



COCCIÓN AUXILIAR

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS	pag. 296
ASADORES ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS GIRATORIAS A GAS	pag. 298
BARBACOAS ESPECIALES DE CARBÓN VEGETAL	pag. 300
ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVO	pag. 301
ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR	pag. 302
BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700	pag. 304
HORNILLOS A GAS Y ELÉCTRICOS	pag. 305
COCINAS A GAS LÍNEA 600	pag. 306
COCINAS A GAS SERIE 550	pag. 307
COCINAS A GAS SERIE 750	pag. 309
COCINAS A GAS SERIE 900	pag. 310
COCINAS SERIE ESPECIAL 700 ELÉCTRICAS	pag. 311
COCINAS CHINAS A GAS	pag. 312
COCINAS CHINAS A GAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA	pag. 313
COCINAS CHINAS A GAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA Y GRIFO	pag. 314
TEPPANYAKI A GAS	pag. 315
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA	pag. 316
FREIDORAS ELÉCTRICAS Y SOPORTES	pag. 317
FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES	pag. 318
FREIDORAS A GAS PROFESIONALES SERIE 650	pag. 319
FREIDORAS DE GRAN RENDIMIENTO/EQUIPOS PARA CHURROS	pag. 320
PLANCHAS ELÉCTRICAS	pag. 321
PLANCHAS A GAS DE 6 MM SERIE S	pag. 323
PLANCHAS A GAS DE 6 MM SERIE E	pag. 324
PLANCHAS A GAS DE 15 MM Y DE CROMO DURO	pag. 325
PLANCHAS A GAS CON FUEGO	pag. 326
FRY-TOP ELÉCTRICOS SERIE SNACK	pag. 327
FRY-TOP A GAS SERIE SNACK	pag. 328
BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK	pag. 329
GRILLS ELÉCTRICOS	pag. 330
PLANCHAS PARA CREPS	pag. 331

ÍNDICE



PLANCHAS DE COCCIÓN, FRY-TOP Y GRILLS VITROCERÁMICA	pag. 332
ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS	pag. 333
ASADORES MULTIROTATIVOS DE POLLO A GAS	pag. 334
ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS	pag. 335
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS	pag. 336
HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA	pag. 340
HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA	pag. 341
FERMENTADORAS	pag. 343
HORNOS CONVECCIÓN A GAS GN 2/3	pag. 344
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN	pag. 345
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES DOBLE MAGNETRÓN Y MULTIFUNCIÓN	pag. 346
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE	pag. 347
PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA	pag. 348
VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS 1 PISO	pag. 349
VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS DOBLE PISO	pag. 350
VITRINA CALIENTE BOLLERÍA	pag. 351
PERRITOS CALIENTES	pag. 352
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK Y OLLAS CALIENTASOPAS	pag. 353
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO SERIE SNACK	pag. 354
CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS	pag. 355
MESAS CALIENTES	pag. 356
MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS	pag. 357
TOSTADORES DE PAN	pag. 358
SALAMANDRAS	pag. 360
HORNOS MINI PIZZA	pag. 361
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS	pag. 362
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL	pag. 363
HORNOS DE PIZZA A GAS	pag. 364
AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA	pag. 365
LAMINADORA PARA PIZZA	pag. 366
FORMADORA PARA PIZZA	pag. 367



BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 1C



GGSD 2C



BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

COCCIÓN AUXILIAR



GGSD 3C

GGSD 1C 400 800 850

GGSD 2C 700 800 850

GGSD 3C 1000 800 850

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA		POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
		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	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	145
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	175

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 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 300x555 mm.



ASADORES ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS GIRATORIAS A GAS 🔥



EAG 24



EAG 28

ESPADA FINA

ESPADA
MEDIA

ESPADA GRUESA



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 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 evitar humos y humidificar los alimentos.
- Potencia de los motores de giro: 180 W.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Consumo 1.5 A.
- Motorreductor monofásico. Trifásico: Consultar plazo de entrega.
- De serie espadas y parrilla estática inox. (indicar el modelo de espada).
- **CADA PARRILLA ROTATIVA SOPORTA HASTA 2 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO**
- **CADA PARRILLA ESTÁTICA SOPORTA HASTA 3 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO**



ASADORES ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS GIRATORIAS A GAS

COCCIÓN AUXILIAR



SIMPLES

MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
EAG 12	1	2	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	
EAG 24	2	4	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	
EAG 36	3	6	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	
EAG 48	4	8	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	
EAG 510	5	10	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	

PORTES PAGADOS

DOBLES

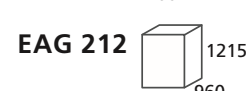
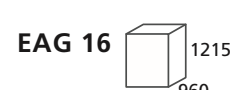
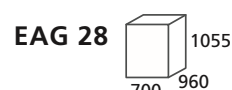
MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
EAG 14	1	4	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	
EAG 28	2	8	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	
EAG 312	3	12	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	
EAG 416	4	16	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	
EAG 520	5	20	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	

PORTES PAGADOS

TRIPLES

MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
EAG 16	1	6	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	
EAG 212	2	12	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	
EAG 318	3	18	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	
EAG 424	4	24	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	
EAG 530	5	30	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	

PORTES PAGADOS





BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL



CAVE 600-125



PARRILLA ESTÁTICA EN ACERO INOX



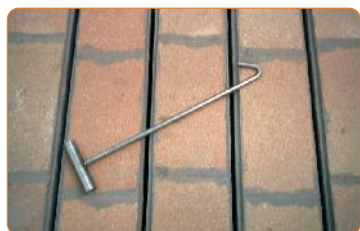
PARRILLA ESTÁTICA HIERRO



PARRILLA ESTÁTICA INTERIOR



RASTRO PARA CENIZA



GANCHO PARA PARRILLAS

SERIE 600

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

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado. PORTES PAGADOS

Altura cámara de pollos: 240 mm.

Altura de cámaras de carne/pescados: 120 mm.

SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES	Nº PARRILLAS	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
CAVE 800-100	1000	800	900	2	4	
CAVE 800-125	1250	800	900	2	5	
CAVE 800-150	1500	800	900	4	6	
CAVE 800-175	1750	800	900	4	7	
CAVE 800-200	2000	800	900	4	8	

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado. PORTES PAGADOS

Altura cámara de pollos: 240 mm.

Altura de cámaras de carne/pescados: 120 mm.

características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Todos los modelos disponen de ruedas.



ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS

COCCIÓN AUXILIAR



CCVR-1650-S



LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº DE POLLOS	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
CCVR-900-S	900	920	900	3	9	
CCVR-1150-S	1150	920	900	4	12	
CCVR-1400-S	1400	920	900	5	15	
CCVR-1650-S	1650	920	900	6	18	
CCVR-1900-S	1900	920	900	7	21	
CCVR-2150-S	2150	920	900	8	24	
CCVR-2400-S	2400	920	900	9	27	
CCVR-2650-S	2650	920	900	10	30	

PORTES PAGADOS

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº DE POLLOS	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
CCVR-900-D	900	920	1120	5	15	
CCVR-1150-D	1150	920	1120	7	21	
CCVR-1400-D	1400	920	1120	9	27	
CCVR-1650-D	1650	920	1120	11	33	
CCVR-1900-D	1900	920	1120	13	39	
CCVR-2150-D	2150	920	1120	15	45	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Parrilla rotativa pollos abiertos	
Espada de pollos	
Espada de cochinillos	
Parrilla rotativa patatas	
Parrilla rotativa multiusos	
Parrilla estática para carne y pescado de hierro	
Parrilla estática para pollo de acero	

características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Todos los modelos están equipados con una parrilla interior con perfiles de hierro, adecuada para asar chorizo, costillas, etc.
- 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.
- Ladrillos aplicados para ser sustituibles fácilmente.
- 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 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.**
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 10 Kg. 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 COCHINILLOS



PARRILLA ROTATIVA MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA POLLOS

PARRILLA ROTATIVA PATATAS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Espadas (finas, medias o gruesas)	
Parrilla estática acero inox.	
Parrilla estática hierro	
Gancho para parrillas	
Rastro para cenizas	
Espada de pollos	
Espada de cochinillos	
Parrilla rotativa multiusos	
Parrilla rotativa pollos	
Parrilla estática interior	230x450
	250x630
Parrilla rotativa patatas	





ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR

COCCIÓN AUXILIAR



RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PRECIO €
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	

PORTES PAGADOS

RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PRECIO €
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	

PORTES PAGADOS

DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PRECIO €
AG 20-900	3	5	22,5	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	

PORTES PAGADOS



RODIZIO

AG 13
AGT 20
1100 740 1570

AG 15
AGT 23
1250 740 1570

AG 17
AGT 26
1400 740 1570

AG 19
AGT 29
1550 740 1570

AG 21
AGT 32
1700 740 1570

AG 23
AGT 35
1850 740 1570

AG 20-900
1100 900 1570

AG 23-900
1400 900 1570

AG 29-900
1650 900 1570

AG 32-900
1900 900 1570

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.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor trifásico: 120 W consultar precios y plazos de entrega.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- 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 5 Kg. DE PESO MÁXIMO.





BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700



SGPV 2G



GPV 1G



GPV 2G

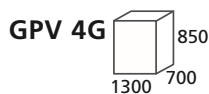
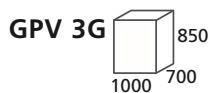


GPV 3G



GPV 4G

ALTURA 850



MODELO	PRESIÓN GAS (mbar)		QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
	PROPANO (G31)	NATURAL (G20)				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
GPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	
GPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	
GPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	
GPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	

ALTURA 400

PORTES PAGADOS



MODELO	PRESIÓN GAS (mbar)		QUEMADORES	CAPACIDAD CARBÓN (Kg)	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
	PROPANO (G31)	NATURAL (G20)				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
SGPV 1G	37	20	1	3,5	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	
SGPV 2G	37	20	2	7	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	
SGPV 3G	37	20	3	10,5	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	
SGPV 4G	37	20	4	14	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	

características

- Barbacoas a gas construidas totalmente en acero inoxidable.
 - Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
 - Seguridad por termopar.
 - Encendido piezoeléctrico.
 - Estas barbacoas pueden ser utilizadas como asadores a vapor (con agua), sustituyendo el carbón y llenando el cajón de agua.
- Consultar manual de instalación.



