





Cocción



Cocción

Cocina a medida: Symphony	012
Cocina de encimera única: Kore Monoblock	015
Cocina modular: KORE 900.....	027
Cocina modular: KORE 700.....	061
Cocina modular: Gama 600	095
Equipos de Gran Producción	107
Cocción Independiente	127



A medida
de tus
necesidades.



¡Descubre!



Acceso a la web

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.

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

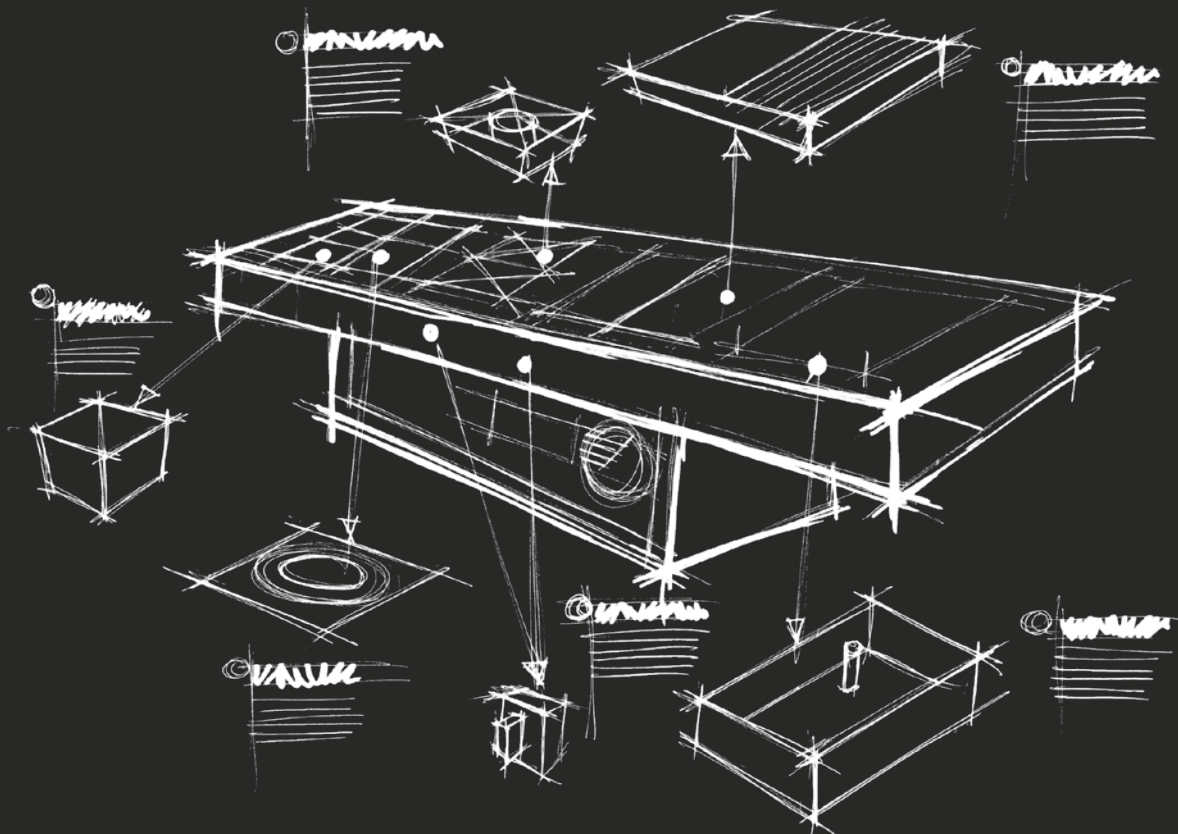
Absoluta
comodidad

Robusta y en una
variedad de materiales
de acabado

Máxima
seguridad

Optimización
del rendimiento

Facilidad de
limpieza





Una solución única
para tu cocina.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Kore Monoblock

Cómo configurar un bloque	017
Características generales	019
Bloques de ejemplo.....	020
Diferencias.....	025

Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

La posibilidad de utilizar la gama KORE 900 multiplica el número disponible de combinaciones y variaciones para conseguir un resultado a la altura de tus necesidades. Puedes elegir la potencia y el tamaño de los equipos de tu encimera Monoblock, para que así se adapte a los requisitos del menú que deseas crear y a tu área de trabajo.

Elige el 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 las máquinas de la encimera

Elige los equipos que quieres incluir en la encimera de tu cocina. Puedes elegir entre la amplia gama de nuestra gama KORE 900.



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.



Cada cocina es única.

Puedes darle un carácter distintivo a tu KORE Monoblock. Un toque personal y elegante que convierte tu cocina en una pieza única y especial.

Selecciona los elementos sobre la encimera

Además de los elementos tecnológicos, una cocina profesional también debe ofrecer otros básicos para el día a día que proporcionen orden, higiene y seguridad. Para ello, hemos desarrollado una gama de estructuras verticales.



Terminaciones y acabados personalizados

Elige los acabado y colores para darle un toque personal y único a tu diseño.



Configura tu propio bloque:

TIPO	DESCRIPCIÓN
18006781	Mediante este código configurable se podrán solicitar las diferentes configuraciones de los bloques KORE Monoblock.

Características generales

- Encimera de 2mm
- Altura de la encimera desde el suelo 900mm
- Longitudes posibles de 2 a 5 módulos.
- Tipos de bloques: Central o mural
 - Mural: Cada bloque mural vendrá soldado de fábrica, no será necesaria ninguna operación de soldadura o pulido in situ.
 - Centrales: Son dos bloques de pared unidos en la parte central
 - Facilitan el montaje y la instalación. Para los bloques centrales sólo será necesario atornillar los elementos de unión de los dos murales.
 - Facilitan la reparabilidad
 - Accesibilidad a la parte trasera de las máquinas que componen el bloque
- Con y sin verticalidad
- Estructura del bloque inferior reforzada con respecto a una cocina modular
- Todas las funciones de la gama 900 KORE excepto marmitas y sartenes.
- Cocina de gas especial para Monoblock:
 - Agua en la "bacineta" con botón de llenado
 - Facilita la limpieza
 - Evita el sobrecalentamiento de la encimera
 - Desagüe con rebosadero integrado en la encimera
- Planchas especiales para Monoblock:
 - Ancho especial: 600mm y 1000mm
 - Amplio canal de agua con botón de llenado
 - Para evitar el sobrecalentamiento de la encimera de la cocina
 - Desagüe con rebosadero integrado en la encimera
- Cada máquina tiene sus conexiones individuales (no es necesario certificar el bloque).



O también puedes elegir entre los bloques que hemos diseñado para ti

Bloque 1

Tamaño XS - Mural - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
C-I925	Cocina de inducción 2 zonas	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
F-E9115	Freidora eléctrica 1 cuba de 15 litros	1
Bajo encimera		
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1
MB-905	Mueble bajo medio modulo	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096279	31,5	-	2180x1030x900	-

Bloque 2

Tamaño S – Mural - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
F-G9121	Freidora a gas 1 cuba de 21litros	1
Bajo encimera		
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1
MB-910	Mueble bajo	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096097	9,5	49,7	2580x1030x900	-

Bloque 3

Tamaño M - Central - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
LADO A		
C-G941 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos con horno	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
FT-E1000 L R	Fry top eléctrico liso y ranurado	1
LADO B		
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
F-G9221	Freidora de gas 2 cubas de 21 litros	1
Bajo encimera		
LADO A		
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1
LADO B		
MB-910	Mueble bajo	1
MB-905	Mueble bajo medio modulo	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096342	18,75	79,3	2180x1960x900	-

