C	1358 x 856 x 2106	-
19089420	AUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gas caliente (3)	1332	4599 (4)	D	1358 x 856 x 2106	-
19089422	AUN-22G CC5	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,825	Gas caliente	1332	4234 (4)	D	1358 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		AUP-22G	AUPT-22G	AUN-22G	AUN-22G CC5
Conectividad	K	O	O	O	O
Clavija inglesa	CI	O	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O	-
Ruedas	C	O	O	O	O
Respaldo en Inoxidable	BS	O	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	●	●
Versión 60Hz	60Hz	O	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O	O

Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

GN 2/1 700 Expositor



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 80 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Puertas de cristal:
 - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
 - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089423	AUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,158	Stop	610	555 (5)	A	693 x 856 x 2106	-
19106080	AUPT-11G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,768	Eléctrico	610	1971 (5)	C	693 x 856 x 2106	-
19106024	AUN-11G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,551	Gas caliente (3)	610	5143 (5)	E	693 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		AUP-22G GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Conectividad	K	0	0	0
Apertura Contraria	OP	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
Version 60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

Accesorios estándar

	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3
--	----------	----------------------	----	---

GN 2/1 1400 Expositor



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 80 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- 10 HACCP alarms capacity wich are store when high temperature variation and devices power failure.
- Puertas de cristal:
 - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
 - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089424	AUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,192	Stop	1332	1374 (5)	C	1358 x 856 x 2106	-
19106086	AUPT-22G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	Eléctrico	1332	3278 (5)	F	1358 x 856 x 2106	-
19106053	AUN-22G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,907	Gas caliente (3)	1332	9721 (5)	F	1358 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		AUP-22G GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Conectividad	K	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
Version 60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

Monoblock GN 2/1 700



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Bordes interiores en relieve para facilitar las operaciones de limpieza y reducir posibles obstrucciones de suciedad con drenaje integrado para eliminar residuos líquidos dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 3 rejillas GN2/1 por cada puerta completa.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089425	MUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,143	Stop	572	423 (4)	B	653 x 796 x 1996	-
19089426	MUP-12G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,143	Stop	572	423 (4)	B	653 x 796 x 1996	-
19089430	MUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,328	Eléctrico	572	2040 (4)	D	653 x 796 x 1996	-
19089432	MUN-12G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,334	Eléctrico	572	2040 (4)	D	653 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C


(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		MUP-11G	MUP-12G	MUN-11G	MUN-12G
Apertura Contraria	OP	0	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-

Accesorios estándar

	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3
---	----------	----------------------	----	---

Monoblock GN 2/1 1400



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 3 rejillas GN2/1 por cada puerta completa y un juego de guías de soporte intermedias para armarios de 2 cuerpos.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089427	MUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089428	MUP-23G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089429	MUP-24G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089434	MUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,592	Eléctrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-
19089436	MUN-23G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,598	Eléctrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-
19089438	MUN-24G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,592	Eléctrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C



(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		MUP-22G	MUP-23G	MUP-24G	MUN-22G	MUN-23G	MUN-24G
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	0	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	●	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

Monoblock GN 2/1 Expositor



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 3 rejillas GN2/1 por cada puerta completa y un juego de guías de soporte para el frontis intermedio.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089440	MUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,146	Stop	572	1971 (5)	C	653 x 796 x 1996	-
19089441	MUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,19	Stop	1144	3278 (5)	D	1318 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		MUP-11G GD	MUP-22G GD
Apertura Contraria	OP	0	-
Clavija inglesa	CI	0	0
Cerradura	LC	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0
Ruedas	C	0	0
Respaldo en inox.	BS	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0
Puerta de Cristal	GD	●	●
Pedal	PD	0	0

Accesorios estándar

			MUP-11G	MUP-22G
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	3	6
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	0	3

Monoblock Doble Temperatura



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.18.
- Armario mixto de refrigeración y congelación: 2 módulos separados con sus respectivos equipos frigoríficos y control electrónico.
 - Temperatura de trabajo del compartimento de refrigeración: 0 °C, +8 °C.
 - Temperatura de trabajo del compartimento de congelación: -18°C, -22°C.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089442	MUD-22G/M	50Hz	+	+0°C +8°C	R-600a	0,274 (1)	Stop	1144	0,471	1318 x 796 x 1996	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

		MUD-22G/M
Clavija inglesa	CI	0
Cerradura	LC	0
Ruedas	C	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0
Resistencia Marco	FH	0
60Hz	60Hz	0
Pedal	PD	0

Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6

CONCEPT

GN 2/1 700



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089444	CUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	543	548 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19089446	CUP-12G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	543	548 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19103938	CUPT-11G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELÉCTRICO	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19106019	CUPT-12G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELÉCTRICO	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19089454	CUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,471	Gas caliente (3)	543	2714 (4)	D	653 x 842 x 2040	-
19089456	CUN-12G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,477	Gas caliente (3)	543	2714 (4)	D	653 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		CUP-11G	CUP-12G	CUPT-11G	CUPT-12G	CUN-11G	CUN-12G
Apertura Contraria	OP	0	0	0	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-	0	-

Accesorios estándar

		MUP-11G	MUP-22G
 19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3
			6

CONCEPT



GN 2/1 1400



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Accesorios estándar

 19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
 19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089448	CUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089450	CUP-23G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089452	CUP-24G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19103265	CUPT-22G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,436 (1)	0,436	ELÉCTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19106055	CUPT-23G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,436 (1)	0,436	ELÉCTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19106056	CUPT-24G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	ELÉCTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089458	CUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gas caliente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-
19089460	CUN-23G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,755	Gas caliente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-
19089462	CUN-24G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,76	Gas caliente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		CUP-22G	CUP-23G	CUP-24G	CUPT-22G	CUPT-23G	CUPT-24G	CUN-22G	CUN-23G	CUN-24G
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	0	-	0	-	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	-	-	-	
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0	0	0	
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0	0	0	0	0	
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0	0	●	●	●	
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0	0	0	
Pedal	PD	0	-	-	0	-	0	-	-	

GN 2/1 Expositores 700



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de cristal:
 - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
 - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Equipado con cerradura de puerta en los modelos de puerta completa.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089464	CUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,186	Stop	610	904 (5)	B	653 x 842 x 2040	-
19106095	CUPT-11G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	Eléctrico	1186	1981 (5)	C	1318 x 842 x 2040	-
19097604	CUN-11G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,58	Gas caliente (3)	543	5906 (5)	F	653 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C


(3) Grupo Remoto Eléctrico

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		CUP-11G GD	CUPT-11G GD	CUN-11G GD
Apertura Contraria	OP	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Cerradura	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

Accesorios estándar

			MUP-11G	MUP-22G
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	3	6

GN 2/1 Expositores 1400



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de cristal:
 - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
 - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Equipado con cerradura de puerta en los modelos de puerta completa.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089468	CUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,212	Stop	1332	1369 (5)	B	1318 x 842 x 2040	-
19106098	CUPT-22G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,896	Eléctrico	543	3321 (5)	D	653 x 842 x 2040	-
19099968	CUN-22G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gas caliente (3)	1186	9721 (5)	F	1318 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C



(3) Grupo Remoto Eléctrico

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		CUP-22G GD	CUPT-22G GD	CUN-22G
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Cerradura	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

CONCEPT

GN 2/1 700 Refrigerados con compartimento para congelados



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- CUD-22G/M
 - Aislamiento de 60mm, guías interiores embutidos, 2 módulos separados con equipos de refrigeración y control electrónicos independientes.
 - Equipado con rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- CUD-XXG/N
 - Aislamiento de 50 mm con sistema de cremalleras y guías para el soporte de rejillas.
 - Aislamiento de 50 mm con sistema de cremalleras y guías para el soporte de rejillas.
 - Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 hechos con PVC sanitario
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089470	CUD-22G/M	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1220	0,654	1318 x 842 x 2040	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,535 (2)	Eléctrico				
19089472	CUD-12G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	0,741	693 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				
19089474	CUD-23G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,658	1388 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				
19089476	CUD-24G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,658	1388 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

		CUD-22G/M	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
Apertura Contraria	OP	-	0	-	-
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	-

Accesorios estándar

			CUD-22G/M	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	6	
	19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	0	4	7
	19097770	530x540x100 Bandeja de plástico	pc	0	3	3

CONCEPT

GN 2/1 1400 con compartimento para pescados



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Compartimento de refrigeración
 - Compartimento refrigerado equipado con parrillas GN2/1.
- Compartimento de pescado
 - Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 hechos con PVC sanitario.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089478	CUD-12G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	0,954	693 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				
19089479	CUD-23G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,852	1388 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				
19089480	CUD-24G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,852	1388 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-12G/F	CUD-23G/F	CUD-24G/F
Clavija inglesa	CI	0	-	-	-
Cerradura	LC	0	0	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0

Accesorios estándar

				CUD-12G/F	CUD-23G/F	CUD-24G/F
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	1	4	4
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	PC	2	4	4
	19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	PC	3	3	3
	19097774	Fondo Perforado INOX		3	3	3
	19097781	Guías soporte bandeja L=613mm		3	3	3

CONCEPT

GN 2/1 Doble temperatura



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPART- MENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	GROSS VOLUME (L)	CONSUMI- CIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089481	CUD-12G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	679 (4)	D	0,616	693 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-290	0,25 (1)	Eléctrico						
19089482	CUD-22G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Eléctrico						
19089483	CUD-23G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Eléctrico						
19089484	CUD-24G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Eléctrico						

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Cerradura	LC	-	0	-	-
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	-	0	-	-

Accesorios estándar

			CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	2	6	6
	19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	2	6	6

CONCEPT

GN 1/1 400



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	GROSS VOLUME (L)	CONSUMI- CIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089485	CUP-11G1/1	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,205	Stop	305	726 (4)	D	490 x 700 x 2010	-
19089487	CUP-11G1/1 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,208	Stop	305	1198 (5)	C	490 x 700 x 2010	-
19089489	CUN-11G1/1	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,369	Eléctrico	305	2197 (4)	E	490 x 700 x 2010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma En22041 (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		CUP-11G1/1	CUP-11G1/1 GD	CUN-11G1/1
Apertura Contraria	OP	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Cerradura	LC	0	●	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Glass Door	GD	-	●	-
Pedal	PD	0	0	0

Accesorios estándar

	19097778	GN 1/1 Rejilla recubierta de epoxi 530x325	3
	19100845	Guías soporte bandeja L=532 mm	3

Snack 600



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089491	CUP-11S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	506	548 (4)	C	693 x 726 x 2067	-
19089493	CUP-12S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	506	548 (4)	C	693 x 726 x 2067	-
19089505	CUN-11S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,35	Eléctrico	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	-
19089507	CUN-12S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,356	Eléctrico	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		CUP-11S	CUP-12S	CUN-11S	CUN-12S
Apertura Contraria	OP	0	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-

Accesorios estándar

	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	3
--	----------	-----------------------	----	---

Snack 1200



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUME (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089495	CUP-22S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089497	CUP-23S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089499	CUP-24S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089509	CUN-22S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,601	Eléctrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-
19089511	CUN-23S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,607	Eléctrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-
19089513	CUN-24S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,613	Eléctrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		CUP-22S	CUP-23S	CUP-24S	CUN-22S	CUN-23S	CUN-24S
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	0	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	●	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

Accesorios estándar

	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	6
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	3

Snack Expositores



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089501	CUP-11S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,186	Stop	506	904 (5)	B	693 x 726 x 2067	-
19089503	CUP-22S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,212	Stop	1109	1609 (5)	B	1388 x 726 x 2067	-
				(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C				(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C				

Opciones

		CUP-11S GD	CUP-22S GD
Clavija inglesa	CI	0	0
Cerradura	LC	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0
Ruedas	C	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0
Pedal	PD	0	0

Accesorios estándar

			CUP-11S	CUP-22S
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	3
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	0

Snack con compartimento para congelados



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- CUD-22S/M
 - Equipado con 3 rejillas de 560x542 por cada puerta completa con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- CUD-XXS/N
 - Compartimento de refrigeración equipada con 3 rejillas de 560x542 por compartimento de puerta completa y 1 pieza en compartimento de media puerta.
 - Compartimento congelación equipado con 3 cestillos de 530x540 con PVC sanitario.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTIMENTO COLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	GROSS VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089515	CUD-22S/M	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1012	0,533	1388 x 726 x 2067	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				
19089517	CUD-12S/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	506	0,581	693 x 726 x 2067	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				
19089519	CUD-23S/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				
19089521	CUD-24S/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				
				(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C				(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C			

Opciones

		CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	-
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	-

Accesorios estándar

			CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	6	1	4
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	0	0	1
	19097784	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	0	3	3
	19097770	Bandeja de plástico 530x540x100	pc	0	3	3

Snack con compartimento para pescados



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior contruido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Compartimento de refrigeración equipada con 3 rejillas de 560x542 por compartimento de puerta completa y 1 pieza en compartimento de media puerta.
- Compartimento congelación equipado con 3 cestillos de 530x460 con PVC sanitario.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTMENT	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089523	CUD-12S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	506	0,874	693 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				
19089524	CUD-23S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,852	1388 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				
19089525	CUD-24S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,852	1388 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

		CUD-12S/F	CUD-23S/F	CUD-24S/F
Apertura Contraria	OP	0	-	-
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0

Accesorios estándar

			CUD-12S/F	CUD-23S/F	CUD-24S/F
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	1	4
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	0	1
	19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	pc	3	3
	19097773	Fondo Perforado INOX.	pc	3	3
	19015961	Guías soporte bandeja L=519mm	pc	3	3

Pastelería EN60x40



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior contruido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 20 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 60 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas de EN60x40 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089526	CUP-11B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,251	Stop	574	927 (4)	E	760 x 729 x 2006	-
19106057	CUN-11B	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,348	Eléctrico	574	2978 (4)	E	760 x 729 x 2006	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

		CUP-11B	CUN-11B
Apertura Contraria	OP	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0
Cerradura	LC	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0
Ruedas	C	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0
Resistencia Marco	FH	0	●
60Hz	60Hz	0	0
Pedal	PD	0	0

Accesorios estándar

	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	3
	19033558	Guías soporte bandeja L=496mm	pc	3

Pescado EN60x40



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 20 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 60 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Cestillos de 600x400x120 extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40kg.
- Dotación: 7 cestillos 600x400x120 fabricados con PVC sanitario, set de fondos perforados para los cestillos y 7 sets de guías soporte.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19089527	CU-11F	50Hz	-4°C -2 °C	R-290	0,369 (1)	0,268	Eléctrico	574	760 x 729 x 2006	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

		CU-11F
Apertura Contraria	OP	0
Clavija inglesa	CI	0
Cerradura	LC	0
Grupo Remoto	RG	0
Ruedas	C	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0
Resistencia Marco	FH	0
60Hz	60Hz	0
Pedal	PD	0

Accesorios estándar

			CU-11F
	19097771	Bandeja pastelería 600x400x120	pc 7
	19097758	Fondo Perforado INOX.	pc 7
	19033558	Guías soporte bandeja L=496mm	pc 7

Accesorios

	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
PARRILLAS					
	EG-GN2/1	19097787	PARRILLA EPOXI GN 2/1	ARMARIOS GN 2/1	-
	EG-GN1/1	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	ARMARIOS GN 1/1	-
	EG-EN6040	19097776	EN600x400 PARRILLA EPOXI		-
	EG-SNU	19097772	PARRILLA EPOXI 560x542	ARMARIOS SNACK	-
	EG-SNU2	19097785	PARRILLA EPOXI 500x154	ARMARIOS SNACK 2 CUERPOS	-
KITS SOPORTES BANDEJAS					
	GSK-496	19033558	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=496mm	ARMARIOS PASTELERÍA	-
	GSK-613	19010200	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=613mm	COMPARTIMENTO DE PESCADO CUD-XXG	-
	GSK-519	19015961	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=519mm	COMPARTIMENTO DE PESCADO CUD-XXS	-
	GSK-562	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	ARMARIOS 2 CUERPOS GN 2/1	-
	GSK-662	19010206	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L= 662 mm	COMPARTIMENTO DE REFRIGERACIÓN CUD-XXG	-
	GSK-532	19100845	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=532 mm	ARMARIOS GN 1/1	-
BANDEJAS DE PLÁSTICO					
	PTF-5346	19097759	BANDEJA DE PLÁSTICO 530x460x100 PARA COMPARTIMENTO DE PESCADO	CUD-XXS/F	-
	PTF-5453	19097770	BANDEJA DE PLÁSTICO 530x540x100 PARA COMPARTIMENTO DE CONGELACIÓN	CUD-XXG/N, CUD-XXS/N	-
	PTF-6040	19097771	BANDEJA DE PLÁSTICO 600x400x120	ARMARIOS DE PESCADO	-
FONDOS PERFORADOS INOXIDABLES					
	SSPB-6040	19097758	FONDO PERFORADO INOXIDABLE 600x400	PARA BANDEJAS 600x400x100	-
	SSPB-5346	19097773	FONDO PERFORADO INOXIDABLE 530x460	PARA BANDEJAS 530x460x100	-
	SSPB-5453	19097774	FONDO PERFORADO INOXIDABLE 530x540	PARA BANDEJAS 530x540x100	-
BARRAS PARA COLGAR CARNE					
	MHB-1GN	19048712	BARRA PARA CARNE ARMARIOS GN 1 CUERPO	ARMARIOS 1 CUERPO GN 2/1	-
	MHB-2GN	19048713	BARRA PARA CARNE ARMARIOS GN 2 CUERPOS	ARMARIOS 2 CUERPOS GN 2/1	-
	MHB-SN	19048715	BARRA PARA CARNE ARMARIOS SNACK	ARMARIOS SNACK	-
KITS ORIENTACIÓN DE PUERTAS					
	KDO-1-L	19098278	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	TODOS LOS ARMARIOS 1 CUERPO	-
	KDO-1-R	19098279	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA		-
	KDO-2-L	19098300	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	ARMARIOS SNACK 2 CUERPOS	-
	KDO-2-R	19098301	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA		-
	KDO-3-L	19098302	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	ARMARIOS 2 CUERPOS	-
	KDO-3-R	19098303	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA		-
KITS RUEDAS					
	KC-4 Ø100	19015964	KIT 4 Ruedas	TODOS LOS ARMARIOS	-
	KC-6 Ø100	19046863	KIT 6 Ruedas	ARMARIOS DOBLE TEMPERATURA	-



Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.



Acceso a la web

Mesas Frigoríficas





— Características	295
— Advance 700 GN 1/1	299
— Concept 700 GN 1/1	303
— Bases refrigeradas	312
— Snack 600	315
— 800 Pastelería EN60x40	321
— Accesorios	322

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.



	ADVANCE	CONCEPT	SNACK	PASTELERÍA
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Capacidad (Nº de parrillas por puerta)	13	7	3	6
Tamaño de parrilla	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Clase energética	A	C	C	D
Aislamiento (mm)	60 + 30	50	50	50
Refrigerante +/-	R600a	R600a	R600a	R290
Clase climática (1 puerta)	5	4	4	4
Multiflow	Yes	No	No	No
HACCP compliant	Yes	No	No	No
Control electrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
Interfaz				

iKOLD
GENERATION

Características

Control electrónico de fácil uso

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales



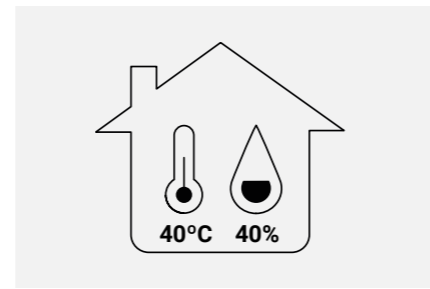
Función ECO

Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.



Clase Climática 5

Dispositivos probados en los entornos de trabajo más duros, que garantizan la conservación del producto en condiciones de alta temperatura y humedad.



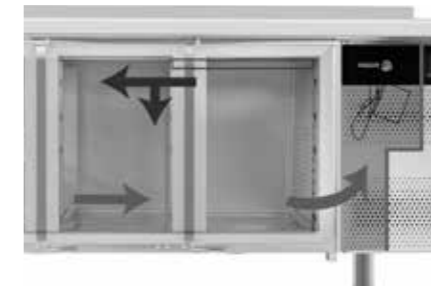
Circuito de refrigeración óptimo

Sistema de refrigeración por tiro forzado de diseño interno con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y rendimiento óptimos del equipo.



Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



Equipos encastrables

El sistema de ventilación frontal de condensación permite la instalación de los equipos encastrados, sin comprometer el rendimiento, de tal forma que posibilita la correcta conservación de los alimentos en las zonas de trabajo más exigentes.



Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/ encastrable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.



Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



Cierre de puerta automático

Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



Aislamiento con mayor espesor

El espesor del aislamiento es un factor clave para evitar la pérdida de frío. La nueva generación iKOLD aumenta los niveles de aislamiento de todas las gamas medias para proporcionar una mayor eficiencia de refrigeración.



Sistema de guías y cremalleras

Sistema de guía y cremallera de acero inoxidable extraíble sin uso de herramientas que permite una correcta distribución de los productos.



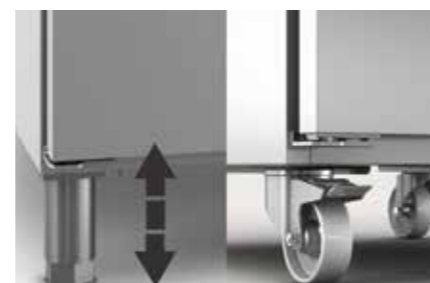
Cajones de apertura telescópica

Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con plegue completo, para ahorrar superficie de trabajo.



Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Disponible también una versión con ruedas de Ø80mm



Panel de control batiente

El panel de control batiente, permite un mejor acceso al control electrónico y componentes críticos del aparato para facilitar el servicio y por lo tanto alargando la vida útil del equipo.



Connectividad

Garantiza la correcta conservación de los alimentos almacenados mediante una monitorización precisa de tus equipos frigoríficos gracias a Fagor Konnect

 **FagorKonnect**
Foodservice

ADVANCE

700 GN 1/1




Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30mm y peto de 100mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	19089528	19089529	19089530	19089531	19089533	19089055
MODELO	ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Eficiencia Energética	A	A	A	D	D	D
Consumo Anual (kWh) (4)	423	453	584	2026	2661	2989
Tipo de gas	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290	R290
Potencia Frigorífica(kW)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	Stop	Stop	Stop	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)
Potencia Eléctrica (kW)	0,16	160	160	0,307	0,316	0,325
Volumen (L)	302	446	590	302	446	590
Longitud (mm)	1340	1790	2240	1340	1790	2240
Profundidad (mm)	700	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(3) Versión remoto eléctrico

(4) Conforme a la En22041 standard









Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19015961	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=519mm	pc	4	6	8



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJONES (H) 1/2 + 1/2	T CAJONES 1/3 + 1/3 + 1/3	€
19089528	ACP-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089529	ACP-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089530	ACP-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089541	ACP-2G HD	0°C +8 °C	50Hz	1	1	-	-
19089542	ACP-2G HH	0°C +8 °C	50Hz	-	2	-	-
19089543	ACP-3G HDD	0°C +8 °C	50Hz	2	1	-	-
19089544	ACP-3G HHD	0°C +8 °C	50Hz	1	2	-	-
19089545	ACP-3G HHH	0°C +8 °C	50Hz	-	3	-	-
19089546	ACP-4G HDDD	0°C +8 °C	50Hz	3	1	-	-
19089547	ACP-4G HHDD	0°C +8 °C	50Hz	2	2	-	-
19089548	ACP-4G HHHD	0°C +8 °C	50Hz	1	3	-	-
19089549	ACP-4G HHHH	0°C +8 °C	50Hz	-	4	-	-
19089550	ACP-2G TT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	2	-
19089551	ACP-3G TTT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	3	-
19091640	ACP-4G TTTT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	4	-
19089531	ACN-2G	-22 °C -18 °C	50Hz	2	-	-	-
19089533	ACN-3G	-22 °C -18 °C	50Hz	3	-	-	-
19089055	ACN-4G	-22 °C -18 °C	50Hz	4	-	-	-

Opciones

			ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Conectividad	K		O	O	O	O	O	O
Apertura Panorámica	PO		O	O	O	O	O	O
Grupo izquierda	LG		O	O	O	O	O	O
Sin encimera	NT		O	O	O	O	O	O
Sin Peto	NS		O	O	O	O	O	O
1/2 + 1/2 Cajones	H		O	O	O	-	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T_1_3		O	O	O	-	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		O	O	O	-	-	-
Clavija inglesa	Cl		O	O	O	O	O	O
Cerradura	LC		O	O	O	O	O	O
Grupo Remoto	RG		O	O	O	O	O	O
Granit Top	GR		O	O	O	O	O	O
Ruedas	C		O	O	O	O	O	O
Back in Steel	BS		O	O	O	O	O	O
Resistencia Marco	FH		O	O	O	●	●	●
60Hz Version	60Hz		O	O	O	O	O	O

700 GN 1/1 Central



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30mm sin peto.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas a ambos lados para mejorar el acceso frontal y posterior a la cámara de refrigeración ganando así flexibilidad en el trabajo.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto

- y perfectamente integrado, que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	VOLUMEN	DIMENSIONES (LXDHX)	€
19089538	ACP-2G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	302	1340 x 768 x 850	-
19089539	ACP-3G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	446	1790 x 768 x 850	-
19089540	ACP-4G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	590	2240 x 768 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Conectividad	K	O	O	O
Apertura Panorámica	PO		O	O
Grupo izquierda	LG		O	O
Sin encimera	NT		O	O
Sin Peto	NS		●	●
Clavija inglesa	CI		O	O
Cerradura	LC	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Ruedas	C	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	O
60Hz Version	60Hz	O	O	O

Accesorios estándar

			2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3
	19010200	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=613mm	pc	4	6

700 GN 1/1 Mesa expositora



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30mm y peto de 100mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los

- dispositivos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	CONSUMO ANUAL	VOLUMEN (L)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089535	ACP-2G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	697 (5)	302	D	1340 x 700 x 850	-
19089536	ACP-3G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	730 (5)	446	C	1790 x 700 x 850	-
19089537	ACP-4G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	949 (5)	590	D	2240 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la EN23953 standard

Opciones

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Conectividad	K	O	O	O
Apertura Panorámica	PO		O	O
Grupo izquierda	LG		O	O
Sin encimera	NT		O	O
Sin Peto	NS		O	O
Clavija inglesa	CI		O	O
Cerradura	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	O	O	O

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Encimera de granito	GR	O	O	O
Ruedas	C	O	O	O
Back in Steel	BS	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	O
60Hz	60Hz	O	O	O

Accesorios estándar

			2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3
	19015961	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=519mm	pc	4	6

CONCEPT

700 GN 1/1



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes

- telescopicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	19089552	19089554	19089556	19089561	19089563
MODELO	CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Eficiencia Energética	B	C	C	D	E
Consumo Anual (kWh) (4)	752 (4)	931 (4)	1096 (4)	2120 (4)	2879 (4)
Tipo de gas	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potencia Eléctrica (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Volumen (L)	274	428	581	274	428
Longitud (mm)	1342	1792	2242	1342	1792
Profundidad (mm)	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJONES (H) 1/2 + 1/2	T CAJONES 1/3 + 1/3 + 1/3	€
19089552	CCP-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089554	CCP-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089556	CCP-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089567	CCP-2G HD	0°C +8 °C	50Hz	1	1	-	-
19089568	CCP-2G HH	0°C +8 °C	50Hz	0	2	-	-
19089569	CCP-3G HDD	0°C +8 °C	50Hz	2	1	-	-
19089570	CCP-3G HHD	0°C +8 °C	50Hz	1	2	-	-
19089571	CCP-3G HHH	0°C +8 °C	50Hz	0	3	-	-
19089572	CCP-4G HDDD	0°C +8 °C	50Hz	3	1	-	-
19089573	CCP-4G HHDD	0°C +8 °C	50Hz	2	2	-	-
19089574	CCP-4G HHHD	0°C +8 °C	50Hz	1	3	-	-
19089575	CCP-4G HHHH	0°C +8 °C	50Hz	0	4	-	-
19089561	CCN-2G	-18°C / -22°C	50Hz	2	-	-	-
19089563	CCN-3G	-18°C / -22°C	50Hz	3	-	-	-

Opciones

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Encimera de granito	GR		0	0	0	0	0
Ruedas	C		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	●	●
60Hz Version	60Hz		0	0	0	0	0

700 GN 1/1 con fregadero



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089591	CCP-2G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	752 (4)	B	1342 x 700 x 850	-
19089592	CCP-3G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	931 (4)	C	1792 x 700 x 850	-
19089593	CCP-4G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	1096 (4)	C	2242 x 700 x 850	-
19106963	CCN-2G/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,317	ELECTRIC	274	2120 (4)	D	1342 x 700 x 850	-
19106020	CCN-3G/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,326	ELECTRIC	428	2879 (4)	E	1792 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

Opciones

			CCP-2G-S	CCP-3G-S	CCP-4G-S	CCN-2G-S	CCN-3G-S		CCP-2G-S	CCP-3G-S	CCP-4G-S	CCN-2G-S	CCN-3G-S
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0	0	-	-		0	0	0	0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T_1_3		0	0	0	-	-		0	0	0	0	0
1/3 + 2/3 Cajones	W		0	0	0	-	-		0	0	0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0

Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

700 GN 1/1 Central



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia sin respaldo.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas a ambos lados para mejorar el acceso frontal y posterior a la cámara de refrigeración ganando así flexibilidad en el trabajo.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19089594	CCPC-2G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	1342 x 778 x 850	-
19089595	CCPC-3G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	1792 x 778 x 850	-
19089596	CCPC-4G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	2242 x 778 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la EN23953 standard

Opciones

			CCPC-2G/C	CCPC-3G/C	CCPC-4G/C
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		●	●	●
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19010200	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=613mm	pc	4	6	8

CONCEPT

700 GN 1/1 Mesa remota



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Conexión eléctrica 220V-240V 1.

Datos técnicos

	19089558	19089559	19089560	19089565	19089566
	CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Eficiencia Energética	-	-	-	-	-
Consumo Anual (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Tipo de gas	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potencia Eléctrica (kW)	0,029	0,029	0,029	0,064	0,073
Volumen (L)	274	428	581	274	428
Longitud (mm)	1042	1492	1942	1042	1492
Profundidad (mm)	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(6) Consultar al fabricante

Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJÓN (H) 1/2 + 1/2	€
19089558	CCP-2G/R	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089559	CCP-3G/R	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089560	CCP-4G/R	0°C +8 °C	50/60	4	-	-
19089576	CCP-2G/R HD	0°C +8 °C	50/60	1	1	-
19089577	CCP-2G/R HH	0°C +8 °C	50/60	-	2	-
19089578	CCP-3G/R HDD	0°C +8 °C	50/60	2	1	-
19089579	CCP-3G/R HHD	0°C +8 °C	50/60	1	2	-
19089580	CCP-3G/R HHH	0°C +8 °C	50/60	-	3	-
19089581	CCP-4G/R HDDD	0°C +8 °C	50/60	3	1	-
19089582	CCP-4G/R HHDD	0°C +8 °C	50/60	2	2	-
19089583	CCP-4G/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	1	3	-
19089584	CCP-4G/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	-	4	-
19089565	CCN-2G/R	-18°C / -22°C	50/60	2	-	-
19089566	CCN-3G/R	-18°C / -22°C	50/60	3	-	-

Opciones

			CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Encimera de granito	GR		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	●	●

700 GN 1/1 Expositora



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089585	CCP-2G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,205	STOP	274	1241 (5)	C	1342 x 700 x 850	-
19089586	CCP-3G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	428	1536 (5)	C	1792 x 700 x 850	-
19089587	CCP-4G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,23	STOP	581	1808 (5)	C	2242 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la EN23953 standard

Opciones

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Grupo Izquierda	LG		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		●	●	●
Encimera de granito	GR		0	0	0
Ruedas	C		0	0	0

Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

700 GN 1/1 Expositora remota



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica

- para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	COOLING POWER	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19089588	CCP-2G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361 (1)	0,031	STOP	274	1042 x 700 x 850	-
19089589	CCP-3G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361 (1)	0,033	STOP	428	1492 x 700 x 850	-
19089590	CCP-4G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436 (1)	0,035	STOP	581	1942 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CCP-2G/R GD	CCP-3G/R GD	CCP-4G/R GD
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		●	●	●
Encimera de granito	GR		0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0

Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerada



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Intended to give support to counter top cooking equipment. Ideal for refrigeration solutions in small rooms.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

	19089597	19089599	19089601
	CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Eficiencia Energética	C	C	D
Consumo Anual (kWh) (4)	956	1095	1245
Tipo de gas	R-600a	R-600a	R-600a
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)
Desescarche	STOP	STOP	STOP
Potencia Eléctrica (kW)	0,203	0,203	0,224
Volumen (L)	177	277	377
Longitud (mm)	1342	1792	2242
Profundidad (mm)	700	700	700
Altura (mm)	584	584	584
	(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C	(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C	(4) Conforme a la En22041 standard

Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJÓN (W) 2/3	CAJÓN (T) 1/3 + 1/3	€
19089597	CCPB-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089599	CCPB-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089601	CCPB-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089603	CCPB-2G W	0°C +8 °C	50Hz	-	2	-	-
19089605	CCPB-3G W	0°C +8 °C	50Hz	-	3	-	-
19089607	CCPB-4G W	0°C +8 °C	50Hz	-	4	-	-
19089609	CCPB-2G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	1	-
19089611	CCPB-3G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	2	-
19089613	CCPB-4G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	3	-

Opciones

			CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Sin Peto	NS		●	●	●
2/3 + 1/3 Cajón	W		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0
Ruedas	C		0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

Base Refrigerada 700



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado, que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/3 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN2/3 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN2/3
- Electrical power supply: 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19104999	CCP7-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	110	730 (4)	B	1200 x 630 x 590	-
19105020	CCP7-2G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	110	730 (4)	B	1200 x 630 x 590	-
19105021	CCP7-2G W2	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	110	730 (4)	C	1200 x 630 x 590	-
19105022	CCP7-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	169	1245 (4)	D	1600 x 630 x 590	-
19105023	CCP7-3G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	169	1245 (4)	D	1600 x 630 x 590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

Opciones

			CCP7-2G	CCP7-3G
Apertura Panorámica	PO		●	●
Sin Peto	NS		●	●
Clavija inglesa	CI		○	○
Grupo Remoto	RG		○	○
Ruedas	C		○	○
Respaldo en Inoxidable	BS		●	●

			CCP7-2G	CCP7-3G
Resistencia Marco	FH		○	○
60Hz	60Hz		○	○

Accesorios estándar

			2G	3G
	19106414	GN 2/3 PARRILLA EPOXI	2	3
	19033558	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=496mm	4	6

Base refrigerada 900



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado, que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN1/1
- Modelos W2, con cajones con capacidad para 2 cubas GN1/1 o 1 cuba GN2/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19105024	CCP9-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,25	STOP	169	730 (4)	B	1207 x 840 x 590	-
19105025	CCP9-2G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,25	STOP	169	730 (4)	B	1207 x 840 x 590	-
19105026	CCP9-2G W2	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	169	730 (4)	C	1207 x 840 x 590	-
19105027	CCP9-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	240	1245 (4)	D	1607 x 840 x 590	-
19105028	CCP9-3G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	240	1245 (4)	D	1607 x 840 x 590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

Opciones

			CCP9-2G	CCP9-3G
Apertura Panorámica	PO		●	●
Sin Peto	NS		●	●
Clavija inglesa	CI		○	○
Remote Group	RG		○	○
Ruedas	C		○	○
Respaldo en Inoxidable	BS		●	●

			CCP9-2G	CCP9-3G
Resistencia Marco	FH		○	○
60Hz	60Hz		○	○

Accesorios estándar

			2G	3G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	2	3
	19033557	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=649mm	4	6

600 Snack



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de

- trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

	19089625	19089627	19089629	19089634	19089636
	CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Eficiencia Energética	B	C	C	D	E
Consumo Anual (kWh) (4)	836	931	1096	2120	2879
Tipo de gas	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potencia Eléctrica (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Volumen (L)	268	416	564	268	416
Longitud (mm)	1492	2017	2542	1492	2017
Profundidad (mm)	600	600	600	600	600
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

Accesorios estándar

			2S	3S	4S
	19097777	PARRILLA EPOXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJÓN (H) 1/2 + 1/2	€
19089625	CCP-2S	0°C +8 °C	50	2	-	-
19089627	CCP-3S	0°C +8 °C	50	3	-	-
19089629	CCP-4S	0°C +8 °C	50	4	-	-
19089640	CCP-2S HD	0°C +8 °C	50	1	1	-
19089641	CCP-2S HH	0°C +8 °C	50	-	2	-
19089642	CCP-3S HDD	0°C +8 °C	50	2	1	-
19089643	CCP-3S HHD	0°C +8 °C	50	1	2	-
19089644	CCP-3S HHH	0°C +8 °C	50	-	3	-
19089645	CCP-4S HDDD	0°C +8 °C	50	3	1	-
19089646	CCP-4S HHDD	0°C +8 °C	50	2	2	-
19089647	CCP-4S HHHD	0°C +8 °C	50	1	3	-
19089648	CCP-4S HHHH	0°C +8 °C	50	-	4	-
STOCK	19089634	CCN-2S	-18°C / -22°C	50	2	-
STOCK	19089636	CCN-3S	-18°C / -22°C	50	3	-

Opciones

			CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0	0	0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cajón	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	-	-
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Ruedas	C		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	●	●
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0

600 Snack remota



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de

trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1

Datos técnicos

	19089558	19089559	19089560	19089565	19089566
	CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Eficiencia Energética	-	-	-	-	-
Consumo Anual (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Tipo de gas	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potencia Eléctrica (kW)	0,029	0,029	0,029	0,066	0,076
Volumen (L)	1192	1717	2242	1192	1717
Longitud (mm)	1192	1717	2242	1192	1717
Profundidad (mm)	600	600	600	600	600
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(6) Consultar al fabricante

Accesorios estándar

			2S	3S	4S
	19097777	PARRILLA EPOXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJONES (H) 1/2 + 1/2	€
19089631	CCP-2S/R	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089632	CCP-3S/R	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089633	CCP-4S/R	0°C +8 °C	50/60	4	-	-
19089649	CCP-2S/R HD	0°C +8 °C	50/60	2	1	-
19089650	CCP-2S/R HH	0°C +8 °C	50/60	1	2	-
19089651	CCP-3S/R HDD	0°C +8 °C	50/60	-	3	-
19089653	CCP-3S/R HHD	0°C +8 °C	50/60	3	1	-
19089654	CCP-3S/R HHH	0°C +8 °C	50/60	2	2	-
19089655	CCP-4S/R HDDD	0°C +8 °C	50/60	1	3	-
19089656	CCP-4S/R HHDD	0°C +8 °C	50/60	-	4	-
19089657	CCP-4S/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089658	CCP-4S/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089638	CCN-2S/R	-18°C / -22°C	50/60	1	1	-
19089639	CCN-3S/R	-18°C / -22°C	50/60	-	2	-

Opciones

			CCP-2S/R	CCP-3S/R	CCP-4S/R	CCN-2S/R	CCN-3S/R
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cajón	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	●	●

600 Snack con fregadero



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089662	CCP-2S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	268	836 (4)	C	1492 x 600 x 850	-
19089663	CCP-3S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	416	931 (4)	C	2017 x 600 x 850	-
19089664	CCP-4S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	564	1096 (4)	C	2542 x 600 x 850	-
19106964	CCN-2S/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,319	ELECTRIC	268	2120 (4)	D	1492 x 600 x 850	-
19106965	CCN-3S/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,329	ELECTRIC	416	2879 (4)	E	2017 x 600 x 850	-

(1) Evap. -10°C / Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C / Cond. 45°C

(4) Conforme a la EN22041 standard

Opciones

			CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Grupo Izquierda	LG		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		0	0	0	-	-
1/3 + 2/3 Cajón	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0

			CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Ruedas	C		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	-	-
	60Hz		0	0	0	0	0

Accesorios estándar			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

600 Snack Expositora



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089659	CCP-2S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	268	1379 (5)	C	1492 x 600 x 850	-
19089660	CCP-3S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,209	STOP	416	1536 (5)	C	2017 x 600 x 850	-
19089661	CCP-4S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,232	STOP	564	1808 (5)	D	2542 x 600 x 850	-

(1) Evap. -10°C / Cond. 45°C

(5) Conforme a la EN23953 standard

Opciones

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Grupo Izquierda	LG		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Resistencia Marco	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

Accesorios estándar			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm		4	6	8

800 Pastelería EN60x40



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas

se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.

- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla EN600x400 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Mesas pasteleras con 2 versiones de unidades refrigeradas
 - Standard con evaporadores de tiro forzado
 - Version GV: Frío estático.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19102582	CCP-2B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1477 (4)	D	1492 x 800 x 850	-
19102583	CCP-3B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102618	CCP-4B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	2442 (4)	E	2542 x 800 x 850	-
19089665	CCP-2B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,22	STOP	325	-	-	1492 x 800 x 850	-
19089666	CCP-3B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,303	STOP	584	-	-	2017 x 800 x 850	-
19089667	CCP-4B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,303	STOP	792	-	-	2542 x 800 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la EN22041 standard

Opciones

			CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0
Grupo Remoto	RG		0	0	0
Encimera de granito	GR		0	0	0

		CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0

Accesorios estándar

			2G	3G	4G
	19097776	EN600x400 PARRILLA EPOXI	2	3	4
	19033557	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=649mm	4	6	8

Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
PARRILLAS					
	EG-GN1/1	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	GN 1/1 COUNTERS	-
	EG-GN2/3	19106414	PARRILLA EPOXI GN 2/3	KORE 700 BASE REFRIGERADA	-
	EG-SNC1	19097775	PARRILLA EPOXISNACK 405x525	MESAS SNACK	-
	EG-SNC2	19097777	PARRILLA EPOXI SNACK 405x460	MESAS SNACK	-
	EG-EN6040	19097776	EN600x400 PARRILLA EPOXI	MESAS EN60x40	-
KITS SOPORTES BANDEJAS					
	GSK-519	19015961	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=519mm	MESAS ADVANCE GN 1/1	-
	GSK-562	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	MESAS CONCEPT GN 1/1	-
	GSK-613	19010200	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=613mm	MODELOS CONCEPT CCPC	-
	GSK-649	19033557	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=649mm	MESAS EN60x40 & KORE 900	-
	GSK-496	19033558	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=496mm	KORE 700 BASE REFRIGERADA	-
KITS ORIENTACIÓN DE PUERTAS					
	KDO-4-R	19098305	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	TODAS LAS MESAS	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	TODAS LAS MESAS	-
KITS RUEDAS					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 6 RUEDAS (3B + 3WB)	MESAS DE 2 Y 3 CUERPOS	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 RUEDAS (3B + 3WB)	MESAS DE 4 CUERPOS	-
CAJONES KIT					
	KR-CA-1/2+1/2	19096243	KIT CAJONES 1/2+1/2 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CA-1/3+1/3+1/3	19096245	KIT CAJONES 1/3+1/3+1/3 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CA-1/3+2/3	19096244	KIT CAJONES 1/3+2/3 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	KIT CAJONES 1/2+1/2	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	KIT CAJONES 1/2+1/2 GROUP SIDE	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	KIT CAJONES 1/2+1/2 GROUP SIDE LG	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	KIT CAJONES 1/3+1/3+1/3	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	KIT CAJONES 1/3+2/3	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3	19072745	KIT CAJONES (1/3+1/3)	GN 1/1 REFRIGERATED BASES	-
	KR-CS-1/2+1/2	19004925	KIT CAJONES 1/2+1/2	SNACK	-
	KR-CS-1/2+1/2 G	19004921	KIT CAJONES 1/2+1/2 GROUP SIDE	SNACK	-
	KR-CS-1/2+1/2 LG	19004930	KIT CAJONES 1/2+1/2 GROUP SIDE LG	SNACK	-
	KR-CS-1/3+2/3	19004927	KIT CAJONES 1/3+2/3	SNACK	-
	KR-CS-1/3+1/3+1/3	19004923	KIT CAJONES 1/3+1/3+1/3	SNACK	-

Mesas de preparación

— Características	313
— Mesas de Pizza Configurables .	315
— Mesas de Pizza Compactas	318
— Mesa de Trabajo Refrigeradas .	319
— Saladette	322
— Accesorios	325

Los Modelos especiales o cualquier otra variante sobre el Modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el Modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



Mesas especiales
para tareas específicas.



Acceso a la web

Características

Amplia gama

Gama completa de mesas de preparación refrigeradas, construidas en fondos 700 y 800 mm con diversas configuraciones de encimera (Acero Inoxidable, Granito, Polipropileno, etc...).



Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado, que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



Función ECO

Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.



Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/ encastrable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.



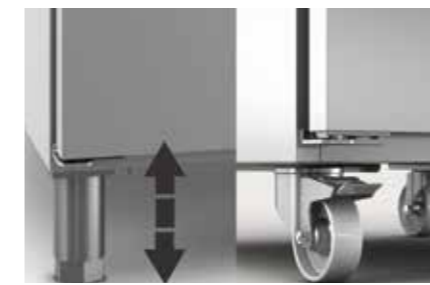
Control electrónico fácil de usar

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales.



Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Disponible también una versión con ruedas de Ø80mm.



Cajones de apertura telescópica

Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con repliegue completo, para ahorrar superficie de trabajo.



Sistema de guías y cremalleras

Sistema de guía y cremallera de acero inoxidable extraíble sin uso de herramientas que permite una correcta distribución de los productos.



MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

700 GN 1/1



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza cuando se combina con vitrinas de ingr
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.

- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (MM)	€
19089668	CCP-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	956 (4)	B	1342 x 700 x 850	-
19089669	CCP-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	1095 (4)	C	1792 x 700 x 850	-
19089670	CCP-4G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	1245 (4)	C	2242 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Según norma En22041 standard

Opciones

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Apertura Panorámica	PO		O	O	O
Grupo izquierda	LG		O	O	O
1/2 + 1/2 Cajón	H		O	O	O
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		O	O	O
1/3 + 2/3 Cajón	W		O	O	O
Clavija inglesa	CI		O	O	O
Cerradura	LC		O	O	O
Encimera de granito	GR		●	●	●

		CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Respaldo en Inoxidable	BS	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	O
60Hz	60Hz	O	O	O

Standard Accessories

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 EPOXY GRID	pc	2	3	4
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	4	6	8

MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

800 EN60x40



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza cuando se combina con vitrinas de ingr
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Compartimento neutro con cajones que incorporan cestos de tamaño euronorma fabricados en PVC sanitario. Los cajones se montan sobre

- guías deslizantes telescópicas, capaces de extraerse completamente, para maximizar la capacidad de almacenamiento.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla EN600x400 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19102651	CCP-2B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	1492 x 800 x 850	-
19102652	CCP-3B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102653	CCP-4B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	2442 (4)	E	2542 x 800 x 850	-
19102754	CCP-2B GR D7	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102782	CCP-3B GR D7	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2542 x 800 x 850	-
19102722	CCP-2B GR D4	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102759	CCP-3B GR D4	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2542 x 800 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) According to En22041 standard

Opciones

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Apertura Panorámica	PO		O	O	O
Clavija inglesa	CI		O	O	O
Cerradura	LC		O	O	O
Grupo Remoto	RG		O	O	O
Respaldo en Inoxidable	BS		O	O	O
Resistencia marco	FH		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Resistencia Marco	FH		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

Standard Accessories

				2B	3B	4B
	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	pc	2	3	4
	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	pc	4	6	8

MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

Vitrinas de ingredientes



General characteristics

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar en bancos de trabajo para pizzas, ensaladas y sándwiches.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), libre de CFC e inyectado a alta presión
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.