HORNILLOS A GAS Y ELÉCTRICOS

COCCIÓN AUXILIAR

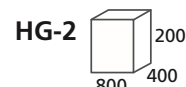


HG-1



HG-2

MODELO	DIAMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
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	



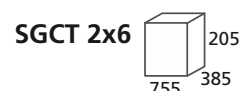
PORTES PAGADOS

características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).



MODELO	DIAMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
SGCT 6	120	6	5160	420 g/h	0,64 m³/h	
SGCT 2x6	2x120	2x6	10320	850 g/h	1,28 m³/h	



PORTES PAGADOS

características

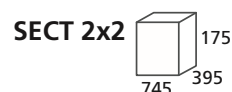
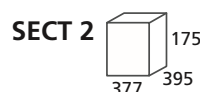
- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Sistema de seguridad por termopar.
- Zona de trabajo de fácil limpieza.
- Quemadores de alto rendimiento.
- Encendido por piezoeléctrico.

fiamma

HORNILLOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIAMETRO PLACA (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO NETO (Kg)	PRECIO €
SECT 2	220	2	7	
SECT 2x2	2x220	2x2	12,5	

PORTES PAGADOS



características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- 6 niveles de potencia.
- Placa de hierro fundido de alta calidad (E.G.O.).
- Zona de trabajo de fácil limpieza.
- Tensión 230V/50-60Hz.





COCINAS A GAS LÍNEA 600



CG-2F



CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	PESO (Kg)	PRECIO €
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	10,5	
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	21	

PORTES PAGADOS

CG-2F

CG-4F

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90 mm. de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Válvula termopar de seguridad.
- Cubeta recoge grasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Encendido piezo eléctrico
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.





COCINAS SERIE 550

COCCIÓN AUXILIAR



CM552 S



CM553 S



CM552 E



CM553 E

MODELO	Nº FUEGOS 8 Kw (120mmØ)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA GRILL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	DIM. ESPACIO NEUTRO (mm)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CM552 S	2	-	-	16	13760	-	1,260	1,242	1,692	41	
CM553 S	3	-	-	24	20640	-	1,890	1,863	2,538	61	
CM552 E	2	-	-	16	13760	695x450x440	1,260	1,242	1,692	57	
CM553 E	3	-	-	24	20640	1095x450x440	1,890	1,863	2,538	81	
CM552 H	2	4,5	-	20,5	17630	-	1,615	1,591	2,168	108	
CM552 HG	2	4,5	1,7	22,2	19092	-	1,749	1,723	2,348	110	
CM553 H	3	4,5	-	28,5	24510	360x450x450	2,245	2,212	3,014	136	
CM553 HG	3	4,5	1,7	30,2	25972	360x450x450	2,379	2,344	3,194	138	

PORTES PAGADOS

accesorios

CM552 S		CM552 E CM552 H CM552 HG	
CM553 S		CM553 E CM553 H CM553 HG	

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
KIT DE PUERTAS PARA CM552 E	
KIT DE PUERTAS PARA CM553 E	
PLACA LISA DE 412x385x12 mm	
PARRILLA ESMALTADA PARA HORNO 532x400 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR 180x180 mm (1 EN DOTACIÓN)	
BANDEJA INOX GN 1/1 MODELO TI 1/1 40	





COCINAS SERIE 550



CM552 H / CM552 HG



CM553 H / CM553 HG



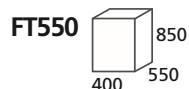
CM552 E + PUERTAS



FT550

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	DIM. ESPACIO NEUTRO (mm)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
FT550	4,7	4042	315x470x305	0,355	0,349	0,497	49	

PORTES PAGADOS



características

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inoxidable AISI 304.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Quemadores de doble corona en latón, totalmente equipados con válvulas de seguridad termopar.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recoge grasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislado térmicamente con lana de vidrio para ahorrar energía.
- Horno sin válvula termostática.
- Grill de horno a gas.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en acero inoxidable.
- Posibilidad de utilizar bandejas GN 1/1.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en acero inoxidable AISI 304.
- **MEDIDAS INTERIORES DEL HORNO: 506x418x375mm.**
Capacidad: 3 Bandejas GN 1/1 de 40mm de altura.
- Armario lateral en modelos CM553 H y CM553 HG.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural (G20).

FRY-TOP

- Fry-Top con placa en acero pulido de 16mm. y peto antisalpicaduras de 100mm. en acero inoxidable AISI 304.
- Quemador tubular en acero inoxidable para una distribución uniforme del calor, con válvula de seguridad y piloto.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Tres filas de llama por quemador.
- Orificio recoge grasas.



COCINAS SERIE 750

COCCIÓN AUXILIAR



CM754 SM



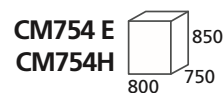
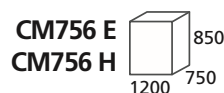
CM754 E



CM754 H



CM756 H



MODELO	Nº FUEGOS (Kw) Ø mm	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CM754 SM	1x4,5 / 2x6 96mm 1x8 120mm	-	24,5	21070	1,931	1,902	2,590	54	
CM754 E	1x4,5 / 2x6 96mm 1x8 120mm	-	24,5	21070	1,931	1,902	2,590	74	
CM756 E	1x4,5 / 3x6 96mm 2x8 120mm	-	38,5	33110	3,034	2,989	4,070	114	
CM754 H	1x4,5 / 2x6 96mm 1x8 120mm	6,5	31	26660	2,443	2,407	3,277	132	
CM756 H	1x4,5 / 3x6 96mm 2x8 120mm	6,5	45	38700	3,546	3,494	4,757	176	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
KIT DE PUERTAS PARA CM754 E	
KIT DE PUERTAS PARA CM756 E	
PLACA LISA DE 385x290x12 mm	
PARRILLA ESMALTADA PARA HORNO 532x650 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR 220x180 mm (1 EN DOTACIÓN)	
BANDEJA INOX GN 1/1 MODELO TI 1/1 40	
BANDEJA INOX GN 2/1 MODELO TI 2/1 40	

MODELO	DIM. ESPACIO NEUTRO (mm)
CM754 E	695x650x440
CM756 E	2x (535x650x440)
CM754 H	-
CM756 H	360x650x450

características

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inoxidable AISI 304.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Quemadores de doble corona en latón, totalmente equipados con válvulas de seguridad termopar.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recoge grasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Horno sin válvula termostática.

- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislado térmicamente con lana de vidrio para ahorrar energía.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en acero inoxidable.
- Posibilidad de utilizar bandejas GN 1/1 y 2/1.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en acero inoxidable AISI 304.
- **MEDIDAS INTERIORES DEL HORNO: 506x662x375mm.**
Capacidad: 3 Bandejas GN 2/1 o 6 GN 1/1 de 40mm de altura.
- Armario lateral en modelo CM756 E.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural (G20).



COCINAS
SERIE
900 

CM904 E



CM904 H



CM906 H



CM906 HP

MODELO	Nº FUEGOS (Kw) Ø mm	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CM904 E	1x4,5 / 2x6 96mm 1x8 120mm	—	24,5	21070	1,931	1,902	3,590	80	
CM904 H	1x4,5 / 2x6 96mm 1x8 120mm	6,5	31	26660	2,433	1,407	3,277	130	
CM906 H	1x4,5 / 3x6 96mm 2x8 120mm	2x6,5	51,5	44290	4,058	3,999	5,444	233	
CM906 HP	4x6 96mm 2x8 120mm	2x6,5	53	45580	4,176	4,116	5,602	261	

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA ESMALTADA PARA HORNO 532x650 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PARRILLA REDUCTORA DE QUEMADOR 220x180 mm (1 EN DOTACIÓN)	
PLACA LISA DE 412x385x12 mm	
BANDEJA INOX GN 1/1 MODELO TI 1/1 40	
BANDEJA INOX GN 2/1 MODELO TI 2/1 40	

CM904 E  850
CM904 H  800 900

CM906 H  850
CM906 HP  1460 900

características

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inoxidable AISI 304.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Quemadores de doble corona en latón, totalmente equipados con válvulas de seguridad termopar.
- 2 placas de cocina CM906 HP desmontables de 472x385mm cada una, pero su ubicación no se puede modificar de la posición central porque los grifos y los mandos del sistema de encendido están protegidos contra la subida de temperatura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recoge grasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislado térmicamente con lana de vidrio para ahorrar energía.
- Hornos sin válvula termostática.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en acero inoxidable.
- Posibilidad de utilizar bandejas GN 1/1 y 2/1.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en acero inoxidable AISI 304.
- MEDIDAS INTERIORES DEL HORNO: 506x662x375mm.**
Capacidad: 3 Bandejas GN 2/1 o 6 GN 1/1 de 40mm de altura.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural (G20).



COCINAS SERIE ESPECIAL 700

⚡ COCINAS ELÉCTRICAS

COCCIÓN AUXILIAR



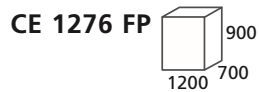
CE 874 FP



CE 1276 FP

MODELO	NÚMERO DE PLACAS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	PRECIO €
CE 874 FP	4x2,6	3	13,4	SI	
CE 1276 FP	6x2,6	3	18,6	SI	

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable, AISI 304.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Placas circulares de 220 mm de diámetro (E.G.O.).
- Horno eléctrico ventilado.
- Voltaje 400V 3N 50/60Hz
- Estructura portabandejas desmontable.
- Patas regulables en altura en acero inoxidable.



