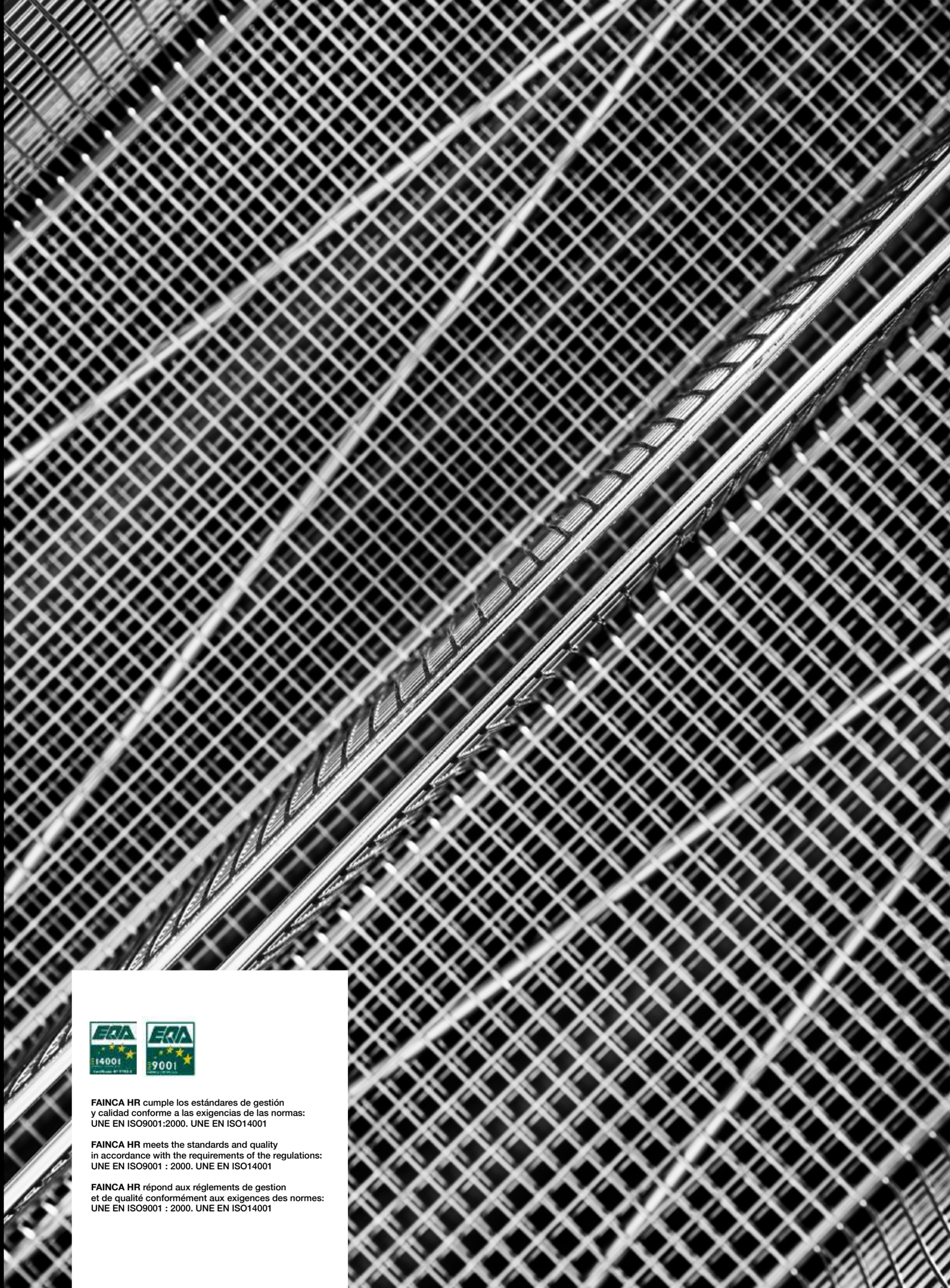
CATÁLOGO | 2025

COOKING EQUIPMENT

FAINCA



FAINCA HR cumple los estándares de gestión
y calidad conforme a las exigencias de las normas:
UNE EN ISO9001:2000. UNE EN ISO14001

FAINCA HR meets the standards and quality
in accordance with the requirements of the regulations:
UNE EN ISO9001 : 2000. UNE EN ISO14001

FAINCA HR répond aux réglements de gestion
et de qualité conformément aux exigences des normes:
UNE EN ISO9001 : 2000. UNE EN ISO14001

red comercial
commercial network
réseau commercial

Fainca HR

Polg. Ind. Mantón de Manila
M-3, Parc.20, 21 y 22.
Apto. Correos 255.
14940 Cabra (Córdoba) - Spain
Tfno.: + 34 957 525 464
Fax: + 34 957 524 664

direccion@faincahr.es

administracion@faincahr.es

contabilidad@faincahr.es

tecnico1@faincahr.es

tecnico@faincahr.es

export@faincahr.es

comercial@faincahr.es

www.faincahr.es

Andalucía Occidental
Cádiz
Huelva
Sevilla

Sr. Pedro Rosco
Urbanización La Ramira
Luis Mazantini, 19
41530 Morón de la Frontera (Sevilla)
Móvil: 669 466 153
info@roscoyolmo.es

Andalucía Oriental
Córdoba
Granada
Jaén
Málaga

Sr. José Carlos Pineda
Camino de las Fontanillas, 5
Piso 20 14900 Lucena
Móvil: 669 741 191
j-cpineda@hotmail.com

Almería
Almería

Sr. Juan Ignacio Morón
Azucena, 8
04230 Huércal de Almería. Almería
Móvil: 651 408 414
Tfno: 950 300 994
moronhj@gmail.com

Aragón
Huesca
Zaragoza
Soria
Teruel

Sr. Fco. Javier Bueno Cardona
C/ Lagos de Coronas, 14-2º D
50011 Zaragoza
Móvil: 651 865 149
buenozaragoza@gmail.com

Cataluña
Cataluña
Andorra

Sra. Cristina Carreira
Camino de la Cornisa, 7
08304 Mataró (Barcelona)
Móvil: 687 588 134
criscarreira@hotmail.com
www.criscarreira.com

Castilla León y Galicia
Asturias
Palencia
León
Valladolid
Zamora
Salamanca
La Coruña
Lugo
Orense
Pontevedra

Sr. Jose Manuel Fernández Fernández
Avda. Fernando Jardón, 16
33710 Coaña / Asturias
Móvil: 692 935 883
josemanuel.fdez.fdez@gmail.com

Extremadura
Badajoz
Cáceres

Sr. Fermín Guerrero
C/ Vieja de la Puebla, 13 bajo D
06300 Zafra
Móvil: 607 945 431
Tfno. 924 553 672
Fax: 924 553 672
hostelfrio@hotmail.es

Islas Baleares
Baleares

Sra. Maria Antonia Gari
Parcelacion Son Reus III
Calle C, 3
07120 Baleares
Móvil: 639 646 848
magari2109@gmail.com

Islas Canarias
Arje Center S.L.
Sr. Sergio García
Polígono Ind. Lomo Blanco - Las Torres
Atalaya, 27
35010 Palmas de Gran Canaria
Móvil: 627 471 672
Tfno: 928 930 605
arjecenter@arjecenter.com

Levante
Albacete
Alicante
Castellón
Murcia
Valencia

RHOSTELEV, S.L.
Trav: Fusteria 24 a C/ Clavo 25
03690 Sant Vicente del Raspeig
Alicante. Valencia
Tfno: 965 672 724
965 675 516
Fax: 965 675 216
rhostelev@gmail.com
www.rhostelev.com

Madrid
Ávila
Ciudad Real
Cuenca
Guadalajara
Madrid
Toledo
Segovia

Sr. Javier Bahon Larrucea.
Av/Gran Vía Hortaleza, 5 p-5ºA
28033 Madrid
Móvil: 616 947 352
fjavierbahon@gmail.com

Navarra
Kalte Maquinaría Hostelería SL
Pol.Ind. Noáin-Esquíroz Calle Y - Nº 3
31110 Noáin (Navarra)
Teléfono: 948 318 274
email: kalte@kalte.es
web: www.kalte.es

País Vasco
Álava
Burgos
Cantabria
Guipúzcua
La Rioja
Vizcaya

Sr. Santiago Uriarte
Poligono Ind. Leguizamon
C/ Gorbeia, 33
48450 Etxebarrí. (Vizcaya)
Tfno: 944 262 028
Fax: 944 263 064
refrimakhosteleria@gmail.com
www.refrimak.com

PORTUGAL
Sr. Marco Ramalho
Rua Manuel Maria
Barbosa Du Bocage
2955-207 PINHAL NOVO
Móvil: 003 51 934 437 799
marcoimport2014@gmail.com

INDICE INDEX

tostadores salamandra

toasters | salamander
grille-pain | salamandre

tostadores sin temporizador 10
toasters without timer
grille-pain sans minuterie

tostadores con temporizador 11
toasters with timer
grille-pain avec minuterie

tostadores túnel 12
conveyor toaster
grille-pain avec convoyeur

salamandra 14
salamander
salamandre

S.100

planchas 6 mm. 18
planchas 15 mm. 20
griddles
planches à griller

fogones 22
stoves
fourneaux

freidoras 6 litros 23
freidoras 8 litros 24
freidoras 10 litros 26
fryers
friteuses

paellero 28
paella burner
poêle à paella

barbacoa 29
chargrill
barbecue

accesorios 114
accessories
accessoires

lavamanos 112
washbasin
lave-mains

S.500

freidoras 8 litros 32
fryers
friteuses

freidoras 10 litros 34
fryers
friteuses

freidoras 20 litros 35
fryers
friteuses

planchas 36
griddles
planches à griller

fogones 37
range
fourneaux

barbacoas 38
chargrill
barbecue

muebles neutros 39
neutral furniture
meubles neutres

baño maría 39
bain-marie
bain-marie

accesorios 114
accessories
accessoires

HR FAINCA

S.600

cocinas gas 44
cocinas BASIC 46
cocinas eléctricas 48
cookers
fourneaux

fry-top 50
fry-top
fry-top

freidoras 52
fryers
friteuses

barbacoas 56
chargrill
barbecue

muebles neutros 57
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 58
pasta cooker
cuiseur à pâtes

mantenedor de fritos 60
fried food warmer
outils pour friture

accesorios 114
accessories
accessoires

S.750

cocinas gas 64
cocinas BASIC 66
cocinas eléctricas 68
cookers
fourneaux

placa radiante 70
solid top
plaque chauffante

fry-top 72
fry-top
fry-top

freidoras 76
fryers
friteuses

barbacoas 80
chargrill
barbecue

muebles neutros 81
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 82
pasta cooker
cuiseur à pâtes

baño maría 84
bain-marie
bain-marie

mantenedor de fritos 86
fried food warmer
outils pour friture

paellero 87
paella burner
poêle à paella

accesorios 114
accessories
accessoires

S.900

cocinas gas 90
cocinas eléctricas 92
cookers
fourneaux

placa radiante 94
solid top
plaque chauffante

fry-top 96
fry-top
fry-top

freidoras 98
fryers
friteuses

barbacoas 100
chargrill
barbecue

muebles neutros 101
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 102
pasta cooker
cuiseur à pâtes

baño maría 104
bain-marie
bain-marie

mantenedor de fritos 106
fried food warmer
outils pour friture

paellero 107
paella burner
poêle à paella

marmita 108
boiling pan
marmitte

sartén basculante 110
bratt pan
poêle basculante

accesorios 114
accessories
accessoires

empresa
company
entreprise

Desde el día en que comenzamos nuestra andadura en el 2002, en Fainca HR mantenemos intactas nuestras ilusiones y ganas de seguir creciendo de la mano de nuestros clientes.

Por ello queremos hacerles partícipe de este nuevo catálogo, en el que se refleja nuestro compromiso con la calidad y el diseño, y en el que hemos intentado que nuestros productos sigan siendo innovadores con unas prestaciones que en muchos casos hacen que los mismos sean únicos en el mercado.

Para ello contamos con conocimientos, tecnología y habilidades suficientes para mantener la competitividad en el mercado actual de empresas dedicadas al sector de la fabricación de equipos de calor para hosteleria.

Asimismo, nuestra responsabilidad con el medio ambiente se ve reflejada en el cumplimiento de un Sistema de Gestión Ambiental de acuerdo con la Norma ISO 14001:2015.

Todos estos principios constituyen el marco en el que se establecen los objetivos y metas de Fainca HR, para su continuo desarrollo.

Since the day we began our journey in 2002, Fainca HR still
keep its illusions and desire to improve. Moreover, we continue to grow along with our customers.

Therefore, we want to make them participate of this new catalogue, in which we reflect our commitment to quality and design. We have tried keeping our products innovative, with features that, in most cases, makes them unique in the market.

We have knowledge, technology and skills enough to maintain competitiveness in today market versus companies dedicated to the sector of heating equipment manufacture for the hospitality industry.In addition, our responsibility to the environment is reflected

in compliance with an Environmental Management System in accordance with ISO 14001:2015.

All these principles constitute the framework in which we establish the objectives and goals in FAINCA HR, for our continuous development.

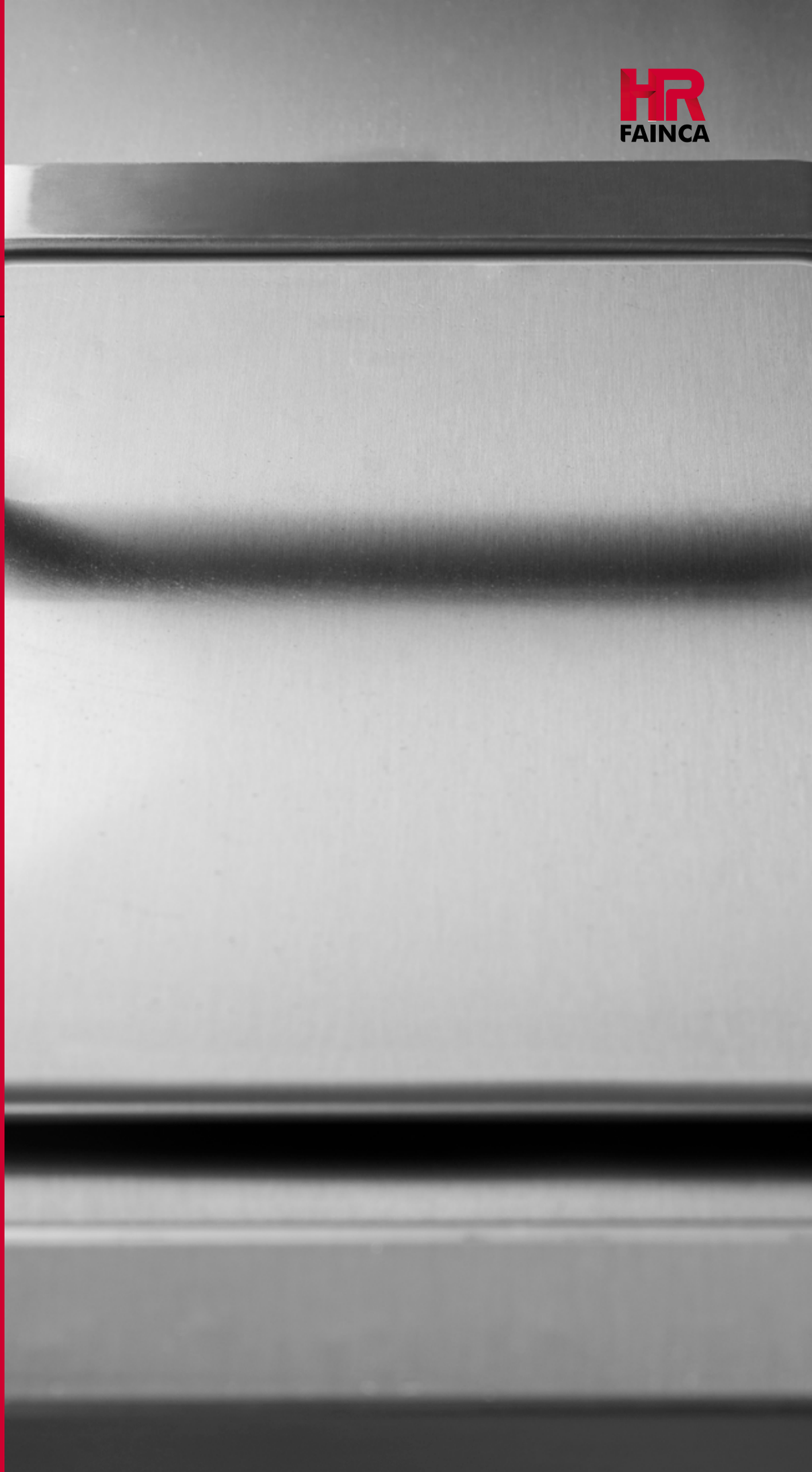
Depuis le jour où nous avons commencé en 2002, chez Fainca HR, nous gardons intactes nos illusions et notre désir de grandir grâce à la collaboration de nos clients.

C'est pour cette raison que nous voulons partager avec vous ce nouveau catalogue, qui est le reflèt de notre engagement envers la qualité et le design. Nos efforts sont de rendre nos produits innovants avec des caractéristiques telles qui leur permettent d'être uniques dans le marché.

Pour cela, nous disposons de connaissances, technologie, et compétences suffisantes qui nous rendent compétitifs sur le marché d'aujourd'hui par rapport à d'autres entreprises du même secteur.

En plus de cela, notre responsabilité et engagement envers l'environnement est et sont en conformité avec la norme ISO 14001:2015 (norme de la gestion de l'environnement).

Tous ces principes constituent le cadre dans lequel les objectifs et les buts de Fainca HR a établis pour son développement.



DISEÑO FUNCIONAL Y DURADERO, CREADO PARA MAXIMIZAR EL RENDIMIENTO

FUNCTIONAL AND DURABLE DESIGN, CREATED TO MAXIMIZE PERFORMANCE.

CONCEPTION FONCTIONNELLE ET DURABLE, CRÉÉE POUR MAXIMISER LES PERFORMANCES.

TOSTADORES SALAMANDRA

toasters | salamander
grille-pain | salamandre

tostadores sin temporizador 10
toasters without timer
grille-pain sans minuterie

tostadores con temporizador 11
toasters with timer
grille-pain avec minuterie

tostadores túnel 12
conveyor toaster
grille-pain avec convoyeur

salamandra 14
salamander
salamandre

Características Generales con y sin temporizador

- Bandeja de migas extraíble.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Resistencia blindada o cuarzo.
- Parrilla extraíble.
- Resistencia protegida por parrilla.
- Modelos con temporizador 15 min.
- Disponen de posición fija.
- Interruptor por cada planta de resistencias.

General Characteristics With and without timer

- Removable crumb tray.
- Stainless steel body.
- Shielded heating elements or quartz tubes.
- Removable grill.
- Resistance protected by grill.
- Models with a 15-minute timer.
- They have a fixed position.
- Switch at any resistor plant.

Caractéristiques Générales Avec ou sans temporisateur

- Bac à miettes amovible.
- Corps en acier inoxydable.
- Résistance blindé ou quartz.
- Grille amovible.
- Résistances protégées par des grilles.
- Modèles avec minuteur de 15 minutes.
- Ils disposent d'une position fixe.
- Interrupteur à chaque niveaux.

T06SIN

Dimensiones de cocción

Dimensions of baking. | Dimensions de cuisson

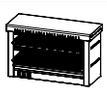
T02 | 245x230x50 mm.
T03 | 383x230x50 mm.
T06 | 383x230x50 mm.
T09 | 530x230x50 mm.

tostadores **sin temporizador** | toasters **without timer** | grille-pain **sans minuterie**

blindado

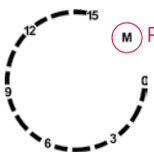
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
T02SINB		**Tostador chico blindado** Small armored toaster Petit grille-pain blindé	350x252x273 mm.	7 Kg.	2 KW/230 V	**260 €**
T03SINB		**Tostador simple blindado** Simple armored toaster Simple grille-pain blindé	483x252x273 mm.	8 Kg.	2,4 KW/230 V	**260 €**
T06SINB		**Tostador doble blindado** Double armored toaster Double grille-pain blindé	483x252x395 mm.	10 Kg.	3,6 KW/230 V	**325 €**

cuarzo

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
T02SIN		**Tostador chico cuarzo** Small quartz toaster Petit grille-pain à quartz	350x252x273 mm.	7 Kg.	2 KW/230 V	**212 €**
T03SIN		**Tostador simple cuarzo** Simple quartz toaster Simple grille-pain à quartz	483x252x273 mm.	8 Kg.	2,4 KW/230 V	**212 €**
T06SIN		**Tostador doble cuarzo** Double quartz toaster Double grille-pain à quartz	483x252x395 mm.	10 Kg.	3,6 KW/230 V	**263 €**
T09SIN		**Tostador grande cuarzo** Large quartz toaster Grand grille-pain á quartz	632x252x395 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**315 €**

T03CON

T06CON



M Posición fija

15 minutos
Temporizador
Timer 15 min.
Minuterie 15 min.

Dimensiones de cocción
Dimensions of baking. | Dimensions de cuisson

T02 / **245x230x50 mm.**
T03 / **383x230x50 mm.**
T06 / **383x230x50 mm.**
T09 / **530x230x50 mm.**

tostadores **con temporizador** | toasters **with timer** | grille-pain **avec minuterie**

blindado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
T02CONB		**Tostador chico blindado** Small armored toaster Petit grille-pain blindé	350x252x273 mm.	7 Kg.	2 KW/230 V	**273 €**
T03CONB		**Tostador simple blindado** Simple armored toaster Simple grille-pain blindé	483x252x273 mm.	8 Kg.	2,4 KW/230 V	**273 €**
T06CONB		**Tostador doble blindado** Double armored toaster Double grille-pain blindé	483x252x395 mm.	10 Kg.	3,6 KW/230 V	**340 €**

cuarzo

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
T02CON		**Tostador chico cuarzo** Small quartz toaster Petit grille-pain à quartz	350x252x273 mm.	7 Kg.	2 KW/230 V	**227 €**
T03CON		**Tostador simple cuarzo** Simple quartz toaster Simple grille-pain à quartz	483x252x273 mm.	8 Kg.	2,4 KW/230 V	**227 €**
T06CON		**Tostador doble cuarzo** Double quartz toaster Double grille-pain à quartz	483x252x395 mm.	10 Kg.	3,6 KW/230 V	**278 €**
T09CON		**Tostador grande cuarzo** Large quartz toaster Grand grille-pain á quartz	632x252x395 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**330 €**

Características Generales

- Bandeja de migas extraíble.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Resistencia blindada.
- Cinta transportadora en acero.
- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias con conexión independiente.