- Dos versiones disponibles:
 - Protección exterior construido con cristal templado y perfiles extruidos de aluminio anodizado.
 - Tapa de acero inoxidable con bisagra que permite su colocación en una posición de trabajo de 90°.
- Diseñado en una amplia variedad de longitudes, para adaptarse a todas las opciones de Mesas de Pizza Configurables.
- Sistema de refrigeración estático. El frío se genera a través de una serpentina de cobre ubicada en la placa inferior de la vitrina.
- Desagüe de agua especialmente diseñado para agilizar y facilitar las operaciones de limpieza, óptimo para la higiene.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	DIMENSIONES (MM)	DONDE SE USA	€	
STOCK	19089671	SP-2G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1340 x 336 x 450	CCP-2G GR	-
STOCK	19089672	SP-3G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1790 x 336 x 450	CCP-3G GR	-
	19089673	SP-4G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2240 x 336 x 450	CCP-4G GR	-
	19089674	SP-2B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1496 x 336 x 450	CCP-2B GR	-
	19089675	SP-3B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2019 x 336 x 450	CCP-3B GR + CCP-2B GRV D4 & D7	-
	19096958	SP-4B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 336 x 450	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
	19096956	SP-2B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 450	CCP-2B GR	-
	19096957	SP-3B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 396 x 450	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	-
	19096959	SP-4B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 450	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
STOCK	19089676	SPT-2G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1340 x 336 x 250	CCP-2G GR	-
STOCK	19089677	SPT-3G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1790 x 336 x 250	CCP-3G GR	-
	19089678	SPT-4G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2240 x 336 x 250	CCP-4G GR	-
	19089679	SPT-2B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1496 x 336 x 250	CCP-2B GR	-
	19089680	SPT-3B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2019 x 336 x 250	CCP-3B GR + CCP-2B GRV D4 & D7	-
	19096982	SPT-4B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 336 x 250	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
	19096980	SPT-2B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 250	CCP-2B GR	-
	19096981	SPT-3B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 396 x 250	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	-
	19096983	SPT-4B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 250	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			2G	3G	4G	2B	3B	4G
Clavija ingl	Cl		0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0	0

Mesas de Pizza Compactas



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto de 88mm de altura y un recorte para trabajar con cubas GN1/6. 6 unidades en los Modelos CPZC-2G y 11 en los CPZC-3G. (No incluidos)
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.

- Compartimento neutro adicional con 3 cajones de dimensiones EN60x40
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla EN600x400 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€	
STOCK	19089681	CPZC-2G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1590 x 700 x 880	-
STOCK	19089682	CPZC-3G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	480	2110 x 700 x 880	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CCP-2B GR	CCP-3B GR
Apertura Panorámica	PO		0	0
Clavija inglesa	Cl		0	0
Cerradura	LC		0	0
Grupo Remoto	RG		0	0
Encimera de granito	GR		●	●
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0
Resistencia Marco	FH		0	0
60Hz	60Hz		0	0

Accesorios estandares

				2B	3B	4B
	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	pc	2	3	4
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	4	6	8

700 GN 1/1 para Pizza



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con unidad neutra incorporada diseñada para albergar 8 o 10 contenedores GN ¼ o GN-1/3 de profundidad máxima de 100 mm (no incluidos).
- Tapa abatible de acero inoxidable en posición de apertura a 90°.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la

- circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	T*	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19089683	CPZ-2G GN1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	290	1350 x 700 x 850	-
19089685	CPZ-3G GN1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	445	1800 x 700 x 850	-
19096514	CPZ-2G GN1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	290	1350 x 700 x 850	-
19096515	CPZ-3G GN1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	445	1800 x 700 x 850	-

Opciones

			CCP-2G	CCP-3G
Apertura Panorámica	PO		0	0
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		0	0
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		0	0
Grupo Remoto	RG		0	0
Castors	C		0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Standard Accessories

			2G	3G
	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	4	6

800 EN60x40 para Pizza



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con unidad neutra incorporada diseñada para albergar 8 o 10 contenedores GN ¼ o GN-1/3 de profundidad máxima de 100 mm (no incluidos).
- Tapa abatible de acero inoxidable con posición de apertura a 90°.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la

- circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla EN600x400 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19102515	CPZ-2B GN 1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	470	1495 x 800 x 1055	-
19102518	CPZ-2B GN 1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	685	1495 x 800 x 1055	-
19102562	CPZ-3B GN 1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	470	1495 x 800 x 1055	-
19102565	CPZ-3B GN 1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	685	1495 x 800 x 1055	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CCP-2B GR	CCP-3B GR
Apertura Panorámica	PO		0	0
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		0	0
Grupo Remoto	RG		0	0
Castors	C		0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0
Resistencia Marco	FH		0	0
60Hz	60Hz		0	0

Standard Accessories

			2B	3B
	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	4	6

MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS

700 GN 1/1 para ensaladas



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con superficie abierta preparada para albergar diferentes configuraciones de contenedores GN de 100 mm de profundidad.
- Tapa abatible de acero inoxidable con posición de apertura a 90°.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante

la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.

- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19089687	CPS-2G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,28	STOP	209	1342 x 700 x 850	-
19089689	CPS-3G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,593 (1)	0,414	STOP	313	1792 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CPZ-3B	CPS-2G
Apertura Panorámica	PO		0	0
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		0	0
Castors	C		0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0
60Hz	60Hz		0	0

Standard Accessories

			2G	3G
	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	4	6

Saladette

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Encimera de trabajo de granito de 30 mm de alta resistencia con salpicadero lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Los cajones se ensamblan sobre guías deslizantes telescópicas,

capaces de retraerse por completo, para maximizar la capacidad de almacenamiento.

- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

Opciones

			RPS-2G	RPS-3G
Apertura Panorámica	PO		●	●
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0
Clavija inglesa	CI		0	0
Grupo Remoto	RG		0	0
60Hz	60Hz		0	0

Standard Accessories

			2G	3G
	19104363	PARRILLA EPOXI para SALADETTE GN 1/1	2	3
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3

Saladette encimera solida



- Encimera de acero inoxidable inyectado con poliuretano libre de CFC de 30 mm sin salpicadero.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19105458	RPS-2G NS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	1403 (4)	D	894 x 700 x 850	-
19105459	RPS-3G NS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1608 (4)	D	1358 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) According to En22041 standard

Saladette encimera de Polietileno



- Encimera abierta apta para contenedor GN y superficie de trabajo desmontable en polietileno de alta densidad apta para manipulación de alimentos. Tapa basculante con posición fija de apertura.

* Contenedores GN no incluidas como estándar.

* Configuraciones de contenedores GN disponibles en la sección de accesorio (225).

Datos técnicos

MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€	
19105614	RPS-2GP	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 861	-
19105067	RPS-3GP	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 861	-

Saladette con encimera para pizza



- Encimera de acero inoxidable inyectado con poliuretano libre de CFC de 30 mm con zona abierta para contenedores GN1/6

* Contenedores GN no incluidas como estándar.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19105615	RPS-2GZ	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 955	-
19105611	RPS-3GZ	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 955	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Saladette con encimera para Sandwich



- Encimera de granito de 30 mm de alta resistencia con un espacio abierto adecuado para contenedores GN 1/6.

* Contenedores GN no incluidas como estándar

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19105616	RPS-2GS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 1140	-
19105617	RPS-3GS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 1140	-

Saladette Compacto para Pizza



- Encimera de trabajo de granito de alta resistencia de 30 mm con salpicadero lateral y 160 mm de altura.

- Disponible para adaptarse a vitrinas de ingredientes. Modelos compatibles:





- GV-135 5 x GN 1/4
- GVL-135, 5 x GN 1/4

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19104297	RPS-2G GR D6	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	1358 x 700 x 1010	-
19105613	RPS-3G GR	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 1010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD (L)	DONDE SE USA	€
PARRILLAS						
	EG-GN1/1	19097778	PARRILLA EPOXI GN1/1	-	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	EG-EN6040	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	-	800 MESAS + MESA COMPACT PIZZA	-
	EGS-GN1/1	19104363	PARRILLA EPOXI PARA SALADETTE GN1/1	-	SALADETTES	-
KITS SOPORTES BANDEJAS						
	GSK-562	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	-	700 MESAS + SALADETTES	-
	GSK-649	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	-	800 MESAS	-
KITS ORIENTACIÓN DE PUERTAS						
	KDO-4-R	19098305	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	-	TODAS LAS MESAS	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	-	TODAS LAS MESAS	-
GN CONTENEDOR						
	GN-1/6-65	19104382	GN1/6 65 mm	1,0	SALADETTES	-
	GN-1/6-100	19104383	GN1/6 100 mm	1,6	SALADETTES	-
	GN-1/4-40	19104384	GN1/4 40 mm	1,0	SALADETTES	-
	GN-1/4-65	19104385	GN1/4 65 mm	1,8	SALADETTES	-
	GN-1/4-100	19104386	GN1/4 100 mm	2,8	SALADETTES	-
	GN-1/4-150	19106427	GN 1/4 150mm	1,5	VITRINAS DE INGREDIENTES	-
	GN-1/3-40	19104387	GN1/3 40 mm	2,5	SALADETTES	-
	GN-1/3-65	19104388	GN1/3 65 mm	4,0	SALADETTES	-
	GN-1/3-100	19104389	GN1/3 100 mm	2,5	SALADETTES	-
	GN-1/3-150	19106426	GN 1/3 150mm	4,0	VITRINAS DE INGREDIENTES	-
	GN-1/2-40	19104390	GN1/2 40 mm	6,5	SALADETTES	-
	GN-1/2-65	19104391	GN1/2 65 mm	5,5	SALADETTES	-
	GN-1/2-100	19104392	GN1/2 100 mm	9,0	SALADETTES	-
	GN-1/1-40	19048493	GN1/1 40 mm	14,0	SALADETTES	-
	GN-1/1-65	19048494	GN1/1 65 mm	5,7	SALADETTES	-
	GN-1/1-100	19048495	GN1/1 100 mm	4,0	SALADETTES	-
SOPORTE PARA CONTENEDORES GN						
	KG1/6S9	19104364	KIT SUPPORT FOR GN1/6 BOWLS		RPS-2GP	-
	KG1/3S9	19104365	KIT SUPPORT FOR GN1/3 + GN1/6 BOWLS		RPS-2GP	-
	KG1/6S14	19104366	KIT SUPPORT FOR GN1/6 BOWLS		RPS-3GP	-
	KG1/4S14	19104367	KIT SUPPORT FOR GN1/4 BOWLS		RPS-3GP	-
	KG1/3S14	19104368	KIT SUPPORT FOR GN1/3 BOWLS		RPS-3GP	-
	KG1/2S14	19104369	KIT SUPPORT FOR GN1/2 BOWLS		RPS-3GP	-

PICTURE	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
CajónS KIT					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	KIT CajónS 1/2+1/2	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	KIT CajónS 1/2+1/2 LADO DEL GRUPO	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	KIT CajónS 1/2+1/2 LADO DEL GRUPO LG	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	KIT CajónS 1/3+1/3+1/3	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	KIT Cajón 1/3+2/3	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	KIT Cajones 1/2+1/2 SALADETTES	SALADETTES	-

Abatidores de temperatura

—Porque usar un abatidor?	329
—Características	331
—Abatidores Advance	333
—Abatidores Concept	334
—COOK&CHILL	335
—Células de abatimiento.....	336



Abatimiento seguro,
eficaz y respetuoso con
tus alimentos

Abatidores de temperatura

Porque usar un abatidor?

1. Higiene y seguridad

Todos los productos alimenticios orgánicos frescos contienen una carga bacteriana natural que, en condiciones ambientales favorables (temperatura y humedad), se multiplica produciendo efectos nocivos para la salud del consumidor.

Entre +65°C y +3°C: en este rango de temperatura, la multiplicación bacteriana se acelera exponencialmente.

El abatimiento significa bajar la temperatura del producto de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos pasando por el rango crítico de temperatura tan rápido que desactiva los efectos de las bacterias dañinas.

El abatimiento del producto cocinado no sólo previene la proliferación bacteriana sino que también prolonga el tiempo de conservación del producto, evitando la pérdida de sabor y aroma. La calidad del alimento no se ve afectada, ampliando el tiempo de almacenamiento del producto.

2. Agiliza el trabajo

Los abatidores permiten preparar una gran cantidad de producto y, una vez abatido, se puede consumir en un plazo de 5-7 días, mientras que la duración del producto congelado puede extenderse a varios meses, manteniendo las condiciones organolépticas del alimento.

La preservación de la calidad del producto, permite planificar anticipadamente el trabajo de cocina, mejorando la compra de materias primas, así como la carga de trabajo con ventajas en términos de higiene y variedad del menú.

3. Ahorra tiempo

La preparación anticipada de los alimentos y el abatimiento de los mismos permite a las cocinas ofrecer un menú más amplio y variado cuando se requiere. El chef no tiene que supervisar constantemente el proceso de preparación de varios platos. La sencilla operación de recalentar los alimentos permite servir una amplia variedad de platos en un corto período de tiempo.

Los abatidores aumentan la capacidad de producción, reduciendo así los costes de personal y aportando ventajas destacadas en términos de rentabilidad y tiempo.

4. Calidad

La rápida reducción de la temperatura permite conservar el contenido de humedad de los alimentos y evitar la proliferación bacteriana normal.

La congelación por abatimiento favorece la formación de microcristales intercelulares (figura 2), que mantienen las características de compactabilidad, sabor y frescura de los alimentos a lo largo del tiempo.

Los abatidores FAGOR también son excepcionales a la hora de conservar alimentos frescos y crudos, como pescados, crustáceos, verduras, pan y productos semielaborados como pasta fresca y salsas.

5. Aplicaciones

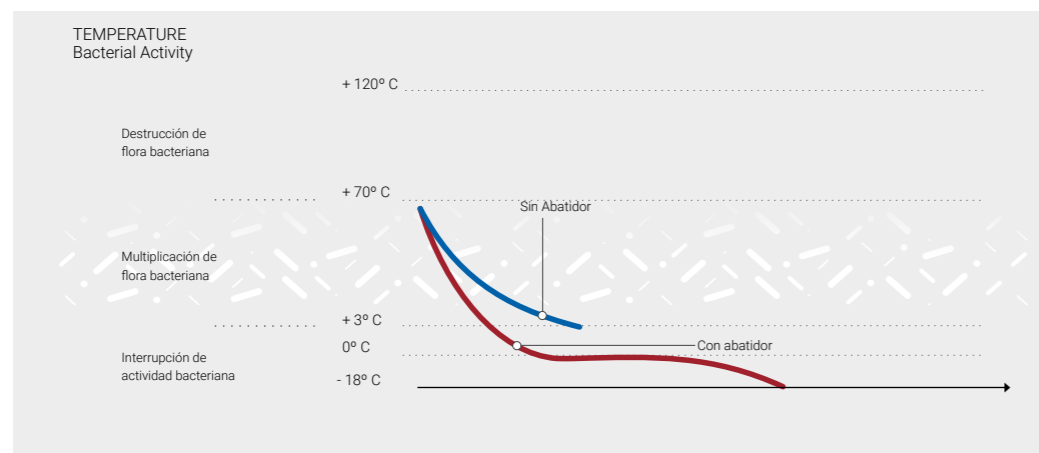
Este sistema de agilización del trabajo en cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y especialmente para comedores, hospitales y restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes.

También permite a todo tipo de restaurantes y empresas de catering ofrecer sus platos bien presentados y listos para comer.

6. Ventajas adicionales

Los abatidores optimizan la gestión del stock mediante:

- Reducciones en la pérdida de peso debido a la evaporación natural de la humedad de los alimentos cocinados.
- Compras planificadas de alimentos, mejorando así la organización del stock de cocina.
- Organización de las capacidades de almacenamiento y carga de trabajo, adecuando la atención personal capaz
- Reducciones drásticas del desperdicio y de los alimentos no utilizados.



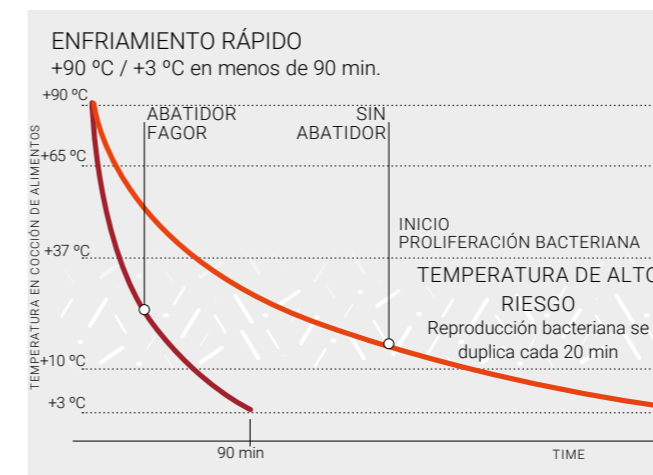
Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (STANDARD) - 90'

El ciclo adecuado para alimentos de pequeño tamaño, ligeros y finos.

Ciclo fuerte (INTENSIVE) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



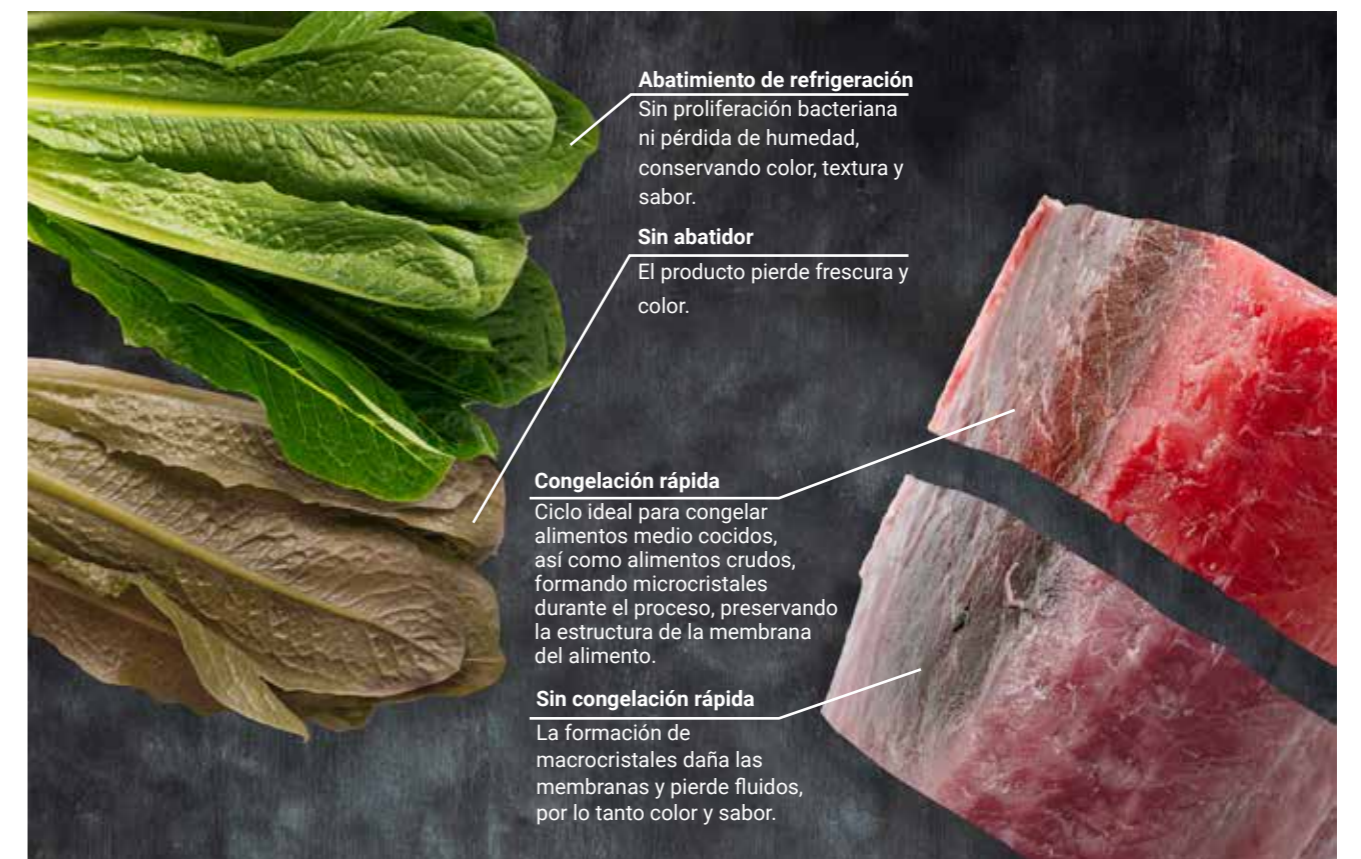
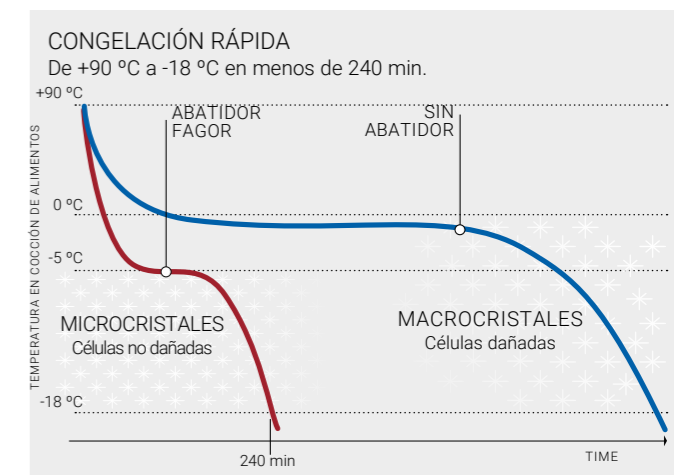
Abatimiento de congelación

Ciclo suave (STANDARD) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (INTENSIVE) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semipreparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.

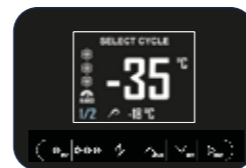


Características



	ADVANCE	CONCEPT	COOK & CHILL	ROLL-IN
Aislamiento (mm)	60	60	60	100
Refrigerante + / -	R290 / R452a	R290	R290 / R452a	R452a
Clase climática	5	5	5	5
CICLO REFRIGERACIÓN	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLO CONGELACIÓN	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO HARD	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO SOFT	Yes	Yes	Yes	Yes
HACCP	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLOS ESPECIALES				
Sanitización de pescado	Yes	Yes	Yes	Yes
Endurecimiento de helado	Yes	Yes	Yes	Yes
Pre-enfriamiento	Yes	Yes	Yes	Yes
Secado	Yes	No	Yes	Yes
Sonda calefactada	Standard	Optional	Standard	Standard
Gestión de la ventilación	Yes	No	Yes	Yes
Recetario by Fagor	Yes	No	Yes	Yes

Control electrónico



Cierre de puerta automático

Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



Protector del evaporador batiente

Cubierta del evaporador extraíble y giratoria que permite acceder fácilmente al área del evaporador de la unidad para fines de limpieza y servicio.



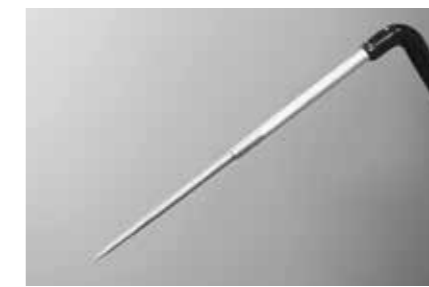
Rejilla multiusos

Rejillas multiusos de varilla con acabado electro pulido, fácilmente desmontables, diseñadas para alojar cestas de panadería tanto GN 1/1 como EN 60x40.



Sonda pincho

Sonda de pincho inteligente. El controlador detecta si la sonda ha sido colocada correctamente en el producto, iniciando un ciclo controlado por tiempo. Estándar con control de pantalla táctil.



Abatidores de temperatura



Características generales

- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€	
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
	19089755	ABC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R-290	0,565	0,41	590 x 700 x 520	-
STOCK	19099866	ABC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	23	13	R-290	0,71	0,713	790 x 700 x 850	-
	19105085	ABC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	40	24	R-290	1,18	0,713	790 x 800 x 1290	-
STOCK	19099947	ABC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R-290	1,62	1,426	790 x 800 x 1420	-
	19089765	ABC-121	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	60	40	R-452a	1,3	2	790 x 800 x 1600	-
	19089767	ABC-161	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	80	50	R-452a	2,85	3,5	790 x 800 x 1950	-
	19089769	ABC-102	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	100	65	R-452a	5,45	0	1200 x 1090 x 1766	-

Opciones

		ABC-031 HC	ABC-051 HC	ABC-081 HC	ABC-101 HC	ABC-121	ABC-161	ABC-102
Apertura Contraria	OP	-	0	0	0	0	0	-
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0	-
Ruedas	C	-	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0	0
USB	USB	0	0	0	0	0	0	0

Abatidores de temperatura



Características generales

- Control electrónico capacitivo intuitivo de 2,8" con ciclos de enfriamiento y congelación controlables por tiempo o por temperatura.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	DIMENSIONES (MM)	€	
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN							
STOCK	19101748	CBC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R-290	0,565	0,41	STOP	590 x 700 x 520	-
STOCK	19102977	CBC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	23	13	R-290	0,71	0,55	STOP	790 x 700 x 850	-
	19105381	CBC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	40	24	R-290	1,18	0,713	STOP	790 x 800 x 1290	-
STOCK	19104477	CBC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R-290	1,62	1,426	STOP	790 x 800 x 1420	-

Opciones

		CBC-031 HC	CBC-051 HC	CBC-081 HC	CBC-101 HC
Apertura Contraria	OP	-	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Ruedas	C	-	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0

Abatidores Cook & Chill



Características generales

- Gama de abatidores de temperatura diseñados en función de las capacidades de cocción de los hornos ikore para equilibrar perfectamente las cargas de trabajo. Los abatidores de 6 bandejas se pueden apilar con los hornos.
- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN					
19087540	ABCO-06 2/3 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R290	0,565	0,41	656 x 633 x 630	-
19105609	ABCO-061 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	27	21	R290	0,71	0,713	900 x 935 x 1105	-
19105605	ABCO-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R290	1,62	1,426	900 x 935 x 1766	-
19091443	ABCO-102	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	100	65	R-452A	2,85	2,3	1200 x 1130 x 1766	-

Opciones

			ABCO-06 2/3 HC	ABCO-061 HC	ABCO-101 HC	ABCO-102
Clavija inglesa	Cl		0	0	0	-
60Hz	60Hz		0	0	0	0
USB	USB		0	0	0	0

Células de abatimiento 20 GN1/1



Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de Cámaras Frigoríficas:
 - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás.(C)
 - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto.(H)
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 °C y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCAR-CHE	DIMENSIONES (MM)	UNIDAD D CONDENSAC	€
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
19089779	RBP-201	220V-240V 50Hz	+3°C	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424	-
19089780	RBP-201H	220V-240V 50Hz	+3°C	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528	-
19089784	RBP-201C	220V-240V 50Hz	+3°C	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424	-
19089785	RBP-201HC	220V-240V 50Hz	+3°C	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528	-
19089788	RBM-201	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424	-
19089789	RBM-201H	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528	-
19089792	RBM-201 C	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424	-
19089793	RBM-201HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528	-

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19017466	UCS-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1100 x 805 x 650	-
19017467	UCS-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1100 x 805 x 650	-
19017468	UCC-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1045 x 765 x 637	-
19017469	UCC-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1045 x 765 x 637	-

Accesorios

MODELO	CODIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para Abatidores Roll-in RBM-201	700	-

Células de abatimiento 20 GN2/1



Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de Cámaras Frigoríficas:
 - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás.(C)
 - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto.(H)
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 °C y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	DIMENSIONES (MM)	UNIT CONDENSER	€
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
19089783	RBP-202H	50Hz	+3°C	210	0	R-452A	1,05	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCS-842	-
19089782	RBP-202	50/60Hz	+3°C	150	0	R-452A	0,85	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCS-1052	-
19089786	RBP-202C	50/60Hz	+3°C	150	0	R-452A	0,85	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCC-842	-
19089787	RBP-202HC	50Hz	+3°C	210	0	R-452A	1,05	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCC-1052	-
19089790	RBM-202	50/60Hz	+3°C / -18°C	150	100	R-452A	0,85	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCS-842	-
19089791	RBM-202H	50/60Hz	+3°C / -18°C	210	135	R-452A	1,05	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCS-1052	-
19089794	RBM-202 C	50/60Hz	+3°C / -18°C	150	100	R-452A	0,85	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCC-842	-
19089795	RBM-202HC	50/60Hz	+3°C / -18°C	210	135	R-452A	1,05	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCC-1052	-

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19017468	UCS-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	-
19017469	UCS-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	-
19015801	UCC-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	-
19015802	UCC-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	-

Accesorios

MODELO	CODIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA	€
RC-800	19015798	Rampa de acceso para Abatidores Roll-in RBM-201	800	-





Línea de bar

—Frente mostradores.....	341
—Expositores refrigerados murales	343
—Botelleros	346
—Armarios refrigerados profesionales	348
—Vitrinas	353

Los Modelos especiales o cualquier otra variante sobre el Modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el Modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Frente mostradores



Características Generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con protección contra salpicaduras de 100 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Pantalla digital intuitiva para el control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y ajustables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Equipado con 1 rejilla de 405x460 mm en cada puerta de borde y 1 rejilla de 405x525 en las puertas centradas y 2 juegos de correderas para bandejas regulables en altura por cada puerta completa.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1 ~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXHX)	€
19089695	CBCP-2S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	355	1095 (4)	C	1492 x 600 x 1045	-
19089697	CBCP-3S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	551	1259 (4)	C	2017 x 600 x 1045	-
19089698	CBCP-4S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	747	1427 (4)	C	2542 x 600 x 1045	-
19089699	CBCP-2S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	355	1378 (5)	C	1492 x 600 x 1045	-
19089700	CBCP-3S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,209	STOP	551	1630 (5)	C	2017 x 600 x 1045	-
19089701	CBCP-4S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,232	STOP	747	1932 (5)	C	2542 x 600 x 1045	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041 standard

Opciones

			CBCP-2S	CBCP-3S	CBCP-4S
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
1/3 + 2/3 Cajón	W		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0

			CBCP-2S	CBCP-3S	CBCP-4S
Ruedas	C		0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0
Cajón abatible	TV		0	0	0

Accesorios estandar

				2S	3S	4S
	19097777	PARRILLA EPOXI SNACK 405x460	pc	2	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SNACK 405x525	pc	0	1	2

Frente mostradores remoto



Características Generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con protección contra salpicaduras de 100 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Pantalla digital intuitiva para el control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Equipo sin unidad condensadora, preparado para conexión remota de unidad enfriadora.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y ajustables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Equipado con 1 rejilla de 405x460 mm en cada puerta de borde y 1 rejilla de 405x525 en las puertas centradas y 2 juegos de correderas para bandejas regulables en altura por cada puerta completa.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1 ~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	POTENCIA FRIGORÍFICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19089702	CBCP-2S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,029	STOP	355	1192 x 600 x 1045	-
19089703	CBCP-3S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,029	STOP	551	1717 x 600 x 1045	-
19089704	CBCP-4S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436	0,029	STOP	747	2242 x 600 x 1045	-
19089705	CBCP-2S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,034	STOP	355	1192 x 600 x 1045	-
19089706	CBCP-3S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,036	STOP	551	1717 x 600 x 1045	-
19089707	CBCP-4S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436	0,038	STOP	747	2242 x 600 x 1045	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CBCP-2S/R	CBCP-3S/R	CBCP-4S/R
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
1/3 + 2/3 Cajón	W		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0

			CBCP-2S/R	CBCP-3S/R	CBCP-4S/R
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0
Cajón abatible	TV		0	0	0

Accesorios estandar

				2S	3S	4S
	19097777	PARRILLA EPOXI SACK 405x460	pc	2	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1	2

Serie BBC



Características Generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 30 mm, libre de CFC.
- Control electrónico digital intuitivo con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Tirador de puerta integrado que evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico. (Modelos con puerta de cristal)
- Equipado con cerradura de puerta.
- Rejillas de acero con revestimiento gris, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad máxima de carga de hasta 40 kg.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19106108	RBBC-2	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	264	171 (4)	B	1435 x 512 x 850	-
19106109	RBBC-3	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	413	288 (4)	B	1989 x 512 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			RBBC-2	RBBC-3
Apertura Panorámica	PO		●	●
Grupo izquierda	LG		●	●
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		●	●
60Hz	60Hz		0	0

Accesorios estandar

				RBBC-2	RBBC-3
	19097777	PARRILLA EPOXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1
	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO	pc	2	3

Serie expositor BBC



Características Generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 20 mm, libre de CFC.
- Control electrónico digital intuitivo con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.

- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Equipado con cerradura de puerta.
- Rejillas de acero con revestimiento gris, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad máxima de carga de hasta 40 kg.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19106034	RBBC-2 GD	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	264	257	B	1435 x 512 x 850	-
19106035	RBBC-3 GD	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	413	387	C	1989 x 512 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			RBBC-2 GD	RBBC-3 GD
Apertura Panorámica	PO		●	●
Grupo izquierda	LG		●	●
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		●	●
60Hz	60Hz		0	0
Puerta de Cristal	GD		●	●

Accesorios estandar

				RBBC-2	RBBC-3
	19097777	EPOXY GRID SNACK 405x460	pc	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1
	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO	pc	2	3

BOTELLEROS

Serie ERM



Características Generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable de calidad alimentaria para aplicaciones profesionales intensivas. (Modelos SS)
- Pantalla digital intuitiva para el control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.

- Interruptor de encendido ON/OFF.
- Tirador de puerta integrado que evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico. (Modelos con puerta de cristal)
- Equipado con cerradura de puerta.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESE-SCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDxH)	€
900 mm Height												
Recubierto de negro.												
19089713	EERM-1	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 900	-
19089714	EERM-2	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1175 (5)	G	925 x 565 x 900	-
19089715	EERM-3	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1186 (5)	G	1375 x 565 x 900	-
Acero inoxidable												
19089710	EERM-1 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 900	-
19089711	EERM-2 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 900	-
19089712	EERM-3 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 900	-
900 mm Height												
Recubierto de negro.												
19089719	EERMU-1	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 800	-
19089720	EERMU-2	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 800	-
19089721	EERMU-3	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 800	-
Acero inoxidable												
19089716	EERMU-1 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 800	-
19089717	EERMU-2 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 800	-
19089718	EERMU-3 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 800	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			EERM-1	EERM-2	EERM-3
Apertura Panorámica	PO		●	●	●
Clavija inglesa	CI		○	○	○
Cerradura	LC		●	●	●
60Hz	60Hz		●	●	●
Puerta de Cristal	GD		●	●	●

Accesorios estandar

			EERM-1	EERM-2	EERM-3
	19106469	PARRILLA EPOXI ERM-1	2		
	19106510	PARRILLA EPOXI ERM-2		2	
	19106511	PARRILLA EPOXI ERM-3			2
	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO	2	3	4

BOTELLEROS

Botelleros



Características Generales

- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable de calidad alimentaria para aplicaciones profesionales intensivas.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Sistema de refrigeración estático generado por el evaporador de tubería de cobre y aletas de aluminio.
- Termostato analógico para control de temperatura.
- Puerta corredera de acero inoxidable con tirador totalmente integrado y montada en la parte superior.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas puede ajustarse individualmente (65 mm - 88 mm) para permitir un cómodo equilibrio del equipo.
- Compresor herméticamente sellado situado en la parte delantera derecha de los aparatos.
- Panel frontal desmontable con diseño de respiración frontal que permite empotrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Drenaje de aguas residuales y juntas curvadas entre los paneles interiores para facilitar la limpieza.
- Alimentación eléctrica: 220v-240v 1 ~ 50Hz

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDxH)	€
19089722	TLC-2 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,105 (1)	0,109	223	383 (5)	C	1014 x 560 x 850	-
19089723	TLC-3 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	381	369 (5)	C	1504 x 560 x 850	-
19089724	TLC-4 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	539	843 (5)	D	1994 x 560 x 850	-
19089725	TLC-5 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	696	770 (5)	D	2482 x 560 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			TLC-2 SS	TLC-3 SS	TLC-4 SS	TLC-5 SS
Clavija inglesa	CI		○	○	○	○
60Hz	60Hz		○	○	○	○

Armarios refrigerados profesionales



Características Generales

- Interior construido con ABS termoformado de calidad alimentaria.
- Acabado exterior:
 - Acero inoxidable de calidad alimentaria con acabado satinado.
 - Acero galvanizado con revestimiento blanco.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interiores con cantos redondeados, para facilitar las operaciones de limpieza y reducir las posibles acumulaciones de suciedad, con un desagüe incorporado para eliminar el líquido residual del interior de las unidades.

- Pantalla digital intuitiva para el control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Interruptor de encendido ON/OFF.
- Junta de puerta magnética extraíble para mantener la máxima higiene y conservar las propiedades aislantes.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Puerta diseñada para facilitar la modificación de la orientación de apertura.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

Accesorios estandar

				UP-251	UP-451	UP-651	UN-251	UN-451	UN-651
	19106512	PARRILLA EPOXI 493x392MM	pc	2					
	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO	pc	2					
	19106513	PARRILLA EPOXI 497x510MM	pc		3				
	19106514	PARRILLA EPOXI 497x380MM	pc		1				
	19106515	PARRILLA EPOXI 651x510MM	pc			3			
	19106516	PARRILLA EPOXI 651x380MM	pc			1			

ARMARIOS REFRIGERADOS PROFESIONALES

Refrigeradores



Características Generales

- Puertas con tirador ergonómico, de longitud completa, robusto y perfectamente integrado. Garantiza una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente, con el evaporador integrado en la parte posterior del armario, que garantiza una óptima distribución del frío, eficiencia y rendimiento.

- Óptimo sistema de circulación de aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, de forma que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a conservar los alimentos durante más tiempo.

Datos técnicos

	REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LxDxH)	€
⊕ STOCK	19089735	UP-251	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	488 (4)	A	626 x 600 x 850	-
⊕ STOCK	19089736	UP-451	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	460	866 (4)	D	626 x 740 x 1865	-
⊕ STOCK	19089737	UP-651	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	600	954 (4)	D	780 x 740 x 1865	-
⊕ STOCK	19089729	UP-251 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	488 (4)	A	626 x 600 x 850	-
	19089730	UP-451 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	460	866 (4)	D	626 x 740 x 1865	-
	19089731	UP-651 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	600	954 (4)	D	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

Opciones

			UP-251	UP-451	UP-651	UP-251 SS	UP-451 SS	UP-651 SS
Clavija inglesa	Cl		0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0	0

Congeladores



Características Generales

- Puertas con tirador ergonómico, de longitud completa, robusto y perfectamente integrado. Garantiza una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Junta de puerta magnética extraíble para mantener la máxima higiene y conservar las propiedades aislantes.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.

- Sistema de refrigeración estática diseñado internamente. Los estantes interiores incorporan tubos de cobre recubiertos de epoxi, que actúan como evaporador para enfriar los productos.
- El proceso de descongelación del hielo debe hacerse manualmente.
- Modelos 400 y 600 con 7 niveles de parrillas y 235mm de distancia entre ellas.
- Modelos 200 con 3 niveles de parrillas y 200mm de distancia entre ellas.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (LXDXH)	€
STOCK 19089738	UN-251	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,218 (2)	0,142	-	125	626 x 600 x 850	-
STOCK 19089739	UN-451	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,228 (2)	0,143	-	460	626 x 740 x 1865	-
STOCK 19089740	UN-651	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,199 (2)	0,145	-	600	780 x 740 x 1865	-
STOCK 19089732	UN-251 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,218 (2)	0,142	-	125	626 x 600 x 850	-
19089733	UN-451 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,228 (2)	0,143	-	460	626 x 740 x 1865	-
19089734	UN-651 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,199 (2)	0,145	-	600	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

Opciones

		UN-251	UN-451	UN-651	UN-251 SS	UN-451 SS	UN-651 SS
Clavija inglesa	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0

Expositores



Características Generales

- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente con el evaporador integrado en la parte trasera del armario que garantiza una distribución óptima del frío, eficiencia y rendimiento.

- Óptimo sistema de circulación de aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, de forma que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a conservar los alimentos durante más tiempo.
- Iluminación LED de bajo consumo situada horizontalmente en el marco.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
STOCK 19089741	UP-251 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	613 (5)	B	626 x 600 x 850	-
19089742	UP-451 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	460	1024 (5)	B	626 x 740 x 1865	-
19089743	UP-651 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	600	1095 (5)	B	780 x 740 x 1865	-
19100114	UP-251 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	613 (5)	B	626 x 600 x 850	-
19100115	UP-451 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	460	1024 (5)	B	626 x 740 x 1865	-
19100116	UP-651 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	600	1095 (5)	B	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma En22041

Opciones

		UP-251 SS	UP-451 SS	UP-651 SS	UP-251 SS GD	UP-451 SS GD	UP-651 SS GD
Clavija inglesa	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Glass door	GD	●	●	●	●	●	●

Vitrinas Snacks



Características Generales

- Interior construido en acero inoxidable de grado alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Exterior construido con perfil de aluminio anodizado, cristal templado en la parte superior y trasera y PVC recubierto de negro en los laterales.
- 2 versiones de tapa disponibles:
 - Cubierta de cristal curvado (C)
 - Cubierta de cristal plano con puerta corredera en la parte delantera. (P)
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC, inyectado a alta presión.

- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de forma fácil y rápida.
- Compartimento interior dimensionado para alojar recipientes GN1/3 de 40 mm de profundidad (no incluidos).
- Iluminación LED de bajo consumo situada horizontalmente en el marco.
- Sistema de refrigeración estática. El frío se genera a través de un serpentín de cobre situado en la placa inferior de la vitrina. Excepto versión neutra
- Drenaje de agua especialmente diseñado para agilizar y facilitar las operaciones de limpieza, óptimo para la higiene.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19089745	ST-139P	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	587 (5)	B	1380 x 415 x 270	-
19089747	ST-139C	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	587 (5)	B	1380 x 415 x 270	-
19089746	ST-175P	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	641 (5)	B	1732 x 415 x 270	-
19089748	ST-175C	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	641 (5)	B	1732 x 415 x 270	-
19089749	ST-139NP	-	-	-	-	-	-	-	1380 x 415 x 270	-
19089750	ST-175NP	-	-	-	-	-	-	-	1732 x 415 x 270	-
19089751	ST-139NC	-	-	-	-	-	-	-	1380 x 415 x 270	-
19089752	ST-175NC	-	-	-	-	-	-	-	1732 x 415 x 270	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			ST-139P	ST-175C
Clavija inglesa	Cl		0	0
60Hz	60Hz		0	0

Vitrinas Sushi



Características Generales

- Interior y exterior incorporados con acero inoxidable de grado alimentario para aplicaciones profesionales intensivas con bandeja interior perforada para alimentos.
- Exterior construido con perfil de aluminio anodizado, cristal templado en la parte superior y trasera y PVC recubierto de negro en los laterales.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de forma fácil y rápida.
- Iluminación LED de bajo consumo situada horizontalmente en el marco.

- Sistema de refrigeración estática doble. El frío se genera a través de un serpentín de cobre situado en la placa inferior de la vitrina y un serpentín de cobre con aletas de aluminio montado en la cubierta de vidrio curvado.
- Drenaje de agua especialmente diseñado para agilizar y facilitar las operaciones de limpieza, óptimo para la higiene.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW) (kWh)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW) (kWh)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19089753	SS-139C	50Hz	-4°C +1°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	548 (5)	B	1380 x 415 x 278	-
19089754	SS-175C	50Hz	-4°C +1°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	730 (5)	B	1730 x 415 x 270	-






(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			SS-139C	SS-175C
Clavija inglesa	Cl		0	0
60Hz	60Hz		0	0

Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
PARRILLAS					
	EG-SNC1	19097775	PARRILLA EPOXI SNACK 405x525	FRENTE MOSTRADORES	-
	EG-SNC2	19097777	PARRILLA EPOXI SNACK 405x460	FRENTE MOSTRADORES	-
	EG-RBC1	19106465	PARRILLAS ACERO GRIS 477x342	RBC Modelos	-
	EG-RBC2	19106466	PARRILLAS ACERO GRIS 549x342	RBC Modelos	-
	EG-ERM-1	19106469	PARRILLA EPOXI ERM-1	ERM-1	-
	EG-ERM-2	19106510	PARRILLA EPOXI ERM-2	ERM-2	-
	EG-ERM-3	19106511	PARRILLA EPOXI ERM-3	ERM-3	-
	EG-UP25	19106512	PARRILLA EPOXI 493x392MM	UP-250	-
	EG-UP45	19106513	PARRILLA EPOXI 497x510MM	UP-450	-
	EG-UP45I	19106514	PARRILLA EPOXI 497x380MM	UP-450	-
	EG-UP65	19106515	PARRILLA EPOXI 651x510MM	UP-650	-
	EG-UP65I	19106516	PARRILLA EPOXI 651x380MM	UP-650	-
KITS SOPORTES BANDEJAS					
	GSK-SS	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO		-
KITS ORIENTACIÓN DE PUERTAS					
	KDO-4-R	19098305	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	FRENTE MOSTRADORES	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	FRENTE MOSTRADORES	-
KIT DE RUEDAS					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 4 Ruedas Ø80	FRENTE MOSTRADORES	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Ruedas Ø80	FRENTE MOSTRADORES	-
KIT CAJONES					
	KR-BC-1/2+2/3	19004924	KIT CAJONES (1/2+2/3)	FRENTE MOSTRADORES	-





Compact and reliable
components ideal for any
bar professional

Vinotecas y cavas de maduración

—Vinotecas 359
—Cavas de maduración 362

La vinoteca para cada necesidad

Cuántas botellas caben ?

Te aconsejamos utilizar este tipo de estante para...

Ejemplo de composición según la altura de la cava 2300 / 2600

Altura cava
2300 / 2600
mm

Capacidad
09 botellas/
estante

Capacidad
08 botellas/
estante

Capacidad
08 botellas/
estante

Capacidad
43 botellas/
estante

Capacidad
43 botellas/
estante

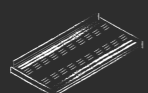
Vinos tranquilos y/o de baja graduación

Champán, cava, espumosos y vinos de alta graduación

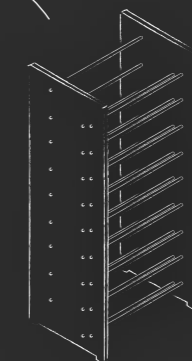
 **x2 / x2**
DIS-20

 **x1 / x2**
DIS-0-180

 **x1 / x2**
DIS-0-90

 **x1 / x1**
DIS-90

Base



DIM-20-23

DIM-20-26

Capacidad
63 botellas/
bloque

Capacidad
77 botellas/
bloque

09 estantes/
bloque

11 estantes/
bloque

DIM-20-23
DIM-20-26

Capacidad
07 botellas/
estante

ADVANCE

Vinotecas

Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Control electrónico intuitivo digital con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa doble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
 - Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.