COCINAS CHINAS



CHC-1000-2SM



CHC-1000-2M



CHC-1500-3SM



CHC-1500-3M

MODELO	Nº QUEMADORES (DE 9,5 o 14 o 21 Kw)	PRECIO €
CHC-1000-2SM	2	
CHC-1000-2M	2	
CHC-1500-3SM	3	
CHC-1500-3M	3	

PORTES PAGADOS

características

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Peto de acero inoxidable de 200 mm.
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Quemadores a elegir entre 9,5 Kw, 14 Kw y 21 Kw atmosféricos **al mismo precio**. Quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).

CHC-1000-2SM 275/475
1000 700

CHC-1000-2M 850/1050
1000 700

CHC-1500-3SM 275/475
1500 700

CHC-1500-3M 850/1050
1500 700



COCINAS CHINAS A GAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA

COCIÓN AUXILIAR



CHC-1500-3MC



CHC-1500-3SMC

MODELO	Nº QUEMADORES (DE 9,5 o 14 o 21 Kw)	PRECIO €
CHC-1000-2SMC	2	
CHC-1000-2MC	2	
CHC-1500-3SMC	3	
CHC-1500-3MC	3	

PORTES PAGADOS

características

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Peto de acero inoxidable de 200 mm.
- **Canal de recuperación de agua posterior con desagüe y rebosadero.**
- **No incorpora hilera de chorros de agua.**
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Quemadores a elegir entre 9,5 Kw, 14 Kw y 21 Kw atmosféricos **al mismo precio.** Quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).

CHC-1000-2SMC 315/515
1000 700

CHC-1000-2MC 850/1050
1000 700

CHC-1500-3SMC 315/515
1500 700

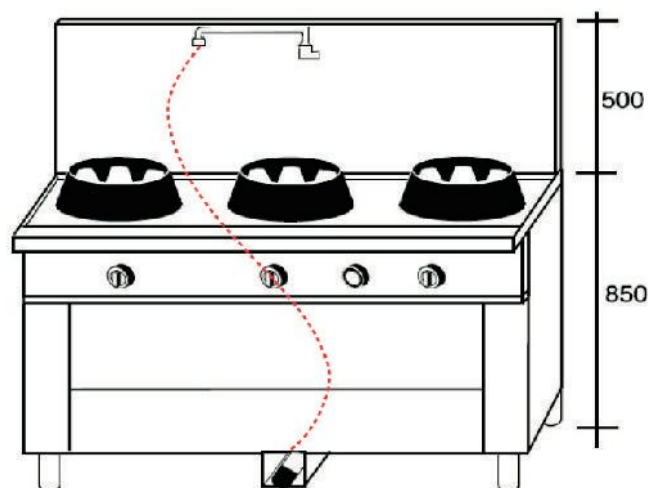
CHC-1500-3MC 850/1050
1500 700



COCINAS CHINAS A GAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA Y GRIFO



CHC-1500-3SMCG



CHC-1500-3MCG

MODELO	Nº QUEMADORES (DE 9,5 o 14 o 21 Kw)	ACCIONADOR DEL GRIFO	PRECIO €
CHC-1000-2SMCG	2	FRONTAL	
CHC-1000-2MCG	2	PEDAL	
CHC-1500-3SMCG	3	FRONTAL	
CHC-1500-3MCG	3	PEDAL	

PORTES PAGADOS

CHC-1000-2SMCG 315/815
1000 700

CHC-1000-2MCG 850/1350
1000 700

CHC-1500-3SMCG 315/815
1500 700

CHC-1500-3MCG 850/1350
1500 700

características

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Peto de acero reforzado de 500 mm.
- Canal de recuperación de agua posterior con desagüe y rebosadero.
- Con hilera de chorros de agua delantero y 1 grifo de agua en el peto con mando frontal.
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Bajo pedido se pueden suministrar con quemadores elegir entre 9,5 Kw, 14 Kw y 21 Kw atmosféricos **al mismo precio**. Quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).
- No se incorpora latiguillo de toma de agua.



TEPPANYAKI A GAS

COCCIÓN AUXILIAR



DETALLE OPCIONAL, TEPPANYAKI
SIN CANAL RECOGEGRASA
Y CON PETO PERIMETRAL.
SIN INCREMENTO DE PRECIO.



MODELO	Nº QUEMADORES 5,8 Kw	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
TEP3B/120G	3	17,4	
TEP3B/140G	3	17,4	
TEP4B/160G	4	23,2	
TEP4B/180G	4	23,2	
TEP3/120G	3	17,4	
TEP3/140G	3	17,4	
TEP4/160G	4	23,2	
TEP4/180G	4	23,2	

PORTES PAGADOS

TEP3B/120G  390
1200 720

TEP3B/140G  390
1400 720

TEP4B/160G  390
1600 720

TEP4B/180G  390
1800 720

TEP3/120G  850
1200 720

TEP3/140G  850
1400 720

TEP4/160G  850
1600 720

TEP4/180G  850
1800 720

características

- Estructura realizada por completo de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Plancha de cocción de cromo duro (30micras) con acabado brillante con grosor de 12 mm.
- Ranura perimetral con orificio de eliminación de los residuos de la cocción y cajón para su recogida.
- Modelos de gas con quemadores de alto rendimiento de 5,8 Kw de potencia cada uno, termostato de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico, conducto posterior de evacuación de humos.
- Modelos de mueble, sobre base abierta o con armarios, con forma rectangular o redonda.
- Patas regulables de acero inoxidable.
- Solicitar para qué gas desea que la cocina venga instalada.
- Modelos eléctricos consultar precios y plazos de entrega.





FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA ⚡



FREC-4



FREC-6



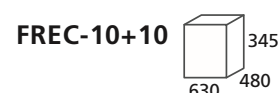
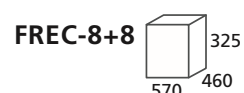
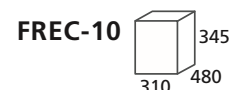
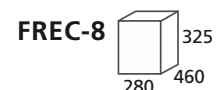
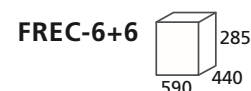
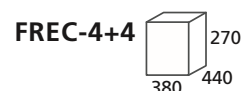
FREC-8



FREC-8+8

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD	POTENCIA	TENSIÓN	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	(Litros)	(Kw)	(V)	
FREC-4 sin grifo	135	220	105	4	2	230/1	
FREC-4+4 sin grifo	135	220	105	4x2	2x2	230/1	
FREC-6 sin grifo	200	220	105	6	3	230/1	
FREC-6+6 sin grifo	200	220	105	6x2	3x2	230/1	
FREC-8 con grifo	220	220	105	8	3,25	230/1	
FREC-8+8 con grifo	220	220	105	8x2	3,25x2	230/1	
FREC-10 con grifo	210	220	125	10	3,5	230/1	
FREC-10+10 con grifo	210	220	125	10x2	3,5x2	230/1	

PORTES PAGADOS



características

- Carrocería y cuba en acero inox 18/10.
- Termostato de trabajo 190°.
- Termostato de seguridad 210°.
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta con gancho de goteo.



FREIDORAS ELÉCTRICAS Y SOPORTES

COCCIÓN AUXILIAR



FREP-7



FREP-7+7



FREP-10



FREP-10+10

FREP-10+10
CON SOPORTE

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
FREP-4 sin grifo	115	221	110	4	2,5	230/50	
FREP-4+4 sin grifo	115	221	110	4+4	2x2,5	230/50	
FREP-7 sin grifo	211	221	110	7	3,5	230/50	
FREP-7+7 sin grifo	211	221	110	7+7	2x3,5	230/50	
FREP-7 con grifo	211	221	110	7	3,5	230/50	
FREP-7+7 con grifo	211	221	110	7+7	2x3,5	230/50	
FREP-10M con grifo	253	273	110	10	6	230/50	
FREP-10T con grifo	253	273	110	10	7,5	400/50	
FREP-10+10T con grifo	253	273	110	10+10	2x7,5	400/50	

PORTES PAGADOS

FREP-4 sin grifo 180 345 495

FREP-7 sin grifo 265 345 415
FREP-7 con grifo

FREP-4+4 sin grifo 360 345 495

FREP-7+7 sin grifo 530 345 415
FREP-7+7 con grifo

FREP-10M con grifo 325 345 495
FREP-10T con grifo

FREP-10+10T con grifo 650 345 495



soportes recoge aceites de freidoras

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SOP-S 10L	
SOP-D 10+10L	

SOP-S 10L 325 580 540

SOP-D 10+10L 650 580 540

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.

SOPORTES RECOGE ACEITES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas regulables en altura hasta 150 mm.
- Recipiente recoge aceites incluidos.





FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ⚡



FES-8LG TRI



FES-8+8LG TRI



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI

OPCIONAL



FES-30MLG TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSION (V)	PESO (Kg)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	400V III 50Hz	8	
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	230V/50Hz	8	
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	400V III 50Hz	15,5	
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50Hz	14	
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50Hz	21	
FES-30M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50Hz	30	

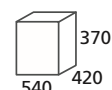
PORTES PAGADOS

características

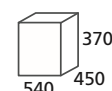
- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con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

accesorios

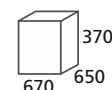
DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 455x245x80	
CESTA 570x440x80	
ESTANTE CESTA FES-16	
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M	
PUERTA DERECHA BASE FES-30M	
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M	

FES-8L TRI
FES-8L MONO

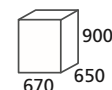
FES-8+8LG TRI



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI



FES-30M LG TRI



FREIDORAS A GAS PROFESIONALES SERIE 650

COCCIÓN AUXILIAR



SGF 15S



SGF 15+15S

FREIDORAS A GAS SERIE 650

MODELO	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
SGF 15S	1	14	235x275x105	13	11180	44	
SGF 15+15S	2	14+14	2x(235x275x105)	13+13	22360	81	

PORTES PAGADOS

SGF 15S 1100
375 650

SGF 15+15S 1100
750 650

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CUBA RECOGE ACEITE ADICIONAL SGF 15+15S	

características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Quemadores de alta eficiencia con llama piloto y termopar.
- Quemadores tubulares dentro de la cuba.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Cestas fabricadas en acero cromado con asa atérmica.
- Cubas con zona fría para recoger los residuos.
- 1 depósito recoge aceite por freidora de serie.
- Grifo para recuperación de aceite.
- Termostato de temperatura ajustable.
- Termostato de seguridad.



FREIDORAS DE GRAN RENDIMIENTO/EQUIPOS PARA CHURROS 🔥



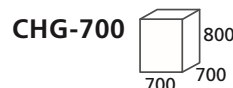
ACCESORIOS NO INCLUIDOS



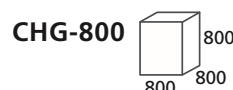
CHG-700



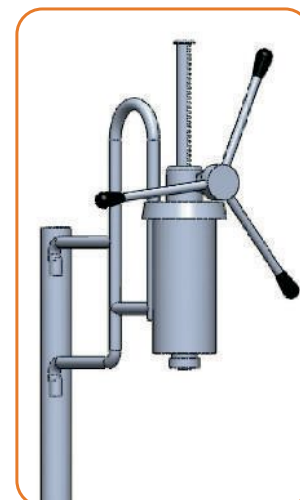
DOSIFICADOR DE JERINGA DE 1 Kg.



CHG-700



CHG-800



DOSIFICADOR DE RUEDA DE 2 Kg. CON SOPORTE



CESTA

MODELO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CHG-700	25	32	27648	38	
CHG-800	30	32	27648	40	

PORTES PAGADOS

características

- Construida en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable de 60/69 cm. de diámetro y 17 cm. de profundidad.
- Chimenea rectangular de salida de gases con protección.
- Cámara de combustión con aislamiento con lana de roca y cemento refractario.
- Grifo de descarga de aceite en acero inoxidable con válvula de esfera de 1".
- Equipado con 4 ruedas 2 de ellas con freno.
- Termostato digital de control y monitorización de la temperatura.
- Termostato de seguridad a 230°C.
- Válvula automática de seguridad y regulación de la llama piloto.
- Quemador de potencia ajustable entre 16 y 32 Kw.
- Equipado con válvulas de gas de doble corte para mayor seguridad.
- Interruptor ON/OFF.
- Dos puertas para un fácil acceso al interior de la máquina y su limpieza.

Antes de iniciar cualquier fritura el aceite debe llegar a 180°C. Aconsejamos la lectura de la previsión de temperaturas a la que el aceite debe llegar conforme al siguiente cuadro:

PREVISIÓN DE TEMPERATURA A LA QUE EL ACEITE DEBE LLEGAR

CANT. DE ACEITE	TIEMPO DE CALENTAMIENTO	TEMP. ALCANZADA
18/22 Litros*	10 Minutos	100°C
18/22 Litros*	15 Minutos	180°C
18/22 Litros*	17 Minutos	200°C

* 18 litros en modelo CHG-700 y 22 litros en modelo CHG-800

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
DOSIFICADORA DE CHURROS DE RUEDA DE 2 Kg.	
SOPORTE PARA DOSIFICADORA	
DOSIFICADORA DE CHURROS TIPO JERINGA DE 1 Kg.	
CESTA PARA CHG-700	
CESTA PARA CHG-800	
TAPA PARA CHG-700	
TAPA PARA CHG-800	

EN EL PRECIO DE LA DOSIFICADORA DE RUEDA ESTÁ INCLUIDO EL SOPORTE



PLANCHAS ELÉCTRICAS

COCCIÓN AUXILIAR



PE-400



PE-600

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
PE-400	365x240	1,8	12	
PE-600	570x240	2,4	27	

PORTES PAGADOS

PE-400 182
387 322

PE-600 182
592 322

características

- Plancha eléctrica construida en acero inoxidable.
- Plancha de hierro fundido soldada a mano.
- Temperatura de trabajo 0°-300°C.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Voltaje 230V/50Hz



PLANCHAS ELÉCTRICAS ⚡



fiamma

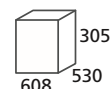
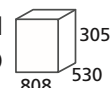


PLE-600/15

PLANCHAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)		POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo				
PLE-600/15	555	400	4	43	230/50	
PLE-800/15 TRI	755	400	6	56	400/50	
PLE-800/15 MONO	755	400	6	56	230/50	

PLE-600/15

PLE-800/15 TRI
PLE-800/15 MONO

PORTES PAGADOS

características

- Planchas eléctricas construidas en acero inoxidable.
- Placa en acero laminado alimentario de 15mm de espesor.
- Posibilidad de 230V/60Hz o 400V/60Hz.

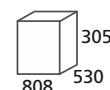
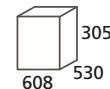


PLE-800/15 CD

PLANCHAS ELÉCTRICAS DE CROMO DURO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)		POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo				
PLE-600/15 CD	555	400	4	43	230/50	
PLE-800/15 CD TRI	755	400	6	56	400/50	
PLE-800/15 CD MONO	755	400	6	56	230/50	

PLE-600/15 CD

PLE-800/15 CD TRI
PLE-800/15 CD MONO

PORTES PAGADOS

características

- Planchas eléctricas construidas en acero inoxidable.
- Placa de cromo duro (50 micras) de 15mm de espesor.
- Posibilidad de 230V/60Hz o 400V/60Hz.



PLANCHAS A GAS DE 6 mm SERIE S

COCCIÓN AUXILIAR



PLM600/06



PLM800/06

PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm SERIE S

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
PLM400/06	3,4	380x370	0,268	0,264	0,360	13	
PLM600/06	5,5	580x370	0,434	0,426	0,582	18	
PLM800/06	8,25	780x370	0,651	0,639	0,873	25	

PORTES PAGADOS

PLM400/06 425 260 480

PLM600/06 625 260 480

PLM800/06 825 260 480

características

- Estructura construida en acero inoxidable con bandeja recoge grasas.
- Patas ajustables en altura.
- Encendido por piezoeléctrico y dotadas de termopar.
- Orificios en la parte frontal para facilitar el encendido manual.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Superficie de cocción en acero laminado alimentario de 6mm. de espesor.
- Peto perimetral de 30mm. de altura.



PLANCHAS A GAS DE 6 mm SERIE E



fiamma



PLG-600



PLG-1000

PLANCHAS A GAS DE 6 mm. SERIE E

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO (Kg)	PRECIO €
PLG-400	383x395	3,1	2678	1	1	11	
PLG-600	583x395	5,5	4752	2	2	20	
PLG-800	783x395	8,25	7128	3	3	26	
PLG-1000	983x395	9,3	8035	3	3	34	

PORTES PAGADOS

PLG-400 235
420 510

PLG-600 235
620 510

PLG-800 235
820 510

PLG-1000 235
1020 510

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa en acero laminado alimentario de 6 mm. de espesor.
- Quemadores de gran poder calorífico.
- Encendido piezoeléctrico.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural).



PLANCHAS A GAS DE 15 MM Y DE CROMO DURO

COCCIÓN AUXILIAR



fiamma



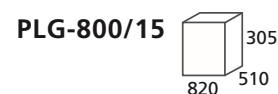
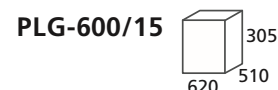
PLG-600/15



PLG-800/15

PLANCHAS A GAS DE 15 mm.

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO (Kg)	PRECIO €
PLG-600/15	555x400	5,8	5011	2	2	40	
PLG-800/15	755x400	8,7	7517	3	3	47	



PORTES PAGADOS

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa en acero laminado alimentario de 15 mm. de espesor.
- Quemadores de gran poder calorífico.
- Encendido piezoeléctrico.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural).



PLGT-600 CD



PLGT-800 CD

PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO (Kg)	PRECIO €
PLGT-600 CD	555x400	5,8	5011	2	2	36	
PLGT-800 CD	755x400	8,7	7517	3	3	46,5	



PORTES PAGADOS

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa de cromo duro (50 micras) de 15mm de espesor.
- Quemadores de gran poder calorífico.
- Encendido piezoeléctrico.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural).
- Válvula termostática.





PLANCHAS A GAS CON FUEGO



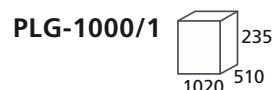
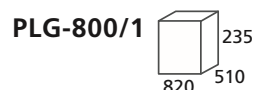
fiamma



PLG-800/1



PLG-1000/1



MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	NÚMERO DE FUEGOS	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO (Kg)	PRECIO €
PLG-800/1	383x395	3,1+3,2	5443	1	1	2	18	
PLG-1000/1	583x395	5+3,2	7085	2	1	3	25	
PLG-1200/1	783x395	7,5+3,2	9245	3	1	4	34	

PORTES PAGADOS

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa en acero laminado alimentario de 6 mm. de espesor.
- Quemadores de gran poder calorífico.
- Encendido piezoeléctrico.
- Quemador y parrilla de cocina en hierro fundido niquelado.
- Superficie de trabajo del fuego en acero inoxidable AISI 304.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural).