TTV2400

General Characteristics

- Removable crumb tray.
- Stainless steel construction.
- Armored resistance.
- Conveyor belt in inox.
- Adjustable speed of advance.
- Resistance with independent connection.

Caractéristiques Générales

- Bac à miettes amovible.
- Corp en acier inoxydable.
- Résistance blindée.
- Bande transporteuse en acier.
- Vitesse d'avance réglable.
- Résistances avec connexion indépendante.

Dimensiones de cocción

- Dimensions of baking.
- Dimensions de cuisson.

TTV2400 / 260x360x80

TTH3002

Dimensiones de cocción

- Dimensions of baking.
- Dimensions de cuisson.

TTH3002 / 220x500x80

tostador túnel | conveyor toaster | grille-pain avec convoyeur

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
TTV2400		**Tostador túnel vertical** Vertical conveyor toaster Grille-pain avec convoyeur vertical	**480x510x410 mm.**	**20 Kg.**	**2,9 KW/230 V**	**1.755 €**
TTH3002		**Tostador túnel horizontal** Horizontal conveyor toaster Grille-pain avec convoyeur horizontal	**750x420x250 mm.**	**20 Kg.**	**3,2 KW/230 V**	**1.647 €**

Características Generales

- Salamandra eléctrica.
- Techo regulable en altura, abierta a 3 lados.
- Permite gratinar, calentar, dorar o mantener calientes los alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias de acero inoxidable abatibles para facilitar la limpieza del equipo.
- Parrilla soporte extraíble en bandeja con sistema antivuelco, GN 2/3 en modelos 400 y GN 1/1 en modelos 600.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Posibilidad de instalar en la pared mediante soporte adicional.

General Characteristics

- Electric salamander.
- With height adjustable top, open on 3 sides.
- It allows to grill, heat, brown or keep food warm.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Folding stainless steel resistor to make the cleaning easier.
- Removable tray support grill with anti-tip system, GN 2/3 in 400 models and GN 1/1 in 600 models.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Temperature control with energy regulator.
- Possibility of wall installation by means of additional support.
- TOASTERS

Caractéristiques Générales

- Salamandre électrique .
- Avec toit réglable en hauteur, ouverture sur 3 côtés.
- Elle permet de griller, chauffer, dorer ou maintenir les aliments chaud.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable pliables pour un nettoyage facile.
- Grille de support amovible avec un plateau fournis de système anti-basculement, GN 2/3 dans les modèles 400 et GN 1/1 dans les modèles 600.
- Témoins lumineux métalliques LED indiquant le fonctionnement.
- Contrôle de la température via un régulateur d'énergie.
- Possibilité d'installation murale grâce un support supplémentaire.
- GRILLE PAIN

SME400

Kit Soporte Pared Salamandra | ver en accesorios | pag. 114

110005673	**Soporte Salamandra**	**1,7 kg**	**190 €**

salamandras | salamander | salamandre

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
SME400		**Salamandra 400** salamander 400 salamandre 400	400x477x513 mm.	37 Kg.	2KW / 230V	**1.308 €**
SME600		**Salamandra 600** salamander 600 salamandre 600	600x477x513 mm.	50 Kg.	4KW / 230V	**1.675 €**

trifásica

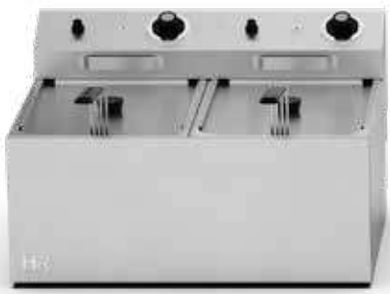
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
SMETRIF400		**Salamandra trifásica 400** salamander three-phase 400 salamandre triphasé 400	400x477x513 mm.	37 Kg.	2.1KW / 380V 3+N	**1.395 €**
SMETRIF600		**Salamandra trifásica 600** salamander three-phase 600 salamandre triphasé 600	600x477x513 mm.	50 Kg.	4.2KW / 380V 3+N	**1.865 €**

HR

POTENCIA Y RENDIMIENTO PROFESIONAL EN FORMATO REDUCIDO

POWER AND PROFESSIONAL PERFORMANCE IN A COMPACT FORMAT.

PUISSANCE ET PERFORMANCES PROFESSIONNELLES DANS UN FORMAT RÉDUIT.



SERIE 100

planchas 6 mm. 18
planchas 15 mm. 20
griddles
planches à griller

fogones 22
stoves
fourneaux

freidoras 6 litros 23
freidoras 8 litros 24
freidoras 10 litros 26
fryers
friteuses

paellero 28
paella burner
poêle à paella

barbacoa 29
chargrill
barbecue

accesorios 114
accessories
accessoires

6 mm.

PLC6100

Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas trasera

- Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300º C.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.

PLCE6100

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 6 mm.

- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneus temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Rear gas connection

- Two adjustable independent heating zones from 30-300ºC.
- LED metal pilots performance indicators.
- Resistance in polished stainless steel.

Caractéristiques Générales

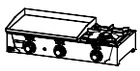
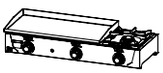
- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 6 mm. d'épaisseur.

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Raccord de gaz arrière

- Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300ºC.
- Voyants LED metalliques de fonctionnement.
- Résistances en acier poli.

6 mm.

planchas | griddle | plancha

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC4100		**Plancha 400** Griddle 400 Plancha 400	400x470x230 mm.	17 Kg.	4,8 KW	4.128	**355 €**
PLC6100		**Plancha 600** Griddle 600 Plancha 600	600x470x230 mm.	24 Kg.	8 KW	6.880	**475 €**
PLC8100		**Plancha 800** Griddle 800 Plancha 800	800x470x230 mm.	30 Kg.	9,6 KW	8.256	**577 €**
PLC6100F		**Plancha 600 + fogón** Griddle 600 with stove Plancha 600 avec fourneau	930x470x230 mm.	32 Kg.	11,3 KW 3,3 KW	9.718	**715 €**
PLC8100F		**Plancha 800 + fogón** Griddle 800 with stove Plancha 800 avec fourneau	1130x470x230 mm.	38 Kg.	12,9 KW 3,3 KW	11.094	**810 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

planchas | griddle | plancha

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
PLCE6100		**Plancha 600** Electric griddles 600 Plancha électrique 600	600x470x230 mm.	26 Kg.	4 KW/230 V	**530 €**
PLCE8100		**Plancha 800** Electric griddles 800 Plancha électrique 800	800x470x230 mm.	35 Kg.	5 KW/230 V	**635 €**

15 mm.

PLC6100RT

PLCE6100RT

Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor.

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas trasera.
- Válvula termostática en modelos de cromo

- Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300º C.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 15 mm.

- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneus temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Rear gas connection
- Thermostatic valve in chrome models

- Two adjustable independent heating zones from 30-300ºC.
- LED metal pilots performance indicators.
- Resistance in polished stainless steel.

Caractéristiques Générales

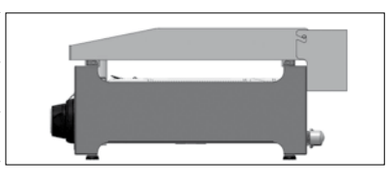
- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur.

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Raccord de gaz arrière
- Vanne thermostatique en modèles chromés

- Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300ºC.
- Voyants LED metalliques de fonctionnement.
- Résistances en acier poli.

RECOGEGRASA TRASERO OPCIONAL

RGT600	600	95 €
RGT800	800	115 €
RGT1000	1000	135 €



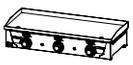
| **ver** en accesorios | pag. 114

PLC6100CR+RGT600

15 mm.

planchas | griddle | plancha

RECTIFICADA

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC6100RT		**Plancha 600 gas rectificada** Gas griddle 600 rectified Plancha à gaz 600 rectifié	600x470x230 mm.	40 Kg.	8 KW	6.880	890 €
PLC8100RT		**Plancha 800 gas rectificada** Gas griddle 800 rectified Plancha à gaz 800 rectifié	800x470x230 mm.	52 Kg.	9,6 KW	8.256	1.015 €
PLC10100RT		**Plancha 1000 gas rectificada** Gas griddle 1000 rectified Plancha à gaz 1000 rectifié	1000x470x230 mm.	64 Kg.	12 KW	10.320	1.250 €
PLC6100RTF		**Plancha 600 gas rect + fogón** Gas griddle 600 rectified + stove Plancha à gaz 600 rectifié + fourneau	930x470x230 mm.	45 Kg.	11,3 KW 3,3 KW	9.718	1.125 €
PLC8100RTF		**Plancha 800 gas rect + fogón** Gas griddle 800 rectified + stove Plancha à gaz 800 rectifié + fourneau	1130x470x230 mm.	57 Kg.	12.9 KW 3,3 KW	11.094	1.225 €

CROMO

PLC6100CR		**Plancha 600 gas cromo** Gas griddle 600 chrome Plancha à gaz 600 chromée	600x470x230 mm.	40 Kg.	8 KW	6.880	1.175 €
PLC8100CR		**Plancha 800 gas cromo** Gas griddle 800 chrome Plancha à gaz 800 chromée	800x470x230 mm.	52 Kg.	9,6 KW	8.256	1.370 €
PLC6100CRF		**Plancha 600 gas cromo + fogón** Gas griddle 600 chrome + stove Plancha à gaz 600 chromée + fourneau	930x470x230 mm.	45 Kg.	11,3 KW 3,3 KW	9.718	1.390 €
PLC8100CRF		**Plancha 800 gas cromo + fogón** Gas griddle 800 chrome + stove Plancha à gaz 800 chromée + fourneau	1130x470x230 mm.	57 Kg.	12.9 KW 3,3 KW	11.094	1.565 €

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

planchas | griddle | plancha

RECTIFICADA

PLCE6100RT		**Plancha 600 eléctrica rectificada** Electric griddle 600 rectified Plancha électrique 600 rectifié	600x470x227 mm.	42 Kg.	4 KW/230 V	1.005 €
PLCE8100RT		**Plancha 800 eléctrica rectificada** Electric griddle 800 rectified Plancha électrique 800 rectifié	800x470x227 mm.	56 Kg.	5 KW/230 V	1.067 €

CROMO

PLCE6100CR		**Plancha 600 eléctrica cromo** Electric griddle 600 chrome Plancha électrique 600 chromée	600x470x227 mm.	42 Kg.	4 KW/230 V	1.160 €
PLCE8100CR		**Plancha 800 eléctrica cromo** Electric griddle 800 Chrome Plancha électrique 800 Chromée	800x470x227 mm.	56 Kg.	5 KW/230 V	1.400 €

FG2ECON

Características Generales comunes

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Fácil limpieza. Parrilla extraíble en acero cromado.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas intercambiable de lado.

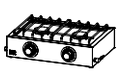
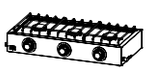
General Characteristics

- It allow fast food preparation, easy cleaning.
- Removable grill in chromed steel.
- Stainless steel construction.
- Safety thermocouple.
- Adjustable legs in height.
- Interchangeable gas taking sideways.

Caractéristiques Générales

- Préparation rapide des répas.
- Facile nettoyage.
- Grille amovible en acier chromé.
- Corps en acier inoxydable.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds ajustables.
- Prise de gaz interchangeable sur les côtés.

fogones | cooktop | fourneaux

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG1ECON		**Fogón 1** Gas cooktop, 1 stove 1 Fourneau à gaz	3,3 kw	379x427x181 mm.	6 Kg.	3,3 KW	2.838	232 €
FG2ECON		**Fogón 2** Gas cooktop, 2 stoves 2 Fourneaux à gaz	3,3 kw 3,3 kw	634x427x181 mm.	9 Kg.	6,6 KW	5.676	368 €
FG3ECON		**Fogón 3** Gas cooktop, 3 stoves 3 Fourneaux à gaz	3,3 kw 3,3 kw 3,3 kw	890x427x181 mm.	12 Kg.	9,9 KW	8.514	520 €

| **accesorios** | en pag. 114

6 litros

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Los modelos FD6LF y FD6L6LF tienen contactor 20 A.

FD6L

General Characteristics

- Adjustable thermostat control up to 195º C /20A.
- Resettable safety thermostat 230º C /20A.
- Stainless steel bowl and frame.
- Oil level indicator.
- Polished stainless steel electrical resistance.
- Orange led indicator of resistance working mode on.
- The dimensions do not consider the projection of the basket handle.
- High quality baskets.
- The models FD6LF and FD6L6LF have a 20A contactor.

Caractéristiques Générales

- Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195º C / 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230º C / 20A.
- Cuve el châssis en acier inox.
- Indicateur de niveau d'huile.
- Résistance électrique en acier inoxydable poli.
- Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance.
- Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier.
- Les paniers sont de très bonne qualité.
- Les modèles FD6L et FD6L6LF ont un contacteur 20A.

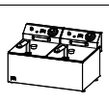
Cestas | ver en accesorios | pag. 114

110001051	**Cesta 6 L**	**210x210x100 mm.**	**63 €**

freidoras 6 litros | fryers 6 L | friteuses 6 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD6L		**Freidora 6 L** Fryer 6 L Friteuse 6 L	**No**	**265x360x310 mm.**	**7 Kg.**	**3 KW/230 V**	**300 €**
FD6L6L		**Freidora 6 L + 6 L** Fryer 6 L + 6 L Friteuse 6 L + 6 L	**No**	**531x360x310 mm.**	**12 Kg.**	**3 + 3 KW/230 V**	**545 €**

FOSTER

FD6LF		**Freidora 6 L FOSTER** Fryer 6 L FOSTER Friteuse 6 L FOSTER	**No**	**265x360x310 mm.**	**7 Kg.**	**4,2 KW/230 V**	**464 €**
FD6L6LF		**Freidora 6 L + 6 L FOSTER** Fryer 6 L + 6 L FOSTER Friteuse 6 L + 6 L FOSTER	**No**	**531x360x310 mm.**	**12 Kg.**	**4,2 + 4,2 KW/230 V**	**875 €**

8 litros

FD8LC

Características Generales comunes

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Todos los modelos tienen contactor 20A, excepto los modelos AR y TRIF que tienen doble contactor 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC, 20A.
- Resettable safety thermostat at 230ºC, 20A.
- Deep-drawn stainless steel AISI 304 tank with a large cold zone.
- MAX-MIN oil level indicator.
- Polished stainless steel heating element.
- Amber LED metal pilot light, indicating heating element operation.
- All models have a 20A contactor, except AR and TRIF models, which have a double 40A contactor.
- Dimensions do not include the basket handle protrusion.
- The baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC, 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable à 230ºC, 20A.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304 avec une large zone froide.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Voyant lumineux LED ambre en métal, indiquant le fonctionnement de la résistance.
- Tous les modèles sont équipés d'un contacteur 20A, sauf les modèles AR et TRIF qui ont un double contacteur 40A.
- Les dimensions ne prennent pas en compte la saillie de la poignée du panier.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.

Cestas | ver en accesorios | pag. 114

110001063	**Cesta 8 L**	**220x240x100 mm.**	**83 €**

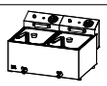
freidoras 8 litros | fryers 8 L | friteuses 8 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LS		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	No	270x430x325 mm.	10 Kg.	3,8 KW/230 V	**397 €**
FD8LC		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	270x475x325 mm.	10 Kg.	3,8 KW/230 V	**428 €**
FD8L8LS		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	No	534x430x325 mm.	18 Kg.	3,8 + 3,8 KW/230 V	**747 €**
FD8L8LC		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	534x475x325 mm.	18 Kg.	3,8 + 3,8 KW/230 V	**809 €**

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LARS		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	No	270x430x325 mm.	12 Kg.	5,5 KW/230 V	**546 €**
FD8LARC		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	270x475x325 mm.	12 Kg.	5,5 KW/230 V	**577 €**
FD8L8LARS		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	No	534x430x325 mm.	18 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.030 €**
FD8L8LARC		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	534x475x325 mm.	18 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.110 €**

trifásica

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LTRIFS		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	No	270x430x325 mm.	12 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**587 €**
FD8LTRIFC		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	270x475x325 mm.	12 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**614 €**
FD8L8LTRIFS		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	No	534x430x325 mm.	18 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.128 €**
FD8L8LTRIFC		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	534x475x325 mm.	18 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.200 €**

10 litros

FD10L10LC

Características Generales comunes

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Todas las freidoras tienen contactor de 20A, los modelos AR y TRIF doble contactor de 40A
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC, 20A.
- Resettable safety thermostat at 230ºC, 20A.
- Deep-drawn stainless steel AISI 304 tank with a large cold zone.
- MAX-MIN oil level indicator.
- Polished stainless steel heating element.
- Amber LED metal pilot light, indicating heating element operation.
- All fryers have a 20A contactor; AR and TRIF models have a double 40A contactor.
- Dimensions do not include the protrusion of the basket handle.
- The baskets are of the highest quality.

FD10L10LS

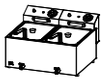
Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC, 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable à 230ºC, 20A.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304 avec une large zone froide.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Voyant lumineux LED ambre en métal, indiquant le fonctionnement de la résistance.
- Toutes les friteuses sont équipées d'un contacteur 20A ; les modèles AR et TRIF ont un double contacteur 40A.
- Les dimensions ne prennent pas en compte la saillie de la poignée du panier.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.

Cestas | ver en accesorios | pag. 114

110001132	**Cesta 10 L**	**220x280x100 mm.**	**90 €**

freidoras 10 litros | fryers 10 L | friteuses 10 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LS		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	No	270x470x325 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**433 €**
FD10LC		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	270x520x325 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**464 €**
FD10L10LS		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	No	534x470x325 mm.	22 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	**845 €**
FD10L10LC		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	534x520x325 mm.	22 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	**907 €**

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LARS		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	No	270x470x325 mm.	14 Kg.	5,5 KW/230 V	**582 €**
FD10LARC		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	270x520x325 mm.	14 Kg.	5,5 KW/230 V	**614 €**
FD10L10LARS		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	No	534x470x325 mm.	24 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.128 €**
FD10L10LARC		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	534x520x325 mm.	24 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.210 €**

trifásica

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LTRIFS		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	No	270x470x325 mm.	14 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**614 €**
FD10LTRIFC		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	270x520x325 mm.	14 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**654 €**
FD10L10LTRIFS		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	No	534x470x325 mm.	24 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.185 €**
FD10L10LTRIFC		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	534x520x325 mm.	24 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.225 €**
FD10LTRIF9S		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	No	270x470x325 mm.	14 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**710 €**
FD10LTRIF9C		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	270x520x325 mm.	14 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**742 €**
FD10L10LTRIF9S		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	No	534x470x325 mm.	24 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**1.320€**
FD10L10LTRIF9C		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	534x520x325 mm.	24 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**1.390 €**

PLL3100S

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Parrilla superior de fundición.
- Toma de gas intercambiable de lado
- Opción bancada paellero en acero inoxidable AISI 304

General Characteristics

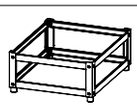
- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in stainless steel.
- Cast-iron cooking grid.
- Interchangeable gas taking sideways
- Option paella burner support in stainless steel AISI 304

Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable.
- Grille de cuisson en fonte
- Prise de gaz interchgeable sur les côtés
- Option support de brûleur à paella en acier inoxydable AISI 304

paellero | paella burner | poêle à paella

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLL2100S		**Paellero 2 fuegos** Paella 2 burner Réchaud à paella 2 feux	16 kw Ø 270 mm.	560x630x235 mm.	31 Kg.	16 KW	13.757	750 €
PLL3100S		**Paellero 3 fuegos** Paella 3 burner Réchaud à paella 3 feux	25 kw Ø 340 mm.	650x730x228 mm.	40 Kg.	25 KW	21.496	1.050 €
BPLL2100		**Bancada PLL2100** PLL2100 steel support Support en acier PLL210		520x640x290 mm.	5 Kg.			180 €
BPLL3100		**Bancada PLL3100** PLL3100 steel support Support en acier PLL3100		605x735x290 mm.	6 Kg.			200 €

| **accesorios** | en pag. 114

B6100

Características Generales

- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Parrilla con perfiles en V.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero inoxidable embutida y marco extraíble para facilitar la limpieza de la máquina.
- Briquetas incluidas.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia

General Characteristics

- Front removable grease collection drawer.
- Stainless steel body.
- Grill with V profiles.
- Safety thermocouple.
- Height adjustable legs.
- Height-adjustable, removable grill.
- Dimensions (without handle part).
- Embedded stainless steel countertop and removable frame for easy cleaning.
- Briquettes included.
- High resistance stainless steel burners.

Caractéristiques Générales

- Tiroir de récupération des graisses amovible en façade.
- Structure en acier inoxydable.
- Grill avec profils en V.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Grille amovible et réglable en hauteur.
- Dimensions (sans compter la poignée).
- Plan de travail intégré en acier inoxydable et cadre amovible pour faciliter le nettoyage.
- Briquettes incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.

barbacoas | chargrill | barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B6100		**Barbacoa 600 sobremesa** Chargrill 600 top Barbecue de table 600	600x500x335 mm.	24 Kg.	15,2 KW	13.072	**1.195 €**
B8100		**Barbacoa 800 sobremesa** Chargrill 800 top Barbecue de table 800	800x500x335 mm.	28 Kg.	17 KW	14,276	**1.490 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

| **accesorios** | en pag.114

DISEÑO COMPACTO Y POTENTE, CREADO PARA OFRECER EL RENDIMIENTO DE UNA COCINA PROFESIONAL

COMPACT AND POWERFUL DESIGN,
CREATED TO DELIVER THE PERFORMANCE
OF A PROFESSIONAL KITCHEN.