- Puertas batientes para optimizar el uso del espacio y facilitar el trabajo.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.
- Temperatura de funcionamiento: clase climática 5 (temperatura ambiente hasta +40°C y humedad relativa 40%).
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	PUERTAS	TEMPERATURAS	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	DIMENSIONES (LXDXH)	€
VINOTECAS CENTRALES											
19092285	FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,335	ELÉCTRICO	862 x 632 x 1800	-
19092297	FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,52	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092282	FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,335	ELÉCTRICO	862 x 632 x 1800	-
19092294	FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,52	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092303	FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,42	ELÉCTRICO	862 x 632 x 2100	-
19092315	FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,8	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092300	FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,42	ELÉCTRICO	862 x 632 x 2100	-
19092312	FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,8	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092291	FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,295	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092288	FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,295	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092309	FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,7	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092306	FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,7	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
VINOTECAS MURALES											
19092321	FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,275	ELÉCTRICO	862 x 632 x 1800	-
19092333	FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,4	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092318	FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,275	ELÉCTRICO	862 x 632 x 1800	-
19092330	FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,4	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092339	FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,36	ELÉCTRICO	862 x 632 x 2100	-
19092351	FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,68	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092336	FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,36	ELÉCTRICO	862 x 632 x 2100	-
19092348	FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,68	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092327	FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,175	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092324	FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,175	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092345	FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,58	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092342	FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,58	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones




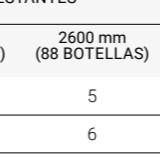
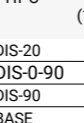
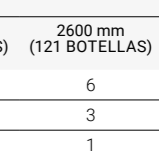
			FWC
Clavija inglesa	CI		0
Grupo Remoto	RG		0
60Hz	60Hz		0

Accesorios

PICTURE	ICONO	MODELO	REFERENCIA	BOTELLAS POR ESTANTE	ESTANTES POR CUERPO DE CAVA	BOTELLAS POR CUERPO DE CAVA	DONDE SE USA	€
ESTRUCTURA DE METACRILATO CON ESTANTE DE VARILLA								
		19067947	DIM 20-23	7	9	63	H=2300mm Cavas	
		19067948	DIM 20-26	7	11	77	H=2600mm Cavas	

PICTURE	ICONO	MODELO	REFERENCIA	BOTELLAS POR ESTANTE	ESTANTES POR CUERPO DE CAVA	BOTELLAS POR CUERPO DE CAVA	BOTELLAS POR CUERPO DE CAVA		€
							H=2300MM	H=2600MM	
ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE									
		19067949	DIS-90	43	3	4	168	210	
		19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	108	
		19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	108	
		19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	

Ejemplos de diseño de estantes

					
TIPO	SIN ESTANTES		TIPO	SIN ESTANTES	
	2300 mm (118 BOTELLAS)	2600 mm (134 BOTELLAS)		2300 mm (147 BOTELLAS)	2600 mm (165 BOTELLAS)
- DIS-0-180	2	3	- DIS-20	2	4
- DIS-0-90	2	3	- DIS-90	2	2
- DIS-90	1	1	- BASE	1	1
- BASE	1	1			
					
TIPO	SIN ESTANTES		TIPO	SIN ESTANTES	
	2300 mm (72 BOTELLAS)	2600 mm (88 BOTELLAS)		2300 mm (120 BOTELLAS)	2600 mm (137 BOTELLAS)
- DIS-0-180	4	5	- DIS-20	2	3
- DIS-0-90	5	6	- DIS-0-90	2	3
			- DIS-90	1	1
			- BASE	1	1
					
TIPO	SIN ESTANTES		TIPO	SIN ESTANTES	
	2300 mm (104 BOTELLAS)	2600 mm (121 BOTELLAS)		2300 mm (104 BOTELLAS)	2600 mm (121 BOTELLAS)
- DIS-20	5	6	- DIS-20	5	6
- DIS-0-90	2	3	- DIS-0-90	2	3
- BASE	1	1	- BASE	1	1

CONCEPT

Vinotecas



Características generales

- Cavas de vino con soluciones modernas y elegantes para almacenar vino y distribuir las botellas listas para su consumo.
- Exterior construido en acero galvanizado con recubrimiento negro e interior en plástico termoformado sanitario con correderas interiores para bandejas encastradas.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 45mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Control electrónico digital intuitivo con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.

- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y un rendimiento óptimos del equipo.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor en refrigeración y filtro UV para la luz solar.
- Rejillas extraíbles y regulables en altura con revestimiento epoxi negro. Estantes de madera disponibles bajo pedido.
- Iluminación LED de bajo consumo situada horizontalmente en el interior del compartimento.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	CONSUMO ANUAL kWh	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19089796	CWC-180	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,209 (1)	0,225	STOP	423 (5)	D	506 x 579 x 941	-
19089798	CWC-300	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,292 (1)	0,257	STOP	909 (5)	E	620 x 655 x 1850	-
19089800	CWC-600	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,584 (1)	0,513	STOP	1495 (5)	E	1250 x 655 x 1850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953 standard

Opciones

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
Clavija inglesa	Cl		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

Accesorios estandar

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19106526	PARRILLA EPOX CWC-180	pc	1	-
	19106524	PARRILLA EPOX CWC-300	pc	-	2
	19106525	PARRILLA EPOX CWC-300 45°	pc	-	6

Accesorios opcionales

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19045931	REJILLA DE MADERA CWC-180	pc	1	-
	19097791	REJILLA DE MADERA CWC-300	pc	-	2
	19097792	REJILLA DE MADERA CWC-300 45°	pc	-	6

Cavas de maduración

Cavas Meat dry ager de Fagor, con un circuito frigorífico diseñado con tecnología propia, garantiza una distribución homogénea tanto de la temperatura como de la humedad interior, fundamental para obtener resultados de máxima calidad en el proceso de maduración. Resultado contrastado con el laboratorio de BCC Innovation, centro tecnológico de Basque Culinary Center.



Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Acabado exterior disponible en 2 acabados:
 - Acero inoxidable AISI-304
 - Acero recubierto de negro (B)
- Base de acero inoxidable con recubrimiento negro disponible para los Modelos FMA-1650 (S)
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Control electrónico intuitivo de gran tamaño con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando se produce una variación de temperatura elevada y un fallo de alimentación de los

- dispositivos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor en refrigeración.
- Lámpara UV de esterilización del aire para evitar la proliferación bacteriana en el interior del compartimento.
- Dos pies delanteros ajustables y cuatro rodillos traseros, que permiten transportarla fácilmente.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Barra para colgar carne con una capacidad de carga máxima de hasta 80 kg disponible bajo pedido.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19073881	FMA-900	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,169 (1)	0,169	ELÉCTRICO	149	620 x 600 x 925	-
19073882	FMA-900 B	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,169 (1)	0,169	ELÉCTRICO	149	620 x 600 x 925	-
19073883	FMA-1650	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELÉCTRICO	493	700 x 750 x 1665	-
19073884	FMA-1650 B	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELÉCTRICO	493	700 x 750 x 1665	-
19081264	FMA-1650 S	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELÉCTRICO	493	700 x 750 x 2050	-
19081265	FMA-1650 BS	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELÉCTRICO	493	700 x 750 x 2050	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C


Opciones

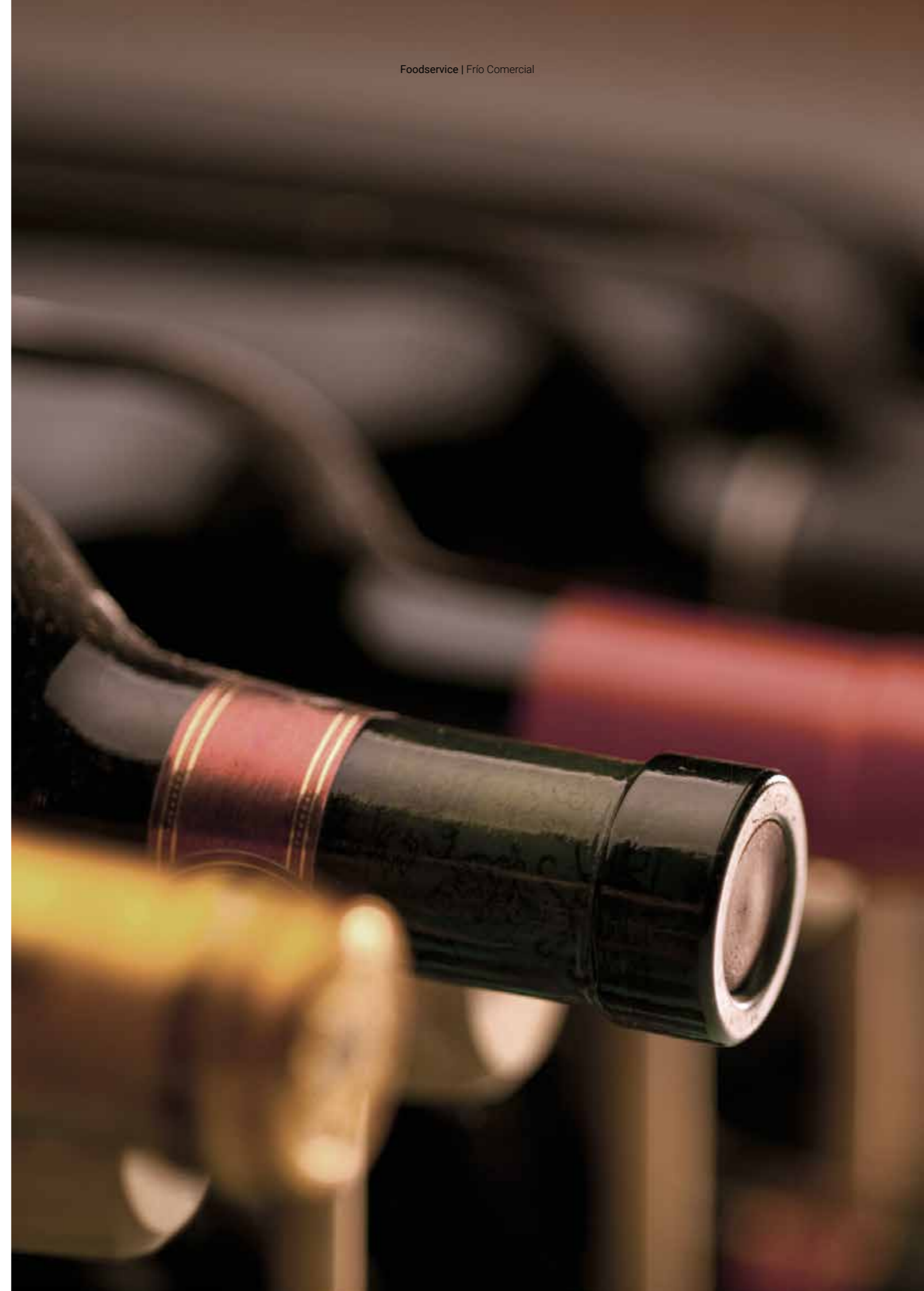
			FMA-900	FMA-1650
Clavija inglesa	Cl		O	O
60Hz	60Hz		O	O

Accesorios estandar

			FMA-900	FMA-1650
	19097799	PARRILLA EPOXI 482x368mm	pc	1
	19097804	PARRILLA EPOXI 487x582mm	pc	-
	19097802	PARRILLA EPOXI 467x277x62,5mm	pc	1
	19097803	PARRILLA EPOXI 558x413x62,5mm	pc	-
	19097798	BLOQUE DE SAL HIMALAYA	pc	2
	19097801	SOPORTE BLOQUE DE SAL FMA-1650	pc	1
	19097800	SOPORTE BLOQUE DE SAL FMA-900	pc	1

Accesorios

IMAGEN	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
PARRILLAS					
	EG-1650I	19097804	PARRILLA EPOX 487X582MM	FMA-1650	-
	EG-1650	19097799	PARRILLA EPOX 482x368MM	FMA-900	-
	EG-900	19097803	PARRILLA EPOX 558X413X62,5MM	FMA-1650	-
	EG-900I	19097802	PARRILLA EPOX 467X277X62,5MM	FMA-900	-
	KEG-1650	19081971	KIT REJILLAS ELECTRO PULIDO	FMA-1650	-
	KEG-900	19081972	KIT REJILLAS ELECTRO PULIDO	FMA-900	-
BLOQUE DE SAL HIMALAYA					
	HMS	19097798	BLOQUE DE SAL HIMALAYA	FMA	-
	HMSS-900	19097801	SOPORTE BLOQUE DE SAL	FMA-1650	-
	HMSS-1650	19097800	SOPORTE BLOQUE DE SAL	FMA-900	-
BAR					
	MHB-1650	19074041	KIT BARRA PARA COLGAR + GANCHO	FMA-1650	-
	MHB-900	19074042	KIT BARRA PARA COLGAR + GANCHO	FMA-900	-
BASES					
	B1650	19074043	BASE RECUBIERTA NEGRA	FMA-1650	-
	B900	19081970	BASE RECUBIERTA NEGRA	FMA-900	-





Fabricadores de hielo

- Fabricadores de cubitos macizos..... **367**
- Fabricadores de hielo en dados **369**
- Fabricadores de hielo granular..... **371**
- Fabricadores de hielo nugget **373**
- Fabricadores de hielo en escamas... **373**
- Fabricadores de cubitos huecos..... **374**
- Depósitos para fabricantes
modulares (Silos)..... **375**
- Accesorios **376**

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.
Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.
La calidad de agua mínima recomendada es de 15 a 40°F.

Fabricadores de cubitos macizos



Características generales

- Produce cubitos gourmet macizos y cristalinos.
- Sistema de spray elástico que evita los pequeños depósitos de cal mediante vibración.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Bomba sin retenes que evita su deterioro en aguas duras.
- Apertura de puerta hacia dentro para evitar accidentes.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
L shaped cubes (14 gr)									
19107214	EFIM-20 L	Air	R290	6	22	18	862	350x475x595	-
19107215	EFIM-20 L	Water	R290	6	23	18	862	350x475x595	-
S shaped cubes (22 gr)									
19107216	EFIM-30 S	Air	R290	15	33	24	837	435x605x695	-
19107217	EFIM-30 S	Water	R290	15	37	24	837	435x605x695	-
19107218	EFIM-40 S	Air	R290	15	40	24	1266	435x605x695	-
19107219	EFIM-40 S	Water	R290	15	44	24	1266	435x605x695	-
19107220	EFIM-60 S	Air	R290	30	52	36	1266	515x645x840	-
19107221	EFIM-60 S	Water	R290	30	53	36	1266	515x645x840	-
19107222	EFIM-80 S	Air	R290	40	79	48	1967	645x645x870	-
19107223	EFIM-80 S	Water	R290	40	81	48	1967	645x645x870	-
19107224	EFIM-130 S	Air	R290	60	113	72	2292	930x565x915	-
19107235	EFIM-130 S	Water	R290	60	121	72	2292	930x565x915	-
K shaped cubes (40 gr)									
19107225	EFIM-30 K	Air	R290	15	33	24	975	435x605x695	-
19107226	EFIM-30 K	Water	R290	15	37	24	975	435x605x695	-
19107227	EFIM-40 K	Air	R290	15	40	24	1266	435x605x695	-
19107228	EFIM-40 K	Water	R290	15	44	24	1266	435x605x695	-
19107229	EFIM-60 K	Air	R290	30	52	36	1266	515x645x840	-
19107230	EFIM-60 K	Water	R290	30	53	36	1266	515x645x840	-
19107231	EFIM-80 K	Air	R290	40	79	48	1967	645x645x870	-
19107232	EFIM-80 K	Water	R290	40	81	48	1967	645x645x870	-
19107233	EFIM-130 K	Air	R290	60	113	72	2292	930x565x915	-
19107234	EFIM-130 K	Water	R290	60	121	72	2292	930x565x915	-

Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EFIM-20	0	0	-
EFIM-30	0	0	0
EFIM-40	0	0	0
EFIM-60	0	0	0
EFIM-80	0	0	0
EFIM-130	0	0	0

Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA	KIT DE 4 PATAS
EFIM-20	1	1	1	1	-
EFIM-30	1	1	1	1	1
EFIM-40	1	1	1	1	1
EFIM-60	1	1	1	1	1
EFIM-80	1	1	1	1	1
EFIM-130	1	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de cubitos macizos



Características generales

- Produce cubitos gourmet macizos y cristalinos.
- Sistema de spray elástico que evita los pequeños depósitos de cal mediante vibración.
- Máquinas de alta eficiencia con bajo consumo eléctrico.
- Máquinas apilables. Kit accesorio de conexión requerido.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
Cubos en forma de S (22 gr)									
19107236	EMFIM-150 S	Air	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107239	EMFIM-150 S	Water	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107018	MFIM-400 S	Air	R-452a	-	390	192	13500	1321x638x978	-
19107032	MFIM-400 S	Water	R-452a	-	400	192	13500	1321x638x978	-
Dados en forma de K (40 gr)									
19107237	EMFIM-150 K	Air	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107238	EMFIM-150 K	Water	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107019	MFIM-400 K	Air	R-452a	-	390	192	13500	1321x638x978	-
19107031	MFIM-400 K	Water	R-452a	-	400	192	13500	1321x638x978	-

Tanques compatibles

MODELO	S-130	S-160	S-220	S-350
CAPACIDAD	160 KG	180 KG	230 KG	340 KG
	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMFIM-150	19082415	-	19031799	19082418
MFIM-400	-	-	-	-

MODELO	39,36	S-500	S CART	S2CART
CAPACIDAD	390 KG	480 KG	300 + 112 KG	617 + 224 KG
	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMFIM-150	19096225	19031802	19082382	19082384
MFIM-400	19096225	19031802	-	-

Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EMFIM-150	0	0	-
MFIM-400	0	-	-

Accesorios estándares

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA
EMFIM-150	1	1	1	1
MFIM-400	1	1	1	-

Fabricadores de hielo en dados



Características generales

- Produce cubitos de dado o medio dado.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Sistema de apertura robusto. Puerta hecha en acero inoxidable.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Botón de limpieza que permite desconectar el sistema de refrigeración al recircular el agua con el desincrustante.
- Control electrónico que mejora el funcionamiento de la máquina y le permite adaptarse a climas extremos.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Patas de altura ajustable de 105 mm a 155 mm.
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.



HD



D

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
Cubos en forma de HD (6 gr)									
19107202	EFICE-50 HD	Air	R290	20	47	75	770	535x595x789	-
19107203	EFICE-70 HD	Air	R290	20	74	75	1007	535x595x789	-
19107204	EFICE-100 HD	Air	R290	35	108	120	1154	660x700x832	-
19107205	EFICE-150 HD	Air	R290	45	145	144	1868	762x762x832	-
Cubos en forma de D (12 gr)									
19107208	EFICE-50 D	Air	R290	20	45	75	770	535x595x789	-
19107209	EFICE-70 D	Air	R290	20	76	75	1007	535x595x789	-
19107210	EFICE-100 D	Air	R290	35	99	120	1154	660x700x832	-
19107211	EFICE-150 D	Air	R290	45	145	144	1868	762x762x832	-

Opciones

MODELO	60 FREQUENCY	UK	DP
EFICE-50	0	0	0
EFICE-70	0	0	0
EFICE-100	0	0	0
EFICE-150	0	0	0

Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA	4 LEG KIT (ADJUSTABLE HEIGHT)
EFICE-50	1	1	1	1	1
EFICE-70	1	1	1	1	1
EFICE-100	1	1	1	1	1
EFICE-150	1	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de hielo en dados



Características generales

- Produce cubitos de dado o medio dado.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Distribuidor de agua inteligente que mejora la eficiencia en el despegue.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Placa electrónica inteligente que controla los parámetros de la máquina y muestra el diagnóstico de las posibles incidencias.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N (excepto para FICE-400, 380V-415V 50Hz 3N). Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.



HD



D

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
HD shaped cubes (6 gr)									
19107206	EFICE-200 HD	Air	R290	-	220	400	1868	762x620x500	-
19107207	EFICE-300 HD FIT	Air	R290	-	300	480	2348	559x621x659	-
19107015	FICE-400 HD*	Air	R-452a	-	405	800	11185	762x620x760	-
D shaped cubes (12 gr)									
19107212	EFICE-200 D	Air	R290	-	220	200	1868	762x620x500	-
19107213	EFICE-300 D FIT	Air	R290	-	300	240	2348	559x621x659	-
19107016	FICE-400 D*	Air	R-452a	-	405	400	11185	762x620x760	-

*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

Tanques compatibles

MODELO	S-130 160 KG		S-160 180 KG		S-220 230 KG		S-350 340 KG	
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EFICE-200	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
EFICE-300	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
FICE-400	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
MODELO	S-400 390 KG		S-500 480 KG		S-CART 300 + 112 KG		S2CART 617 + 224 KG	
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EFICE-200	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
EFICE-300	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
FICE-400	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-



CÓDIGO	MODELO	ADECUADO PARA	CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	€
19031818	Dispensador DHD	EFICE-200 FICE-400	104	769x835x1383	-
19082463	Dispensador DHD FIT & AGUA	EFICE-300	58	559x835x1218	-

Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EFICE-200	0	0	-
EFICE-300	0	0	-
FICE-400	0	0	-

Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE
EFICE-200	1	1	1
EFICE-300	1	1	1
FICE-400	1	1	1

Fabricadores de hielo granular



Características generales

- Producción de hielo granular.
- Evaporador de alta eficiencia, sin juntas de estanqueidad ni retenes.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Sistema de apertura robusto. Puerta hecha en acero inoxidable.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Botón de limpieza que permite desconectar el sistema de refrigeración al recircular el agua con el desincrustante.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- La altura de las patas se puede ajustar individualmente (105 mm - 155 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.



G

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
19107174	EGIM-45	Aire	R290	20	55	-	679	465x595x784	-
19107182	EGIM-45	Agua	R290	20	78	-	679	465x595x784	-
19107175	EGIM-85	Aire	R290	20	95	-	758	465x595x784	-
19107177	EGIM-85	Agua	R290	20	95	-	758	465x595x784	-
19107176	EGIM-135	Aire	R290	64	178	-	1267	515x550x1355	-
19107185	EGIM-135	Agua	R290	64	202	-	1267	515x550x1355	-

Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EGIM-45	0	0	-
EGIM-85	0	0	-
EGIM-135	0	0	-

Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA	KIT DE 4 PATAS (ALTURA AJUSTABLE)
EGIM-45	1	1	1	1	1
EGIM-85	1	1	1	1	1
EGIM-135	1	1	1	1	-

Fabricadores de hielo granular



Características generales

- Produce hielo granular.
- El hielo sale por una abertura en la parte inferior de la unidad.
- Evaporador de alta eficiencia, sin juntas de estanqueidad ni retenes.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Sistema electromecánico de control.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N (excepto para EMGIM-500, 380V-415V 50Hz 3N). Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.



G

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
19107178	EMGIM-150	Air	R290	-	182	-	1266	515x550x1355	-
19107183	EMGIM-150	Water	R290	-	202	-	1266	515x550x1355	-
19107179	EMGIM-200	Air	R290	-	230	-	1651	515x550x575	-
19107189	EMGIM-200	Water	R290	-	211	-	1651	515x550x575	-
19107180	EMGIM-400	Air	R290	-	482	-	3620	675x550x660	-
19107186	EMGIM-400	Water	R290	-	541	-	3620	675x550x660	-
19107273	EMGIM-500*	Air	R290	-	655	-	5218	675x550x800	-
19107276	EMGIM-500*	Water	R290	-	620	-	5218	675x550x800	-

*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

Tanques compatibles

MODELO	S-130 160 KG		S-160 180 KG		S-220 230 KG		S-350 340 KG					
CAPACIDAD	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€				
EMGIM-150	<input type="checkbox"/>	19082414	-	<input type="checkbox"/>	19082416	-	<input type="checkbox"/>	19031843	-	<input type="checkbox"/>	19082374	-
EMGIM-200	<input type="checkbox"/>	19082414	-	<input type="checkbox"/>	19082416	-	<input type="checkbox"/>	19031843	-	<input type="checkbox"/>	19082374	-
EMGIM-400	<input type="checkbox"/>	19082414	-	<input checked="" type="checkbox"/>	19082416	-	<input type="checkbox"/>	19031843	-	<input type="checkbox"/>	19082374	-
EMGIM-500	<input type="checkbox"/>	19082414	-	<input checked="" type="checkbox"/>	19082416	-	<input type="checkbox"/>	19031843	-	<input type="checkbox"/>	19082374	-

MODELO	39,36 390 KG		S-500 480 KG		S CART 300 + 112 KG		S2CART 617 + 224 KG					
CAPACIDAD	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€				
EMGIM-150	<input type="checkbox"/>	19096224	-	<input type="checkbox"/>	19031844	-	<input type="checkbox"/>	19082380	-	<input type="checkbox"/>	19082383	-
EMGIM-200	<input type="checkbox"/>	19096224	-	<input type="checkbox"/>	19031844	-	<input type="checkbox"/>	19082380	-	<input type="checkbox"/>	19082383	-
EMGIM-400	<input type="checkbox"/>	19096224	-	<input type="checkbox"/>	19031844	-	<input type="checkbox"/>	19082380	-	<input type="checkbox"/>	19082383	-
EMGIM-500	<input type="checkbox"/>	19096224	-	<input type="checkbox"/>	19031844	-	<input type="checkbox"/>	19082380	-	<input type="checkbox"/>	19082383	-

Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EMGIM-150	0	0	-
EMGIM-200	0	0	-
EMGIM-400	0	0	-
EMGIM-500	0	-	-

Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE
EMGIM-150	1	1	1
EMGIM-200	1	1	1
EMGIM-400	1	1	1
EMGIM-500	1	1	1

Fabricadores de hielo nugget



N

Características generales

- Producción de hielo tipo nugget.
- El hielo sale por una abertura en la parte inferior de la unidad.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Regulación del stock de hielo mediante un sistema de control óptico de precisión.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Auto diagnosis con señalización de leds sobre el funcionamiento y alertas.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
19107190	ENGIM-300	Air	R290	-	310	-	3240	559x622x712	-

Opciones

60HZ	UK	DP
ENGIM-300	0	0

Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE
ENGIM-300	1	1	1

Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	S-130/ 160 KG CÓDIGO	€	S-160/ 180 KG CÓDIGO	€	S-220/ 230 KG CÓDIGO	€	S-350/ 340 KG CÓDIGO	€
ENGIM-300	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
	39,36/ 390 KG CÓDIGO	-	S-500/ 480 KG CÓDIGO	-	S CART/ 300 + 112 KG CÓDIGO	-	S2CART/ 617 + 224 KG CÓDIGO	-
ENGIM-300	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Fabricadores de hielo en escamas



F

Características generales

- Producción de escamas planas muy frías y secas. El espesor puede regularse entre 1.5 y 3 mm.
- Funcionamiento basado en un cilindro estático sin juntas giratorias y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Bomba de arrastre magnético.
- Sistema de paro electrónico.
- Controles para detectar: falta de nivel de agua, aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Conexión eléctrica 380V-415V 50Hz 3N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODEL	CONDENSATION SYSTEM	GAS	TANK CAPACITY (KG)	PRODUCTION (KG/DAY)	Nº CUBES PER CYCLE	POWER (W)	DIMENSIONS (MM)	€
19082465	FLAKE 1000*	Air	R-452a	-	1000	-	5500	1340x1150x870	-

*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

Opciones

MODELO	60 FRECUENCIA	UK	DP
FLAKE 1000	0	-	-

Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE
FLAKE 1000	1	1	1

Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	39,36/ 390 KG CÓDIGO	€	S-500/ 480 KG CÓDIGO	€	S CART/ 300 + 112 KG CÓDIGO	€	S2CART/ 617 + 224 KG CÓDIGO	€
FLAKE 1000	-	-	-	-	-	-	19082383	-

Fabricadores de cubitos huecos



C

Características generales

- Produce un cubito semihueco con una mayor superficie que enfría más rápido la bebida.
- Sistema de paletas que permite fabricar hielo en las condiciones más adversas de calidad de agua (agua dura) y en los emplazamientos menos adecuados.
- El movimiento del agua gracias garantiza que el agua más pura toque el evaporador, obteniendo el cubito más claro.
- No necesita filtros de agua.
- Diseñada sin termostato, se evitan problemas y se obtiene todo el hielo posible.
- Sin temporizador. Se detecta el final del ciclo de hielo y el llenado del almacén a través de dispositivos mecánicos.
- Apertura de puerta hacia dentro para evitar accidentes.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
C shaped cubes (20 gr)									
19107192	EFIM-20 C	Air	R290	6	24	15	778	401x506x643	-
19107193	EFIM-20 C	Water	R290	6	24	15	778	401x506x643	-
19107194	EFIM-30 C	Air	R290	12	38	25	778	401x506x698	-
19107195	EFIM-30 C	Water	R290	12	38	25	778	401x506x698	-
19107196	EFIM-40 C	Air	R290	12	40	25	404	401x506x698	-
19107197	EFIM-40 C	Water	R290	12	40	25	404	401x506x698	-
19107198	EFIM-60 C	Air	R290	30	63	45	1266	594x557x934	-
19107199	EFIM-60 C	Water	R290	30	66	45	1266	594x557x934	-
19107200	EFIM-90 C	Air	R290	37	83	55	1804	674x557x984	-
19107191	EFIM-90 C	Water	R290	37	83	55	1804	674x557x984	-
19107201	EFIM-130 C	Air	R290	50	119	80	2292	844x557x984	-
19107240	EFIM-130 C	Water	R290	50	114	80	2292	844x557x984	-

Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EFIM-20	0	0	-
EFIM-30	0	0	-
EFIM-40	0	0	-
EFIM-60	0	0	-
EFIM-90	0	0	-
EFIM-130	0	0	-

Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA	KIT DE 4 PATAS (ALTURA AJUSTABLE)
EFIM-20	1	1	1	1	-
EFIM-30	1	1	1	1	1
EFIM-40	1	1	1	1	1
EFIM-60	1	1	1	1	1
EFIM-80	1	1	1	1	1
EFIM-130	1	1	1	1	1

Depósitos para fabricantes modulares (Silos)



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Cuba interior de polietileno sanitario de gran dureza, resistente a golpes, y roces.
- Cuba interior sin juntas, de una sola pieza y con esquinas redondeadas, eliminando posibles puntos de suciedad y facilitando la limpieza.
- Sistema de drenaje que recoge y conduce el agua al desagüe manteniendo el silo limpio y seco.

Prestaciones específicas

- Ergonómico, fácil de mover sin apenas esfuerzo.
- Dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Hecho en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza.
- Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Se pueden incluir cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

MODELO	ADECUADO PARA	REFERENCIA	CAPACIDAD DEL DEPÓSITO (KG)	DIMENSIONES (MM)	€
Depósitos					
S-130	FICE	19082415	160	762x819x740	-
	MGIM / NGIM	19082414			
S-160	FICE	19082417	180	559x872x1122	-
	MGIM / NGIM	19082416			
S-220	MFIM / FICE	19031799	230	762x819x1071	-
	MGIM / NGIM	19031843			
S-350	MFIM / FICE	19082418	340	1067x819x1071	-
	MGIM	19082374			
S-400	MFIM / FICE	19096225	390	1219x819x1071	-
	S400 MGIM	19096224			
S-500	MFIM / FICE	19031802	480	1321x872x1122	-
	MGIM	19031844			
Depósito con carro					
SCART	MFIM / FICE	19082382	300+112	762x1016x1865	-
	MGIM / NGIM	19082380			
S2CART	MFIM	19082384	617+224	1524x1016x1820	-
	FICE	19082385			
	MGIM / NGIM	19082383			

Accesorios estándar

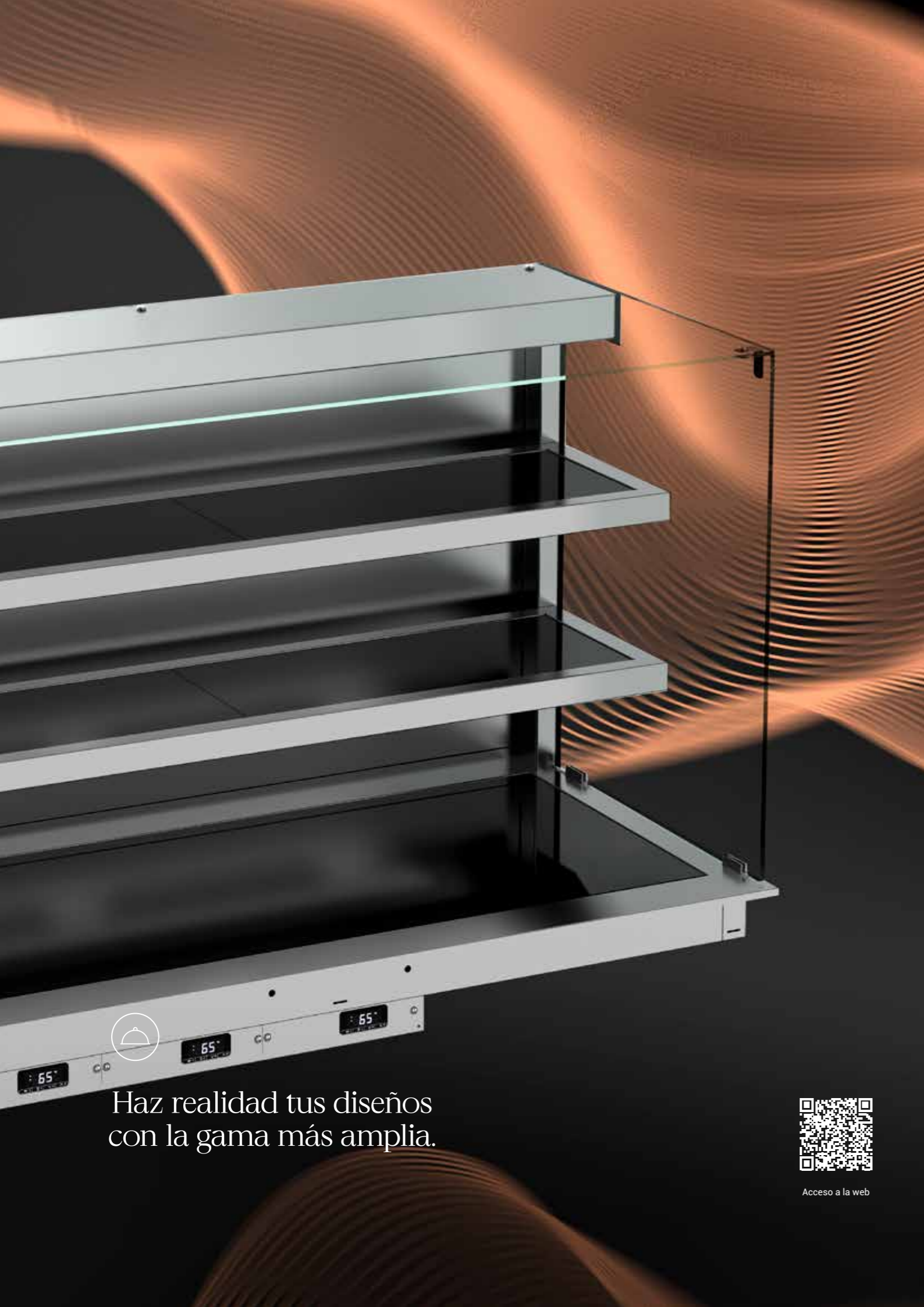
MODELO	MANGUERA DE DESAGÜE	CODO DE DESAGÜE	LARGE SCOOP	KIT DE 4 PATAS (ALTURA AJUSTABLE)	PALA DE MANGO LARGO	SOPORTE PARA PALA
Depósito	1	1	1	1	-	-
Depósito con carro	1	-	1	-	1	1

Accesorios

REFERENCIA	MODELO	DESCRIPCIÓN	€	
Filtros				
	19038797	FC-100	Filtro anticaking	-
	19038798	FP-100	Filtro partículas	-
	19038799	CC-100	Cartucho recambio anticaking	-
	19038800	CP-100	Cartucho recambio anticaking	-
	19031839	CS-101	Filtro anticaking/carbón activo/partículas	-
	19082428	CS-102	Filtro anticaking/carbón activo/partículas	-
Palas				
	19082429	PALA PEQUEÑA	Pala pequeña	-
	19082462	PALA MEDIANA	Pala mediana	-
Kit apilado				
	19082425	KIT APILADO EMFIM 150	Kit apilado	-
	19082426	KIT APILADO MFIM 400	Kit apilado	-
	19082427	KIT APILADO FICE	Kit apilado	-
Crusher				
	19082464	TRITURADOR DE HIELO	Triturador	-



Distribución



Haz realidad tus diseños
con la gama más amplia.



Acceso a la web

Drop-in

Elementos refrigerados	381
Elementos calientes	384
Elementos mixtos frío-calor	388
Pantallas	389
Cristales	390
Vitrinas cúbicas refrigeradas	391
Vitrinas cúbicas calientes	393
Reservas	394
Dispensadores	395
Accesorios	395
Códigos remotos	396

Elementos refrigerados

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Sistema de evaporación automático del agua de desescarche como accesorio.
- 220-240V 1N~.

PLACAS Y CUBAS ESTÁTICAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. frutas, ensaladas, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración mediante serpentín de cobre expandido localizado en su base y también en los laterales en cuba de altura 160mm para mejorar el rendimiento del sistema.
- Cuba exposición producto fresco con cúpula especialmente diseñada para mantener la temperatura y exponer productos frescos (p. ej. carne, pescado, marisco, etc.) a fin de que éstos sean seleccionados por un comensal y preparados por un chef en estaciones de tipo show-cooking.
- Temperaturas de trabajo: -10°C/ +5°C (cuba altura 160 mm: 0°C/ +8°C).



MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
PLACA 1 NIVEL												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Incluido	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1115x610x476	1090x585	-	3	215	4	Incluido	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1440x610x476	1415x585	-	4	225	4	Incluido	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1765x610x476	1740x585	-	5	305	4	Incluido	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2090x610x476	2065x585	-	6	330	4	Incluido	-
PLACA 2 NIVELES												
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1115x610x546	1090x585	-	3	215	4	Incluido	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1440x610x546	1415x585	-	4	225	4	Incluido	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1765x610x546	1740x585	-	5	305	4	Incluido	-
CUBA ALTURA 80mm												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1115x610x521	1090x585	80	3	215	4	Incluido	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1440x610x521	1415x585	80	4	225	4	Incluido	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1765x610x521	1740x585	80	5	305	4	Incluido	-
CUBA ALTURA 160mm												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1115x610x632	1090x585	160	3	215	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1440x610x632	1415x585	160	4	220	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1765x610x632	1740x585	160	5	305	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2090x610x632	2065x585	160	6	310	4	Incluido	-
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO												
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Incluido	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

PLACA BAJO ENCIMERA

- Especialmente diseñada para ser instalada bajo una encimera, asegurando el mantenimiento del producto previamente refrigerado a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración de la placa mediante serpentín de cobre expandido localizado en su base.
- Temperaturas de trabajo: -25°C/ -10°C.



FPBCF-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
	FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Incluido	-
	FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Incluido	-
	FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Incluido	-
	FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Incluido	-
	FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA VENTILADA

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, yogures, entrantes fríos presentados en platos, ramequines o GN1/1-100mm etc.) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación que permiten una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo así como una mejor distribución del frío en la cuba.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Temperaturas de trabajo: 0°C/ +4°C.



FCRV7-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
	FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Incluido	-
	FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Incluido	-
	FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Incluido	-
	FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Incluido	-
	FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Incluido	-



Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Especialmente diseñada para la exposición y mantenimiento de alimentos congelados, especialmente helados envasados o a granel, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- No está diseñada para mantener producto congelado durante un periodo de tiempo más allá de un servicio de comidas estándar (duración máxima de 3 a 4 horas)
- Temperaturas de trabajo: -20°C/ -14°C.



DDCF6-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD 360X165	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
 DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Incluido	-
 ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVAPORCIONADOR					-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA Y CHAMPAGNERA NEUTRA DE HIELO

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. frutas, postres, entrantes fríos presentados en platos o ramequines) o bebidas frías presentadas sobre hielo (p. ej. botellas, latas, zumos, refrescos, etc.) durante el servicio.

- DDCI-120-4 y CHMP-450: Tres (3) tiras LED RGB en el fondo de la cuba para conseguir una iluminación homogénea. Mando radio frecuencia para control de efectos, selección de color y luminosidad.
- Champanera con una superficie de apoyo de 4 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.






DDCI-120-4



CNH6-80-4



CHMP-450

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
CUBA NEUTRA DE HIELO CON LUZ											
 DDCI-120-4	-	50/60	19105958	1440x610x348	1415x585	120	4	60	-	-	-
CUBA NEUTRA DE HIELO											
CNH6-80-2	-	-	19047624	790x610x122	765x585	80	2	-	-	-	-
CNH6-80-3	-	-	19047625	1115x610x122	1090x585	80	3	-	-	-	-
 CNH6-80-4	-	-	19047626	1440x610x122	1415x585	80	4	-	-	-	-
CNH6-80-5	-	-	19047627	1765x610x122	1740x585	80	5	-	-	-	-
CNH6-80-6	-	-	19047628	2090x610x122	2065x585	80	6	-	-	-	-
CHAMPAGNERA NEUTRA DE HIELO CON LUZ											
 CHMP-450	-	50/60	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-

TEPPANYAKI HELADOS

- Especialmente diseñada para realizar preparaciones en vivo y servir postres fríos (rollos de helado, crepes, sorbetes, cócteles, chocolate, etc.) a la vista del comensal.
- Temperaturas de trabajo: -35°C/ -20°C.



DDTPY6-2

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
 DDTYP6-2	R290	50	19106277	790x610x634	765x585	30	2	695	4	Incluido	-

Elementos calientes

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Pantalla con luz y calor disponible como accesorio para mejorar el mantenimiento de temperatura y aumentar el tiempo de conservación en la superficie del alimento.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

PLACA CALIENTE

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.

- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.

Placa vitrocerámica

- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.



PV6-4



PV6-4-W


	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO			DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
	PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
	PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1115x610x147	1090x585	3	1355
	PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1440x610x147	1415x585	4	1805
	PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1765x610x147	1740x585	5	2255
	PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2090x610x147	2065x585	6	2710

Placa cristal templado

- Cristal templado resistente de 6 mm de espesor.
- No recomendado para depositar recipientes a temperaturas superiores a 180°C.



DDHTP6-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	POTENCIA (W)	€
	DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Negro	905
	DDHTP6-3	19105743	1115x610x147	1090x585	3	Negro	1355
	DDHTP6-4	19105744	1440x610x147	1415x585	4	Negro	1805
	DDHTP6-5	19105745	1765x610x147	1740x585	5	Negro	2255
	DDHTP6-6	19105746	2090x610x147	2065x585	6	Negro	2710

Placa vitrocerámica sin marco

- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Encastre enrasado a nivel de la encimera, maximizando la limpieza y la continuidad estética.



PVE11-4

	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO			DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
	PVE11-2	19081562	-	PVE11-2-W	19081563	-	650x530x137	656x536	2	905
	PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1355
	PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1300x530x137	1312x536	4	1805
	PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1625x530x137	1631x536	5	2255
	PVE11-6	19081570	-	PVE11-6-W	19081571	-	1950x530x137	1956x536	6	2710

PLACA VITROCERÁMICA SHOWCOOKING

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes, presentados en platos, tras su preparación en un mueble show-cooking, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.



DDHC3-4



DDHC3-4-W

CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO			DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD PLATOS Ø250 mm	POTENCIA (W)
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
DDHC3-2	19107256	-	DDHC3-2-W	19107261	-	790x295x147	765x282	2	455
DDHC3-3	19107258	-	DDHC3-3-W	19107262	-	1115x295x147	1090x282	3	680
DDHC3-4	19107259	-	DDHC3-4-W	19107263	-	1440x295x147	1415x282	4	905
DDHC3-5	19107260	-	DDHC3-5-W	19107264	-	1750x295x147	1740x282	5	1130

PLACA EXPOSITORA PAELLAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes presentados en paelleras, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Incluye una pantalla con luz y calor mediante lámparas halógenas, para mejorar el mantenimiento de temperatura y aumentar el tiempo de conservación en la superficie del alimento.



PVEP-R-530

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	COLOR	POTENCIA (W)	€
PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Negro	935	-

PLACA CALIENTE BAJO ENCIMERA

- Especialmente diseñada para ser instalada bajo una encimera, asegurando el mantenimiento del producto previamente calentado a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.



PBCC-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
PBCC-2	19078507	611x590x147	2	905	-
PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1355	-
PBCC-4	19078509	1261x590x147	4	1805	-
PBCC-5	19078510	1586x590x147	5	2255	-
PBCC-6	19078511	1911x590x147	6	2710	-

CUBA BAÑO MARIA

- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm.

Baño maría seco estático

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos líquidos calientes (p. ej. sopa, caldo, estofado, etc.).
- Sistema de calor estático mediante batería de resistencias en el fondo de la cuba.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.



DDHS6-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
DDHS6-3	19105718	1115x610x348	1090x585	3	1805	-
DDHS6-4	19105719	1440x610x348	1415x585	4	2405	-
DDHS6-5	19105720	1765x610x348	1740x585	5	3030	-

Baño maría seco ventilado

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc.) presentados en recipientes GN profundos asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calor ventilado mediante baterías de resistencias con un ventilador que crea un circuito de aire caliente dentro de la cuba permitiendo una puesta en régimen rápida de temperatura.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.



DDHV7-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
DDHV7-3	19105721	1115x720x348	1090x690	3	1250	-
DDHV7-4	19105722	1440x720x348	1415x690	4	1250	-
DDHV7-5	19105723	1765x720x348	1740x690	5	2050	-
DDHV7-6	19105724	2090x720x348	2065x690	6	2050	-

Baño maría agua

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc.) presentados en recipientes GN profundos asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.

- El sistema baño maría agua consigue la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- CBMMA6-1: Llenado de la cuba manual con baldes, sin grifo.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +90°C.



CBMAA6-4

LLENADO AUTOMÁTICO				LLENADO MANUAL				DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€			
-	-	-	-	CBMMA6-1	19051982	1010	-	465x610x302	440x585	1
CBMAA6-1	19051980	1025	-	CBMA6-1	19043193	1010	-	515x610x302	490x585	1
CBMAA6-2	19047656	1525	-	CBMA6-2	19043194	1510	-	790x610x302	765x585	2
CBMAA6-3	19047657	2025	-	CBMA6-3	19043195	2005	-	1115x610x302	1090x585	3
CBMAA6-4	19047658	2525	-	CBMA6-4	19043196	2510	-	1440x610x302	1415x585	4
CBMAA6-5	19047659	3045	-	CBMA6-5	19043197	3030	-	1765x610x302	1740x585	5
CBMAA6-6	19047660	3570	-	CBMA6-6	19047649	3555	-	2090x610x302	2065x585	6

CUBA BAÑO MARIA SALSAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir salsas calientes en estaciones de tipo show-cooking.
- Adecuado para recipientes GN 1/6 con una profundidad máxima de 100mm.

Baño maría seco estático

- Sistema de calor estático mediante una resistencia en el fondo de la cuba.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.



CBMS16-4


MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/6	POTENCIA (W)	€
CBMS16-3	19081509	576x256x252	551x227	3	860	-
CBMS16-4	19081524	738x256x252	713x227	4	1210	-

Baño maría agua

- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- El sistema baño maría agua consigue la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +90°C.