FRY TOP ELÉCTRICOS SERIE SNACK

COCCIÓN AUXILIAR



FEL-1



FEL-2



FEL-1 C



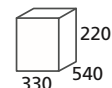
FEL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	
FEL-1 <u>C</u>	320x480	3	230V/50Hz	22	
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	
FEL-2 <u>C</u> TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	
FEL-2 <u>C</u> MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	

C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS

FEL-1
FEL-1 C



FEL-2 TRI
FEL-2 MONO
FEL-2 C TRI
FEL-2 C MONO



características

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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	





FRY TOP A GAS SERIE SNACK



FGL-1



FGL-2



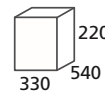
FGL-1 C



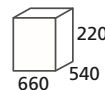
FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	PESO	PRECIO €
FGL-1	320x480	4	3476	22	
FGL-1 C	320x480	4	3476	22	
FGL-2	650x480	8	6952	44	
FGL-2 C	650x480	8	6952	44	

FGL-1
FGL-1 C



FGL-2
FGL-2 C



PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10 mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30micras de espesor
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Válvula seguridad con termopar.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	



BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK



COCCIÓN AUXILIAR



BG-1

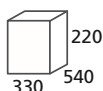


BG-2

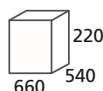
MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H) TOTAL	PESO	PRECIO €
BG-1	312x483	6,5	5648	24	
BG-2	2x (312x483)	13	11296	49	

PORTES PAGADOS

BG-1



BG-2



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5 kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA DE CARNE	
PARRILLA DE PESCADO	
BOLSA DE 3,5 Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	



PARRILA
DE PESCADO



PARRILA
DE CARNE





GRILLS ELÉCTRICOS ⚡



GRSL



GRSR



GRML



GRMR



GRDL



GRDR



GRDM

MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
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	
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	

GRSL
GRSR
304 182 405

GRML
GRMR
409 182 405

GRDL
GRDR
GRDM
614 182 405

PORTES PAGADOS

características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0°-300°C.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano de 8 mm. de espesor.

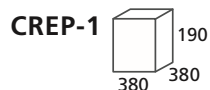


PLANCHAS PARA CREPS

COCCIÓN AUXILIAR



CREP-1



CREP-2

MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
CREP-1	1	350	2,4	12	230/50	
CREP-2 TRI	2	350	4,8	29	400/III/50	
CREP-2 MONO	2	350	4,8	29	230/50	

PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-270°C.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.



MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
CREP-1C	1	400	3	23	230/50	

PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0°-300°C.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.





PLACAS DE COCCIÓN, FRY-TOP Y GRILLS VITROCERÁMICA ⚡



fiamma



SIRCT 1



SIRCT 2

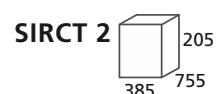
PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA

MODELO	ZONAS COCCIÓN	POTENCIA (W)	PESO NETO (Kg)	PRECIO €
SIRCT 1	1	1800	8,5	
SIRCT 2	2	2x1800	14	

PORTES PAGADOS

características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Vitrocerámica de alta calidad y resistencia.
- 6 niveles de potencia.
- Calentamiento ultra rápido.
- Bajo consumo de energía.
- Zona de trabajo de fácil limpieza.
- Modelo SIRCT 2 con dos zonas de trabajo independientes.
- Tensión 230V/50-60Hz.



SCG 6 SV



SCG 6 SSV



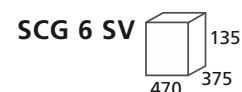
SCG 8 SSV



FRY-TOP VITROCERÁMICA

MODELO	SUPERFICIE ÚTIL (mm)	POTENCIA (W)	PESO NETO (Kg)	PRECIO €
SCG 6 SV	370x250	1500	8	

PORTES PAGADOS



GRILLS VITROCERÁMICA

MODELO	SUPERFICIE ÚTIL (mm)	POTENCIA (W)	PESO NETO (Kg)	PRECIO €
SCG 6 SSV	370x250	3000	15,5	
SCG 8 SSV	2x(250x250)	3400	23,7	

PORTES PAGADOS



características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Vitrocerámica de alta calidad y resistencia.
- Calentamiento ultra rápido.
- Bajo consumo de energía.
- Zona de trabajo de fácil limpieza.
- Tensión 230V/50-60Hz.



ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS

COCCIÓN AUXILIAR



APSG-4



APSG-8



APDG-8

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APSG-2	2	10/12	11,8	9116	0,92	0,98	1,16	66	
APSG-3	3	15/18	17,7	13674	1,38	1,47	1,74	86	
APSG-4	4	20/24	23,6	18232	1,84	1,96	2,32	103	
APSG-6	6	30/36	35,4	27348	2,76	2,94	3,48	170	
APSG-7	7	35/42	41,3	31906	3,22	2,94	4,55	180	
APSG-8	8	40/48	47,2	36464	3,68	3,92	4,64	193	
APDG-8	15	75/90	47,2	36464	3,68	3,92	4,64	230	

PORTES PAGADOS

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 10 cm. 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 (870x295x50 mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.

- Opcional: luz interior.
- Los modelos eléctricos se suministran bajo pedido. Solicitar precio y plazo de entrega.
- En modelos eléctricos las resistencias son de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- 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.

APSG-2 1098 480 640

APSG-3 1098 480 820

APSG-4 1098 480 1000

APSG-6 1098 480 1860

APSG-7 1098 480 1920

APSG-8 1098 480 1920

APDG-8 1098 660 1920



ASADORES MULTIROTATIVOS DE POLLO A GAS



APMR-16



DETALLE INTERIOR

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APMR-4	4	20/24	22	18920	1,57	1,36	1,57	120	
APMR-8	8	40/48	44	37840	3,14	2,72	3,13	208	
APMR-12	12	60/72	66	56760	4,71	4,08	4,69	296	
APMR-16	16	80/96	88	75680	6,28	5,44	6,26	384	

OPCIONAL: DOBLE MOTOR **+326 EUROS**

PORTES PAGADOS

APMR-4 1395 660 626

APMR-8 1395 660 1061

APMR-12 1395 660 1496

APMR16 1395 660 1931

características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **Compuestos por un plato giratorio con 4 espadas, que a su vez giran sobre si mismas.**
- Incorpora 4 ruedas en los modelos APMR-12 y APMR-16 de 10 cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Opcional con doble motor, que permite detener el plato y dejar que las espadas sigan girando.
- Consumo económico.
- Trabajo agradable, sin mover espadas y con muy poco calor.
- Asado perfecto y uniforme, dorado del pollo al máximo.
- Gran bandeja para jugos, patatas, verduras, etc.
- Fácil limpieza.



ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

COCCIÓN AUXILIAR



DESCRIPCIÓN

PRECIO €

BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.

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

accesorios

DESCRIPCIÓN

PRECIO €

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 APSG-7) (C)

Espada en V (D)

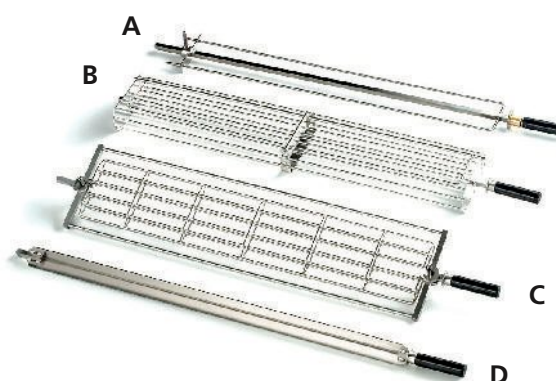
Picho doble

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)	PRECIO €
VC-4E	2	230/50	73	
VC-4ED	2	230/50	73	

PORTES PAGADOS

VC-4E
VC-4ED
1098 790
480



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 MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS



ANALÓGICOS



SFEMD68 SP
SFGMD68 SP



SFEMD108 SP
SFGMD108 SP



SFEMD207 SP
SFGMD207 SP



SFEMD227 SP



SFEMD247 SP

DIMENSIONES HORNOS

SFEMD68 SP  805
SFGMD68 SP 870 750

SFEMD108 SP  1050
SFGMD108 SP 940 900

SFEMD207 SP  1010
SFGMD207 SP 1340 995

SFEMD227 SP  1810
900 885

SFEMD247 SP  1810
900 1380



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS



ANALÓGICOS

COCCIÓN AUXILIAR



MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POSIB. ESTRUCTURA 600x400 mm	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRECIO €
SFEMD68 SP	6 GN 1/1	NO	115	0,8	8	230V/1/50Hz	
SFEMD108 SP	10 GN 1/1	SI	176	1,3	15,5	400V/3/50Hz	
SFEMD207 SP	10 GN 2/1 / 20 GN 1/1	SI	280	1,9	24	400V/3/50Hz	
SFEMD227 SP*	20 GN 1/1	NO	350	2,5	36	400V/3/50Hz	
SFEMD247 SP*	20 GN 2/1 / 40 GN 1/1	NO	370	3	49	400V/3/50Hz	

* MODELOS CON CARRO INCLUIDO EN EL PRECIO.