DESIGN COMPACT ET PUISSANT,
CRÉÉ POUR OFFRIR LES PERFORMANCES
D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE.

SERIE 500

freidoras 8 litros 32
fryers
friteuses

freidoras 10 litros 34
fryers
friteuses

freidoras 20 litros 35
fryers
friteuses

planchas 36
griddles
planches à griller

fogones 37
range
fourneaux

barbacoas 38
chargrill
barbecue

muebles neutros 39
neutral furniture
meubles neutres

baño maría 39
bain-marie
bain-marie

accesorios 114
accessories
accessoires

8 litros

FD8L8L600

Características Generales

- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Lineas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led,
  - Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia,
  - Piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad,
  - Piloto verde indicador de buena conexión.
- Los modelos económicos tienen contactor de 20A.
- Los modelos de ALTO RENDIMIENTO y TRIFÁSICOS tienen doble contactor 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.

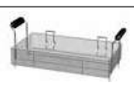
General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC of 20A.
- Resettable safety thermostat 230ºC of 20A.
- Emptying tap.
- Build on Stainless Steel AISI 304.
- MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic led pilots,
  - Orange indicator of operation of the resistance,
  - Red light indicator of failure in the thermostat,
  - Green indicator light for good connection.
- Head removable for easy cleaning.
- AR y TRIF models have two 40A contactors
- The baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC de 20A.
- Thermostat de sûreté réarmable 230ºC de 20A.
- Robinet de vidange.
- Fabriqué en acier inox.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Lumières LED métalliques,
  - Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance,
  - Voyant rouge de défaillance dans le thermostat
  - Et voyant lumineux vert indique une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles AR et TRIF disposent d'un double contacteur 40A.
- Les portes sont de série. Les paniers sont de la plus haute qualité.

accesorios | accessories | accessoires

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110001063		**Cesta 8 L** Basket 8 L Panier 8 L	220x240x100 mm.	1,8 Kg.	**83 €**
110001132		**Cesta 10 L** Basket 10 L Panier 10 L	220x280x100 mm.	2 Kg.	**90 €**
110003055		**Cesta 20 L** Basket 20 L Panier 20 L	508x280x100 mm.	4 Kg.	**155 €**

freidoras 8 litros | fryers 8 L | friteuses 8 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8L300		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	300x523x350 mm.	10 Kg.	3,8 KW/230 V	**490 €**
FD8L8L600		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	600x523x350 mm.	18 Kg.	3,8 + 3,8 KW/230 V	**912 €**

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LAR300		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	300x570x350 mm	12 Kg.	5,5 KW/230 V	**768 €**
FD8L8LAR600		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	600x570x350 mm.	22 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.458 €**

trifásica 6

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LTRIF300		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	300x570x350 mm	12 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**895 €**
FD8L8LTRIF600		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	600x570x350 mm.	22 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.650 €**

Cestas | ver en accesorios | pag. 114

110001063	**Cesta 8 L**	**220x240x100 mm.**	**83 €**

10 litros

freidoras 10 litros | fryers 10 L | friteuses 10 L

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10L300	**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x523x350 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**520 €**
FD10L10L600	**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x523x350 mm.	21 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	**960 €**

alto rendimiento

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LAR300	**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x570x350 mm.	14 Kg.	5,5 KW/230 V	**870 €**
FD10L10LAR600	**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x570x350 mm.	25 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.570 €**

trifásica 6

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF300	**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x570x350 mm.	14 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**950 €**
FD10L10LTRIF600	**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x570x350 mm.	25 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.750 €**

trifásica 9

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF9300	**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x570x350 mm.	14 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**1.015 €**
FD10L10LTRIF9600	**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x570x350 mm.	25 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**2.010 €**

Cestas | ver en accesorios | pag.114

110001132	**Cesta 10 L**	**220x280x100 mm.**	**90 €**

20 litros

FD8L8L600

freidoras 20 litros | fryers 20 L | friteuses 20 L

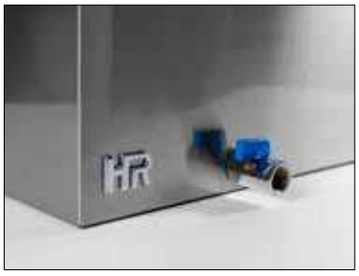
referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD20L600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x523x350 mm.	20 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	**1.020 €**

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD20LAR600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x570x350 mm.	24 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.685 €**

trifásica 6

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD20LTRIF600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x570x350 mm.	24 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.765 €**



Cestas | ver en accesorios | pag. 114

110003055	**Cesta 20 L**	**580x280x100 mm.**	**155 €**

15 mm.

PLC600CR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal, cajón antivuelco.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Palastro con ranura mecanizada para facilitar su limpieza.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Lineas curvas para facilitar la limpieza.

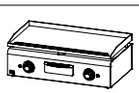
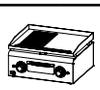
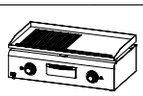
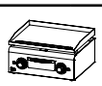
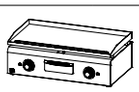
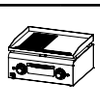
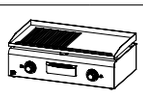
General Characteristics

- Allows for quick food preparation.
- Removable front grease collection drawer with anti-tilt design.
- 15 mm thick plate made of ground steel or chrome.
- Plate with machined groove to facilitate cleaning.
- Stainless steel body.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners.
- Even heat distribution.
- Each burner has automatic ignition.
- Height-adjustable legs.
- Rear gas connection.
- Plate welded on the top by a robot.
- Thermostatic valve in chrome models.
- Curved lines to facilitate cleaning

Caractéristiques Générales

- Permet la préparation rapide des aliments.
- Tiroir amovible collecteur de graisse sur la partie frontale, tiroir anti-dérapage.
- Plaque de 15 mm d'épaisseur en acier rectifié ou en chrome.
- Plaque avec rainure usinée pour faciliter le nettoyage.
- Corps en acier inoxydable.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable.
- Répartition homogène de la température.
- Chaque brûleur dispose d'un allumage automatique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Connexion de gaz à l'arrière.
- Plaque soudée sur le dessus par robot.
- Valve thermostatique pour les modèles en chrome.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.

planchas | griddle | plancha

RECTIFICADA		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600RT		**Plancha 600 Rectificada** Griddle 600 rectified Plancha 600 rectifié	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879	1.030 €
PLC900RT		**Plancha 900 Rectificada** Griddle 900 rectified Plancha 900 rectifié	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255	1.185 €
PLC600RTRN		**Plancha 600 Rectif. Ranurada** Griddle grooved 600 Plancha Canaleé 600	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879	1.066 €
PLC900RTRN		**Plancha 900 Rectif. Ranurada** Griddle grooved 900 Plancha Canaleé 900	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255	1.242 €
CROMO							
PLC600CR		**Plancha 600 Cromo** Griddle chromed 600 Plancha 600 chromée	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879	1.442 €
PLC900CR		**Plancha 900 Cromo** Grill 900 chrome Plancha 900 chromée	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255	1.653 €
PLC600CRRN		**Plancha 600 Cromo Ranurada** Griddle grooved 600 chrome Plancha Canaleé 600 chromeé	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879	1.498 €
PLC900CRRN		**Plancha 900 Cromo Ranurada** Griddle grooved 900 chrome Plancha Canaleé 900 chromeé	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255	1.710 €

FG300

Características Generales

- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla superior fundición.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.

General Characteristics

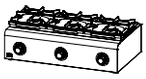
- High perfomance burners.
- Stainless steel casing.
- Curved lines for easy cleaning.
- Cast-iron cooking grid.
- Safety thermocouple.
- Gas inlet at the back side.
- Adjustable legs.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs de haute performance.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Grille de cuisson en fonte.
- Thermocouple de sécurité.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Pieds réglables.

opción palastros | ver en accesorios | en pag. 114

fogones | cooktop | fourneaux

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG300		**Fogón 300** Gas cooktop 300 Fourneau à gaz 300	5,5 kw	300x500x305 mm.	10 Kg.	5,5 KW	4.730	**433 €**
FG600		**Fogón 600** Gas cooktop 600 Fourneau à gaz 600	5,5 kw 5,5 kw	600x500x305 mm.	18 Kg.	11 KW	9.460	**742 €**
FG900		**Fogón 900** Gas cooktop 900 Fourneau à gaz 900	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	900x500x305 mm.	26 Kg.	16,5 KW	14.190	**1.025 €**

B600

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.
- Diseñada para su **uso sin piedra volcánica.**

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing.
- Curved lines for easier cleaning.
- Grill with serial V profiles.
- Safety thermocouple.
- Gas inlet at the back side.
- Adjustable legs.
- Designed for use without lava stone.

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Grill avec des profils en série V.
- Thermocouple de sécurité.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Pieds réglables.
- Pas de nécessité de roche volcanique.

PALASTRO SOLDADO BARBACOA 6 mm.

- Esta plancha se ha diseñado exclusivamente para BARBACOA HR serie 500 y es adecuada para un quemador lateral o central.
- Esta diseñada en acero de 6 mm. de espesor.
- Para su uso deben retirar los difusores internos.

opción palastros | ver en accesorios | pag. 114

WELDED GRIDDLE PLATE CHARGRILL 6 mm.

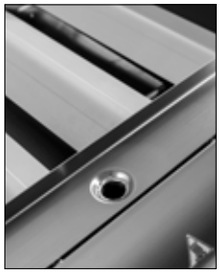
- This griddle plate is designed exclusively for chargrill BARBACOA HR 500 series and is suitable for a side or central burner.
- It is designed in 6mm.thickness steel.
- Remove internal diffusers before use.

PLAQUE SOUDÉE POUR BARBECUE 6 mm.

- Cette plaque a été conçue exclusivement pour lesbarbecue BARBACOA HR série 500 et elle est adéquate pour un brûleur latéral ou central.
- Elle est fabriquée en acier et son épaisseur est de 6 mm.
- Pour l'utiliser, il faut enlever les diffuseurs.

barbacoas | chargrill | barbecue

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B600		**Barbacoa 600** Chargrill 600 Barbecue 600	**600x500x280 mm.**	**20 Kg.**	**13,01 KW**	**11.189**	**860 €**
B900		**Barbacoa 900** Chargrill 900 Barbecue 900	**900x500x280 mm.**	**28 Kg.**	**19,51 KW**	**16.779**	**1.236 €**



BM600

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe.
- Cubetas NO INCLUIDAS.
- Termostato de trabajo regulable de 30-90º C.
- Termostato de seguridad 120º C.
- Resistencia acero pulido.
- Patas regulables en altura.

General Characteristics

- Stainless steel casing.
- Curved lines for easier cleaning.
- Drain cock.
- Trays NOT INCLUDED.
- Adjustable working thermostat of 30-90º C.
- Safety thermostat 120º C.
- Electrical resistance of polished steel.
- Adjustable legs.

Caractéristiques Générales

- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Robinet de vidange. Bac NON INCLUS.
- Thermostat de travail réglable de 30-90º C.
- Thermostat de sécurité 120º C.
- Résistance électrique de en acier poli.
- Pieds réglables en hauteur.

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS

BM300 BM600

baño maría | bain-marie | bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BM300		**Baño María 300** Bain-marie 300 Bain-marie 300	300x500x235 mm.	4 Kg.	1 KW/ 230 V	376 €
BM600		**Baño María 600** Bain-marie 600 Bain-marie 600	600x500x235 mm.	10 Kg.	2 KW/ 230 V	690 €

MN300

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Patas regulables en altura.

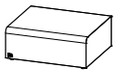
General Characteristics

Stainless steel (casing).
Curved lines for easier cleaning.
Adjustable legs in height.

Caractéristiques Générales

Corps en acier inoxydable.
Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
Pieds réglables.

muebles neutros | neutral furniture | meubles neutres

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
MN300		**Mueble neutro 300** Neutral furniture 300 Meuble neutre 300	300x500x235 mm.	6 Kg.	268 €
MN600		**Mueble neutro 600** Neutral furniture 600 Meuble neutre 600	600x500x235 mm.	10 Kg.	382 €

¡El innovador sistema de elevación para encimeras de maquinaria de cocción industrial!

Máxima limpieza y acceso sin esfuerzo:
Gracias a su diseño hermético, la encimera se mantiene impecable, y su sistema abatible con bisagras posteriores y pistones frontales permite acceder fácilmente al interior para mantenimiento o reparación.

Versatilidad y comodidad:
Las tuberías de gas flexibles se adaptan al movimiento, garantizando seguridad y funcionalidad. Podrás reemplazar inyectores, termopares, grifos y más con total visibilidad y espacio.

Calidad que marca la diferencia:
Mientras que los modelos BASIC no incluyen este sistema, nuestras versiones avanzadas te ofrecen eficiencia, durabilidad y una experiencia de uso inigualable.

¡Haz tu trabajo más sencillo y profesional con esta solución innovadora!

The innovative lifting system for industrial cooking equipment countertops!

Maximum cleanliness and effortless access:
Thanks to its airtight design, the countertop remains spotless, and its folding system with rear hinges and front pistons allows for easy access to the interior for maintenance or repair.

Versatility and comfort:
Flexible gas pipes adapt to the movement, ensuring safety and functionality. You'll be able to replace injectors, thermocouples, faucets, and more with full visibility and space.

Quality that makes the difference:
While BASIC models do not include this system, our advanced versions offer efficiency, durability, and an unmatched user experience.

Make your work easier and more professional with this innovative solution!

Le système innovant de levage pour les plans de travail des équipements de cuisson industriels!

Propreté maximale et accès sans effort :
Grâce à son design hermétique, le plan de travail reste impeccable, et son système rabattable avec charnières arrière et pistons avant permet d'accéder facilement à l'intérieur pour l'entretien ou la réparation.

Polyvalence et confort :
Les tuyaux de gaz flexibles s'adaptent au mouvement, garantissant sécurité et fonctionnalité. Vous pourrez remplacer les injecteurs, thermocouples, robinets, et plus encore, avec une visibilité et un espace complets.

Qualité qui fait la différence :
Tandis que les modèles BASIC ne comprennent pas ce système, nos versions avancées vous offrent efficacité, durabilité et une expérience d'utilisation incomparable.

Rendez votre travail plus facile et professionnel avec cette solution innovante!

SERIE 600 750 900

COCINAS | COOKERS | CUISINES

Eficiencia
y Diseño a tu medida.

DISPONIBLE
en negro, blanco, amarillo o rojo
y crea la cocina perfecta
para tu espacio.

Color Negro estandar,
consultar precio y plazo
para el resto de colores.

Negro.	RAL 9005
Blanco.	RAL 9003
Rojo.	RAL 3020
Amarillo.	RAL 1021

AVAILABLE
in black, white, yellow, or red,
create the perfect kitchen
for your space.

Standard color: black.
Please inquire about price
and delivery time for other colors.

DISPONIBLE
en noir, blanc, jaune ou rouge,
créez la cuisine parfaite
pour votre espace.

Couleur standard : noir.
Veuillez consulter le prix
et le délai pour les autres couleurs.

UNA COCINA PROFESIONAL DE ALTO RENDIMIENTO, EQUIPADA CON TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA, PARA GARANTIZAR EFICIENCIA Y RESULTADOS EXCEPCIONALES

A HIGH-PERFORMANCE PROFESSIONAL KITCHEN,
EQUIPPED WITH CUTTING-EDGE TECHNOLOGY
TO ENSURE EFFICIENCY AND EXCEPTIONAL RESULTS.

UNE CUISINE PROFESSIONNELLE HAUTE PERFORMANCE,
ÉQUIPÉE DE TECHNOLOGIES DE POINTE
POUR GARANTIR EFFICACITÉ ET RÉSULTATS EXCEPTIONNELS.

SERIE 600

cocinas gas 44
cocinas BASIC 46
cocinas eléctricas 48
cookers
fourneaux

fry-top 50
fry-top
fry-top

freidoras 52
fryers
friteuses

barbacoas 56
chargrill
barbecue

muebles neutros 57
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 58
pasta cooker
cuiseur à pâtes

mantenedor de fritos 60
fried food warmer
outils pour friture

accesorios 114
accessories
accessoires

C3F600H

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with high heat output.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Cast iron top grill.
- Removable oven grill with anti-tilt system.
- Standard thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners include a pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Worktop lifting system for maintenance or repair.
- Easy-to-remove oven guides for cleaning.
- Minimum chimney height for using large-diameter pots.
- High-resistance fiberglass gasket.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Gastronorm 1/1 oven.
- Built-in worktop made of AISI 304 stainless steel, 1.5 mm thick.
- Usable oven dimensions: 570x495x317h mm

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés avec haut rendement calorifique.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grille de four amovible avec système anti-basculement.
- Valve thermostatique de série dans le four.
- Four avec allumage automatique.
- Tous les brûleurs sont équipés d'une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Rails de four faciles à retirer pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de la cheminée pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Joint en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Four gastronorme 1/1.
- Plan de travail encastré en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Dimensions utiles du four : 570x495x317h mm.

110003127 **Palastro serie 600 / Recoge Grasa**
Griddle plate with grease tray
Plaque de cuisson avec bac à graisse

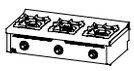
400x520x55 mm.
14 Kg. **200 €**

110003777 **Quemador 6,8 a 8,5 kW**
Burner 6,8 to 8,5 kW.
Bruleur 6,8 a 8,5 kW

135 €

cocinas | cookers | cuisines

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F600S		**2 fuegos sobremesa** 2 burners top 2 brûleurs de table	8,5 kw 6,8 kw	800x600x335 mm.	35 Kg.	15,3 KW	13.158	**1.473 €**
C3F600S		**3 fuegos sobremesa** 3 burners top 3 brûleurs de table	6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw	1200x600x335 mm.	49 Kg.	22,1 KW	19.006	**2.015 €**

estante

C2F600E		**2 fuegos estante** 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	8,5 kw 6,8 kw	800x600x880 mm.	57 Kg.	15,3 KW	13.158	**1.945 €**
C3F600E		**3 fuegos estante** 3 burners shelf 3 brûleurs sur étagère	6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw	1200x600x880 mm.	78 Kg.	22,1 KW	19.006	**2.630 €**

con HORNO

C2F600H		**2 fuegos + horno** 2 burners + oven 2 brûleurs + four	8,5 kw 6,8 kw HORNO 5,8 kw	800x600x880 mm.	85 Kg.	21,1 KW	18.146	**3.065 €**
C3F600H		**3 fuegos + horno** 3 burners + oven 3 brûleurs + four	6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw HORNO 5,8 kw	1200x600x880 mm.	102 Kg.	27,9 KW	23.994	**3.995 €**

con HORNO

C2F600HE		**2 fuegos + horno eléctr.** 2 burners + oven 2 brûleurs + four	8,5 kw 6,8 kw HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	800x600x880 mm.	85 Kg.	15,3 KW 3,5 kW / 380 V 3 + N	13.155	**3.185 €**
C3F600HE		**3 fuegos + horno eléctr.** 3 burners + oven 3 brûleurs + four	6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	1200x600x880 mm.	112 Kg.	22,10 KW 3,5 kW/380 V 3 + N	19.002	**4.150 €**

Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

CB4F600S

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados, de gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior acero cromado.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- Upper burners nickel-plated of high thermal efficiency.
- Stainless steel construction AISI 304.
- Top grates in chromed steel.
- Removable oven grill with anti-rollover system.
- Thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- Safety thermocouple.
- Easily removable oven racks for an easy cleaning.
- Chimney with a minimum height for the use of larger pots.
- Fiberglass weather stripping, high strength and high energy efficiency.
- Adjustable legs.
- Oven gastronorm 1/1. BASIC models do not include the lift system.
- Stamped worktop of stainless Steel AISI 304 with a thickness of 1,5 mm.
- Oven dimensions: 570x495x317h mm.

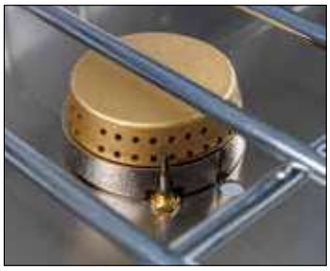
Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Grilles supérieures en acier chromé.
- Grille de four amovible avec système anti-renversement..
- Vanne thermostatique dans le four. Four avec allumage automatique.
- Thermocouple de sécurité.
- Grilles de four facilement amovibles pour un Faciliter le nettoyage.
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Bourrelet de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique.
- Pieds réglables.
- Four gastronorm 1/1.
- Les modèles BASIC n'incluent pas le système de levage dans la table de cuisson.
- Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimensions du four 570x495x317h mm.

110003629 **Palastro BASIC 600 / Recoge Grasa**

Griddle plate BASIC 600 with grease tray
Plaque de cuisson BASIC 600 avec bac à graisse

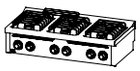
400x520x55 mm.
14 Kg. **200 €**



| **accesorios** | en pag. 114

cocinas BASIC | cookers BASIC | cuisine BASIC

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F600S		**2 fuegos sobremesa** 2 burners top 2 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw	400x600x335 mm.	21 Kg.	11 KW	9.460	1.025 €
CB4F600S		**4 fuegos sobremesa** 4 burners top 4 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x600x335 mm.	28 Kg.	22 KW	18.920	1.315 €
CB6F600S		**6 fuegos sobremesa** 6 burners top 6 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x600x335 mm.	42 Kg.	33 KW	28.380	1.830 €

estante

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F600E		**2 fuegos estante** 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw	400x600x880 mm.	35 Kg.	11 KW	9.460	1.185 €
CB4F600E		**4 fuegos estante** 4 burners shelf 4 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x600x880 mm.	52 Kg.	22 KW	18.920	1.690 €
CB6F600E		**6 fuegos estante** 6 burners shelf 6 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x600x880 mm.	72 Kg.	33 KW	28.380	2.455 €

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F600H		**4 fuegos + horno** 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 5,8 kw	800x600x880 mm.	95 Kg.	27,8 KW	23.908	2.820 €
CB6F600H		**6 fuegos + horno** 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 5,8 kw	1200x600x880 mm.	103 Kg.	38,8 KW	33.368	3.905 €

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F600HE		**4 fuegos+horno Eléctr.** 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	22 KW 3,5 kW / 380 V 3 + N	18.920	2.940 €
CB6F600HE		**6 fuegos+horno Eléctr.** 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	1200x600x880 mm.	105 Kg.	33 KW 3,5 kW/380 V 3 + N	28.380	4.060 €

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

CE4P600S

Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 1/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300º C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI-304.
- Electric plate of high performance, with temperature limiter and uniform heat distribution.
- 1/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included. Door oven made of stainless steel.
- Oven guides of easy removal to facilitate cleaning.
- Removable anti-slip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 ºC.
- Fiberglass weather stripping, high resistance.
- Adjustable legs.
- Stamped worktop in Steel stainless AISI 304 with a thickness of 1,5 mm.
- Oven dimensions 570x495x317h mm.