CBMAA16-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/6	TIPO LLENADO AGUA	POTENCIA (W)	€
 CBMA16-3	19081533	584x256x252	551x227	3	Manual grifo	810	-
CBMA16-4	19081534	746x256x252	713x227	4	Manual grifo	810	-
CBMAA16-3	19081535	584x256x292	551x227	3	Automático	820	-
CBMAA16-4	19081536	746x256x292	713x227	4	Automático	820	-



TRINCHANTE

- Especialmente diseñado para mantener, exponer, trinchar y servir alimentos calientes (p. ej. carne asada, roast beef, jamón, pavo, etc.) en estaciones de tipo show-cooking, asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Fuentes de calor en la parte inferior (base con cuba baño maría agua) y superior (lámpara calor cerámico halógena infrarroja) del trinchant.
- Base para colocar el producto de acero inoxidable, con rejilla perforada, fácil de limpiar.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +90°C.



TRCBMA6-1

TRCBMA6-2

LLENADO AUTOMÁTICO				LLENADO MANUAL				DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€			
 TRCBMAA6-1	19079250	1300	-	TRCBMA6-1	19079228	1285	-	515x610x1005	490x585	1
 TRCBMAA6-2	19079251	2575	-	TRCBMA6-2	19079229	2560	-	790x610x1005	765x585	2

OLLA SOPERA

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos líquidos calientes (p. ej. sopa, caldo, estofado, etc.) asegurando el mantenimiento del producto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calor baño maría mediante una resistencia circular que envuelve la cuba. No se requiere desagüe.
- Potenciómetro para regular la temperatura de la resistencia al nivel deseado



OS1-10

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (W)	€
 OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	-

Elementos mixtos frío-calor

Características generales





- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos y calientes sobre una misma superficie.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Sistema de refrigeración de la placa estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Aislamiento con lana de roca permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de calor.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Temporización mínima programada para el paso de utilización de calor al frío o viceversa, para una correcta utilización del equipo.
- Placa mixta vitrocerámica: placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor de color blanco.
- Placa mixta acero inoxidable: superficie de la placa completamente plana en acero inoxidable.
- Temperaturas de trabajo:
 - En modo calor: +30°C/ +100°C.
 - En modo frío: -8 °C/ +5 °C (en condiciones de clase climática 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

MODELO	CÓDIGO	GAS	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
PLACA MIXTA VITROCERÁMICA BLANCA								
 FPRV6-2-W	19092274	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluido	-
 FPRV6-3-W	19092275	R-290	1115x610x478	1090x585	3	1490	Incluido	-
PLACA MIXTA ACERO INOXIDABLE								
 FPRSS6-2	19092278	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluido	-
 FPRSS6-3	19092279	R-290	1115x610x478	1090x585	3	1490	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

Pantallas

Características generales

- Especialmente diseñada para mejorar la higiene de los alimentos expuestos durante el servicio, gracias a su función anti-olientos.
- Fabricada en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta, en tubo redondo de Ø 51 mm o rectangular de 60 x 30 mm.

- Incluye mordazas para el anclaje fácil de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas.



Pantallas con iluminación, calor halógeno o cerámico

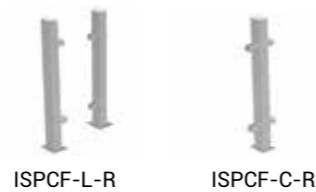
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Pantallas con iluminación: iluminación mediante LED de alta luminosidad. A instalar sobre elementos técnicos neutros o refrigerados.

- Pantallas con calor halógeno: Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo.
- Pantallas calor cerámico: Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas y elementos cerámicos alternados. Los elementos cerámicos proveen un calor más intenso y concentrado.

CAPACIDAD GN 1/1	ALTURA (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	POTENCIA (W)	FORMA CRISTAL			SOPORTE						
				Redondo	Rectangular		Redondo	Rectangular					
				MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	
PANTALLAS NEUTRAS													
1 Nivel	426			DDFN	19106278	-	ISPCCS-R	19071964	-	DDFNT-R	19105717	-	
2 Niveles	676						ISPCCS-R-2	19071966					
PANTALLA CON ILUMINACIÓN													
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19105702	-	DDFL-R-2	19105707	-	DDFLT-R-2	19105712	-
3	426	1045	25		DDFL-3	19105703	-	DDFL-R-3	19105708	-	DDFLT-R-3	19105713	-
4	426	1370	35		DDFL-4	19105704	-	DDFL-R-4	19105709	-	DDFLT-R-4	19105714	-
5	426	1695	45		DDFL-5	19105705	-	DDFL-R-5	19105710	-	DDFLT-R-5	19105715	-
6	426	2020	55		DDFL-6	19105706	-	DDFL-R-6	19105711	-	DDFLT-R-6	19105716	-
PANTALLA CALOR HALÓGENO													
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19105672	-	DDFH-R-2	19105677	-	DDFHT-R-2	19105682	-
3	426	1045	900		DDFH-3	19105673	-	DDFH-R-3	19105678	-	DDFHT-R-3	19105683	-
4	426	1370	1200		DDFH-4	19105674	-	DDFH-R-4	19105679	-	DDFHT-R-4	19105684	-
5	426	1695	1500		DDFH-5	19105675	-	DDFH-R-5	19105680	-	DDFHT-R-5	19105685	-
6	426	2020	1500		DDFH-6	19105676	-	DDFH-R-6	19105681	-	DDFHT-R-6	19105686	-
PANTALLA CON CALOR CERÁMICO													
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19105687	-	DDFC-R-2	19105692	-	DDFCT-R-2	19105697	-
3	426	1050	1050		DDFC-3	19105688	-	DDFC-R-3	19105693	-	DDFCT-R-3	19105698	-
4	426	1370	1450		DDFC-4	19105689	-	DDFC-R-4	19105694	-	DDFCT-R-4	19105699	-
5	426	1695	1850		DDFC-5	19105690	-	DDFC-R-5	19105695	-	DDFCT-R-5	19105700	-
6	426	2020	1850		DDFC-6	19105691	-	DDFC-R-6	19105696	-	DDFCT-R-6	19105701	-

Soportes para cristales de protección verticales

- Especialmente diseñada como elemento de protección de los clientes en show-cooking o zonas de exposición con servicio asistido.
- Los cristales frontales de protección IDFG no están incluidos y deben pedirse por separado.

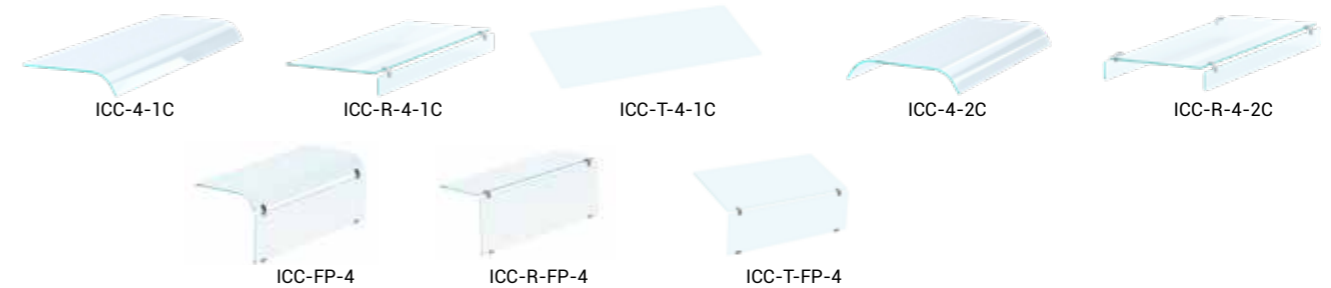


MODELO	SOPORTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Conjunto de dos (2) soportes laterales	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Un (1) soporte central	-

Cristales

Características generales

- Cristales templados.
- Su instalación protege a los alimentos expuestos de los alientos y al comensal de los vahos.
- La sujeción se realiza fácilmente mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



CAPACIDAD GN 1/1	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CRISTAL FRONTAL												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1975x520x6	-
CRISTAL CENTRAL												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1975x585x123	-	-	-	-	-
CRISTAL FRONTAL CERRADO												
2	ICCS-FP-2	19072070	675x515x420	-	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	-	ICCS-T-FP-2	19105647	675x486x525	-
3	ICCS-FP-3	19072071	1000x515x420	-	ICCS-R-FP-3	19072076	1000x433x420	-	ICCS-T-FP-3	19105648	1000x486x525	-
4	ICCS-FP-4	19072072	1325x515x420	-	ICCS-R-FP-4	19072077	1325x433x420	-	ICCS-T-FP-4	19105649	1325x486x525	-
5	ICCS-FP-5	19072073	1650x515x420	-	ICCS-R-FP-5	19072078	1650x433x420	-	ICCS-T-FP-5	19105670	1650x486x525	-
6	ICCS-FP-6	19072074	1975x515x420	-	ICCS-R-FP-6	19072079	1975x433x420	-	ICCS-T-FP-6	19105671	1975x486x525	-

Cristales de protección verticales para soportes neutros

- Cristal especialmente diseñado para proteger al comensal de un contacto no deseado.
- Cristal frontal recto templado a incorporar en los soportes para cristales frontales de protección.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1975x395x6	6	-

Vitrinas cúbicas refrigeradas

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante servicios de duración prolongada, hasta 24 horas.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada y encender al iluminación de la vitrina.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Tira de LED en la parte superior de la vitrina.
- 220-240V 1N~.

VITRINAS CÚBICAS REFRIGERADAS CON CUBA VENTILADA

- Cuba refrigerada ventilada con base ajustable para presentar cubetas de distintas alturas. Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Cubeta evaporación, con sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche, como accesorio.
- Estantes de cristal templado fácilmente extraíbles y regulables en altura.
- Cortina textil: los alimentos previamente refrigerados se mantienen fríos por una duración limitada de 3-4 horas cuando la vitrina esté abierta en lado cliente.

- Clapets frontales: de plástico para acceder al alimento de cada estante.
- Cerrada: cristal frontal templado con fijación mediante soportes mordaza de aluminio anodizado que permite abatir el cristal para su limpieza.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Clase climática: 3M2 en modelos con cortina textil (CT) y 3M1 en modelos con clapets (CP) y cerrada (CL).
- Temperaturas de trabajo: +4°C/ +10°C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Lado cliente: CORTINA (CT)

MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluido	-
DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluido	-
DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluido	-
DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluido	-
LADO SERVICIO: MURAL (W)									
DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluido	-
DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluido	-
DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.



Lado cliente: CLAPETS (CP)

MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluido	-
DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluido	-
DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluido	-
DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluido	-
DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Incluido	-
LADO SERVICIO: MURAL (W)									
DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluido	-
DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluido	-
DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.



Lado cliente: CERRADA (CL)

MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50	790x720x1488	765x690	2	410	Incluido	-
DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	470	Incluido	-
DDRVC7-H-CL-3-4	19106287	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	650	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	470	Incluido	-
DDRVC7-S-CL-3-4	19106294	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	650	Incluido	-
DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Incluido	-
2 NIVELES LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50	1115x720x1276	1090x690	3	390	Incluido	-
DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50	1440x720x1276	1415x690	4	550	Incluido	-
DDRVC7-S-CL-2-5	19106304	R290	50	1765x720x1276	1740x690	5	675	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

VITRINAS CÚBICAS REFRIGERADAS VENTILADAS INDEPENDIENTES

- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie.
- Cubeta evaporación, con sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche, como dotación estándar.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Clapets frontales de plástico para acceder al alimento de cada estante.

- Estantes de acero inoxidable, sin posibilidad de regulación en altura.
- Modelos DDRVCO: base abierta, que pueden instalarse sobre cualquier placa/cuba refrigerada estática mediante herrajes suministrados.
- Modelos DDRVCC: base lisa aislada, para poder instalarse como elemento independiente sobre cualquier superficie lisa.
- Clase climática: 3M1.
- Temperaturas de trabajo: +2°C/ +10°C.



DDRVCO6-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

BASE ABIERTA			BASE LISA AISLADA			GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€						
DDRVC06-S-CP-3	19106305	-	DDRVC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50	1106x600x1188	3	910	Incluido
DDRVC06-S-CP-4	19106306	-	DDRVC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50	1431x600x1188	4	1045	Incluido
DDRVC06-S-CP-5	19106307	-	DDRVC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50	1756x600x1188	5	1280	Incluido

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

Vitrinas cúbicas calientes

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estantes lisos en cristal vitrocerámico resistente negro de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón en la parte inferior de la placa y de los estantes (excepto modelo lado cliente cerrado).
- Pantallas de luz y calor mediante halógenos situadas sobre la placa y el estante(s) vitrocerámico(s).

- Dos (2) o (3) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en el/los estante(s) vitrocerámico(s), de forma separada.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Lado cliente cerrada: cristal frontal templado con fijación mediante soportes mordaza de aluminio anodizado que permite abatir el cristal para su limpieza.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C en modelos con lado cliente abierto y +30°C/+80°C en modelos con lado cliente cerrado.



DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	€	
3 NIVELES									
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS									
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1115x720x952	1090x690	3	Abierta	3620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1440x720x952	1415x690	4	Abierta	4970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1765x720x952	1740x690	5	Abierta	6320	-
LADO SERVICIO: MURAL									
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1115x720x952	1090x690	3	Abierta	3620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1440x720x952	1415x690	4	Abierta	4970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1765x720x952	1740x690	5	Abierta	6320	-
2 NIVELES									
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS									
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1115x720x742	1090x690	3	Cerrada	1965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1440x720x742	1415x690	4	Cerrada	2710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1765x720x742	1740x690	5	Cerrada	3465	-

Reservas

Características generales

- Especialmente diseñadas para su encastre bajo encimera como reservas para el mantenimiento de productos refrigerados o calientes.
- Fabricadas en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Reservas refrigeradas:
 - Con puertas batientes o cajones, para albergar cubetas o parrillas GN 2/1 o GN 1/1.
 - Evaporador con tiro de aire forzado y burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene.

- Sistema de evaporación automático del agua de desescarche como accesorio.
- Temperaturas de trabajo: +0°C/ +6°C.
- Reservas calientes:
 - Con puertas correderas y calefacción interior por aire forzado.
 - Temperaturas de trabajo: +30°C/ +90°C.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

MODELO	GAS REFRIGERANTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN	Nº DE PUERTAS	Nº DE CAJONES	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
RESERVA REFRIGERADA											
	DDRC4-12 D	R290	19105783	1370x676x450	GN 2/1	1	-	150	4	Incluido	-
	DDRC4-22 DD	R290	19105784	1763x766x450	GN 2/1	2	-	210	4	Incluido	-
	DDRC5-12 D	R290	19105785	1145x766x586	GN 2/1	1	-	165	4	Incluido	-
	DDRC5-22 DD	R290	19105786	1763x766x586	GN 2/1	2	-	270	4	Incluido	-
	DDRC5-12 H	R290	19105787	1145x766x586	GN 2/1	-	2	165	4	Incluido	-
	DDRC5-22 HH	R290	19105788	1763x766x586	GN 2/1	-	4	270	4	Incluido	-
	DDRC4-21 DD	R290	19105795	1370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Incluido	-
	DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Incluido	-
	DDRC5-21 DD	R290	19105797	1370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Incluido	-
	DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Incluido	-
	DDRC5-21 HH	R290	19105799	1370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Incluido	-
	DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA (W)	€	
RESERVA CALIENTE					
	TMH4-712 SE	19105725	1196x685x450	1450	-
	TMH4-714 SE	19105726	1395x685x450	1450	-
	TMH4-716 SE	19105727	1596x685x450	1450	-
	TMH4-718 SE	19105728	1796x685x450	2470	-
	TMH4-720 SE	19105729	1996x685x450	2470	-
	TMH6-712 SE	19105730	1196x685x610	1450	-
	TMH6-714 SE	19105731	1396x685x610	1450	-
	TMH6-716 SE	19105732	1596x685x610	2470	-
	TMH6-718 SE	19105733	1796x685x610	2470	-
	TMH6-720 SE	19105734	1996x685x610	2870	-
ACCESORIOS COMUNES					
	KPSR	19056083	Conjunto de 4 patas (altura 150mm)	-	-

Dispensadores

Características generales

- Especialmente diseñados para almacenar y servir platos neutros y calientes y cestas de vajilla.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos y cestas a un nivel constante.
- Fáciles de colocar y extraer.



MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIÁMETRO ENCASTRE (mm)	Ø PLATOS (mm)	CAPACIDAD PLATOS	CARGA MÁXIMA (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS NEUTROS									
IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 a 280	40/45	45	-	-
IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 a 340	40/45	45	-	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIÁMETRO ENCASTRE (mm)	Ø PLATOS (mm)	CAPACIDAD PLATOS	CARGA MÁXIMA (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES									
IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 a 280	40/45	45	480	-
IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 a 340	40/45	45	480	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DISPENSADOR	Ø PLATOS (mm)	€
TAPA PARA DISPENSADOR DE PLATOS					
ITDP-28	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 a 280	-
ITDP-34	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 a 340	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CESTAS (mm)	CAPACIDAD CESTAS (ALTURA 110 mm)	CARGA MÁXIMA (KG)	€
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA							
IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-

Accesorios



MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT CUBETA DE EVAPORACIÓN DEL AGUA DE DESESCARCHE						
DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Frio estático y reservas frías	100	-

EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cubas ventiladas, vitrinas cerradas (CL) y vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 2-3 GN 1/1	450	-
EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 4-5 GN 1/1	900	-

CUBETA DE DESBORDE DEL AGUA DE DESESCARCHE						
OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de alto)	Todos los elementos refrigerados drop-in		-

ÚTIL PARA LEVANTAR ELEMENTOS TÉCNICOS						
PAL-DROPIN		19046641		Todos los elementos drop-in		-

KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frío	1	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frío + interruptor	1	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro caliente	1	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro caliente + interruptor	1	-

Códigos remotos

Placas y cubas estáticas

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
PLACA 1 NIVEL				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
PLACA 2 NIVELES				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
CUBA ALTURA 80mm				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
CUBA ALTURA 160mm				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

Placa bajo encimera

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

Cuba ventilada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-

Cuba mantenimiento de congelados

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

Elementos mixtos frío-calor

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
PLACA MIXTA VITROCERÁMICA BLANCA				
FPRV6-2-W-R	19092276	50/60	2	-
FPRV6-3-W-R	19092277	50/60	3	-
PLACA MIXTA ACERO INOXIDABLE				
FPRSS6-2-R	19092280	50/60	2	-
FPRSS6-3-R	19092281	50/60	3	-

Vitrinas cúbicas refrigeradas con cuba ventilada

Lado cliente: CORTINA TÉXIL (CT)					
MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€	
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)					
DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-	
DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-	
DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-	
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)					
DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-	
DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-	
LADO SERVICIO: MURAL (W)					
DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-	
DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-	
DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-	

Lado cliente: CLAPETS (CP)					
MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€	
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)					
DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-	
DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-	
DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-	
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)					
DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-	
DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-	
DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-	
LADO SERVICIO: MURAL (W)					
DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-	
DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-	
DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-	

Lado cliente: CERRADA (CL)					
MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€	
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)					
DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-	
DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-	
DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-	
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)					
DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-	
DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-	
DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-	
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)					
DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-	
DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-	
DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-	

Reserva refrigerada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN	Nº DE PUERTAS	Nº DE CAJONES	€
DDRC4-12 D-R	19105789	50/60	GN 2/1	1		-
DDRC4-22 DD-R	19105790	50/60	GN 2/1	2		-
DDRC5-12 D-R	19105791	50/60	GN 2/1	1		-
DDRC5-22 DD-R	19105792	50/60	GN 2/1	2		-
DDRC5-12 H-R	19105793	50/60	GN 2/1		2	-
DDRC5-22 HH-R	19105794	50/60	GN 2/1		4	-
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1		4	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1		6	-



Self Service

Self Suite	397
— Dispensadores	399
— Elementos neutros	401
— Muebles refrigerados	403
— Muebles calientes	405
— Vitrinas cúbicas refrigeradas ventiladas	
3 niveles	407
— Vitrinas cúbicas calientes.....	408
Pantallas con estante y cristal	
protector vertical.....	409
Pantallas y cristales	409
Accesorios	410
Opciones.....	412



Flexibilidad para adaptarnos
a tu espacio con ergonomía.



Acceso a la web

Dispensadores

Características generales

- Dispensadores especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos, pan y/o vasos
- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Dispensadores sobre base.
- Encimera a 400 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos. Cuatro (4) lados decorados.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€
BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS									
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Columnas	160	-	-	-	-
	SS-147	18001484	1450x780x400	4 Columnas	320	-	-	-	-
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE									
	D-R-313	18003180	798x780x1514	3 GN 1/3 - 150mm	160	150	-	Rectangular	-
	D-R-613	18003190	1450x780x1514	6 GN 1/3 - 150mm	320	300	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE									
	D-R-313/2	18003191	798x780x1514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm	160	150	120	Rectangular	-
	D-R-613/2	18003192	1450x780x1514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1 - 200mm	320	300	240	Rectangular	-
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE									
	DV-R-6	18003193	798x780x1569	6 niveles de vasos	-	-	-	324/360	Rectangular
	DV-R-62	18003196	1450x780x1569	2x6 niveles de vasos	-	-	-	648/720	Rectangular
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE									
	DVCP-R-6	18003199	1450x780x1569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 niveles de vasos	160	150	120	324/360	Rectangular

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€
DISPENSADOR DE CUBIERTOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Rectangular
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Rectangular
DISPENSADOR DE PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Rectangular
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Rectangular
DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Rectangular
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveles de vasos	-	-	216/240	Rectangular

Elementos neutros

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.

- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	€
MUEBLE NEUTRO					
SM-450	18001494	450x850x900	Cerrado sin reserva neutra	-	-
SM-2	18001495	950x850x900	Vano / Reserva neutra	2	-
SM-3	18001496	1375x850x900	Vano / Reserva neutra	3	-
SM-4	18001497	1600x850x900	Vano / Reserva neutra	4	-
SM-5	18001498	1985x850x900	Vano / Reserva neutra	5	-
SM-6	18001499	2335x850x900	Vano / Reserva neutra	6	-
SM-3-P	18001500	1375x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	3	-
SM-4-P	18001501	1600x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	4	-
SM-5-P	18001502	1985x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	5	-
SM-6-P	18001503	2335x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	6	-
MUEBLE DE ÁNGULO					
SA-I-90	18001504	1141x1141x900	Ángulo interno de 90°. Vano / Reserva neutra	-	-
SA-I-45	18001505	850x850x900	Ángulo interno de 45°. Vano / Reserva neutra	-	-
SA-E-90	18001506	935x935x900	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	-	-
SA-E-45	18001507	850x850x900	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	-	-



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
MUEBLE DE CAJA REGISTRADORA				
SMC-12-D	18001514	1375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la derecha	-
SMC-12-I	18001516	1375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la izquierda	-
SMC-6-D	18001519	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la derecha)	-
SMC-6-I	18001520	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la izquierda)	-
SMC-8-F	18001521	800x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (cara al público)	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ELEMENTO DE FACHADA				
F-5	18001720	550x215x900	Elemento Fachada = 550 mm	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD PLATOS (Ø280MM)	CAPACIDAD VASOS (Ø80/Ø75MM)	CARGA MAX (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS A NIVEL CONSTANTE								
DAN-95	18001508	950x850x900	2 columnas de platos - neutros	80-90	-	45 por columna	-	-
DAC-95	18001509	950x850x900	2 columnas de platos - calientes	80-90	-	45 por columna	960	-
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA A NIVEL CONSTANTE								
DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 cestas de vasos	-	200 // 265	120	-	-

Muebles refrigerados

Características generales

- Muebles refrigerados especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración del mueble frío estático mediante serpentín de cobre expansionado localizado en la base de la cuba.
- Sistema de refrigeración del mueble frío ventilado con caudal de aire frío constante, generado por ventiladores en el módulo de evaporación.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DSCSP-CR-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON PLACA REFRIGERADA ESTÁTICA											
DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1375x850x900	-	3	Vano / Reserva neutra	215	4	Incluido	-
DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1600x850x900	-	4	Vano / Reserva neutra	225	4	Incluido	-
DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1985x850x900	-	5	Vano / Reserva neutra	305	4	Incluido	-
DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2335x850x900	-	6	Vano / Reserva neutra	330	4	Incluido	-
DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1375x850x900	-	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	380	4	Incluido	-
DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1600x850x900	-	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	390	4	Incluido	-
DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1985x850x900	-	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	575	4	Incluido	-
DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2335x850x900	-	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	600	4	Incluido	-



FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA											
FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1375x850x900	35- 82-120	3	Vano / Reserva neutra	375	4	Incluido	-
FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1600x850x900	35- 82-120	4	Vano / Reserva neutra	380	4	Incluido	-
FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1985x850x900	35- 82-120	5	Vano / Reserva neutra	485	4	Incluido	-
FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2335x850x900	35- 82-120	6	Vano / Reserva neutra	510	4	Incluido	-
FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1375x850x900	35- 82-120	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	525	4	Incluido	-
FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1600x850x900	35- 82-120	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	530	4	Incluido	-
FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1985x850x900	35- 82-120	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	695	4	Incluido	-
FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2335x850x900	35- 82-120	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	720	4	Incluido	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA											
FSCR-3	R290	50/60	18004684	1265x875x900	80	3	-	215	4	Incluido	-
FSCR-4	R290	50/60	18004685	1590x875x900	80	4	-	225	4	Incluido	-
FSCR-5	R290	50/60	18004686	1975x875x900	80	5	-	305	4	Incluido	-
FSCR-6	R290	50/60	18004687	2325x875x900	80	6	-	330	4	Incluido	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA											
FSCV-3	R290	50/60	18004688	1265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Incluido	-
FSCV-4	R290	50/60	18004689	1590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Incluido	-
FSCV-5	R290	50	18004690	1975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Incluido	-
FSCV-6	R290	50	18004691	2325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Incluido	-

Muebles calientes

Características generales

- Muebles calientes especialmente diseñados para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento de los muebles con placa vitrocerámica mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.

- Sistema de calor del mueble baño maría agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Sistema de calor del mueble baño maría seco mediante resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SV-SR-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA							
SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Vano / Reserva neutra	905	-
SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1355	-
SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	1805	-
SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	2255	-
SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2335x850x900	6	Vano / Reserva neutra	2710	-
SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1375x850x900	3	Reserva caliente	2805	-
SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1600x850x900	4	Reserva caliente	3255	-
SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1985x850x900	5	Reserva caliente	4275	-
SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2335x850x900	6	Reserva caliente	5710	-



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA								
SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Vano / Reserva neutra	1510	-
SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1375x850x900	190	3	Vano / Reserva neutra	2005	-
SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1600x850x900	190	4	Vano / Reserva neutra	2510	-
SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1985x850x900	190	5	Vano / Reserva neutra	3030	-
SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2335x850x900	190	6	Vano / Reserva neutra	3555	-
SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1375x850x900	190	3	Reserva caliente	2905	-
SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1600x850x900	190	4	Reserva caliente	3360	-
SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1985x850x900	190	5	Reserva caliente	4480	-
SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2335x850x900	190	6	Reserva caliente	5245	-
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO								
DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1375x850x900	234	3	Vano / Reserva neutra	1250	-
DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1600x850x900	234	4	Vano / Reserva neutra	1250	-
DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1985x850x900	234	5	Vano / Reserva neutra	2050	-
DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2335x850x900	234	6	Vano / Reserva neutra	2050	-
DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1375x850x900	234	3	Reserva caliente	2100	-
DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1600x850x900	234	4	Reserva caliente	2100	-
DSHV-CR-5	230V 1N 50/60	18007744	1985x850x900	234	5	Reserva caliente	3500	-
DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2335x850x900	234	6	Reserva caliente	3740	-
MUEBLE ISLA CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA								
SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1265x875x900	-	3	-	1355	-
SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1590x875x900	-	4	-	1805	-
SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1975x850x900	-	5	-	2255	-
SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2325x875x900	-	6	-	2710	-

Vitrinas cúbicas refrigeradas ventiladas 3 niveles

Características generales

- Vitrinas refrigeradas especialmente diseñadas para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración de la vitrina ventilada generado por ventiladores del módulo de evaporación situado en la parte inferior de la vitrina.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Estantes en cristal templado de 8 mm de espesor.
- Puertas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio suministrados desmontados.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

Lado cliente: CORTINA TÉXTIL (CT)

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1375x850x1722	3	Vano / Reserva	Cortina textil	970	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1600x850x1722	4	Vano / Reserva	Cortina textil	1200	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1375x850x1722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina textil	1120	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1600x850x1722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina textil	1350	3M2	Incluido	-

LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)

DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1375x850x1710	3	Vano / Reserva	Cortina textil	665	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1600x850x1710	4	Vano / Reserva	Cortina textil	1200	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1375x850x1710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina textil	810	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1600x850x1710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina textil	1350	3M2	Incluido	-

Lado cliente: CLAPETS (CP)

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1375x850x1722	3	Vano / Reserva	Clapets	970	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1600x850x1722	4	Vano / Reserva	Clapets	1200	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1375x850x1722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1120	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1600x850x1722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1350	3M1	Incluido	-

LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)

DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1375x850x1710	3	Vano / Reserva	Clapets	665	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1600x850x1710	4	Vano / Reserva	Clapets	1200	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1375x850x1710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	810	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1600x850x1710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1350	3M1	Incluido	-

Vitrinas cúbicas calientes

Características generales

- Vitrinas calientes especialmente diseñadas para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento la vitrina vitrocerámica mediante resistencias de silicona en la parte inferior de la placa y de los estantes.
- Puertas correderas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto. Abierta en el lado del cliente.
- Pantallas de luz y calor mediante halógenos situadas sobre la placa y los estantes vitrocerámicos.
- Trés (3) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en los estantes vitrocerámicos, de forma separada.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA VITROCERÁMICA								
DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1375x850x1717	3	Vano / Reserva neutra	Abierta	3620	-
DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1600x850x1717	4	Vano / Reserva neutra	Abierta	4970	-
DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1925x850x1717	5	Vano / Reserva neutra	Abierta	6320	-
DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1375x850x1717	3	Reserva caliente	Abierta	5070	-
DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1600x850x1717	4	Reserva caliente	Abierta	6420	-
DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1925x850x1717	5	Reserva caliente	Abierta	8790	-

Pantallas con estante y cristal protector vertical

Características Generales

- Pantallas especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos y para garantizar la protección del comensal.
- Estante de acero inoxidable.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo rectangular.

- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.

- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.

- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	TIPO	SOPORTE	POTENCIA (W)	€
PANTALLA NEUTRA CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL									
DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
DSFS-R-3	-	19106269	1089x540x446	3	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
DSFS-R-4	-	19106270	1414x540x446	4	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
DSFS-R-5	-	19106271	1739x540x446	5	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
DSFS-R-6	-	19106272	2064x540x446	6	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
PANTALLA ILUMINACIÓN CON ESTANTE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL									
DSFLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Iluminación	Estante inox	Rectangular	15	-
DSFLS-R-3	50/60	19106254	1089x540x446	3	Iluminación	Estante inox	Rectangular	25	-
DSFLS-R-4	50/60	19106255	1414x540x446	4	Iluminación	Estante inox	Rectangular	35	-
DSFLS-R-5	50/60	19106256	1739x540x446	5	Iluminación	Estante inox	Rectangular	45	-
DSFLS-R-6	50/60	19106257	2064x540x446	6	Iluminación	Estante inox	Rectangular	55	-
PANTALLA CALOR HALÓGENO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL									
DSFHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	600	-
DSFHS-R-3	50/60	19106259	1089x540x446	3	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	900	-
DSFHS-R-4	50/60	19106260	1414x540x446	4	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1200	-
DSFHS-R-5	50/60	19106261	1739x540x446	5	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1500	-
DSFHS-R-6	50/60	19106262	2064x540x446	6	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1500	-
PANTALLA CALOR CERÁMICO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL									
DSFCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	650	-
DSFCS-R-3	50/60	19106264	1089x540x446	3	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1050	-
DSFCS-R-4	50/60	19106265	1414x540x446	4	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1450	-
DSFCS-R-5	50/60	19106266	1739x540x446	5	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1850	-
DSFCS-R-6	50/60	19106267	2064x540x446	6	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1850	-

Pantallas y cristales

Consultar opciones de pantallas y cristales en la sección del Drop in.



Accesorios



ESN-4



ES-I-90



CJL-2



ITDP-28

Accesorios para elementos neutros

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ACCESORIOS MUEBLES NEUTROS				
ESN-2	19037886	644x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-2	-
ESN-3	19037883	1068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3	-
ESN-4	19037884	1294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4	-
ESN-5	19037885	1679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5	-
ESN-6	19042746	2029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6	-
ESN-3-P	19070426	1068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3-P	-
ESN-4-P	19070427	1294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4-P	-
ESN-5-P	19070428	1679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5-P	-
ESN-6-P	19070429	2029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6-P	-

ACCESORIOS MUEBLES EN ÁNGULO

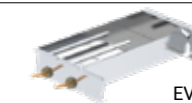
ES-I-45	19037895	578x530	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-45	-
ES-I-90	19037894	1162x591	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-90	-

ACCESORIOS MUEBLES DE CAJA REGISTRADORA

CJL-1	19046593	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-16, SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
CJL-2	19046594	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-12-D, SMC-12-I	-

ACCESORIOS DISPENSADORES DE PLATOS

ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Tapa para dispensadores de platos con Ø 280 mm	-
---------	----------	----------	--	---



EV-KIT-450

Accesorios para elementos refrigerados

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
ACCESORIOS PARA MUEBLES, ISLAS Y VITRINAS REFRIGERADOS					
ESF-3	19046585	534x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	-
ESF-4	19046586	759x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	-
ESF-5/6	19046587	1144x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 o 6 GN 1/1	-	-
SP-70	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	-
CUBETAS DE EVAPORACIÓN					
EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Frio estático, cubetas ventiladas y vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 3 GN 1/1	450	-
EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 4 GN 1/1	900	-

Accesorios para elementos calientes

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
CARROS CALIENTES						
ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 puerta con capacidad para 6 guías GN 2/1.	850	-
ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 cajones con capacidad para 3 cubetas GN 1/1.	850	-
ACCESORIOS MUEBLES CALIENTES						
ESC-2	-	19046588	412x670	Estante intermedio regulable en altura para 2 GN 1/1	-	-
ESC-3	-	19046589	837x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	-
ESC-4	-	19046590	1062x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	-
ESC-5	-	19046591	1447x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 GN 1/1	-	-
ESC-6	-	19046592	1797x670	Estante intermedio regulable en altura para 6 GN 1/1	-	-
SP-70	-	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	-



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Base dispensadora 798 mm	-	Z-2GN-LW	19046612	Mueble 950 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Base dispensadora 1450 mm	-	Z-2GN-L2W	19046613	Mueble 950 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-	Z-3GN	19046614	Mueble 1375 mm	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-	Z-3GN-LW	19046615	Mueble 1375 mm	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-	Z-3GN-L2W	19046616	Mueble 1375 mm	-
Z-SA-I-90	19046630	Ángulo interno de 90°. Vano	-	Z-4GN	19046617	Mueble 1600 mm	-
Z-SA-I-45	19046631	Ángulo interno de 45°. Vano	-	Z-4GN-LW	19046618	Mueble 1600 mm	-
Z-SA-E-90	19046632	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	-	Z-4GN-L2W	19046619	Mueble 1600 mm	-
Z-SA-E-45	19046633	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	-	Z-5GN	19046620	Mueble 1985 mm	-
Z-F-5	19046608	F-5	-	Z-5GN-LW	19046621	Mueble 1985 mm	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-	Z-5GN-L2W	19046622	Mueble 1985 mm	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN	19046623	Mueble 2335 mm	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN-LW	19046624	Mueble 2335 mm	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-	Z-6GN-L2W	19046625	Mueble 2335 mm	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-	Z-3GN-ISL	19046626	Mueble isla 1265 mm	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-	Z-4GN-ISL	19046627	Mueble isla 1590 mm	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-5GN-ISL	19046628	Mueble isla 1975 mm	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-6GN-ISL	19046629	Mueble isla 2325 mm	-
Z-2GN	19046611	Mueble 950 mm	-				

MODELO	DESCRIPCIÓN
-	Zócalo en el lado del cliente del elemento.
LW	Zócalo en el lado del cliente y en un (1) lateral del elemento.
L2W	Zócalo en el lado del cliente y en dos (2) laterales del elemento.
ISL	Zócalo en los cuatro (4) lados del elemento.
LWS	Zócalo en el lado cliente y en un (1) lateral estrecho.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frío	1	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frío + interruptor	1	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro caliente	1	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro caliente + interruptor	1	-

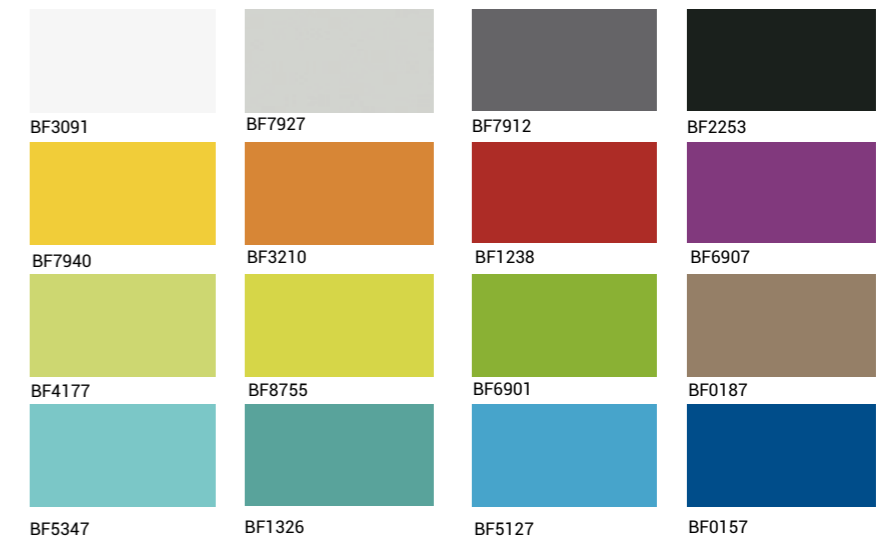
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
DECORACIÓN FINAL DE LÍNEA			
DBFLI	19080942	Decoración color básico fin de línea izquierdo	-
DBFLD	19080943	Decoración color básico fin de línea derecho	-

Opciones

Decoración de fachadas

- ODF0020_BF Fachada decorada con papel laminado en color. A escoger entre 16 colores vitaminados básicos:

- BF3091 Cristal blanco
- BF7927 Folkestone
- BF7912 Tempestad
- BF2253 Diamante negro
- BF7940 Espectro amarillo
- BF3210 Levante
- BF1238 Carnaval
- BF6907 Amarena
- BF4177 Lima
- BF8755 Limón
- BF6901 Verde vibrante
- BF0187 Cachemira
- BF5347 Maui
- BF1326 Capri
- BF5127 Mónaco
- BF0157 Tahiti



Ruedas

- OBF0011+OBF0012 Ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable, de 125 mm de diámetro.
- OBF0011 Rueda pivotante con freno.
- OBF0012 Rueda pivotante sin freno.



Llenado automático para baño maría

- OBM0010 Llenado automático con detector de nivel para elementos baño maría.

Carros de distribución

Carros neutros	415
— Carros de servicio	415
— Carros con guías	416
— Carros para bandejas autoservicio	417
— Carros portaplatos	418
— Carros de emplatar.....	419
— Carros de transporte.....	420
— Contenedor para desperdicios	420
— Cubos de acero inoxidable.....	420
Carros de mantenimiento de temperatura.....	421
— Carros calientes con control de humedad....	421
— Carros calientes para distribución	422
— Carros refrigerados para distribución	423



Tu cocina
en movimiento.



Acceso a la web

Carros de servicio



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Estante insonorizado, robusto y sin aristas cortantes, gracias a la embutición y al plegado perimetral especial.

- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.

- Capacidad para soportar 70 kg por estante, con un máximo de 200 kg por carro (datos válidos para cargas repartidas).

- **Se suministra montado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€
2 ESTANTES					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x695x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1095x695x975	1000x600	-
3 ESTANTES					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1095x695x975	1000x600	-
4 ESTANTES					
	TS-4-59	19092949	995x595x1270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1095x695x1270	1000x600	-

Accesorios para carros de servicio

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil de colocar en todos los carros de servicio estándares TS.



TAC

TAG

ANCHO CARRO 595mm			ANCHO CARRO 695mm			DESCRIPCIÓN
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	
TAG5	19092951	225	TAG6	19097562	-	Soporte para bolsa de basura
TAC5	19092952	131	TAC6	19097563	-	Soporte con 4 cestillos para cubiertos. Incluye cestillos y bandeja de acero inoxidable

Carros con guías

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante la extracción de los

cubetas. Especialmente diseñadas un tope en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de las cubetas durante el transporte.

- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.

Carros GN

- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€			
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17



TTT11-9

Carros GN encastrables

- Diseñado especialmente para el encaje de varios carros, cuando éstos no se utilizan, minimizando el espacio de estocaje.

- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.

- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

Carros pastelería

- Bandejas de pastelería no incluidas.
- 85 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

Carros bandejas isotérmicas Euronorm

- Bandejas isotérmicas euronorm no incluidas.
- 140mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1720	20



TTT53-20



TTT53-10

Carros para cestas de vajilla

- Diseñado especialmente para el estocaje y transporte de cestas de lavavajillas estándar de 500x500 mm.
- Cestas no incluidas.
- 203 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1720	7



TT55-17

Fundas para carros con guías

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES CARROS (mm)	DESCRIPCIÓN	€
PC11-17	19092965	455x640x1700	Funda de PVC para TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1700	Funda de PVC para TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1720	Funda de PVC para TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1720	Funda de PVC para TTT55 (D)-17	-

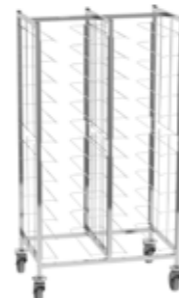


PC55-17

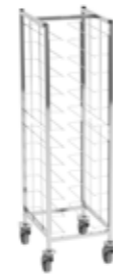
Carros para bandejas autoservicio

Características Generales

- Fabricado en acero inoxidable.
- Carga máxima por nivel de 5 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.
- Permiten almacenar bandejas de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm u otras bandejas con dimensiones máximas de 530 x 370 mm.
- 115 mm de separación entre guías.
- **Se suministra montado.**



TTSA2-24



TTSA1-12

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS	€
TTSA1-12	19106210	530x640x1720	12	-
TTSA2-24	19092963	963x640x1720	12 + 12	-

Carros portaplatos

Carros de inoxidable

- Fabricado en acero inoxidable.
- Estructura robusta con tubo de Ø25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas.
- Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CAPACIDAD PLATOS	Ø MÁXIMO PLATOS (mm)	€
TTD-150	19089283	1125x570x825	Simple	150	320	-
TTD-300	19089284	1125x783x825	Doble	300	320/260	-



TTD-150



TTD-300

Accesorios para carros portaplatos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCD-150	19092969	Funda de PVC para TTD-150	-
PCD-300	19092970	Funda de PVC para TTD-300	-
TASR	19089285	Varillas separadoras de pilas de platos	-



PCD-150



PCD-300



TASR

Carros en polietileno

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste, no marcante y de lavado sencillo.
- Paredes laterales y posteriores gruesas, protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas. Las diferentes modularidades permiten almacenar platos de diferentes diámetros (de 180 a 320 mm).
- Seis (6) bloques separadores para organización de los platos. 45 a 60 platos en cada columna. Capacidad de 180-480 platos.
- Funda protectora translúcida que protege la vajilla almacenada en dotación estándar.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras, dos (2) con freno.
- Color negro.



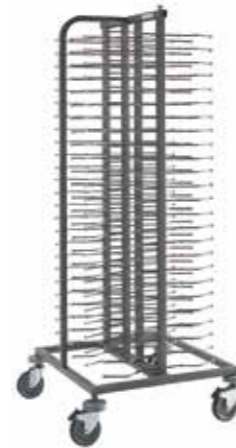
TTDP-710

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TTDP-710	19095153	1100x710x800	-

Carros de emplatar

Características Generales

- Especialmente diseñado para almacenar y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura robusta totalmente soldada.
- Tubo en la parte media para facilitar el traslado y dotarlo de máxima rigidez.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad máxima: 100 platos.
- Separación entre niveles: 60 mm.
- Funda de plástico higiénico (PCP-100) que protege y mantiene limpio el carro como accesorio.
- **Se suministra montado.**



TTP-100

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
TTP-100	19089286	754x754x1800	100	-

Fundas para carros de emplatar

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCP-100	19092972	Funda de PVC para TTP-100	-



PCP-100

Portaplatos mural

- Especialmente diseñado para el servicio de platos en cocinas profesionales de producción media.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura totalmente soldada.
- Tamaño reducido para una fácil ubicación en la pared.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad: 14 platos.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14

Carros de transporte

Carro reforzado grandes cargas

- Diseñado para el transporte de grandes cargas (hasta 300 kg).
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable
- Cuatro (4) ruedas de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€
TTLL-610	19089280	1070x663x910	1000x600	-



TTLL-610

Carro para cestas de vajilla

- Diseñado para el estocaje y transporte de cestas de vajilla de 500x500 mm.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- Carga máxima de 80 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- Cestas no incluidas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Sin asa	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Con asa	-



TTH55-1

TT55-1

Fundas para carros para cestas de vajilla

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PC55-1	19092971	Funda de PVC para TT-55-1 y TTH55-1	-



PC55-1

Contenedor para desperdicios

- Especialmente diseñado para su utilización en restaurantes fast food, self-service, bufets, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rampa que facilita la caída de los residuos al cubo.
- Capacidad para cubos de dimensiones máximas de Ø500 x 690 mm (cubo no incluido).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
FF-66	19092964	668x585x1175	-



FF-66

Cubos de acero inoxidable

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fondo embutido con radios sanitarios para facilitar su limpieza.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø50 mm, sin freno.
- Se puedan colocar debajo de mesas de trabajo u obradores.

DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (L)	ACCIONAMIENTO MANUAL		€	ACCIONAMIENTO CON PEDAL		€
		MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



Carros calientes con control de humedad

Características Generales

- Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.
- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce

mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.

- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un

paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.

- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.



MODELO	VOLTAJE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACION 70 mm)	POTENCIA (W)	€
CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.500	-

Carros calientes para distribución

Características Generales

- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
 - El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
 - Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN-2/1 (según modelo).
 - Separación entre guías de 60 mm.
 - Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³.
- Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.

- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de

- 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.
- Voltaje: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.



CCF-10



CCF-20



CCF-40

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACION 60 mm)	POTENCIA (W)	€
CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-

Carros refrigerados para distribución

Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío. Ideales para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.



ECFF-20 HC



ECFF-40 HC

Características Generales

- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Dotación de estantes GN-2/1 de varilla plastificada (según modelo):
 - CFF-20 - 5 unidades.
 - CFF-40 - 10 unidades.
- Tensión: 230 V / 1+N / 50Hz.

