HR
FAINCA

MAQUINARIA DE **HOSTELERÍA** PROFESIONAL

catálogo**2017**

empresa
company
enterprise
azienda

Esta empresa familiar inició su andadura en 2002, con la fabricación de tostadores industriales.

Además de la calidad, trasmitimos el "saber hacer" a clientes y profesionales, partiendo de las personas que hacen posible la existencia de la empresa. Gracias a todos los que nos han acompañado y a los que aún nos acompañarán. Fainca HR es una empresa líder en el sector de la hostelería.

Las líneas de productos no han parado de crecer; actualmente fabricamos múltiples modelos de cocinas, frytops, freidoras, barbacoas a gas, planchas, tostadores, lavamanos, mesas de trabajo.

Somos conscientes de las necesidades de los consumidores a la hora de elegir los productos apropiados. Por ello, nuestro departamento técnico trabaja muy estrechamente con el dpto. comercial, obteniendo como resultado productos altamente desarrollados y con una gran aceptación en el mercado.

Cette entreprise familiale a commencé sa carrière en 2002, avec la fabrication de torréfacteurs industriels.

En plus de qualité, nous transmettons le «savoir-faire» aux clients et aux professionnels, en commençant par les personnes qui rendent possible l'existence de la société. Merci à tous ceux qui nous ont accompagnés et qui nous rejoindront encore. Fainca RH est un chef de file dans l'industrie hôtelière.

Les gammes de produits n'ont pas cessé de croître; actuellement, nous fabriquons plusieurs modèles de cuisinière, fry-tops, friteuses, barbecue à gaz, Planche à griller, grille-pain, Lave-mains, tables de travail.

Nous sommes conscients des besoins des consommateurs au moment de choisir les produits appropriés. Par conséquent, notre département technique travaille en étroite collaboration avec le avec le département commercial, obtenant comme résultats des produits très développés et avec une grande acceptation du marché.

This family company started in 2002 with the manufacture of industrial toasters.

Besides the quality, what we try to convey is "know how" to clients and professionals, starting from people who make possible the existence of the company. Thanks to all who have been with us and those who will be. Fainca HR is a leader in the hospitality industry.

The product lines have continued growing and currently we manufactures a wide rangeof stoves, frytops, fryers, gas grills, griddles, toasters, washbasins, work tables.

We are aware of the needs of consumers in choosing the appropriate products. Therefore, our technical department works closely with the Commercial Department, resulting in highly developed products and a wide acceptance in the market.

Questa azienda di famiglia iniziata nel 2002 con la produzione di tostapani industriali.

Oltre alla qualità, quello che cerchiamo di trasmettere è "saper fare" ai clienti e professionisti, a partire da persone che rendono possibile l'esistenza dil'azienda. Grazie a tutti coloro che sono stati con noi e coloro che sarà. Fainca HR è un leader nel settore dell'ospitalità.

Le linee di prodotto hanno continuato a crescere e attualmente si produce un ampio gamma de frytops, friggitrici, griglie a gas, piastre, tostapane, lavamani, tavoli di lavoro.

Siamo consapevoli delle esigenze dei consumatori nella scelta appropriata prodotti. Pertanto, il nostro reparto tecnico lavora a stretto contatto con il ufficio commerciale, con conseguente prodotti altamente sviluppate e su una ampia accettazione nel mercato.

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

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

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

FAINCA HR soddisfa gli standard di e la qualità
in conformita con i Requisiti delle Norme:
UNE EN ISO9001: 2000, UNI EN ISO 14001

ÍNDICE GENÉRICO

empresa 3
company
enterprise
azienda

red comercial 7
commercial network
réseau commercial
rete commerciale

condiciones de venta 8
conditions of sale
conditions de vente
condizioni di vendita

tostadores • toasters • grille-pain • tostapane

tostadores sin temporazidor
toasters without time
grille pain sans minuterie
tostapane senza timer 12

tostadores con temporazidor
toasters with timer
grille pain avec minuterie
tostapane con timer 14

tostadores inteligentes
smart toasters
grille-pain intelligent
tostapane intelligente 16

tostadores tunel
conveyor toaster
grille-pain à convoyeur
tostapane a nastro rotativo 18

