



## COCCIÓN AUXILIAR

### Índice *páginas*

334	BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS
336	BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL
337	ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS
338	ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR
340	BARBACOAS A GAS DE AGUA CON DEFLECTORES FONDO 700
341	HORNILLOS A GAS
342	COCINAS A GAS LÍNEA 600
343	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700
344	COCINAS A GAS SERIE 550
346	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700
348	COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900
349	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
350	FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POTENCIADAS
351	FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE Y FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL
352	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
353	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA
354	FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600
355	PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK
356	PLANCHAS A GAS DE 6mm
357	PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA
358	PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO
359	PLANCHAS A GAS CON FUEGO
360	PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA
361	FRY-TOP A GAS SERIE SNACK
362	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
363	GRILLS ELÉCTRICOS
364	GRILL ELÉCTRICO DE VITROCERÁMICA
365	PLACAS DE INDUCCIÓN
366	ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS
367	ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS
368	ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

369	HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA
371	HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA KOMPACT
372	HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN
374	HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS TECNOLOGÍA QUBI
378	FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS
379	CARROS CALIENTES
380	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN
381	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES
382	PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE
384	MÁQUINAS PARA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES
386	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK
387	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE
388	CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS
389	MESAS CALIENTES
390	CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS
391	MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS
392	TOSTADORES DE PAN
393	TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET
394	SALAMANDRAS
395	HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA
396	HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS
397	HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS
398	HORNO DE LEÑA Y GAS TITAN
400	HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
402	HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL
404	HORNOS DE PIZZA A GAS
405	HORNOS DE PIZZA A GAS XL
406	AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES
407	AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD
408	LAMINADORA PARA PIZZA
409	FORMADORA PARA PIZZA



## BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 1C



GGSD 4C



GGSD 2C



GGSD 5C



# BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

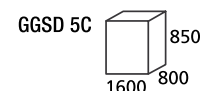
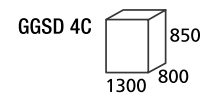
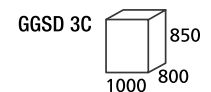
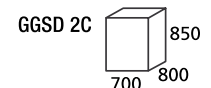
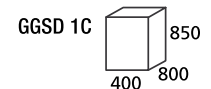


GGSD 3C



## BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA		POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
		ancho	fondo		PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
GGSD 1C	1	300	520	14,7	1,142 kg/h	1,554 m3/h
GGSD 2C	2	2x300	520	29,4	2,284 kg/h	3,108 m3/h
GGSD 3C	3	3x300	520	44,1	3,426 kg/h	4,662 m3/h
GGSD 4C	4	4x300	520	58,8	4,568 kg/h	6,216 m3/h
GGSD 5C	5	5x300	520	73,5	5,710 kg/h	7,770 m3/h



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO

PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO

KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO

## Características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rápidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud, con quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.

- Quemadores rectos y dobles con sistema de protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado. Dimensiones de cada parrilla 300x520mm.





# BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL



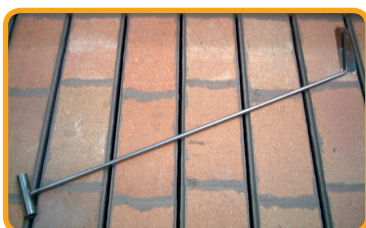
PARRILLA ESTÁTICA  
EN ACERO INOX



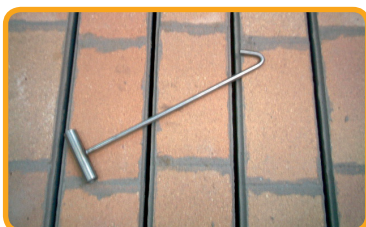
PARRILLA EST. HIERRO



PARRILLA EST. INTERIOR



RASTRO PARA CENIZA



GANCHO PARA PARRILLAS



CAVE 600-125

## SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES		Nº PARRILLAS
	ancho	fondo	alto	INF.	SUP.	
CAVE 600-100	1000	600	900	1	1	4
CAVE 600-125	1250	600	900	1	1	5
CAVE 600-150	1500	600	900	2	2	6
CAVE 600-175	1750	600	900	2	2	7
CAVE 600-200	2000	600	900	2	2	8

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.  
 Altura cámara de pollos: 240mm.  
 Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

## SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES		Nº PARRILLASA
	ancho	fondo	alto	INF.	SUP.	
CAVE 800-100	1000	800	900	1	1	4
CAVE 800-125	1250	800	900	1	1	5
CAVE 800-150	1500	800	900	2	2	6
CAVE 800-175	1750	800	900	2	2	7
CAVE 800-200	2000	800	900	2	2	8

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.  
 Altura cámara de pollos: 240mm.  
 Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

DE SERIE

## Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- De serie se suministran con altura de cámara de 120mm para carne y pescado y parrilla de hierro.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Todos los modelos disponen de ruedas.



# ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS



CCVR-1650-S



CCVR-1900-D

## LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS
	ancho	fondo	alto				
CCVR-900-S	900	900	900	3	1	1	9
CCVR-1150-S	1150	900	900	4	1	1	12
CCVR-1400-S	1400	900	900	5	2	2	15
CCVR-1650-S	1650	900	900	6	2	2	18
CCVR-1900-S	1900	900	900	7	2	2	21
CCVR-2150-S	2150	900	900	8	2	2	24
CCVR-2400-S	2400	900	900	9	3	3	27
CCVR-2650-S	2650	900	900	10	3	3	30



## LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS
	ancho	fondo	alto				
CCVR-900-D	900	900	1120	5	1	1	15
CCVR-1150-D	1150	900	1120	7	1	1	21
CCVR-1400-D	1400	900	1120	9	2	2	27
CCVR-1650-D	1650	900	1120	11	2	2	33
CCVR-1900-D	1900	900	1120	13	2	2	39
CCVR-2150-D	2150	900	1120	15	2	2	45

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Parrilla rotativa pollos abiertos

Espada de pollos

Espada de cochinitos

Parrilla rotativa patatas

Parrilla rotativa multiusos

Parrilla estática para carne y pescado de hierro

Parrilla estática para pollo de acero

Parrilla interior 268x400 CAVE 600

268x600 CAVE 800 y CCVR

Gancho para parrillas

Rastro para cenizas

## Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Se suministran con parrillas rotativas para pollos abiertos. Para cambio para otro tipo de espadas y parrillas consultar precios.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Ladrillos fácilmente sustituibles.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples. Dos para los asadores dobles.

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 400V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- **LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.**
- **LAS ESPADAS PARA COCHINITO SOPORTAN HASTA 10Kg. DE PESO MÁXIMO.**





# ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO AG 29



ASADOR ROTATIVO  
A GAS MULTIUSOS AG 20-900



ESPADA DE POLLOS



ESPADA DE COCHINITOS



PARRILLA ROTATIVA  
MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA  
POLLOS



PARRILLA ROTATIVA  
PATATAS

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Espadas (finas, medias o gruesas)

Parrilla estática acero inox.

Parrillas estática hierro

Espada de pollos

Espada de cochinitos

Parrilla rotativa multiusos

Parrilla rotativa pollos abiertos

Parrilla rotativa patatas



# ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO



ASADOR DOBLE

## RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h

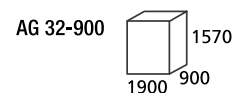
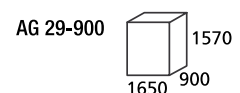
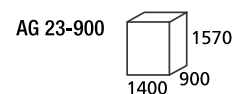
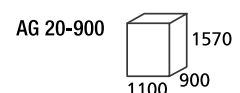
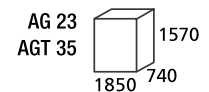
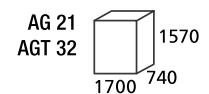
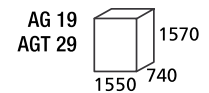
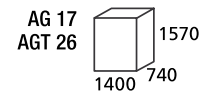
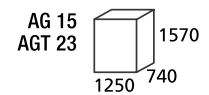
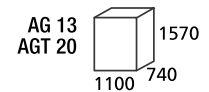
## RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h

## DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
AG 20-900	3	5	22,2	1,590 kg/h	2,145 m³/h
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h

## RODIZIO



## Características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motoreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor trifásico: 120W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 5Kg. DE PESO MÁXIMO.**
- **OPCIONAL: MODELOS CON ARMARIO CALIENTE.**







# BARBACOAS A GAS DE AGUA CON DEFLECTORES FONDO 700



GVD 3G



GVD 4G



GVD 1G



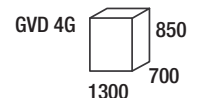
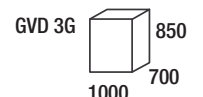
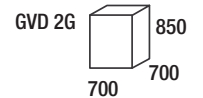
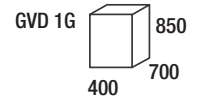
SGVD 2G



SGVD 3G

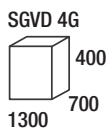
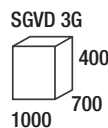
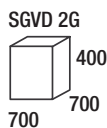
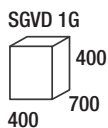
## ALTURA 850

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
GVD 1G	1x(300x510)	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h
GVD 2G	2x(300x510)	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h
GVD 3G	3x(300x510)	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h
GVD 4G	4x(300x510)	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h



## ALTURA 400

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS	
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)
SGVD 1G	1x(300x510)	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h
SGVD 2G	2x(300x510)	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h
SGVD 3G	3x(300x510)	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h
SGVD 4G	4x(300x510)	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg

KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO

VARILLA SOPORTE CARBÓN VOLCÁNICO

## Características

- Barbacoas a gas de agua construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
- Seguridad por termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- Estas barbacoas se suministran de serie para utilizar con agua. Si se desean utilizar con carbón volcánico se deben solicitar las varillas (10 unidades por parrilla) y 35 Kg. de carbón volcánico por parrilla.



# HORNILLOS A GAS

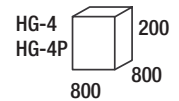
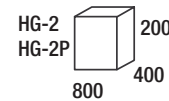
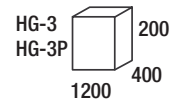
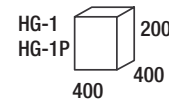


HG-2



HG-4

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL
HG-1	80	1x2	1720	195 g/h	0,260 m³/h
HG-2	80+100	1x2+1x3, 10	4386	347 g/h	0,460 m³/h
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h
HG-4	2x100+2x80	2x2+2x2,5	7768	740 g/h	1,060 m³/h



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PLACA LISA GRANULADA 275x370 mm PARA HG-1/HG-1P

PLACA LISA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P

PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P

PARRILLA REDUCTORA



HG-2P



HG-4P

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL
HG-1P	165	1x6	5160	338 g/h	0,50 m³/h
HG-2P	2x165	2x6	10320	676 g/h	1,00 m³/h
HG-3P	3x165	3x6	15480	1014 g/h	1,50 m³/h
HG-4P	4x165	4x6	20640	1352 g/h	2,00 m³/h



DET. QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

## Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Parrilla en hierro.
- Encendido manual.

- Modelos P: con quemadores de alto rendimiento (6Kw).
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).



ravemah



REDFOX®



## COCINAS A GAS LÍNEA 600

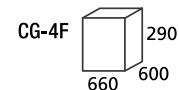
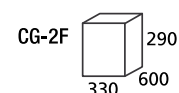


CG-2F



CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
					BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21




### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad y encendido piezo eléctrico.
- Cubeta recoge grasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Chimenea de 160mm de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.




## COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700



SPB-70/80G 



SPB-70/120G 

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
					BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	
SPB-70/80G	4	1x4+3x7	25	21575	2,08	2,623	40
SPB-70/120G	6	2x4+4x7	36	21068	2,84	3,808	55

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recoge grasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Dimensiones de parrilla de quemador: 350x300mm. en hierro fundido.
- De serie se suministra predispueta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.