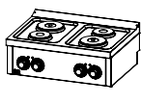
Caractéristiques Générales

- Permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque électrique haute performance avec régulateur de température et distribution uniforme de la chaleur.
- Four Gastronorm 1/1.
- Grill inclus.
- Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage.
- Gril du four de roulage amovible.
- Thermostat de régulation de 50 à 300ºC.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds réglables.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm. d'épaisseur.
- Dimensions du four 570x495x317h mm.

| **accesorios** | en pag. 114

cocinas eléctricas | electric cookers | cuisine électrique

sobremesa

referencia		descripción	placas	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P600S		**2 Placas sobremesa** 2 electric plate top 2 Plaques de table	2 kw 1 kw	400x600x316 mm.	21 Kg.	3 KW/230 V	**970 €**
CE4P600S		**4 Placas sobremesa** 4 electric plate top 4 Plaques de table	2 kw 1 kw 1 kw 2 kw	800x600x316 mm.	32 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**1.380 €**

estante

CE2P600E		**2 Placas estante** 2 electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2 kw 1 kw	400x600x865 mm.	37 Kg.	3 KW/230 V	**1.250 €**
CE4P600E		**4 Placas estante** 4 electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2 kw 1 kw 1 kw 2 kw	800x600x865 mm.	57 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**1.855 €**

con HORNO

CE4P600H		**4 Placas + horno** 4 electric plate + oven 4 Plaques sur étagère + four	2 kw 1 kw 1 kw 2 kw HORNO 3,5 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	9,5 KW/380 V 3 + N	**3.095 €**

15 mm.

FT6008SCR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Válvula termostática en modelos de cromo.

- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300º C.
- Termostato de seguridad.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Adjustable legs in stainless steel.
- Griddle plate welded at the top by robot.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.

- Safety thermocouple.
- Each burner has automatic ignition.
- Thermostatic valve in Chrome models.

- Resistance in polished stainless steel.
- Work thermostat 100 a 300ºC.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales:

- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier métallique en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables.
- Plaque soudée au sommet.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm. d'épaisseur.

- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome.

- Résistance en acier inoxydable poli.
- Thermostat de travail 100 à 300ºC.
- Thermostat de sécurité.

| **accesorios** | en pag. 114

rectificado fry-top | fry-top | fry-top

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6006S		**Fry-Top 600 rectficado sobremesa** Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x400 mm.	54 Kg.	8,1 KW	6.966	1.598 €
FT6008S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** FFry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x400 mm.	68 Kg.	12,5 KW	10.750	1.978 €
FT6006E		**Fry-Top 600 rectificado estante** Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945mm.	73 Kg.	8,1 KW	6.966	2.015 €
FT6008E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	12,5 KW	10.750	2.455 €

cromo fry-top | fry-top | fry-top

FT6006SCR		**Fry-Top 600 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x600x400 mm.	54 Kg.	8,1 KW	6.966	2.040 €
FT6008SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x600x400 mm.	68 Kg.	12,5 KW	10.750	2.640 €
FT6006ECR		**Fry-Top 600 cromo estante** Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	8,1 KW	6.966	2.400 €
FT6008ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	12,5 KW	10.750	3.090 €

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

rectificado fry-top | fry-top | fry-top

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE6006S		**Fry-Top 600 rectificado sobremesa** Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x400 mm.	54 Kg.	6,3 KW/380 V 3 + N	1.645 €
FTE6008S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x400 mm.	70 Kg.	7,8 KW/380 V 3 + N	2.205 €
FTE6006E		**Fry-Top 600 rectificado estante** Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	6,3 KW/380 V 3 + N	2.070 €
FTE6008E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	94 Kg.	7,8 KW/380 V 3 + N	2.678 €

cromo fry-top | fry-top | fry-top

FTE6006SCR		**Fry-Top 600 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chrome de table	600x600x400 mm.	54 Kg.	6,3 KW/380 V 3 + N	1.875 €
FTE6008SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chrome de table	800x600x400 mm.	70 Kg.	7,8 KW/380 V 3 + N	2.600 €
FTE6006ECR		**Fry-Top 600 cromo estante** Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chrome sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	6,3 KW/380 V 3 + N	2.310 €
FTE6008ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chrome sur étagère	800x600x945 mm.	94 Kg.	7,8KW/380 V 3 + N	3.040 €

8 litros

FDG8L600S

Características Generales

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110º C a 190º C.
- Cubas EMBUTIDAS de acero inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230º C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Incluye puertas de serie.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics

- Manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- The baskets are of the highest quality.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Temperature regulation from 110ºC to 190ºC.
- Embedded AISI 304 stainless steel tanks with a cold zone.
- High energy efficiency, heating through heat transfer tubes inside the tank.
- Safety thermostat at 230ºC to prevent excessive oil temperatures.
- Shelf models include one oil recovery filter per machine.
- Doors included as standard.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop with 1.5 mm thickness.
- Drain valve.
- Countertop models include a removable drain tube.

Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Régulation de la température de 110ºC à 190ºC.
- Cuves embouties en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Haute efficacité énergétique, chauffage par tubes transmetteurs à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité à 230ºC contre les températures excessives de l'huile.
- Les modèles avec étagère intègrent un filtre de récupération d'huile par machine.
- Portes incluses de série.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1,5 mm.
- Robinet de vidange.
- Les modèles de table comprennent un tube de vidange amovible.

| accesorios | en pag. 114

freidoras 8 litros | fryers 8 L | friteuses 8 L

sobremesa

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG8L600S		**Freidora 8 L sobrem.** Fryer 8 L top Friteuse 8 L de table	Si	400x600x525 mm.	30 Kg.	7,7 KW	6.622	**1.695 €**
FDG8L8L600S		**Freidora 8 L + 8 L sobrem.** Fryer 8 L + 8 L top Friteuse 8 L + 8 L de table	Si	800x600x525 mm.	55 Kg.	15,4 KW	13.244	**2.940 €**

estante

FDG8L600E		**Freidora 8 L estante** Fryer 8 L shelf Friteuse 8 L sur étagère	Si	400x600x1025 mm.	55 Kg.	7,7 KW	6.622	**2.315 €**
FDG8L8L600E		**Freidora 8 L + 8 L estante** Fryer 8 L + 8 L shelf Friteuse 8 L +8 L sur étagère	Si	800x600x1025 mm.	90 Kg.	15,4 KW	13.244	**3.790 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cestas y soportes | ver en accesorios | pag. 114

110005146	**Cesta 8L FDG-10L FDE**	**235x240x105 mm.**	**105 €**
110005147	**Soporte cesta FDG8L - FDE10L**	**253x285x105 mm.**	**68 €**

10 litros

FD10L8T600S

Características Generales

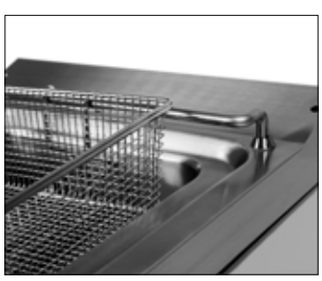
- Termostato de trabajo regulable hasta 195ºC de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230ºC de 20A. Grifo de vaciado. Tubo desmontable en modelos sobremesa.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led:
    - Verde indicador de buena conexión.
    - Naranja indicador de funcionamiento de la resistencia.
    - Rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo.
- Panel frontal para controlar la temperatura.
- Todos los modelos tienen doble contactor de 40A.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Los modelos estantes incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC of 20A.
- Includes microswitch.
- 20A 230ºC resettable safety thermostat.
- Drain tap. Detachable tube in tabletop models.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- AISI 304 stainless steel folding resistance, to facilitate tank cleaning.
- Metal LED pilots:
    - Green - good connection indicator.
    - Orange - resistance operation indicator.
    - Red - fault indicator in the working thermostat.
- Front panel to control temperature.
- All models have double 40A contactors.
- Embedded countertop made of AISI 304 stainless steel, thickness 1.5 mm.
- AISI 304 stainless steel deep-drawn tank.
- Baskets are of the highest quality.
- Doors included as standard.
- Height-adjustable stainless-steel legs.
- Dimensions (without basket handle).
- Rack models incorporate 1 oil recovery filter.
- Countertop models include a removable drain tube.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC de 20A.
- Comprend un micro-interrupteur.
- Thermostat de sécurité réarmable 20A 230ºC.
- Robinet de vidange. Tube amovible dans les modèles de table.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Résistance pliante en acier inoxydable AISI 304, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Pilotes LED en métal :
    - Indicateur vert de bonne connexion.
    - Indicateur orange de fonctionnement de la résistance.
    - Indicateur rouge de défaut du thermostat de travail.
- Panneau avant pour contrôler la température.
- Tous les modèles ont double contacteur 40A.
- Plan embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5mm.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Portes incluses en standard.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Dimensions sans tenir compte de la saillie de l'anse du panier.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Les modèles à rack intègrent 1 filtre de récupération d'huile.
- Les modèles de table comprennent un tube de vidange amovible.



freidoras 10 litros | fryers 10 L | friteuses 10 L

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10L6M600S		**Freidora 10 L sobremesa** Fryer 10 L top Friteuse 10 L de table	Si	400x600x322 mm.	26 Kg.	5,5 KW/230 V	1.515 €
FD10L10L6M600S		**Freidora 10 L + 10 L sobremesa** Fryer 10 L + 10 L top Friteuse 10 L +10 L de table	Si	800x600x322 mm.	47 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	2.805 €
FD10L6M600E		**Freidora 10 L estante** Fryer 10 L shelf Friteuse 10 L sur étagère	Si	400x600x870 mm.	52 Kg.	5,5 KW/230 V	2.135 €
FD10L10L6M600E		**Freidora 10 L + 10 L estante** Fryer 10 L + 10 L shelf Friteuse 10 L + 10 L sur étagère	Si	800x600x870 mm.	83 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	3.650 €

trifásica 8

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10L8T600S		**Freidora 10 L Trif. 8 sobremesa** Fryer 10 L three-phase 8 top Friteuse 10 L de table triphasé 8	Si	400x600x322 mm.	26 Kg.	8 KW/380 V 3 + N	1.645 €
FD10L10L8T600S		**Freidora 10 L + 10 L Trif. 8 sobre.** Fryer 10 L + 10 L top three-phase 8 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 8	Si	800x600x322 mm.	47 Kg.	8 + 8 KW/380 V 3 + N	2.855 €
FD10L8T600E		**Freidora 10 L Trif. 8 estante** Fryer 10 L shelf three-phase 8 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 8	Si	400x600x870 mm.	52 Kg.	8 KW/380 V 3 + N	2.220 €
FD10L10L8T600E		**Freidora 10 L + 10 L Trif. 8 estante** Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 8 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé8	Si	800x600x870 mm.	83 Kg.	8 + 8 KW/380 V 3 + N	3.720 €

cestas y soportes | ver en accesorios | pag. 114

110005146	Cesta 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	105 €
110005147	Soporte cesta FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	68 €

B6008E

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera embutida y marco extraíble para facilitar la limpieza de la máquina.
- Briquetas incluidas.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel body AISI 304. Grill with serial “V” shape profiles.
- Safety thermocouple. Adjustable legs. Grill adjustable, removable.
- Stainless steel drawer for ash and fat collection.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Includes ceramic briquettes.
- High resistance stainless steel burners.
- Optional doors.
- Optional rod grills

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Corp en acier inoxydable AISI 304.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Grill avec profil en “V” en série.
- Thermocouple de sécurité. Pieds réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans tenir en compte le dépaissement de la poignée.
- Plan de table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm.
- Briquettes de céramique incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.
- Portes optionelles.
- Grilles à tige en option

opción parrillas palillería | ver en accesorios | pag. 114

●●●●●●●●

barbacoas | chargrill | barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B6006S		**Barbacoa 600 sobremesa** Chargrill 600 top Barbecue de table 600	600x600x400 mm.	40 Kg.	15,2 KW	13.072	**1.780 €**
B6008S		**Barbacoa 800 sobremesa** Chargrill 800 top Barbecue de table 800	800x600x400 mm.	48 Kg.	16,6 KW	14,276	**2.080 €**

estante

B6006E		**Barbacoa 600 estante** Chargrill 600 shelf Barbecue sur étagère 600	600x600x945 mm.	61 Kg.	15,2 KW	13.072	**2.225 €**
B6008E		**Barbacoa 800 estante** Chargrill 800 shelf Barbecue sur étagère 800	800x600x945 mm.	72 Kg.	16,6 KW	14,276	**2.565 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

CN6004E

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

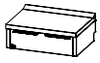
- Stainless steel body.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Adjustable legs in stainless steel.
- Models with and without drawer.
- Optional doors.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds réglables en acier inoxydable..
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes optionnelles.

muebles neutros | neutral furniture | meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN6004S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	Si	400x600x316 mm.	20 Kg.	765 €
CNS6004S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	No	400x600x316 mm.	15 Kg.	465 €
CN6008S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	Si	800x600x316 mm.	34 Kg.	1.260 €
CNS6008S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	No	800x600x316 mm.	20 Kg.	615 €

estante

CN6004E		**M. neutro 400 con estante** Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	Si	400x600x865 mm.	35 Kg.	1.155€
CNS6004E		**M. neutro 400 con estante** Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	No	400x600x865 mm.	31 Kg.	870 €
CN6008E		**M. neutro 800 con estante** Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	Si	800x600x865 mm.	57 Kg.	1.735 €
CNS6008E		**M. neutro 800 con estante** Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	No	800x600x865 mm.	45 Kg.	1.105 €

25 litros

CPG25L600E

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C a 99º C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- En opción 3 se incluyen cestas GN 1/8 (140x100x200h)
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia en acero Inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking of food.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Tank made of AISI 316 stainless steel.
- Filling valve included.
- Drain valve included for tank cleaning.
- Drain can be connected to the general wastewater system, includes overflow.
- Filters in each drain.
- Operating temperature from 0ºC to 99ºC.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Doors included as standard.
- Gastronorm GN2/3 tank.
- Baskets included: 1 GN1/3 basket (290x140x200h) and 2 GN1/6 baskets (140x140x200h).
- Option 3 includes GN 1/8 baskets (140x100x200h).
- AISI 304 stainless steel worktop with 1.5 mm thickness.

- Automatic ignition with flame pilot.
- High performance burner.

- Resistance in stainless steel.
- Safety thermostat. Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Automatic ignition with flame pilot.

Caractéristiques Générales

- Permet une cuisson rapide des aliments.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Vanne de remplissage incluse.
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Évacuation connectable au réseau d'égout général, avec trop-plein inclus.
- Filtres sur chaque évacuation.
- Température de fonctionnement de 0ºC à 99ºC.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Portes incluses de série.
- Cuve gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus : 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- L'option 3 inclut des paniers GN 1/8 (140x100x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1,5 mm.

- Thermocouple de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote.
- Brûleur tres performant. Pieds réglables en hauteur.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.

| **accesorios** | en pag. 114

25 litros

cuecepasta | pasta cooker | cuiseur à pâtes

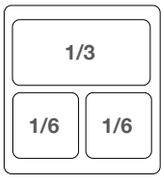
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG25L600E		**Cuecepasta 25 L estante** Gas pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L	400x600x880 mm.	55 Kg.	9,6 KW	8.256	**2.600 €**
CPG25L25L600E		**Cuecepasta 25 L + 25 L estante** Gas pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L + 25 L	800x600x880 mm.	98 Kg.	19,2 KW	16.512	**4.610 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

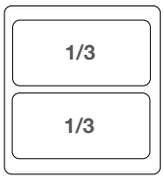
cuecepasta | pasta cooker | cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE25L600E		**Cuecepasta 25 L estante** Pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes sur étagère 25 L	400x600x865 mm.	42 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**2.455 €**
CPE25L25L600E		**Cuecepasta 25 L + 25 L estante** Pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à sur étagère 25 L + 25 L	800x600x865 mm.	70 Kg.	12 KW/380 V 3 + N	**4.185 €**

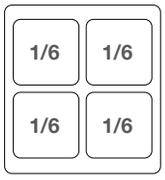
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



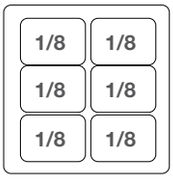
OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 110 €



OPCIÓN 3
PVP 200 €

MF6004S

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurren el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

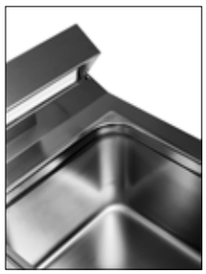
- Electric fried food warmer.
- Preserves and maintains cooked food without altering its properties, allowing excess oil and grease to drain for serving at the right moment.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Worktop with a fine satin finish.
- Ceramic heating element with a reflective parabola.
- GN tank with a removable filter for easy food draining.
- Worktop with an overflow system to prevent fluid entry into the equipment.
- Temperature control via energy regulator.
- Metal LED indicator lights for operation status.
- Height-adjustable legs.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

- Mainteneur électrique pour fritures.
- Conserve et maintient les aliments cuits sans altérer leurs propriétés, permettant l'égouttage de l'excès d'huile et de graisse pour un service au bon moment.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plan de travail avec finition satinée fine.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Cuve GN avec filtre amovible pour faciliter l'égouttage des aliments.
- Plan de travail avec trop-plein pour éviter l'entrée de fluides à l'intérieur de l'équipement.
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie.
- Voyants LED métalliques indicateurs de fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.

mantenedor de fritos | fried food warmer | outils pour friture

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF6004S		**Mantenedor de fritos sobremesa 400** Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x600x462 mm.	21 Kg.	1 KW / 230 V	878 €
MF6004E		**Mantenedor de fritos estante 400** Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x600x1009 mm.	36 Kg.	1 KW / 230 V	1.185 €



| **accesorios** | en pag. 114

2/3

POTENCIA Y EFICIENCIA EN CADA DETALLE, DISEÑADA PARA UN RENDIMIENTO PROFESIONAL SIN LÍMITES.

POWER AND EFFICIENCY IN EVERY DETAIL,
DESIGNED FOR LIMITLESS
PROFESSIONAL PERFORMANCE.

PUISSANCE ET EFFICACITÉ DANS CHAQUE DÉTAIL,
CONÇUE POUR DES
PERFORMANCES PROFESSIONNELLES

SERIE 750

cocinas gas 64
cocinas BASIC 66
cocinas eléctricas 68
cookers
fourneaux

placa radiante 70
solid top
plaque chauffante

fry-top 72
fry-top
fry-top

freidoras 76
fryers
friteuses

barbacoas 80
chargrill
barbecue

muebles neutros 81
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 82
pasta cooker
cuiseur à pâtes

baño maría 84
bain-marie
bain-marie

mantenedor de fritos 86
fried food warmer
outils pour friture

paellero 87
paella burner
poêle à paella

accesorios 114
accessories
accessoires

C4F750E + Conjunto puerta 800

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with high heat output.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Cast iron top grate.
- Removable anti-tip oven rack.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners include a pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Liftable worktop system for maintenance or repair.
- Easily removable oven guides for easy cleaning.
- Minimum chimney height allows the use of large-diameter pots.
- High-resistance fiberglass gasket.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Usable oven dimensions: 570x662x317h mm.
- Usable oven dimensions (MAXI): 870x662x317h mm.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

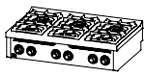
- Brûleurs supérieurs nickelés avec un haut rendement calorifique.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grille de four amovible et anti-basculement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four avec allumage automatique.
- Tous les brûleurs intègrent une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Glissières de four facilement amovibles pour un nettoyage aisé.
- Hauteur minimale de la cheminée permettant l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Joint en fibre de verre haute résistance.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Four gastronorm 2/1.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Dimensions utiles du four : 570x662x317h mm.
- Dimensions utiles du four MAXI : 870x662x317h mm.
- Portes optionnelles sur les modèles avec étagère.

quemador | ver en accesorios | pag. 114

110003777	**Quemador 6,8 a 8,5 kw.**	**135 €**

cocinas | cookers | cuisines

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F750S		**2 Fuegos sobremesa** 2 Burners top 2 Brûleurs de table	8,5 kw 6,8 kw	400x750x335 mm.	29 Kg.	15,3 KW	13.158	**1.485 €**
C4F750S		**4 Fuegos sobremesa** 4 Burners top 4 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw	800x750x335 mm.	49 Kg.	30,6 KW	26.316	**2.370 €**
C6F750S		**6 Fuegos sobremesa** 6 Burners top 6 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x335 mm.	75 Kg.	45,9 KW	39.474	**3.315 €**

estante

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F750E		**2 Fuegos estante** 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 6,8 kw	400x750x880 mm.	48 Kg.	15,3 KW	13.158	**1.890 €**
C4F750E		**4 Fuegos estante** 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw	800x750x880 mm.	77 Kg.	30,6 KW	26.316	**2.920 €**
C6F750E		**6 Fuegos estante** 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x880 mm.	110 Kg.	45,9 KW	39.474	**4.040 €**

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C4F750H		**4 Fuegos + horno** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 7,7 kw	800x750x880 mm.	108 Kg.	38,3 KW	32.938	**4.090 €**
C6F750H		**6 Fuegos + horno** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 7,7 kw	1200x750x880 mm.	145 Kg.	53,6 KW	46.096	**5.520 €**
C6F750HM		**6 Fuegos + horno maxi** 6 Burners + maxi oven 6 Brûleurs + four maxi	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 11 kw	1200x750x880 mm.	160 kg	56,9 kW	48.934	**5.615 €**