PORTES PAGADOS

MODELOS A GAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POSIB. ESTRUCTURA 600x400 mm	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	POTENCIA (KCal/h)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRECIO €
SFGMD68 SP	6 GN 1/1	NO	145	0,8	9804	11,4+0,55	230V/1/50Hz	
SFGMD108 SP	10 GN 1/1	SI	205	1,3	13760	16+0,6	230V/1/50Hz	
SFGMD207 SP	10 GN 2/1 / 20 GN 1/1	SI	280	1,9	24080	28+1	230V/1/50Hz	

MODELOS A GAS TESTADOS PARA GAS NATURAL G20

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES CÁMARA

SFEMD68 SP SFGMD68 SP		SFEMD108 SP SFGMD108 SP	
SFEMD207 SP SFGMD207 SP		SFEMD227 SP (DIMENSIONES DEL CARRO)	
SFEMD247 SP (DIMENSIONES DEL CARRO)			

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SISTEMA AUTOLAVADO	
KIT DE Sonda AL CORAZÓN PARA ENVASADO AL VACÍO	
KIT SOPORTE BANDEJAS 600x400 mm. PARA MODELOS SFEMD108 SP Y SFGMD108 SP	
SOPORTE EXTRAÍBLE BANDEJAS 600x400 mm. PARA MODELOS SFEMD207 SP Y SFGMD207 SP	

Sistema de autolavado opcional sólo para modelos SFEMD68 SP, SFEMD108 SP, SFGMD68 SP y SFGMD108 SP

características

- Estructura externa realizada íntegramente en acero inoxidable acabado SCOTCH-BRITE.
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Paredes y fondo de la cámara embutidas.
- Portabandejas intercambiables fácilmente extraíbles.
- Distancia entre bandejas 60 mm.
- Puerta del horno con doble cristal atérmico autoventilado.
- Burlete colocado sobre el marco del horno.
- Apertura del horno con posición prefijada y bloqueo final.
- Cajetín de recuperación del agua colocado directamente en el desagüe del horno.
- Manilla ergonómica atérmica.
- En modelos a gas, quemador en acero inoxidable a presión atmosférica con encendido electrónico de llama ionizada.
- Termostatos de seguridad en el generador de vapor y en la cámara de cocción.
- Termostato de seguridad de sobrecalentamiento.
- Termostato de seguridad de sobrepresión y depresión de la cámara de cocción.
- Avisador acústico de fin de cocción.
- Autodiagnóstico de la tarjeta electrónica.
- Inversor de rotación del ventilador.
- Luz interna de tipo halógeno.
- **Sonda al corazón del producto de serie.**
- Temperatura de 30°/270°C.
- Temperatura del vapor de 30°/100°C.
- 40 programas con 7 etapas.
- Encendido automático.
- Enfriamiento rápido.





HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS



DIGITALES



SFEMD68 E
SFGMD68 E



SFEMD108 E
SFGMD108 E

MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POSIB. ESTRUCTURA 600x400 mm	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRECIO €
SFEMD68 E	6 GN 1/1	SI	100	1	8	400V/3/50Hz	
SFEMD108 E	10 GN 1/1	SI	175	1,3	15,5	400V/3/50Hz	

PORTES PAGADOS

MODELOS A GAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POSIB. ESTRUCTURA 600x400 mm	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	POTENCIA (KCal/h)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRECIO €
SFGMD68 E	6 GN 1/1	SI	145	1	9804	11,4+0,60	230V/1/50Hz	
SFGMD108 E	10 GN 1/1	SI	205	1,3	13760	16+0,65	230V/1/50Hz	

MODELOS A GAS TESTADOS PARA GAS NATURAL G20

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SISTEMA AUTOLAVADO	
KIT DE SONDA AL CORAZÓN PARA ENVASADO AL VACÍO	
KIT SOPORTE BANDEJAS 600x400 mm. PARA MODELOS SFEMD68 E Y SFGMD68 E	
KIT SOPORTE BANDEJAS 600x400 mm. PARA MODELOS SFEMD108 E Y SFGMD108 E	

HORNOS DIGITALES CON BOILER

MODELOS ELÉCTRICOS	PRECIO €	MODELOS A GAS	PRECIO €
SFEM68 EL (9,5 Kw)		SFGM68 EL (20 Kw)	
SFEM108 EL (15,5 Kw)		SFGM108 EL (27,4 Kw)	
SFEM210 L (24 Kw)		SFGM210 L (28 Kw)	
SFEM220 L (36 Kw)			
SFEM240 L (49 Kw)			

PORTES PAGADOS

PORTES PAGADOS

MODELOS DIGITALES CON BOILER
CONSULTAR CARACTERÍSTICAS
TÉCNICAS



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS

DIGITALES
MBM

COCCIÓN AUXILIAR



características

- Estructura externa realizada íntegramente en acero inoxidable acabado SCOTCH-BRITE.
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Paredes y fondo de la cámara embutidas.
- Portabandejas intercambiables fácilmente extraíbles.
- Distancia entre bandejas 60 mm.
- Puerta del horno con doble cristal atórmico autoventilado.
- Burlete colocado sobre el marco del horno.
- Apertura del horno con posición prefijada y bloqueo final.
- Cajetín de recuperación del agua colocado directamente en el desagüe del horno.
- Manilla ergonómica atórmica.
- En modelos a gas, quemador en acero inoxidable a presión atmosférica con encendido electrónico de llama ionizada.
- Termostatos de seguridad en el generador de vapor y en la cámara de cocción.
- Termostato de seguridad de sobrecalentamiento.
- Termostato de seguridad de sobrepresión y depresión de la cámara de cocción.
- Avisador acústico de fin de cocción.
- Autodiagnóstico de la tarjeta electrónica.
- Inversor de rotación del ventilador.
- Luz interna de tipo halógeno.
- **Sonda multipunto al corazón del producto de serie.**
- Temperatura de 30°/270°C.
- Temperatura del vapor de 30°/100°C.
- 99 programas con 9 etapas.
- 4 velocidades de ventilador.
- Parada de ventilador automática.
- Encendido automático.
- Precalentamiento automático.
- Enfriamiento rápido.
- Cocción ΔT .
- Recetas editables que aseguran la repetición de los resultados una y otra vez.
- **Bajo pedido, modelos digitales vapor por boiler.**

DIMENSIONES HORNOS

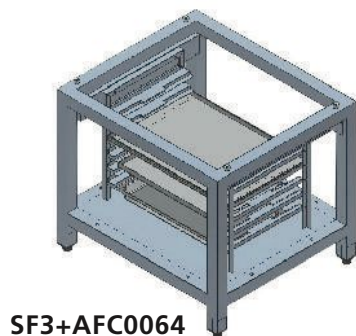
SFEMD68 E 805
SFGMD68 E 940 900

SFEMD108 E 1050
SFGMD108 E 940 900

SF3 700
800 700

SF 700
760 820

SF2 770
1340 939



SF3+AFC0064



SFA

SFA 700
760 820

SFA2 690
1340 980

DIMENSIONES CÁMARA

SFEMD68 E 430
SFGMD68 E 640 420

SFEMD108 E 670
SFGMD108 E 640 420

accesorios de hornos de convección y vapor instantáneo

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SF3	SOPORTE ABIERTO MODELOS SFEMD68 Y SFGMD68 DE 6 BANDEJAS GN 1/1		
AFC0064	ESTRUCTURA PORTABANDEJAS PARA SF3		
SF	SOPORTE ABIERTO HORNOS DE 6 Y 10 BANDEJAS GN 1/1		
AFC0083	ESTRUCTURA PORTABANDEJAS PARA SF		
SF2	SOPORTE ABIERTO HORNOS DE 10 BANDEJAS GN 2/1		
SFA	SOPORTE CERRADO HORNOS DE 6 Y 10 BANDEJAS GN 1/1		
SFA2	SOPORTE CERRADO HORNOS DE 10 BANDEJAS GN 2/1		





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)	PRECIO €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	
HPE-750 GRILL	4	435x315	SI	2x1335	2000	39	230/50	
HPE-930	3	600x400	NO	3500	-	50	230/50	
HPE-960	4	600x400	SI	2x3200	-	62	230/50	
HPE-960 TRI	4	600x400	SI	2x3200	-	62	380/III/50	

HPE-750 570
HPE-750 GRILL 530
595

HPE-930 500
834 672

HPE-960 572
HPE-960 TRI 672
834

PORTES PAGADOS

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.
- 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-930 y HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temperatura de 50°/300°C.



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA

COCCIÓN AUXILIAR



Cooking Tech
Professional Ovens



P96RLA8H



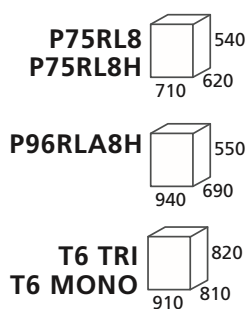
P75RL8
P75RL8H



T6

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	POTENCIA (multifunción W) RESISTENCIA SUP. RESISTENCIA INF.	CAPACIDAD BANDEJAS	GRILL (W)	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
P75RL8	NO	35	2500	700 1600	4	1600	NO	230/50	
P75RL8H	NO	35	2500	700 1600	4	1600	SI	230/50	
P96RLA8H	SI	60	1600x2	1200 1200	4	2000	SI	230/50	
T6 TRI	SI	80	3100x2	- -	6	-	SI	400 III 50	
T6 MONO	SI	80	3100x2	- -	6	-	SI	230/50	

PORTES PAGADOS



dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN
P75RL8	4 Bandejas de 435 x 325
P75RL8H	4 Bandejas de 435 x 325
P96RLA8H	4 Bandejas 600 x 400
T6	6 Bandejas 600x400

características

- Interior y exterior inoxidable.
- Motores de doble sentido de la marcha en modelos P96RLA8H y T6.
- Humidificador en todos los modelos excepto en el Mod. P75RL8.
- Todos los modelos con gratinador excepto: T6.
- Temperatura máxima 290°C.
- Posibilidad de estructura GN 2/3 en modelo P-75 o GN 1/1 en modelo P-96.

P.V.P. 100 euros.