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60mm)	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
 ECFF-20 HC	R-290	50	19075905	826x866x1875	1	17	249	4	Incluido	-
 ECFF-40 HC	R-290	50	19075112	1516x864x1775	2	40	332	4	Incluido	-





Preparación
estática

Fregaderos, lavamanos, grifería profesional

Fregaderos.....	428
— Gama 500.....	429
— Gama 600.....	431
— Gama 700.....	433
— Gran capacidad.....	435
— Con aro desbarasado.....	436
— De preparación de alimentos.....	437
— Vertedero.....	437
— Accesorios.....	438
— Opciones.....	439
Lavamanos murales y de pie.....	440
Grifería profesional.....	441
— Grifos con ducha.....	441
— Grifos manuales con caño.....	444
— Grifos electrónicos con caño.....	445
— Grifos extensibles.....	445
— Accesorios.....	446



Lavar, preparar y limpiar
con calidad y ergonomía.



Acceso a la web

Gama 500



SK-510 WD B1 D1R



Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 0,8 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 500 mm con fregadero, peto posterior

- de 30 mm y canto frontal de 30 mm en punto redondo.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 30 x 30 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas

- inoxidables de altura regulable (0 mm / + 20 mm).
- **Se suministra montado.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO		€	FREGADERO CON BASTIDOR		€
			T	L		L	L	
SK-510	1000x500	B1 D1R	340x365x150	19092980	-	19092984	-	
			340x365x150	19092981	-	19092985	-	
SK-513	1350x500	B2 D1R	340x365x150	19092982	-	19092986	-	
			340x365x150	19092983	-	19092987	-	

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

- Diseñado para incorporar un lavavajillas.
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 30 x 30 mm.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (0 mm / + 20 mm).
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- **Se suministra montado (excepto fregadero).**
- **Opción cerradura en puerta.**

MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (mm)	CON BASTIDOR Y PUERTA		€
			WD	WD	
SK-510	1000x500	B1 D1R	340x365x150	19092988	-
			340x365x150	19092989	-
SK-513	1350x500	B2 D1R	340x365x150	19092990	-
			340x365x150	19092991	-

Accesorios

Soportes murales para fregaderos Gama 500

- Fabricado en acero inoxidable.
- Compatible con fregaderos de gama 500.
- Juego de dos (2) cartelas (izquierda + derecha).



MODELO	CÓDIGO	€
S-5	19092487	-



Gama 600



SK-620 S B2 D2RL



Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 600 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto

- redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO		FREGADERO CON BASTIDOR		FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTE		
			T	€	L	€	S	€	
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19092992	-	19093008	-	19093024	-
SK-610	1000x600	B1 D1R	400x400x250	19092993	-	19093009	-	19093025	-
		B1 D1L	400x400x250	19092994	-	19093010	-	19093026	-
		B2	400x400x250	19092995	-	19093011	-	19093027	-
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19092996	-	19093012	-	19093028	-
		B1 D1L	500x400x250	19092997	-	19093013	-	19093029	-
SK-614	1400x600	B2	500x400x250	19092998	-	19093014	-	19093030	-
		B2 D1R	400x400x250	19092999	-	19093015	-	19093031	-
SK-616	1600x600	B2 D1L	400x400x250	19093000	-	19093016	-	19093032	-
		B1 D1R	500x400x250	19093001	-	19093017	-	19093033	-
		B1 D1L	500x400x250	19093002	-	19093018	-	19093034	-
SK-618	1800x600	B2 D1R	500x400x250	19093003	-	19093019	-	19093035	-
		B2 D1L	500x400x250	19093004	-	19093020	-	19093036	-
SK-620	2000x600	B2 D1R	500x400x250	19093005	-	19093021	-	19093037	-
		B2 D1L	500x400x250	19093006	-	19093022	-	19093038	-
SK-620	2000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093007	-	19093023	-	19093039	-

Fregaderos con bastidor y puerta

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR Y PUERTAS		TIPO DE PUERTAS	€
			D	€		
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19093040	Batiente	-
SK-610	1000x600	B1 D1R	400x400x250	19093041	Correderas	-
		B1 D1L	400x400x250	19093042	Correderas	-
SK-612	1200x600	B2	400x400x250	19093043	Correderas	-
		B1 D1R	500x400x250	19093044	Correderas	-
SK-614	1400x600	B1 D1L	500x400x250	19093045	Correderas	-
		B2	500x400x250	19093046	Correderas	-
SK-616	1600x600	B2 D1R	400x400x250	19093047	Correderas	-
		B2 D1L	400x400x250	19093048	Correderas	-
		B1 D1R	500x400x250	19093049	Correderas	-
SK-618	1800x600	B1 D1L	500x400x250	19093050	Correderas	-
		B2 D1R	500x400x250	19093051	Correderas	-
SK-620	2000x600	B2 D1L	500x400x250	19093052	Correderas	-
		B2 D1R	500x400x250	19093053	Correderas	-
SK-618	1800x600	B2 D1L	500x400x250	19093054	Correderas	-
		B2 D1R	500x400x250	19093055	Correderas	-

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

- Diseñado para incorporar un lavavajillas y un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Los modelos con puertas se suministran montados (excepto fregaderos).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR		FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTE		CON BASTIDOR Y PUERTAS		TIPO DE PUERTAS	€
			WL	€	WS	€	WD	€		
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19093056	-	19093062	-	19093068	Batiente	-
		B1 D1L	400x400x250	19093057	-	19093063	-	19093069	Batiente	-
SK-614	1400x600	B1 D1R	400x400x250	19093058	-	19093064	-	19093070	Batiente	-
		B1 D1L	400x400x250	19093059	-	19093065	-	19093071	Batiente	-
SK-618	1800x600	B1 D1R	500x400x250	19093060	-	19093066	-	19093072	Correderas	-
		B1 D1L	500x400x250	19093061	-	19093067	-	19093073	Correderas	-

Gama 700



SK-716 S B2 D1L



Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 700 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto

- redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		€	CON BASTIDOR		€	CON BASTIDOR Y ESTANTE		€
			T			L			S		
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093074	-	19093092	-	19093110	-		
SK-710	1000x700	B1 D1R	400x500x300	19093075	-	19093093	-	19093111	-		
		B1 D1L	400x500x300	19093076	-	19093094	-	19093112	-		
		B2	400x500x300	19093077	-	19093095	-	19093113	-		
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093078	-	19093096	-	19093114	-		
		B1 D1L	500x500x300	19093079	-	19093097	-	19093115	-		
		B2	500x500x300	19093080	-	19093098	-	19093116	-		
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093081	-	19093099	-	19093117	-		
		B1 D1L	600x500x300	19093082	-	19093100	-	19093118	-		
		B2	600x500x300	19093083	-	19093101	-	19093119	-		
SK-716	1600x700	B2 D1R	500x500x300	19093084	-	19093102	-	19093120	-		
		B2 D1L	500x500x300	19093085	-	19093103	-	19093121	-		
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093086	-	19093104	-	19093122	-		
		B2 D1L	500x500x300	19093087	-	19093105	-	19093123	-		
		B3	500x500x300	19093088	-	19093106	-	19093124	-		
SK-720	2000x700	B2 D1R	600x500x300	19093089	-	19093107	-	19093125	-		
		B2 D1L	600x500x300	19093090	-	19093108	-	19093126	-		

Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR Y PUERTAS		TIPO DE PUERTAS	€
			D			
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093128	Batiente	-
SK-710	1000x700	B1 D1R	400x500x300	19093129	Correderas	-
		B1 D1L	400x500x300	19093130	Correderas	-
		B2	400x500x300	19093131	Correderas	-
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093132	Correderas	-
		B1 D1L	500x500x300	19093133	Correderas	-
		B2	500x500x300	19093134	Correderas	-
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093135	Correderas	-
		B1 D1L	600x500x300	19093136	Correderas	-
		B2	600x500x300	19093137	Correderas	-
SK-716	1600x700	B2 D1R	500x500x300	19093138	Correderas	-
		B2 D1L	500x500x300	19093139	Correderas	-
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093140	Correderas	-
		B2 D1L	500x500x300	19093141	Correderas	-
		B3	500x500x300	19093142	Correderas	-
SK-720	2000x700	B2 D1R	600x500x300	19093143	Correderas	-
		B2 D1L	600x500x300	19093144	Correderas	-

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

- Diseñado para incorporar un lavavajillas y un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Se suministra desmontado.
- Los modelos con puertas se suministran montados (excepto fregaderos).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR		€	CON BASTIDOR Y ESTANTE		€	CON BASTIDOR Y PUERTAS	TIPO DE PUERTAS	€
			WL			WS					
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093145	-	19093151	-	19093157	Batiente	-	
		B1 D1L	500x500x300	19093146	-	19093152	-	19093158	Batiente	-	
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093147	-	19093153	-	19093159	Batiente	-	
		B1 D1L	600x500x300	19093148	-	19093154	-	19093160	Batiente	-	
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093149	-	19093155	-	19093161	Correderas	-	
		B2 D1L	500x500x300	19093150	-	19093156	-	19093162	Correderas	-	

Gran capacidad



SKBB-714 L B1



Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 700 mm con

fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.

- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **- Se suministra desmontado.**
- **- Opción envío montado.**

Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.

- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **- Se suministra montado.**
- **- Opción cerradura en puerta.**

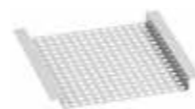
MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		CON BASTIDOR		CON BASTIDOR Y ESTANTE		CON BASTIDOR Y PUERTAS	
			T	€	L	€	S	€	D	€
SKBB-710	1000x700	800x500x400	19093163	-	19093169	-	19093175	-	19093181	-
SKBB-712	1200x700	955x510x380	19093164	-	19093170	-	19093176	-	19093182	-
SKBB-714	1400x700	1280x510x380	19093165	-	19093171	-	19093177	-	19093183	-
SKBB-716	1600x700	1280x510x380	19093166	-	19093172	-	19093178	-	19093184	-
SKBB-718	1800x700	800x500x400	19093167	-	19093173	-	19093179	-	19093185	-

Accesorios

Escurreidor deslizante

- Especialmente diseñado para ser instalado sobre fregaderos de gran capacidad para ayudar a escurrir.
- Fabricado en acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	-



Con aro desbarasado



SK-614 L B1 S1L



Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera con peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a

un cubo de basura (no incluido) situado bajo la encimera.

Fregaderos con bastidor

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para

- salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- Opción envío montado.

Gama 600

MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		CON BASTIDOR		CON BASTIDOR Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS	
			T	€	L	€	WL	€
SK-614	1400x600	500x400x250	B1 S1L	19093187	-	19093191	-	-
			B1 S1R	19093188	-	19093192	-	-
SK-618	1800x600	500x400x250	B1 D1R S1L	19093189	-	19093193	-	19093195
			B1 D1L S1R	19093190	-	19093194	-	19093196

Gama 700

MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		CON BASTIDOR		CON BASTIDOR Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS	
			T	€	L	€	WL	€
SK-714	1400x700	500x500x300	B1 S1L	19093197	-	19093201	-	-
			B1 S1R	19093198	-	19093202	-	-
SK-718	1800x700	500x500x300	B1 D1R S1L	19093199	-	19093203	-	19093205
			B1 D1L S1R	19093200	-	19093204	-	19093206

De preparación de alimentos



SKMFP-714 L



Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salvasaguas perimetral, especialmente diseñada para la limpieza de alimentos frescos.

- Encimera de profundidad 700 mm, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Agujero de desbarase para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (accesorio no incluido) situado bajo la encimera.

- Modelo SKVEP: cuba de gran capacidad con válvula de desagüe, tubo rebosadero y protección insonorizante, con posibilidad de superponer cubetas GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.

- Modelo SKMFP: bandeja perforada para escurrir o descongelar con rebaje en acabado en punta de diamante y desagüe centrado. Tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra desmontado.**

- **Opción envío montado.**



Gama 700

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	MODELO	FREGADERO	€	MODELO	FREGADERO CON BASTIDOR	€
Mesa preparación de verduras	1400x700	1140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	-	SKVEP-714 L	19093209	-
Mesa preparación de carne y pescado	1400x700	1140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	-	SKMFP-714 L	19093210	-

Vertedero



SKDU-66 F

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 aguas perimetral, especialmente diseñada para el llenado y vaciado de ollas grandes.

- Encimera con peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas con protección insonorizante.

- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

- Rejilla móvil para el apoyo de grandes recipientes, incluida.

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.

- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.

- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 555 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra montado.**

DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	-
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	-

Accesorios

Peto lateral postizo para fregaderos

- Especialmente diseñado para ser montado fácilmente sobre cualquier fregadero.

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	LADO	€
600	TPB-6 R	19092813	Derecha	-
	TPB-6 L	19092814	Izquierda	-
700	TPB-7 R	19092815	Derecha	-
	TPB-7 L	19092816	Izquierda	-

Fondo perforado para fregaderos

- Especialmente diseñado ser montado en el fondo de las cubas para facilitar la limpieza de los alimentos.

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



DIMENSIONES CUBA (mm)	POSICIÓN AGUJERO	MODELO	CÓDIGO	€
400x400	Derecha/ Izquierda	SKFPB-44	19092977	-
500x400	Derecha	SKFPB-54 R	19092780	-
	Izquierda	SKFPB-54 L	19092489	-
500x500	Derecha/ Izquierda	SKFPB-55	19092782	-
600x500	Derecha	SKFPB-65 R	19092784	-
	Izquierda	SKFPB-65 L	19092783	-

Estantes

- Fabricado en acero inoxidable acabado satinado.

- Reforzado mediante omegas para conferir

mayor robustez al mueble.

- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.



Ver opciones

DIMENSIONES (mm)	MODELO	GAMA 600	€	MODELO	GAMA 700	€
PARA BASTIDORES						
600	NS-66	19094220	-	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	-
1000	NS-610	19094224	-	NS-710	19094243	-
1200	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-
1400	NS-614	19094228	-	NS-714	19094247	-
1600	NS-616	19094230	-	NS-716	19094249	-
1800	NS-618	19094232	-	NS-718	19094251	-
2000	NS-620	19094234	-	NS-720	19094253	-
PARA BASTIDORES CON ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS						
1200	NS-66	19094220	-	NS-76	19094206	-
1400	NS-66	19094220	-	NS-77	19094240	-
1800	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-

Soporte para fregaderos

- Fabricado en acero inoxidable.

- Compatible con encimeras de trabajo y fregaderos de gama 600/700 excepto fregaderos de 600 x 600 mm y de gran capacidad.

- Precio por unidad.



DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€ / Unid
Soporte mural	C-6	19092785	-
Soporte con pata	CP-6	19092786	-

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

Opciones

Opción envío montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1200 mm	-
A	0201-0002	Hasta 2000 mm	-
A	0201-0003	Hasta 2800 mm	-

Opción altura mueble.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-












Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SS	0205-0006	Hasta 1200 mm	-
SS	0205-0007	Hasta 1600 mm	-
SS	0205-0008	Hasta 2000 mm	-

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	-

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	 Un (1) agujero a la derecha	-
33L1	0208-0002	 Un (1) agujero a la izquierda	-
33C1	0208-0003	 Un (1) agujero en el centro	-
33B1	0208-0004	 Un (1) agujero entre dos (2) cubas	-
33R2	0208-0005	 Dos (2) agujeros a la derecha	-
33L2	0208-0006	 Dos (2) agujeros a la izquierda	-
33C2	0208-0007	 Dos (2) agujeros en el centro	-
33B2	0208-0008	 Dos (2) agujeros entre tres (3) cubas	-
33R3	0208-0009	 Tres (3) agujeros a la derecha	-
33L3	0208-0010	 Tres (3) agujeros a la izquierda	-
33C3	0208-0011	 Tres (3) agujeros en el centro	-

Nota: En el bastidor con espacio para lavavajillas el agujero no podrá ir entre el escurridor y la cuba.

Lavamanos murales y de pie



HWW-44



HWF-44

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Cuba embutida y esquinas totalmente soldadas.
- Totalmente equipados, listos para instalar.

- Dotación estándar:
 - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
 - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
 - Válvula de desagüe.

- En lavamanos de pie: Puerta frontal registrable.

Caño giratorio

- Pulsador de fácil accionamiento y caño giratorio.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE JABÓN	NÚMERO DE PULSADORES	€
LAVAMANOS MURALES						
HWW-33	19092821	350x315x173	Ø 225x105	No	-	-
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	No	-	-
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Si	-	-
LAVAMANOS DE PIE						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	No	1	-
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Si	1	-

Grifo electrónico

- Grifo electrónico con conexión eléctrica a 230V 1N 50/60 Hz.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE JABÓN	€
LAVAMANOS MURALES					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	No	-
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Si	-
LAVAMANOS DE PIE					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	No	-
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Si	-

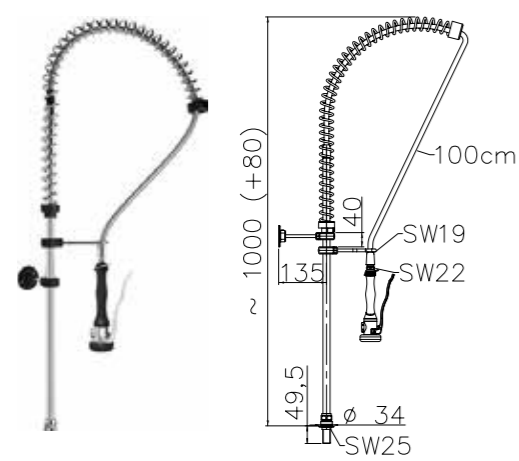
Grifos con ducha

Altura 1200 mm

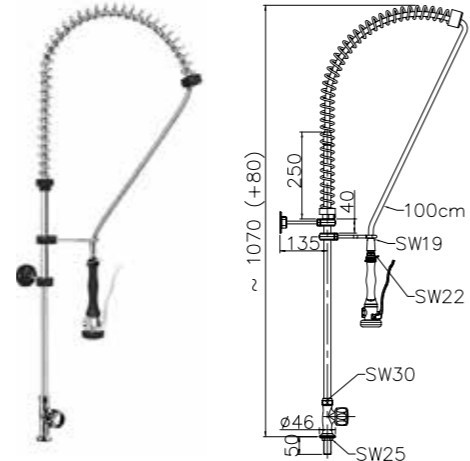
- Grifo con ducha de alta calidad, duradero y ergonómico. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Fabricado en latón cromado de alta densidad, con muelles de acero y tubo flexible con recubrimiento de protección

- en plástico transparente resistente a la alta temperatura y presión del agua.
- Columna de soporte en acero inoxidable AISI-304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.
- Ducha ergonómica con mango en plástico

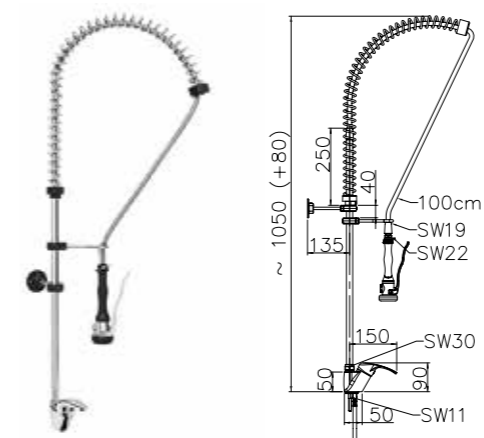
- antialcórico, regulación de caudal, con anillo-clip para su uso en continuo y válvula anti retorno.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.



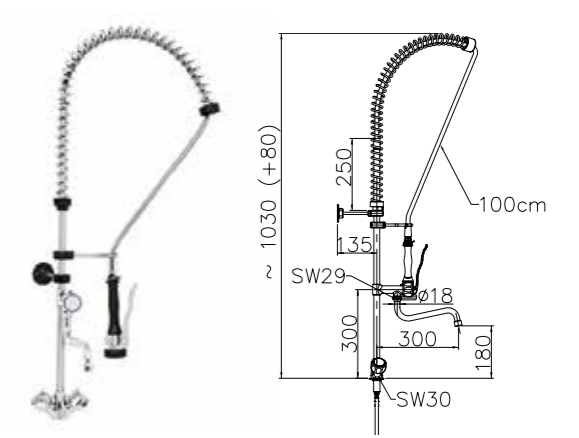
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPD-11	19095041	Grifo ducha agua directa	-



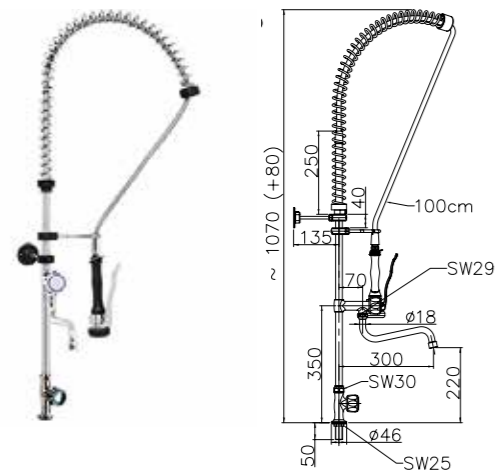
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-11	19095042	Grifo ducha un agua	-



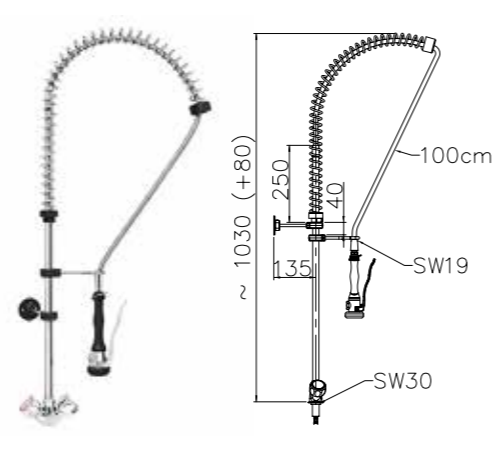
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSSL-21	19095045	Grifo ducha dos aguas con monomando	-



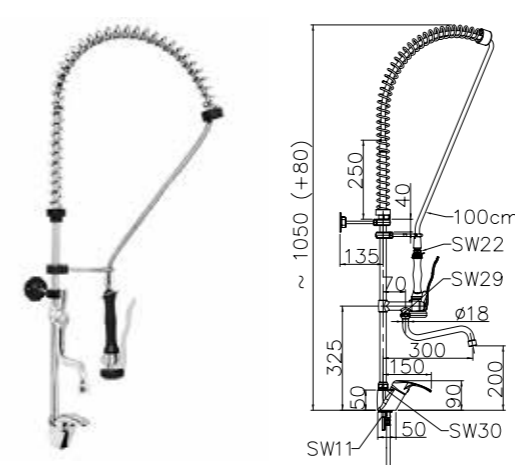
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-21-MS	19095046	Grifo ducha dos aguas con grifo	-



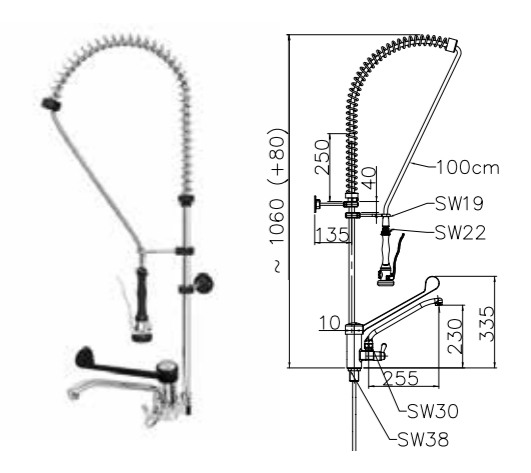
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-11-MS	19095043	Grifo ducha un agua con grifo	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-21	19095044	Grifo ducha dos aguas	-

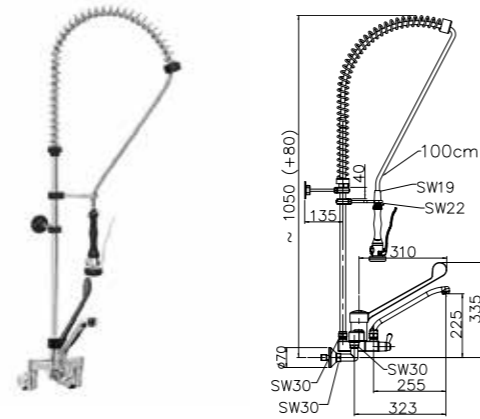
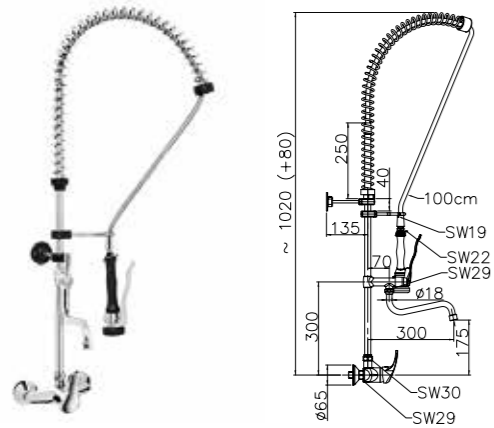


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSSL-21-MS	19095047	Grifo ducha dos aguas con monomando y grifo	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPCL-21	19095048	Grifo ducha gerontológico y grifo	-

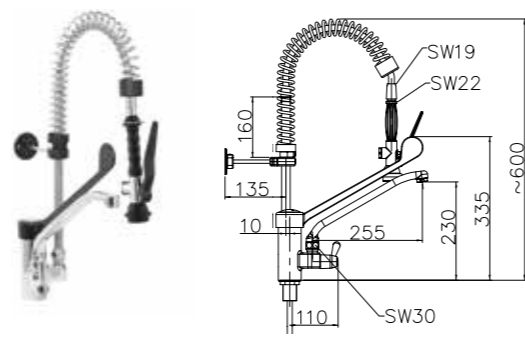
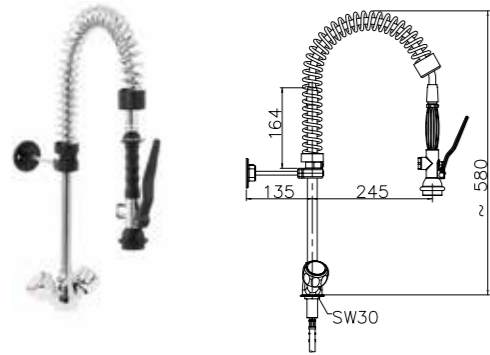
Altura 1200 mm



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-22W-MS	19095049	Grifo ducha pared con grifo	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPCL-22W	19095060	Grifo ducha gerontológico a pared	-

Altura 600 mm

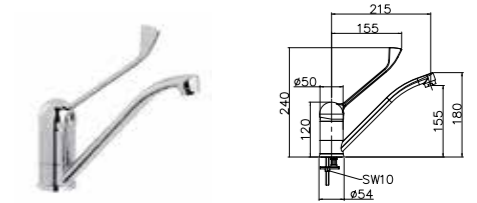
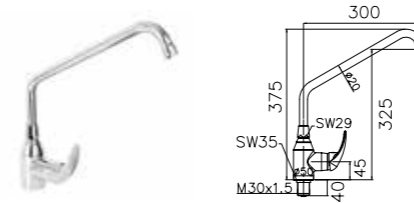


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FP6TH-21	19095061	Grifo ducha dos aguas altura 600 mm	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FP6CL-21	19095062	Grifo ducha dos aguas con grifo gerontológico altura 600 mm	-

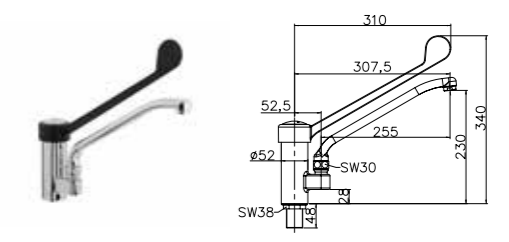
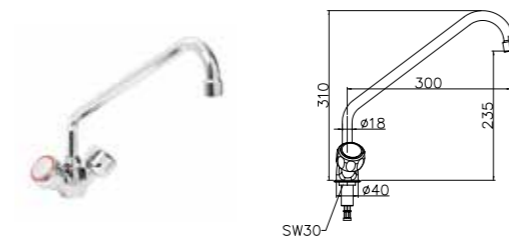
Grifos manuales con caño

- Grifo manual con caño de alta calidad. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Fabricado en latón cromado de alta densidad.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.



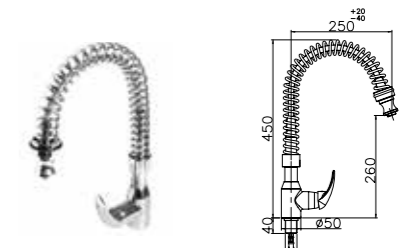
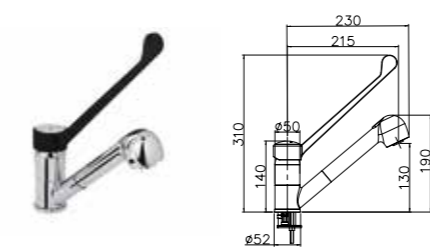
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-123	19095063	Grifo mezclador monomando caño alto	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-112	19095064	Grifo mezclador monomando alto, caño bajo	-



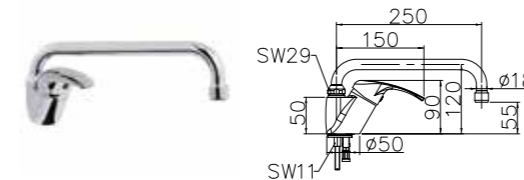
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMTH-123	19095065	Grifo mezclador con pomos	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-123	19095066	Grifo mezclador codo gerontológico	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-112R	19095067	Grifo mezclador monomando caño extraíble	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FSMSL-122	19095068	Grifo mezclador monomando con espiral	-



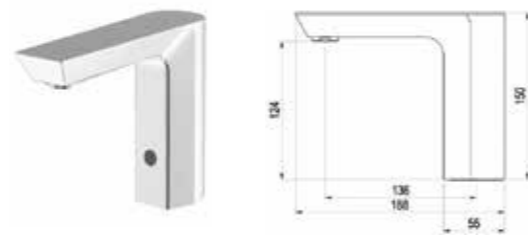
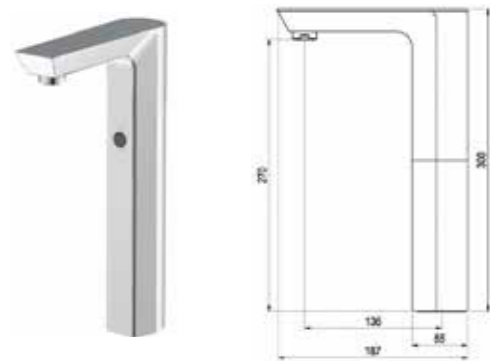
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-112	19095070	Grifo mezclador monomando caño bajo	-

Grifos electrónicos con caño

- Grifo electrónico de funcionamiento automático con actuación mediante sensores de rayos infrarrojos para la apertura y cierre sin contacto manual. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Garantizan una total higiene y mayor

- comodidad en su uso, sin necesidad de pedales o pulsadores.
- Cuerpo de latón y cromado de alta calidad y dureza.
- Cierre automático de la electroválvula en

- caso de corte eléctrico o de pila agotada.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.
- Válvula mezcladora no incluida.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FE-121	19095073	Grifo electrónico de caño alto a red eléctrica	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FE-111	19095074	Grifo electrónico a red eléctrica	-
FE-111 B	19095075	Grifo electrónico con pilas	-

Grifos extensibles

- Grifo extensible diseñado para su uso intensivo en restauración, industria cárnica, pescaderías, colectividades, catering, etc.
- Estructura y soportes contruidos totalmente

- en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Equipados con manguera para uso alimentario resistente a la temperatura.
- Manguera retráctil con sistema de bloqueo

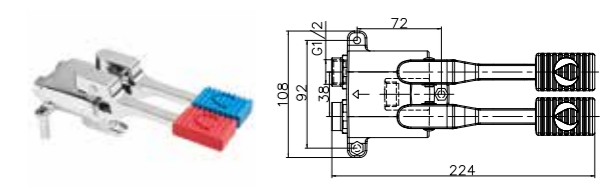
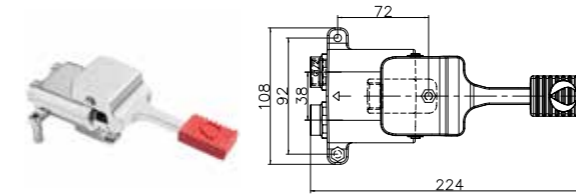
- que permite mantener la longitud deseada sin esfuerzo.
- Instalación en pared.



MODELO	CÓDIGO	LONGITUD MANGUERA (m)	€
WOR-10	19101240	10	-
WOR-15	19101242	15	-

Accesorios

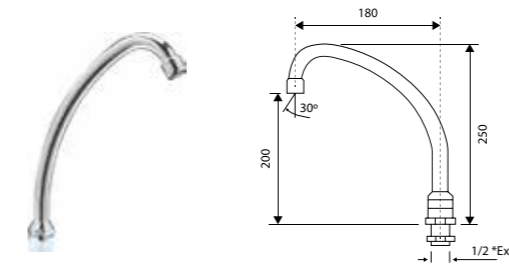
Pulsadores a pedal



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-1	19095076	Pulsador a pedal dos aguas, simple	-

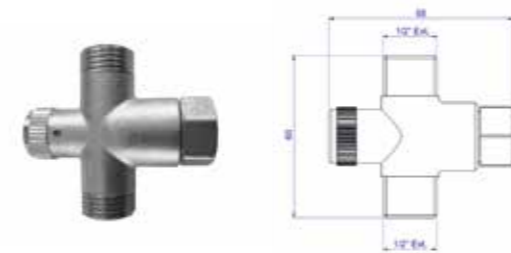
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-2	19095077	Pulsador a pedal dos aguas, doble	-

Otros accesorios



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-111	19095078	Grifo giratorio caño alto	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPS-100	19095082	Manguera flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. Longitud de 1000 mm. Conexión 1/2" G	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MV	19095552	Válvula mezcladora con regulador y válvulas antirretorno	-

Mesas de trabajo y armarios

Mesas de trabajo	447
— Mesas murales.....	449
— Mesas centrales.....	451
— Mesas murales con cuba.....	453
— Mesas altura 600 mm.....	455
— Encimeras	457
— Mesas murales con cajones.....	459
— Mesas angulares.....	459
— Mesas para desperdicios	460
— Mesas para reciclado.....	460
— Estantes de sobremesa.....	461
— Accesorios	462
— Opciones.....	465
Armarios	466
— Armarios de pared.....	466
— Armarios altos.....	467




Facilitando el trabajo diario en la cocina.



Acceso a la web

Mesas murales

 Opción customización en longitud.



TWDDR3R-614



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 500



DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€
	TWLR-5		TWS1-5		TWS2-5		TWD-5		
600x500x850	19093246	-	19093257	-	19093268	-	-	-	-
800x500x850	19093247	-	19093258	-	19093269	-	19093279	Batientes	-
1000x500x850	19093248	-	19093259	-	19093270	-	19093280	Correderas	-
1200x500x850	19093249	-	19093260	-	19093271	-	19093281	Correderas	-
1400x500x850	19093250	-	19093261	-	19093272	-	19093282	Correderas	-
1500x500x850	19093251	-	19093262	-	19093273	-	-	-	-
1600x500x850	19093252	-	19093263	-	19093274	-	19093283	Correderas	-
1800x500x850	19093253	-	19093264	-	19093275	-	19093284	Correderas	-
2000x500x850	19093254	-	19093265	-	19093276	-	19093285	Correderas	-
2200x500x850	19093255	-	19093266	-	19093277	-	-	-	-
2400x500x850	19093256	-	19093267	-	19093278	-	-	-	-

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TWLR-6		TWS1-6		TWS2-6		TWD-6			A LA DERECHA	A LA IZQUIERDA	
										TWDDR3R-6	TWDDR3L	
600x600x850	19093364	-	19093383	-	19093402	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093365	-	19093384	-	19093403	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093366	-	19093385	-	19093404	-	19093421	Batiente	-	-	-	-
900x600x850	19093367	-	19093386	-	19093405	-	-	-	-	-	-	-
1000x600x850	19093368	-	19093387	-	19093406	-	19093422	Correderas	-	-	-	-
1100x600x850	19093369	-	19093388	-	19093407	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093370	-	19093389	-	19093408	-	19093423	Correderas	-	-	-	-
1300x600x850	19093371	-	19093390	-	19093409	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093372	-	19093391	-	19093410	-	19093424	Correderas	-	19093590	19093596	-
1500x600x850	19093373	-	19093392	-	19093411	-	-	-	-	-	-	-
1600x600x850	19093374	-	19093393	-	19093412	-	19093425	Correderas	-	19093591	19093597	-
1700x600x850	19093375	-	19093394	-	19093413	-	-	-	-	-	-	-
1800x600x850	19093376	-	19093395	-	19093414	-	19093426	Correderas	-	19093592	19093598	-
1900x600x850	19093377	-	19093396	-	19093415	-	-	-	-	-	-	-
2000x600x850	19093378	-	19093397	-	19093416	-	19093427	Correderas	-	19093593	19093599	-
2200x600x850	19093379	-	19093398	-	19093417	-	19093428	Correderas	-	19093594	19093600	-
2400x600x850	19093380	-	19093399	-	19093418	-	19093429	Correderas	-	19093595	19093601	-
2600x600x850	19093381	-	19093400	-	19093419	-	19093430	Correderas	-	-	-	-
2800x600x850	19093382	-	19093401	-	19093420	-	19093431	Correderas	-	-	-	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TWLR-7		TWS1-7		TWS2-7		TWD-7			A LA DERECHA	A LA IZQUIERDA	
										TWDDR3R-7	TWDDR3L-7	
600x700x850	19093510	-	19093529	-	19093548	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093511	-	19093530	-	19093549	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093512	-	19093531	-	19093550	-	19093567	Batiente	-	-	-	-
900x700x850	19093513	-	19093532	-	19093551	-	-	-	-	-	-	-
1000x700x850	19093514	-	19093533	-	19093552	-	19093568	Correderas	-	-	-	-
1100x700x850	19093515	-	19093534	-	19093553	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093516	-	19093535	-	19093554	-	19093569	Correderas	-	-	-	-
1300x700x850	19093517	-	19093536	-	19093555	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093518	-	19093537	-	19093556	-	19093570	Correderas	-	19093614	19093620	-
1500x700x850	19093519	-	19093538	-	19093557	-	-	-	-	-	-	-
1600x700x850	19093520	-	19093539	-	19093558	-	19093571	Correderas	-	19093615	19093621	-
1700x700x850	19093521	-	19093540	-	19093559	-	-	-	-	-	-	-
1800x700x850	19093522	-	19093541	-	19093560	-	19093572	Correderas	-	19093616	19093622	-
1900x700x850	19093523	-	19093542	-	19093561	-	-	-	-	-	-	-
2000x700x850	19093524	-	19093543	-	19093562	-	19093573	Correderas	-	19093617	19093623	-
2200x700x850	19093525	-	19093544	-	19093563	-	19093574	Correderas	-	19093618	19093624	-
2400x700x850	19093526	-	19093545	-	19093564	-	19093575	Correderas	-	19093619	19093625	-
2600x700x850	19093527	-	19093546	-	19093565	-	19093576	Correderas	-	-	-	-
2800x700x850	19093528	-	19093547	-	19093566	-	19093577	Correderas	-	-	-	-

Mesas centrales

Opción customización en longitud.



TCDDR3R-614



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Cantos frontales de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 500



DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€
	TCLR-5		TCS1-5		TCS2-5	
600x500x850	19093213	-	19093224	-	19093235	-
800x500x850	19093214	-	19093225	-	19093236	-
1000x500x850	19093215	-	19093226	-	19093237	-
1200x500x850	19093216	-	19093227	-	19093238	-
1400x500x850	19093217	-	19093228	-	19093239	-
1500x500x850	19093218	-	19093229	-	19093240	-
1600x500x850	19093219	-	19093230	-	19093241	-
1800x500x850	19093220	-	19093231	-	19093242	-
2000x500x850	19093221	-	19093232	-	19093243	-
2200x500x850	19093222	-	19093233	-	19093244	-
2400x500x850	19093223	-	19093234	-	19093245	-

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	€	PUERTAS PASANTES	€	TIPO DE PUERTAS	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			A LA DERECHA	A LA IZQUIERDA	
												TCDDR3R-6	TCDDR3L-6	
600x600x850	19093286	-	19093305	-	19093324	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	-	19093306	-	19093325	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	-	19093307	-	19093326	-	19093343	-	-	-	Batientes	-	-	-
900x600x850	19093289	-	19093308	-	19093327	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1000x600x850	19093290	-	19093309	-	19093328	-	19093344	-	19093354	-	Correderas	-	-	-
1100x600x850	19093291	-	19093310	-	19093329	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093292	-	19093311	-	19093330	-	19093345	-	19093355	-	Correderas	-	-	-
1300x600x850	19093293	-	19093312	-	19093331	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093294	-	19093313	-	19093332	-	19093346	-	19093356	-	Correderas	19093578	19093584	-
1500x600x850	19093295	-	19093314	-	19093333	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1600x600x850	19093296	-	19093315	-	19093334	-	19093347	-	19093357	-	Correderas	19093579	19093585	-
1700x600x850	19093297	-	19093316	-	19093335	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1800x600x850	19093298	-	19093317	-	19093336	-	19093348	-	19093358	-	Correderas	19093580	19093586	-
1900x600x850	19093299	-	19093318	-	19093337	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2000x600x850	19093300	-	19093319	-	19093338	-	19093349	-	19093359	-	Correderas	19093581	19093587	-
2200x600x850	19093301	-	19093320	-	19093339	-	19093350	-	19093360	-	Correderas	19093582	19093588	-
2400x600x850	19093302	-	19093321	-	19093340	-	19093351	-	19093361	-	Correderas	19093583	19093589	-
2600x600x850	19093303	-	19093322	-	19093341	-	19093352	-	19093362	-	Correderas	-	-	-
2800x600x850	19093304	-	19093323	-	19093342	-	19093353	-	19093363	-	Correderas	-	-	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	€	PUERTAS PASANTES	€	TIPO DE PUERTAS	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			A LA DERECHA	A LA IZQUIERDA	
												TCDDR3R-7	TCDDR3L-7	
600x700x850	19093432	-	19093451	-	19093470	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	-	19093452	-	19093471	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	-	19093453	-	19093472	-	19093489	-	-	-	Batientes	-	-	-
900x700x850	19093435	-	19093454	-	19093473	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1000x700x850	19093436	-	19093455	-	19093474	-	19093490	-	19093500	-	Correderas	-	-	-
1100x700x850	19093437	-	19093456	-	19093475	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093438	-	19093457	-	19093476	-	19093491	-	19093501	-	Correderas	-	-	-
1300x700x850	19093439	-	19093458	-	19093477	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093440	-	19093459	-	19093478	-	19093492	-	19093502	-	Correderas	19093602	19093608	-
1500x700x850	19093441	-	19093460	-	19093479	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1600x700x850	19093442	-	19093461	-	19093480	-	19093493	-	19093503	-	Correderas	19093603	19093609	-
1700x700x850	19093443	-	19093462	-	19093481	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1800x700x850	19093444	-	19093463	-	19093482	-	19093494	-	19093504	-	Correderas	19093604	19093610	-
1900x700x850	19093445	-	19093464	-	19093483	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2000x700x850	19093446	-	19093465	-	19093484	-	19093495	-	19093505	-	Correderas	19093605	19093611	-
2200x700x850	19093447	-	19093466	-	19093485	-	19093496	-	19093506	-	Correderas	19093606	19093612	-
2400x700x850	19093448	-	19093467	-	19093486	-	19093497	-	19093507	-	Correderas	19093607	19093613	-
2600x700x850	19093449	-	19093468	-	19093487	-	19093498	-	19093508	-	Correderas	-	-	-
2800x700x850	19093450	-	19093469	-	19093488	-	19093499	-	19093509	-	Correderas	-	-	-

Mesas murales con cuba

Opción customización en longitud.



TWDDR3R-B1L-614



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO						CON UN (1) ESTANTE					
	CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO		CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO	
	TWLR-B1R-6	€	TWLR-B1L-6	€	TWLR-B1C-6	€	TWS1-B1R-6	€	TWS1-B1L-6	€	TWS1-B1C-6	€
1000x600x850	19093626	-	19093637	-	-	-	19093678	-	19093689	-	-	-
1200x600x850	19093627	-	19093638	-	-	-	19093679	-	19093690	-	-	-
1400x600x850	19093628	-	19093639	-	-	-	19093680	-	19093691	-	-	-
1500x600x850	19093629	-	19093640	-	19093648	-	19093681	-	19093692	-	19093700	-
1600x600x850	19093630	-	19093641	-	19093649	-	19093682	-	19093693	-	19093701	-
1800x600x850	19093631	-	19093642	-	19093650	-	19093683	-	19093694	-	19093702	-
2000x600x850	19093632	-	19093643	-	19093651	-	19093684	-	19093695	-	19093703	-
2200x600x850	19093633	-	19093644	-	-	-	19093685	-	19093696	-	-	-
2400x600x850	19093634	-	19093645	-	-	-	19093686	-	19093697	-	-	-
2600x600x850	19093635	-	19093646	-	-	-	19093687	-	19093698	-	-	-
2800x600x850	19093636	-	19093647	-	-	-	19093688	-	19093699	-	-	-



DIMENSIONES (mm)	CON PUERTAS CORREDERAS						CON PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES					
	CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO		CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO	
	TWD-B1R-6	€	TWD-B1L-6	€	TWD-B1C-6	€	TWDDR3L-B1R-6	€	TWDDR3R-B1L-6	€	TWDDR3C-B1R-6	€
1000x600x850	19093730	-	19093740	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093731	-	19093741	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093732	-	19093742	-	-	-	19093776	-	19093782	-	-	-
1600x600x850	19093733	-	19093743	-	19093750	-	19093777	-	19093783	-	-	-
1800x600x850	19093734	-	19093744	-	19093751	-	19093778	-	19093784	-	-	-
2000x600x850	19093735	-	19093745	-	19093752	-	19093779	-	19093785	-	-	-
2200x600x850	19093736	-	19093746	-	-	-	19093780	-	19093786	-	-	-
2400x600x850	19093737	-	19093747	-	-	-	19093781	-	19093787	-	-	-
2600x600x850	19093738	-	19093748	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2800x600x850	19093739	-	19093749	-	-	-	-	-	-	-	-	-



Gama 700




DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO						CON UN (1) ESTANTE					
	CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO		CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO	
	TWLR-B1R-7	€	TWLR-B1L-7	€	TWLR-B1C-7	€	TWS1-B1R-7	€	TWS1-B1L-7	€	TWS1-B1C-7	€
1000x700x850	19093652	-	19093663	-	-	-	19093704	-	19093715	-	-	-
1200x700x850	19093653	-	19093664	-	-	-	19093705	-	19093716	-	-	-
1400x700x850	19093654	-	19093665	-	-	-	19093706	-	19093717	-	-	-
1500x700x850	19093655	-	19093666	-	19093674	-	19093707	-	19093718	-	19093726	-
1600x700x850	19093656	-	19093667	-	19093675	-	19093708	-	19093719	-	19093727	-
1800x700x850	19093657	-	19093668	-	19093676	-	19093709	-	19093720	-	19093728	-
2000x700x850	19093658	-	19093669	-	19093677	-	19093710	-	19093721	-	19093729	-
2200x700x850	19093659	-	19093670	-	-	-	19093711	-	19093722	-	-	-
2400x700x850	19093660	-	19093671	-	-	-	19093712	-	19093723	-	-	-
2600x700x850	19093661	-	19093672	-	-	-	19093713	-	19093724	-	-	-
2800x700x850	19093662	-	19093673	-	-	-	19093714	-	19093725	-	-	-



DIMENSIONES (mm)	CON PUERTAS CORREDERAS						CON PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES					
	CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO		CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO	
	TWD-B1R-7	€	TWD-B1L-7	€	TWD-B1C-7	€	TWDDR3L-B1R-7	€	TWDDR3R-B1L-7	€	TWDDR3C-B1R-7	€
1000x700x850	19093753	-	19093763	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093754	-	19093764	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093755	-	19093765	-	-	-	19093788	-	19093794	-	-	-
1600x700x850	19093756	-	19093766	-	19093773	-	19093789	-	19093795	-	-	-
1800x700x850	19093757	-	19093767	-	19093774	-	19093790	-	19093796	-	-	-
2000x700x850	19093758	-	19093768	-	19093775	-	19093791	-	19093797	-	-	-
2200x700x850	19093759	-	19093769	-	-	-	19093792	-	19093798	-	-	-
2400x700x850	19093760	-	19093770	-	-	-	19093793	-	19093799	-	-	-
2600x700x850	19093761	-	19093771	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2800x700x850	19093762	-	19093772	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mesas altura 600 mm

 Opción customización en longitud.