Bloque 4

Tamaño L - Mural - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
C-G961 OP LPG	Cocina a gas seis fuegos con horno	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
B-G905 LPG	Barbacoa de gas	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
F-G9221	Freidora de gas 2 cubas de 21 litros	1
Bajo encimera		
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1
MB-905	Mueble bajo medio modulo	2

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096381	9,5	108,95	4180x1030x900	-

Bloque 5

Tamaño M - Central - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
LADO A		
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
CP-G905 LPG	Cocedor de pasta de gas 1 cuba	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	2
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	1
LADO B		
F-G9121	Freidora de gas 1 cuba de 21 litros	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
FT-E9125 R	Fry top eléctrico ranurado	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
C-G941 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos con horno	1
Bajo encimera		
MB-910	Mueble bajo	2
MB-905	Mueble bajo medio modulo	3
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096391	28	103	2980x1960x900	-

Bloque 6

Tamaño M - Central - con verticalidad



MODELO	CANTIDAD
Verticalidad	
Soporte estandar	2
Rejilla	1

MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
LADO A		
EN-905	Elemento neutro medio módulo	3
C-1945	Cocina de inducción 4 zonas	1
CP-E905	Cocedor de pasta eléctrico 1 cuba	1
LADO B		
EN-905	Elemento neutro medio módulo	2
F-G9121	Freidora de gas 1 cuba de 21 litros	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
FT-E9125 L	Fry top eléctrico liso	1
Bajo encimera		
MB-915	Mueble bajo	1
MB-905	Mueble bajo medio modulo	4
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096405	50,75	21	2980x1960x900	-

Bloque 7

Tamaño M - Central - con verticalidad con horno



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
LADO A		
EN-910	Elemento neutro de un módulo	1
F-E9121	Freidora eléctrica 1 cuba de 21 litros	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
C-I945	Cocina de inducción 4 zonas	1
EN-925	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
LADO B		
EN-910	Elemento neutro de un módulo	1
C-I925	Cocina de inducción 2 zonas	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
FT-E9075 R	Fry top eléctrico ranurado	1
F-E9121	Freidora eléctrica 1 cuba de 21 litros	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1

MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Bajo encimera		
MB-910	Mueble bajo	4
MB-905 G	Mueble bajo medio modulo	1
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1

MODELO	CANTIDAD
Verticalidad	
Soporte estándar	1
Soporte para horno *Horno no incluido	1
Rejilla	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096154	84,75	-	2980x1960x900	-

Bloque 8**Tamaño L - Mural - sin verticalidad**

MODELO	CÓDIGO	CANTIDAD
Sobre encimera		
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	2
FT-E9125 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
F-G9221	Freidora de gas 2 cubas de 21 litros	1
Bajo encimera		
MB-905	Mueble bajo medio modulo	1
MB-910	Mueble bajo	2
MB-915	Mueble bajo modulo y medio	2

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096407	18,5	99,4	4180x1030x900	-

Bloque 9**Tamaño L - Central - sin verticalidad**

MODELO	CÓDIGO	CANTIDAD
Sobre encimera		
F-G9221	Freidora de gas 2 cubas de 21 litros	2
EN-905	Elemento neutro medio módulo	2
FT-E9125 L	Fry top eléctrico liso	2
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	2
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	4
Bajo encimera		
MB-905	Mueble bajo	2
MB-910	Mueble bajo medio modulo	4
MB-915	Soporte refrigerado con cajones	2

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096408	18,5	141,4	4180x1030x900	-

Principales diferencias entre Symphony y KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Conexiones	Conexión única	Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.
Espesor	3 mm (+ 3 mm refuerzo)	2 mm
Personalización	Muchas opciones	Detalles personalizables. Colores en elementos específicos: tira y mandos.
Configuración (funcionalidades)	Totalmente configurable. Sobre la encimera hay más opciones y bajo la encimera también.	Amplia gama de funciones. Casi lo mismo que en modular pero con algunas excepciones: <ul style="list-style-type: none"> • Sartenes marmitas NO • Cocinas de fuegos abiertos y fry tops especiales
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.
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 de encimera única: Kore Monoblock

Una solución única para tu cocina.



KORE
GENERATION



**Rendimiento y
productividad a la
máxima potencia.**



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Kore 900

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	029
Cocinas a gas todo plancha	031
Cocinas paelleras.....	032
Cocinas eléctricas.....	033
Cocinas eléctricas todo plancha	034
Cocinas de inducción.....	035
Fry-tops	036
Barbacoas.....	038
Cocedores de pasta	040
Marmitas.....	041
Freidoras.....	043
Mantenedor de fritos	044
Sartenes basculantes	045
Baños maría	046
Elementos neutros	047
Muebles bajos	048
Muebles soporte refrigerados	049
Bloques Kore 900 y verticalidad.....	050
Accesorios.....	059

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

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			HORNOS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA(kW)			
Sobremesa												
	C-G920	LPG NG	19075525 19075526	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
	C-G920 H	LPG NG	19075521 19075523	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
	C-G920 XH	LPG NG	19085164 19085165	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
	C-G940	LPG NG	19075531 19075532	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
	C-G940 H	LPG NG	19075527 19075529	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
	C-G940 XH	LPG NG	19085166 19085167	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
	C-G960	LPG NG	19075543 19075544	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	-
	C-G960 H	LPG NG	19075539 19075541	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	-
Horno estático de gas GN 2/1												
	C-G941	LPG NG	19075537 19075538	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
	C-G941 H	LPG NG	19075533 19075535	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
	C-G941 XH	LPG NG	19085168 19085169	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
	C-G961	LPG NG	19075549 19075550	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	-
	C-G961 H	LPG NG	19075545 19075547	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	-
Horno estático panorámico de gas												
	C-G961 OP	LPG NG	19075555 19075556	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	-
	C-G961 OP H	LPG NG	19075551 19075553	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	-
Horno estático eléctrico GN 2/1												
	C-GE941	LPG NG	19075559 19075572	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-

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.
- 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.

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.

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 con 4 zonas de cocción



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							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

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

Fry-tops

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO (*)	ZONAS	(mm)	DM²				
Fry-tops-gas										
Válvula max-min										
	FT-G905 V L	LPG NG	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 V R	LPG NG	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 V L	LPG NG	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V R	LPG NG	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V LR	LPG NG	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Control termostático										
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Control termostático y placa de cromo										
	FT-G905 C L	LPG NG	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Fry-Tops - Eléctricos										
Control termostático										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Control termostático y placa de cromo										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19075648	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

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 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 "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)	(DM ²)			
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	-

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.

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 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

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									
		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
Cocedores - eléctricos									
		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
		-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	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	-
			60	19075825	19075827					
		M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
			60	19075833	19075835					
		M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
			60	19075837	19075839					
Fuego indirecto										
		M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
			60	19075820	19075823					
		M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
			60	19075829	19075831					
Presion										
		MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
			60	19075841	19075843					
		MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
			60	19075844	19075847					
		MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
			60	19075849	19075851					
Marmitas eléctricas										
Fuego indirecto										
		M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
		M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

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.
- 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.
- 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).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	NG		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras a gas										
🚚	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
		60	19081730	19081733						
🚚	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	-
		60	19081736	19081739						
🚚	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	-
		60	19075615	19075618						
🚚	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	-
		60	19075627	19075630						
Freidoras eléctricas										
🚚	F-E9115		19078867		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
🚚	F-E9215		19081692		2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	-
🚚	F-E9121		19075600		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	-
	F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	-
🚚	F-E9221		19075606		2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	-

D: Control digital.

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	-

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.
- Reborde 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.
- Microrruptor 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 termpoar.
- 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	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
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	-

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.

- eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

MODELOS ELÉCTRICOS

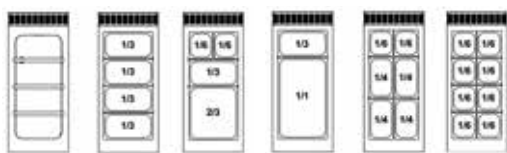
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

ACCESORIOS EN OPCIÓN

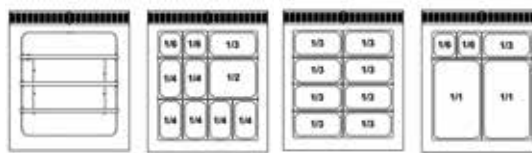
- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS






	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	-

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:

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19040900	KIT PUERTA KORE	-

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.

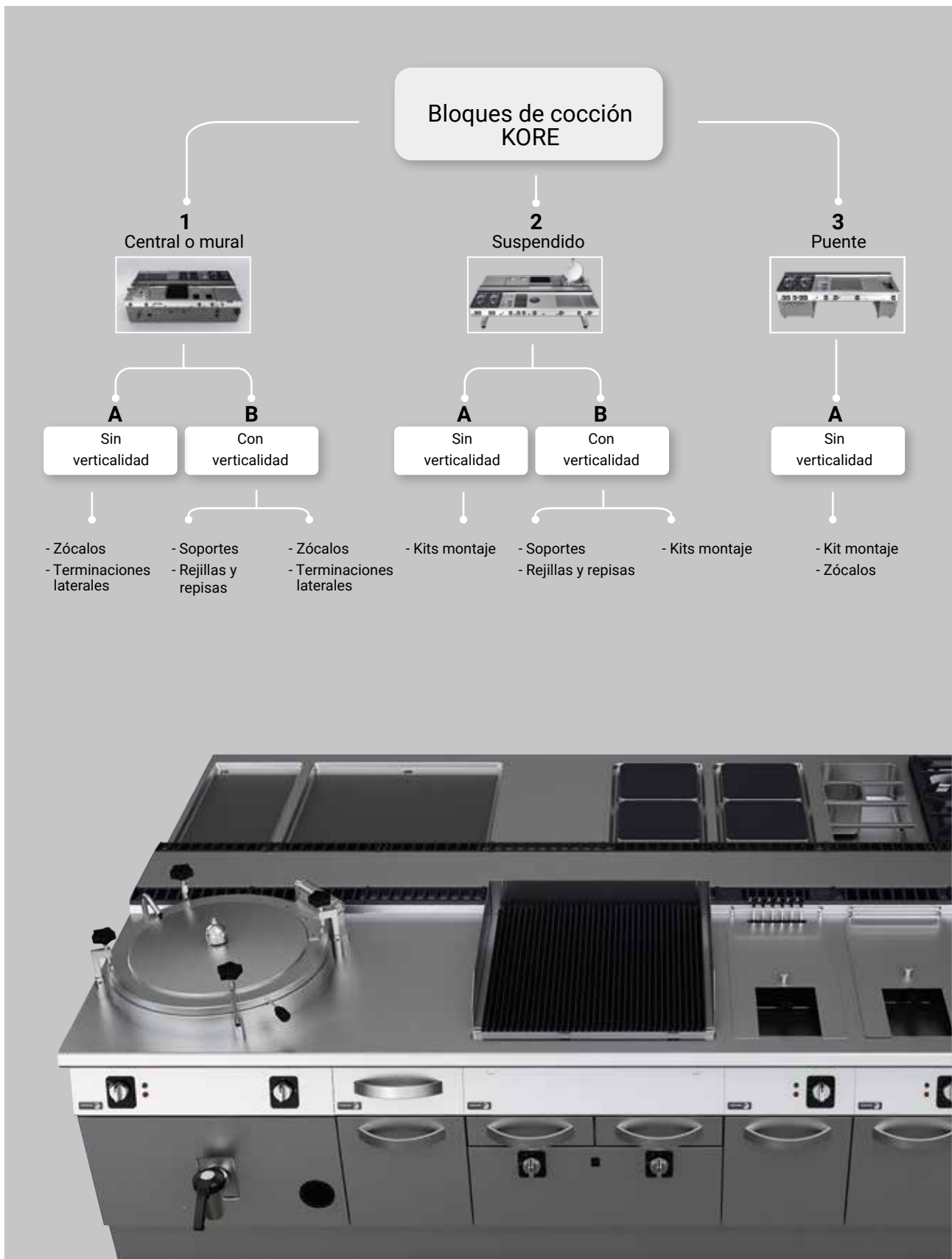
- Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
- Respaldo INOX.

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	-

Bloques kore 900



1- Bloques centrales o murales



A - Bloques sin verticalidad

Terminaciones

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Panel liso individual por máquina				
	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081817	-
		Panel liso derecho	19081818	-
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	-
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081820	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque*				
	BLOQUE CENTRAL	Embellecedor lateral bloque Kore 900	19081826	-
		Embellecedor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 izquierda y Kore 900 derecha.	19081827	-
		Embellecedor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 derecha y Kore 900 izquierda.	19081828	-
	BLOQUE MURAL	Embellecedor lateral izquierdo.	19081824	-
		Embellecedor lateral derecho.	19081825	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Gas*			
	Zócalo gas 1 Módulo	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 Módulo	19081789	-
	Zócalo gas 2 Módulo	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 Módulo	19081787	-
	Zócalo gas de 3 Módulo	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 Módulo	19081785	-
	Zócalo gas 4 Módulo	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 Módulo	19081783	-
Zócalo gas 5 Módulo	19081782	-	
Eléctrico			
	Zócalo eléctrico 1 Módulo	19081809	-
	Zócalo eléctrico 1,5 Módulo	19081808	-
	Zócalo eléctrico 2 Módulo	19081807	-
	Zócalo eléctrico 2,5 Módulo	19081806	-
	Zócalo eléctrico 3 Módulo	19081805	-
	Zócalo eléctrico 3,5 Módulo	19081804	-
	Zócalo eléctrico 4 Módulo	19081803	-
	Zócalo eléctrico 4,5 Módulo	19081802	-
	Zócalo eléctrico 5 Módulo	19081801	-

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

1 - Bloques centrales o murales



B - Bloques con verticalidad



1 - Bloques centrales o murales





B - Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Sencillos			
	Estándar	19075224	-
	Estándar con enchufe	19075225	-
	Estándar con grifo	19075226	-
Para maquinaria*			
	Para horno optima	19075227	-
	Para salamandra	19075228	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.





Rejillas y repisas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2 MÓDULO	2 1/2 MÓDULO	3 MÓDULO	3 1/2 MÓDULO	4 MÓDULO	4 1/2 MÓDULO
Bloque central							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
		-	-	-	-	-	-
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332
		-	-	-	-	-	-
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339
		-	-	-	-	-	-
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
		-	-	-	-	-	-
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377
		-	-	-	-	-	-
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384
		-	-	-	-	-	-
Bloque mural							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
		-	-	-	-	-	-
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391
		-	-	-	-	-	-

1 - Bloques centrales o murales



B - Bloques con verticalidad

Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Bloque central			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081769	-
	Panel liso derecho	19081770	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081771	-
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081772	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral para bloque central Kore 900	19081778	-
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	-
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	-
Bloque mural			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081765	-
	Panel liso derecho	19081766	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081767	-
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081768	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral izquierdo	19081776	-
	Embellecedor lateral derecho	19081777	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS* 	Zócalo gas 1 Módulo	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 Módulo	19081789	-
	Zócalo gas 2 Módulo	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 Módulo	19081787	-
	Zócalo gas de 3 Módulo	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 Módulo	19081785	-
	Zócalo gas 4 Módulo	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 Módulo	19081783	-
	Zócalo gas 5 Módulo	19081782	-
	ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 1 Módulo	19081809
Zócalo eléctrico 1,5 Módulo		19081808	-
Zócalo eléctrico 2 Módulo		19081807	-
Zócalo eléctrico 2,5 Módulo		19081806	-
Zócalo eléctrico 3 Módulo		19081805	-
Zócalo eléctrico 3,5 Módulo		19081804	-
Zócalo eléctrico 4 Módulo		19081803	-
Zócalo eléctrico 4,5 Módulo		19081802	-
Zócalo eléctrico 5 Módulo		19081801	-

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

A - Bloques sin verticalidad



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte construidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.



TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje con terminación panel liso.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 Módulo	19044944	-
	Kit suspendido central Kore 2 Módulo	19044945	-
	Kit suspendido central Kore 2,5 Módulo	19044946	-
	Kit suspendido central Kore 3 Módulo	19044947	-
	Kit suspendido central Kore 3,5 Módulo	19044948	-
	Kit suspendido central Kore 4 Módulo	19044949	-
	Kit suspendido central Kore 4,5 Módulo	19044950	-
	Kit suspendido central Kore 5 Módulo	19044951	-
	Kit suspendido central Kore 5,5 Módulo	19044952	-
	Kit suspendido central Kore 6 Módulo	19044953	-
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 Módulo	19044933	-
	Kit suspendido mural Kore 2 Módulo	19044934	-
	Kit suspendido mural Kore 2,5 Módulo	19044935	-
	Kit suspendido mural Kore 3 Módulo	19044936	-
	Kit suspendido mural Kore 3,5 Módulo	19044937	-
	Kit suspendido mural Kore 4 Módulo	19044938	-
	Kit suspendido mural Kore 4,5 Módulo	19044939	-
	Kit suspendido mural Kore 5 Módulo	19044940	-
	Kit suspendido mural Kore 5,5 Módulo	19044941	-
	Kit suspendido mural Kore 6 Módulo	19044942	-
Terminación con embellecedor lateral			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

B - Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Estándar	19075392	-
	Estándar con enchufe	19075393	-
	Estándar con grifo	19075394	-
	Para horno optima	19075395	-
	Para salamandra	19075396	-

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2 MÓDULO	2 1/2 MÓDULO	3 MÓDULO	3 1/2 MÓDULO	4 MÓDULO	4 1/2 MÓDULO
Bloque suspendido central							
	Para dos elementos estándar	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
	Para dos elementos estándar	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Bloque suspendido mural							
	Para dos elementos estándar	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
	Para dos elementos estándar	19075459	19075460	19075461	19075462	19075463	19075464

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

B - Bloques con verticalidad

Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.

- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).

- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje con terminación panel liso.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 Módulo	19044944	-
	Kit suspendido central Kore 2 Módulo	19044945	-
	Kit suspendido central Kore 2,5 Módulo	19044946	-
	Kit suspendido central Kore 3 Módulo	19044947	-
	Kit suspendido central Kore 3,5 Módulo	19044948	-
	Kit suspendido central Kore 4 Módulo	19044949	-
	Kit suspendido central Kore 4,5 Módulo	19044950	-
	Kit suspendido central Kore 5 Módulo	19044951	-
	Kit suspendido central Kore 5,5 Módulo	19044952	-
	Kit suspendido central Kore 6 Módulo	19044953	-
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 Módulo	19044933	-
	Kit suspendido mural Kore 2 Módulo	19044934	-
	Kit suspendido mural Kore 2,5 Módulo	19044935	-
	Kit suspendido mural Kore 3 Módulo	19044936	-
	Kit suspendido mural Kore 3,5 Módulo	19044937	-
	Kit suspendido mural Kore 4 Módulo	19044938	-
	Kit suspendido mural Kore 4,5 Módulo	19044939	-
	Kit suspendido mural Kore 5 Módulo	19044940	-
Terminación con embellecedor lateral	Kit suspendido mural Kore 5,5 Módulo	19044941	-
	Kit suspendido mural Kore 6 Módulo	19044942	-
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	-

*Añadir al pedido del kit.

3 - Bloque puente

A - Bloques sin verticalidad





Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.

*No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	código	€
Kits montaje			
	Kit puente para bloque Kore 1 Módulo	19044954	-
	Kit puente para bloque Kore 1,5 Módulo	19044955	-
	Kit puente para bloque Kore 2 Módulo	19044956	-
	Kit puente para bloque Kore 2,5 Módulo	19044957	-
	Kit puente para bloque Kore 3 Módulo	19044958	-
	Kit puente para bloque Kore 3,5 Módulo	19044959	-
	Kit puente para bloque Kore 4 Módulo	19044960	-
Terminación exterior			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081817	-
	Panel liso derecho	19081818	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	-
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081820	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque 	Embellecedor lateral bloque izquierdo.	19081824	-
	Embellecedor lateral bloque derecho.	19081825	-
Terminación interior			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	-

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	código	€
Gas* 	Zócalo gas 0,5 Módulo	19081990	-
	Zócalo gas 1 Módulo	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 Módulo	19081789	-
	Zócalo gas 2 Módulo	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 Módulo	19081787	-
	Zócalo gas de 3 Módulo	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 Módulo	19081785	-
	Zócalo gas 4 Módulo	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 Módulo	19081783	-
	Zócalo gas 5 Módulo	19081782	-
	Eléctrico 	Zócalo eléctrico 0,5 Módulo	19081991
Zócalo eléctrico 1 Módulo		19081809	-
Zócalo eléctrico 1,5 Módulo		19081808	-
Zócalo eléctrico 2 Módulo		19081807	-
Zócalo eléctrico 2,5 Módulo		19081806	-
Zócalo eléctrico 3 Módulo		19081805	-
Zócalo eléctrico 3,5 Módulo		19081804	-
Zócalo eléctrico 4 Módulo		19081803	-
Zócalo eléctrico 4,5 Módulo		19081802	-
Zócalo eléctrico 5 Módulo		19081801	-


* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

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 sarten 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	€
	Cestillo freidora 21L grande	19045077	-
	Cestillo freidora 15L pequeño	19078478	-



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 Kore	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	BWE 700-900	FT-E 705-905	FT-E 710-910	B-E9051	B-E9101	F-E7 UNA CUBA	F-E7 DOS CUBAS	SB-E710 MANUAL	CP-E7,9 UNA CUBA	CP-E7,9 DOS CUBAS	M-E710	F-E9 UNA CUBA	F-E9 DOS CUBAS	SB-E91X MANUAL	M-E910	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



Máximas prestaciones
en espacios reducidos.



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Kore 700

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	063
Cocinas a gas media plancha	065
Cocinas a gas todo 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
Bloques Kore 700 y verticalidad.....	084
Accesorios.....	093

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	-	-	8,4	800x730x290	-
	GN	19073645							
Con horno estático de gas GN 2/1									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	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)			
Sobre mesa										
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 (mm)	POTENCIA TOTAL (kW) 5,0 KW	DIMENSIONES	€
Focos de inducción					
C-I725	19057292	300	2	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	800x730x290	-
Wok					
W-I705	19074716	300	1	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	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074842							
Control termostático										
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074846							
Control termostático y placa de cromo										
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073224							
Fry tops eléctricos										
Control termostático										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Control termostático y placa de cromo										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 C L+R	-	19074853	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

- rebotadero 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	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19074778						
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	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUMEN (L)			
Marmita a gas								
Calentamiento directo								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
Marmita eléctrica								
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

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.
- Provistas 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		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras de gas									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
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	-

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		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

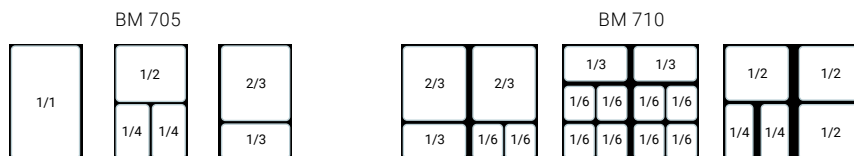
- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

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.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Embellecedor posterior de chimenea

	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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 19040900	KIT PUERTA: 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.