serie económica • series economic • série économique • serie economica

planchas
griddles
planches à griller
plancha-piastra 22

planchas eléctricas
electric griddle
planche électrique
piastra elettrica 26

fogones
gas cooktop
fourneaux à gaz
cucina gas TOP 27

freidoras
fryers
friteuses
friggitrice 28

serie 500 • series 500 • série 500 • serie 500

freidoras
fryers
friteuses
friggitrici 32

planchas
griddle
planches à griller
piastra a gas 42

fogones
gas range
fourneaux à gaz
cucina gas TOP 44

barbacoas
chargrill
barbecue
grigliata 46

muebles neutros
neutral units
elements neutres
elementi neutri 48

baño maría
bain-marie
bain-marie
bagnomaria 49

serie 600 • series 600 • série 600 • serie 600

cocinas
gas range
fourneaux à gaz
cucina gas 54

frytop
fry-top
fry-top
fry-top 60

freidoras
fryers
friteuses
friggitrici 62

barbacoas
chargrill
barbecue
grigliata 66

muebles neutros
neutral units
elements neutres
elementi neutri 68

serie 750 • series 750 • série 750 • serie 750

cocinas
gas range
fourneaux à gaz
cucina gas 74

frytop
fry-top
fry-top
fry-top 80

freidoras
fryers
friteuses
friggitrici 82

barbacoas
chargrill
barbecue
grigliata 86

muebles neutros
neutral units
elements neutres
elementi neutri 87

mobiliario • furniture • meubles • mobili

mesas
work tables
table de travail
piano di lavoro 92

lavamanos
washbasins
lave-mains
lavamani 96

Europa
Fainca HR

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

direccion@faincahr.es
administracion@faincahr.es
contabilidad@faincahr.es
tecnico1@faincahr.es
tecnico@faincahr.es
export@faincahr.es

red comercial
commercial network
réseau commercial
rete commerciale

Andalucía Occidental
Cádiz
Huelva
Sevilla

Sr. Juan Noguera
C/ Bangkok 5 portal 8, 1º puerta 2
41020 Sevilla Este
Móvil: 615 870 940
juan_nogueragarcia@yahoo.es

Andalucía Oriental
Córdoba
Granada
Jaén
Málaga

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

Almería
Almería

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

Canarias
Las Palmas
Santa Cruz

Sr. Francisco Romero
Polg. Ind. Mantón de Manila
M-3, Parc.- 22. Apto. Correos 255.
Cabra (Córdoba) CP: 14940.
Tlfno.: +34 957 525 464
Fax: +34 957 524 664
direccion@faincahr.es

Castilla y León
Asturias, Palencia, León
Valladolid, Zamora & Salamanca

Sr. Eduardo Tocino
C/ La Raya, 28-30
24010 - Trobajo del Camino. León
Tfno: 987 801 495
Fax: 987 800 619
Móvil: 686 465 647
et.alonso@yahoo.es

Cataluña
Aragón
Cataluña
Andorra

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

Extremadura
Badajoz
Cáceres

Sr. Fermín Guerrero
Pol.Ind. Los caños, Parc. 262C
C/ Guadajira, 41
06300 - Zafra.
Móvil: 607 945 431
Tfno. 924 553 672
Fax: 924 553 672
hostelfrio@hotmail.es

Galicia
La Coruña
Lugo
Orense
Pontevedra

Sr. José Manuel Balay
Avda. Alcalde Manuel Platas
Varela 158 Bajo.
15141 Villarrobis Arteixo
(La Coruña)
Móvil: 687 967 073
648 222 128
representaciones@jmbalay.com

Islas Baleares
Baleares

Comercial BSF
Pl. Son Castelló
C/ Gremios Jabonero,19
07009 - Palma de Mallorca
Tfno: 971 430 640
Fax: 971 201 814
Móvil: 636 462 385
comercial@bsfsa.net

Levante
Albacete
Alicante
Castellón
Murcia
Valencia

RHOSTELEV, S.L.
Trav: C/ Fusteria 24 a C/ Clavo 25
03690 - Sant Vicente del Raspeig
Alicante. - Valencia
Tfno: 965 672 724
965 675 516
Fax: 965 67 52 16
rhostelev@gmail.com
www.rhostelev.com

Madrid
Ávila
Ciudad Real
Cuenca
Guadalajara
Madrid
Toledo
Segovia
Soria

Sr. Javier Bahon Larrucea.
Av/Gran Vía Hortaleza, 5 p-5ºA
28033 - Madrid
Móvil: 616947352
fjavierbahon@gmail.com

País Vasco
Álava
Burgos
Cantabria
Guipúzcua
Navarra
La Rioja
Vizcaya

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

condiciones de venta
conditions of sale
conditions de vente
condizioni di vendita

1.- PEDIDOS: Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail). Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente. Queda reservado el derecho de anulación para los pedidos de los clientes que incumplan algunas de las condiciones de venta.