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C4F750HE		**4 Fuegos + horno electr.** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	108 kg	30,6 kW 5kW / 380V 3+N	26.316	**4.270 €**
C6F750HE		**6 Fuegos + horno electr.** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	145 kg	45,9 kW 5kW / 380V 3+N	39.474	**5.670 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

CB4F750E

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior acero cromado.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Puertas opcionales.
- Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific perfomance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Chromed upper grill.
- Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter pans.
- Weather-stripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable legs.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Optional door for shelf models.
- BASIC model do not include the elevation system of worktop.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- MAXI oven dimensions: 870x662x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Grilles supérieures en acier chromé.
- Grille du four amovibles avec système anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four avec allumage automatique.
- Thermocouple de sécurité.
- Grilles du four facilement amovibles pour un nettoyage facile.
- Hauteur minimale de la cheminée pour permettre l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Bourrelet de fibre de verre pour une haute résistance et efficacité énergétique.
- Pieds réglables.
- Four gastronorm 2/1.
- Porte optionelles.
- Les modèles BASIC ne comprennent pas de système d'élévation.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x662x317h mm.
- Dimension du four MAXI: 870x662x317h mm.

quemador | ver en accesorios | pag. 114

110004918	**Quemador basic 5,5 a 7,5 kw.**	**125 €**

cocinas BASIC | BASIC cookers | cuisines BASIC

sobremesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F750S	**2 Fuegos sobremesa** 2 Burners top 2 Brûleurs de table	7,5 kw 5,5 kw	400x750x335 mm.	21 Kg.	13 KW	11.180	**985 €**
CB4F750S	**4 Fuegos sobremesa** 4 Burners top 4 Brûleurs de table	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x750x335 mm.	35 Kg.	26 KW	22.360	**1.320 €**
CB6F750S	**6 Fuegos sobremesa** 6 Burners top 6 Brûleurs de table	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x750x335 mm.	51 Kg.	39 KW	33.540	**1.980 €**

estante

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F750E	**2 Fuegos estante** 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 5,5 kw	400x750x880 mm.	41 Kg.	13 KW	11.180	**1.290 €**
CB4F750E	**4 Fuegos estante** 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x750x880 mm.	63 Kg.	26 KW	22.360	**1.865 €**
CB6F750E	**6 Fuegos estante** 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x750x880 mm.	86 Kg.	39 KW	33.540	**2.725 €**

con HORNO

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F750H	**4 Fuegos + horno** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 7,7 kw	800x750x880 mm.	91 Kg.	33,7 KW	28.380	**3.070 €**
CB6F750H	**6 Fuegos + horno** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 7,7 kw	1200x750x880 mm.	115 Kg.	46,7 KW	39.560	**4.200 €**
CB6F750HM	**6 Fuegos + horno** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 11 kw	1200x750x880 mm.	130 Kg.	50 KW	43.000	**4.300 €**

con HORNO

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F750HE	**4 Fuegos + horno electr.** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	95 Kg.	26 KW 5 kW / 380 V 3 + N	22.360	**3.230 €**
CB6F750HE	**6 Fuegos + horno electr.** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	115 Kg.	39 KW 5 kW / 380 V 3 + N	33.540	**4.355 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

CE4P750H

Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300º C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI-304.
- Electric plate of high performance,
- with temperature limiter and uniform heat distribution. 2/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included.
- Door oven made of stainless steel.
- Easilly removal oven racks to facilitate cleaning.
- Removable anti-tip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 º C.
- Fiberglass weather stripping,
- high resistance and great energy efficiency. Adjustable legs.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- Opcional doors in shelf models.

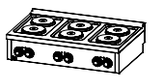
Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI-304.
- Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme.
- Four électrique gastronorm 2/1.
- Gratinator inclus.
- Guides du four facile à enlever pour faciliter le nettoyage.
- Grille de four antidérapant amovible.
- Thermostat de réglage de 50º à 300ºC.
- Burette en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique.
- Pieds en acier inoxidables réglables en hauteur.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm.
- Dimensions du four: 570x662x317h mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

| **accesorios** | en pag. 114

cocinas eléctricas | electric cookers | cuisines électrique

sobremesa

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P750S		**2 Placas sobremesa** 2 Electric plate top 2 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw	400x750x316 mm.	20 Kg.	5,2 KW/230 V	1.215 €
CE4P750S		**4 Placas sobremesa** 4 Electric plate top 4 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x316 mm.	34 Kg.	10,4 KW/380 V 3 + N	1.600 €
CE6P750S		**6 Placas sobremesa** 6 Electric plate top 6 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x316 mm.	48 Kg.	15,6 KW/380 V 3 + N	2.250 €

estante

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P750E		**2 Placas estante** 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw	400x750x865 mm.	40 Kg.	5,2 KW/230 V	1.415 €
CE4P750E		**4 Placas estante** 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x865 mm.	64 Kg.	10,4 KW/380 V 3 + N	2.135 €
CE6P750E		**6 Placas estante** 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x865 mm.	86 Kg.	15,6 KW/380 V 3 + N	3.000 €

con HORNO

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE4P750H		**4 Placas + horno** 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	91 Kg.	15,4 KW/380 V 3 + N	3.455 €
CE6P750H		**6 Placas + horno** 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	121 Kg.	20,6 KW/380 V 3 + N	4.565 €
CE6P750HM		**6 Placas + horno maxi** 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 7 kw	1200x750x880 mm.	136 Kg.	22,6 KW/380 V 3 + N	4.665 €

PR2F7508E

Características Generales

- Placa radiante a gas.
- Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Placa de cocción de 15mm de espesor
- Alta resistencia con distintas zonas de cocción
- Mantenimiento de temperatura.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Encendido con piezo eléctrico.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1.5 mm.

General Characteristics

- Gas solid top.
- It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners.
- Body in AISI 304
- stainless steel and worktop with fine satin finish.
- High resistance 15 mm thick cooktop
- with different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

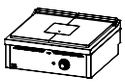
Caractéristiques Générales

- Plaque de cuisson à gaz,
- qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson.
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plan de travaille avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur
- avec différentes zones de cuisson et maintien de la température.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

| **accesorios** | en pag. 114

placa radiante | solid top | plaque chauffante

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PR7504S		**Placa radiante 400 sobremesa** Solid top 400 top Plaque chauffante 400 de table	400x750x335 mm. 7 Kw	52 Kg.	7 KW	6.020	1.670 €
PR7508S		**Placa radiante 800 sobremesa** Solid top 800 top Plaque chauffante 800 de table	800x750x335 mm. 14 Kw	88 Kg.	14 KW	12.040	2.575 €
PR2F7508S		**Placa radiante 400 + 2 fuegos sobrem.** Solid top 400 + 2 burner top Plaque chauffante 400 + 2 poêle de tab	800x750x335 mm. 8,5 Kw 7 Kw 6,8 Kw	72 Kg.	22,3 KW	19.178	2.665 €

estante

PR7504E		**Placa radiante 400 estante** Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère	400x750x881 mm. 7 Kw	71 Kg	7 KW	6.020	2.115 €
PR7508E		**Placa radiante 800 estante** Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère	800x750x881 mm. 14 Kw	115 Kg	14 KW	12.040	3.155 €
PR2F7508E		**Placa radiante 400 + 2 fuegos estante.** Solid top 400 shelf + 2 burner top Plaque chauffante 400 sur étagère + 2 poêle de tab	800x750x881 mm. 8,5 Kw 7 Kw 6,8 Kw	100 Kg	22,3 KW	19.178	3.220 €

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

15 mm.

FT7508ECR + Conjunto puerta 800

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Puertas opcionales.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Allow for quick food preparation.
- Removable grease collection drawer at the front.
- 15 mm thick griddle made of ground steel or chrome.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Safety thermocouple.
- Each burner features automatic ignition.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Griddle welded at the top by robot.
- Thermostatic valve in chrome models.
- Optional doors.
- Straight lines to facilitate cleaning.
- AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

- Permettent la préparation rapide des aliments.
- Tiroir de collecte de graisses amovible à l'avant.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur en acier rectifié ou en chrome.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur dispose d'un allumage automatique.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Plaque de cuisson soudée par le dessus par robot.
- Vanne thermostatique dans les modèles en chrome.
- Portes optionnelles.
- Lignes droites pour faciliter le nettoyage.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.

| **accesorios** | en pag. 114

fry-top | fry-top | fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7504S		**Fry-Top 400 rectificado sobremesa** Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x400 mm.	45 Kg.	5,5 KW	4.730	**1.475 €**
FT7506S		**Fry-Top 600 rectificado sobremesa** Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x400 mm.	67 Kg.	10 KW	8.600	**1.740 €**
FT7508S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x400 mm.	86 Kg.	15,5 KW	13.330	**2.155 €**
FT7504E		**Fry-Top 400 rectificado estante** Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	5,5 KW	4.730	**1.895 €**
FT7506E		**Fry-Top 600 rectificado estante** Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	10 KW	8.600	**2.270 €**
FT7508E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	15,5 KW	13.330	**2.710 €**

cromo

FT7504SCR		**Fry-Top 400 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x400 mm.	45 Kg.	5,5 KW	4.730	**1.930 €**
FT7506SCR		**Fry-Top 600 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x400 mm.	67 Kg.	10 KW	8.600	**2.250 €**
FT7508SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x400 mm.	86 Kg.	15,5 KW	13.330	**2.870 €**
FT7504ECR		**Fry-Top 400 cromo estante** Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	5,5 KW	4.730	**2.250 €**
FT7506ECR		**Fry-Top 600 cromo estante** Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	10 KW	8.600	**2.740 €**
FT7508ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	15,5 KW	13.330	**3.390 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

15 mm.

FTE7508ECR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300º C.
- Termostato de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Allows for quick food preparation.
- Removable grease collection drawer at the front.
- 15 mm thick griddle made of ground steel or chrome.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Heating elements in polished stainless steel.
- Temperature control thermostat from 100 to 300°C.
- Safety thermostat.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Griddle welded at the top by robot.
- AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

- Permet la préparation rapide des aliments.
- Tiroir de collecte de graisses amovible à l'avant.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur en acier rectifié ou en chrome.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Résistances en acier inoxydable poli.
- Thermostat de régulation de 100 à 300°C.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Plaque de cuisson soudée par le dessus par robot.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.

| **accesorios** | en pag. 114

fry-top | fry-top | fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE7504S		**Fry-Top 400 rectificado sobremesa** Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x400 mm.	47 Kg.	4,5 KW/380V 3 + N	**1.645 €**
FTE7506S		**Fry-Top 600 rectificado sobremesa** Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x400 mm.	69 Kg.	6,6 KW/380 V 3 + N	**1.870 €**
FTE7508S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x400 mm.	91 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**2.530 €**
FTE7504E		**Fry-Top 400 rectificado estante** Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	4,5 KW/380 V 3 + N	**2.065 €**
FTE7506E		**Fry-Top 600 rectificado estante** FFry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	6,6 KW/380 V 3 + N	**2.395 €**
FTE7508E		**Fry-Top 800 rectificado estante** FFry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**3.080 €**

cromo

FTE7504SCR		**Fry-Top 400 cromo sobremesa** Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x400 mm.	47 Kg.	4,5 KW/380 V 3 + N	**1.910 €**
FTE7506SCR		**Fry-Top 600 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x400 mm.	69 Kg.	6,6 KW/380 V 3 + N	**2.260 €**
FTE7508SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x400 mm.	91 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**2.925 €**
FTE7504ECR		**Fry-Top 400 cromo estante** Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	4,5 KW/380 V 3 + N	**2.310 €**
FTE7506ECR		**Fry-Top 600 cromo estante** Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	6,6 KW/380 V 3 + N	**2.735 €**
FTE7508ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**3.480 €**

12 litros

FDG12L750E

Características Generales

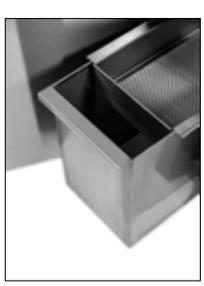
- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110º C a 190º C.
- Cuba EMBUTIDA de acero inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230º C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Incluye puertas de serie.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Incluye una cesta grande por cuba, existe la posibilidad de dos medias cestas por cuba.

General Characteristics

- Manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- The baskets are of the highest quality.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Temperature regulation from 110ºC to 190ºC.
- Embedded AISI 304 stainless steel tank with a cold zone.
- High energy efficiency, heating through heat transfer tubes inside the tank.
- Safety thermostat at 230ºC to prevent excessive oil temperatures.
- Doors included as standard.
- Shelf models include 1 oil recovery filter per machine.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Drain valve.
- Countertop models include a removable drain tube.
- Includes one large basket per tank, with the option for two half baskets per tank.

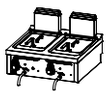
Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Régulation de la température de 110ºC à 190ºC.
- Cuve EMBOUTIE en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Haute efficacité énergétique, chauffage par tubes transmetteurs à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité à 230ºC contre les températures excessives de l'huile.
- Portes incluses de série.
- Les modèles avec étagère intègrent un filtre de récupération d'huile par machine.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1,5 mm.
- Robinet de vidange.
- Les modèles de table comprennent un tube de vidange amovible.
- Comprend un grand panier par cuve, avec la possibilité de deux demi-paniers par cuve.



freidoras 12 litros | fryers 12 L | friteuses 12 L.

sobremesa

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG12L750S		**Freidora 12 L sobremesa** Fryer 12 L top Friteuse 12L de table	Si	400x750x525 mm.	37 Kg.	8,5 KW	7.310	**1.830 €**
FDG12L12L750S		**Freidora 12 L + 12 L sobremesa** Fryes 12 L + 12 L top Friteuse 12L + 12L de table	Si	800x750x525 mm.	66 Kg.	17 KW	14.620	**3.165 €**

estante

FDG12L750E		**Freidora 12 L estante** Fryer 12L shelf Friteuse 12L sur étagère	Si	400x750x1025 mm.	60 Kg.	8,5 KW	7.310	**2.485 €**
FDG12L12L750E		**Freidora 12 L + 12 L estante** Fryer 12L + 12L shelf Friteuse 12L + 12L sur étagère	Si	800x750x1025 mm.	102 Kg.	17 KW	14.620	**4.085 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cestas y soportes | ver en accesorios | pag. 114

110005143	**Cesta FDG12L - FDE15L**	**235x330x105 mm.**	**115 €**
110005144	**Soporte cesta FDG12L - FDE15L**	**253x384x105 mm.**	**73 €**
110005145	**Cesta media FDG12L - FDE15L**	**115x330x105 mm.**	**73 €**

15 litros

FD15L12T750E

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195ºC de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230ºC de 20A. Grifo de vaciado. Tubo desmontable en modelos sobremesa.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led:
    - verde indicador de buena conexión.
    - naranja indicador de funcionamiento de la resistencia.
    - rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo.
- Panel frontal para controlar la temperatura.
- Todos los modelos tienen doble contactor de 40A.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC of 20A.
- Includes microswitch.
- 20A 230ºC resettable safety thermostat.
- Drain tap. Detachable tube in tabletop models.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- AISI 304 stainless steel folding resistance, to facilitate tank cleaning.
- Metal LED pilots:
    - Green - good connection indicator.
    - Orange - resistance operation indicator.
    - Red - fault indicator in the working thermostat.
- Front panel to control temperature.
- All models have double 40A contactors.
- Embedded countertop made of AISI 304 stainless steel, thickness 1.5 mm.
- AISI 304 stainless steel deep-drawn tank.
- Baskets are of the highest quality.
- Doors included as standard.
- Height-adjustable stainless-steel legs.
- Dimensions (without basket handle).
- Rack models incorporate 1 oil recovery filter.
- Countertop models include a removable drain tube.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC de 20A.
- Comprend un micro-interrupteur.
- Thermostat de sécurité réarmable 20A 230ºC.
- Robinet de vidange. Tube amovible dans les modèles de table.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Résistance pliante en acier inoxydable AISI 304, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Pilotes LED en métal :
    - indicateur vert de bonne connexion.
    - indicateur orange de fonctionnement de la résistance.
    - indicateur rouge de défaut du thermostat de travail.
- Panneau avant pour contrôler la température.
- Tous les modèles ont double contacteur 40A.
- Plan embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5mm.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Portes incluses en standard.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Dimensions sans tenir compte de la saillie de l'anse du panier.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Les modèles à rack intègrent 1 filtre de récupération d'huile.
- Les modèles de table comprennent un tube de vidange amovible.

freidoras 15 litros | fryers 15 L | friteuses 15 L

alto rendimiento

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD15L8M750S	**Freidora 15 L sobremesa** Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	Si	400x750x322 mm.	31 Kg.	8 KW/230 V	1.565 €
FD15L15L8M750S	**Freidora 15 L + 15 L sobremesa** Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L +15 L de table	Si	800x750x322 mm.	56 Kg.	8 + 8 KW/230 V	2.830 €
FD15L8M750E	**Freidora 15 L estante** Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	Si	400x750x870 mm.	58 Kg.	8 KW/230 V	2.250 €
FD15L15L8M750E	**Freidora 15 L + 15 L estante** Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	Si	800x750x870mm.	95 Kg.	8 + 8 KW/230 V	3.765 €

trifásica 12

FD15L12T750S	**Freidora 15 L Trif. 12 sobremesa** Fryer 15 L three-phase 12 top Friteuse 15 L de table triphasé 12	Si	400x750x322 mm.	31 Kg.	12 KW/380 V 3 + N	1.830 €
FD15L15L12T750S	**Freidora 15 L + 15 L Trif. 12 sobre.** Fryer 15 L + 15 L top three-phase 12 Friteuse 15 L + 15 L de table triphasé 12	Si	800x750x322 mm.	56 Kg.	12 + 12 KW/380 V 3 + N	2.985 €
FD15L12T750E	**Freidora 15 L Trif. 12 estante** Fryer 15 L shelf three-phase 12 Friteuse 15 L sur étagère triphasé 12	Si	400x750x870 mm.	58 Kg.	12 KW/380 V 3 + N	2.340€
FD15L15L12T750E	**Freidora 15 L + 15 L Trif. 12 estante** Fryer 15 L + 15 L shelf three-phase 12 Friteuse 15 L + 15 L sur étagère triphasé 12	Si	800x750x870 mm.	95 Kg.	12 + 12 KW/380 V 3 + N	3.955 €

- Existe la posibilidad de solicitar los modelos de alto rendimiento con 5,5 KW y los modelos trifásicos con 8 KW. Los precios no varian.
- High-performance models with 5,5 kW and three-phase models with 8 kW are available. Prices remain unchanged.
- Des modèles haute performance de 5,5 kW et des modèles triphasés de 8 kW sont disponibles. Les prix restent inchangés.

cestas y soportes | ver en accesorios | pag. 114

110005143	Cesta FDG12L - FDE15L	235x330x105 mm.	115 €
110005144	Soporte cesta FDG12L - FDE15L	253x384x105 mm.	73 €
110005145	Cesta media FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	73 €

B7508E

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera embutida y marco extraíble para facilitar la limpieza de la máquina.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Briquetas incluidas.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics

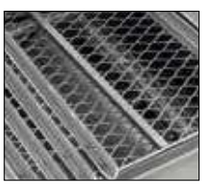
- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Grill with serial “V” shape profiles.
- Safety thermocouple. Adjustable legs.
- Grill adjustable in height, removable.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm. thickness.
- Includes ceramic briquettes.
- High resistance stainless steel burners.
- Optional doors.
- Optional rod grills

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Corp en acier inoxydable AISI 304.
- Grill avec profil en “V” de série.
- Portes optionelles.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans tenir en compte le dépassement de la poignée.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Briquettes de céramique incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.
- Portes optionelles.
- Grilles à tige en option.

opción parrillas palillería accesorios | en pag. 114

●●●●●●●●



barbacoas | chargrill | barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7504S		**Barbacoa 400 sobremesa** Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x750x400 mm.	37 Kg.	8,7 KW	7.482	**1.495 €**
B7506S		**Barbacoa 600 sobremesa** Chargrill 600 top Barbecue 600 de table	600x750x400 mm.	47 Kg.	16,6 KW	14.276	**2.025 €**
B7508S		**Barbacoa 800 sobremesa** Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x750x400 mm.	57 Kg.	17.4 KW	14.964	**2.370 €**

estante

B7504E		**Barbacoa 400 estante** Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x750x945 mm.	55 Kg.	8,7 KW	7.482	**1.930 €**
B7506E		**Barbacoa 600 estante** Chargrill 600 shelf Barbecue 600 sur étagère	600x750x945 mm.	71 Kg.	16,6 KW	14.276	**2.560 €**
B7508E		**Barbacoa 800 estante** Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère	800x750x945 mm.	86 Kg.	17.4 KW	14.964	**2.975 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

CNS7504E + Conjunto puerta 400

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

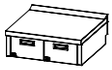
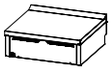
- Stainless steel body.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Adjustable stainless steel legs.
- Models with or without drawer.
- Optional doors.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes en option.

muebles neutros | neutral furniture | meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN7504S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table	Si	400x750x316 mm.	23 Kg.	830 €
CNS7504S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table	No	400x750x316 mm.	15 Kg.	525 €
CN7508S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table	Si	800x750x316 mm.	37 Kg.	1.350 €
CNS7508S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table	No	800x750x316 mm.	24 Kg.	695 €

estante

CN7504E		**M. neutro 400 estante** Neutral furniture 400 shelf Meubles neutre 400 sur étagére	Si	400x750x865 mm.	42 Kg.	1.255 €
CNS7504E		**M. neutro 400 estante** Neutral furniture 400 shelf Meubles neutre 400 sur étagére	No	400x750x865 mm.	36 Kg.	960 €
CN7508E		**M. neutro 800 estante** Neutral furniture 800 shelf Meubles neutre 800 sur étagére	Si	800x750x865 mm.	65 Kg.	1.900 €
CNS7508E		**M. neutro 800 estante** Neutral furniture 800 shelf Meubles neutre 800 sur	No	800x750x865 mm.	53 Kg.	1.245 €

25 litros

CPG25L750E

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C a 99º C.
- Incluye puertas de serie.
- Incluye rebosadero.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- En opción 3 se incluyen cestas GN 1/8 (140x100x200h)
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencias en acero inoxidable.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Termostato de seguridad.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0ºC to 99ºC.
- Includes standard doors.
- Stainless steel adjustable legs.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Basket included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and 2 baskets GN1/6 (140x140x200h).
- Option 3 includes GN 1/8 baskets (140x100x200h).
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.