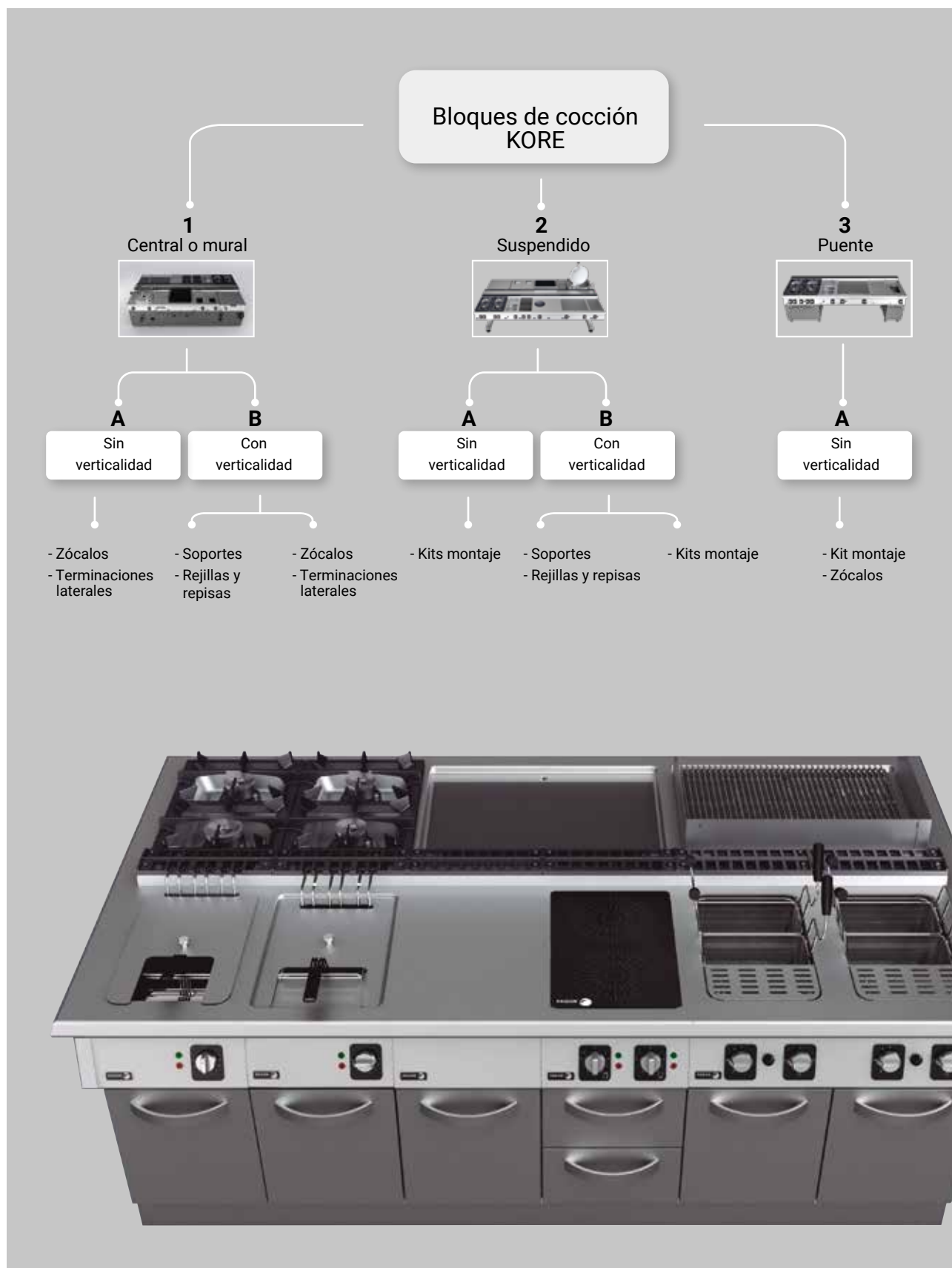
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Testeado en clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo W con capacidad para GN 1/1.
- Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para 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	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-



Bloques Kore 700



1- Bloques centrales o murales



A - Bloques sin verticalidad

Terminación

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Panel liso individual por máquina 	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081813	-
		Panel liso derecho	19081814	-
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081815	-
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081816	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	BLOQUE CENTRAL	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081823	-
		Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081827	-
	BLOQUE MURAL	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081828	-
		Embellecedor lateral izquierdo.	19081821	-
		Embellecedor lateral derecho.	19081822	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.



Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS* 	Zócalo gas 1 Módulo	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 Módulo	19081789	-
	Zócalo gas 2 Módulo	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 Módulo	19081787	-
	Zócalo gas de 3 Módulo	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 Módulo	19081785	-
	Zócalo gas 4 Módulo	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 Módulo	19081783	-
	Zócalo gas 5 Módulo	19081782	-
ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 1 Módulo	19081809	-
	Zócalo eléctrico 1,5 Módulo	19081808	-
	Zócalo eléctrico 2 Módulo	19081807	-
	Zócalo eléctrico 2,5 Módulo	19081806	-
	Zócalo eléctrico 3 Módulo	19081805	-
	Zócalo eléctrico 3,5 Módulo	19081804	-
	Zócalo eléctrico 4 Módulo	19081803	-
	Zócalo eléctrico 4,5 Módulo	19081802	-
	Zócalo eléctrico 5 Módulo	19081801	-

1- Bloques centrales o murales





B - Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Sencillos	Estándar	19075224	-
	Estándar con enchufe	19075225	-
	Estándar con grifo	19075226	-
	Para maquinaria*		
	Para horno optima	19075227	-
	Para salamandra	19075228	-

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.





Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		² MÓDULO	^{2 1/2} MÓDULO	³ MÓDULO	^{3 1/2} MÓDULO	⁴ MÓDULO	^{4 1/2} MÓDULO
Bloque central							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075320 -	19075321 -	19075322 -	19075323 -	19075324 -	19075325 -
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075327 -	19075328 -	19075329 -	19075330 -	19075331 -	19075332 -
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075335 -	19075336 -	19075337 -	19075338 -	19075339 -
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075344 -	19075345 -	19075347 -	19075348 -	19075349 -	19075370 -
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372 -	19075373 -	19075374 -	19075375 -	19075376 -	19075377 -
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075380 -	19075381 -	19075382 -	19075383 -	19075384 -
Bloque mural							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075316 -	19075317 -	19075318 -	19075319 -	19075340 -	19075341 -
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075386 -	19075387 -	19075388 -	19075389 -	19075390 -	19075391 -

1- Bloques centrales o murales


A - Bloques sin verticalidad

Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Bloque central			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081760	-
	Panel liso derecho	19081761	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081762	-
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081763	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081775	-
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	-
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	-
Bloque mural			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo.	19081755	-
	Panel liso derecho.	19081757	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081758	-
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081759	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral izquierdo	19081773	-
	Embellecedor lateral derecho	19081774	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Gas* 	Zócalo gas 1 Módulo	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 Módulo	19081789	-
	Zócalo gas 2 Módulo	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 Módulo	19081787	-
	Zócalo gas de 3 Módulo	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 Módulo	19081785	-
	Zócalo gas 4 Módulo	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 Módulo	19081783	-
	Zócalo gas 5 Módulo	19081782	-
	Eléctrico 	Zócalo eléctrico 1 Módulo	19081809
Zócalo eléctrico 1,5 Módulo		19081808	-
Zócalo eléctrico 2 Módulo		19081807	-
Zócalo eléctrico 2,5 Módulo		19081806	-
Zócalo eléctrico 3 Módulo		19081805	-
Zócalo eléctrico 3,5 Módulo		19081804	-
Zócalo eléctrico 4 Módulo		19081803	-
Zócalo eléctrico 4,5 Módulo		19081802	-
Zócalo eléctrico 5 Módulo		19081801	-