T6CS1-614



Ver opciones

- Diseñada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 600 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**



Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MESA MURAL				MESA CENTRAL			
	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€
	T6WLR-6		T6WS1-6		T6CLR-6		T6CS1-6	
600x600x600	19093996	-	19094015	-	19093958	-	19093977	-
700x600x600	19093997	-	19094016	-	19093959	-	19093978	-
800x600x600	19093998	-	19094017	-	19093960	-	19093979	-
900x600x600	19093999	-	19094018	-	19093961	-	19093980	-
1000x600x600	19094000	-	19094019	-	19093962	-	19093981	-
1100x600x600	19094001	-	19094020	-	19093963	-	19093982	-
1200x600x600	19094002	-	19094021	-	19093964	-	19093983	-
1300x600x600	19094003	-	19094022	-	19093965	-	19093984	-
1400x600x600	19094004	-	19094023	-	19093966	-	19093985	-
1500x600x600	19094005	-	19094024	-	19093967	-	19093986	-
1600x600x600	19094006	-	19094025	-	19093968	-	19093987	-
1700x600x600	19094007	-	19094026	-	19093969	-	19093988	-
1800x600x600	19094008	-	19094027	-	19093970	-	19093989	-
1900x600x600	19094009	-	19094028	-	19093971	-	19093990	-
2000x600x600	19094010	-	19094029	-	19093972	-	19093991	-
2200x600x600	19094011	-	19094030	-	19093973	-	19093992	-
2400x600x600	19094012	-	19094031	-	19093974	-	19093993	-
2600x600x600	19094013	-	19094032	-	19093975	-	19093994	-
2800x600x600	19094014	-	19094033	-	19093976	-	19093995	-

Gama 700



DIMENSIONES (mm)	MESA MURAL				MESA CENTRAL			
	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€
	T6WLR-7		T6WS1-7		T6CLR-7		T6CS1-7	
600x700x600	19094072	-	19094091	-	19094034	-	19094053	-
700x700x600	19094073	-	19094092	-	19094035	-	19094054	-
800x700x600	19094074	-	19094093	-	19094036	-	19094055	-
900x700x600	19094075	-	19094094	-	19094037	-	19094056	-
1000x700x600	19094076	-	19094095	-	19094038	-	19094057	-
1100x700x600	19094077	-	19094096	-	19094039	-	19094058	-
1200x700x600	19094078	-	19094097	-	19094040	-	19094059	-
1300x700x600	19094079	-	19094098	-	19094041	-	19094060	-
1400x700x600	19094080	-	19094099	-	19094042	-	19094061	-
1500x700x600	19094081	-	19094100	-	19094043	-	19094062	-
1600x700x600	19094082	-	19094101	-	19094044	-	19094063	-
1700x700x600	19094083	-	19094102	-	19094045	-	19094064	-
1800x700x600	19094084	-	19094103	-	19094046	-	19094065	-
1900x700x600	19094085	-	19094104	-	19094047	-	19094066	-
2000x700x600	19094086	-	19094105	-	19094048	-	19094067	-
2200x700x600	19094087	-	19094106	-	19094049	-	19094068	-
2400x700x600	19094088	-	19094107	-	19094050	-	19094069	-
2600x700x600	19094089	-	19094108	-	19094051	-	19094070	-
2800x700x600	19094090	-	19094109	-	19094052	-	19094071	-

Encimeras

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.

- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Diseñadas para ser montadas sobre soportes murales.



TTC-714



Ver opciones

Encimeras lisas

Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL TTW-6	€	CENTRAL TTC-6	€
600x600	19093823	-	19093800	-
700x600	19093824	-	19093801	-
800x600	19093825	-	19093802	-
900x600	19093826	-	19093803	-
1000x600	19093827	-	19093804	-
1100x600	19093828	-	19093805	-
1200x600	19093829	-	19093806	-
1300x600	19093830	-	19093807	-
1400x600	19093831	-	19093808	-
1500x600	19093832	-	19093809	-
1600x600	19093833	-	19093810	-
1700x600	19093834	-	19093811	-
1800x600	19093835	-	19093812	-
1900x600	19093836	-	19093813	-
2000x600	19093837	-	19093814	-
2100x600	19093838	-	19093815	-
2200x600	19093839	-	19093816	-
2300x600	19093840	-	19093817	-
2400x600	19093841	-	19093818	-
2500x600	19093842	-	19093819	-
2600x600	19093843	-	19093820	-
2700x600	19093844	-	19093821	-
2800x600	19093845	-	19093822	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL TTW-7	€	CENTRAL TTC-7	€
600x700	19093869	-	19093846	-
700x700	19093870	-	19093847	-
800x700	19093871	-	19093848	-
900x700	19093872	-	19093849	-
1000x700	19093873	-	19093850	-
1100x700	19093874	-	19093851	-
1200x700	19093875	-	19093852	-
1300x700	19093876	-	19093853	-
1400x700	19093877	-	19093854	-
1500x700	19093878	-	19093855	-
1600x700	19093879	-	19093856	-
1700x700	19093880	-	19093857	-
1800x700	19093881	-	19093858	-
1900x700	19093882	-	19093859	-
2000x700	19093883	-	19093860	-
2100x700	19093884	-	19093861	-
2200x700	19093885	-	19093862	-
2300x700	19093886	-	19093863	-
2400x700	19093887	-	19093864	-
2500x700	19093888	-	19093865	-
2600x700	19093889	-	19093866	-
2700x700	19093890	-	19093867	-
2800x700	19093891	-	19093868	-

Opción customización en longitud.



TTW-B1C-614



Ver opciones

Encimeras con cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Opción customización en longitud.

Gama 600

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TTW-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TTW-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TTW-B1C-6	€
1000x600	19093892	-	19093903	-	19093914	-
1200x600	19093893	-	19093904	-	19093915	-
1400x600	19093894	-	19093905	-	19093916	-
1500x600	19093895	-	19093906	-	19093917	-
1600x600	19093896	-	19093907	-	19093918	-
1800x600	19093897	-	19093908	-	19093919	-
2000x600	19093898	-	19093909	-	19093920	-
2200x600	19093899	-	19093910	-	19093921	-
2400x600	19093900	-	19093911	-	19093922	-
2600x600	19093901	-	19093912	-	19093923	-
2800x600	19093902	-	19093913	-	19093924	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TTW-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TTW-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TTW-B1C-7	€
1000x700	19093925	-	19093936	-	19093947	-
1200x700	19093926	-	19093937	-	19093948	-
1400x700	19093927	-	19093938	-	19093949	-
1500x700	19093928	-	19093939	-	19093950	-
1600x700	19093929	-	19093940	-	19093951	-
1800x700	19093930	-	19093941	-	19093952	-
2000x700	19093931	-	19093942	-	19093953	-
2200x700	19093932	-	19093943	-	19093954	-
2400x700	19093933	-	19093944	-	19093955	-
2600x700	19093934	-	19093945	-	19093956	-
2800x700	19093935	-	19093946	-	19093957	-



Soportes murales

- Fabricado en acero inoxidable
- Compatible con encimeras de trabajo y fregaderos de gama 600/700, excepto fregaderos de 600 x 600 mm y de gran capacidad.

DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€/UNIT
Soporte mural	C-6	19092785	-
Soporte con pata	CP-6	19092786	-

Mesas murales con cajones



Ver opciones

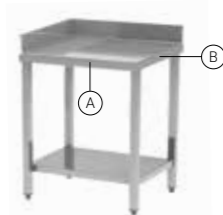
- Estructura cerrada con módulo con tres (3) cajones.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.

- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAJONES	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	-
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	-

Mesas angulares



Ver opciones

Con estantes

- Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra desmontado.**

- **Opción envío montado.**

DIMENSIONES (mm)		MODELO	CON UN (1) ESTANTE	€	MODELO	CON DOS (2) ESTANTES	€
A	B						
600	600	T90WS1-66	19094114	-	T90WS2-66	19094118	-
700	700	T90WS1-77	19094115	-	T90WS2-77	19094119	-
600	700	T90WS1-67	19094116	-	T90WS2-67	19094120	-
700	600	T90WS1-76	19094117	-	T90WS2-76	19094121	-



Ver opciones

Con puerta

- Estructura cerrada con puertas.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra montado.**

- **Opción cerradura en puerta.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1000x1000x600x850	-
700	T90WD-7	19094123	1000x1000x700x850	-

Mesas para desperdicios



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 460 mm.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	-
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	-

Mesas para reciclado

- Diseñada para la clasificación de residuos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.

- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de goma (no incluidos) para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 460 mm.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra desmontado.**

- **Opción envío montado.**




Ver opciones




Ver opciones

Mural

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TWLR-R-612	19094126	1200x600x850	2	-
TWLR-R-617	19094127	1700x600x850	3	-
NIÑOS  kids				
TWLR-R-K-612	19094260	1200x600x700	2	-
TWLR-R-K-617	19094261	1700x600x700	3	-

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TCLR-R-612	19094124	1200x600x850	2	-
TCLR-R-617	19094125	1700x600x850	3	-
NIÑOS  kids				
TCLR-R-K-612	19094258	1200x600x700	2	-
TCLR-R-K-617	19094259	1700x600x700	3	-

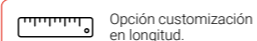


Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	-
R-B232	19092788	Azul	-
R-R232	19092789	Rojo	-
R-G232	19092790	Verde	-

Estantes de sobremesa



Opción customización en longitud.



F2H-313



Ver opciones

- Fabricado en acero acabado satinado.
- Fácil instalación mediante la realización de pequeños agujeros en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Es posible acoplarlos a todo tipo de mesas de trabajo.
- **Se suministra desmontado.**

Simple

TAMAÑO MESA (mm)	DIMENSIONES (mm)	NEUTRO F1N-3	€	Hz	VOLTAJE	LUZ Y CALOR HALÓGENO F1H-3	POTENCIA (W)	€	CALOR CERÁMICO F1C-3	POTENCIA (W)	€
1000	700x350x400	19094128	-	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-
1200	900x350x400	19094129	-	50/60	230V 1N	19094138	600	-	19094147	500	-
1400	1100x350x400	19094130	-	50/60	230V 1N	19094139	600	-	19094148	500	-
1600	1300x350x400	19094131	-	50/60	230V 1N	19094140	900	-	19094149	750	-
1800	1500x350x400	19094132	-	50/60	230V 1N	19094141	900	-	19094150	750	-
2000	1700x350x400	19094133	-	50/60	230V 1N	19094142	1200	-	19094151	1000	-
2200	1900x350x400	19094134	-	50/60	230V 1N	19094143	1200	-	19094152	1000	-
2400	2100x350x400	19094135	-	50/60	230V 1N	19094144	1500	-	19094153	1250	-
2600	2300x350x400	19094136	-	50/60	230V 1N	19094145	1500	-	19094154	1250	-
2800	2500x350x400	19094137	-	50/60	230V 1N	19094146	1800	-	19094155	1500	-

Doble

TAMAÑO MESA (mm)	DIMENSIONES (mm)	NEUTRO F2N-3	€	Hz	VOLTAJE	LUZ Y CALOR HALÓGENO F2H-3	POTENCIA (W)	€	CALOR CERÁMICO F2C-3	POTENCIA (W)	€
1000	700x350x700	19094156	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200	900x350x700	19094157	-	50/60	230V 1N	19094166	1200	-	19094175	1000	-
1400	1100x350x700	19094158	-	50/60	230V 1N	19094167	1200	-	19094176	1000	-
1600	1300x350x700	19094159	-	50/60	230V 1N	19094168	1800	-	19094177	1500	-
1800	1500x350x700	19094160	-	50/60	230V 1N	19094169	1800	-	19094178	1500	-
2000	1700x350x700	19094161	-	50/60	230V 1N	19094170	2400	-	19094179	2000	-
2200	1900x350x700	19094162	-	50/60	230V 1N	19094171	2400	-	19094180	2000	-
2400	2100x350x700	19094163	-	50/60	230V 1N	19094172	3000	-	19094181	2500	-
2600	2300x350x700	19094164	-	50/60	230V 1N	19094173	3000	-	19094182	2500	-
2800	2500x350x700	19094165	-	50/60	230V 1N	19094174	3600	-	19094183	3000	-

Pantalla de calor



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	MODELO	LUZ Y CALOR HALÓGENO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CALOR CERÁMICO	POTENCIA (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	-	C-8	19092795	500	-
1200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	-	C-12	19092796	750	-
1600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1200	-	C-16	19092797	1000	-
2000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1500	-	C-20	19092798	1250	-

Accesorios



Kit cajón con guías telescópicas

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas, excepto en la gama de 500.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	-



Módulo cajonera

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

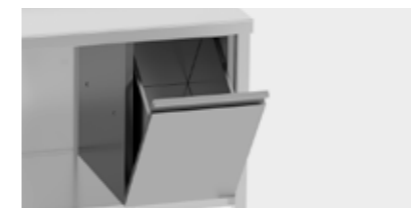
GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAJONES	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	-
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	-
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	-
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	-



Módulo cajón gran capacidad

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	-
700	DR1-74	19092805	465x610x600	-



Módulo tolva para basura

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de basura.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Apertura con tapa abatible.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

CAPACIDAD	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	WH-6	19106211	400x510x600	-
700	WH-7	19106212	400x610x600	-



Módulo cuerpo de guías

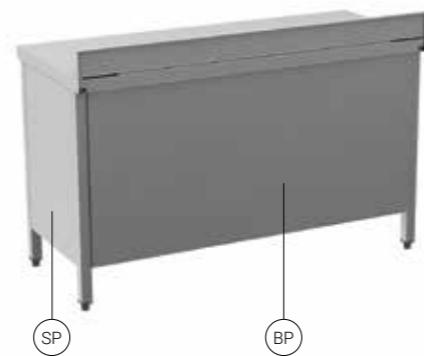
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- Ocho (8) pares de guías con una separación de 70 mm.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

CAPACIDAD	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	-
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	-

Plafón lateral

- Diseñado para proteger zonas de paso y dividir zonas de almacenaje.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	€
500	SP-5	19092808	-
600	SP-6	19092809	-
700	SP-7	19092810	-



Plafón trasero

- Diseñado para proteger zonas de paso y dividir zonas de almacenaje.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante.

MODELO	TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-6	600	19094184	-
BP-7	700	19094185	-
BP-8	800	19094186	-
BP-9	900	19094187	-
BP-10	1000	19094188	-
BP-11	1100	19094189	-
BP-12	1200	19094190	-
BP-13	1300	19094191	-
BP-14	1400	19094192	-
BP-15	1500	19094193	-

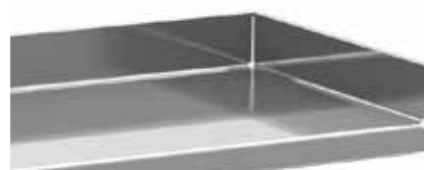
MODELO	TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-16	1600	19094194	-
BP-17	1700	19094195	-
BP-18	1800	19094196	-
BP-19	1900	19094197	-
BP-20	2000	19094198	-
BP-22	2200	19094199	-
BP-24	2400	19094200	-
BP-26	2600	19094201	-
BP-28	2800	19094202	-

Opción customización en longitud.



Peto lateral postizo para mesas

- Especialmente diseñado para ser montado fácilmente sobre cualquier mesa.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	POSICIÓN	€
500	TPB-5 R	19092811	Derecha	-
	TPB-5 L	19092812	Izquierda	-
600	TPB-6 R	19092813	Derecha	-
	TPB-6 L	19092814	Izquierda	-
700	TPB-7 R	19092815	Derecha	-
	TPB-7 L	19092816	Izquierda	-

Estantes

Opción customización en longitud.

- Fabricado en acero inoxidable acabado satinado.
- Reforzado mediante omegas para conferir mayor robustez al mueble.
- Mejor utilización del espacio
- al poder ser añadidos y montados posteriormente.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.



NS-614



TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO (GAMA 500)		CÓDIGO (GAMA 600)		CÓDIGO (GAMA 700)	
	NS-5	€	NS-6	€	NS-7	€
600	19094209	-	19094220	-	19094239	-
700	-	--	19094221	-	19094240	-
800	19094210	-	19094222	-	19094241	-
900	-	-	19094223	-	19094242	-
1000	19094211	-	19094224	-	19094243	-
1100	-	-	19094225	-	19094244	-
1200	19094212	-	19094226	-	19094245	-
1300	-	-	19094227	-	19094246	-
1400	19094213	-	19094228	-	19094247	-
1500	19094214	-	19094229	-	19094248	-
1600	19094215	-	19094230	-	19094249	-
1700	-	-	19094231	-	19094250	-
1800	19094216	-	19094232	-	19094251	-
1900	-	-	19094233	-	19094252	-
2000	19094217	-	19094234	-	19094253	-
2200	19094218	-	19094235	-	19094254	-
2400	19094219	-	19094236	-	19094255	-
2600	-	-	19094237	-	19094256	-
2800	-	-	19094238	-	19094257	-

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

Kit ruedas

- Ruedas de Ø125 mm.
- Se montan en las patas cuadradas de 40 x 40 mm.



MODELO	CÓDIGO	N.º RUEDAS	LONGITUD MESA	€
CK-4	19092817	4	<= 2000 mm	-
CK-5	19092818	5	mesas angulares con puerta	-
CK-6	19092819	6	> 2000 mm	-

Opciones

Opción envío montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1200 mm	-
A	0201-0002	Hasta 2000 mm	-
A	0201-0003	Hasta 2800 mm	-

Opción customización en longitud.



Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA	ENCIMERA	€	ABREVIATURA	UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y DOS (2) ESTANTES	€
Hasta 1200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Hasta 1600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Hasta 2000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Hasta 2400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-
Hasta 2800 mm	ST	0205-0005	-	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-	ST2S	0205-0020	-

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	-
CR	0206-0002	Dos (2) cerraduras	-
CR	0206-0004	Cuatro (4) cerraduras	-

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	Un (1) agujero a la derecha	-
33L1	0208-0002	Un (1) agujero a la izquierda	-
33C1	0208-0003	Un (1) agujero en el centro	-

Opción altura mueble.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Nota: aplicable a fregaderos de ancho 600 y 700 mm.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1200 mm	-
1,5	0204-0002	Hasta 2000 mm	-
1,5	0204-0003	Hasta 2800 mm	-

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	-
SPL	0207-0002	Izquierda	-
SPRL	0207-0003 *	Derecha + Izquierda	-

* Longitud máxima hasta 2600 mm.

Opción un (1) agujero desbarase con aro de goma negro en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
RR	0209-0001	Un (1) agujero con aro a la derecha	-
RL	0209-0002	Un (1) agujero con aro a la izquierda	-
RC	0209-0003	Un (1) agujero con aro en el centro	-
RCR	0209-0004	Un (1) agujero con aro en el centro derecha. A partir de encimeras de 2200 mm.	-
RCL	0209-0005	Un (1) agujero con aro en el centro izquierda. A partir de encimeras de 2200 mm.	-
R	0209-0006	Un (1) agujero con aro customizado.	-

Armarios de pared



- Armario diseñado para optimizar el espacio disponible en la cocina profesional.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, todos los accesorios para su fijación incluidos.
- Estante intermedio regulable en altura.
- **Se suministra montado**

Abierto



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWS1-410	19092847	1000x400x600	-
CWS1-412	19092848	1200x400x600	-
CWS1-414	19092849	1400x400x600	-
CWS1-416	19092850	1600x400x600	-
CWS1-418	19092851	1800x400x600	-

Puertas batientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº PUERTAS	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	-
CWHD-410	19092846	1000x400x600	2	-

Puertas correderas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWD-410	19092852	1000x400x600	-
CWD-412	19092853	1200x400x600	-
CWD-414	19092854	1400x400x600	-
CWD-416	19092855	1600x400x600	-
CWD-418	19092856	1800x400x600	-

Armario angular con puerta



- Modelo para unir armarios de pared en esquinas con ángulo de 90°.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	-

Puertas correderas con escurreplatos



- Modelo con capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWDD-410	19092857	1000x400x600	-
CWDD-412	19092858	1200x400x600	-

Soporte cubetas



- Fabricada en acero inoxidable.
- Soporte para cubetas a colocar debajo de los armarios (cubetas no incluidas).

MODELO	CÓDIGO	€
GNS-4	19092860	-

PARA ARMARIOS LONGITUD (mm)	CANTIDAD DE SOPORTES A SOLICITAR
500	2
1000	5
1200	6
1400	7
1600	8
1800	9

Armarios altos

Armarios de pie

- Especialmente diseñado para optimizar el espacio disponible en la cocina profesional.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Tres (3) estantes intermedios de acero inoxidable con omegas

de refuerzo. El estante central es fijo, los otros dos son regulables en altura.

- Cerradura con llave incluida.
- **Se suministra montado.**

Con puertas batientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CSHD-66	19092862	600x600x1900	1	-
CSHD-610	19092863	1000x600x1900	2	-

Con puertas correderas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CSD-612	19092864	1200x600x1900	-
CSD-614	19092865	1400x600x1900	-
CSD-616	19092866	1600x600x1900	-

Armarios de limpieza

- Especialmente diseñado para organizar y clasificar los productos de limpieza, preservándolos ocultos de la zona de trabajo.

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Tres (3) estantes intermedios de acero inoxidable y espacio para la

- organización y clasificación de los utensilios de limpieza.
- Cerradura con llave incluida.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CCHD-66	19092874	600x600x1900	1	-
CCHD-610	19092875	1000x600x1900	2	-

Techo inclinado

- Accesorio para evitar la acumulación de polvo y suciedad en la parte superior del armario.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil instalación sobre los armarios de pie.

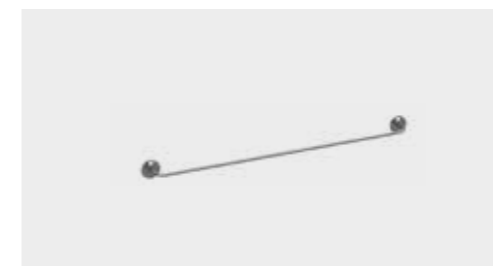


DIMENSIONES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	-
1000x600x200	CSHDIP-610	19092868	-
1200x600x200	CSDIP-612	19092871	-
1400x600x200	CSDIP-614	19092872	-
1600x600x200	CSDIP-616	19092873	-

Soporte utensilios

- Fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de Ø8 mm.

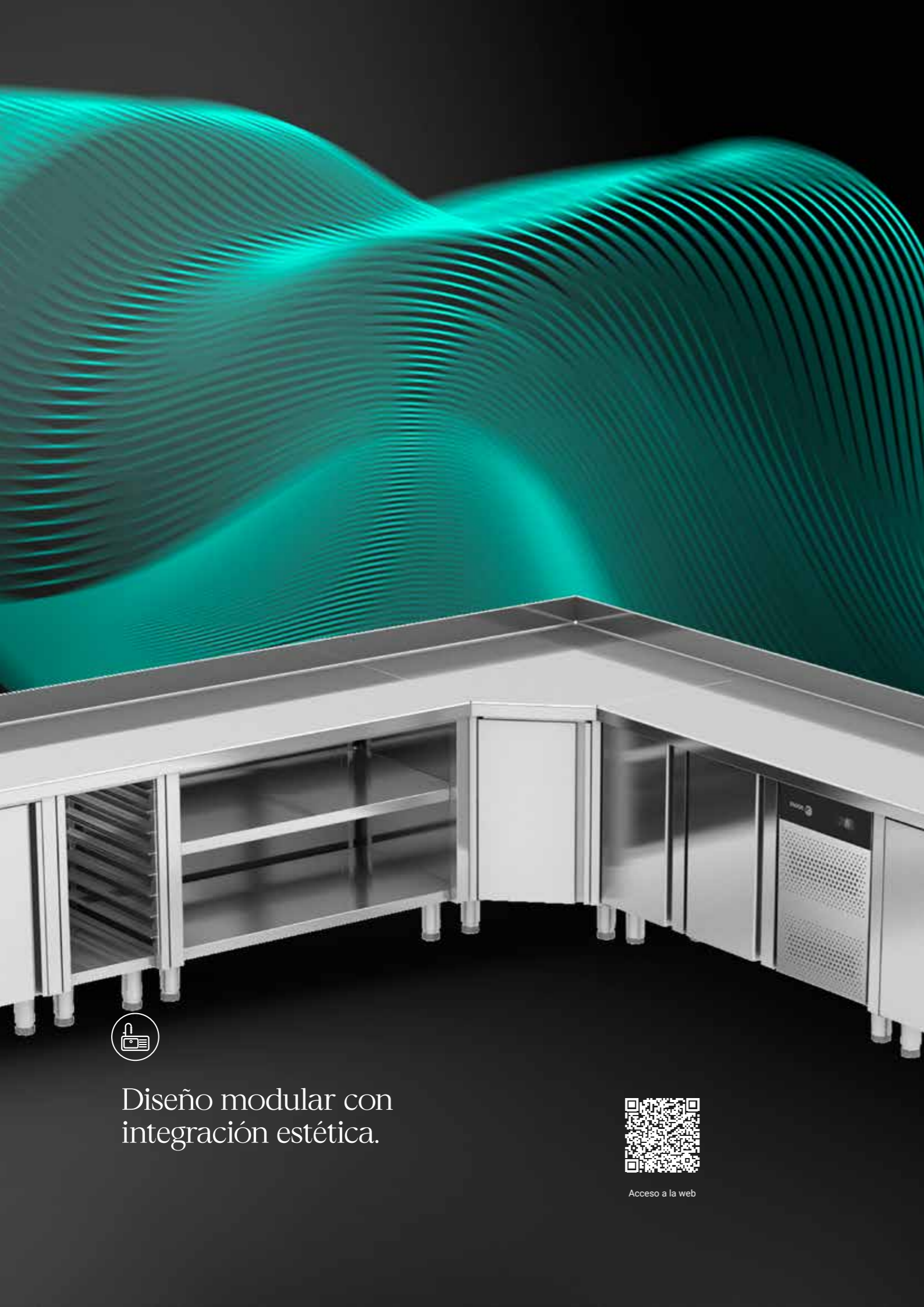
- Pletinas soldadas con agujeros para su sujeción a pared (tacos y tornillos incluidos).



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	-

Composición de muebles neutros y calientes

— Muebles con estantes	471
— Muebles con puertas correderas.	472
— Muebles con puertas batientes....	473
— Muebles con cajones.....	474
— Muebles con puertas correderas y cajones	475
— Muebles calientes	477
— Muebles con cuerpos de guías....	478
— Muebles altura 600 mm.....	479
— Muebles angulares	480
— Muebles para desperdicios.....	480
— Muebles fregaderos	481
— Encimeras.....	483
— Muebles para reciclado	485
— Accesorios.....	486
— Opciones	487




Diseño modular con
integración estética.



Acceso a la web

Muebles con estantes

 Opción customización en longitud.



TMWS1-614



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Gama 600




DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWS1-6		TMCS1-6		TMS1-6 SE		TMPS1-6		TMPS1-6 SE	
600x600x850	19094353	-	19094363	-	19094373	-	19094313	-	19094323	-
800x600x850	19094354	-	19094364	-	19094374	-	19094314	-	19094324	-
1000x600x850	19094355	-	19094365	-	19094375	-	19094315	-	19094325	-
1200x600x850	19094356	-	19094366	-	19094376	-	19094316	-	19094326	-
1400x600x850	19094357	-	19094367	-	19094377	-	19094317	-	19094327	-
1600x600x850	19094358	-	19094368	-	19094378	-	19094318	-	19094328	-
1800x600x850	19094359	-	19094369	-	19094379	-	19094319	-	19094329	-
2000x600x850	19094360	-	19094370	-	19094380	-	19094320	-	19094330	-
2200x600x850	19094361	-	19094371	-	19094381	-	19094321	-	19094331	-
2400x600x850	19094362	-	19094372	-	19094382	-	19094322	-	19094332	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWS1-7		TMCS1-7		TMS1-7 SE		TMPS1-7		TMPS1-7 SE	
600x700x850	19094383	-	19094393	-	19094403	-	19094333	-	19094343	-
800x700x850	19094384	-	19094394	-	19094404	-	19094334	-	19094344	-
1000x700x850	19094385	-	19094395	-	19094405	-	19094335	-	19094345	-
1200x700x850	19094386	-	19094396	-	19094406	-	19094336	-	19094346	-
1400x700x850	19094387	-	19094397	-	19094407	-	19094337	-	19094347	-
1600x700x850	19094388	-	19094398	-	19094408	-	19094338	-	19094348	-
1800x700x850	19094389	-	19094399	-	19094409	-	19094339	-	19094349	-
2000x700x850	19094390	-	19094400	-	19094410	-	19094340	-	19094350	-
2200x700x850	19094391	-	19094401	-	19094411	-	19094341	-	19094351	-
2400x700x850	19094392	-	19094402	-	19094412	-	19094342	-	19094352	-

Muebles con puertas correderas

 Opción customización en longitud.



TMWD-614



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWD-6		TMCD-6		TMD-6 SE		TMD-6 OB SE		TMDP-6		TMDP-6 SE	
1000x600x850	19094437	-	19094443	-	19094449	-	19094455	-	19094413	-	19094419	-
1200x600x850	19094438	-	19094444	-	19094450	-	19094456	-	19094414	-	19094420	-
1400x600x850	19094439	-	19094445	-	19094451	-	19094457	-	19094415	-	19094421	-
1600x600x850	19094440	-	19094446	-	19094452	-	19094458	-	19094416	-	19094422	-
1800x600x850	19094441	-	19094447	-	19094453	-	19094459	-	19094417	-	19094423	-
2000x600x850	19094442	-	19094448	-	19094454	-	19094460	-	19094418	-	19094424	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWD-7		TMCD-7		TMD-7 SE		TMD-7 OB SE		TMDP-7		TMDP-7 SE	
1000x700x850	19094461	-	19094467	-	19094473	-	19094479	-	19094425	-	19094431	-
1200x700x850	19094462	-	19094468	-	19094474	-	19094480	-	19094426	-	19094432	-
1400x700x850	19094463	-	19094469	-	19094475	-	19094481	-	19094427	-	19094433	-
1600x700x850	19094464	-	19094470	-	19094476	-	19094482	-	19094428	-	19094434	-
1800x700x850	19094465	-	19094471	-	19094477	-	19094483	-	19094429	-	19094435	-
2000x700x850	19094466	-	19094472	-	19094478	-	19094484	-	19094430	-	19094436	-

Muebles con puertas batientes



TMWHD-68



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWHD-6		TMCHD-6		TMHD-6 SE		TMHD-6 OB SE		TMCHDP-6		TMHDP-6 SE	
400x600x850	19094497	-	19094501	-	19094505	-	-	-	19094527	-	19094531	-
600x600x850	19094498	-	19094502	-	19094506	-	19094509	-	19094528	-	19094532	-
800x600x850	19094499	-	19094503	-	19094507	-	19094510	-	19094529	-	19094533	-
1000x600x850	19094500	-	19094504	-	19094508	-	19094511	-	19094530	-	19094534	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWHD-7		TMCHD-7		TMHD-7 SE		TMHD-7 OB SE		TMCHDP-7		TMHDP-7 SE	
400x700x850	19094512	-	19094516	-	19094520	-	-	-	19094535	-	19094539	-
600x700x850	19094513	-	19094517	-	19094521	-	19094524	-	19094536	-	19094540	-
800x700x850	19094514	-	19094518	-	19094522	-	19094525	-	19094537	-	19094541	-
1000x700x850	19094515	-	19094519	-	19094523	-	19094526	-	19094538	-	19094542	-

Muebles con cajones o tolva



TMWDR3-64



TMWDR1-66



TMWWH-66



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Muebles de 3 cajones

- Mueble con tres (3) cajones.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.



GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	-	TMCDR3-64	19094486	-	TMDR3-64 SE	19094487	-
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	-	TMCDR3-74	19094489	-	TMDR3-74 SE	19094490	-

Muebles con cajón gran capacidad

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Cajón extraíble dotado de cuatro (4) guías telescópicas con freno.



GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	-	TMCDR1-66	19094492	-	TMDR1-66 SE	19094493	-
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	-	TMCDR1-76	19094495	-	TMDR1-76 SE	19094496	-

Muebles con tolva

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Apertura con tapa abatible.



GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWWH-66	19106416	-	TMCWH-66	19106418	-	TMWH-66 SE	19106421	-
700	600x700x850	TMWWH-76	19106417	-	TMCWH-76	19106420	-	TMWH-76 SE	19106422	-


Muebles con puertas correderas y cajones



TMWDDR3R-614



TMWDDR3L-614

 Opción customización en longitud.



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.

- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Estante intermedio liso fabricado en acero inoxidable, regulable en altura y reforzado mediante omegas.
- Módulo con tres (3) cajones incluido.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Cajones a mano derecha

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3R-6		TMCD3R-6		TMDDR3R-6 SE	
1400x600x850	19094579	-	19094585	-	19094591	-
1600x600x850	19094580	-	19094586	-	19094592	-
1800x600x850	19094581	-	19094587	-	19094593	-
2000x600x850	19094582	-	19094588	-	19094594	-
2200x600x850	19094583	-	19094589	-	19094595	-
2400x600x850	19094584	-	19094590	-	19094596	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3R-7		TMCD3R-7		TMDDR3R-7 SE	
1400x700x850	19094597	-	19094603	-	19094609	-
1600x700x850	19094598	-	19094604	-	19094610	-
1800x700x850	19094599	-	19094605	-	19094611	-
2000x700x850	19094600	-	19094606	-	19094612	-
2200x700x850	19094601	-	19094607	-	19094613	-
2400x700x850	19094602	-	19094608	-	19094614	-



Cajones a mano izquierda

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3L-6		TMCD3L-6		TMDDR3L-6 SE	
1400x600x850	19094543	-	19094549	-	19094555	-
1600x600x850	19094544	-	19094550	-	19094556	-
1800x600x850	19094545	-	19094551	-	19094557	-
2000x600x850	19094546	-	19094552	-	19094558	-
2200x600x850	19094547	-	19094553	-	19094559	-
2400x600x850	19094548	-	19094554	-	19094560	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3L-7		TMCD3L-7		TMDDR3L-7 SE	
1400x700x850	19094561	-	19094567	-	19094573	-
1600x700x850	19094562	-	19094568	-	19094574	-
1800x700x850	19094563	-	19094569	-	19094575	-
2000x700x850	19094564	-	19094570	-	19094576	-
2200x700x850	19094565	-	19094571	-	19094577	-
2400x700x850	19094566	-	19094572	-	19094578	-

Muebles calientes



TMWH-614



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
- Aislamiento con lana de roca.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
- Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 °C a +90 °C.
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
				TMWH-6		TMCH-6		TMH-6 SE	
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094681	-	19094645	-	19094649	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094682	-	19094646	-	19094650	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094683	-	19094647	-	19094651	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094684	-	19094648	-	19094652	-



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
				TMPH-6		TMPH-6 SE	
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	-	19094667	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094664	-	19094668	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	-	19094669	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	-	19094670	-

Gama 700



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
				TMWH-7		TMCH-7		TMH-7 SE	
1200x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094685	-	19094653	-	19094658	-
1400x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094686	-	19094654	-	19094659	-
1600x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094687	-	19094655	-	19094660	-
1800x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094688	-	19094656	-	19094661	-
2000x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094689	-	19094657	-	19094662	-



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
				TMPH-7		TMPH-7 SE	
1200x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094671	-	19094676	-
1400x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094672	-	19094677	-
1600x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094673	-	19094678	-
1800x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094674	-	19094679	-
2000x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094675	-	19094680	-

Muebles con cuerpo de guías



TMC-78 GN



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera

- común o independiente.
- Diseñados para almacenar parrillas o cubetas.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Gama 600

CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
			TMW-64 GN		TMC-64 GN		TM-64 GN SE			
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	-	TMC-64 GN	19094629	-	TM-64 GN SE	19094631	-
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	-	TMC-68 GN	19094630	-	TM-68 GN SE	19094632	-

Gama 700

CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
			TMW-74 GN <th></th> <th>TMC-74 GN <th></th> <th>TM-74 GN SE <th></th> </th></th>		TMC-74 GN <th></th> <th>TM-74 GN SE <th></th> </th>		TM-74 GN SE <th></th>			
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	-	TMC-74 GN	19094637	-	TM-74 GN SE	19094641	-
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	-	TMC-75 P	19094638	-	TM-75 P SE	19094642	-
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	-	TMC-78 GN	19094639	-	TM-78 GN SE	19094643	-
2x600x400	1000x700x850	TMW-710 P	19094636	-	TMC-710 P	19094640	-	TM-710 P SE	19094644	-

Muebles altura 600 mm



TM6W-612

Opción customización en longitud.



TM6WHD-68



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros de altura 600mm, mediante encimera común o independiente.

- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Diseñada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm, provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10mm/ + 50mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta (muebles con puertas batientes).**

Muebles abiertos



DIMENSIONES (mm)	MURAL TM6W-6 TM6W-7	€	CENTRAL TM6C-6 TM6C-7	€	SIN ENCIMERA TM6-6 SE TM6-7 SE	€
GAMA 600						
600x600x600	19094690	-	19094696	-	19094702	-
800x600x600	19094691	-	19094697	-	19094703	-
1000x600x600	19094692	-	19094698	-	19094704	-
1200x600x600	19094693	-	19094699	-	19094705	-
1400x600x600	19094694	-	19094700	-	19094706	-
1600x600x600	19094695	-	19094701	-	19094707	-
GAMA 700						
600x700x600	19094708	-	19094714	-	19094720	-
800x700x600	19094709	-	19094715	-	19094721	-
1000x700x600	19094710	-	19094716	-	19094722	-
1200x700x600	19094711	-	19094717	-	19094723	-
1400x700x600	19094712	-	19094718	-	19094724	-
1600x700x600	19094713	-	19094719	-	19094725	-

Muebles con puertas batientes



DIMENSIONES (mm)	MURAL TM6WHD-6 TM6WHD-7	€	CENTRAL TM6CHD-6 TM6CHD-7	€	SIN ENCIMERA TM6HD-6 SE TM6HD-7 SE	€
GAMA 600						
400x600x600	19094726	-	19094730	-	19094734	-
600x600x600	19094727	-	19094731	-	19094735	-
800x600x600	19094728	-	19094732	-	19094736	-
1000x600x600	19094729	-	19094733	-	19094737	-
GAMA 700						
400x700x600	19094738	-	19094742	-	19094746	-
600x700x600	19094739	-	19094743	-	19094747	-
800x700x600	19094740	-	19094744	-	19094748	-
1000x700x600	19094741	-	19094745	-	19094749	-

Muebles angulares



TM90W-6 R



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera independiente.
- Diseñadas para optimizar el espacio en las esquinas manteniendo

- una línea homogénea junto a muebles neutros y calientes.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Muebles angulares cerrados

- Especialmente diseñado con un módulo de acople de una (1) puerta batiente para facilitar la unión a otra encimera.

- Requiere encimera con vuelo de 500 mm sobre el módulo de acople.
- Esquinas rectas.

Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN	€
TM90W-6 R	19094621	1100x600x850	Derecha	-
TM90W-6 L	19094622	1100x600x850	Izquierda	-

Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN	€
TM90W-7 R	19094623	1200x700x850	Derecha	-
TM90W-7 L	19094624	1200x700x850	Izquierda	-

Muebles angulares con puerta

Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1000x1000x600x850	-

Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1000x1000x700x850	-

Muebles para desperdicios



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.

- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 360 mm.
- **Se suministra montado.**



GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	-	TMCD-R-66	19094616	-	TMD-R-66 SE	19094617	-
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	-	TMCD-R-76	19094619	-	TMD-R-76 SE	19094620	-

Muebles fregaderos



Ver opciones

- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros, mediante encimera independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Encimeras fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor con salva-aguas perimetral.

- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



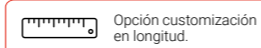
Gama 600

MODELO	DIMENSIONES (mm)	MUEBLES CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	MUEBLES CON PUERTAS Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS		€
					D	WD	
SKM-66	600x600	B1	Batiente	-	-	-	-
SKM-610	1000x600	B1 D1R	Correderas	-	-	-	-
		B1 D1L	Correderas	-	-	-	-
		B2	Correderas	-	-	-	-
SKM-612	1200x600	B1 D1R	Correderas	-	19094766	Batientes	-
		B1 D1L	Correderas	-	19094767	Batientes	-
		B2	Correderas	-	-	-	-
SKM-614	1400x600	B2 D1R	Correderas	-	-	-	-
		B2 D1L	Correderas	-	-	-	-
		B1 D1R	Correderas	-	19094768	Batientes	-
		B1 D1L	Correderas	-	19094769	Batientes	-
SKM-616	1600x600	B2 D1R	Correderas	-	-	-	-
		B2 D1L	Correderas	-	-	-	-
SKM-618	1800x600	B2 D1R	Correderas	-	19094770	Correderas	-
		B2 D1L	Correderas	-	19094771	Correderas	-
SKM-620	2000x600	B2 D2RL	Correderas	-	-	-	-

Gama 700

MODELO	DIMENSIONES (mm)	MUEBLES CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	MUEBLES CON PUERTAS Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS		€
					D	WD	
SKM-77	700x700	B1	Batiente	-	-	-	-
SKM-710	1000x700	B1 D1R	Correderas	-	-	-	-
		B1 D1L	Correderas	-	-	-	-
		B2	Correderas	-	-	-	-
SKM-712	1200x700	B1 D1R	Correderas	-	19094789	Batientes	-
		B1 D1L	Correderas	-	19094790	Batientes	-
		B2	Correderas	-	-	-	-
SKM-714	1400x700	B1 D1R	Correderas	-	19094791	Batientes	-
		B1 D1L	Correderas	-	19094792	Batientes	-
		B2	Correderas	-	-	-	-
SKM-716	1600x700	B2 D1R	Correderas	-	-	-	-
		B2 D1L	Correderas	-	-	-	-
SKM-718	1800x700	B2 D1R	Correderas	-	19094793	Correderas	-
		B2 D1L	Correderas	-	19094794	Correderas	-
		B3	Correderas	-	-	-	-
SKM-720	2000x700	B2 D1R	Correderas	-	-	-	-
		B2 D1L	Correderas	-	-	-	-

Encimeras



Opción customización en longitud.

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en

punto redondo totalmente soldado.
- Diseñadas para ser montadas sobre composiciones de muebles neutros y calientes sin encimera.



Ver opciones

Encimeras lisas

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL MTTW-6		CENTRAL MTTC-6	
		€		€
600x600	19094903	-	19094880	-
700x600	19094904	-	19094881	-
800x600	19094905	-	19094882	-
900x600	19094906	-	19094883	-
1000x600	19094907	-	19094884	-
1100x600	19094908	-	19094885	-
1200x600	19094909	-	19094886	-
1300x600	19094910	-	19094887	-
1400x600	19094911	-	19094888	-
1500x600	19094912	-	19094889	-
1600x600	19094913	-	19094890	-
1700x600	19094914	-	19094891	-
1800x600	19094915	-	19094892	-
1900x600	19094916	-	19094893	-
2000x600	19094917	-	19094894	-
2100x600	19094918	-	19094895	-
2200x600	19094919	-	19094896	-
2300x600	19094920	-	19094897	-
2400x600	19094921	-	19094898	-
2500x600	19094922	-	19094899	-
2600x600	19094923	-	19094900	-
2700x600	19094924	-	19094901	-
2800x600	19094925	-	19094902	-

Gama 700



DIMENSIONES (mm)	MURAL MTTW-7		CENTRAL MTTC-7	
		€		€
600x700	19094949	-	19094926	-
700x700	19094950	-	19094927	-
800x700	19094951	-	19094928	-
900x700	19094952	-	19094929	-
1000x700	19094953	-	19094930	-
1100x700	19094954	-	19094931	-
1200x700	19094955	-	19094932	-
1300x700	19094956	-	19094933	-
1400x700	19094957	-	19094934	-
1500x700	19094958	-	19094935	-
1600x700	19094959	-	19094936	-
1700x700	19094960	-	19094937	-
1800x700	19094961	-	19094938	-
1900x700	19094962	-	19094939	-
2000x700	19094963	-	19094940	-
2100x700	19094964	-	19094941	-
2200x700	19094965	-	19094942	-
2300x700	19094966	-	19094943	-
2400x700	19094967	-	19094944	-
2500x700	19094968	-	19094945	-
2600x700	19094969	-	19094946	-
2700x700	19094970	-	19094947	-
2800x700	19094971	-	19094948	-

Encimera lisa central doble



Gama 1200

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1400x1200	-
MTTC-1216	19094796	1600x1200	-
MTTC-1218	19094797	1800x1200	-
MTTC-1220	19094798	2000x1200	-
MTTC-1222	19094799	2200x1200	-
MTTC-1224	19094800	2400x1200	-
MTTC-1226	19094801	2600x1200	-
MTTC-1228	19094802	2800x1200	-

Gama 1300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1400x1300	-
MTTC-1316	19094804	1600x1300	-
MTTC-1318	19094805	1800x1300	-
MTTC-1320	19094806	2000x1300	-
MTTC-1322	19094807	2200x1300	-
MTTC-1324	19094808	2400x1300	-
MTTC-1326	19094809	2600x1300	-
MTTC-1328	19094810	2800x1300	-

Encimeras con cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	CUBA A DERECHA MTTW-B1R-6		CUBA A IZQUIERDA MTTW-B1L-6		CUBA EN CENTRO MTTW-B1C-6	
		€		€		€
1000x600	19094972	-	19094983	-	19094994	-
1200x600	19094973	-	19094984	-	19094995	-
1400x600	19094974	-	19094985	-	19094996	-
1500x600	19094975	-	19094986	-	19094997	-
1600x600	19094976	-	19094987	-	19094998	-
1800x600	19094977	-	19094988	-	19094999	-
2000x600	19094978	-	19094989	-	19095000	-
2200x600	19094979	-	19094990	-	19095001	-
2400x600	19094980	-	19094991	-	19095002	-
2600x600	19094981	-	19094992	-	19095003	-
2800x600	19094982	-	19094993	-	19095004	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DERECHA MTTW-B1R-7		CUBA A IZQUIERDA MTTW-B1L-7		CUBA EN CENTRO MTTW-B1C-7	
		€		€		€
1000x700	19095005	-	19095016	-	19095027	-
1200x700	19095006	-	19095017	-	19095028	-
1400x700	19095007	-	19095018	-	19095029	-
1500x700	19095008	-	19095019	-	19095030	-
1600x700	19095009	-	19095020	-	19095031	-
1800x700	19095010	-	19095021	-	19095032	-
2000x700	19095011	-	19095022	-	19095033	-
2200x700	19095012	-	19095023	-	19095034	-
2400x700	19095013	-	19095024	-	19095035	-
2600x700	19095014	-	19095025	-	19095036	-
2800x700	19095015	-	19095026	-	19095037	-

Omegas de refuerzo para mesas frigoríficas

- Fabricada en acero inoxidable.
- A instalar sobre mesas frigoríficas sin encimera para su

alineamiento en composiciones modulares.