## COCINAS A GAS SERIE 550



CHP-112

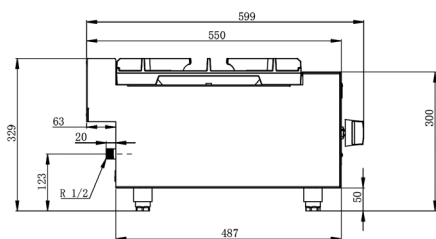
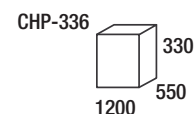
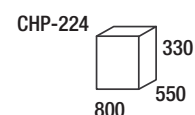
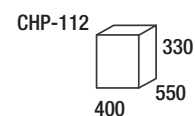


CHP-224

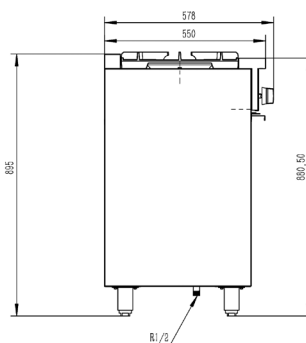


CHP-336

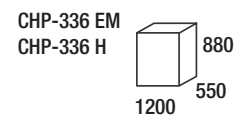
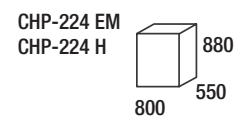
MODELO	POTENCIA QUEMADORES (KW)		POTENCIA TOTAL	PESO NETO
	8 Kw	HORNO 10 Kw	Kw	Kg
CHP-112 550	1	-	8	22,7
CHP-224 550	2	-	16	39,7
CHP-336 550	3	-	24	56,8
CHP-224 EM 550	2	-	16	70,0
CHP-336 EM 550	3	-	24	102,0
CHP-224 H 550	2	1	22	102,0
CHP-336 H 550	3	1	30	133,0



ESQUEMA LATERAL MODELOS  
CHP-112/224/336



ESQUEMA LATERAL MODELOS  
CHP-224/336 EM/H



### Características

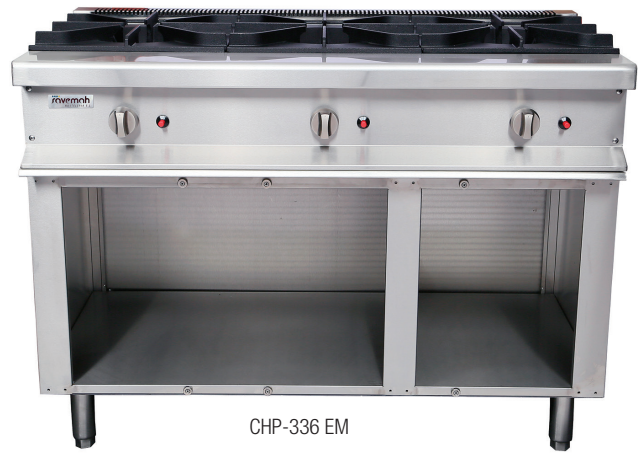
- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Uno, dos y tres fuegos abiertos, con micropiloto de encendido y válvula termopar de seguridad.
- Hornos a gas estático dotados de válvula termostática con regulación de temperatura de 100° a 300°C. Una parrilla INOX GN 1/1 en dotación.
- Dimensiones interiores del horno: 535x400x375mm. Con capacidad para tres bandejas GN1/1.
- Bandeja recoge-grasas en acero inoxidable. Parrillas y esparcellamas en hierro fundido.
- Se suministran preinstaladas para gas natural con dotación de inyectores para gas butano/propano.



# COCINAS A GAS SERIE 550



CHP-224 EM



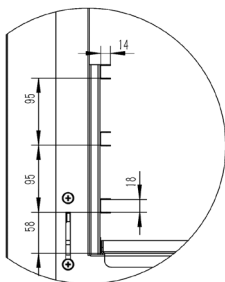
CHP-336 EM



CHP-224 H



CHP-336 H



DISTANCIA ENTRE GUIAS

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PLACA LISA 1 FUEGO

PLACA RANURADA 1 FUEGO

PUERTA IZQUIERDA/DERECHA (1 UDAD.)



DETALLE QUEMADORES



# COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700



CES 874



CES 1276



CE 874



CE 874 G / CE 874 GG



CE 1276

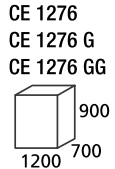
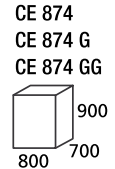
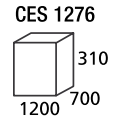
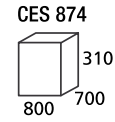


CE 1276 G / CE 1276 GG



# COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700

MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	POTENCIA GRILL (Kw)
CES 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO
CES 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO
CE 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO
CE 874 G	3x6 + 1x3,5	4	25,5	SI	NO
CE 874 GG	3x6 + 1x3,5	4	29,5	SI	4
CE 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO
CE 1276 G	4x6 + 2x3,5	4	35	SI	NO
CE 1276 GG	4x6 + 2x3,5	4	39	SI	4



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PARRILLA REDUCTORA (1 EN DOTACIÓN)

PARRILLA GN 1/1 PARA HORNO CROMADA

PAR DE PUERTAS PARA COCINA CE 874 (40+40cm. ANCHO)

PAR DE PUERTAS PARA COCINA CE 1276 (60+60cm. ANCHO)

\* EL KIT DE PUERTAS INCLUYE:

BISAGRAS, TORNILLOS, TIRADOR Y SOPORTE CON IMÁN.



DETALLE QUEMADOR

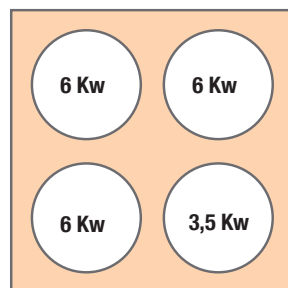


DETALLE GRILL DE HORNO

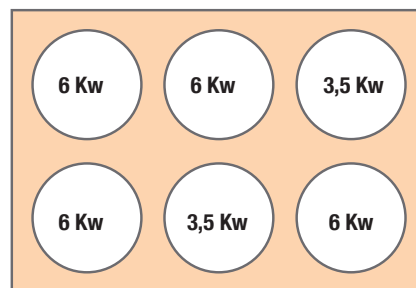


DETALLE PUERTA HORNO ABIERTA

### POTENCIA DE LOS QUEMADORES



CES 874  
CE 874  
CE 874 G  
CE 874 GG



CES 1276  
CE 1276  
CE 1276 G  
CE 1276 GG

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Quemador y esparcellamas en hierro fundido.
- Patas regulables en altura.
- De serie se suministra para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.
- Parrilla del quemador en hierro fundido.
- Encendido eléctrico de quemadores y de horno. Tensión 230V/50Hz.
- Grill a gas. No se puede utilizar simultáneamente con el horno.
- Diámetro de los esparcellamas: 12,5cm los quemadores de 6Kw y 9cm los quemadores de 3,5Kw.





## COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900

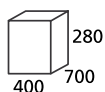


OCH 700-1

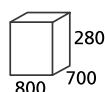


OCH 900-2

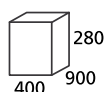
OCH 700-1



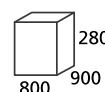
OCH 700-2



OCH 900-1



OCH 900-2



### COCINAS CHINAS SERIE 700

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20
OCH 700-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m <sup>3</sup> /h
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m <sup>3</sup> /h



DETALLE ARO WOK

### COCINAS CHINAS SERIE 900

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20
OCH 900-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m <sup>3</sup> /h
OCH 900-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m <sup>3</sup> /h

### Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de hierro fundido.
- Aro de Wok en acero fundido desmontable para su limpieza.
- Bandeja recoge-grasas bajo los quemadores para facilitar la limpieza.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Diseño ergonómico.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.



# FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREP-4



FREP-4+4



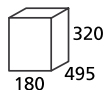
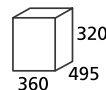
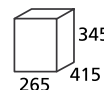
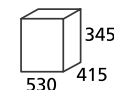
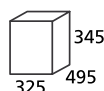
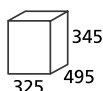
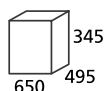
FREP-7



FREP-7+7

FREP-7  
CON GRIFOFREP-7+7  
CON GRIFOFREP-10T  
CON GRIFO

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD	POTENCIA	CONTACTOR	PESO	TENSIÓN
	ancho	fondo	alto	(Litros)	(Kw)		(Kg)	(V/Hz)
FREP-4 sin grifo	118	235	110	4	3	NO	4	230/50
FREP-4+4 sin grifo	118	235	110	4+4	3	NO	8	230/50
FREP-7 sin grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7	230/50
FREP-7+7 sin grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	14	230/50
FREP-7 con grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7,5	230/50
FREP-7+7 con grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	15	230/50
FREP-10M con grifo	253	263	110	10	6	SI	7,9	230/50
FREP-10T con grifo	253	263	110	10	7,5	SI	7,9	400/50
FREP-10+10T con grifo	253	263	110	10+10	2x7,5	SI	15,7	400/50

FREP-4  
sin grifoFREP-4+4  
sin grifoFREP-7 sin grifo  
FREP-7 con grifoFREP-7+7 sin grifo  
FREP-7+7 con grifoFREP-10M  
con grifoFREP-10T  
con grifoFREP-10+10T  
con grifo

## Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Temperatura máxima 195°C.
- Cabezal desmontable.

- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- Dotadas de contactor, excepto FREP-4 y FREP-4+4.

# FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POTENCIADAS

FABRICADAS EN  
**EUROPA**



FRE-8 PLG



FRE-10+10 PLG TRI

**CONTACTOR DE  
25 AMPERIOS**

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
	ancho	fondo	alto					
FRE-8 PLG	205	220	110	7/8	4,5	SI	11	230/50
FRE-8+8 PLG	2x / 205	220	110	2x7/8	2x4,5	SI	23	230/50
FRE-10 PLG TRI	253	273	110	10	9	SI	12	400/III/50
FRE-10-10 PLG TRI	2x / 253	273	110	2x10	2x9	SI	24	400/III/50

FRE-8 PLG  

 451  
 478  
 314

FRE-8+8 PLG  

 451  
 478  
 632

FRE-10 PLG TRI  

 455  
 560  
 380

FRE-10+10 PLG TRI  

 455  
 560  
 760

## Características

- Construcción en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura regulable desde 0°C a 190°C.
- Termostato seguridad.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad TRIFÁSICO.
- Piloto de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- **CONTACTOR DE 25A.**
- Protección de resistencia en acero.
- Grifo de vaciado de 3/4" con sistema de seguridad.



# FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE Y FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL



FRE-10TM



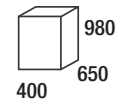
FRE-10+10TM

**CONTACTOR DE  
25 AMPERIOS**

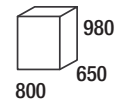
## FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
	ancho	fondo	alto					
FRE-10TM	253	273	110	10	7,5	Sí	18	400/50
FRE-10+10TM	253	273	110	10+10	2x7,5	Sí	32	400/50

FRE-10TM



FRE-10+10TM



## Características

- Construidas en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura de 0°C a 180°C.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Señalizador luminoso de temperatura.
- Botón ON/OFF con protección.
- Cuba en acero inox AISI 304 con tapa en acero inox.
- Pies regulables.
- Dotadas de contactor.