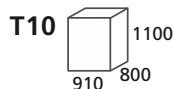
HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA ⚡



Cooking Tech
Professional Ovens



T10



MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	VENTILADOR (W)	POTENCIA (multifunción W) RESISTENCIA SUP. RESISTENCIA INF.	CAPACIDAD BANDEJAS	GRILL (W)	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
T10	SI	175	5000x3	NO NO	10	NO	SI	400 III 50	

PORTES PAGADOS

características

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias del ventilador situadas en la parte trasera del horno.
- Temperatura máxima 300°C.
- Programador de 120 minutos.
- Termostato de temperatura de 0°/300°C.
- Posibilidad de acoplar bandejas GN 1/1 (bajo pedido). Incremento precio 225 euros.

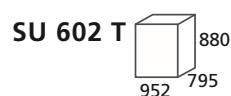
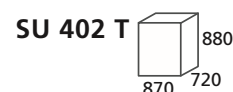
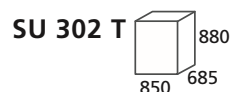
dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN
T10	4 bandejas planas de 600 x 400 mm.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SU 302 T	soporte para P-75	
SU 402 T	soporte para P-96	
SU 602 T	soporte para T-6 y T-10	

PORTES PAGADOS



SU 402 T



FERMENTADORAS

COCCIÓN AUXILIAR



Cooking Tech
Professional Ovens



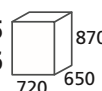
LIE 76



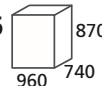
LIE 96

MODELO	CAP. CARGA PARRILLAS	MEDIDAS PARRILLAS (mm)	MEDIDAS CÁMARA (mm)	POTENCIA (W)	HUMIDIFICADOR	PRECIO €
LIE 75	8	435x325	435x325x560	2x400	SI	
LIE 76	8	600x400	400x600x560	2x400	SI	
LIE 96	12	600x400	800x600x560	2x400	SI	

LIE 75
LIE 76



LIE 96



PORTES PAGADOS

características

- Estructura y cámara en acero inoxidable AISI 304.
- Apertura con dos puertas de plexiglas alimentario.
- Distancia entre parrillas 90 mm.
- Temperatura de 0°/90°C.
- Sistema manual de humidificación mediante llenado con agua del depósito situado en el interior de la cámara.
- Medidas con patas.
- Voltaje 230V/50Hz.



accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
4 PATAS EN ACERO INOX.	

**Detalle pata
en acero inox**



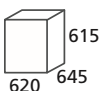
HORNOS CONVECCIÓN A GAS GN 2/3



SC 423 GAD

MODELO	CAPACIDAD PARRILLAS	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA GRILL (Kw)	PRECIO €
SC 423 GAD	4 GN 2/3	4	1,8	

PORTES PAGADOS

SC 423 GAD 

características

- Construidos en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- De serie se suministra con 1 parrilla GN 2/3.
- Distancia entre bandejas 75 mm.
- Cámara de cocción en una sola pieza (estanca de uso profesional).
- **Indicar para qué tipo de gas (propano o natural) se debe de suministrar, a la hora de formalizar el pedido.**
- Grill eléctrico. 230V/50Hz.
- Patas regulables en altura.



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN

COCCIÓN AUXILIAR



MG925CDE



AG925EBY

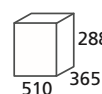
MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORVIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)	PRECIO €
MG925CDE	22	1450	900	1000	16,8	
AG925EBY	25	1450	900	1000	15,9	

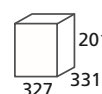
MODELO MG925CDE DISPONIBLE
HASTA FIN DE EXISTENCIAS

PORTES PAGADOS

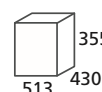
DIMENSIONES EXTERIORES MG925CDE



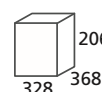
DIMENSIONES INTERIORES MG925CDE



DIMENSIONES EXTERIORES AG925EBY



DIMENSIONES INTERIORES AG925EBY



características MG925CDE

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Control manual con grill.
- Función combinada grill-microondas.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Plato de 31 cm de diámetro.
- El tirador sobresale 25 mm.
- Tensión 230V/50Hz

características AG925EBY

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



EM025FDN

MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORVIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PRECIO €
EM025FDN	1000/1550	digital	11	230/50	25	13,5	

PORTES PAGADOS

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.

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES





HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES ⚡



EMA34GTQ
EMB34GTQ

MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORVIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PRECIO €
EMA34GTQ	1800/3000	digital	5	20	230/50	34	
EMB34GTQ	2100/3500	digital	5	120	230/50	34	

DIMENSIONES EXTERIORES

EMA34GTQ	368
EMB34GTQ	527
	575

DIMENSIONES INTERIORES

EMA34GTQ	224
EMB34GTQ	408
	346

PORTES PAGADOS

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.
- Función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.



EC032CLT

MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PRECIO €
EC032CLT	1000	2500	1100	5	230/50	32	

DIMENSIONES EXTERIORES

EC032CLT	314
	478
	519

DIMENSIONES INTERIORES

EC032CLT	249
	354
	351

PORTES PAGADOS

características

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



PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE

COCCIÓN AUXILIAR



PTC-550



PTC-850

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
PTC-550	6,5	5616	360 g/h	0,550 m³/h	
PTC-850	6,5	5616	360 g/h	0,550 m³/h	

PORTES PAGADOS



DETALLE QUEMADOR
ALTO RENDIMIENTO

características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable.
- Preparadas para gas propano (GPL) y gas natural (con kit de conversión incluido).





PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA



SP-31



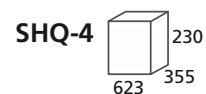
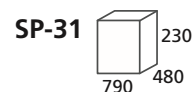
SHQ-4

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
SP-31	26,7	22962	40	
SHQ-4	10	8600	20	

PORTES PAGADOS

características

- Construido en fundición de grafito laminar.
- Acabado en pintura negra anticalórica.
- Indicado para uso interior y colectivo.
- Homologación "CE".
- Gas: se serie se proporcionan montados para gas butano pero se suministran los inyectores para conversión a gas natural.
- Válvulas de seguridad con termopar y piloto independiente.
- Diámetro de quemadores:
 - SP-31: 450 mm anillo exterior, 230 mm. anillo interior.
 - SHQ-4: 250 mm anillo





VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS ⚡ 1 PISO

COCCIÓN AUXILIAR



BAÑO MARÍA O POR CONTACTO

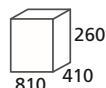


VCA-6 NOGAL

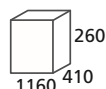
MODELO	CONSUMO (Kw)	CAPACIDAD CUBETAS	PRECIO €
VCA-4 NOGAL	700	4	
VCA-4 INOX	700	4	
VCA-6 NOGAL	1000	6	
VCA-6 INOX	1000	6	

PORTES PAGADOS

VCA-4 NOGAL
VCA-4 INOX



VCA-6 NOGAL
VCA-6 INOX



ACABADOS DISPONIBLES



NOGAL



INOX

características

- Decoración exterior en perfil de aluminio de color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo securizado abatible.
- Bandeja de exposición construida en acero inox para utilizar como expositor neutro.
- Puertas traseras correderas.
- Cubetas GN 1/3 40 mm. incluidas en el precio.
- Termostato manual de control de temperatura regulable.
- Temperatura de trabajo: +20°/+90°C. recomendable no sobrepasar los 70°C para no reseca el producto.
- Esta vitrina viene preparada para utilizarla AL BAÑO MARÍA O POR CONTACTO.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Dispone de desagüe para expulsión del agua.
- Interruptor de funcionamiento de resistencia.
- Voltaje 230V/50Hz



VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS DOBLE PISO ⚡



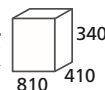
BAÑO MARÍA O POR CONTACTO



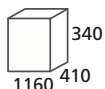
VCA-6 D NOGAL

MODELO	CONSUMO (Kw)	CAPACIDAD CUBETAS	PRECIO €
VCA-4 D NOGAL	700	4 + ESTANTE	
VCA-4 D INOX	700	4 + ESTANTE	
VCA-6 D NOGAL	1000	6 + ESTANTE	
VCA-6 D INOX	1000	6 + ESTANTE	

VCA-4 D NOGAL
VCA-4 D INOX



VCA-6 D NOGAL
VCA-6 D INOX



PORTES PAGADOS

ACABADOS DISPONIBLES



características

- Decoración exterior en perfil de aluminio de color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED en perfil superior.
- Cristal curvo securizado abatible.
- Bandeja de exposición construida en acero inox. para utilizar como expositor neutro.
- Puertas traseras correderas.
- Cubetas GN 1/3 40 mm. incluidas en el precio.
- Termostato manual de control de temperatura regulable.
- Temperatura de trabajo: +20°/+90°C. recomendable no sobrepasar los 70°C para no reseca el producto.
- Esta vitrina viene preparada para utilizarla AL BAÑO MARÍA O POR CONTACTO.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Dispone de desagüe para expulsión del agua.
- Interruptor de funcionamiento de resistencia.
- Voltaje 230V/50Hz



VITRINAS CALIENTES BOLLERÍA

COCCIÓN AUXILIAR



SCB-1



SCB-2

MODELO	Nº DE PISOS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
SCB-1	1	0,4	9	
SCB-2	2	0,4	12	

PORTES PAGADOS



características

- Vitrinas construidas en plexiglas con base en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo 30°-60°C.
- Cajón con agua y esponja para mantener la humedad en la cámara.
- Puertas abatibles a ambos lados.
- Voltaje 230V/50Hz.