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
R-ACP	19095383	Mesas frigoríficas GN ACP	-
R-CCP-G	19095384	Mesas frigoríficas GN CCP	-
R-CCP-S	19095385	Mesas frigoríficas Snack CCP	-

PARA MESAS FRIGORÍFICAS LONGITUD (mm)	CANTIDAD
<2000	3
>=2000	4

Muebles para reciclado



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm/ + 50 mm).


- Diseñada para la clasificación de residuos.
- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de gomas (no incluidos) para tirar los desperdicios directamente a cubos de basura (no incluidos) de diámetro máximo 360 mm.
- **Se suministra montado.**



Mural

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
TMW-R-612	19094813	1200x600x850	2	-
TMW-R-618	19094814	1800x600x850	3	-
				
TMW-R-K-612	19094817	1200x600x700	2	-
TMW-R-K-618	19094818	1800x600x700	3	-

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TMC-R-612	19094811	1200x600x850	2	-
TMC-R-618	19094812	1800x600x850	3	-
				
TMC-R-K-612	19094815	1200x600x700	2	-
TMC-R-K-618	19094816	1800x600x700	3	-



Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	-
R-B232	19092788	Azul	-
R-R232	19092789	Rojo	-
R-G232	19092790	Verde	-

Accesorios

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

Kit ruedas

- Ruedas de Ø125 mm.



MODELO	CÓDIGO	N.º RUEDAS	LONGITUD MESA	€
CMK-4	19092830	4	<= 2000 mm	-
CMK-5	19092831	5	Muebles angulares cerrados	-
CMK-6	19092832	6	> 2000 mm	-

Zócalos

- Fabricado en acero inoxidable y fácil instalación.

Para muebles neutros y calientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
PF-4	19094819	400	-
PF-5	19094820	500	-
PF-6	19094821	600	-
PF-8	19094822	800	-
PF-10	19094823	1000	-
PF-12	19094824	1200	-
PF-14	19094825	1400	-
PF-16	19094826	1600	-
PF-18	19094827	1800	-
PF-20	19094828	2000	-
PF-22	19092779	2200	-
PF-24	19095040	2400	-
SF-6	19092843	lateral 600 mm	-
SF-7	19092844	lateral 700 mm	-
PF-90WD	19095380	Muebles angulares cerrados	-
PF-90W	19095381	Muebles angulares con puerta-encimera derecha o izquierda	-

Para mesas refrigeradas Concept

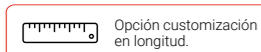
MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
PF-CC-2G	19092833	Mesas frigoríficas Concept GN 2 puertas	-
PF-CC-3G	19092834	Mesas frigoríficas Concept GN 3 puertas	-
PF-CC-4G	19092835	Mesas frigoríficas Concept GN 4 puertas	-
PF-CC-2G R	19092836	Mesas frigoríficas Concept GN 2 puertas remotas	-
PF-CC-3G R	19092837	Mesas frigoríficas Concept GN 3 puertas remotas	-
PF-CC-4G R	19092838	Mesas frigoríficas Concept GN 4 puertas remotas	-
PF-CC-2S	19107247	Mesas frigoríficas Concept Snack 2 puertas	-
PF-CC-3S	19092839	Mesas frigoríficas Concept Snack 3 puertas	-
PF-CC-4S	19092840	Mesas frigoríficas Concept Snack 4 puertas	-
PF-CC-2S R	19092841	Mesas frigoríficas Concept Snack 2 puertas remotas	-
PF-CC-3S R	19092842	Mesas frigoríficas Concept Snack 3 puertas remotas	-
PF-CC-4S R	19107248	Mesas frigoríficas Concept Snack 4 puertas remotas	-
SF-G	19107249	Zócalo lateral mesas frigoríficas Concept GN	-
SF-S	19107251	Zócalo lateral mesas frigoríficas Concept Snack	-

Para mesas refrigeradas Advance

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
PF-AC-2G	19095562	Mesas refrigeradas Advance GN 2 puertas	-
PF-AC-3G	19095563	Mesas refrigeradas Advance GN 3 puertas	-
PF-AC-4G	19095564	Mesas refrigeradas Advance GN 4 puertas	-
SF-A	19107252	Zócalo lateral mesas frigoríficas Advance GN	-

Opciones

Opción customización en longitud.



Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1200 mm	-
1,5	0204-0002	Hasta 2000 mm	-
1,5	0204-0003	Hasta 2800 mm	-

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA	ENCIMERA	€	ABREVIATURA	UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y DOS (2) ESTANTES	€
Hasta 1200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Hasta 1600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Hasta 2000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Hasta 2400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	-
CR	0206-0002	Dos (2) cerraduras	-
CR	0206-0004	Cuatro (4) cerraduras	-

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	-
SPL	0207-0002	Izquierda	-
SPRL	0207-0003 *	Derecha + Izquierda	-

* Longitud máxima hasta 2600 mm.

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	Un (1) agujero a la derecha	-
33L1	0208-0002	Un (1) agujero a la izquierda	-
33C1	0208-0003	Un (1) agujero en el centro	-
33B1	0208-0004	Un (1) agujero entre dos (2) cubas	-
33R2	0208-0005	Dos (2) agujeros a la derecha	-
33L2	0208-0006	Dos (2) agujeros a la izquierda	-
ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33C2	0208-0007	Dos (2) agujeros en el centro	-
33B2	0208-0008	Dos (2) agujeros entre tres (3) cubas	-
33R3	0208-0009	Tres (3) agujeros a la derecha	-
33L3	0208-0010	Tres (3) agujeros a la izquierda	-
33C3	0208-0011	Tres (3) agujeros en el centro	-

Opción un (1) agujero desbarase con aro de goma negro en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
RC	0209-0003	Un (1) agujero con aro en el centro	-
R	0209-0006	Un (1) agujero con aro customizado	-

Ejemplos de composición

Composición mural angular con integración de mesa refrigerada:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTW-726	19094969	Encimera lisa mural	2600x700	1
2	TMDR3-74 SE	19094490	Mueble de 3 cajones sin encimera	400x700x850	1
3	TMHD-76 SE	19094521	Mueble con puertas batientes sin encimera	600x700x850	1
4	TM-74 GN SE	19094641	Mueble con un 1 cuerpo de guías GN 1/1 sin encimera	400x700x850	1
5	TMS1-712 SE	19094406	Mueble con estante sin encimera	1200x700x850	1
6	TM90WD-7	19094626	Mueble angular con puerta	1000x1000x700x850	1
7	MTTW-B1R-724	19095013	Encimera con cuba a derecha	2400x700	1
		-	L = 2342 mm		
		33C1	Un (1) agujero para grifo Ø 33 mm en el centro		
8	CCP-2G NT	19089829	Mesa frigorífica Concept GN 2 puertas sin encimera	1342x700x850	1
9	R-CCP-G	19095384	Omegas de refuerzo para mesas frigoríficas Concept	-	3
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Mueble con puertas batientes para encimeras con cuba	1000x700x850	1

Composición central doble con integración de mueble caliente:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTC-1326	19094809	Encimera lisa central doble	2600x1300	1
2	TMS1-68 SE	19094374	Mueble con estante sin encimera	800x600x850	1
3	TMD-612 SE	19094450	Mueble con puertas correderas sin encimera	1200x600x850	1
4	TMDR1-66 SE	19094493	Mueble con cajón gran capacidad sin encimera	600x600x850	1
5	TMHD-74 SE	19094520	Mueble con puertas batientes sin encimera	400x700x850	1
6	TM-710 P SE	19094644	Mueble con 2 cuerpos de guías 600x400 sin encimera	1000x700x850	1
7	TMH-712 SE	19094658	Mueble caliente sin encimera	1200x700x850	1
8	PF-8	19094822	Zócalo	800	1
9	PF-12	19094824	Zócalo	1200	2
10	PF-6	19094821	Zócalo	600	1
11	PF-4	19094819	Zócalo	400	1
12	PF-10	19094823	Zócalo	1000	1
13	SF-6	19092843	Zócalo lateral	600	2
14	SF-7	19092844	Zócalo lateral	700	2

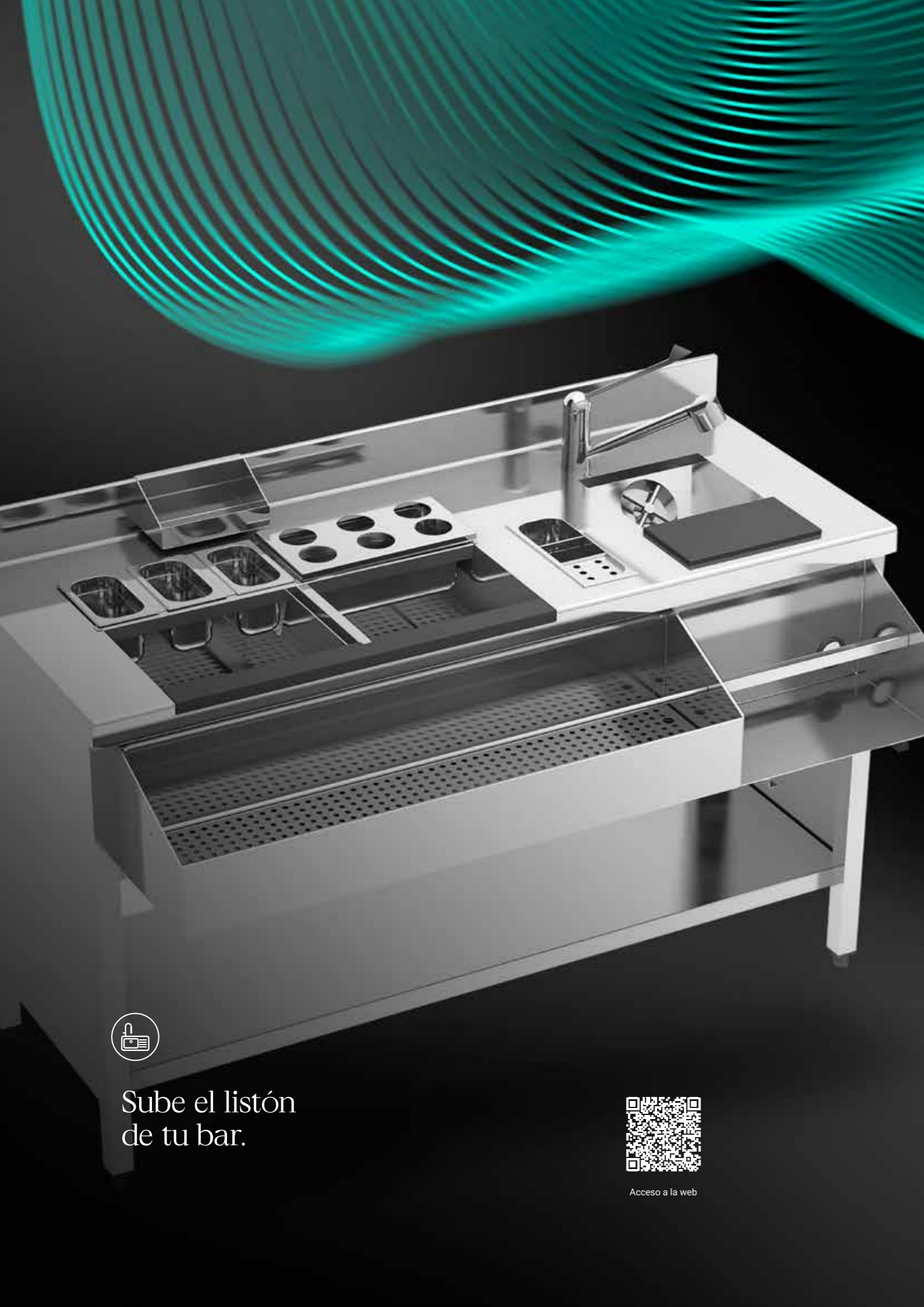
Composición mural angular con integración de mueble caliente:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTW-723	19094966	Encimera lisa mural	2300x700x850	1
	R	0209-0006	Un (1) agujero customizado		1
2	TMD-712 SE	19094474	Mueble con puertas correderas sin encimera	1200x700x850	1
3	TMD-R-76 SE	19094620	Mueble para desperdicios sin encimera	600x700x850	1
4	TM90W-7 R	19094623	Mueble angular cerrado con encimera a derecha	1200x700x850	1
5	TMWH-720	19094689	Mueble caliente	2000x700x850	1

Muebles para bar

Muebles cafeteros y conramostrador...	493
— Muebles cafeteros.....	493
— Muebles conramostrador	493
Estaciones de coctelería.....	494
— Accesorios	496
Opciones.....	496



Sube el listón
de tu bar.



Acceso a la web

Muebles cafeteros



TFS1-615 WH



Ver opciones

- Especialmente diseñado para alojar una máquina de café en la zona de barra de bares, restaurantes o comercios.
- Gama a complementar con muebles contramostradores y mesas refrigeradas frente mostrador para configurar una línea para cada espacio y necesidad.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Tolva de recogida de los posos del café, provista de tope de goma amortiguador del

- ruido de apertura y utilización.
- Trasera en acero inoxidable parcialmente abierta para la instalación de la cafetera.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**

DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN TOLVA	MODELO	SIN AGUJERO EN ENCIMERA	€	MODELO	CON AGUJERO EN ENCIMERA	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1000x600x1050	Derecha	TFS1-610 R	19094266	-	TFS1-610 R WH	19094267	-	TFS1-610 R SE	19094268	-
1000x600x1050	Izquierda	TFS1-610 L	19094269	-	TFS1-610 L WH	19094270	-	TFS1-610 L SE	19094271	-
1500x600x1050	Centro	TFS1-615	19094272	-	TFS1-615 WH	19094273	-	TFS1-615 SE	19094274	-
2000x600x1050	Centro	TFS1-620	19094275	-	TFS1-620 WH	19094276	-	TFS1-620 SE	19094277	-
2500x600x1050	Centro	TFS1-625	19094278	-	TFS1-625 WH	19094279	-	TFS1-625 SE	19094280	-

Muebles contramostrador

Opción customización en longitud.



TBBS1-315



Ver opciones

- Especialmente diseñado para almacenar pequeña maquinaria, menaje, complementos y accesorios la zona de barra de bares, restaurantes o comercios.
- Gama a complementar con muebles cafeteros y mesas refrigeradas frente mostrador para configurar una línea para cada espacio y necesidad.

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**

Gama 350

DIMENSIONES (mm)	CON UN (1) ESTANTE		CON DOS (2) ESTANTES	
	CON ENCIMERA TBBS1-3	€	SIN ENCIMERA TBBS1-3 SE	€
1000x350x1050	19094281	-	19094285	-
1500x350x1050	19094282	-	19094286	-
2000x350x1050	19094283	-	19094287	-
2500x350x1050	19094284	-	19094288	-

Gama 600

DIMENSIONES (mm)	CON UN (1) ESTANTE		CON DOS (2) ESTANTES	
	CON ENCIMERA TBBS1-6	€	SIN ENCIMERA TBBS1-6 SE	€
1000x600x1050	19094297	-	19094301	-
1500x600x1050	19094298	-	19094302	-
2000x600x1050	19094299	-	19094303	-
2500x600x1050	19094300	-	19094304	-

Cocteleros individuales



CKS1-12 BR1



Ver opciones

Mesa con cuba de hielos

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Modelo con marco refuerzo: Tres (3) travesaños en la parte inferior, como refuerzo, dos (2) en los laterales y uno (1) en la parte trasera.
- Existe la posibilidad de colocar el travesaño de la parte trasera en posición central.
- Modelo con estante: Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas. El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKLR-12 BR1	19094866	1200x610x900	Marco refuerzo	Simple	No	-
CKS1-12 BR1	19094867	1200x610x900	Con estante	Simple	No	-

Mesa con cuba de hielos y fregadero



CKS1-S-12 BR2 BS

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Modelo con marco refuerzo: Tres (3) travesaños en la parte inferior, como refuerzo, dos (2) en los laterales y uno (1) en la parte trasera.
- Existe la posibilidad de colocar el travesaño de la parte trasera en posición central.
- Modelo con estante: Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas. El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1200x610x900	Marco refuerzo	Simple	No	-
CKS1-S-12 BR1	19094870	1200x610x900	Con estante	Simple	No	-
CKLR-S-12 BR1 BS	19107493	1200x720x900	Marco refuerzo	Simple	Si	-
CKS1-S-12 BR1 BS	19107490	1200x720x900	Con estante	Simple	Si	-
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1200x720x900	Marco refuerzo	Doble	Si	-
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1200x720x900	Con estante	Doble	Si	-
CKLR-S-15 BR1 BS	19107495	1500x720x900	Marco refuerzo	Simple	Si	-
CKS1-S-15 BR1 BS	19107494	1500x720x900	Con estante	Simple	Si	-
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1500x720x900	Marco refuerzo	Doble	Si	-
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1500x720x900	Con estante	Doble	Si	-



CKM-S-DW-15 BR2 BS

Mueble con cuba de hielos y fregadero

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	€
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1500x720x900	Doble	Si	Si	-



CKRF-S-DW-15 BR2 BS

Mueble con cuba de hielos, fregadero y reserva refrigerada

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Reserva refrigerada con cajones en la parte inferior, diseñada para albergar botellas.
- Cajoneras refrigeradas de acero inoxidable, desmontables sobre guías inoxidables telescópicas con sistema auto cierre.
- Sistema modular de varillas que permite una organización óptima en cajones.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
- Unidad condensadora incluida y fácilmente extraíble.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Componentes electrónicos de serie accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Rejilla de aspiración fabricadas en acero inoxidable en la zona de servicio.
- Evaporador con tiro de aire forzado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
- Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática IV): desde 0 °C a +4 °C.
- **Se suministra montado.**

MODELO	GAS REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	POTENCIA (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1500x720x900	Doble	Si	No	255	-
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1500x720x900	Doble	Si	Si	255	-

Accesorios



Estante para jiggers

- Especialmente diseñado para almacenar jiggers. El estante se puede colgar en el peto trasero o en la cuba de la estación de coctelería.

MODELO	CÓDIGO	€
SS-3	19092975	-

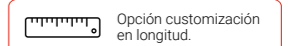


Soporte para botellas

- Especialmente diseñado para almacenar botellas dentro de una cubeta GN 1/3 (no incluida).

MODELO	CÓDIGO	€
SB-13	19092976	-

Opciones



Opción customización en longitud.

Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1200 mm	-
1,5	0204-0002	Hasta 2000 mm	-
1,5	0204-0003	Hasta 2800 mm	-

Nota: aplicable a muebles cafeteros y contra mostradores.

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	-
SPL	0207-0002	Izquierda	-
SPRL	0207-0003	Derecha + Izquierda	-

Nota: aplicable a muebles cafeteros y contra mostradores.

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	€	ABREVIATURA ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	€
Hasta 1200 mm	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-
Hasta 1600 mm	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-
Hasta 2000 mm	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-
Hasta 2800 mm	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-

Estanterías

Estanterías murales	499
Estanterías de pie ranuradas	502
Estanterías de polietileno	503



Estabilidad, robustez y aprovechamiento óptimo del espacio de almacenamiento.



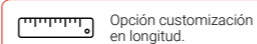
Acceso a la web

Estanterías murales



Estanterías lisas soldadas

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).



Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	-
SW-28	19094832	800x250x150	-
SW-210	19094833	1000x250x150	-
SW-212	19094834	1200x250x150	-
SW-214	19094835	1400x250x150	-
SW-215	19094836	1500x250x150	-
SW-216	19094837	1600x250x150	-
SW-218	19094838	1800x250x150	-
SW-220	19094839	2000x250x150	-
SW-46	19094840	600x400x250	-
SW-48	19094841	800x400x250	-
SW-410	19094842	1000x400x250	-
SW-412	19094843	1200x400x250	-
SW-414	19094844	1400x400x250	-
SW-415	19094845	1500x400x250	-
SW-416	19094846	1600x400x250	-
SW-418	19094847	1800x400x250	-
SW-420	19094848	2000x400x250	-



Estanterías lisas con cartelas

- Fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Montaje rápido y sencillo.



Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	-
SWD-38	19094858	800x300x200	-
SWD-310	19094859	1000x300x200	-
SWD-312	19094860	1200x300x200	-
SWD-314	19094861	1400x300x200	-
SWD-315	19094862	1500x300x200	-
SWD-316	19094863	1600x300x200	-
SWD-318	19094864	1800x300x200	-
SWD-320	19094865	2000x300x200	-

Estanterías escurreplatos



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables para facilitar su limpieza.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Para platos con diámetro máximo de 250 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	-
SD-314	19092877	1535x300x200	-

Estanterías para microondas



- Especialmente diseñada para alojar el horno microondas u otros aparatos pequeños.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Agujero pasacables de Ø60 mm.
- Montaje rápido y sencillo.
- Se suministra desmontada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	-
SMW-57	19092883	700x550x280	-
SMW-48	19092884	800x400x230	-



Estanterías para campanas



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables GN 1/1 para facilitar su limpieza.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	-
SH-411	19092879	1125x390x200	-
SH-416	19092880	1655x390x200	-
SH-421	19092881	2185x390x200	-

Estanterías tubulares



Opción customización en longitud.



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Los modelos de 1800 y 2000mm de largo tienen una cartela central soldada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	-
SP-48	19094850	800x400x250	-
SP-410	19094851	1000x400x250	-
SP-412	19094852	1200x400x250	-
SP-414	19094853	1400x400x250	-
SP-416	19094854	1600x400x250	-
SP-418	19094855	1800x400x250	-
SP-420	19094856	2000x400x250	-

Estanterías inclinadas para cestas

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Desagüe de Ø16 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SWW-511	19092901	1100x505x231	-
SWW-516	19092902	1600x505x231	-

Estanterías de pared ranuradas

- Fabricada en acero inoxidable.



Cremallera vertical

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€/UNIT
SAS-6	19092885	600	-
SAS-10	19092886	1000	-
SAS-15	19092887	1500	-

Estante recto

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SPF-210	19092888	1000x250	-
SPF-212	19092889	1200x250	-
SPF-214	19092890	1400x250	-
SPF-216	19092891	1600x250	-
SPF-410	19092892	1000x400	-
SPF-412	19092893	1200x400	-
SPF-414	19092894	1400x400	-
SPF-416	19092895	1600x400	-

Estante inclinado

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NÚMERO DE CUBETAS	TAMAÑO CUBETAS	€
SI-210	19092896	1000x250	4	GN 1/6	-
SI-410	19092897	1000x400	4	GN 1/3	-



Barra para colgar

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Tubo de Ø30 mm.

- Pletinas soldadas con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
UH-10	19092898	1000x150	-
UH-15	19092899	1500x150	-
UH-20	19092900	2000x150	-

Estanterías de pie ranuradas



Pies ranurados

- Fabricada en acero inoxidable.

- Altura de los estantes regulable cada 150 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€/CONJUNTO 4 PIES
SF-17	19092935	1700	-
SF-20	19092936	2000	-



Estantes lisos de inoxidable

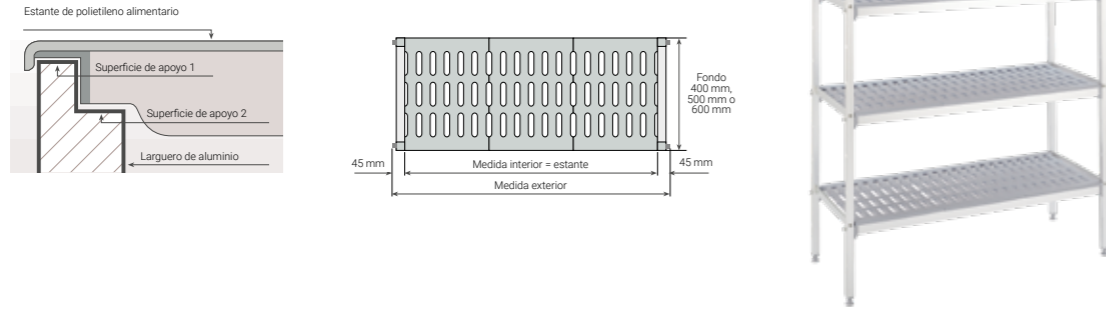
- Fabricada en acero inoxidable.

- Fijación de los estantes a los pies ranurados mediante tornillería incluida.

DIMENSIONES (mm)	ESPESOR 1 mm						ESPESOR 1,5 mm					
	SIN OMEGAS DE REFUERZO		CARGA MÁXIMA(KG)/ESTANTE	€	CON OMEGAS DE REFUERZO		CARGA MÁXIMA(KG)/ESTANTE	€	SIN OMEGAS DE REFUERZO		CARGA MÁXIMA(KG)/ESTANTE	€
	SS10	SS10R			SS15	SS15R						
800x400	19092903	210	-	19092911	260	-	19092919	280	-	19092927	330	-
1000x400	19092904	160	-	19092912	210	-	19092920	230	-	19092928	280	-
1200x400	19092905	110	-	19092913	160	-	19092921	130	-	19092929	180	-
1400x400	19092906	85	-	19092914	135	-	19092922	105	-	19092930	155	-
800x500	19092907	205	-	19092915	255	-	19092923	280	-	19092931	330	-
1000x500	19092908	155	-	19092916	205	-	19092924	230	-	19092932	280	-
1200x500	19092909	105	-	19092917	155	-	19092925	130	-	19092933	180	-
1400x500	19092910	80	-	19092918	130	-	19092926	105	-	19092934	155	-



Estanterías de polietileno



- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario, especialmente diseñadas para ser instaladas en cámaras frigoríficas.
- Los estantes de polietileno se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Existen 3 medidas de fondo de estantes, de 400, 500 y 600mm.
- La altura de los soportes es de 1750 mm. También existen soportes de 2000 mm de altura para aplicaciones concretas.

Dimensiones exteriores de las estanterías independientes incluyendo un soporte a cada lado de los estantes.



Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, múltiples combinaciones mediante la colocación de estantes por ambos lados de los soportes. Ver tablas de conjuntos.

Estantes de aluminio y polietileno



- Estante con parrilla de polietileno alimentario especialmente diseñado para su uso en cámaras frigoríficas, conforme a los requerimientos sanitarios.
- Se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, para una perfecta colocación y mayor solidez.
- Fácilmente retirables. Es posible lavarlos en un lavavajillas convencional.
- Parrillas y largueros incluidos.

Ancho 400 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	-
SA-47	19091196	700x400	-
SA-48	19091197	800x400	-
SA-49	19091198	900x400	-
SA-410	19091199	1000x400	-
SA-411	19091350	1100x400	-
SA-412	19091351	1200x400	-
SA-413	19091352	1300x400	-
SA-414	19091353	1400x400	-
SA-415	19091354	1500x400	-
SA-416	19091355	1600x400	-

Ancho 500 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	-
SA-57	19091358	700x500	-
SA-58	19091359	800x500	-
SA-59	19091360	900x500	-
SA-510	19091361	1000x500	-
SA-511	19091362	1100x500	-
SA-512	19091363	1200x500	-
SA-513	19091365	1300x500	-
SA-514	19091366	1400x500	-
SA-515	19091367	1500x500	-
SA-516	19091368	1600x500	-

Ancho 600 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-66	19106115	600x600	-
SA-67	19106116	700x600	-
SA-68	19106117	800x600	-
SA-69	19106118	900x600	-
SA-610	19106119	1000x600	-
SA-611	19106160	1100x600	-
SA-612	19106161	1200x600	-
SA-613	19106162	1300x600	-
SA-614	19106163	1400x600	-
SA-615	19106164	1500x600	-
SA-616	19106165	1600x600	-

Soportes de aluminio

- Fabricado en aluminio anodizado.
- Agujeros cada 150 mm, para poder modificar la medida de los estándar o incrementar el número de estantes mediante (4 por estante).
- Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.
- Pasadores incluidos.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NIVELES	€
ANCHO 400 mm				
AF17-43	19091369	1750x400	3	-
AF17-44	19091370	1750x400	4	-
AF17-45	19091371	1750x400	5	-
AF20-45	19091372	2000x400	5	-
AF20-46	19091373	2000x400	6	-
ANCHO 500 mm				
AF17-53	19091374	1750x500	3	-
AF17-54	19091375	1750x500	4	-
AF17-55	19091376	1750x500	5	-
AF20-55	19091377	2000x500	5	-
AF20-56	19091378	2000x500	6	-
ANCHO 600 mm				
AF17-63	19106166	1750x600	3	-
AF17-64	19106167	1750x600	4	-
AF17-65	19106168	1750x600	5	-
AF20-65	19106169	2000x600	5	-
AF20-66	19106170	2000x600	6	-

Soportes móviles

- Dos (2) ruedas giratorias inoxidables de poliámida de Ø125 mm, una de ellas con freno. Para formar una estantería móvil, aparte de los estantes necesarios, se precisan dos (2) soportes móviles.
- Sólo se incluyen los soportes. Los estantes deben solicitarse aparte.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NIVELES	€
ANCHO 400 mm				
KMA17-44	19091380	1750x400	4	-
KMA17-45	19091381	1750x400	5	-
ANCHO 500 mm				
KMA17-54	19091382	1750x500	4	-
KMA17-55	19091383	1750x500	5	-
ANCHO 600 mm				
KMA17-64	19106171	1750x600	4	-
KMA17-65	19106172	1750x600	5	-



Bancadas

- Diseñada especialmente para almacenar cajas en cámaras frigoríficas.
- Estructura robusta de acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1085x500x250	-
KSA2-1-512	19091392	1285x500x250	-
KSA2-1-516	19091393	1685x500x250	-



Parrillas

- Parrilla de polietileno alimentario para estantes. que pueden suministrarse como accesorios.
- Los estantes completos incluyen su dotación de parrillas correspondientes por lo que pueden suministrarse como accesorios. - Fáciles de colocar. Es posible lavarlos en un lavavajillas convencional.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	-
SP-44	19091385	400x400	-
SP-53	19091386	300x500	-
SP-54	19091388	400x500	-
SP-63	19106173	300x600	-
SP-64	19106174	400x600	-

Ganchos para ángulo

- Diseñado para facilitar el montaje de las estanterías formando ángulos, ahorrando soportes y aprovechando el máximo espacio.
- Dos (2) ganchos por estante.
- Precio por unidad.



MODELO	CÓDIGO	€
HK	19091389	-

Pasadores

- Diseñado para ampliar el número de estantes previstos en las medidas estándares.. pasadores para cada estante. Se requieren cuatro (4) pasadores por estante.
- Se suministran como accesorio ya que los soportes incluyen los pasadores para cada estante. Se requieren cuatro (4) pasadores por estante.
- Precio por unidad.



MODELO	CÓDIGO	€
AS	19091390	-

Largueros

- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estante.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CA-6	19091394	600	-
CA-7	19091395	700	-
CA-8	19091396	800	-
CA-9	19091397	900	-
CA-10	19091398	1000	-
CA-11	19091399	1100	-
CA-12	19091400	1200	-
CA-13	19091401	1300	-
CA-14	19091402	1400	-
CA-15	19091403	1500	-
CA-16	19091404	1600	-

Cálculo de conjuntos

Cómo calcular conjuntos de estanterías

Para más facilidad, se pueden pedir las estanterías de aluminio y polietileno por conjuntos. A continuación, se indica como calcular el conjunto deseado:

¿La estantería es lineal o de ángulo?

- Las estanterías lineales tienen soportes en cada extremo.
- Las estanterías en ángulo llevan un soporte en uno de los extremos y en el otro extremo se suministran con dos ganchos por estante, para apoyarse en los largueros de otra estantería.

¿Qué fondo tendrá la estantería?

- Hay dos medidas de fondo: 400 o 500 mm.

¿Cuántos niveles se necesitan?

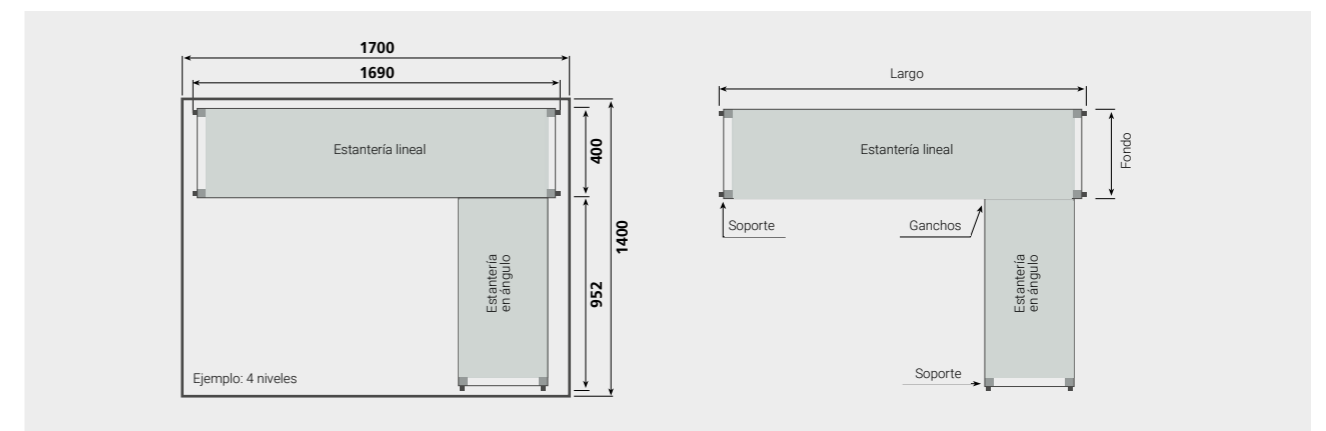
- Hay conjuntos estándares con 3, 4 o 5 niveles.
- Niveles adicionales se pueden pedir.

¿Qué largo tendrá la estantería?

- En las tablas de las siguientes páginas debe buscar el conjunto correcto para las medidas del local donde se va a colocar la estantería.
- Cuando se está calculando el largo de las estanterías en ángulo, hay que recordar restar del largo total la medida del fondo de la estantería en la que se apoyará.

En el ejemplo siguiente se tendría que pedir:

- Conjunto número 99 (Lineal, fondo 400 mm, 4 niveles, 1690 mm de largo.)
- Conjunto número 582 (Ángulo, fondo 400 mm, 4 niveles, 952 mm de largo.)



- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido y sustituir los soportes "AF17" por soportes altos "AF20" ajustando el precio del conjunto acorde con los precios de los soportes elegidos.

- Se puede añadir niveles adicionales a las estanterías, hasta un total máximo de 11 niveles en los soportes estándares, pidiendo por separado los estantes, los pasadores y los ganchos de ángulo necesarios.

- Los soportes estándares tipo "AF17" se pueden sustituir por soportes móviles "KMA17", siempre cambiando los precios.

Estantería lineal 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1390	17	-	96	-	175	-
1490	18	-	97	-	176	-
1590	19	-	98	-	177	-
1690	20	-	99	-	178	-
1726	21	-	100	-	179	-
1826	22	-	101	-	180	-
1926	23	-	102	-	181	-

Estantería en ángulo 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	-	579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1052	504	-	583	-	662	-
1152	505	-	584	-	663	-
1252	506	-	585	-	664	-



Estantería lineal 400 mm

Estantería lineal 500 mm

Estantería lineal 600 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES		3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES		3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
690	10	-	89	-	168	-	247	-	326	-	405	-	1010	-	1089	-	1168	-
790	11	-	90	-	169	-	248	-	327	-	406	-	1011	-	1090	-	1169	-
890	12	-	91	-	170	-	249	-	328	-	407	-	1012	-	1091	-	1170	-
990	13	-	92	-	171	-	250	-	329	-	408	-	1013	-	1092	-	1171	-
1090	14	-	93	-	172	-	251	-	330	-	409	-	1014	-	1093	-	1172	-
1190	15	-	94	-	173	-	252	-	331	-	410	-	1015	-	1094	-	1173	-
1290	16	-	95	-	174	-	253	-	332	-	411	-	1016	-	1095	-	1174	-
1390	17	-	96	-	175	-	254	-	333	-	412	-	1017	-	1096	-	1175	-
1490	18	-	97	-	176	-	255	-	334	-	413	-	1018	-	1097	-	1176	-
1590	19	-	98	-	177	-	256	-	335	-	414	-	1019	-	1098	-	1177	-
1690	20	-	99	-	178	-	257	-	336	-	415	-	1020	-	1099	-	1178	-
1726	21	-	100	-	179	-	258	-	337	-	416	-	1021	-	700	-	1179	-
1826	22	-	101	-	180	-	259	-	338	-	417	-	1022	-	1101	-	1180	-
1926	23	-	102	-	181	-	260	-	339	-	418	-	1023	-	1102	-	1181	-
2026	24	-	103	-	182	-	261	-	340	-	419	-	1024	-	1103	-	1182	-
2126	25	-	104	-	183	-	262	-	341	-	420	-	1025	-	1104	-	1183	-
2226	26	-	105	-	184	-	263	-	342	-	421	-	1026	-	1105	-	1184	-
2326	27	-	106	-	185	-	264	-	343	-	422	-	1027	-	1106	-	1185	-
2426	28	-	107	-	186	-	265	-	344	-	423	-	1028	-	1107	-	1186	-
2526	29	-	108	-	187	-	266	-	345	-	424	-	1029	-	1108	-	1187	-
2626	30	-	109	-	188	-	267	-	346	-	425	-	1030	-	1109	-	1188	-
2726	31	-	110	-	189	-	268	-	347	-	426	-	1031	-	1110	-	1189	-
2826	32	-	111	-	190	-	269	-	348	-	427	-	1032	-	1111	-	1190	-
2926	33	-	112	-	191	-	270	-	349	-	428	-	1033	-	1112	-	1191	-
3026	34	-	113	-	192	-	271	-	350	-	429	-	1034	-	1113	-	1192	-
3126	35	-	114	-	193	-	272	-	351	-	430	-	1035	-	1114	-	1193	-
3226	36	-	115	-	194	-	273	-	352	-	431	-	1036	-	1115	-	1194	-
3326	37	-	116	-	195	-	274	-	353	-	432	-	1037	-	1116	-	1195	-
3362	38	-	117	-	196	-	275	-	354	-	433	-	1038	-	1117	-	1196	-
3462	39	-	118	-	197	-	276	-	355	-	434	-	1039	-	1118	-	1197	-
3562	40	-	119	-	198	-	277	-	356	-	435	-	1040	-	1119	-	1198	-
3662	41	-	120	-	199	-	278	-	357	-	436	-	1041	-	1120	-	1199	-
3762	42	-	121	-	200	-	279	-	358	-	437	-	1042	-	1121	-	1200	-
3862	43	-	122	-	201	-	280	-	359	-	438	-	1043	-	1122	-	1201	-
3962	44	-	123	-	202	-	281	-	360	-	439	-	1044	-	1123	-	1202	-
4062	45	-	124	-	203	-	282	-	361	-	440	-	1045	-	1124	-	1203	-
4162	46	-	125	-	204	-	283	-	362	-	441	-	1046	-	1125	-	1204	-
4262	47	-	126	-	205	-	284	-	363	-	442	-	1047	-	1126	-	1205	-
4362	48	-	127	-	206	-	285	-	364	-	443	-	1048	-	1127	-	1206	-
4462	49	-	128	-	207	-	286	-	365	-	444	-	1049	-	1128	-	1207	-
4562	50	-	129	-	208	-	287	-	366	-	445	-	1050	-	1129	-	1208	-
4662	51	-	130	-	209	-	288	-	367	-	446	-	1051	-	1130	-	1209	-
4762	52	-	131	-	210	-	289	-	368	-	447	-	1052	-	1131	-	1210	-
4862	53	-	132	-	211	-	290	-	369	-	448	-	1053	-	1132	-	1211	-
4962	54	-	133	-	212	-	291	-	370	-	449	-	1054	-	1133	-	1212	-
4998	55	-	134	-	213	-	292	-	371	-	450	-	1055	-	1134	-	1213	-
5098	56	-	135	-	214	-	293	-	372	-	451	-	1056	-	1135	-	1214	-
5198	57	-	136	-	215	-	294	-	373	-	452	-	1057	-	1136	-	1215	-
5298	58	-	137	-	216	-	295	-	374	-	453	-	1058	-	1137	-	1216	-
5398	59	-	138	-	217	-	296	-	375	-	454	-	1059	-	1138	-	1217	-
5498	60	-	139	-	218	-	297	-	376	-	455	-	1060	-	1139	-	1218	-
5598	61	-	140	-	219	-	298	-	377	-	456	-	1061	-	1140	-	1219	-
5698	62	-	141	-	220	-	299	-	378	-	457	-	1062	-	1141	-	1220	-
5798	63	-	142	-	221	-	300	-	379	-	458	-	1063	-	1142	-	1221	-



Estantería de ángulo 400 mm

Estantería de ángulo 500 mm

Estantería de ángulo 600 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES		3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES		3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	-	579	-	658	-	737	-	816	-	895	-	1500	-	1579	-	1658	-
752	501	-	580	-	659	-	738	-	817	-	896	-	1501	-	1580	-	1659	-
852	502	-	581	-	660	-	739	-	818	-	897	-	1502	-	1581	-	1660	-
952	503	-	582	-	661	-	740	-	819	-	898	-	1503	-	1582	-	1661	-
1052	504	-	583	-	662	-	741	-	820	-	899	-	1504	-	1583	-	1662	-
1152	505	-	584	-	663	-	742	-	821	-	900	-	1505	-	1584	-	1663	-
1252	506	-	585	-	664	-	743	-	822	-	901	-	1506	-	1585	-	1664	-
1352	507	-	586	-	665	-	744	-	823	-	902	-	1507	-	1586	-	1665	-
1452	508	-	587	-	666	-	745	-	824	-	903	-	1508	-	1587	-	1666	-
1552	509	-	588	-	667	-	746	-	825	-	904	-	1509	-	1588	-	1667	-
1652	510	-	589	-	668	-	747	-	826	-	905	-	1510	-	1589	-	1668	-
1688	511	-	590	-	669	-	748	-	827	-	906	-	1511	-	1590	-	1669	-
1788	512	-	591	-	670	-	749	-	828	-	907	-	1512	-	1591	-	1670	-
1888	513	-	592	-	671	-	750	-	829	-	908	-	1513	-	1592	-	1671	-
1988	514	-	593	-	672	-	751	-	830	-	909	-	1514	-	1593	-	1672	-
2088	515	-	594	-	673	-	752	-	831	-	910	-	1515	-	1594	-	1673	-
2188	516	-	595	-	674	-	753	-	832	-	911	-	1516	-	1595	-	1674	-
2288	517	-	596	-	675	-	754	-	833	-	912	-	1517	-	1596	-	1675	-
2388	518	-	597	-	676	-	755	-	834	-	913	-	1518	-	1597	-	1676	-
2488	519	-	598	-	677	-	756	-	835	-	914	-	1519	-	1598	-	1677	-
2588	520	-	599	-	678	-	757	-	836	-	915	-	1520	-	1599	-	1678	-
2688	521	-	600	-	679	-	758	-	837	-	916	-	1521	-	1600	-	1679	-
2788	522	-	601	-	680	-	759	-	838	-	917	-	1522	-	1601	-	1680	-
2888	523	-	602	-	681	-	760	-	839	-	918	-	1523	-	1602	-	1681	-
2988	524	-	603	-	682	-	761	-	840	-	919	-	1524	-	1603	-	1682	-
3088	525	-	604	-	683	-	762	-	841	-	920	-	1525	-	1604	-	1683	-
3188	526	-	605	-	684	-	763	-	842	-	921	-	1526	-	1605	-	1684	-
3288	527	-	606	-	685	-	764	-	843	-	922	-	1527	-	1606	-	1685	-
332																		

Estantería lineal 400 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

Estantería lineal 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

Estantería lineal 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
1000	2 AF17-63 + 3 SA-66	1089	2 AF17-64 + 4 SA-66	1168	2 AF17-65 + 5 SA-66
1011	2 AF17-63 + 3 SA-67	1090	2 AF17-64 + 4 SA-67	1169	2 AF17-65 + 5 SA-67
1012	2 AF17-63 + 3 SA-68	1091	2 AF17-64 + 4 SA-68	1170	2 AF17-65 + 5 SA-68
1013	2 AF17-63 + 3 SA-69	1092	2 AF17-64 + 4 SA-69	1171	2 AF17-65 + 5 SA-69
1014	2 AF17-63 + 3 SA-610	1093	2 AF17-64 + 4 SA-610	1172	2 AF17-65 + 5 SA-610
1015	2 AF17-63 + 3 SA-611	1094	2 AF17-64 + 4 SA-611	1173	2 AF17-65 + 5 SA-611
1016	2 AF17-63 + 3 SA-612	1095	2 AF17-64 + 4 SA-612	1174	2 AF17-65 + 5 SA-612
1017	2 AF17-63 + 3 SA-613	1096	2 AF17-64 + 4 SA-613	1175	2 AF17-65 + 5 SA-613
1018	2 AF17-63 + 3 SA-614	1097	2 AF17-64 + 4 SA-614	1176	2 AF17-65 + 5 SA-614
1019	2 AF17-63 + 3 SA-615	1098	2 AF17-64 + 4 SA-615	1177	2 AF17-65 + 5 SA-615
1020	2 AF17-63 + 3 SA-616	1099	2 AF17-64 + 4 SA-616	1178	2 AF17-65 + 5 SA-616
1021	3 AF17-63 + 6 SA-68	700	3 AF17-64 + 8 SA-68	1179	3 AF17-65 + 10 SA-68
1022	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68	1101	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68	1180	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68
1023	3 AF17-63 + 6 SA-69	1102	3 AF17-64 + 8 SA-69	1181	3 AF17-65 + 10 SA-69
1024	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610	1103	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610	1182	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610
1025	3 AF17-63 + 6 SA-610	1104	3 AF17-64 + 8 SA-610	1183	3 AF17-65 + 10 SA-610
1026	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611	1105	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611	1184	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611
1027	3 AF17-63 + 6 SA-611	1106	3 AF17-64 + 8 SA-611	1185	3 AF17-65 + 10 SA-611
1028	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612	1107	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612	1186	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612
1029	3 AF17-63 + 6 SA-612	1108	3 AF17-64 + 8 SA-612	1187	3 AF17-65 + 10 SA-612
1030	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613	1109	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613	1188	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613
1031	3 AF17-63 + 6 SA-613	1110	3 AF17-64 + 8 SA-613	1189	3 AF17-65 + 10 SA-613
1032	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614	1111	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614	1190	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614
1033	3 AF17-63 + 6 SA-614	1112	3 AF17-64 + 8 SA-614	1191	3 AF17-65 + 10 SA-614
1034	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615	1113	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615	1192	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615
1035	3 AF17-63 + 6 SA-615	1114	3 AF17-64 + 8 SA-615	1193	3 AF17-65 + 10 SA-615
1036	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616	1115	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616	1194	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616
1037	3 AF17-63 + 6 SA-616	1116	3 AF17-64 + 8 SA-616	1195	3 AF17-65 + 10 SA-616
1038	4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611	1117	4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611	1196	4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611
1039	4 AF17-63 + 9 SA-611	1118	4 AF17-64 + 12 SA-611	1197	4 AF17-65 + 15 SA-611
1040	4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612	1119	4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612	1198	4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612
1041	4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612	1120	4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612	1199	4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612
1042	4 AF17-63 + 9 SA-612	1121	4 AF17-64 + 12 SA-612	1200	4 AF17-65 + 15 SA-612
1043	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613	1122	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613	1201	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613
1044	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613	1123	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613	1202	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613
1045	4 AF17-63 + 9 SA-613	1124	4 AF17-64 + 12 SA-613	1203	4 AF17-65 + 15 SA-613
1046	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614	1125	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614	1204	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614
1047	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614	1126	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614	1205	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614
1048	4 AF17-63 + 9 SA-614	1127	4 AF17-64 + 12 SA-614	1206	4 AF17-65 + 15 SA-614
1049	4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615	1128	4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615	1207	4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615
1050	4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615	1129	4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615	1208	4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615
1051	4 AF17-63 + 9 SA-615	1130	4 AF17-64 + 12 SA-615	1209	4 AF17-65 + 15 SA-615
1052	4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616	1131	4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616	1210	4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616
1053	4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616	1132	4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616	1211	4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616
1054	4 AF17-63 + 9 SA-616	1133	4 AF17-64 + 12 SA-616	1212	4 AF17-65 + 15 SA-616
1055	5 AF17-63 + 12 SA-612	1134	5 AF17-64 + 16 SA-612	1213	5 AF17-65 + 20 SA-612
1056	5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613	1135	5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613	1214	5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613
1057	5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613	1136	5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613	1215	5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613
1058	5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613	1137	5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613	1216	5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613
1059	5 AF17-63 + 12 SA-613	1138	5 AF17-64 + 16 SA-613	1217	5 AF17-65 + 20 SA-613
1060	5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614	1139	5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614	1218	5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614
1061	5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614	1140	5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614	1219	5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614
1062	5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614	1141	5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614	1220	5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614
1063	5 AF17-63 + 12 SA-614	1142	5 AF17-64 + 16 SA-614	1221	5 AF17-65 + 20 SA-614