- Automatic ignition with pilot flame.
- Burner of high performance.

- Resistance in stainless steel.
- Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage incluse.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du reservoir.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Il a des filtres pour chaque égout.
- Temperature de fonctionnement 0ºC-99 ºC.
- Portes de serie incluse.
- Brûleur de haute performance.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- L'option 3 inclut des paniers GN 1/8 (140x100x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

- Thermostat de sécurité.
- Allumage automatique avec veilleuse.

- Résistance en acier inoxydable.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.
- Thermostat de sécurité.

| **accesorios** | en pag. 114

25 litros

cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

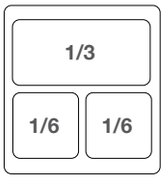
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG25L750E		**Cuecepasta 25 L estante** Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	60 Kg.	9,6 KW	8.256	**2.795 €**
CPG25L25L750E		**Cuecepasta 25 L + 25 L estante** Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	105 Kg.	19,2 KW	16.512	**4.915 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

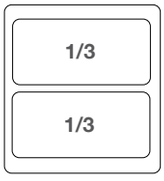
cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE25L750E		**Cuecepasta 25 L estante** Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x865 mm.	48 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**2.570 €**
CPE25L25L750E		**Cuecepasta 25 L + 25 L estante** Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x865 mm.	78 Kg.	12 KW/380 V 3 + N	**4.515 €**

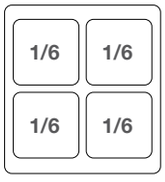
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



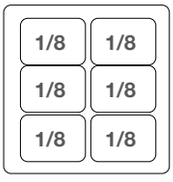
OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 110 €



OPCIÓN 3
PVP 200 €

BMG7504E

Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C. a 90º C.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba GN 1/1, altura 210 mm.
- No se incluyen cubetas.
- Incluye rebosadero

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia en acero Inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 304.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0ºC to 90º C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel legs adjustable.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- GN 1/1 tank, height 210 mm.
- No cuvettes included

- Automatic ignition with pilot flame.
- High performance burner.

- Stainless steel resistance.
- Safety thermostat.
- Power control.
- Metallic pilots LED in function.

Caractéristiques Générale

- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Valve de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur du niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0ºC à 90 degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Portes standard incluse.
- Contrôle de la puissance.
- Pieds en acier inoxydable réglable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Réservoir GN 1/1, hauteur 210 mm.
- Cuvettes non incluses.

- Pilotes en metal.
- Brûleurs de haut rendement.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Pilotes en metal.
- Indicateurs LED de fonctionnement.

| **accesorios** | en pag. 114

baño maría | bain-marie | bain-marie

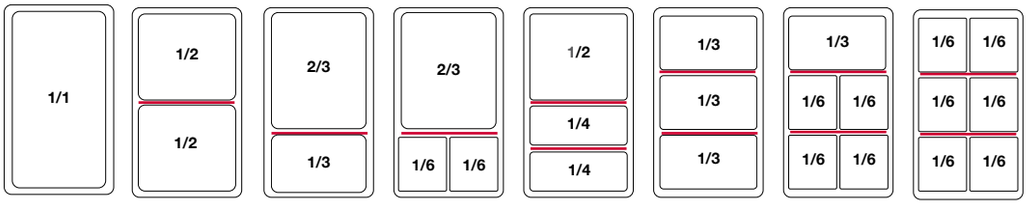
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
BMG7504E		**Baño María 400 estante** Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	42 Kg.	4 KW	3.440	**2.010 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

baño maría | bain-marie | bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BME7504E		**Baño María 400 estante** Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x865 mm.	40 Kg.	2,1 KW / 230 V	**1.865 €**

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM7504



con separador cubeta BM400

separador | ver en accesorios | pag. 114

110005579	Separador BM ancho 400	342x25x18 mm	**22 €**

MF7504S

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Electric fried food warmer.
- Preserves and maintains cooked food without altering its properties, draining excess oil and grease for serving at the right moment.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Worktop with a fine satin finish.
- Ceramic heating element with a reflective parabola.
- GN tank with a removable filter that facilitates food draining.
- Worktop with an overflow to prevent fluid entry into the equipment.
- Temperature control via energy regulator.
- Metal LED indicator lights for operation status.
- Height-adjustable legs.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

- Mainteneur électrique pour fritures.
- Conserve et maintient les aliments cuits sans altérer leurs propriétés, permettant l'égouttage de l'excès d'huile et de graisse pour un service au bon moment.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plan de travail avec finition satinée fine.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Cuve GN avec filtre amovible pour faciliter l'égouttage des aliments.
- Plan de travail avec trop-plein pour éviter l'entrée de fluides à l'intérieur de l'équipement.
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie.
- Voyants LED métalliques indicateurs de fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.

mantenedor de fritos | fried food warmer | outils pour friture

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF7504S		**Mantenedor de fritos sobremesa 400** Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x750x462 mm.	24 Kg.	1 KW / 230V	1.145 €
MF7504E		**Mantenedor de fritos estante 400** Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x750x1009 mm.	43 Kg.	1 KW / 230V	1.440 €

| accesorios | en pag. 114

PLL7508S

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en fundición.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

General Characteristics

- Professional gas paella burner.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large-capacity pots.
- Burners made of cast iron, with high heat output.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height-adjustable legs.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Top grate made of cast iron.
- Optional doors available for shelf models.
- Stainless steel countertop AISI 304, thickness 1.5 mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleur à gaz professionnel pour paella.
- Idéal pour cuire des paellas et d'autres aliments dans des casseroles de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, offrant une haute puissance calorifique.
- Brûleur pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.

paellero | paella burner | poêle à paella

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal/h	p.v.p.
PLL7508S		**Paellero sobremesa 800** Paella burner top 800 Poêle à paella de table 800	25 KW **Ø 340 mm.**	**800x750x342 mm.**	**62 Kg.**	**25 KW**	**21.500**	**1.835 €**
PLL7508E		**Paellero estante 800** Paella burner shelf 800 Poêle à paella sur étagère 800	25 KW **Ø 340 mm.**	**800x750x889 mm.**	**94 Kg.**	**25 KW**	**21.500**	**2.525 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

| **accesorios** | en pag. 114

MÁXIMA POTENCIA Y GRAN CAPACIDAD, DISEÑADA PARA AFRONTAR EL ALTO VOLUMEN CON EFICIENCIA Y PRECISIÓN PROFESIONAL.

MAXIMUM POWER AND HIGH CAPACITY, DESIGNED TO HANDLE HIGH VOLUME WITH EFFICIENCY AND PROFESSIONAL PRECISION.

PUISSANCE MAXIMALE ET GRANDE CAPACITÉ, CONÇUE POUR GÉRER UN VOLUME ÉLEVÉ AVEC EFFICACITÉ ET PRÉCISION PROFESSIONNELLE.

SERIE 900

cocinas gas 90
cocinas electricas 92
cookers
fourneaux

placa radiante 94
solid top
plaque chauffante

fry-top 96
fry-top
fry-top

freidoras 98
fryers
friteuses

barbacoas 100
chargrill
barbecue

muebles neutros 101
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 102
pasta cooker
cuiseur à pâtes

baño maría 104
bain-marie
bain-marie

mantenedor de fritos 106
fried food warmer
outils pour friture

paellero 107
paella burner
poêle à paella

marmita 108
boiling pan
marmitte

sartén basculante 110
bratt pan
poêle basculante

accesorios 114
accessories
accessoires

C4F900H

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran ø
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Incluyen sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Horno maxi: 900x662x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated upper burners with highest calorific perfomance.
- Body in stainless steel AISI 304. Cast iron upper grill.
- Anti-tipper furnace grill removable.
- Standard thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Thermocouple of security. Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum height of chimney for the use of pans with a large diameter.
- Weathers-tripping in fiberglass, high resistance.
- Including system of lift for the worktop for maintenance or repair.
- Legs in stainless steel, height-adjustable. Gastronorm 2/1 oven.
- Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors. Oven GN 2/1 dimensions: 570x662x317h mm.
- Big oven dimensions: 900x662x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Feux de qualité supérieure à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill anti-dérapant amovible.
- Vanne thermostatique de série.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage.
- Hauteur de cheminée minime pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système pour soulever le plan de travail, pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Four Gastronorm 2/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionelles. Dimensions du four GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Dimensions d'un four maxi: 900x662x317h mm.

quemador | ver en accesorios | pag. 114

110004919	**Quemador 9 a 10,8 kw.**	**165 €**

cocinas | cookers | fourneaux

sobremesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F900S	**2 Fuegos sobremesa** 2 Burners top 2 Brûleurs de table	10,8 KW 9 KW	400x930x322 mm.	38 Kg.	19,8 KW	16.340	1.560 €
C4F900S	**4 Fuegos sobremesa** 4 Burners top 4 Brûleurs de table	10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW	800x930x335 mm.	65 Kg.	39,6 KW	32.680	2.670 €
C6F900S	**6 Fuegos sobremesa** 6 Burners top 6 Brûleurs de table	10,8 KW 10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW 9 KW	1200x930x335 mm.	95 Kg.	59,4 KW	49.020	3.690 €

estante

C2F900E	**2 Fuegos estante** 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	10,8 KW 9 KW	400x930x865 mm.	60 Kg.	19,8 KW	16.340	2.075 €
C4F900E	**4 Fuegos estante** 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW	800x930x865 mm.	98 Kg.	39,6 KW	32.680	3.250 €
C6F900E	**6 Fuegos estante** 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	10,8 KW 10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW 9 KW	1200x930x865 mm.	135 Kg.	59.4 KW	49.020	4.410 €

con HORNO

C4F900H	**4 Fuegos + horno** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW	800x930x880 mm. HORNO 7,7 KW	124 Kg.	47,3 KW	38.700	4.330 €
C6F900H	**6 Fuegos + horno** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	10,8 KW 10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW 9 KW	1200x930x880 mm. HORNO 7,7 KW	165 Kg.	67,1 KW	57.706	5.785 €
C6F900HM	**6 Fuegos + horno maxi.** 6 Burners + oven maxi. 6 Brûleurs + four maxi.	10,8 KW 10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW 9 KW	1200x930x880 mm. HORNO 11 Kw	182 Kg.	70,4 KW	60.544	5.800 €

con HORNO

C4F900HE	**4 fuegos + horno electr** 4 burners + oven 4 brûleurs + four	10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW	800x930x880 mm. HORNO ELÉCTRICO 5 kw	125 Kg.	39,6 KW 5 kW / 380 V 3 + N	13.155	4.510 €
C6F900HE	**6 fuegos + horno electr** 6 burners + oven 6 brûleurs + four	10,8 KW 10,8 KW 10,8 KW 9 KW 9 KW 9 KW	1200x930x880 mm. HORNO ELÉCTRICO 5 kw	168 Kg.	59,4 KW 5 kW/380 V 3 + N	19.002	5.965 €

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

CE2P900E

Características Generales

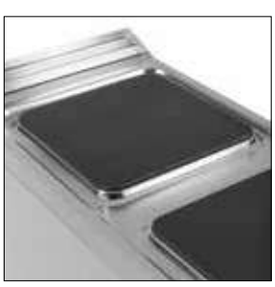
- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1. Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300º C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno:
  - GN 2/1 570x662x317 mm.
  - Horno maxi 900x662x317 mm.

General Characteristics

- Allows fast cooking of food.
- Steel stainless body AISI 304.
- High-performance electric plate with limiter of temperature and uniform heat distribution.
- Gastronorm oven 2/1. Grill included.
- Easily removable oven racks for the cleaning.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Removable anti-tip oven grill.
- Thermostat regulation from 50º to 300ºC.
- Weather-stripping in fiberglass, high resistance.
- Stainless steel adjustable legs.
- Stainless steel stamped worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors.
  - Oven dimensions: 570x662x317mm.
  - Maxi oven 900x662x317 mm.

Caractéristiques Générales

- Permet la préparation rapide de repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque électrique haute performance avec régulateur de température et distribution uniforme de la chaleur.
- Four Gastronorm 2/1. Grill inclus.
- Guides du four facilement démontables pour le nettoyage.
- Indicateurs de fonctionnement LED métalliques.
- Grille de four amovible.
- Thermostat de régulation de 50 à 300ºC.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur.
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm.
  - Portes optionnelles.Dimensions du four: 570x662x317 mm.
  - Dimensions d'un gran four: 900x662x317 mm.



| accesorios | en pag. 114

cocinas eléctricas | electric cookers | cuisines électrique

sobremesa

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P900S		**2 Placas sobremesa** 2 Electric plate top 2 Plaques de table	4 kw 4 kw	400x930x335 mm.	23 Kg.	8 KW/380 V 3 + N	2.120 €
CE4P900S		**4 Placas sobremesa** 4 Electric plate top 4 Plaques de table	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw	800x930x335 mm.	35 Kg.	16 KW/380 V 3 + N	3.715 €
CE6P900S		**6 Placas sobremesa** 6 Electric plate top 6 Plaques de table	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw	1200x930x335 mm.	48 Kg.	24 KW/380 V 3 + N	5.375 €

estante

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P900E		**2 Placas estante** 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	4 kw 4 kw	400x930x880 mm.	45 Kg.	8 KW/380 V 3 + N	2.660 €
CE4P900E		**4 Placas estante** 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw	800x930x880 mm.	68 Kg.	16 KW/380 V 3 + N	4.410 €
CE6P900E		**6 Placas estante** 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw	1200x930x880 mm.	92 Kg.	24 KW/380 V 3 + N	6.300 €

con HORNO

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE4P900H		**4 Placas + horno** 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw HORNO 5 kw	800x930x880 mm.	92 Kg.	21 KW/380 V 3 + N	5.625 €
CE6P900H		**6 Placas + horno** 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw HORNO 5 kw	1200x930x880 mm.	118 Kg.	29 KW/380 V 3 + N	7.750 €
CE6P900HM		**6 Placas + horno maxi** 6 Electric plate + maxi oven 6 Plaques + maxi four	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw HORNO 7 kw	1200x930x880 mm.	130 Kg.	31 KW/380 V 3 + N	7.900 €

PR9004E

Características Generales

- Placa radiante a gas.
- Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Placa de cocción de 15 mm. de espesor.
- Alta resistencia con distintas zonas de cocción.
- Mantenimiento de temperatura.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Encendido con piezo eléctrico.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera en acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.

General Characteristics

- Gas solid top.
- It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners.
- Body in AISI 304.
- Stainless steel and worktop with fine satin finish.
- High resistance 15 mm thick cooktop.
- Different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.

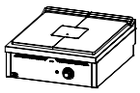
Caractéristiques Générales

- Plaque de cuisson à gaz,
- qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- plan de travaille avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur
- avec différentes zones de cuisson et maintien de la température.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.

| **accesorios** | en pag. 114

placa radiante | solid top | plaque chauffante

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PR9004S		**Placa radiante 400 sobremesa** Solid top 400 Plaque chauffante 400	**400x930x335 mm.** 7 kw	**63 Kg.**	**7 KW**	**6.020**	**2.005 €**
PR9008S		**Placa radiante 800 sobremesa** Solid top 800 Plaque chauffante de table 800	**800x930x335 mm.** 14 kw	**107 Kg.**	**14 KW**	**12.040**	**2.835 €**

estante

PR9004E		**Placa radiante 400 estante** Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère	**400x930x881 mm.** 7 kw	**85 Kg.**	**7 KW**	**6.020**	**2.490 €**
PR9008E		**Placa radiante 800 estante** Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère	**800x930x881 mm.** 14 kw	**140 Kg.**	**14 KW**	**12.040**	**3.500 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

20 mm.

FT9004ECR

Características Generales comunes

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 20 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Encimera en acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.

- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.

- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300ª C.
- Termostato de seguridad.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 20 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Adjustable legs.
- Griddle plate welded at the top by robot.
- All burners include flame pilot.
- Thermostatic valve in Chrome models.
- Stainless steel countertop AISI 304, 2 mm thick.
- Optional doors.

- Each burner has automatic ignition
- A safety thermocouple.

- Resistance in stainless steel.
- Regulation thermostat 100-300 ºC.
- Safety thermostat.
- Metallic LED pilots for operation information.

Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Palette de 20 mm. d'épaisseur, en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables en hauteur.
- Plaque de cuisson soudée au sommet.
- Tous les brûleurs incluent flamme pilote.
- Vanne thermostatique dans les modèles Chrome.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm..
- Portes optionnelles.

- Chaque brûleur a un allumage automatique
- et un thermocouple de sécurité.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de régulation 100-300ºC.
- Thermostat de sécurité.
- Indicateurs LED de fonctionnement.

| accesorios | en pag. 114

fry-fop | fry-top | fry-top

20 mm.

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT9004S		**Fry-Top 400 rectificado sobrem.** Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x400 mm.	57 Kg.	6,2 KW	5.332	**1.690 €**
FT9008S		**Fry-Top 800 rectificado sobrem** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x400 mm.	128 Kg.	18,2 KW	15.652	**2.590 €**
FT9004E		**Fry-Top 400 rectificado estante** Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	6,2 KW	5.332	**2.160 €**
FT9008E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	18,2 KW	15.652	**3.245 €**

cromo

FT9004SCR		**Fry-Top 400 cromo sobremesa** Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x400 mm.	57 Kg.	6,2 KW	5.332	**2.130 €**
FT9008SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x400 mm.	128 Kg.	18,2 KW	15.652	**3.440 €**
FT9004ECR		**Fry-Top 400 cromo estante** Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	6,2 KW	5.332	**2.535 €**
FT9008ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	18,2 KW	15.652	**4.070 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

fry-top | fry-top | fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE9004S		**Fry-Top 400 rectificado sobremesa** Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x400 mm.	60 Kg.	7,5 KW	**1.830 €**
FTE9008S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x400 mm.	136 Kg.	15 KW	**2.995 €**
FTE9004E		**Fry-Top 400 rectificado estante** Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	7,5 KW	**2.310 €**
FTE9008E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	168 Kg.	15 KW	**3.605 €**

cromo

FTE9004SCR		**Fry-Top 400 cromo sobremesa** Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x400 mm.	60 Kg.	7,5 KW	**2.215 €**
FTE9008SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x400 mm.	136 Kg.	15 KW	**3.470 €**
FTE9004ECR		**Fry-Top 400 cromo estante** Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	7,5 KW	**2.705 €**
FTE9008ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	168 Kg.	15 KW	**4.260 €**

20 litros

FDG20L900E

Características Generales

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110º C a 190º C.
- Cubas EMBUTIDAS de acero inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230º C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Grifo de vaciado.

General Characteristics

- Made of AISI 304 stainless steel.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Includes two half baskets of maximum quality per tank.
- Also available is the option of one large basket per tank.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Temperature regulation from 110ºC to 190ºC.
- Embedded AISI 304 stainless steel tanks with a cold zone.
- High energy efficiency, heating through heat transfer tubes inside the tank.
- Safety thermostat at 230ºC to prevent excessive oil temperatures.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop, 2 mm thick.
- Doors included as standard.
- Drain valve included.

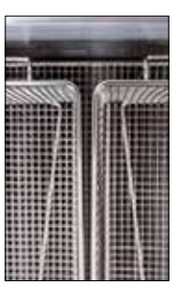
Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Comprend deux demi-paniers de qualité maximale par cuve.
- Il existe également l'option d'un grand panier par cuve.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Régulation de la température de 110ºC à 190ºC.
- Cuves EMBOUTIES en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Haute efficacité énergétique, chauffage par tubes transmetteurs à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité à 230ºC contre les températures excessives de l'huile.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm.
- Portes incluses de série.
- Robinet de vidange inclus.

freidoras 20 litros | fryers 20 L. | friteuses 20 L.

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG20L900E		**Freidora 20 L estante** Fryers 20L shelf Friteuse 20L sur étagère	Si	400x930x1025 mm.	64 Kg.	14 KW	12.040	3.070 €
FDG20L20L900E		**Freidora 20 L + 20 L estante** Fryers 20L + 20L shelf Friteuse 20L + 20L sur étagère	Si	800x930x1025 mm.	114 Kg.	28 KW	24.080	5.285 €

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



cestas | ver en accesorios | pag. 114

110004492	Cesta 20L FDG - 22L FD	284x390x125 mm.	135 €
110004755	Cesta 1/2 20L FDG 22L FD	140x390x125 mm.	105 €

22 litros

FD22LTRIF900E

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195ºC de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230ºC de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led:
  - verde indicador de buena conexión.
  - naranja indicador de funcionamiento de la resistencia.
  - rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo.
- Panel frontal para controlar la temperatura.
- Todos los modelos tienen doble contactor de 40A.
- Incluye dos medias cestas de máxima calidad por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC of 20A.
- Includes microswitch.
- Resettable safety thermostat 230ºC at 20º.
- Drain tap.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- AISI 304 stainless steel folding resistance, to facilitate tank cleaning.
- Metal LED pilots:
  - Green good connection indicator.
  - Orange resistance operation indicator.
  - Red fault indicator in the working thermostat.
- Front panel to control temperature.
- All models have double 40A contactors.
- Includes two top quality baskets per tank.
- There is also a large basket per tank option.
- AISI 304 stainless steel countertop, thickness 2 mm.
- AISI 304 stainless steel deep-drawn tank.
- Doors included as standard.
- Height-adjustable stainless-steel legs.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC de 20A.
- Comprend un micro-interrupteur.
- Thermostat de sécurité réarmable 230ºC à 20º.
- Robinet de vidange.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Résistance pliante en acier inoxydable AISI 304, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Pilotes LED en métal :
  - Indicateur vert de bonne connexion.
  - Indicateur orange de fonctionnement de la résistance.
  - Indicateur de défaut rouge dans le thermostat de travail.
- Panneau avant pour contrôler la température.
- Tous les modèles disposent d'un double contacteur 40A.
- Comprend deux paniers de qualité supérieure par réservoir.
- un grand panier par réservoir est aussi disponible.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2mm.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304.
- Portes incluses en standard.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

freidoras 22 litros | fryers 22 L. | friteuses 22 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD22LTRIF900E		**Freidora 22 L estante** Fryers 22L shelf Friteuse 22L sur étagère	**Si**	**400x930x870 mm.**	**53 Kg.**	**18 KW/380 V 3 + N**	**2.845 €**
FD22L22LTRIF900E		**Freidora 22 L + 22 L estante** Fryers 22L +22L shelf Friteuse 22L + 22L sur étagère	**Si**	**800x930x870 mm.**	**92 Kg.**	**18 + 18 KW / 380 V 3 + N**	**4.930 €**

cestas | ver en accesorios | pag. 114

110004492	**Cesta 20L FDG - 22L FD**	**284x390x125 mm.**	**135 €**
110004755	**Cesta 1/2 20L FDG 22L FD**	**140x390x125 mm.**	**105 €**

B9008E

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera embutida y marco extraíble para facilitar la limpieza de la máquina.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Briquetas incluidas.
- Puertas opcionales.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales.