PERRITOS CALIENTES ⚡



FHD-3

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

PORTES PAGADOS



características

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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Depósito de cristal	
Cesta FHD	





BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK Y ⚡ OLLAS CALIENTASOPAS

COCCIÓN AUXILIAR



BM-S



BM-L



BM-2L



2/3 + 1/3

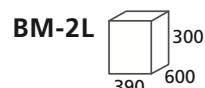
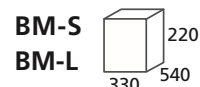


1/2 + 1/4 + 1/4



3 x 1/3

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
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	



PORTES PAGADOS

características

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

OLLAS CALIENTASOPAS

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

PORTES PAGADOS

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





BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO SERIE SNACK ⚡



BM-2M



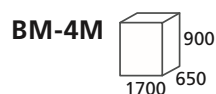
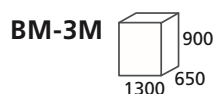
BM-3M



BM-4M

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
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	

PORTES PAGADOS



características

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



CALIENTA PLATOS ⚡ ELÉCTRICOS

COCCIÓN AUXILIAR



FSP 30



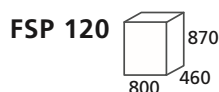
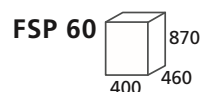
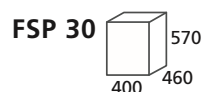
FSP 60



FSP 120

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

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Doble pared con aislamiento.
- Modelos FSP 30 y FSP 60 posibilidad de apertura de puerta izquierda-derecha o derecha-izquierda (de serie).
- Voltaje 230V/50Hz.





MESAS CALIENTES ⚡



MM-1600



MC-1600

MURALES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TERMOSTATO DIGITAL	PRECIO €
MM-1400	2	SI	
MM-1600	2	SI	

PORTES PAGADOS

MM-1400 850
MC-1400 1400 700

CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TERMOSTATO DIGITAL	PRECIO €
MC-1400	2	SI	
MC-1600	2	SI	

PORTES PAGADOS

MM-1600 850
MC-1600 1600 700

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 85 mm. de altura y 15 mm. de espesor.
- Guías de doble espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura y reforzado.
- Patas INOX regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.



MANTENEDORES DE FRITOS ⚡ ELÉCTRICOS

COCCIÓN AUXILIAR



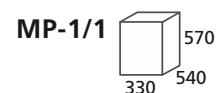
MP-1



MP-1/1

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

PORTES PAGADOS



características

Modelo MP-1

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

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 240 mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



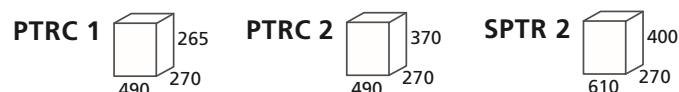
TOSTADORES DE PAN ⚡



TOSTADORES RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRC 1	1	6	2,4		
PTRC 2	2	9	3,6		

PORTES PAGADOS



TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
SPTR-2	2	6	3,6		

PORTES PAGADOS

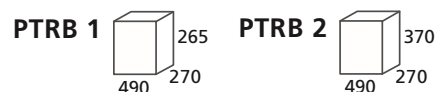
características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- Incorporan asas laterales para un mejor manejo.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Voltaje 230V/50Hz.

TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR
PTRB 1	1	2	2,5		
PTRB 2	2	3	3,75		

PORTES PAGADOS



características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- Incorporan asas laterales para un mejor manejo.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Voltaje 230V/50Hz.



PTRC 1



PTRC 2



SPTR-2



PTRB 1



PTRB 2



⚡ TOSTADORES

COCCIÓN AUXILIAR



TT 0001

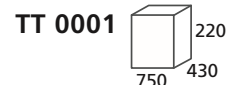
TOSTADORES DE TÚNEL

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSION (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	RESISTENCIA	PRODUCCIÓN UDS/H	PRECIO €
TT 0001	3	230/50	210	blindadas	750	

PORTES PAGADOS

características

- Aptos para tostar, gratinar o calentar.
- Construido en acero inox.
- Selector de modos: resistencia superior, inferior y ambas simultáneamente.
- Velocidad regulable de 0 a 1,7 cm/seg. con posibilidad de parada para pizzas.
- Descarga horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar recogida y limpieza.
- Altura útil: 70 mm.



TBE-1940

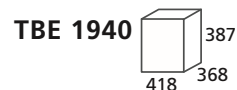
TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSION (V/Hz)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PRECIO €
TBE 1940	1,94	230/50	300-350	blindada	

PORTES PAGADOS

características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan INOX.
- Motor de giro de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.
- Parrilla de carga de pan.
- Utilizar sólo pan de molde.





SALAMANDRAS ⚡



SE-40



SE-70 S



SE-70 SM

SALAMANDRAS PASANTES

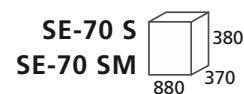
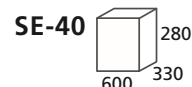
MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
SE-40	360x200	2,5	230V/50Hz	10,1	
SE-70 S*	680x350	4,4	400V III 50Hz	18	
SE-70 SM*	650x310	4,4	400V III 50Hz	18	

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro.
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrillas fijas con tres alturas.
- Pasantes.
- Modelo SE-70 SM con dos parrillas móviles.
- Modelo SE-40 dotado de temporizador.



SALAMANDRA PLANO MÓVIL

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

PORTES PAGADOS

características

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



SPM-4000



HORNOS MINI PIZZA



COCCIÓN AUXILIAR



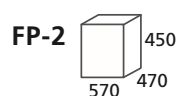
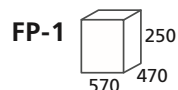
FP-1



FP-2

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

PORTES PAGADOS



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 DE PIZZA ELÉCTRICOS ⚡



BASIC 4



BASIC 44



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	83	4700	
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	104	7200	

* CONVERSIÓN A MODELO
MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 44	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	126	9400	
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	179	14400	

PORTES PAGADOS

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 50°/500°C.
- Tamaño de pizzas: 30 cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.

accesorios

SOPORTES	MEDIDAS (mm)	PRECIO €
S 4	819x979x960	
S 44	819x979x860	
S 6	979x1109x960	
S 66	979x1109x860	





HORNOS DE PIZZA ⚡ ELÉCTRICOS XL

COCCIÓN AUXILIAR



HPE-4



HPE-44

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35 cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
HPE-4*	700	700	150	4	400/III/50	78	4800	
HPE-6	700	1050	150	6	400/III/50	108	7200	
HPE-9	1050	1050	150	9	400/III/50	148	12000	

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35 cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
HPE-44	700	700	150	8	400/III/50	123	9600	
HPE-66	700	1050	150	12	400/III/50	178	14400	
HPE-99	1050	1050	150	18	400/III/50	243	24000	

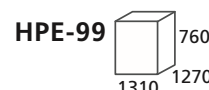
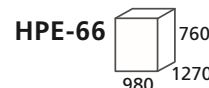
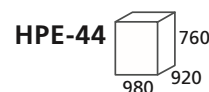
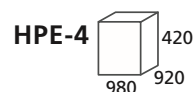
PORTES PAGADOS

características

- Frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14 mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50°/450°C.
- Tamaño de pizzas: 35 cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

accesorios

SOportes	MEDIDAS (mm)	PRECIO €
SFPE 4	950x780x950	
SFPE 44	950x780x850	
SFPE 6	950x1130x950	
SFPE 66	950x1130x850	
SFPE 9	1300x1130x950	
SFPE 99	1300x1130x850	





HORNOS DE PIZZA A GAS



G 4

HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PRECIO
	ancho	fondo	alto					
G 4	620	620	150	4	112	13,9	12010	
G 6	620	920	150	6	141	18	15152	
G 9	920	920	150	9	179	24,5	21168	

PORTES PAGADOS

G 4 560

G 6 560

G 9 560

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.
- Quemadores en la parte superior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Tamaño de pizzas: 30 cm.
- Voltaje: 230V50Hz.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Chimenea anti-viento	
Pieza conexión de hornos	



AMASADORA A ESPIRAL ⚡ PARA PIZZA

COCCIÓN AUXILIAR



IBM 20



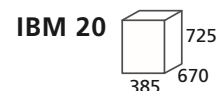
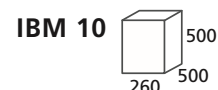
IMR 20



CABEZAL Y CUBA FIJAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
IBM 5	5	7	29	24	16	230/50	30	0,5	
IBM 10	8	10	35	26	20	230/50	30	0,5	
IBM 20	18	22	56	36	21	230/50	65	1	
IBM 30	25	33	88	40	26	230/50	86,6	1,5	

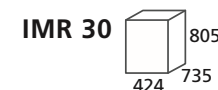
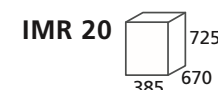
PORTES PAGADOS



CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAIBLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
IMR 20	18	21	56	36	21	230/50	73	1	
IMR 30	25	33	88	40	26	230/50	94,6	1,5	

PORTES PAGADOS



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.
- Otros modelos de mayor producción consultar precios y plazos de entrega.
- Voltaje 230V/50Hz. Para otros voltajes y dos velocidades consultar precios y plazos de entrega.





LAMINADORA PARA PIZZA ⚡



DSA 420 TG



DSA 420 RP

LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO
DSA 420 TG	210-700	26-40	230/50	37	0,5	
DSA 420 RP	220-1000	26-40	230/50	38	0,5	

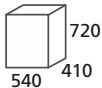
PORTES PAGADOS

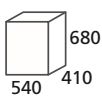
características

- 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.
- Modelos TG, 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".
- En modelo RP posee rulos paralelos y pedal eléctrico.
- Tensión 230V/50Hz.

DETALLE CENTRALITA DSA 420 TG



DSA 420 TG 

DSA 420 RP 



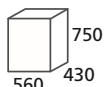
FORMADORA ⚡ PARA PIZZA

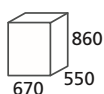
COCCIÓN AUXILIAR



PRESA 33



PRESA 33 

PRESA 45 

FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN (m³)	PRECIO €
PRESA 33	100-270	33	3,6	105	0,28	
PRESA 45	100-500	45	5,6	135	0,4	

PORTES PAGADOS

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.
- 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.