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

A - Bloques sin verticalidad



Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje con terminación panel liso.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 Módulo	19076835	-
	Kit suspendido central Kore 2 Módulo	19076836	-
	Kit suspendido central Kore 2,5 Módulo	19076837	-
	Kit suspendido central Kore 3 Módulo	19076838	-
	Kit suspendido central Kore 3,5 Módulo	19076839	-
	Kit suspendido central Kore 4 Módulo	19076840	-
	Kit suspendido central Kore 4,5 Módulo	19076841	-
	Kit suspendido central Kore 5 Módulo	19076842	-
	Kit suspendido central Kore 5,5 Módulo	19076843	-
	Kit suspendido central Kore 6 Módulo	19076844	-
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 Módulo	19076825	-
	Kit suspendido mural Kore 2 Módulo	19076826	-
	Kit suspendido mural Kore 2,5 Módulo	19076827	-
	Kit suspendido mural Kore 3 Módulo	19076828	-
	Kit suspendido mural Kore 3,5 Módulo	19076829	-
	Kit suspendido mural Kore 4 Módulo	19076830	-
	Kit suspendido mural Kore 4,5 Módulo	19076831	-
	Kit suspendido mural Kore 5 Módulo	19076832	-
Kit suspendido mural Kore 5,5 Módulo	19076833	-	
Kit suspendido mural Kore 6 Módulo	19076834	-	
Terminación con embellecedor lateral			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales





B - Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Estándar	19075392	-
	Estándar con enchufe	19075393	-
	Estándar con grifo	19075394	-
	Para horno optima	19075395	-
	Para salamandra	19075396	-

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2 MÓDULO	2 1/2 MÓDULO	3 MÓDULO	3 1/2 MÓDULO	4 MÓDULO	4 1/2 MÓDULO
Bloque suspendido central							
	Para dos elementos estándar	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
	Para dos elementos estándar	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
Bloque suspendido mural							
	Para dos elementos estándar	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
	Para dos elementos estándar	19075459 -	19075560 -	19075561 -	19075562 -	19075563 -	19075564 -

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

B - Bloques con verticalidad

Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.

- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).

- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje con terminación panel liso			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 Módulo	19076835	-
	Kit suspendido central Kore 2 Módulo	19076836	-
	Kit suspendido central Kore 2,5 Módulo	19076837	-
	Kit suspendido central Kore 3 Módulo	19076838	-
	Kit suspendido central Kore 3,5 Módulo	19076839	-
	Kit suspendido central Kore 4 Módulo	19076840	-
	Kit suspendido central Kore 4,5 Módulo	19076841	-
	Kit suspendido central Kore 5 Módulo	19076842	-
	Kit suspendido central Kore 5,5 Módulo	19076843	-
	Kit suspendido central Kore 6 Módulo	19076844	-
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 Módulo	19076825	-
	Kit suspendido mural Kore 2 Módulo	19076826	-
	Kit suspendido mural Kore 2,5 Módulo	19076827	-
	Kit suspendido mural Kore 3 Módulo	19076828	-
	Kit suspendido mural Kore 3,5 Módulo	19076829	-
	Kit suspendido mural Kore 4 Módulo	19076830	-
	Kit suspendido mural Kore 4,5 Módulo	19076831	-
	Kit suspendido mural Kore 5 Módulo	19076832	-
Kit suspendido mural Kore 5,5 Módulo	19076833	-	
Kit suspendido mural Kore 6 Módulo	19076834	-	
Terminación con embellecedor lateral			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	-

*Añadir al pedido del kit.

3 - Bloque puente

A - Bloques sin verticalidad



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.
- *No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje			
	Kit puente para bloque Kore 1 Módulo	19044954	-
	Kit puente para bloque Kore 1,5 Módulo	19044955	-
	Kit puente para bloque Kore 2 Módulo	19044956	-
	Kit puente para bloque Kore 2,5 Módulo	19044957	-
	Kit puente para bloque Kore 3 Módulo	19044958	-
	Kit puente para bloque Kore 3,5 Módulo	19044959	-
	Kit puente para bloque Kore 4 Módulo	19044960	-
Terminación exterior			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081813	-
	Panel liso derecho	19081814	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081815	-
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081816	-
Embelledor doble para cada lateral bloque	Embelledor lateral izquierdo.	19081821	-
	Embelledor lateral derecho.	19081822	-
Terminación interior			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	-

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS	Zócalo gas 0,5 Módulo	19081990	-
	Zócalo gas 1 Módulo	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 Módulo	19081789	-
	Zócalo gas 2 Módulo	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 Módulo	19081787	-
	Zócalo gas de 3 Módulo	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 Módulo	19081785	-
	Zócalo gas 4 Módulo	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 Módulo	19081783	-
	Zócalo gas 5 Módulo	19081782	-
	ELÉCTRICO	Zócalo eléctrico 0,5 Módulo	19081991
Zócalo eléctrico 1 Módulo		19081809	-
Zócalo eléctrico 1,5 Módulo		19081808	-
Zócalo eléctrico 2 Módulo		19081807	-
Zócalo eléctrico 2,5 Módulo		19081806	-
Zócalo eléctrico 3 Módulo		19081805	-
Zócalo eléctrico 3,5 Módulo		19081804	-
Zócalo eléctrico 4 Módulo		19081803	-
Zócalo eléctrico 4,5 Módulo		19081802	-
Zócalo eléctrico 5 Módulo		19081801	-


* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

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 sarten 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	€
	Cestillo freidora 15L pequeño	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	BME-700-900	FT-E-705-905	FT-E-710-910	BE9051	BE9101	F-E-7-UNA CUBA	F-E-7-DOS CUBAS	SP-E-710-MANUAL	CP-E-7-9-UNA CUBA	CP-E-7-9-DOS CUBAS	M-E-710	F-E-9-UNA CUBA	F-E-9-DOS CUBAS	SP-E-91X-MANUAL	M-E-910	SP-E-91-MOTORIZADAS	€	
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



La respuesta a las
necesidades de cocción
de pequeños
establecimientos.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Gama 600

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	097
Cocinas eléctricas.....	098
Cocinas vitrocerámicas	098
Fry-tops.....	099
Cocedor de pasta	101
Cocedor multifunción eléctrico	101
Freidoras.....	102
Mantenedor de fritos	103
Baño maría	103
Barbacoas a gas.....	104
Elementos neutros	104
Muebles bajos	105

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





- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable.
- Parrillas dobles y quemadores niquelados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 534 mm.
- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas o eléctrico de acero inoxidable de dimensiones 450 x 420 x 300 mm.
- Horno de gas con quemador tubular de 5,2 kW, con piloto de encendido y termopar.

- Horno eléctrico con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Control de la temperatura por válvula termostática (120 °C - 350 °C).

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			4,75 kW	kW				
	C-G620	LPG	19095666	2	-	9,50	400x650x290	-
		NG	19095667					
	C-G640	LPG	19095668	4	-	19,00	600x650x290	-
		NG	19095669					
	C-G641	LPG	19095760	4	5,20	24,20	600x650x850	-
		NG	19095761					
	C-GE641	LPG	19095762	4	6,00	25,00	600x650x850	-
		NG	19095763					

Cocinas eléctricas






Características generales

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable.
- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas incorporadas, controladas por conmutadores de 7 posiciones.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático eléctrico de acero inoxidable de dimensiones 450 x 420 x 300 mm.
- Resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Control de la temperatura por válvula termostática (50 °C - 350 °C).



MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO 3+3 KW	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
		2,0 KW	1,5 KW				
 C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	-
 C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	-
 C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	-

Cocinas vitrocerámicas



Características generales

- Encimera fabricado en acero inoxidable.
- Focos radiantes circulares de 1,5 kW (80 mm) y 2 kW (210 mm).
- Control de la potencia por regulador de 8 posiciones.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		SUPERFICIE (mm)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		2 KW	1,5 KW				
 C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	-
 C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	-

Fry-tops



Características generales

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	(DM²)				
Fry-tops a gas									
Modelos con válvula máx-mín									
	FT-G605 V L	LPG	19080739	L	1	20	4,70	400x650x290	-
		NG	19080750						
	FT-G605 V R	LPG	19080751	R	1	20	4,70	400x650x290	-
		NG	19080752						
	FT-G610 V L	LPG	19080758	L	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080759						
	FT-G610 V R	LPG	19080762	R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080763						
	FT-G610 V L+R	LPG	19080760	L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080761						
Modelos con placa de cromo duro Y termostato (120 °C - 310 °C)									
	FT-G605 C L	LPG	19080736	C L	1	20	4,00	400x650x290	-
		NG	19080738						
	FT-G610 C L	LPG	19080753	C L	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080754						
	FT-G610 C L+R	LPG	19080755	C L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080756						
Fry-tops eléctricos									
Modelos con regulación termostática (120 °C - 310 °C)									
	FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290	-
Modelos con placa de cromo duro									
	FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290	-


TIPO DE PLACA: L: Placa lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada. / C: Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

Cocedor de pasta



Características generales

- Cuba embutida en acero inoxidable AISI-316 integrada en encimera de acero inoxidable.
- Cuba de 15 L de capacidad.
- Control del calentamiento por regulador de energía de 8 posiciones.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Dimensiones de la cuba: 250 x 350 x 130 mm.
- Dotación: 4 cestillos (120 x 160 x 120 mm).


MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		DIMENSIONES (mm)	(L)			
 CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	-

Cocedor multifunción eléctrico



Características generales

- Máquina versátil que puede ser utilizada como:
 - "Plancha de asado"
 - "Sartén para frituras"
 - "Marmita para cocción"
 - "Baño maría"
- Construcción en acero inoxidable, con cuba integrada de dimensiones GN-1/1.
- Resistencias para el calentamiento ocultas bajo el fondo de la cuba, controladas por termostato que regula la temperatura entre 50 °C - 250 °C.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Recipiente para recogida del líquido desaguado desde la cuba, alojado en el mueble inferior, de 200 mm de profundidad.





MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	-

Freidoras



Características generales

- Cuba embutida de acero inoxidable integrada en encimera de acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Modelos de gas: encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Modelos eléctricos: resistencias abatibles para facilitar la limpieza de la cuba.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba situado en el portamandos.
- Dimensiones del cestillo: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida en dotación.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.


MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS				
Freidoras gas									
	F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	-
		NG	19080730						
	F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	-
		NG	19080732						
Freidoras eléctricas									
	F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	-
		-	19080735						
	F-E6208	-	19080734	2	2x8	2	12	600x650x290	-
		-	19080735						

Mantenedor de fritos



Características generales

- Construido en acero inoxidable, con cuba extraíble de tamaño GN-1/1.
- Filtro escurridor desmontable.
- Elemento de calentamiento cerámico superior, de 1 kW de potencia.
- Interruptor de encendido – paro.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)	€
		CUBETA	(dm ²)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
 MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	-

Baño María



Características generales

- Cuba embutida integrada de acero inoxidable de tamaño GN-1/1, de 150 mm de profundidad.
- Resistencias de silicona ocultas bajo el fondo de la cuba.
- Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C.
- Termostato seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Cubetas no incluidas.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	-

Barbacoa a gas



Características generales

- Máquinas de sobremesa.
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable, con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.
- Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Máquinas provistas de peto para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Recipiente recoge grasas extraíble.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS		POTENCIA GAS		DIMENSIONES (MM)	€
			TIPO	CANTIDAD	(DM ²)	(KCAL/H)		
B-G605 I	LPG	19080578	Inox	1	20	6.000	400x650x440	-
	NG	19080579						

Elementos neutros



Características generales

- Encimera desmontable fabricada en acero inoxidable.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
EN-605	19080727	400x650x290	-
EN-610	19080728	600x650x290	-

Muebles bajos y puertas

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de sobremesa de la gama 600.

- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.



MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (mm)	€
Muebles bajos				
 MB-605	19004904	Kit puerta 400	400x650x560	-
 MB-610	19004987	Kit puerta 600	600x650x560	-
Puertas				
KIT PUERTA 600	19089392	Kit completo 2 medias puertas para MB6-10	2 (300x560)	-
KIT PUERTA 400	19004581	Puerta Dcha ó Izda para MB6-05	400x560	-
UNIÓN GAMA 600	19004478	Unión lateral de módulos gama 600	-	-





Maquinaria
específica para
colectividades.



¡Descubre!



Acceso a la web

Equipos de gran producción

Marmitas

Marmitas cilíndricas fijas	109
Marmitas cilíndricas fijas con mezclador	111
Marmitas cilíndricas basculantes.....	113
Marmitas rectangulares fijas.....	115
Marmitas rectangulares fijas Gastronorm	117
Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC	119

Sartenes basculantes

Sartenes basculantes sencillas motorizadas	121
Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores	123
Cocedores automáticos.....	125

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.
 - 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.
 - 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	-
Marmitas cilíndricas a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

Accesorios

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

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 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 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	-
Marmitas cilíndricas a vapor con mezclador					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M

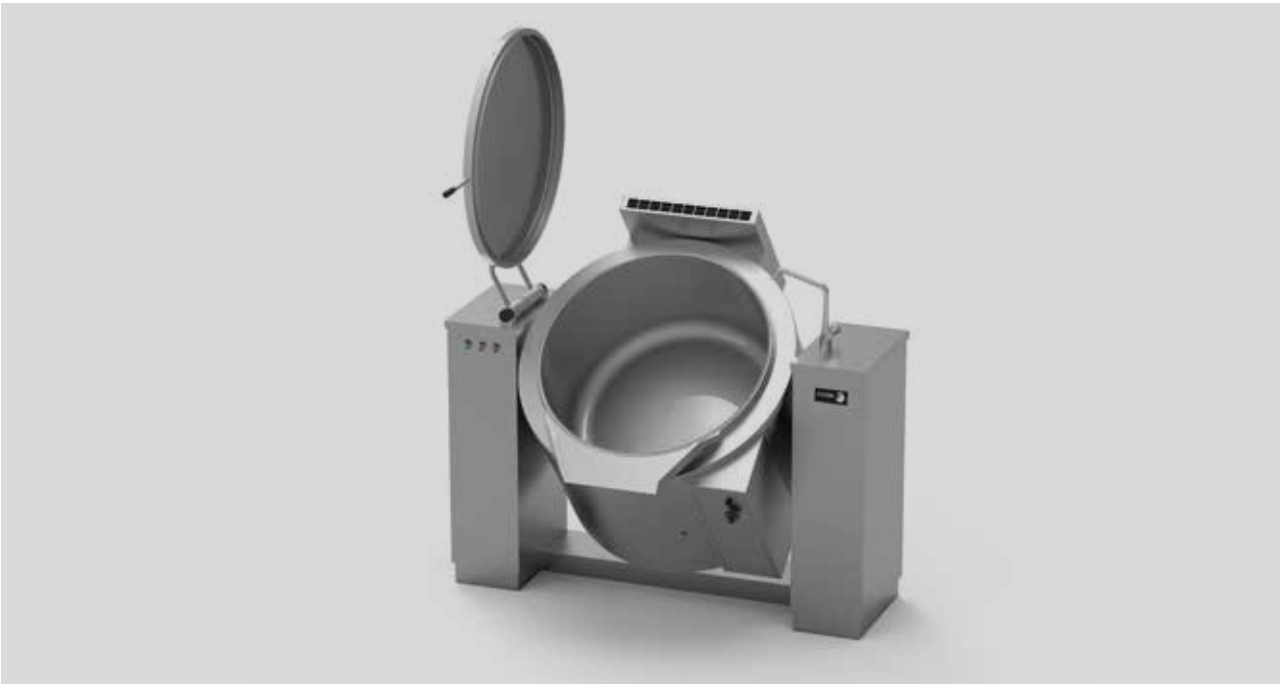


CECA-M

Accesorios

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	-

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	-

Accesorios

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	-
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	-