General Characteristics

- Removable grease collection drawer at the front.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Grill with V-shaped profiles as standard.
- Safety thermocouple.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Dimensions excluding the handle protrusion.
- Embedded worktop and removable frame for easy cleaning of the machine.
- High-resistance stainless steel burners.
- Briquettes included.
- Optional doors.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Optional rod grills.

Caractéristiques Générales

- Tiroir de collecte de graisses amovible à l'avant.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille avec profils en V de série.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Dimensions sans tenir compte du saillie de la poignée.
- Plan de travail embouti et cadre amovible pour faciliter le nettoyage de la machine.
- Brûleurs en acier inoxydable haute résistance.
- Briquettes incluses.
- Portes en option.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Grilles en barre (varilla) en option.

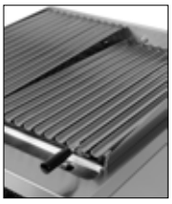
barbacoas | chargrill | barbecue

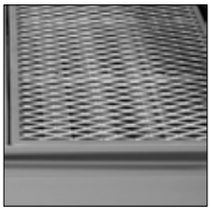
sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B9004S		**Barbacoa 400 sobremesa** Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x930x400 mm.	41 Kg.	12,3 KW	10.578	**1.760 €**
B9008S		**Barbacoa 800 sobremesa** Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x930x400 mm.	66 Kg.	24,60 KW	21.156	**2.820 €**

estante

B9004E		**Barbacoa 400 estante** Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x930x945 mm.	62 Kg.	12,3 KW	10.578	**2.315 €**
B9008E		**Barbacoa 800 estante** Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère	800x930x945 mm.	100 Kg.	24,60 KW	21.156	**3.685 €**





opción parrillas palillería | ver en accesorios | pag. 114

CN9004E
+ CONJUNTO PUERTA 400

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

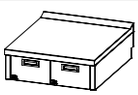
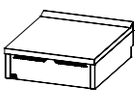
- Stainless steel body.
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.
- Adjustable stainlees steel legs.
- Models with or without drawer.
- Optional doors.

Caractéristiques Générales

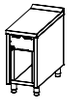
- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes optionelles.

muebles neutros | neutral furniture | meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN9004S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	Si	400x930x316 mm.	28 Kg.	945 €
CNS9004S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	No	400x930x316 mm.	20 Kg.	645 €
CN9008S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	Si	800x930x316 mm.	47 Kg.	1.400 €
CNS9008S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	No	800x930x316 mm.	32 Kg.	795 €

estante

CN9004E		**M. neutro 400 estante** Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	Si	400x930x865 mm.	50 Kg.	1.435 €
CNS9004E		**M. neutro 400 estante** Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	No	400x930x865 mm.	45 Kg.	1.125 €
CN9008E		**M. neutro 800 estante** Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	Si	800x930x865 mm.	80 Kg.	2.030 €
CNS9008E		**M. neutro 800 estante** Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	No	800x930x865 mm.	65 Kg.	1.415 €

40 litros

CPG40L900E

Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C a 99º C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cestas incluidas:
  1 cesta de 1/3 (290x140x200h) y 4 cestas de 1/6 (140x140x200h).
- En opción 4 se incluyen cestas GN 1/8 (140x100x200h)
- Cuba GN 1/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Incluye puertas de serie

- Encendido automático con llama piloto. Incluye puertas de serie.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Incluyen microrruptor y termostato de seguridad.
- Control de potencia mediante regulador de energia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Tank in stainless steel AISI 316.
- Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning of the tank.
- Drainage connectable to general drain.
- Drain filters. MAX-MIN water level.
- Working temperature from 0º to 99 º C.
- High performance burner.
- Adjustable legs.
- Baskets included:
  1 basket 1/3 (290x140x200h) and 4 baskets of 1/6 (140x140x200h).
- Option 4 includes GN 1/8 baskets (140x100x200h).
- Tank GN 1/1.
- Worktop in stainless Steel AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Doors included

- Automatic ignition with pilot flame.
- Standard doors included.

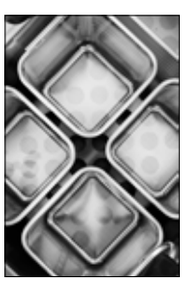
- Stainless steel resistance foldable, to facilitate tank cleaning.
- They include micro-switch and safety thermostat.
- Power control by energy regulator.
- Metallic LED pilots operation indicators.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des aliments.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Vanne de remplissage incluse.
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Vidange connectable à un drain général. Filtres de vidange.
- Niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0º à 99º C.
- Brûleur haute performance.
- Pieds réglables en hauteur.
- Paniers inclus :
  1 panier 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers de 1/6 (140x140x200h).
- L'option 4 inclut des paniers GN 1/8 (140x100x200h).
- Cuve GN 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm.
- Dimensions sans prendre en compte le dépassement de la poignée.
- Portes incluses.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Portes de serie incluses. Brûleur très performant.

- Résistance en acier inoxydable pliable, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Micro-interrupteur et thermostat de sécurité inclus.
- Contrôle de la puissance par régulateur d'énergie.
- Indicateurs de fonctionnement à LEDs métalliques.



| **accesorios** | en pag. 114

40 litros

cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

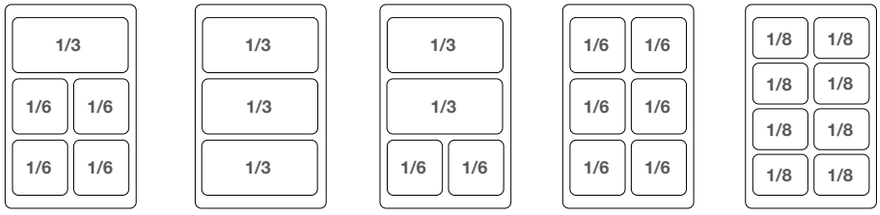
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG40L900E		**Cuecepasta 40 L estante** Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x880 mm.	72 Kg.	13 KW	11.180	3.415 €
CPG40L40L900E		**Cuecepasta 40L + 40L estante** Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L 40 L sur étagère	800x930x880 mm.	130 Kg.	26 KW	22.360	6.100 €

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE40L900E		**Cuecepasta 40 L estante** Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x865 mm.	56 Kg.	13 KW / 380 V 3 + N	3.435 €
CPE40L40L900E		**Cuecepasta 40 L + 40 L estante** Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L + 40 L sur étagère	800x930x865 mm.	100 Kg.	13 + 13 KW / 380 V 3 + N	6.260 €

COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE

OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL

OPCIÓN 2
SIN COSTE ADICIONAL

OPCIÓN 3
PVP 83 €

OPCIÓN 4
PVP 200 €

| **accesorios** | en pag. 114

BMG9004E

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C a 90º C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Cubetas no incluidas.
- Cuba GN 4/3 en modelos 400 mm.
- Cuba GN 8/3 en modelos 800 mm.
- Altura de la cuba 170 mm.

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencias en acero Inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de potencia mediante termostato.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows quick food cooking.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning the tank.
- Drainage connectable to a general drain, includes overflow.
- Filters in each drain.
- MAX-MIN water level indicator.
- Operating temperature from 0º C to 90º C.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Built-in worktop in stainless steel AISI 304, 2 mm thick.
- Includes doors as standard.
- Buckets not included.
- GN 4/3 tank in 400 mm models.
- GN 8/3 tank in 800 mm models.
- Tank height 170 mm.

- Automatic ignition with pilot flame.
- High performance burner.

- Stainless steel resistances.
- Safety thermostat.
- Power control by thermostat.
- Metallic pilots LED operation indicators.

Caractéristiques Générales

- Permet la cuisson rapide des aliments.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Vanne de remplissage incluse.
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Vidange connectable à un drain général, inclut un trop-plein.
- Filtres dans chaque vidange.
- Indicateur de niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0º C à 90º C.
- Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable.
- Plan de travail encastré en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm.
- Portes incluses de série.
- Cuves non incluses.
- Cuve GN 4/3 pour les modèles 400 mm.
- Cuve GN 8/3 pour les modèles 800 mm.
- Hauteur de la cuve 170 mm.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Brûleur haute performance.

- Résistances en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Régulation de puissance par régulateur d'énergie.
- Pilotes LED en metal indicaters de fonctionnement.

| accesorios | en pag. 114

baño maría | bain-marie | bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
BMG9004E		**Baño María 400 estante** Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	50 Kg.	5 KW	4.300	**2.070 €**
BMG9008E		**Baño María 800 estante** Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	75 Kg.	10 KW	8.600	**2.800 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

baño maría | bain-marie | bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BME9004E		**Baño María 400 estante** Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	47 Kg.	3 KW / 230V	**2.005 €**
BME9008E		**Baño María 800 estante** Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	71 Kg.	6,6 KW / 380V 3 + N	**2.770 €**

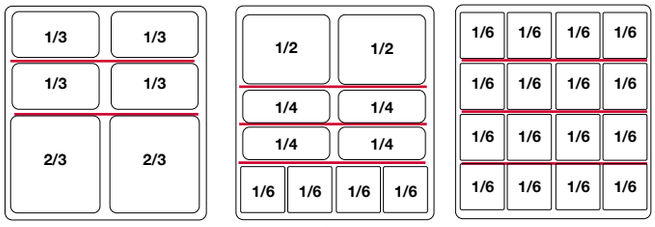
COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM9004

con separador cubeta BM400

separador

110005579	**Separador BM ancho 400**	**342x25x18 mm**	**22 €**

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM9008



con separador cubeta BM800

separador | ver en accesorios | pag. 114

110005455	**Separador BM ancho 800**	**665x25x18 mm**	**33 €**

MF9004E

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm..
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

mantenedor de fritos | fried food warmer | outils pour friture

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF9004S		**Mantenedor de fritos sobremesa 400** Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x930x462 mm.	28 Kg.	1 KW	**1.290 €**
MF9004E		**Mantenedor de fritos estante 400** Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x930x1009 mm.	51 Kg.	1 KW	**1.650 €**

| **accesorios** | en pag. 114

paellero | paella burner | poêle à paella

PLL9008E

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en fundición.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.

General Characteristics

- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made in cast iron.
- Stainless steel countertop AISI 304, thickness 2 mm

Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm.

paellero | paella burner | poêle à paella

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal/h	p.v.p.
PLL9008S		**Paellero sobremesa 800** Paella burner top 800 Poêle à paella de table 800	25 KW **Ø 340 mm.**	**800x930x344 mm.**	**72 Kg.**	**25 KW**	**21.500**	**2.085 €**
PLL9008E		**Paellero estante 800** Paella burner shelf 800 Poêle à paella sur étagère 800	25 KW **Ø 340 mm.**	**800x930x891 mm.**	**110 Kg.**	**25 KW**	**21.500**	**2.875 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

| **accesorios** | en pag. 114

150 litros

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Fondo de la cuba en acero inoxidable AISI 316, paredes en AISI 304 pulido.
- Calentamiento indirecto, cámara con paredes en AISI 304.
- Sin autoclave, tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304,
- Mango resistente al calor.
- Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
- Control del nivel de agua de la cámara.
- Control de la presión de la cámara mediante válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro.
- Termostato de seguridad que evita sobrecalentamientos.
- Incluye grifo de vaciado de alta resistencia.
- Incluye grifo para llenado de agua.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones de la cuba Ø 600x500 mm.

- **Modelos gas,** calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar.

- **Modelos eléctricos,** calentamiento mediante resistencias de aleación INCOLOY con regulador de potencia ajustable. Control de potencia mediante regulador de energía.

- Opción automática incluye llenado y purgado automático de la cámara.

General Characteristics

- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
- Tank bottom in stainless steel AISI 316, walls in polished AISI 304.
- Indirect heating, chamber with walls in AISI 304.
- Without autoclave, balanced lid in AISI 304 stainless steel, with heat-resistant handle.
- Isolation thermally secured by high-density ceramic fiber 64/128.
- Chamber water level control.
- Control chamber pressure by a safety valve calibrated at 0.5 bar,
- vacuum valve and manometer.
- Safety Thermostat that avoids overheating.
- Includes tap high-strength emptying.
- Includes tap for wáter filling.
- Adjustable legs in stainless Steel.
- Tank dimensions Ø 600x500 mm.

- **Gas models,** heating system with tubular burners AISI 304 high efficiency. Ignition by an electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple.

- **Electric models,** heating system by alloy resistance INCOLOY with adjustable power regulator. Power control by energy regulator.

- The automatic option includes automatic filling and purging of the chamber

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec une fine finition satiné.
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli.
- Chauffage indirect, chambre avec parois en AISI 304.
- Sans autoclave, couvercle équilibré en acier inoxidable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur. Isolation thermique par fibre céramique haute densité 64/128.
- Contrôle du niveau de l'eau de la chambre.
- Régulateur de la pression de la chambre par un interrupteur de pression et valve de sécurité calibrés à 0,5 bar, vanne de vide et manomètre.
- Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement.
- Robinet à haute résistance de vidange inclus.
- Robinet pour le remplissage d'eau inclus.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Dimensions du réservoir Ø 600x500 mm.

- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 haute efficacité. Allumage à l'aide d'un composant électrique et brûleur pilote. Vanne de régulation de chauffage équipé d'un système de sécurité avec thermocouple.

- **Modèles électrique**, système de chauffage par résistances avec un alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable. Contrôle de la puissance par régulateur d´energie.

- L'option automatique inclut le remplissage et la purge automatiques de la chambre.

150 litros

marmita | boiling pan | marmitte

referencia	descripción	carga agua cámara	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
MG150L900E	Marmita 150 L boiling pan 150L Marmitte 150L	manual	800x930x1025 mm.	155 Kg.	24 KW	20.640	**9.065 €**
MG150L900EA		automática	800x930x1025 mm.	155 Kg.	24 KW	20.640	**10.870 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

marmita | boiling pan | marmitte

referencia	descripción	carga agua cámara	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
ME150L900E	Marmita 150 L boiling pan 150L Marmitte 150L	manual	800x930x1025 mm.	155 Kg.	16 KW / 400 V 3 + N	**8.715 €**
ME150L900EA		automática	800x930x1025 mm.	155 Kg.	16 KW / 400 V 3 + N	**10.775 €**

80 litros

SBG80L900E

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
- Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesor 2 mm.
- Tanque construido en acero inoxidable.
- Fondo de la cuba metálica con tratamiento para maximizar rendimiento.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304
- Mango resistente al calor.
- Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Mecanismo de elevación manual.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye grifo para llenado de agua.
- Dimensiones de la cuba 700x570x228h mm.

- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar. Rango de temperatura 100° C – 300° C.

- **Modelos eléctricos,** calentamiento mediante batería de resistencias eléctricas. Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamientos. Temperatura controlada mediante termostato, rango 100° C – 300° C.

General Characteristics

- Body in AISI 304 stainless steel.
- Countertop in AISI 304 stainless steel, 2 mm thickness.
- Tank made of stainless steel.
- Metallic tank bottom treated to maximize performance.
- Balanced lid in AISI 304 stainless steel.
- Heat-resistant handle.
- Thermal insulation ensured by high-density ceramic fiber 64/128.
- Lid equipped with an ergonomic handle.
- Manual lifting mechanism.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Includes a faucet for water filling.
- Tank dimensions: 700x570x228h mm.

- **Gas models**, heating system by AISI 304 high efficiency tubular burners. Ignition by electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple. Controlled temperature range 100°C-300°C.

- **Electric models**, heating system by battery of electrical resistances. Safety thermostat to avoid overheating. Temperature controlled by thermostat, range 100° C-300° C.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm.
- Cuve en acier inoxydable.
- Fond de cuve métallique traité pour maximiser la performance.
- Couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304.
- Poignée résistante à la chaleur.
- Isolation thermique assurée par une fibre céramique haute densité 64/128.
- Couvercle doté d'une poignée ergonomique.
- Mécanisme de levage manuel.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Comprend un robinet pour le remplissage d'eau.
- Dimensions de la cuve : 700x570x228h mm.

- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs en forme de tuyaux AISI 304 de grande efficacité. Démarrage pas pièces électrique et brûleur pilote. Valve pour le control du surchauffement avec thermostat de sécurité et thermopar. Température contrôlée de 100°C á 300° C.

- **Modèles électrique**, système de chauffage par batterie de résistances électriques. Thermostat de sécurité afin d'éviter un surchauffement. Température contrôlée par un thermostat de 100° C á 300° C.

80 litros

sartén basculante | tilting bratt pan | poêle basculante

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
SBG80L900E		**Sartén basculante 80 L** Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	**800x930x1025 mm.**	**143 Kg.**	**22 KW**	**18.920**	**8.085 €**

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

sartén basculante | tilting bratt pan | poêle basculante

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
SBE80L900E		**Sartén basculante 80 L** Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	**800x930x1025 mm.**	**143 Kg.**	**10 kW/400 V** **3 + N**	**8.185 €**

lavamanos | washbasin | lave-mains

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
LAVMS	**Lavamanos de sobremesa** Washbasin activated by knee Lave-mains qui fonctionne avec le genou	400x400x255 mm.	6 Kg.	295 €
LAVM	**Lavamanos de pie** Washbasin activated by foot Lave-mains qui fontionne avec le pied	400x400x895 mm.	12 Kg.	398 €

LAVMS

LAVM

Características Generales

- Construido totalmente en acero inoxidable. Se suministra totalmente equipado para su instalación. Conexión estándar. Pulsador temporizador de fácil accionamiento. Regulador de temperatura para agua fría y caliente. Tubos flexibles de 1/2” para aguas de alta presión. Válvula de desagüe.

General Characteristics

Stainless steel construction. It is provided totally equipped for its installation. Standard connection. Timer button for easy operation. Temperature regulator for cold and hot water. Flexible tubes of 1/2” for high pressure waters. Drain valve.

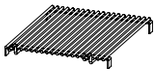
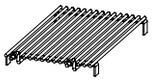
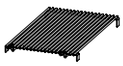
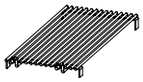
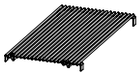
Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable. Il est fourni totalement équipé pour son installation. Connexion standard. Bouton minuterie facile à utiliser. Contrôleur de température pour eau froide et chaude. Tubes flexibles de 1/2” pour eaux de haute pression. Robinet de vidange.