FJG-20



FJG-20+20

## accesorios

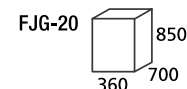
### DESCRIPCIÓN

CESTA 1/1 (230x315x150mm)

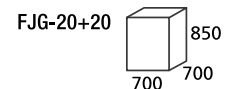
CESTA 1/2 (110x320x150mm)

## FREIDORAS A GAS SERIE 700

MODELO	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (kg)
FJG-20	1	20	1 1/1	15,5	53
FJG-20+20	2	20+20	1 1/1 + 1 1/2	15,5+15,5	107



FJG-20



FJG-20+20

## Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304, salvo laterales y puertas en acero inoxidable.
- Llama piloto.
- Válvula termostática con termopar y termostato de seguridad.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Grifo para recuperación de aceite.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



## FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREIDORA CON CESTA  
LARGO ESPECIAL  
(320mm) PARA PESCADO  
DOTADA DE AMPLIA  
ZONA FRÍA



FES-8LG PESC

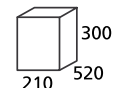


FES-4+8LG

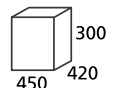
FES-8LG TRI  
FES-8LG MONO

FES-8+8LG TRI

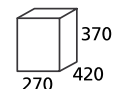
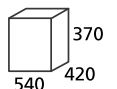
MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)
	ancho	fondo	alto					
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	NO	230V/50Hz	8
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	2,1+3	NO	230V/50Hz	14
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	SI	400V III 50Hz	8
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	SI	230V/50Hz	8
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	SI	400V III 50Hz	15,5



FES-8LG PESC



FES-4+8LG

FES-8LG TRI  
FES-8LG MONO

FES-8+8LG TRI

## accesorios

## DESCRIPCIÓN

CESTA 150x320x120

CESTA 130x235x100

CESTA 210x235x100

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- **Dotadas de contactor**, excepto FES-8LG PESC y FES-4+8LG
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



# FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA



FES-16LG TRI

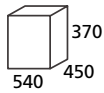


FES-30LG TRI

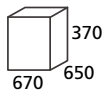
OPCIONAL  
ESTANTE  
CESTA



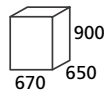
FES-30MLG TRI



FES-16LG TRI

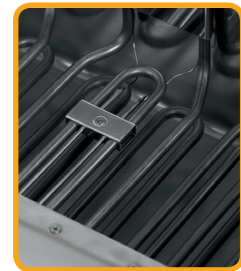


FES-30LG TRI

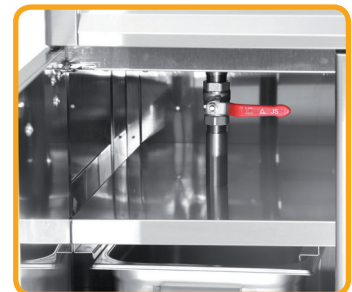


FES-30M LG TRI

DETALLE  
RESISTENCIA EN  
DOBLE PLANO



DETALLE GRIFO VACIADO



MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)
	ancho	fondo	alto				
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50 HZ	14
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	21
FES-30 M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	30

## accesorios

DESCRIPCIÓN
CESTA 455x245x80
CESTA 570x440x80
ESTANTE CESTA FES-16
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M
PUERTA DERECHA BASE FES-30M
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Los termostatos de trabajo y de seguridad, son mecánicos con la carcasa cerámica.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con mueble de apoyo sin puertas, con contenedor para aceite y filtro.





## FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

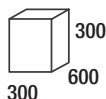


SV 63 FRG

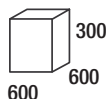


SV 66 FRG

SV 63 FRG



SV 66 FRG



### FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)
	ancho	fondo	alto			
SV 63 FRG	230	250	110	8	6,8	24,5
SV 66 FRG	230	250	110	8+8	2x6,8	42

### accesorios

DESCRIPCIÓN
CESTA PEQUEÑA DE 110x250x110
CESTA GRANDE DE 230x250x110

### Características

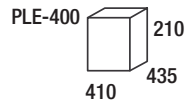
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo de vaciado del aceite colocado en el frontal, con prolongación de descarga en dotación.
- Quemadores en acero con llama horizontal.
- Tapa para cubas de serie.
- Dotadas de llama piloto y encendido piezo-eléctrico.
- Válvula termostática con termopar.
- Regulación de la temperatura hasta 190°C.
- Termostato de seguridad.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Quemadores de llama horizontal en la cuba.



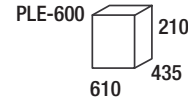
# PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK



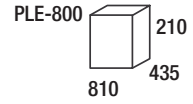
PLE-600



PLE-400



PLE-600



PLE-800

## PLANCHAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	MANDOS	RESISTENCIAS
PLE-400	400x400	3	1	1
PLE-600	600x400	3,5	1	1
PLE-800	800x400	3+3	2	2

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de acero laminado de 6mm.
- Mandos de baquelita.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Termostato de temperatura hasta 300°C.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha e indicadores de encendido y funcionamiento.
- Voltaje 230V/50Hz.



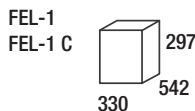
## FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44

C = LISA CROMO DURO



FEL-1

FEL-1  
FEL-1 CFEL-2 TRI  
FEL-2 MONO  
FEL-2 C TRI  
FEL-2 C MONO

FEL-2 C

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

RASQUETA PLANCHA

**MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE DURADERA MICRODENTADA RECOMENDAMOS VISUALIZAR VÍDEO QR**



YouTube

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.





## PLANCHAS A GAS DE 6mm



PLG-600/06



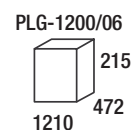
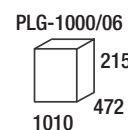
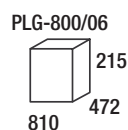
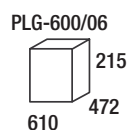
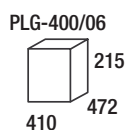
PLG-400/06



PLG-800/06



PLG-1000/06



### DETALLE PLANCHA DESMONTABLE

#### PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	MANDOS	QUEMADORES	PESO (Kg)
PLG-400/06	3,2	400x400	1	1	14,5
PLG-600/06	6,4	600x400	2	2	20
PLG-800/06	8,9	800x400	2	3	27
PLG-1000/06	9,6	1000x400	3	3	33
PLG-1200/06	12,1	1200x400	3	4	40

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	PLG-400	PLG-600	PLG-800	PLG-1000	PLG-1200
GRASERA POSTERIOR					



DETALLE GRASERA MONTADA

### Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAIBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Toma de gas a la izquierda. Bajo pedido se pueden suministrar con toma de gas a la derecha.
- Piezoelectrico de encendido.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Posibilidad de colocar la placa de cocción en sentido inverso y colocar grasera (opcional) posterior.



# PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA



PLGV-400

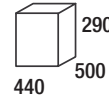


PLGV-600



PLGV-800

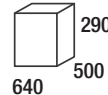
PLGV-400



440

500

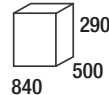
PLGV-600



640

500

PLGV-800



840

500

\*con toma de presión: ancho +70mm

## PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MANDOS	QUEMADORAS
PLGV-400	400x400	5,2	4493	1	2
PLGV-600	600x400	7,7	6653	2	3
PLGV-800	800x400	10,3	8899	2	4



Rasqueta especial en (dotación)

## Características

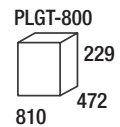
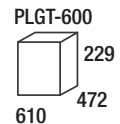
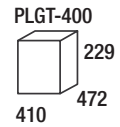
- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA VITROCERÁMICA de 4mm. de grosor, extraíble para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que simplifica y facilita el cambio de inyector.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Conexión de entrada de gas a izquierda.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

- La plancha vitrocerámica soporta temperaturas de hasta 700°C sin alterarse. En 3 minutos alcanza una temperatura de 300°C y puede llegar a una temperatura máxima de 440°C, con lo que no necesita estar encendida todo el día con el consiguiente ahorro energético. Al ser una superficie lisa y sin poros, el alimento no se pega a la plancha, ni produce residuos difíciles de limpiar. Podemos cocinar con poco aceite e incluso sin aceite. Al ser de fácil limpieza, se pueden cocinar diversos alimentos sin que se mezclen los sabores. Es sin lugar a dudas una excelente plancha que ofrecerá altos rendimientos y prácticos usos.
- Se suministra con rasqueta especial para vitrocerámica.

## PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO



PLGT-800 CD



### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM.

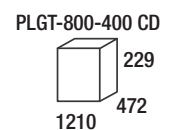
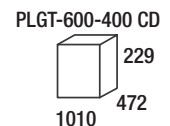
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)
PLGT-400 CD	400x400	3,2	1	1	1	30
PLGT-600 CD	600x400	5,7	1	1	2	39
PLGT-800 CD	800x400	8,9	2	2	3	61



PLGT-800-400 CD

### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM. CON PETO INTERMEDIO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)
PLGT-600-400 CD	600x400 + 400x400	8,9	1+1	1+1	2+1	42
PLGT-800-400 CD	800x400 + 400x400	12,1	2+1	2+1	3+1	83



### Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Provistas de VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS, consiguiendo un mayor ahorro de energía.
- Placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm. **Mandos de bakelita.**
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a la izquierda.
- Piezoelectrico de encendido.
- Bandeja recoge grasas extraíble. Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.



## PLANCHAS A GAS CON FUEGO



PLG-800/1



PLG-1000/1



PLG-1200/1

### PLANCHAS A GAS DE ACERO LAMINADO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES
PLG-800/1	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1
PLG-1000/1	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1
PLG-1200/1	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1

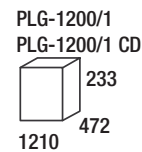
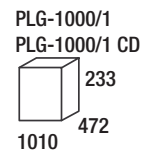
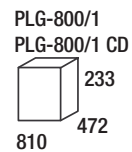
### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

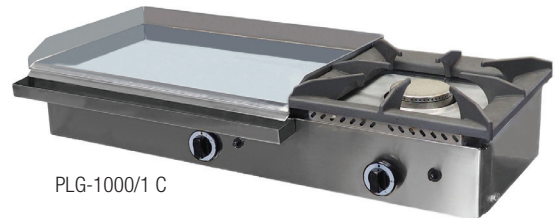
PLACA DE ACERO LAMINADO DE 6 mm (40x40 cm)

RECOGE-GRASAS PARA PLACA

PARRILLA REDUCTORA INCLUIDA



PLG-800/1 CD



PLG-1000/1 C

### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES
PLG-800/1 CD	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1
PLG-1000/1 CD	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1
PLG-1200/1 CD	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1

### Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, fácil limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAÍBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Modelos de CROMO DURO: placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Mandos de bakelita. Pies regulables en altura.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Parrilla reductora de quemador de serie.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a izquierda.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Fogón de gran poder calorífico, 5,7Kw. Girando la parrilla podemos acoplar una placa de 40x40cm. de acero laminado de 6mm. y así ampliar la zona de plancha (placa de 40x40cm y grasera para placa opcional).



# PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA



CEG-17M-550



CEG-22M-550



CEG-32M-550



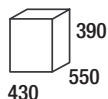
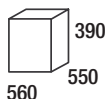
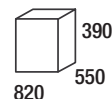
CEG-17T-550 CD



CEG-22T-550 CD

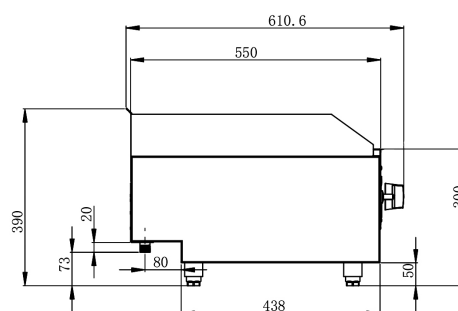


CEG-32T-550 CD

CEG-17M-550  
CEG-17T-550 CDCEG-22M-550  
CEG-22T-550 CDCEG-32M-550  
CEG-32T-550 CD

## PLANCHAS A GAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MATERIAL PLACA	QUEMADORES
CEG-17M-550	420x450	6	5184	Acero	1
CEG-17T-550 CD	420x450	6	5184	Acero Cromado	1
CEG-22M-550	550x450	12	10368	Acero	2
CEG-22T-550 CD	550x450	12	10368	Acero Cromado	2
CEG-32M-550	810x550	18	15552	Acero	3
CEG-32T-550 CD	810x550	18	15552	Acero Cromado	3



ESQUEMA LATERAL TODOS LOS MODELOS

## Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Placas en acero laminado de 19mm de espesor.
- Modelos de cromo duro con espesor de 20µ de cromo.
- Modelos cromados dotados de valvula termostática.
- Dotadas de llama piloto.
- Sistema de seguridad con termopar.
- Encendido electrónico.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Toma de gas trasera.
- Canal recoge grasas con cajón extraíble.
- De serie se suministran preparadas para gas natural e incluye inyectores para cambio a gas propano/butano.