Estantería de ángulo 400 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

Estantería de ángulo 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO Nº	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO Nº	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO Nº	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 6 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK

Estantería de ángulo 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO Nº	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO Nº	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO Nº	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
1500	1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK	1579	1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK	1658	1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK
1501	1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK	1580	1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK	1659	1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK
1502	1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK	1581	1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK	1660	1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK
1503	1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK	1582	1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK	1661	1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK
1504	1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK	1583	1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK	1662	1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK
1505	1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK	1584	1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK	1663	1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK
1506	1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK	1585	1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK	1664	1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK
1507	1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK	1586	1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK	1665	1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK
1508	1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK	1587	1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK	1666	1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK
1509	1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK	1588	1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK	1667	1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK
1510	1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK	1589	1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK	1668	1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK
1511	2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK	1590	2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK	1669	2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK
1512	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK	1591	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK	1670	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK
1513	2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK	1592	2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK	1671	2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK
1514	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK	1593	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK	1672	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK
1515	2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK	1594	2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK	1673	2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK
1516	2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK	1595	2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK	1674	2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK
1517	2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK	1596	2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK	1675	2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK
1518	2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1597	2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1676	2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1519	2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK	1598	2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK	1677	2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK
1520	2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1599	2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1678	2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1521	2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK	1600	2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK	1679	2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK
1522	2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1601	2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1680	2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1523	2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK	1602	2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK	1681	2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK
1524	2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1603	2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1682	2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1525	2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK	1604	2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK	1683	2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK
1526	2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1605	2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1684	2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1527	2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK	1606	2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK	1685	2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK
1528	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK	1607	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK	1686	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK
1529	3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK	1608	3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK	1687	3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK
1530	3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1609	3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1688	3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1531	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK	1610	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK	1689	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK
1532	3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK	1611	3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK	1690	3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK
1533	3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1612	3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1691	3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1534	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1613	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1692	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1535	3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK	1614	3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK	1693	3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK
1536	3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1615	3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1694	3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1537	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1616	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1695	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1538	3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK	1617	3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK	1696	3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK
1539	3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1618	3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1697	3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1540	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK	1619	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK	1698	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK
1541	3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK	1620	3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK	1699	3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK
1542	3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1621	3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1700	3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1543	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK	1622	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK	1701	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK
1544	3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK	1623	3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK	1702	3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK
1545	4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK	1624	4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK	1703	4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK
1546	4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1625	4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1704	4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1547	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1626	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1705	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1548	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK	1627	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK	1706	



Extracción

Campanas de extracción

Campanas para cocción	207
— Con plenum centrales	208
— Con plenum murales	212
— Compensadas centrales	207
— Compensadas murales	208
Campanas invertidas	212
— Con plenum murales	207
Campanas para vahos	208
Campanas para buffet	212
— Con plenum	207
— Compensadas	207



Extrae lo máximo
de tu cocina



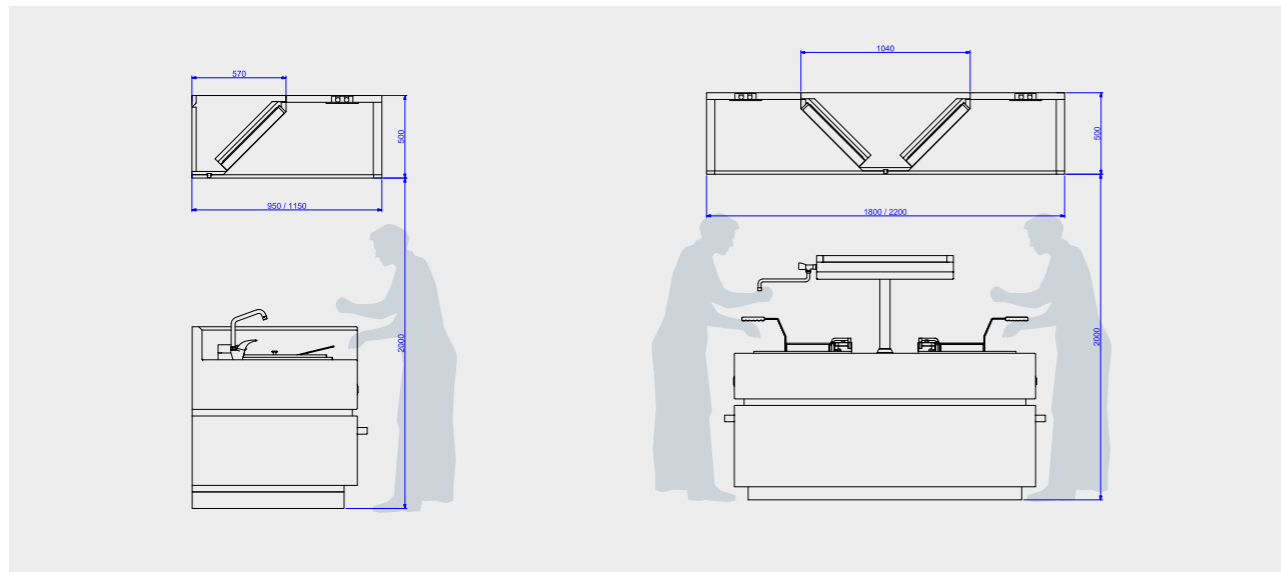
Acceso a la web

Campanas para cocción



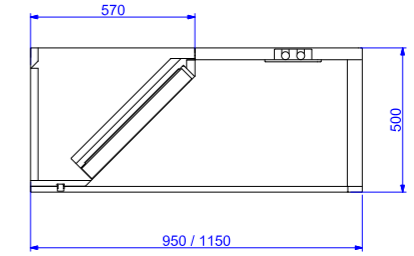
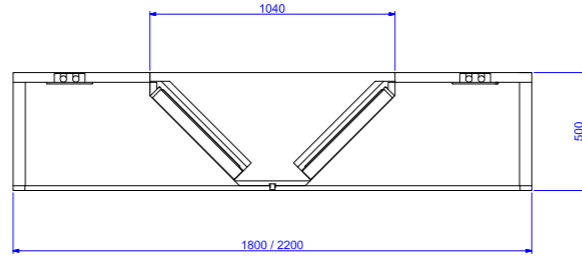
- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales de altas prestaciones para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado y procesamiento de alimentos.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el

- riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.
- Modelos disponibles con sistema de aportación de aire compensado integrado en la campana para evitar que el flujo de aire caiga sobre los chefs. Dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y otra para aportación de aire exterior.



Con plenum centrales

Con plenum murales



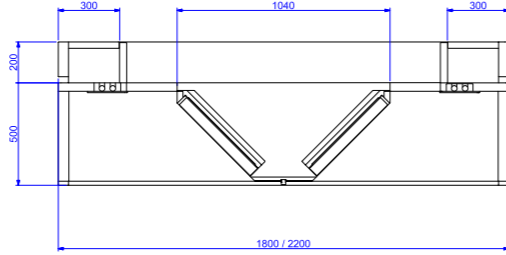
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm			LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
		MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€			MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083377	-	120220	19084046	-	4000	12	400180	19083409	-	400220	19083473	-
1200	4	120180-L	19083378	-	120220-L	19084047	-	4000	12	400180-L	19083410	-	400220-L	19083474	-
1500	4	150180	19083379	-	150220	19083443	-	4200	14	420180	19083411	-	420220	19083475	-
1500	4	150180-L	19083380	-	150220-L	19083444	-	4200	14	420180-L	19083412	-	420220-L	19083476	-
1700	6	170180	19083381	-	170220	19083445	-	4400	16	440180	19083413	-	440220	19083477	-
1700	6	170180-L	19083382	-	170220-L	19083446	-	4400	16	440180-L	19083414	-	440220-L	19083478	-
2000	6	200180	19083383	-	200220	19084048	-	4500	14	450180	19083415	-	450220	19083479	-
2000	6	200180-L	19083384	-	200220-L	19084049	-	4500	14	450180-L	19083416	-	450220-L	19083480	-
2200	8	220180	19083385	-	220220	19084050	-	4600	16	460180	19083417	-	460220	19084054	-
2200	8	220180-L	19083386	-	220220-L	19084051	-	4600	16	460180-L	19083418	-	460220-L	19084055	-
2400	8	240180	19083387	-	240220	19083451	-	4700	16	470180	19083419	-	470220	19083483	-
2400	8	240180-L	19083388	-	240220-L	19083452	-	4700	16	470180-L	19083420	-	470220-L	19083484	-
2500	8	250180	19083389	-	250220	19083453	-	4900	16	490180	19083421	-	490220	19083485	-
2500	8	250180-L	19083390	-	250220-L	19083454	-	4900	16	490180-L	19083422	-	490220-L	19083486	-
2700	8	270180	19083391	-	270220	19083455	-	5000	16	500180	19083423	-	500220	19083487	-
2700	8	270180-L	19083392	-	270220-L	19083456	-	5000	16	500180-L	19083424	-	500220-L	19083488	-
2900	10	290180	19083393	-	290220	19083457	-	5100	18	510180	19083425	-	510220	19083489	-
2900	10	290180-L	19083394	-	290220-L	19083458	-	5100	18	510180-L	19083426	-	510220-L	19083490	-
3000	8	300180	19083395	-	300220	19083459	-	5200	16	520180	19083427	-	520220	19084056	-
3000	8	300180-L	19083396	-	300220-L	19083460	-	5200	16	520180-L	19083428	-	520220-L	19084057	-
3200	10	320180	19083397	-	320220	19083461	-	5400	18	540180	19083429	-	540220	19084058	-
3200	10	320180-L	19083398	-	320220-L	19083462	-	5400	18	540180-L	19083430	-	540220-L	19084059	-
3400	12	340180	19083399	-	340220	19083463	-	5500	16	550180	19083431	-	550220	19084060	-
3400	12	340180-L	19083400	-	340220-L	19083464	-	5500	16	550180-L	19083432	-	550220-L	19084061	-
3500	10	350180	19083401	-	350220	19083465	-	5600	20	560180	19083433	-	560220	19084062	-
3500	10	350180-L	19083402	-	350220-L	19083466	-	5600	20	560180-L	19083434	-	560220-L	19084063	-
3600	12	360180	19083403	-	360220	19084052	-	5700	18	570180	19083435	-	570220	19084064	-
3600	12	360180-L	19083404	-	360220-L	19084053	-	5700	18	570180-L	19083436	-	570220-L	19084065	-
3700	12	370180	19083405	-	370220	19083469	-	5900	20	590180	19083437	-	590220	19084066	-
3700	12	370180-L	19083406	-	370220-L	19083470	-	5900	20	590180-L	19083438	-	590220-L	19084067	-
3900	14	390180	19083407	-	390220	19083471	-	6000	18	600180	19083439	-	600220	19084068	-
3900	14	390180-L	19083408	-	390220-L	19083472	-	6000	18	600180-L	19083440	-	600220-L	19084069	-

• -L: Con iluminación Led

LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm			LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
		MODELO EHBPW	CÓDIGO	€	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€			MODELO EHBPW	CÓDIGO	€	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19082439	-	120115	19083313	-	4000	6	400950	19083281	-	400115	19083345	-
1200	2	120950-L	19083250	-	120115-L	19083314	-	4000	6	400950-L	19083282	-	400115-L	19083346	-
1500	2	150950	19083216	-	150115	19084016	-	4200	7	420950	19083283	-	420115	19083347	-
1500	2	150950-L	19083217	-	150115-L	19084017	-	4200	7	420950-L	19083284	-	420115-L	19083348	-
1700	3	170950	19083218	-	170115	19084018	-	4400	8	440950	19083285	-	440115	19083349	-
1700	3	170950-L	19083219	-	170115-L	19084019	-	4400	8	440950-L	19083286	-	440115-L	19083350	-
2000	3	200950	19083255	-	200115	19083319	-	4500	7	450950	19084002	-	450115	19084032	-
2000	3	200950-L	19083256	-	200115-L	19083320	-	4500	7	450950-L	19084003	-	450115-L	19084033	-
2200	4	220950	19083257	-	220115	19083321	-	4600	8	460950	19083289	-	460115	19083353	-
2200	4	220950-L	19083258	-	220115-L	19083322	-	4600	8	460950-L	19083290	-	460115-L	19083354	-
2400	4	240950	19083259	-	240115	19083323	-	4700	8	470950	19084004	-	470115	19084034	-
2400	4	240950-L	19083260	-	240115-L	19083324	-	4700	8	470950-L	19084005	-	470115-L	19084035	-
2500	4	250950	19083990	-	250115	19084020	-	4900	8	490950	19084006	-	490115	19084036	-
2500	4	250950-L	19083991	-	250115-L	19084021	-	4900	8	490950-L	19084007	-	490115-L	19084037	-
2700	4	270950	19083992	-	270115	19084022	-	5000	8	500950	19083295	-	500115	19083359	-
2700	4	270950-L	19083993	-	270115-L	19084023	-	5000	8	500950-L	19083296	-	500115-L	19083360	-
2900	5	290950	19083994	-	290115	19084024	-	5100	9	510950	19084008	-	510115	19084038	-
2900	5	290950-L	19083995	-	290115-L	19084025	-	5100	9	510950-L	19084009	-	510115-L	19084039	-
3000	4	300950	19083267	-	300115	19083331	-	5200	8	520950	19083299	-	520115	19083363	-
3000	4	300950-L	19083268	-	300115-L	19083332	-	5200	8	520950-L	19083300	-	520115-L	19083364	-
3200	5	320950	19083269	-	320115	19083333	-	5400	9	540950	19083301	-	540115	19083365	-
3200	5	320950-L	19083270	-	320115-L	19083334	-	5400	9	540950-L	19083302	-	540115-L	19083366	-
3400	6	340950	19083271	-	340115	19083335	-	5500	8	550950	19084010	-	550115	19084040	-
3400	6	340950-L	19083272	-	340115-L	19083336	-	5500	8	550950-L	19084011	-	550115-L	19084041	-
3500	5	350950	19083996	-	350115	19084026	-	5600	10	560950	19083305	-	560115	19083369	-
3500	5	350950-L	19083997	-	350115-L	19084027	-	5600	10	560950-L	19083306	-	560115-L	19083370	-
3600	6	360950	19083275	-	360115	19083339	-	5700	9	570950	19084012	-	570115	19084042	-
3600	6	360950-L	19083276	-	360115-L	19083340	-	5700	9	570950-L	19084013	-	570115-L	19084043	-
3700	6	370950	19083998	-	370115	19084028	-	5900	10	590950	19084014	-	590115	19084044	-
3700	6	370950-L	19083999	-	370115-L	19084029	-	5900	10	590950-L	19084015	-	590115-L	19084045	-
3900	7	390950	19084000	-	390115	19084030	-	6000	9	600950	19083311	-	600115	19083375	-
3900	7	390950-L	19084001	-	390115-L	19084031	-	6000	9	600950-L	19083312	-	600115-L	19083376	-

• -L: Con iluminación Led

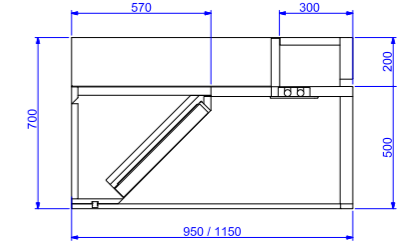
Compensadas centrales



LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm			LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
		MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€			MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083633	-	120220	19083697	-	4000	12	400180	19083665	-	400220	19083729	-
1200	4	120180-L	19083634	-	120220-L	19083698	-	4000	12	400180-L	19083666	-	400220-L	19083730	-
1500	4	150180	19083635	-	150220	19083699	-	4200	14	420180	19083667	-	420220	19083731	-
1500	4	150180-L	19083636	-	150220-L	19083700	-	4200	14	420180-L	19083668	-	420220-L	19083732	-
1700	6	170180	19083637	-	170220	19083701	-	4400	16	440180	19083669	-	440220	19083733	-
1700	6	170180-L	19083638	-	170220-L	19083702	-	4400	16	440180-L	19083670	-	440220-L	19083734	-
2000	6	200180	19083639	-	200220	19083703	-	4500	14	450180	19083671	-	450220	19083735	-
2000	6	200180-L	19083640	-	200220-L	19083704	-	4500	14	450180-L	19083672	-	450220-L	19083736	-
2200	8	220180	19083641	-	220220	19083705	-	4600	16	460180	19083673	-	460220	19083737	-
2200	8	220180-L	19083642	-	220220-L	19083706	-	4600	16	460180-L	19083674	-	460220-L	19083738	-
2400	8	240180	19083643	-	240220	19083707	-	4700	16	470180	19083675	-	470220	19083739	-
2400	8	240180-L	19083644	-	240220-L	19083708	-	4700	16	470180-L	19083676	-	470220-L	19083740	-
2500	8	250180	19083645	-	250220	19083709	-	4900	16	490180	19083677	-	490220	19083741	-
2500	8	250180-L	19083646	-	250220-L	19083710	-	4900	16	490180-L	19083678	-	490220-L	19083742	-
2700	8	270180	19083647	-	270220	19083711	-	5000	16	500180	19083679	-	500220	19083743	-
2700	8	270180-L	19083648	-	270220-L	19083712	-	5000	16	500180-L	19083680	-	500220-L	19083744	-
2900	10	290180	19083649	-	290220	19083713	-	5100	18	510180	19083681	-	510220	19083745	-
2900	10	290180-L	19083650	-	290220-L	19083714	-	5100	18	510180-L	19083682	-	510220-L	19083746	-
3000	8	300180	19083651	-	300220	19083715	-	5200	16	520180	19083683	-	520220	19083747	-
3000	8	300180-L	19083652	-	300220-L	19083716	-	5200	16	520180-L	19083684	-	520220-L	19083748	-
3200	10	320180	19083653	-	320220	19083717	-	5400	18	540180	19083685	-	540220	19083749	-
3200	10	320180-L	19083654	-	320220-L	19083718	-	5400	18	540180-L	19083686	-	540220-L	19083750	-
3400	12	340180	19083655	-	340220	19083719	-	5500	16	550180	19083687	-	550220	19083751	-
3400	12	340180-L	19083656	-	340220-L	19083720	-	5500	16	550180-L	19083688	-	550220-L	19083752	-
3500	10	350180	19083657	-	350220	19083721	-	5600	20	560180	19083689	-	560220	19083753	-
3500	10	350180-L	19083658	-	350220-L	19083722	-	5600	20	560180-L	19083690	-	560220-L	19083754	-
3600	12	360180	19083659	-	360220	19083723	-	5700	18	570180	19083691	-	570220	19083755	-
3600	12	360180-L	19083660	-	360220-L	19083724	-	5700	18	570180-L	19083692	-	570220-L	19083756	-
3700	12	370180	19083661	-	370220	19083725	-	5900	20	590180	19083693	-	590220	19083757	-
3700	12	370180-L	19083662	-	370220-L	19083726	-	5900	20	590180-L	19083694	-	590220-L	19083758	-
3900	14	390180	19083663	-	390220	19083727	-	6000	18	600180	19083695	-	600220	19083759	-
3900	14	390180-L	19083664	-	390220-L	19083728	-	6000	18	600180-L	19083696	-	600220-L	19083760	-

• -L: Con iluminación Led

Compensadas murales



LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm			LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
		MODELO EHBCCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOW	CÓDIGO	€			MODELO EHBCCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19083505	-	120115	19083569	-	4000	6	400950	19083537	-	400115	19083601	-
1200	2	120950-L	19083506	-	120115-L	19083570	-	4000	6	400950-L	19083538	-	400115-L	19083602	-
1500	2	150950	19084070	-	150115	19084100	-	4200	7	420950	19083539	-	420115	19083603	-
1500	2	150950-L	19084071	-	150115-L	19084101	-	4200	7	420950-L	19083540	-	420115-L	19083604	-
1700	3	170950	19084072	-	170115	19084102	-	4400	8	440950	19083541	-	440115	19083605	-
1700	3	170950-L	19084073	-	170115-L	19084103	-	4400	8	440950-L	19083542	-	440115-L	19083606	-
2000	3	200950	19083511	-	200115	19083575	-	4500	7	450950	19084086	-	450115	19084116	-
2000	3	200950-L	19083512	-	200115-L	19083576	-	4500	7	450950-L	19084087	-	450115-L	19084117	-
2200	4	220950	19083513	-	220115	19083577	-	4600	8	460950	19083545	-	460115	19083609	-
2200	4	220950-L	19083514	-	220115-L	19083578	-	4600	8	460950-L	19083546	-	460115-L	19083610	-
2400	4	240950	19083515	-	240115	19083579	-	4700	8	470950	19084088	-	470115	19084118	-
2400	4	240950-L	19083516	-	240115-L	19083580	-	4700	8	470950-L	19084089	-	470115-L	19084119	-
2500	4	250950	19084074	-	250115	19084104	-	4900	8	490950	19084090	-	490115	19084120	-
2500	4	250950-L	19084075	-	250115-L	19084105	-	4900	8	490950-L	19084091	-	490115-L	19084121	-
2700	4	270950	19084076	-	270115	19084106	-	5000	8	500950	19083551	-	500115	19083615	-
2700	4	270950-L	19084077	-	270115-L	19084107	-	5000	8	500950-L	19083552	-	500115-L	19083616	-
2900	5	290950	19084078	-	290115	19084108	-	5100	9	510950	19084092	-	510115	19084122	-
2900	5	290950-L	19084079	-	290115-L	19084109	-	5100	9	510950-L	19084093	-	510115-L	19084123	-
3000	4	300950	19083523	-	300115	19083587	-	5200	8	520950	19083555	-	520115	19083619	-
3000	4	300950-L	19083524	-	300115-L	19083588	-	5200	8	520950-L	19083556	-	520115-L	19083620	-
3200	5	320950	19083525	-	320115	19083589	-	5400	9	540950	19083557	-	540115	19083621	-
3200	5	320950-L	19083526	-	320115-L	19083590	-	5400	9	540950-L	19083558	-	540115-L	19083622	-
3400	6	340950	19083527	-	340115	19083591	-	5500	8	550950	19084094	-	550115	19084124	-
3400	6	340950-L	19083528	-	340115-L	19083592	-	5500	8	550950-L	19084095	-	550115-L	19084125	-
3500	5	350950	19084080	-	350115	19084110	-	5600	10	560950	19083561	-	560115	19083625	-
3500	5	350950-L	19084081	-	350115-L	19084111	-	5600	10	560950-L	19083562	-	560115-L	19083626	-
3600	6	360950	19083531	-	360115	19083595	-	5700	9	570950	19084096	-	570115	19084126	-
3600	6	360950-L	19083532	-	360115-L	19083596	-	5700	9	570950-L	19084097	-	570115-L	19084127	-
3700	6	370950	19084082	-	370115	19084112	-	5900	10	590950	19084098	-	590115	19084128	-
3700	6	370950-L	19084083	-	370115-L	19084113	-	5900	10	590950-L	19084099	-	590115-L	19084129	-
3900	7	390950	19084084	-	390115	19084114	-	6000	9	600950	19083567	-	600115	19083631	-
3900	7	390950-L	19084085	-	390115-L	19084115	-	6000	9	600950-L	19083568	-	600115-L	19083632	-

• -L: Con iluminación Led

Campanas invertidas

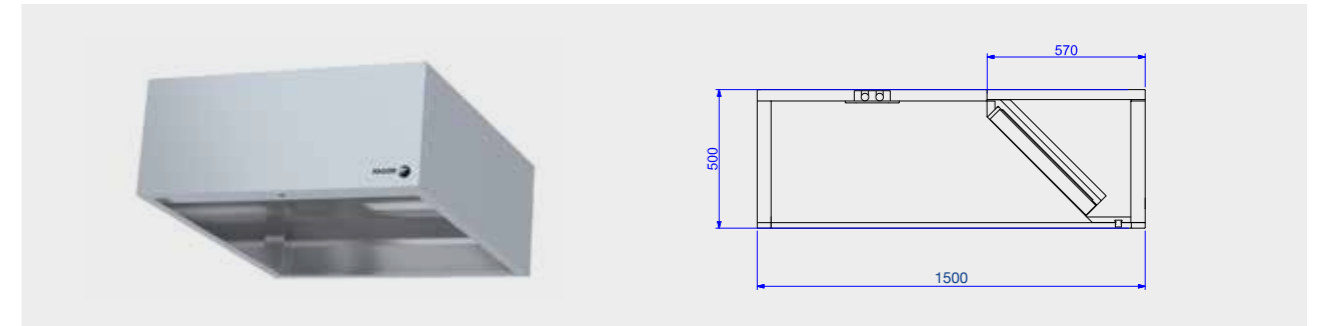


- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales con horno de altas prestaciones para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado y procesamiento de alimentos.
- Extracción invertida ideal para su colocación junto con hornos, debido a la disposición de los filtros en la parte frontal que facilitan la absorción de los vapores que genera el horno en su cocción y quedan expuestos al abrir la puerta. También recomendables para superficies de cocción de gran profundidad o cocciones a alta temperatura.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.

- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.



Con plenum murales



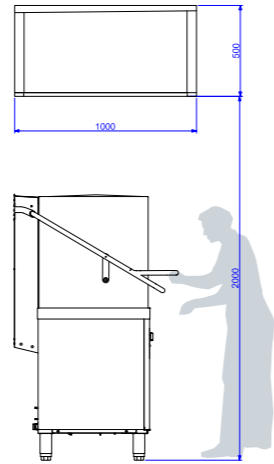
Fondo 1500 mm

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW120150	19095446	1200	2	-
EHBINVPW120150-L	19095447	1200	2	-
EHBINVPW150150	19095448	1500	2	-
EHBINVPW150150-L	19095449	1500	2	-
EHBINVPW170150	19095450	1700	3	-
EHBINVPW170150-L	19095451	1700	3	-
EHBINVPW200150	19095452	2000	3	-
EHBINVPW200150-L	19095453	2000	3	-
EHBINVPW220150	19095454	2200	4	-
EHBINVPW220150-L	19095455	2200	4	-
EHBINVPW240150	19095456	2400	4	-
EHBINVPW240150-L	19095457	2400	4	-
EHBINVPW250150	19095458	2500	4	-
EHBINVPW250150-L	19095459	2500	4	-
EHBINVPW270150	19095460	2700	4	-
EHBINVPW270150-L	19095461	2700	4	-
EHBINVPW290150	19095462	2900	5	-
EHBINVPW290150-L	19095463	2900	5	-
EHBINVPW300150	19095464	3000	4	-
EHBINVPW300150-L	19095465	3000	4	-
EHBINVPW320150	19095466	3200	5	-
EHBINVPW320150-L	19095467	3200	5	-
EHBINVPW340150	19095468	3400	6	-
EHBINVPW340150-L	19095469	3400	6	-
EHBINVPW350150	19095470	3500	5	-
EHBINVPW350150-L	19095471	3500	5	-
EHBINVPW360150	19095472	3600	6	-
EHBINVPW360150-L	19095473	3600	6	-
EHBINVPW370150	19095474	3700	6	-
EHBINVPW370150-L	19095475	3700	6	-
EHBINVPW390150	19095476	3900	7	-
EHBINVPW390150-L	19095477	3900	7	-

- L: Con iluminación Led

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW400150	19095478	4000	6	-
EHBINVPW400150-L	19095479	4000	6	-
EHBINVPW420150	19095480	4200	7	-
EHBINVPW420150-L	19095481	4200	7	-
EHBINVPW440150	19095482	4400	8	-
EHBINVPW440150-L	19095483	4400	8	-
EHBINVPW450150	19095484	4500	7	-
EHBINVPW450150-L	19095485	4500	7	-
EHBINVPW460150	19095486	4600	8	-
EHBINVPW460150-L	19095487	4600	8	-
EHBINVPW470150	19095488	4700	8	-
EHBINVPW470150-L	19095489	4700	8	-
EHBINVPW490150	19095490	4900	8	-
EHBINVPW490150-L	19095491	4900	8	-
EHBINVPW500150	19095492	5000	8	-
EHBINVPW500150-L	19095493	5000	8	-
EHBINVPW510150	19095494	5100	9	-
EHBINVPW510150-L	19095495	5100	9	-
EHBINVPW520150	19095496	5200	8	-
EHBINVPW520150-L	19095497	5200	8	-
EHBINVPW540150	19095498	5400	9	-
EHBINVPW540150-L	19095499	5400	9	-
EHBINVPW550150	19095500	5500	8	-
EHBINVPW550150-L	19095501	5500	8	-
EHBINVPW560150	19095502	5600	10	-
EHBINVPW560150-L	19095503	5600	10	-
EHBINVPW570150	19095504	5700	9	-
EHBINVPW570150-L	19095505	5700	9	-
EHBINVPW590150	19095506	5900	10	-
EHBINVPW590150-L	19095507	5900	10	-
EHBINVPW600150	19095508	6000	9	-
EHBINVPW600150-L	19095509	6000	9	-

Campanas para vahos



- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales de altas prestaciones para aspirar vahos y calores generados en los procesos de lavado de vajilla.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.

- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de escape de humos al exterior.
- Techo interior con ligera inclinación para facilitar el guiado de los condensados.

Fondo 1000 mm

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	€
EHBVW100100	19083825	1000	-
EHBVW120100	19083826	1200	-
EHBVW150100	19083827	1500	-
EHBVW170100	19083828	1700	-
EHBVW200100	19083829	2000	-
EHBVW220100	19083830	2200	-
EHBVW240100	19083831	2400	-
EHBVW250100	19083832	2500	-
EHBVW270100	19083833	2700	-
EHBVW290100	19083834	2900	-
EHBVW300100	19083835	3000	-
EHBVW320100	19083836	3200	-
EHBVW340100	19083837	3400	-
EHBVW360100	19083838	3600	-
EHBVW370100	19083839	3700	-
EHBVW390100	19083840	3900	-

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	€
EHBVW400100	19083841	4000	-
EHBVW420100	19083842	4200	-
EHBVW440100	19083843	4400	-
EHBVW450100	19083844	4500	-
EHBVW460100	19083845	4600	-
EHBVW470100	19083846	4700	-
EHBVW490100	19083847	4900	-
EHBVW500100	19083848	5000	-
EHBVW510100	19083849	5100	-
EHBVW520100	19083850	5200	-
EHBVW540100	19083851	5400	-
EHBVW550100	19083852	5500	-
EHBVW560100	19083853	5600	-
EHBVW570100	19083854	5700	-
EHBVW590100	19083855	5900	-
EHBVW600100	19083856	6000	-

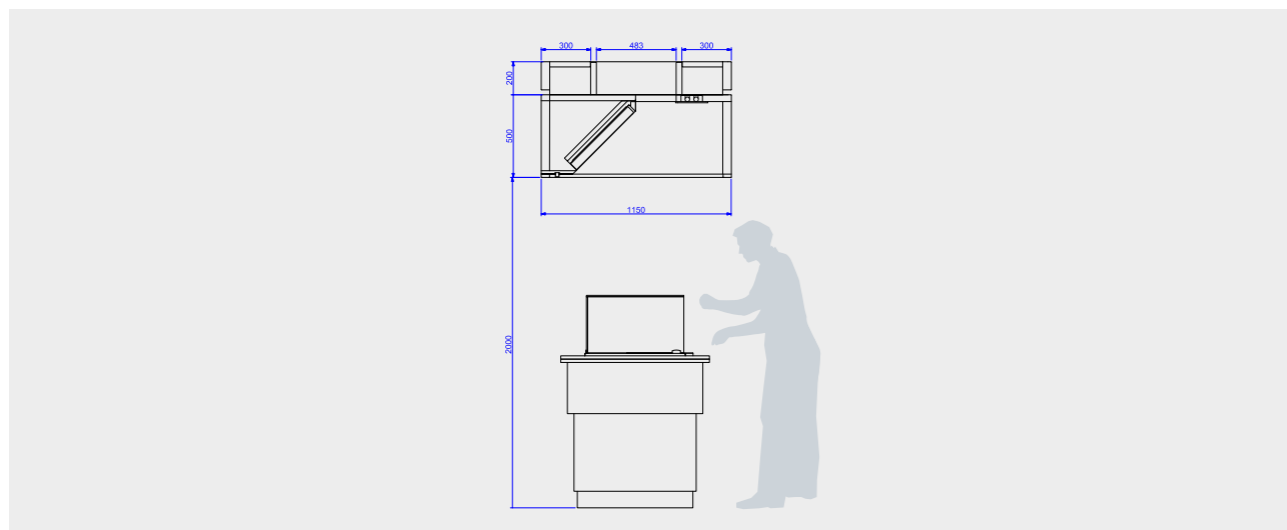


Campanas para buffet

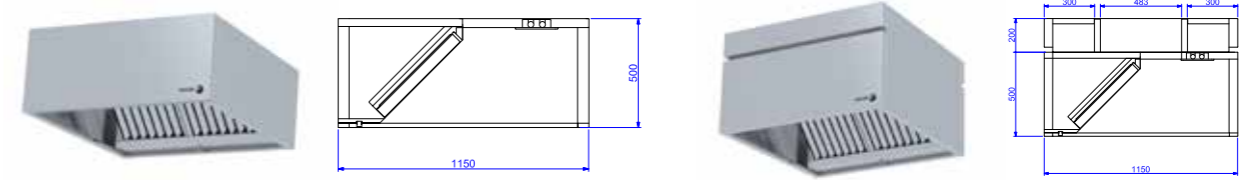


- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en áreas de buffet para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado en estaciones de tipo show cooking.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el

- riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.
- Modelos disponibles con sistema de aportación de aire compensado integrado en la campana para evitar que el flujo de aire caiga sobre los chefs. Dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y otra para aportación de aire exterior.



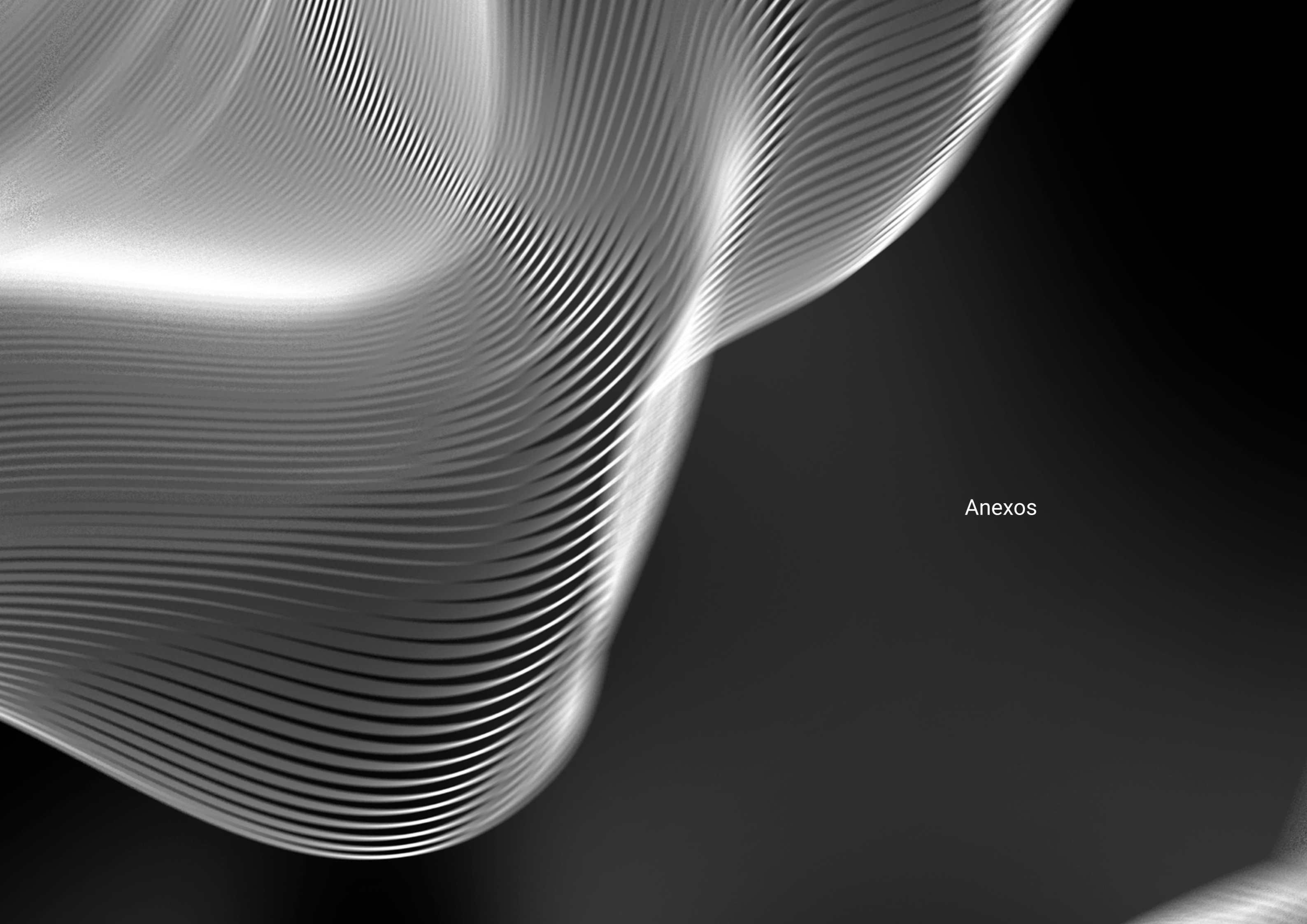
Con plenum y compensadas



Fondo 1150 mm

LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	CON PLENUM				COMPENSADAS				LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	CON PLENUM				COMPENSADAS			
		MODELO EHBPB	CÓDIGO	€		MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€				MODELO EHBPB	CÓDIGO	€		MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€	
1200	2	120115	19083857	-		120115	19083921	-		4000	6	400115	19083889	-		400115	19083953	-	
1200	2	120115-L	19083858	-		120115-L	19083922	-		4000	6	400115-L	19083890	-		400115-L	19083954	-	
1500	2	150115	19084130	-		150115	19084160	-		4200	7	420115	19083891	-		420115	19083955	-	
1500	2	150115-L	19084131	-		150115-L	19084161	-		4200	7	420115-L	19083892	-		420115-L	19083956	-	
1700	3	170115	19084132	-		170115	19084162	-		4400	8	440115	19083893	-		440115	19083957	-	
1700	3	170115-L	19084133	-		170115-L	19084163	-		4400	8	440115-L	19083894	-		440115-L	19083958	-	
2000	3	200115	19083863	-		200115	19083927	-		4500	7	450115	19084146	-		450115	19084176	-	
2000	3	200115-L	19083864	-		200115-L	19083928	-		4500	7	450115-L	19084147	-		450115-L	19084177	-	
2200	4	220115	19083865	-		220115	19083929	-		4600	8	460115	19083897	-		460115	19083961	-	
2200	4	220115-L	19083866	-		220115-L	19083930	-		4600	8	460115-L	19083898	-		460115-L	19083962	-	
2400	4	240115	19083867	-		240115	19083931	-		4700	8	470115	19084148	-		470115	19084178	-	
2400	4	240115-L	19083868	-		240115-L	19083932	-		4700	8	470115-L	19084149	-		470115-L	19084179	-	
2500	4	250115	19084134	-		250115	19084164	-		4900	8	490115	19084150	-		490115	19084180	-	
2500	4	250115-L	19084135	-		250115-L	19084165	-		4900	8	490115-L	19084151	-		490115-L	19084181	-	
2700	4	270115	19084136	-		270115	19084166	-		5000	8	500115	19083903	-		500115	19083967	-	
2700	4	270115-L	19084137	-		270115-L	19084167	-		5000	8	500115-L	19083904	-		500115-L	19083968	-	
2900	5	290115	19084138	-		290115	19084168	-		5100	9	510115	19084152	-		510115	19084182	-	
2900	5	290115-L	19084139	-		290115-L	19084169	-		5100	9	510115-L	19084153	-		510115-L	19084183	-	
3000	4	300115	19083875	-		300115	19083939	-		5200	8	520115	19083907	-		520115	19083971	-	
3000	4	300115-L	19083876	-		300115-L	19083940	-		5200	8	520115-L	19083908	-		520115-L	19083972	-	
3200	5	320115	19083877	-		320115	19083941	-		5400	9	540115	19083909	-		540115	19083973	-	
3200	5	320115-L	19083878	-		320115-L	19083942	-		5400	9	540115-L	19083910	-		540115-L	19083974	-	
3400	6	340115	19083879	-		340115	19083943	-		5500	8	550115	19084154	-		550115	19084184	-	
3400	6	340115-L	19083880	-		340115-L	19083944	-		5500	8	550115-L	19084155	-		550115-L	19084185	-	
3500	5	350115	19084140	-		350115	19084170	-		5600	10	560115	19083913	-		560115	19083977	-	
3500	5	350115-L	19084141	-		350115-L	19084171	-		5600	10	560115-L	19083914	-		560115-L	19083978	-	
3600	6	360115	19083883	-		360115	19083947	-		5700	9	570115	19084156	-		570115	19084186	-	
3600	6	360115-L	19083884	-		360115-L	19083948	-		5700	9	570115-L	19084157	-		570115-L	19084187	-	
3700	6	370115	19084142	-		370115	19084172	-		5900	10	590115	19084158	-		590115	19084188	-	
3700	6	370115-L	19084143	-		370115-L	19084173	-		5900	10	590115-L	19084159	-		590115-L	19084189	-	
3900	7	390115	19084144	-		390115	19084174	-		6000	9	600115	19083919	-		600115	19083983	-	
3900	7	390115-L	19084145	-		390115-L	19084175	-		6000	9	600115-L	19083920	-		600115-L	19083984	-	

- L: Con iluminación Led



Anexos

Condiciones generales de venta

01.

Contenido del presente documento

Las descripciones de los productos contenidos en esta lista procuran responder a las características más importantes de las máquinas.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar algunos valores y especificaciones. Por ello, los datos técnicos contenidos en esta LISTA DE PRECIOS son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema que se incluya.

Fagor Industrial se reserva el derecho a introducir sin previo aviso en sus aparatos las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando con Fagor Industrial.

Los códigos de artículo y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Esta LISTA DE PRECIOS anula y sustituye a todas las anteriores.

02.

Precios

Los precios de la presente LISTA DE PRECIOS son precios de venta al público (P.V.P.) y figuran en EUROS (€).

Sobre los precios de esta LISTA y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los precios no incluyen el transporte, descarga, manipulación ni la instalación o puesta en marcha de los equipos.

En el caso en que el montaje, instalación o puesta en marcha fueran realizados por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, su importe se cargará al margen de estos precios.

03.

Embalaje

En los precios indicados en esta LISTA se encuentra incluido el embalaje estándar F.O.B. desde nuestros almacenes.

Cualquier otro tipo de embalaje tendrá un sobrecoste, y deberá ser consultado previamente a Fagor Industrial.

04.

Plazos

Los plazos de entrega son orientativos, sujetos a las cargas de producción de Fagor Industrial, y procurarán darse con la mayor precisión posible; pero no son contractuales.

El cliente no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de entrega fuera de plazo.

No se podrán cancelar pedidos salvo que ello haya sido acordado por escrito previamente con el fabricante.

05.

Garantía

Los aparatos que integran la presente LISTA DE PRECIOS están garantizados por un año a partir de la fecha de factura, según los siguientes criterios:

- 12 meses en piezas defectuosas imputables a fabricación.

- Las ampliaciones de garantía se cargarán independientemente.

Fagor Industrial no sustituirá ningún componente ni realizará ninguna reparación en garantía si el defecto es debido a accidente, mal uso, negligencia, instalación incorrecta o cualquier otra causa no atribuible a la empresa.

Fagor Industrial no se hará cargo de la reparación o sustitución de ningún material ajeno a sus fabricados.

06.

Modificaciones, cancelaciones y devoluciones

Un pedido se considera aceptado si en el plazo de 24 horas a partir de la recepción no hay contraorden al respecto. Una vez transcurrido este plazo no se admitirán modificaciones o cancelaciones.

6.1 Los pedidos no pueden ser cancelados una vez que han sido aceptados y confirmados por escrito, en especial aquellos pedidos de fabricados a medida (por ejemplo, lavavajillas de arrastre o de cinta, bloques de cocción suspendidos...).

6.2 Fagor Industrial podrá aceptar excepcionalmente la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial. Para ello será obligatorio realizar una petición de devolución por escrito.

Todos los gastos que hayan corrido a cargo de Fagor Industrial hasta ese momento serán asumidos por el cliente. Será condición indispensable para la aceptación de la devolución que el producto se encuentre en las mismas condiciones que en el momento de su envío desde nuestros almacenes de origen y en su embalaje original.

Cualquier otra mercancía que Fagor Industrial acepte como devolución y que no cumpla estos requisitos (excluyendo los productos defectuosos atribuibles a su fabricación), estará sujeta a un de incremento sobre el precio facturado.

07.

Transporte

Salvo acuerdo contrario, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento en que la mercancía se ha cargado en el camión, la manipulación y descarga son responsabilidad del comprador.

La mercancía se carga bajo cobertura del seguro. El cliente debe verificar el estado de la mercancía a la recepción de la misma, para poder reclamar en caso de daños antes de las 24 horas siguientes a la entrega de la mercancía.

Las reclamaciones relacionadas con el transporte deben ser tramitadas en las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía.

Cualquier reclamación no relacionada con el transporte debe realizarse en un plazo de 5 días a partir de la recepción del material.

08.

Pagos

Los pagos se realizarán en los plazos definidos en el contrato o pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha hayan sido aplazados o cancelados, por razones no atribuibles a Fagor Industrial.