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	s.100	s.500	s.600	s.750	s.900	p.v.p.
RGT600	**Recoge grasas trasero 600** Rear grease tray 600 bac à graisse arrière 600	607x85x105 mm.		•					95 €
RGT800	**Recoge grasas trasero 800** Rear grease tray 800 bac à graisse arrière 800	807x85x105 mm.		•					115 €
RGT1000	**Recoge grasas trasero 1000** Rear grease tray 1000 bac à graisse arrière 1000	1007x85x105 mm.		•					135 €
110003201	**Palastro recoge grasa fogón** Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	264x380x55 mm.	8 Kg.		•				165 €
110002978S	**Palastro soldado Barbacoa** Welded metal sheet Barbecue Plaque soudée pour barbecue	265x380x87 mm.	7 Kg.		•				125 €
110003127	**Palastro serie 600 / Recoge Grasa** Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x520x55 mm.	14 Kg.			•			200 €
110003629	**Palastro BASIC 600 / Recoge Grasa** Griddle plate BASIC 600 with grease tray Plaque de cuisson BASIC 600 avec bac à graisse	400x520x55 mm.	14 Kg.			•			200 €
110003067	**Palastro serie 750 / Recoge Grasa** Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55 mm.	20 Kg.				•		250 €
110003631	**Palastro BASIC 750 / Recoge Grasa** Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55 mm.	20 Kg.				•		250 €
110005449	**Palastro 900 / Recoge Grasa** Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x790x55 mm.	25 Kg.					•	310 €
110004888	**Reducción de Parrilla esmaltada** Enamelled grill reduction Réducteur de cuisine émaillé	165x165x10 mm.	0,15 Kg.		•	•	•	•	22 €
110005776	**Reductor Parrilla Paellero** Grill reduction paella burner Réducteur de poêle à paella	420x420x20 mm	0,7 kg.	• PLL3100S			•		140 €
110005580	**Reductor Parrilla Paellero** Grill reduction paella burner Réducteur de poêle à paella	500x500x20 mm.	0,9 kg.					•	150 €
110003777	**Quemador 6,8 a 8,5 kW** Burner 6,8 to 8,5 kW. Bruleur 6,8 a 8,5 kW.					•	•		135 €
110004918	**Quemador basic 5,5 a 7,5 KW.** Burner basic 5,5 to 7,5 KW. Bruleur basic 5,5 a 7,5 KW.						•		125 €
110005628	**Quemador 6,8 a 10,8 KW.** Burner 6,8 a 10,8 KW. Bruleur 6,8 a 10,8 KW.					•	•		250 €
110004919	**Quemador 9 a 10,8 KW.** Burner 9 to 10,8 KW. Bruleur 9 a 10,8 KW.						•	•	165 €
110005579	**Separador BM ancho 400** Divider BM 400 Cloison BM 400	342x25x18 mm.	0,25 kg.				•	•	22 €
110005455	**Separador BM ancho 800** Divider BM 800 Cloison BM 800	665x25x18 mm.	0,25 kg.					•	33 €
110005673	**Kit Soporte Pared Salamandra**		1,7 kg.						190 €

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	s.100	s.500	s.600	s.750	s.900	p.v.p.
110001051		**Cesta 6 L** Basket 6 L Panier 6 L	210x210x100 mm.	1,5 Kg.	•					63 €
110001063		**Cesta 8 L** Basket 8 L Panier 8 L	220x240x100 mm.	1,8 Kg.	•	•				83 €
110001132		**Cesta 10 L** Basket 10 L Panier 10 L	220x280x100 mm.	2,5 Kg.	•	•				90 €
110003055		**Cesta 20 L** Basket 20 L Panier 20 L	508x280x100 mm.	4 Kg.		•				155 €
110005146		**Cesta 8 L FDG - 10 L FDE** Basket 8 L FDG - 10 L FDE Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	1,20 Kg.			•			105 €
110005147		**Soporte cesta FDG8L - FDE10L** Basket support 8 L FDG8L - FDE10L Support de panier 8 L FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	0,60 Kg.			•			68 €
110005143		**Cesta FDG12L - FDE15L** Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L.	235x330x105 mm.	1,40 Kg.				•		115 €
110005144		**Soporte cesta FDG12L - FDE15L** Basket support FDG12L - FDE15L Support de panier FDG12L - FDE15L	253x384x105 mm.	0,73 Kg.				•		73 €
110005145		**Cesta media FDG12L - FDE15L** Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	1,00 Kg.				•		73 €
110004492		**Cesta 20L FDG - 22LFD** Basket 20L FDG - 22LFD Panier 20L FDG - 22LFD	284x390x125 mm.	2,4 Kg.					•	135 €
110004755		**Cesta 1/2 20L FDG 22LFD** Basket 1/2 20L FDG 22LFD Panier 1/2 20L FDG 22LFD	140x390x125 mm.	1,5 Kg.					•	105 €

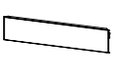
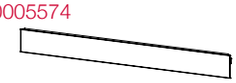
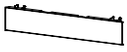
●●●●●●●● parrilla palillería

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	s.100	s.500	s.600	s.750	s.900	p.v.p.
110005927		**Parrilla palilleria B6008 varilla inox 304** circular rod grill B6008 grille à tige circulaire B6008	365x507x70 mm.	4,2 Kg.			•			190 €
110005928		**Parrilla palilleria B6006 varilla inox 304** circular rod grill B6006 grille à tige circulaire B6006	268x507x70 mm.	3,2 Kg.			•			170 €
110005929		**Parrilla palilleria B7504/B7508 varilla inox 304** circular rod grill B7504/B7508 grille à tige circulaire B7504/B7508	365x657x70 mm.	5,4 Kg.				•		210 €
110005930		**Parrilla palilleria B7506 varilla inox 304** circular rod grill B7506 grille à tige circulaire B7506	268x657x70 mm.	4 Kg.				•		185 €
110005931		**Parrilla palilleria B9004/B9008 varilla inox 304** circular rod grill B9004/B9008 grille à tige circulaireB9004/B9008	365x787x70 mm.	6,5 Kg.					•	230 €
110005244		**Briquetas cerámica caja 40 Ud** Ceramic briquettes box 40 units Briquettes en céramique boîte 40 unités		1,5 Kg.	•		•	•	•	130 €

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627	**Conjunto puerta 400** Door kit 400 Ensemble de porte 400	310x454x80 mm. 1 puerta	3,5 Kg.	**170 €**
110003626	**Conjunto puerta 600** Door kit 600 Ensemble de porte 600	510x454x80 mm. 1 puerta	5 Kg.	**220 €**
110003625	**Conjunto puerta 800** Door kit 800 Ensemble de porte 800	355x454x80 mm. 2 puertas	4+4 Kg.	**350 €**
110004227	**Conjunto puerta 1200** Door kit 1200 Ensemble de porte 1200	554x454x80 mm. 2 puertas	6+6 Kg.	**505 €**

S.600

		puertas			
		400	600	800	1200
		110003627	110003626	110003625	110004227
cocinas	C2F600E			•	
	C3F600E				•
	CB2F600E	•			
	CB4F600E			•	
	CB6F600E				•
	CE2P600E	•			
	CE4P600E			•	
fry-top	FT6006E		•		
	FT6008E			•	
	FT6006ECR		•		
	FT6008ECR			•	
	FTE6006E		•		
	FTE6008E			•	
	FTE6006ECR		•		
	FTE6008ECR			•	
barbacoas	B6006E		•		
	B6008E			•	
m. neutros	CN6004E	•			
	CNS6004E	•			
	CN6008E			•	
	CNS6008E			•	
manten. fritos	MF6004E	•			
paellero	PLL6006E		•		

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	s.600	s.750	s.900	p.v.p.
110005571		**Rodapié frontal 400** front skirting 400 plinthe avant 400	400x130x90 mm.	0,7 Kg.	•	•	•	**63 €**
110005572		**Rodapié frontal 600** front skirting 600 plinthe avant 600	600x130x90 mm.	1 Kg.	•	•		**78 €**
110005573		**Rodapié frontal 800** front skirting 800 plinthe avant 800	800x130x90 mm.	1,2 Kg.	•	•	•	**95 €**
110005574		**Rodapié frontal 1200** front skirting 1200 plinthe avant 1200	1200x130x90 mm.	1,8 Kg.	•	•	•	**120 €**
110005575		**Rodapié lateral 600** side skirting 600 plinthe latérale 600	525x130x90 mm.	0,8 Kg.	•			**78 €**
110005576		**Rodapié lateral 750** side skirting 750 plinthe latérale 750	675x130x90 mm.	1 kg.		•		**88 €**
110005577		**Rodapié lateral 900** side skirting 900 plinthe latérale 900	855x130x90 mm.	1,3 kg			•	**105 €**

S. 750

		puertas			
		400	600	800	1200
		110003627	110003626	110003625	110004227
cocinas	C2F750E	•			
	C4F750E			•	
	C6F750E				•
	CB2F750E	•			
	CB4F750E			•	
	CB6F750E				•
	CE2P750E	•			
	CE4P750E			•	
	CE6P750E				•
placa radt.	PR7504E	•			
	PR7508E			•	
	PR2F7508E			•	
fry-top	FT7504E	•			
	FT7506E		•		
	FT7508E			•	
	FT7504ECR	•			
	FT7506ECR		•		
	FT7508ECR			•	
	FTE7504E	•			
	FTE7506E		•		
	FTE7508E			•	
	FTE7504ECR	•			
	FTE7506ECR		•		
	FTE7508ECR			•	
barbacoas	B7504E	•			
	B7506E		•		
	B7508E			•	
m. neutro	CN7504E	•			
	CNS7504E	•			
	CN7508E			•	
	CNS7508E			•	
manten. fritos	MF7504E	•			
paellero	PLL7508E			•	

| Kit de Ruedas

110005578 **kit de ruedas 2 C/ freno y 2 S / freno** **210 €**

wheel kit (2 with brake and 2 without brake)
kit de roues (2 avec frein et 2 sans frein)

S. 900

		puertas		
		400	800	1200
		110003627	110003625	110004227
cocinas	C2F900E	•		
	C4F900E		•	
	C6F900E			•
	CE2P900E	•		
	CE4P900E		•	
	CE6P900E			•
placa radt.	PR9004E	•		
	PR9008E		•	
fry-top	FT9004E	•		
	FT9008E		•	
	FT9004ECR	•		
	FT9008ECR		•	
	FTE9004E	•		
	FTE9008E		•	
	FTE9004ECR	•		
	FTE9008ECR		•	
barbacoas	B9004E	•		
	B9008E		•	
m. neutro	CN9004E	•		
	CNS9004E	•		
	CN9008E		•	
	CNS9008E		•	
manten. fritos	MF9004E	•		
paellero	PLL9008E		•	

condiciones de venta

conditions of sale

conditions de vente

1. PEDIDOS:
Los pedidos deberán cursarse por escrito mediante e-mail. En el vendrán reflejada la referencia y descripción de cada producto indicada en la tarifa vigente, así como todas las indicaciones necesarias para que el pedido sea cursado correctamente.

Una vez tramitado se devolverá el pedido con referencia HR al cliente solicitando verificación del mismo. En caso de no recibir confirmación se dará por correcto. Queda reservado el derecho rectificación o anulación para los pedidos de los clientes que incumplan algunas de las condiciones.

2. PRECIOS:
Los precios indicados en la tarifa serán de venta al público. En ningún caso incluirán la instalación ni la puesta en marcha del artículo. I.V. A. no incluido.

3. FORMA DE PAGO / CRÉDITO:
Pedidos inferiores a 300 €: giro a 30 días;
Pedidos de 300 € a 600 €: 2 giros a 30 y 60 días

Pedidos superiores a 600 € máx. 60 días sin día de pago.

El primer pedido para los nuevos clientes será mediante transferencia anticipada. En caso de no efectuarse el pago de la factura en el vencimiento acordado, FAINCA HR se reserva el derecho a adeudar los gastos que se puedan producir del retraso producido.

4. TRANSPORTE Y PORTES:
Península y Baleares:
Los portes serán a cargo de HR para pedidos superiores a 300 euros, para pedidos inferiores dichos portes correrán a cargo del cliente e incluidos en factura. En caso de transporte urgente dichos portes serán a cargo del cliente.

Canarias:
Los portes serán a cargo de FAINCA HR para pedidos superiores a 600 €; para pedidos inferiores los portes correrán por cuenta del cliente e incluidos en Factura. En caso de transporte urgente dichos portes correrán por cuenta del cliente.

En cualquiera de los casos, los gastos de Aduana de entrada en Canarias e IGIC correrán siempre por cuenta del cliente.

Extranjero:
Los portes, así como los gastos de Aduana e impuestos de entrada en su país, serán íntegramente a cargo del cliente.

Comunicación de incidencias:
En caso de incidencia en el transporte no se admitirán reclamaciones transcurridas 24 horas desde la recepción de la misma de lo contrario FAINCA HR declina toda responsabilidad sobre dicha incidencia.

5. DEVOLUCIONES:
La mercancía debe de venir en perfecto estado sin quitar ningún tipo de protección, con todo su embalaje original para lo que se le solicitaran al cliente fotografías del estado de la misma.
Los gastos de devolución generados serán por cargo de cliente (portes ida y vuelta, embalaje).
Una vez recibida la mercancía y en caso de que el material no cumpla con todos los requisitos exigidos se enviarán fotografías al cliente y se procederá a la devolución de la misma al cliente quedando anulado el correspondiente abono.
La mercancía no se abonará hasta que no se proceda a su venta en devoluciones de artículos de líneas 600, 750, 900 y mobiliario.
No se aceptará ninguna devolución sin el consentimiento de FAINCA HR.

6. GARANTÍA:
La pieza solicitada en garantía se enviará con cargo provisional hasta no recibir la defectuosa en fabrica y proceder a su revisión. Se realizará abono del articulo siguiendo las condiciones del estado del mismo. La devolución del articulo será por cuenta del cliente.

La instalación de maquinaria y el mantenimiento de todos los equipos deberán de ser realizados por personal cualificado, FAINCA HR se reserva el derecho a anular la garantía en caso de que el cliente no presente los informes solicitados cuando le sean requeridos.

La garantía sobre los defectos en fabricación será establecida según la ley vigente.

La mano de obra no está cubierta por la garantía.

7. CONDICIONES DE PAGO:
Todas las operaciones para los clientes principiantes serán abonadas mediante pago anticipado. Para el resto de los clientes, en el caso de no efectuarse el pago de facturas en los vencimientos acordados, se efectuarà un adeudo de los gastos de devolución.

8. INFORMACIÓN: FAINCA HR, S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que se crean necesarias, sin que perjudique las características de los productos.

1.ORDERS:

Orders must be placed in writing by email. The email will indicate the reference and description of each product as reflected in the price list, as well as all the necessary indications so that the order is processed correctly.

Once the order is processed -with reference HR- it will be returned to the customer in order to ask such customer for verification. In case of not receiving customer's confirmation, it will be taken as correct.

The right of rectification or cancellation is reserved for the orders of customers who fail to comply with some of the conditions.

2. PRICES:

The prices indicated in the price list will be for sale to the public.

In no case will they include the installation or commissioning of the article. VAT not included.

3. CONDITIONS AND METHOD OF PAYMENT:

Orders under €300: 30-day transfer;
Orders from 300 € to 600 €: 2 transfers to 30 and 60 days

Orders over 600 € maximum 60 days without payday.

The first order for new customers will be paid in advance.

In case of not making the payment of the invoice in the agreed due, FAINCA HR reserves the right to owe the expenses that may occur from the delay produced.

4. TRANSPORT:

Iberian Peninsula and Balearic Islands transport:
Shipping fees will be paid by HR for orders over 300 euros, for lower orders such shipping fee will be borne by the customer and included in the invoice. In case of urgent transport, such shipping fee will be borne by the customer.

Canary Islands transport:
The postage will be borne by HR for orders over € 600, for lower orders, the postage will be borne by the customer and included in the invoice. In case of urgent transport, these postage will be borne by the customer. The expenses derived from the import will be assumed by the client so they will be issued an invoice.

International transport:
The postage will be entirely borne by the customer.

Incident communication:
In case of incident in the transport, claims will not be accepted after 24 hours from the receipt of the same otherwise FAINCA HR declines all responsibility for said incident.

5. RETURNS:

The merchandise must come in perfect condition without removing any type of protection, with all its original packaging for which the client will be asked for photographs of the state of the same.

The return costs generated will be charged to the customer (postage round trip, packaging).

Once the merchandise has been received and in the event that the material does not meet all the requirements, photographs will be sent to the customer and will be returned to the customer, the corresponding payment being canceled.

The merchandise will not be paid until it is sold in returns of items of lines 600, 750, 900 and furniture.

No return will be accepted without the consent of FAINCA HR.

6. WARRANTY:

The part requested in warranty will be sent with provisional charge until the defective one is received in the factory and proceed to its revision. The payment of the article will be made if it meets the adequate conditions. The return of the item will be at the customer's expense.

The installation of machinery and the maintenance of all equipment must be carried out by qualified personnel. FAINCA HR reserves the right to cancel the guarantee in case the client does not submit the requested reports when they are required.

The warranty on manufacturing defects will be established according to the current law.

Labor cost for installation is not covered by the warranty.

7. INFORMATION: FAINCA HR, S.L. has the right to introduce, without prior notice, the modifications that are deemed necessary, without harming the characteristics of the products.

condiciones de venta

conditions of sale

conditions de vente

1.COMMANDES:

Les commandes doivent être passées par écrit par e-mail. L'email reflétera la référence et la description de chaque produit indiqué dans le tarif en vigueur, ainsi que toutes les indications nécessaires pour que la commande soit traitée correctement.

Une fois traitée, la commande -avec référence HR- sera retournée au client demandant la vérification de celle-ci. En cas de non-réception de la confirmation, elle sera considérée comme correcte.

Le droit de rectification ou d'annulation est réservé aux commandes des clients qui ne respectent pas certaines des conditions.

2. PRIX:

Les prix indiqués dans le tarif seront à vendre au public.

En aucun cas, ils n'incluront l'installation ou la mise en service de l'article. TVA non incluse.

3. CONDITIONS ET MODE DE PAIEMENT:

Commandes inférieures à 300 € : 30 jours virement;

Commandes de 300 € à 600 € : 2 virements à 30 et 60 jours

Commandes supérieures à 600 € maximum 60 jours sans jour de paie.

La première commande pour les nouveaux clients se fera par virement anticipé.

En cas de non-paiement de la facture dans l'échéance convenue, FAINCA HR se réserve le droit de toucher les frais qui pourraient résulter du retard produit.

4. TRANSPORT:

Péninsule et îles Baléares:

Les frais de port seront à la charge de HR pour les commandes supérieures à 300 euros, pour les commandes inférieures, ces frais de port seront à la charge du client et inclus dans la facture. En cas de transport urgent, ces frais de port seront à la charge du client.

Îles Canaries:

Les frais de port seront à la charge de HR pour les commandes supérieures à 600 €, pour les commandes inférieures, les frais de port seront à la charge du client et inclus dans la facture. En cas de transport urgent, ces frais de port seront à la charge du client. Les frais dérivés de l'importation seront pris en charge par le client afin qu'il reçoive une facture pour eux.

International:

Les frais de port seront entièrement à la charge du client.

Communication en cas d'incident:

En cas d'incident dans le transport, les réclamations ne seront pas acceptées après 24 heures à compter de la réception de la même, sinon FAINCA HR décline toute responsabilité pour ledit incident.

5. RETOURS :

La marchandise doit venir en parfait état sans enlever aucun type de protection, avec tout son emballage d'origine pour lequel le client sera invité à prendre des photographies de l'état de celle-ci.

Les frais de retour générés seront à la charge du client(frais de port aller-retour, emballage).

Une fois la marchandise reçue et dans le cas où le matériel ne répond pas à toutes les exigences, des photographies seront envoyées au client et seront retournées au client, le paiement correspondant étant annulé.

La marchandise ne sera pas payée tant qu'elle n'aura pas été vendue en retour d'articles de lignes 600, 750, 900 et de meubles.

Aucun retour ne sera accepté sans le consentement de FAINCA HR.

6. GARANTIE :

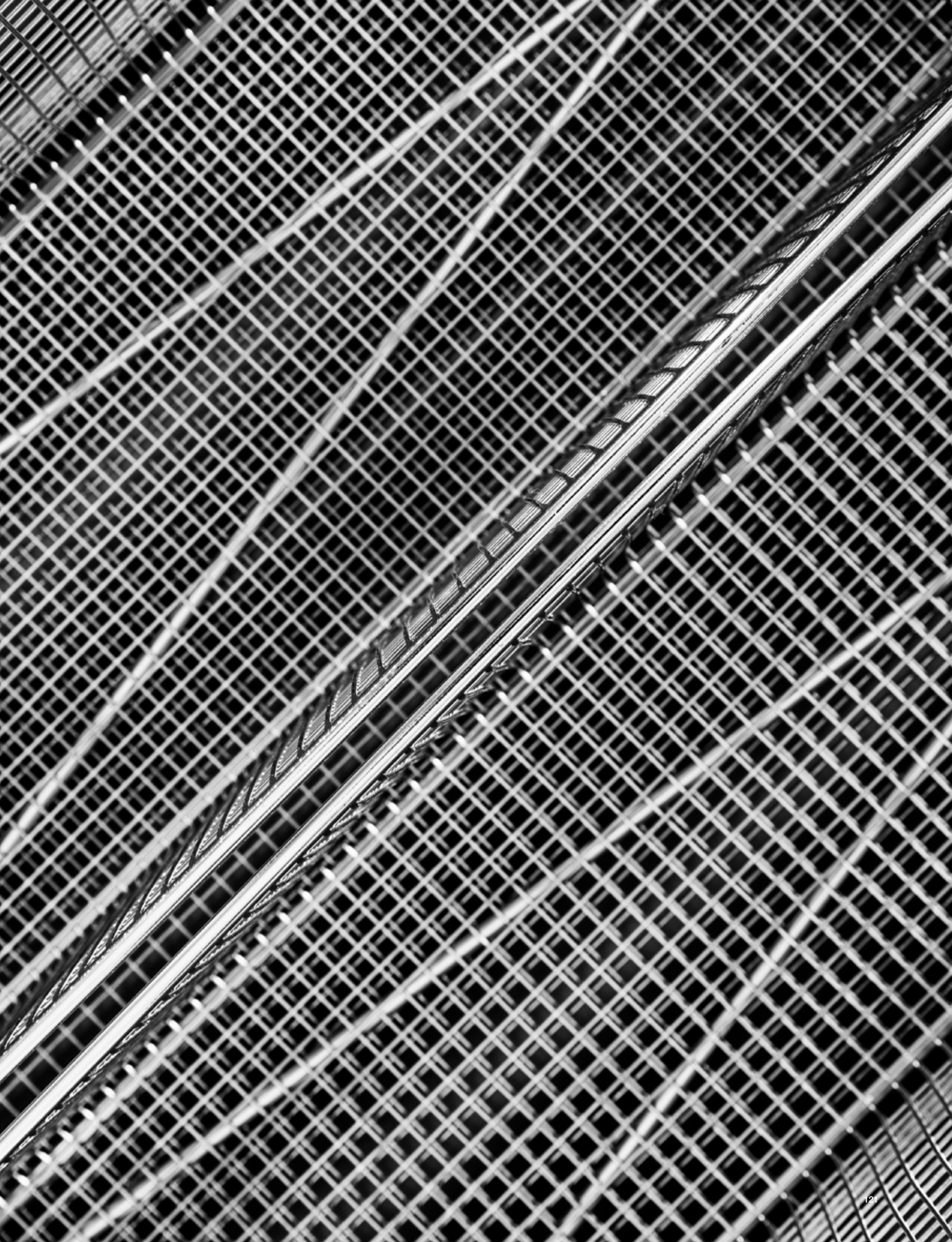
La pièce demandée en garantie sera envoyée avec charge provisoire jusqu'à ce que la pièce défectueuse soit reçue en usine et procède à sa révision. Le paiement de l'article sera effectué en suivant les conditions de l'état de celui-ci. Le retour de l'article sera à la charge du client.

L'installation des machines et la maintenance de tous les équipements doivent être effectuées par du personnel qualifié, FAINCA HR se réserve le droit d'annuler la garantie dans le cas où le client ne soumet pas les rapports demandés lorsqu'ils sont requis.

La garantie sur les défauts de fabrication sera établie conformément à la loi en vigueur.

La main-d'œuvre n'est pas couverte par la garantie.

7. INFORMATION: FAINCA HR, S.L. a le droit d'introduire, sans préavis, les modifications sont jugées nécessaires, sans nuire aux caractéristiques des produits.



Diev, diseño evolutivo / Tfno. 957 510 782 / www.diev.es
Diseño, maquetación, fotografía, infografía e impresión

Polg. Ind. Mantón de Manila
M-3, Parc.20, 21 y 22.
Apto. Correos 255.
14940 Cabra (Córdoba) - Spain

Tfno.: + 34 957 525 464
Fax: + 34 957 524 664

direccion@faincahr.es

administracion@faincahr.es

contabilidad@faincahr.es

tecnico1@faincahr.es

tecnico@faincahr.es

export@faincahr.es

comercial@faincahr.es

www.faincahr.es