## FRY-TOP A GAS SERIE SNACK



FGL-1



FGL-2



FGL-1 C



FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m3/h)	
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44

C = LISA CROMO DURO

FGL-1  
FGL-1 C  
330 598

FGL-2  
FGL-2 C  
660 598

### accesorios

#### DESCRIPCIÓN

RASQUETA PLANCHA

**MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE  
DURADERA MICRODENTADA  
RECOMENDAMOS VISUALIZAR  
VÍDEO QR**



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuerta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



# BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA



BG-60



BG-35



BG-90



DETALLE PARRILLA VASCA Y PETO PERIMETRAL

## BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	QUEMADORES	BOLSA PIEDRA VOLCÁNICA (Kg)	PESO (Kg)
BG-35	280x500	6,3	1	2	4	13,5
BG-60	530x500	12,6	2	4	8	21
BG-90	830x500	18,9	3	6	12	28,5
BG-120	1130x500	25,2	4	8	12	36



DETALLE PARRILLA INOX

## accesorios

### DESCRIPCIÓN

PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-35

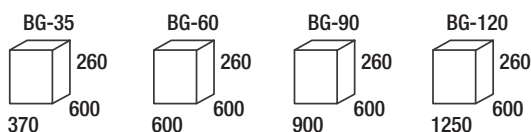
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-60

PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-90

PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-120

PARRILLA VASCA

BOLSA DE 3Kg. PIEDRA VOLCÁNICA



### DESCRIPCIÓN

PARRILLA DE ACERO INOX BG-35

PARRILLA DE ACERO INOX BG-60

PARRILLA DE ACERO INOX BG-90

PARRILLA DE ACERO INOX BG-120

### DESCRIPCIÓN

PETO PERIMETRAL BG-35

PETO PERIMETRAL BG-60

PETO PERIMETRAL BG-90

PETO PERIMETRAL BG-120

## Características

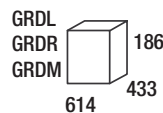
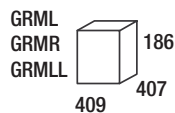
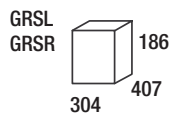
- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares italianos de acero inoxidable especialmente diseñados para barbacoas, de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- De serie se suministra con parrilla acanalada de acero recubierto protegido para carne. Opcional parrilla de varillas de acero recubierto para pescado o parrilla acanalada de acero inox para carne.
- Mandos de bakelita de gran calidad.
- Parrilla interior extraíble, soporta piedra volcánica, que soporta altas temperaturas.
- Bandeja recogrugas frontal extraíble de gran calidad.
- De serie se suministran con 4kgs. de piedra volcánica por grifo.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Pies niveladores regulables en altura.



# GRILLS ELÉCTRICOS



MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20
GRMLL	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20
GRDL*	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30
GRDR*	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30
GRDM*	mixta	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30



## Características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0°-300°C.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada, SALVO EN EL MODELO GRMLL CUYAS DOS PLACAS SON LISAS.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano de 8mm. de espesor.







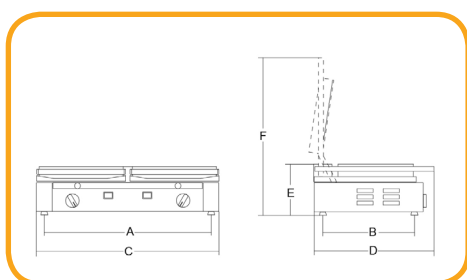
# GRILL ELÉCTRICO DE VITROCERÁMICA



PD VC



DETALLE CAJÓN RECOGE LÍQUIDOS Y RESIDUOS



#### ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PD VC: A 542 - B 330 - C 592 - D 441 - E 166 - F 565

MODELO	DIMENSIONES PLACA INF. (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m <sup>3</sup> )
PD VC	530x255	3000	30	0,12

## Características

- Estructura en acero inoxidable.
- Superficie de cocción en vitrocerámica Ceran®.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Plano de cocción unido a la estructura fácil de limpiar.
- Práctico cajón recoge líquidos y residuos de cocción.
- Placas superiores auto-balanceadas y regulables a gusto del operador.
- Patas regulables en altura para una mejor instalación sobre el plano de trabajo.
- Aconsejable cuando necesitamos que las placas alcancen la temperatura deseada rápidamente.



# PLACAS DE INDUCCIÓN



INDS3500



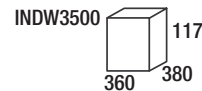
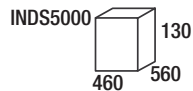
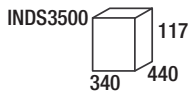
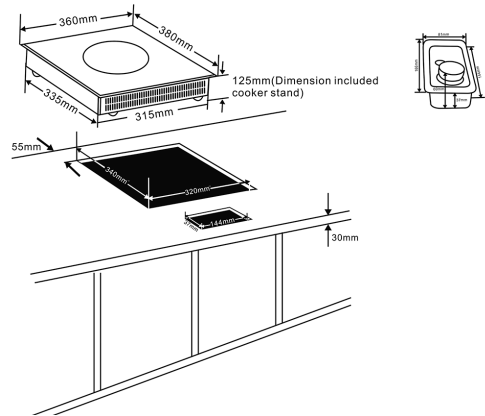
INDS5000



INDSE3500



INDW3500



## PLACAS DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	Nº NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	Nº NIVELES TEMP.	PESO NETO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
INDS3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50
INDS5000	120-460	500-5000	10	60°-240°C	10	9,8	230/50
INDSE3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50
INDW3500	260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50



DETALLE

## Características

- Placa de cocción con sistema de inducción.
- Estructura de acero inoxidable con placa en material vitrocerámico.
- Panel de mandos "TOUCH CONTROL" con pantalla LCD.
- Temporizador de 0 a 180 minutos.
- Modelo INDSE3500 (encastre), distancia entre placa y panel de mandos 1,6 metros máxima.



# ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS



APSG-4



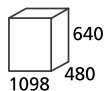
APSG-6



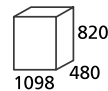
APSG-8

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)
APSG-2	2	10/12	11,8	10148	0,92	0,98	1,16	66
APSG-3	3	15/18	17,7	15222	1,38	1,47	1,74	86
APSG-4	4	20/24	23,6	20296	1,84	1,96	2,32	103
APSG-6	6	30/36	35,4	30444	2,76	2,94	3,48	170
APSG-7	7	35/42	41,3	35518	3,22	2,94	4,55	180
APSG-8	8	40/48	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	193
APDG-8	15	75/90	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	230

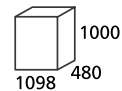
APSG-2



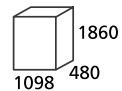
APSG-3



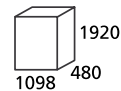
APSG-4



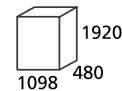
APSG-6



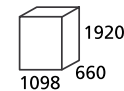
APSG-7



APSG-8



APDG-8

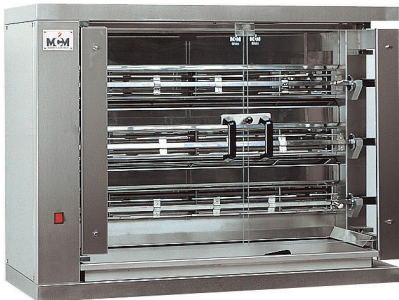


## Características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.
- Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Incorpora 4 ruedas en los modelos de 6, 7 y 8 espadas de 10cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan inyectores para gas natural.



# ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS



3EE



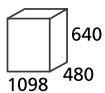
4EE



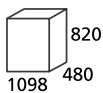
6EE

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)		PESO (Kg)
			MOD. EE	MOD. EEN	
2EE/2EEN	2	10/12	6,6	9,6	63
3EE/3EEN	3	15/18	9,9	14,4	80
4EE/4EEN	4	20/24	13,2	19,2	95
6EE/6EEN	6	30/36	19,8	28,8	160
7EE/7EEN	7	25/42	23,1	33,6	170
8EE/8EEN	8	40/48	26,4	38,4	183

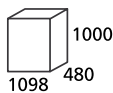
2EE/2EEN



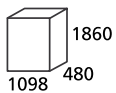
3EE/3EEN



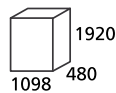
4EE/4EEN



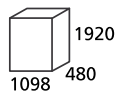
6EE/6EEN



7EE/7EEN



8EE/8EEN



8EEN

## Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360mm.
- Modelo 7EE/7EEN, con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Los modelos 6 y 7 EE/EEN incorporan 4 ruedas, 2 con freno y 8 espadas de 10cm. de diámetro.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm.) especial para asado de patatas, guarniciones, etc...
- Opcional: luz interior.
- Resistencias de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Tensión 400V/III/50Hz.

# ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

## DESCRIPCIÓN

BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.

Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad.  
Diseñada también para guardar las espadas.



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Espada INOX sin pinchos

Espada INOX con 6 pinchos

Espada de pincho (A)

Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)

Espada pollo abierto (sólo para APSPG-7) (C)

Espada en V (D)

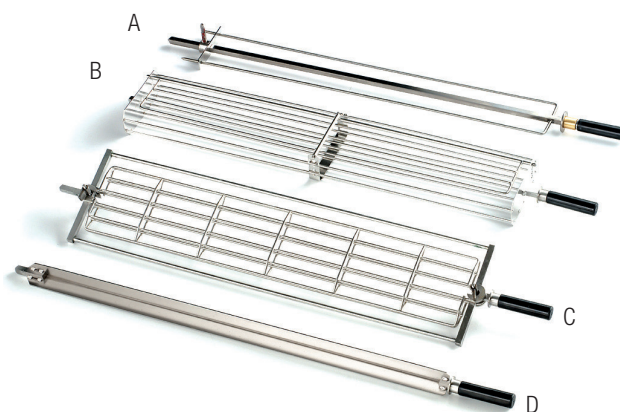
Pincho doble

Pincho sencillo sin tornillo

Tornillo de pincho INOX

Mango de espada

Gancho para sacar espadas



## VITRINAS CALEFACTORAS

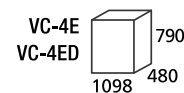
MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)
VC-4E	2	230/50	73
VC-4ED	2	230/50	73



VC-4E



VC-4ED



## Características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°C.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- **Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).**



# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50
HPE-930	3	600x400	NO	2x1700	-	50	230/50
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50

HPE-750  
HPE-750 GRILL

HPE-930

HPE-960  
HPE-960 TRI

## dotación

### DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

## Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50°/300°C.



# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



SHEL-404



SHEL-404 HG



SHEL-603



SHEL-604 PLUS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DOTACIÓN SERIE PARRILLAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	TENSIÓN (V/Hz)
SHEL-404	4	4	480x340/GN 2/3	NO	3100	-	230/50
SHEL-404 HG	4	4	480x340/GN 2/3	SI	3100	1400	230/50
SHEL-603	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	230/50-60
SHEL-604 PLUS H	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	400/50-60
SHEL-604 PLUS H MONO	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	230/50-60

## MEDIDAS EXTERIORES

SHEL-404  
SHEL-404 HG

640 720 545

SHEL-603

820 800 480

SHEL-604 PLUS H  
SHEL-604 PLUS H MONO

820 800 560

## MEDIDAS INTERIORES

SHEL-404  
SHEL-404 HG

500 410 350

SHEL-603

680 470 285

SHEL-604 PLUS H  
SHEL-604 PLUS H MONO

680 470 365

## accesorio

### DESCRIPCIÓN

Bandeja de aluminio de 480x340mm

## Características

- Construidos interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Luz interior halógena.
- Micro de puerta, salvo en modelos SHEL-404 y SHEL-404 HG.
- Alarma de fin de ciclo.
- Temporizador de 0 a 60 minutos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 250°C
- Funcionamiento en modo continuo.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro en modelo SHEL-604 PLUS H.
- Puerta con doble cristal con tirador y apertura batiente.



# HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA

## KOMPACT

### 517mm de ancho



SVFDEK 0623 P WA



SVFDEK 061 P WA

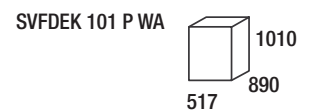
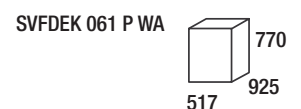
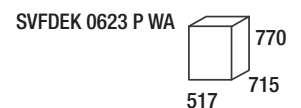


SVFDEK 101 P WA

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDEK 0623 P WA	SÍ	75	6400	6 GN 2/3	400/III/50-60
SVFDEK 061 P WA	SÍ	80,2	7900	6 GN 1/1	400/III/50-60
SVFDEK 101 P WA	SÍ	108	15700	10 GN 1/1	400/III/50-60

### accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
N001309900000	SONDA AL CORAZÓN DE PUNTO SIMPLE. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).
N001301600030	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNO SVFDEK 0623 P WA
N001301600010	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS SVFDEK 061/101 P WA
N01991300000	KIT DE DUCHA EXTERIOR CON SOPORTE



### Características

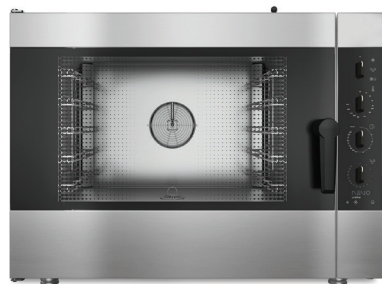
- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro y dos velocidades para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Control automático de la válvula de vapor.
- Modelos digitales con posibilidad de grabar hasta 99 recetas, cocción en  $\Delta T^a$ . Cada programa se puede grabar con 3 fases de cocción diferentes.
- Función de enfriamiento rápido de la cámara.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta, fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Termostato de temperatura de 30°/280°C.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herziios de serie.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Lavado automático de serie.
- Separación entre bandejas de 60mm.
- Desagüe con filtro.







# HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



SVFDE 051 V  
SVFDG 051 V

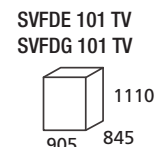
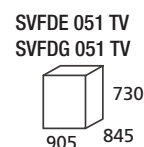


SVFDE 101 V  
SVFDG 101 V



## ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	115	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	150	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDG 051 V	GAS	120	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60
SVFDG 101 V	GAS	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60



## accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
N001991300000	KIT DE DUCHA CON SOPORTE
N001209900010	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).
N001201600000	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA MODELOS ELÉCTRICOS

## Características

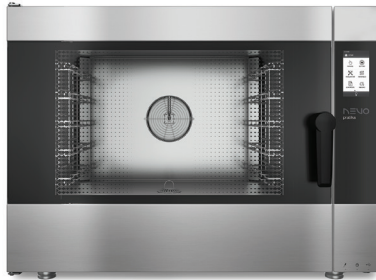
- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Bultete de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción (LED).
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.**
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

### Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.



# HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



SVFDE 051 TV  
SVFDG 051 TV



SVFDE 101 TV  
SVFDG 101 TV



## DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	115	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	150	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60
SVFDG 051 TV	GAS	120	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60
SVFDG 101 TV	GAS	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60

**MODELOS TOUCH SCREEN DOTADOS DE SONDA DE PUNTO SIMPLE Y AUTO-LAVADO DE SERIE.**



El diseño ergonómico del tirador del sistema de apertura asegura comodidad de uso y altos niveles de seguridad incluso en el caso de cocciones al vapor.



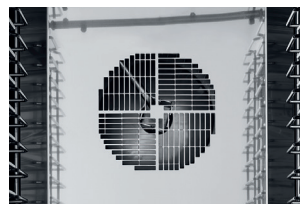
Estructuras portabandejas extraíbles, fabricadas en acero inoxidable AISI 304, que permiten introducir bandejas GN 1/1 y 600x400mm. Distancia entre bandejas: 74mm.



Iluminación interna con lámpara LED a 280° Kelvin que permite un control óptimo de la comida que se cocina.



El compartimento de cocción está fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado de espejo y esquinas redondeadas. La base de diamante permite el drenaje de condensados y el agua de lavado.



El rápido enfriamiento de la cámara agiliza los flujos de trabajo y permite realizar cocciones consecutivas a diferentes temperaturas. Una vez finalizada la última cocción del día el horno se puede enfriar y lavar inmediatamente.



3 modelos de lavado disponibles en los hornos digitales TOUCH SCREEN: Aclarado, manual y automático con tres intensidades.

# HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

## TECNOLOGÍA QUBI



QUBI6  
QUBI6G



QUBI10  
QUBI10G



QUBI20  
QUBI20G

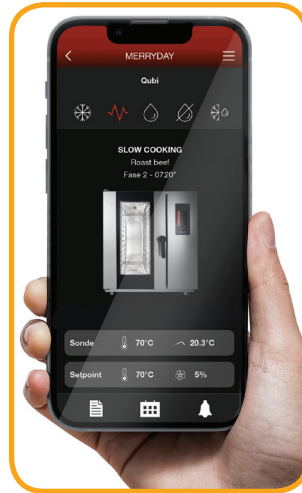


# HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

## TECNOLOGÍA QUBI



GRACIAS AL SIMPLE E INTUITIVO CONTROL "TOUCH SCREEN" (PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA), TENDRÁ EL PLENO CONTROL DE SU HORNO Y ESTARÁ INFORMADO DE TODAS LAS PRINCIPALES FUNCIONES ACTIVAS.



COSMO ES LA INNOVADORA TECNOLOGÍA WI-FI QUE TE PERMITE CONECTAR APARATOS DE COCCIÓN ENTRE SI Y MONITORIZARLOS DE FORMA REMOTA. GRACIAS A COSMO PUEDES GESTIONAR TODA LA COCINA DESDE TU SMARTPHONE Y ESTAR SEGURO DE QUE TODOS LOS APARATOS FUNCIONAN CORRECTAMENTE.



CÁMARA CON SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE "BRILLO INOX LINEN" QUE HACE MÁS EFECTIVA LA ACCIÓN HIGIENIZANTE DEL DETERGENTE Y NO REQUIEREN EL USO DE ABRILLANTADOR. LA CÁMARA DE COCCIÓN MANTENDRÁ SU BRILLO INDEPENDIEMENTE DE LA DUREZA DEL AGUA.



LAVADO QUBI. LIMPIEZA DE UNA SOLA VEZ SIN ABRILLANTADOR. EL SISTEMA DE CIRCUITO CERRADO DE LAVADO QUBI CLEAN GARANTIZA UNA CÁMARA DE COCCIÓN PERFECTAMENTE LIMPIA Y DESINFECTADA CON UNA ÚNICA DOSIS DE UN DETERGENTE ALTAMENTE EFECTIVO. QUBI CLEAN ESTÁ DESARROLLADO PARA ESTAR FUNCIONANDO CON EL MÍNIMO USO DE AGUA TANTO EN LA FASE DE LAVADO COMO EN LA DE ACLARADO.



LAS DOS CHIMENEAS (CÁMARA Y CUBA) MANTIENEN LA PRESIÓN CORRECTA DURANTE LA COCCIÓN Y REGULAN EL PORCENTAJE DE HUMEDAD PRESENTE.

# HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

## TECNOLOGÍA QUBI

### MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR
QUBI6	6 GN 1/1	145	14,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5
QUBI10	10 GN 1/1	170	19,2	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5
QUBI20	20 GN 1/1	340	39	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5

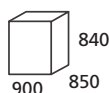
### MODELOS A GAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR
QUBI6G	6 GN 1/1	146	9	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5
QUBI10G	10 GN 1/1	169	20	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5
QUBI20G	20 GN 1/1	340	40	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5

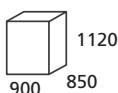
\* Disponibles a partir de abril de 2024.



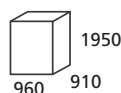
QUBI6  
QUBI6G



QUBI10  
QUBI10G



QUBI20  
QUBI20G

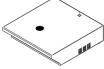
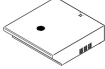


















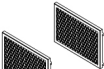
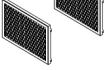



### Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico.
- Horno multifunción con pantalla táctil "TOUCH SCREEN".
- Modalidades de cocción: Convección (30°-300°C), Vapor (30°-130°C), Mixto vapor más convección (30°-300°C), Mantenimiento, Deshidratación, Multinivel, Cocción lenta y cocción  $\Delta T^3$ , FINISHING (terminación), regeneración y pasteurización.
- Combinación equilibrada de vapor directo e indirecto con Boiler en el mismo horno.
- Sonda multipunto de serie. 3 puntos de medición de la temperatura. Utilizable incluso en alimentos de escaso espesor.
- Ventilador auto-reverse, ajuste de la velocidad del 20% al 100%.
- Recetario: Amplia gama de programas de cocina perfeccionados por los chefs corporativos de Nevo. Una gran experiencia siempre disponible que garantiza excelentes resultados incluso para los menos experimentados. Cada ciclo de cocción se puede personalizar según tus necesidades.
- Excelente uniformidad de cocción (0/100%).
- Bandeja recoge líquidos y condensados fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- La filosofía de trabajo de Cook&Chill encuentra la máxima expresión en la tecnología Qubi multinivel. La cocción simultánea de alimentos con diferentes tiempos de cocción permite organizar los ciclos de producción obteniendo altos niveles de economía y eficiencia. Durante el servicio podremos regenerar alimentos.
- Sistema de auto-lavado automático de serie de una sola vez sin abrillantador. El sistema de circuito cerrado de lavado Qubi Clean garantiza una cámara de cocción perfectamente limpia y desinfectada, con una única dosis de un detergente altamente efectivo. Qubi Clean está desarrollado para estar funcionando con el mínimo uso de agua tanto en la fase de lavado como en la de aclarado. Las superficies de acero inoxidable Linen hacen más efectiva la acción higienizante del detergente y no requieren el uso de abrillantador. Tres programas de lavado: Suave, medio y fuerte. El ciclo de aclarado, utilizado después de una cocción rápida, evita el uso de detergente y elimina pequeños restos y olores. Cada ciclo de lavado requiere una o dos dosis de detergente Qubi Clean, lo que evita el desperdicio de detergente y reduce el impacto medio ambiental.
- Modelos QUBI20 y QUBI20G estructura y carro porta-bandejas incluidos.
- Fácil actualización de los programas y del software mediante USB colocado bajo el panel de mandos.
- Distancia entre bandejas: 70mm. En modelos QUBI20 y QUBI20G 63mm.
- Tecnología Cosmo: Sistema de control remoto vía Wi-Fi.



**accesorios**

 <p><b>N001401600010</b> CAMPANA DE CONDENSACIÓN PREMONTADA EN EL HORNO PARA MODELOS QUBI6/10 ELÉCTRICOS</p>	 <p><b>N001401600000</b> CAMPANA DE CONDENSACIÓN PARA INSTALACIÓN EN DESTINO PARA MODELOS QUBI6/10 ELÉCTRICOS</p>
 <p><b>N001401000040</b> BASE CON PUERTAS Y GUIAS 6 BAN. Dim. 898x782x835mm</p>  <p><b>N001401000050</b> BASE CON PUERTAS Y GUIAS 10 BAN. Dim. 898x782x685mm</p>	 <p><b>N001401000070</b> BASE ABIERTA CON GUIAS QUBI6 Dim. 898x782x835mm</p>  <p><b>N001401000080</b> BASE ABIERTA CON GUIAS QUBI10 Dim. 898x782x685mm</p>
 <p><b>N001401000000</b> BASE CON ESTANTE DESMONT. QUBI6 Dim. 480x650x835mm</p>  <p><b>N001401000010</b> BASE CON EST. DESMONT. QUBI10 Dim. 825x670x685mm</p>	 <p><b>N001401300030</b> KIT PORTA BANDEJAS 9+9 UDS. PARA BASE CON ESTANTE QUBI6</p>  <p><b>4N001401300000</b> KIT PORTA BAND. 6-6 UDS. PARA BASE CON ESTANTE QUBI10</p>
 <p><b>N001401000030</b> BASE ABIERTA DESM. SIN ESTANTE Dim. 480x650x835mm</p>  <p><b>N001401000020</b> BASE ABIERTA DESM. SIN ESTANTE Dim. 825x670x685mm</p>	 <p><b>N001401300010</b> KIT PORTA BANDEJAS 9+9 UDS. PARA BASE SIN ESTANTE QUBI6</p>  <p><b>N001401300010</b> KIT PORTA BAND. 6-6 UDS. PARA BASE SIN ESTANTE QUBI10</p>
 <p><b>N001401000060</b> SOPORTE PARA HORNO DE 6 BANDEJAS Dim. 898x675x960mm</p>	 <p><b>N001409900000</b> PUERTA CON TIRADOR AL LADO IZQUIERDO 6/10 BANDEJAS (BAJO PEDIDO)</p>
 <p><b>N001400400000</b> KIT DE APLAMIENTO PARA HORNOS DE 6/10 BANDEJAS</p>	 <p><b>N001990400020</b> DETERGENTE MONODOSIS, KIT DE 50 UNIDADES</p>
 <p><b>N001991000010</b> SONDA MONOPUNTO PARA COCCIÓN AL VACÍO Ø3mm</p>	 <p><b>N001990700020</b> DESCALCIFICADOR MONODOSIS, KIT DE 12 UNIDADES</p>
 <p><b>N001401900000</b> FILTRO PARA GRASAS DE HORNOS DE 6 Y 10 BANDEJAS</p>  <p><b>N001401900010</b> FILTRO PARA GRASAS DE HORNO DE 20 BANDEJAS</p>	 <p><b>N001402500000</b> CARRO CON ESTRUCTURA 20 BANDEJAS GN 1/1</p>



# FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64

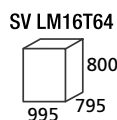
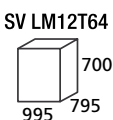
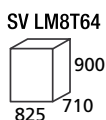
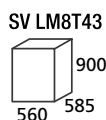


SV LM16T64

## FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78

BANDEJAS NO INCLUIDAS



## Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

## SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN
SGSVFDEK623	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas GN 2/3, para HORNO COMPACT SVFDEK0623 PW A. Dimensiones 480x575x835mm.
SGSVFDEK061/101	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 480x650x835mm.
SGSVFDG/E051	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 835x580x835mm.
SGSVFDG/E101	Soporte en acero inoxidable con guías para 5 bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 835x580x685mm.
SH885**	Mesa soporte de horno con estructura para 12 bandejas GN 1/1. Dimensiones 850x850x700mm.