Marmitas rectangulares fijas



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba cilíndrica. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 20/10 a 40/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle y de peso (según la capacidad de la máquina) calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
 - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
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	-

Accesorios

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

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 sobret temperatura 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	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Accesorios

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	-

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	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M



FBM-500

Accesorios

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	-
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 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	-

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.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C
- 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.

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

(*) Consultar la versión.

Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo:
 - . Modelos SBGA y SBEA: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 10 mm. Opción: 12 mm de compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
 - . Modelos SBGAX y SBEAX: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 15 mm. Opción: 15 mm de compuesto (12mm hierro + 3mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de hasta 40/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Inclinación automática con accionamiento hidráulico en eje delantero
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Sistema de calentamiento:
 - GAS DIRECTO:**
 - Encendido piezoeléctrico manual o eléctrico y llama piloto (versiones SBGAX y SBEAX).
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 250°C.
- ELÉCTRICO DIRECTO:**
- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobre-temperatura o nivel del producto insuficiente.
- Control de la temperatura (100°C – 250°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L	-
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L	-
*	Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L	-

(*) Consultar la versión.

Cocedores automáticos



Características Generales

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



**Maquinaria
específica de cocción
no modular.**



¡Descubre!



Acceso a la web

Cocción Independiente

Cocina a la brasa.....	129
— Parrilla vasca.....	129
— Robata	130
Snack	131
— Cocinas a gas.....	131
— Freidoras.....	132
— Plancha a gas.....	133
Cocinas centrales.....	134
Hornos estáticos.....	135
Hornillos de pavimento.....	135
Salamandras.....	136

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

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 baldas 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 | Robotas



Características generales

- En la cocina japonesa, robotayaki 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 cenizas.

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

- Robotas 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.

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	-

Snack | Cocinas a gas



Características generales

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrilla, placa y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla y placa: 425 x 350 mm.
- Vertederos esmaltados individuales.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.

HORNO

- Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.
- Posibilidad de horno con grill eléctrico de 2kW.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática 130 °C- 350 °C.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA 4,41 kW	HORNO		ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				4,41 kW	6,50 kW		5,46 kW	GRILL				
SOBREMESA												
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005514									
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005507									
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19006072									
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19005643									
HORNO GN 1/1												
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006854									
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19056053									
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007797									
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19036951									
HORNO GN 1/1 CON GRILL ELÉCTRICO												
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006858									
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19047991									
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007804									
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19037436									

MODELOS SP: Solo parrillas. (Sin placa). MODELOS SPG: Solo parrillas.+ grill en el horno

Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
Placa para colocar en quemadores de 4,1 kW	19036329	425x350	-

Snack | Freidoras



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)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA					
SOBREMESA											
		FE-4	19004652	1	4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-	
		FE-6 - TRI	19004713	1	6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-	
		FE-6 - MONO	19004709	1	6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-	
		FE-8 - TRI	19004728	1	8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-	
		FE-8 - MONO	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	-

Cestillos para freidoras







DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 Kit 2 cestillos pequeños para FE-25	19036334	325x150x120	-

Snack | Planchas a gas



Características generales

- Quemadores tubulares de acero inoxidable con piloto para el encendido.
- Control de los quemadores por válvula de gas con termopar de seguridad.
- Los modelos con placa cromada, controlados por termostato.
- Cajón recoge grasas extraíble.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
				TIPO	ZONAS	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005604							
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005606							
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006197							
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006202							
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006199							
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006206							

TIPO DE PLACA : L: Placa lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa - 1/2 ranurada. / C: Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

Cocinas centrales



Características generales

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
 - Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.
 - Pilotos para el encendido.
 - Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.
 - Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.
 - Parrillas, placas y quemadores de fundición.
 - Vertederos individuales esmaltados.
 - Bandejas recoge grasas extraíbles.
 - Pasamanos incorporados.
 - Control termostático de la temperatura: 130 °C - 350 °C.
 - Quemadores tubulares en acero inoxidable.
 - Piloto para el encendido y termopar de seguridad.
- HORNOS:**
- Construidos en acero inoxidable.
 - Tres niveles de altura.
- Accesorio opcional:**
- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.



MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNOS (*)		POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			4,41 kW	8,14 kW	10,5 kW	PAS.	LAT.	(KCAL/H)	(kW)		
	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	-
	NG	19008068									
	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	-
	NG	19009027									
	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	-
	NG	19009373									

HORNOS (*):

PAS.: Horno Pasante de 540 x 900 mm de 10,07 kW

LAT.: Horno Lateral de 540 x 440 mm, GN-1/1, de 5,46 kW.

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 Placa radiante - para quemadores de 4,41 kW	19036329	425x350	-
 Columna de agua - para CG-100	19003595	-	-
Columna de agua - para CG-1502	19003904	-	-
Columna de agua - para CG-2002	19004670	-	-

Hornos estáticos



Características generales

- 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 de varilla en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

-Calentamiento:

- Gas: Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión H-G915), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector

para el.

- 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.
- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas tamaño GN 2/1 (H-G910 o H-G920) o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (H-G915); o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1 (H-E910 o H-E920).

MODELO	GAS	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	19095787	GN-2/1	3	8,60	800x930x560	-
	NG	19095788					
	LPG	19095791	GN-2/1	2x3	17,20	800x930x1.120	-
	NG	19095792					
	LPG	19095789	1.000x660	3	16,00	1.200x930x560	-
	NG	19095790					
		19095795	GN-2/1	3	6,00	800x930x560	-
		19095798	GN-2/1	2x3	12,00	800x930x1.120	-

Hornillo de pavimento



Características generales

- Quemador de doble corona, fabricado en hierro fundido, controlado por válvula de seguridad y termopar.
- Parrilla de fundición esmaltada de 600 x 600 mm.
- Piloto para el encendido.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADOR 13,6 - KW	POTENCIA GAS (KCAL/H)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
	NG	19005112					



Salamandras



Características generales

- Ideales para gratinar, tostar o mantener calientes los alimentos antes de servirlos.
- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.

MODELOS DE TECHO MÓVIL:

- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.

MODELO ULTRA-RÁPIDO

- Resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno capaces de que el equipo sea utilizado 20 segundos.
- Panel de control con visualización digital del tiempo de cocción fijado (de 5 segundos a 99 minutos).
- Selector de encendido de resistencias que permite utilizar las zonas de cocción independientemente.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.

	MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
	DE TECHO MÓVIL								
		SE-60-0	19036361	2	600x350	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
		SE-60-4	19036362	2	600x350	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-
	ULTRA-RÁPIDA								
	SEQ-60-4	19036363	2	600x450	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-	

Accesorio para salamandras

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	SS-60	19036364	Soporte mural para salamandras SE-60 y SEQ-60-4	-