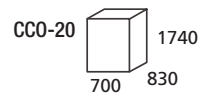
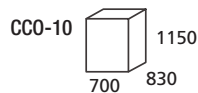
\*\* CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE.



# CARROS CALIENTES



MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS GN	DIST. ENTRE GUÍAS (mm)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
CCO-10	10 2/1-20 1/1	61	3000	108
CCO-20	20 2/1-40 1/1	61	3000	125



## Características

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Doble pared con aislamiento de lana de roca para reducir el consumo eléctrico y reducir la pérdida de calor.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato digital de temperatura de 0°C a 90°C.
- Piloto indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Bloque calórico extraíble y conjunto de guías monoblock, para facilitar la limpieza interior del carro.
- Resistencia ventilada.
- Sistema de humidificación mediante cubeta (incluida).
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta.
- Apertura de la puerta 270°.
- Asas posteriores verticales y tacos protectores de goma situados en cada esquina (anti-choque).
- Tiradores de cierre con llave incorporada.
- 4 ruedas giratorias de diámetro 150mm, 2 con freno.
- Tensión 230V/50Hz.

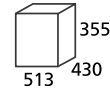


# HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN



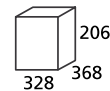
## DIMENSIONES EXTERIORES

AG925EBY



## DIMENSIONES INTERIORES

AG925EBY



### MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)
AG925EBY	25	1450	900	1000	15,9

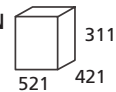
### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Control digital con grill.
- 5 niveles de potencia.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Función combinada grill-microondas.
- Plato giratorio de 31cm de diámetro.
- Cierre de seguridad infantil.
- Temporizador de 95 minutos.
- Tensión 230V/50Hz.



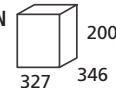
## DIMENSIONES EXTERIORES

EM025FDN



## DIMENSIONES INTERIORES

EM025FDN



### MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)
EM025FDN	1000/1550	digital	11	10	230/50	25	13,5

### Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.



# HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES



EMA34GTQ / EMB34GTQ

## MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)
EMA34GTQ	1800/3000	digital	10	20	230/50	34
EMB34GTQ	2100/3500	digital	10	120	230/50	34

### DIM. EXTERIORES

EMA34GTQ	368
EMB34GTQ	527
	575

### DIM. INTERIORES

EMA34GTQ	224
EMB34GTQ	408
	346

## Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- 2 magnetrones.
- Dotado de ventilador.
- Función de descongelación y función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.
- 3 etapas de cocción.



ECO34AFK

## MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)
ECO34AFK	1000	2500	1100	5	230/50	32

### DIMENSIONES EXTERIORES

ECO34AFK	315
	478
	519

### DIMENSIONES INTERIORES

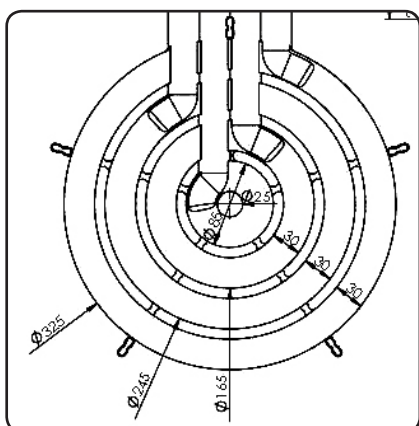
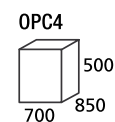
ECO34AFK	249
	358
	351

## Características

- Construido interiormente en acero inoxidable y exteriormente en plástico plateado.
- Control digital programable.
- Cocción combinada: microondas, grill y convección.
- Plato giratorio de 315mm de diámetro.
- Reloj digital con temporizador de 99'.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida y función multi-cantidad.
- Cierre de seguridad infantil.

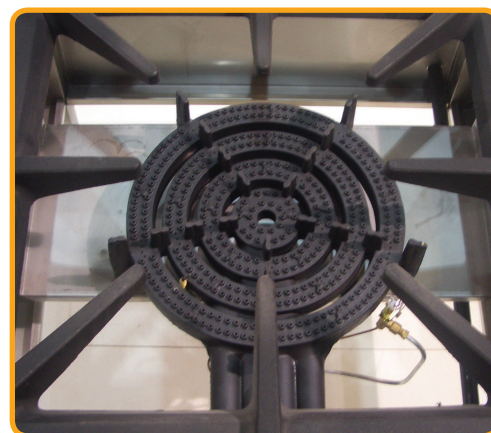


# PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



**ESQUEMA  
DIMENSIONES  
QUEMADOR**

**DETALLE QUEMADOR  
ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS**



## PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)		POTENCIA (KCal/h)		CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20
	G30/31	G20	G30/31	G20		
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m³/h

### Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Quemador de 4 coronas de hierro fundido.
- Diseño ergonómico.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Diámetro del quemador: 325mm.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.



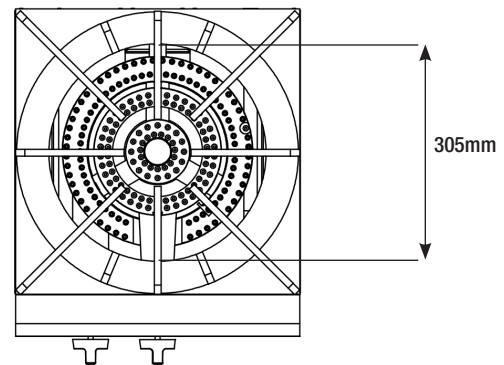
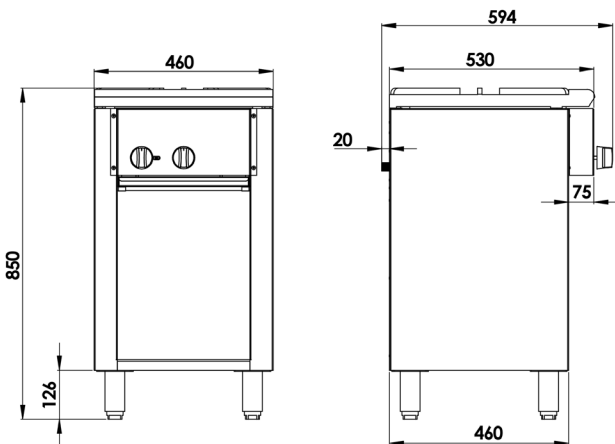
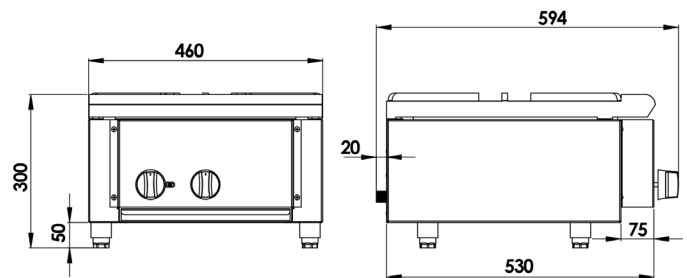
# PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



CSP-850

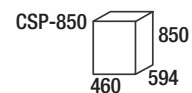
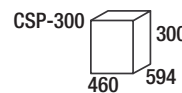


CSP-300



## PAELLERO PROFESIONAL DE 3 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL
CSP-300	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h
CSP-850	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h



## Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1,2mm de espesor; con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Encendido eléctrico.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 305mm.



# MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



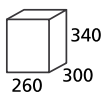
FHD-N/K



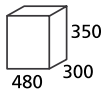
FHD-3



FHD-N/K



FHD-3



MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN	PESO (Kg)
FHD-N/K	1,1	30-90	230V/50Hz	5
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9

## accesorios

DESCRIPCIÓN
Depósito de cristal
Cesta FHD

## Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35cm de diámetro x 24cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.



# MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



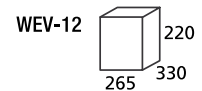
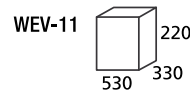
WEV-12



WEV-11

## COCCIÓN AL VAPOR DE SALCHICHAS O VEGETALES

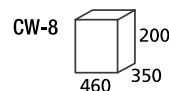
MODELO	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES INTERIORES	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)
WEV-12	1	1xGN 1/2 150	30-90	7
WEV-11	2	2xGN 1/2 150	30-90	12



### DETALLE FALSO FONDO PERFORADO



### DETALLE MÁQUINA ABIERTA



## PARRILLA DE RODILLOS PARA PERRITOS CALIENTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	DIMENSIÓN RULOS (cm)	VELOCIDAD RULOS (rpm)	PESO (Kg)
CW-8	1,8	230V/50Hz	32	2,1	13

### Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Cuece salchichas o vegetales al vapor con falso fondo.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Tensión 230V/50Hz.

### Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Rulos de 32cm. de largo en acero inoxidable.
- Interruptor y luz de encendido.
- Regulador de temperatura de 3 posiciones. Temperatura máxima 300°C en 35-40 minutos.



# BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK



BM-S



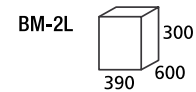
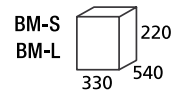
BM-L



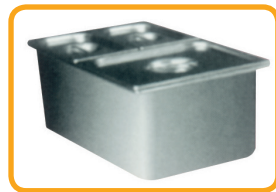
BM-2L

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK SIMPLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
BM-S	NO	GN1/1 150	1,5	9
BM-L	SI	GN1/1 150	1,5	9
BM-2L	SI	GN1/1 200	1,5	13



2/3 + 1/3



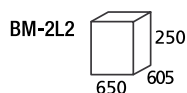
1/2 + 1/4 + 1/4



3 x 1/3

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK DOBLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
BM-2L2	SI	GN1/1 150	1,5+1,5	19



### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Patas en plástico.



BM-2L2

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 90°C.
- Interruptor de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Grifo con sistema de seguridad.
- Patas en goma.
- Voltaje 230V/50Hz.



# BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE



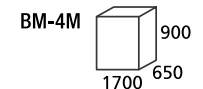
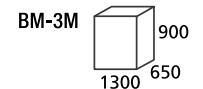
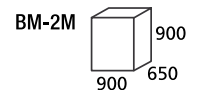
BM-2M



BM-3M



BM-4M



## BAÑO MARÍA CON CARRO

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69



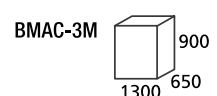
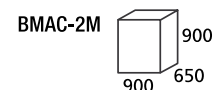
BMAC-2M



BMAC-3M

## BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	GUIAS GN 1/1	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
BMAC-2M	2	3	2 (GN1/1 200)	8	2,4	52
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	12	3,1	68



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Armarios calientes sin aporte de humedad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.





# CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS

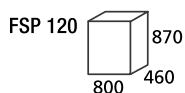
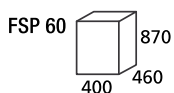
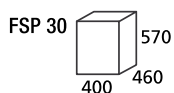


FSP 30

FSP 60

FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
FSP 30	30	350	400	19
FSP 60	60	350	750	25,5
FSP 120	120	350	1500	44



## Características

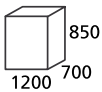
- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Doble pared con aislamiento.
- Sentido de apertura de la puerta de derecha a izquierda en modelos FSP 30 y FSP 60.
- Resistencia blindada.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato de temperatura.
- Voltaje 230V/50Hz.



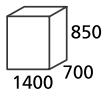
## MESAS CALIENTES



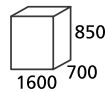
MM-1200  
MC-1200



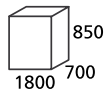
MM-1400  
MC-1400



MM-1600  
MC-1600



MM-1800  
MC-1800



### MURALES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL
MM-1200	2025	SI
MM-1400	2025	SI
MM-1600	2025	SI
MM-1800	2025	SI

### CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL
MC-1200	2025	SI
MC-1400	2025	SI
MC-1600	2025	SI
MC-1800	2025	SI



DETALLE  
TERMOSTATO DIGITAL

### Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas correderas reforzadas, con ruedas en nylon y cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 0°/80°C.
- Calentamiento del interior mediante resistencia ventilada de 2000 W.
- Plano de trabajo redondeado e insonorizado.
- En modelos Murales, peto posterior anticorte de 100mm. de altura.
- Guías de doble espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura y reforzado.
- Patas INOX regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.



# CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS

## CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	NÚMERO CUBAS	DIMENSIONES CUBA	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
CP-7	1	GN 1/2 200	7	3,4	7

CP-7  

 370  
 270 420



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

CESTA DE 210x235x100

CESTA DE 138x100x135



CAPACIDAD 3  
 CESTAS PEQUEÑAS O 1 GRANDE

## Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Resistencia en acero INCOLOY 820 resistente a la corrosión de la sal.
- Dotado de grifo de vaciado de agua.
- Termostato de temperatura de 30° a 110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Tensión 230V/50Hz.

CESTAS NO INCLUIDAS



DETALLE FONDO CUBA

## OLLAS CALIENTASOPAS

MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
CS-10 I	10	400	4,4
CS-10 N	10	400	4,6

## Características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.
- Termostato de seguridad.

CS-10 I  
 CS-10 N  

 395  
 340 340



CS-10 I



CS-10 N



# MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS



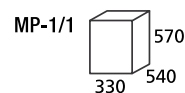
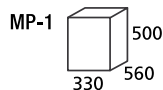
MP-1



MP-1/1

## MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13



### Características modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz.

### Características modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30°-90°C.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



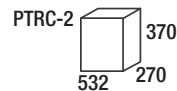
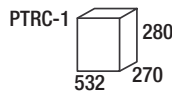
## TOSTADORES DE PAN



PTRC-1 CON TEMP.



PTRC-2 CON TEMP.

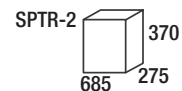


### TOSTADOR RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)
PTRC-1	1	6	6	2,4
PTRC-2	2	12	9	3,6

### TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

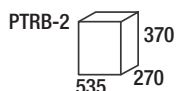
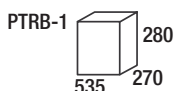
MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)
SPTR-2	2	6	3,6



SPTR-2 CON TEMP.

### Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso en modelos PTRC y 500x220x55mm en modelo SPTR-2.
- Voltaje 230V/50Hz.



PTRB-1 CON TEMP.



PTRB-2 CON TEMP.

### TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)
PTRB-1	1	6	2	2,2
PTRB-2	2	12	3	3,3

### Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso.
- Voltaje 230V/50Hz.



# TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET



TT-210 DS

## TOSTADORES DE TÚNEL

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	POTENCIA (W)		PESO (Kg)
				RES. INF	RES. SUP	
TT-210 DS	3	230/50	200	1500	1500	20

## DIMENSIONES EXTERIORES

TT-210 DS	250
	750
	420

## DIMENSIONES INTERIORES

TT-210 DS	70
	200
	500

## Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Velocidad de avance de la cinta regulable.
- Resistencias blindadas con regulación independiente de potencia.
- Selector de 4 posiciones.
- Bandeja inferior recoge migas extraíble.
- Tostador de doble sentido de desplazamiento de la cinta.

## TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA
TBE 1940	1,94	230/50	260	300-350	blindada

TBE 1940	387
	418
	368



## Características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan inox.
- Parrilla de carga de pan.
- Utilizar sólo pan de molde.
- Motor de giro de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.
- Altura útil: 8cm.

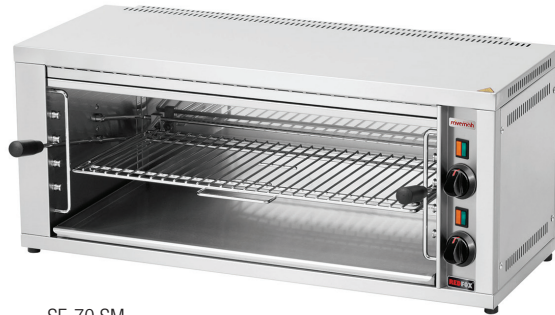




# SALAMANDRAS



SE-70 S



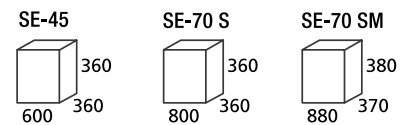
SE-70 SM



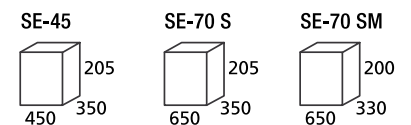
## SALAMANDRAS

MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	RESISTENCIA INFERIOR	RESISTENCIA SUPERIOR	TENSIÓN	PESO (Kg)
SE-45	450x350	3,5	SI	SI	230V/50Hz	15
SE-70 S	650x350	4,5	SI	SI	230V/50Hz	18
SE-70 SM*	650x310	4,4	NO	SI	400V/III 50Hz	18

### DIMENSIONES EXTERIORES



### DIMENSIONES INTERIORES



**NOTA:** ALTURA ÚTIL MEDIDA DESDE LA POSICIÓN MÁS BAJA DE LA PARRILLA

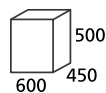
## Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrillas desmontables y regulables en 5 niveles en modelos SE-45/SE-70 S.
- Modelo SE-70 SM pasante.
- Modelos SE-45 y SE-70 S, dotadas de cajón recoge-migas y parrilla desmontable.

## SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)
SPM-4000 MONO	4	230V/50Hz	220	49
SPM-4000 TRI	4	400V/III/50Hz	220	49

### SPM-4000



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.



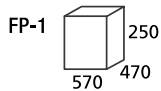
## HORNOS MINI PIZZA



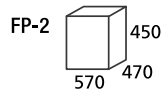
FP-1



FP-2



FP-1



FP-2

### HORNO MINI PIZZA

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17
FP-2	2 x 35 cm	3,4	2 (410x370x90)	29

### Características

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50° a 300°C.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.





# HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

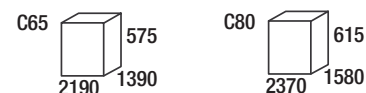
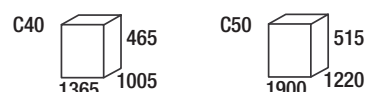


DET. HORNOS APILADOS

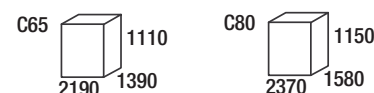
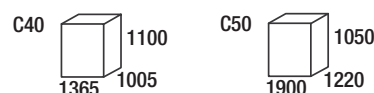
## HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. RESIST SUPERIOR (Kw)	POT. RESIST INFERIOR (Kw)	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto				
C40	400	540	100	7,8	2 x 1,5	2 x 2,2	101
C50	500	750	100	14,2	2 x 2,8	2 x 4,1	255
C65	650	1000	100	18,4	2 x 3,6	2 x 5,4	284
C80	800	1100	100	24,4	2 x 6	2 x 6	411

### DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



### DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE



## accesorios

### SOPORTES

SC40	PARA MODELO C40/C40 G
SBC40/50/65/80	BASE CON RUEDAS



## PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	SC40 UDS/hora	SC50 UDS/hora	SC65 UDS/hora	SC80 UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

## Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, con pantalla táctil de 7" simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50, C65 y C80.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión 400V/III/50Hz.

## Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



VISTA CENTAL



INNOVADOR SISTEMA DE VENTILACIÓN



# HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS



## HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. TOTAL (Kcal)	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto			
C40 G	400	540	100	10,40	8900	140
C50 G	500	750	100	20,10	17300	275
C65 G	650	1000	100	22,60	19400	304
C80 G	800	1100	100	22,60	19400	421

## accesorios

### SOPORTES

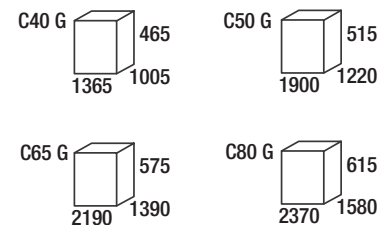
SC40 G	PARA MODELO C40/C40 G
SBC40/50/65/80 G	BASE CON RUEDAS



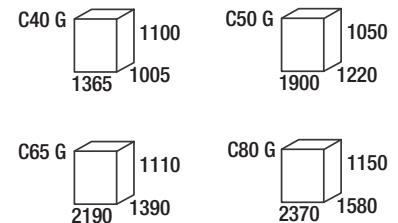
## PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	C40 G UDS/hora	C50 G UDS/hora	C65 G UDS/hora	C80 G UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

### DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



### DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

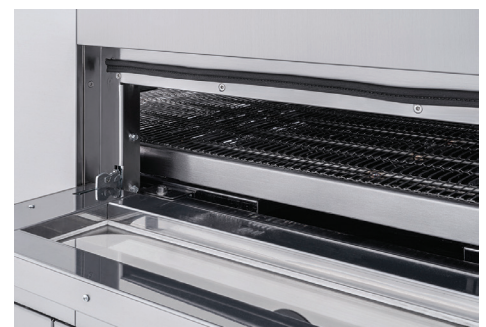


## Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Indicar para que gas se requieren los ajustes.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, con pantalla táctil de 7" simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50 G, C65 G y C80 G.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión: 230V/50Hz.

## Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



**FÁCIL ACCESO PARA UNA CUIDADOSA LIMPIEZA DEL INTERIOR.**



## HORNO DE PIZZA DE LEÑA Y GAS TITAN

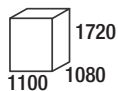


TITAN ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre. El horno es compacto y se adapta fácilmente a espacios reducidos. TITAN ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10cm de diámetro.

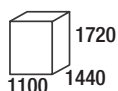
Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de ésta hay una superficie especial de hormigón celular de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura.



TITAN WOOD 4  
TITAN GAS 4



TITAN WOOD 6  
TITAN GAS 6

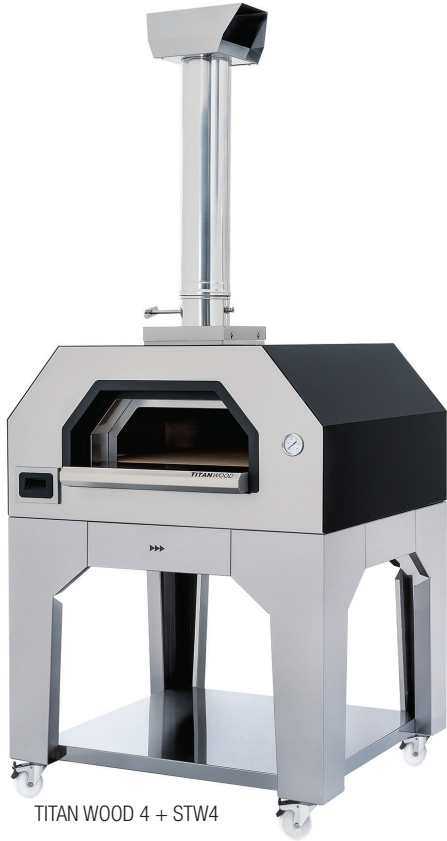


TITAN WOOD es un horno de leña que ofrece una gran calidad de construcción y permite una cocción rápida y uniforme. Fácil de trasladar, se adapta a cualquier espacio, tanto en exteriores como interiores. Es capaz de alcanzar hasta 500°C en 30 minutos.

TITAN GAS es un horno a gas cuya puesta en marcha es muy sencilla. No se requiere ningún trabajo de albañilería, solo hay que quitar el embalaje, conectar la bombona de gas a la válvula y el horno está listo para ser utilizado. Alcanza 450°C en pocos minutos.



# HORNO DE PIZZA DE LEÑA Y GAS TITAN



TITAN WOOD 4 + STW4



El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara.



Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5cm de espesor. Dispone de una superficie de hormigón celular de 8cm de grosor debajo de la base de cocción.



Bandeja lateral extraíble para ajustar el tiro y la llama de la leña.



Dispone de una palanca para regular la salida de humos.

## HORNOS PIZZA DE LEÑA TITAN

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto			
TITAN WOOD 4	720	720	175	4	173	156
TITAN WOOD 6	720	1080	175	6	245	220

## HORNOS PIZZA A GAS TITAN

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	POTENCIA (KW)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)
	ancho	fondo	alto				
TITAN GAS 4	720	720	175	4	24	173	156
TITAN GAS 6	720	1080	175	6	34	245	220



CAJÓN PARA LEÑA.

## accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN
STW4	SOPORTE CON RUEDAS PARA TITAN 4
STW6	SOPORTE CON RUEDAS PARA TITAN 6
EST4	KIT DE ESTANTES TITAN 4 (2 UDS.)
EST6	KIT DE ESTANTES TITAN 6 (2 UDS.)
WH4	CAJÓN PARA LEÑA TITAN 4
WH6	CAJÓN PARA LEÑA TITAN 6



ESTANTE.

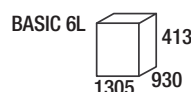
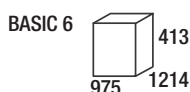
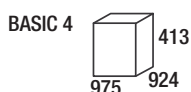
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4

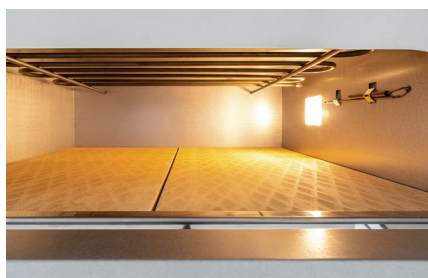


BASIC 6L



## HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto						
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200



### campanas neutras

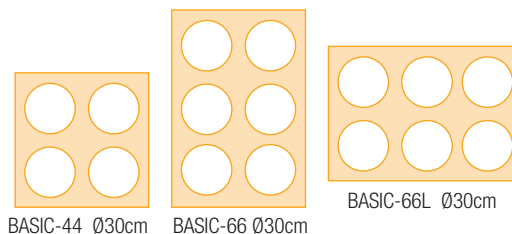
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN 4	975x965x120
CN 6	975x1255x120
CN 6L	1305x965x120



### soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 4	818x978x960
S 6	1108x978x960
S 6L	1305x815x960

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



### Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



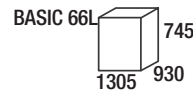
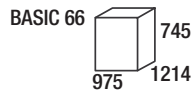
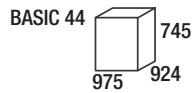
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



## HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto						
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400



### campanas neutras

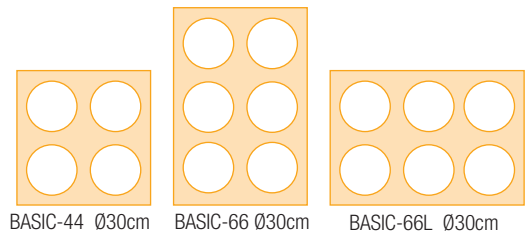
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN 4	975x965x120
CN 6	975x1255x120
CN 6L	1305x965x120



### soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 44	818x978x860
S 66	1108x978x860
S 66L	1305x815x860

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARA



## Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



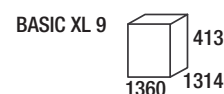
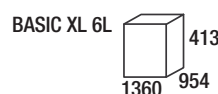
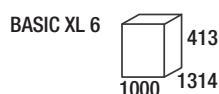
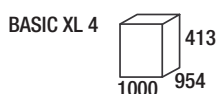
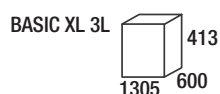
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 4



BASIC XL 3L



## HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto				
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200



### accesorios

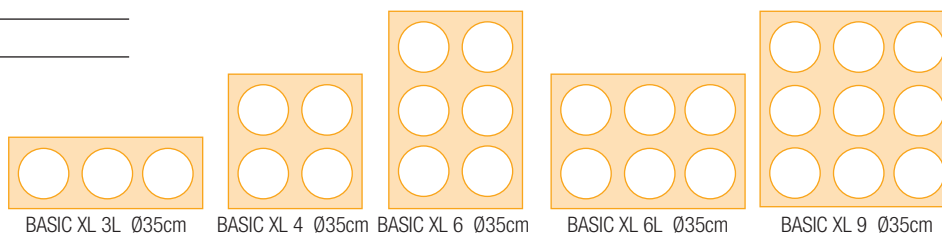
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 3L	1305x489x960
S BASIC XL 4	1000x845x960
S BASIC XL 6	1003x1208x960
S BASIC XL 6L	1363x876x960
S BASIC XL 9	1363x1236x960



### campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN XL 3L	1305x640x120
CN XL 4	1000x1015x120
CN XL 6	1000x1375x120
CN XL 6L	1360x1015x120
CN XL 9	1360x1375x120

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



### Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 3L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



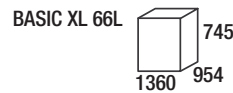
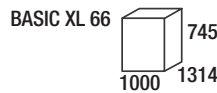
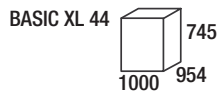
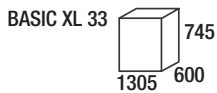
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 44



BASIC XL 33L



## HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto				
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400



### accesorios

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 33L	1305x489x860
S BASIC XL 44	1000x845x860
S BASIC XL 66	1003x1208x860
S BASIC XL 66L	1363x876x860
S BASIC XL 99	1363x1236x860

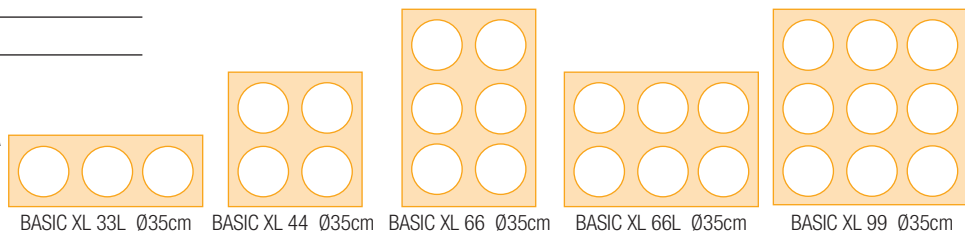


### campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN XL 3L	1305x640x120
CN XL 4	1000x1015x120
CN XL 6	1000x1375x120
CN XL 6L	1360x1015x120
CN XL 9	1360x1375x120



### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



### Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 33L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.





# HORNOS DE PIZZA A GAS

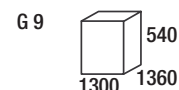


G 4



## HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)
	ancho	fondo	alto				
G 4	620	620	150	4	96	16,10	13800
G 6	620	920	150	6	123	21,5	18500
G 9	920	920	150	9	156	27	23200



## accesorios

### DESCRIPCIÓN

Chimenea anti-viento

Pieza conexión de hornos



CHIMENEA ANTI-VIENTO



PIEZA CONEXIÓN HORNOS



CONEXIÓN + CHIMENEA

## soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)
SG 4	100x84,5x96
SG 6	100,3x120,8x96
SG 9	130,8x120,8x96



## Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



# HORNOS DE PIZZA A GAS XL

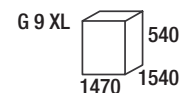
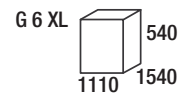
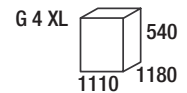


G 6 XL



## HORNO DE PIZZA A GAS XL

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)
	ancho	fondo	alto				
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700



## accesorios

DESCRIPCIÓN
Chimenea anti-viento
Pieza conexión de hornos



CHIMENEA ANTI-VIENTO



PIEZA CONEXIÓN HORNOS



CONEXIÓN + CHIMENEA

## soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)
SG 4 XL	110x96,5x96
SG 6 XL	110x132x96
SG 9 XL	147x132x96



## Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.





# AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES



IBM 20



IMR 30



## CABEZAL Y CUBA FIJAS DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)
IBM 5	5	7	98	24	16	230/50	29	0,5
IBM 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5
IBM 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1
IBT 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/111/50	56	1,5
IBM 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5
IBT 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/111/50	88	1,75
IBM 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5
IBT 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/111/50	112	2,3
IBM 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2
IBT 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/111/50	128	2,5

IBM 5  
280 580  
590

IBM 10  
290 580  
590

IBM 20  
IBT 20  
385 725  
670

IMR 20  
ITR 20  
390 735  
670

IBM 30  
IBT 30  
IMR 30  
ITR 30  
435 810  
750

IBM 40  
IBT 40  
480 850  
820

IMR 40  
ITR 40  
480 850  
815

IBM 50  
IBT 50  
480 850  
805

IMR 50  
ITR 50  
480 850  
800

## CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)
IMR 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5
IMR 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1
ITR 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/111/50	56	1,5
IMR 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5
ITR 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/111/50	88	1,75
IMR 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5
ITR 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/111/50	112	2,3
IMR 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2
ITR 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/111/50	128	2,5

## Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Modelos de 1 y 2 velocidades.

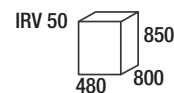
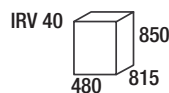
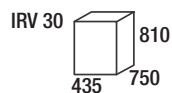
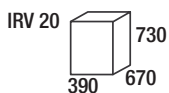


# AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD



## CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE VELOCIDAD VARIABLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)
IRV 20	17	22	56	36	21	230/50	81	1
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2



## Características

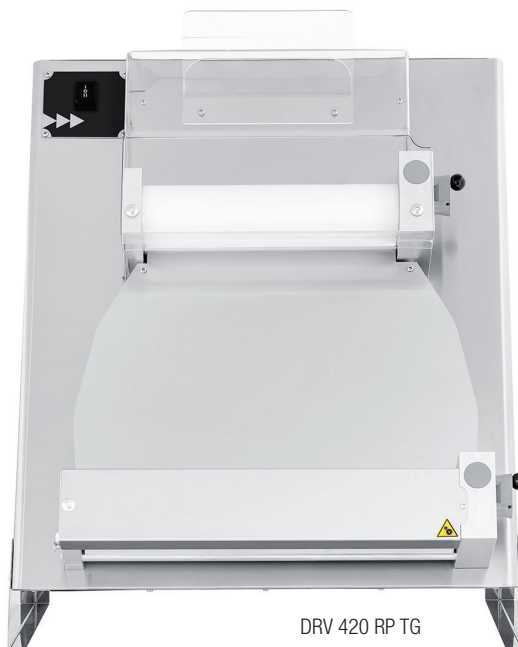
- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motorreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Estos modelos de amasadoras están equipadas con variador de velocidad.
- Velocidad variable regulable entre 70 rpm y 152 rpm.



# LAMINADORA PARA PIZZA

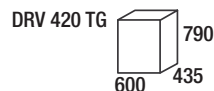


DRV 420 TG



DRV 420 RP TG

## DETALLE REGULACIÓN DE ESPESOR



## LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	ESPESOR MASA (mm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)
DRV 420 TG	210-700	26-40	0-5	230/50	37	0,25
DRV 420 RP TG	220-900	26-40	0-5	230/50	38	0,25

## Características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- Disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".
- DRV 420 TG: Pizza en forma redonda.
- DRV 420 RP TG: Pizza en forma ovalada.
- Tensión 230V/50Hz.



# FORMADORA PARA PIZZA



DETALLE ILUMINACIÓN



DETALLE PANEL DE MANDOS



DETALLE PLATO SUPERIOR

## FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA RESISTENCIA (W)
PRESA 33	250-270	33	4,75	0-170	2000
PRESA 45	600-650	45	6,10	0-170	2500
PRESA 50	700-750	50	6,10	0-170	2500

PRESA 33 825  
470 660

PRESA 45 855  
PRESA 50 855  
655 750

## Características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- Iluminación entre los dos discos.
- Platos cromados lisos. Bajo pedido se pueden suministrar con borde para pizza tradicional.
- Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco.
- Rejilla de seguridad metálica.
- Componentes desmontables para una fácil limpieza.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz. Bajo pedido se puede suministrar 230V/50Hz.