2.- PRECIOS: Todos serán de venta al público. En ningún caso incluirán la instalación ni la puesta en marcha del artículo. I.V.A. no incluído.

3.-FORMA DE PAGO / CRÉDITO: Para modalidad de crédito solicitar apertura de cuenta (?): Pedidos inferiores a 300 €: giro a 30 días; pedidos de 300 € a 600 €: 2 giros a 30 y 60 días; pedidos superiores a 600 € máximo 85 días sin día de pago.Estos precios son siempre netos.

4.- TRANSPORTE Y PORTES: Los portes de la mercancía serán pagados cuando la mercancía supere los 300 € y viajen con nuestros medios. En caso contrario o por urgencia del cliente serán a portes debidos. Aconsejamos que realice el control del estado de la mercancía en 24 horas después de su recepción, de lo contrario FAINCA HR S.L. declina toda responsabilidad al cliente. El embalaje será el estándar. Cualquier sistema de envío especial deseado por el cliente correrá a cargo del mismo. Los portes al extranjero o a las Islas Canarias serán siempre a cargo del cliente.

5.- DEVOLUCIONES: No se aceptará ninguna devolución sin el consentimiento de la empresa; en caso de aceptación, los gastos correrán a cargo del cliente. Los articulos se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado del artículo, reservado por FAINCA HR, S.L. derecho a fijar el precio final de abono.

6.- GARANTÍA: Será establecida según ley vigente. FAINCA HR, S.L. sólo se responsabilizará de los defectos de fabricación, quedando excluida manipulación o utilización incorrecta del material. Para todo material en garantía se procederá al envio de la pieza defectuosa a portes debidos, una vez remitida la pieza y comprobada por parte de la empresa. La mano de obra no es cubierta por la garantía.

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

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

1. - ORDERS: Orders must be issued in written form (letter, fax or email). They have to include the references of each product, indicated on the actual price list. All rights of cancellation are reserved for orders which don't fulfill some of the conditions of sale.

2. - PRICES: All prices rely on the public price list. In no case include the installation and commissioning of the product.

3. - FORM OF PAYMENT / CREDIT CONDITIONS: To form of credit will need to apply for account opening: orders below 300 €: bank transfer to 30 days; orders from 300 € to 600 €: 2 bank transfers to 30 and to 60 days.; orders over 600 €: maximum 85 days (the day of payment is not included). These prices are always net.

4. - SHIPMENT AND DELIVERY: product deliveries will be paid when they are dispatched with our means. Otherwise or if the customer requires fast delivery, the amount of shipping costs is freight collect. The amount of the products cannot be more than 300 €. We recommend to check the goods within 24 hours after reception declines all responsability.
Packing type will be standard. Customers will be responsible for all shipping costs referred to special type of shipping. International shipments or to Canary Islands ones will be at expenses of the customer.

5. - RETURNS: No return will be accepted without the consent of the company; in case of acceptation, the costs will be at expenses of the client. Items will be paid in accordance with conditions item status, reserved for FAINCA HR, SL right to set the final price of debit.

6. - GUARANTEE: It is established by current law. FAINCA HR S.L. Ltd will only take responsibility for manufacturing defects, being not included all kinds of manipulation or incorrect use of the products. As regards the products under guarantee, the company will be responsible for sending the defective piece (at the expense of the client), after being installed and verified by the company.

7. - TERM OF PAYMENT: All operations for start-up clients will be paid in advance. TFor other customers, in the case of failure to pay invoices with the agreed deadlines, the company will charge all returning costs.

8. - INFORMATION: to FAINCA HR S.L. Ltd reserves the right to introduce, without notice, the modifications necessary without prejudicing the characteristics of the products.

1. - COMMANDES: Les commandes doivent être faites par écrit (lettre, fax ou e-mail). Ils doivent contenir les références de chaque produit, indiqué dans la liste des prix en vigueur. Le droit de rétractation est réservé a l'entreprise pour les commandes des clients qui ne respectent pas certaines conditions de vente.

2. - PRIX: Tous seront en vente au public. En aucun cas, comprendra l'installation et la mise en service de l'article.

3. - MODALITÉ DE PAIEMENT: Pour la modalité de crédit solliciter l'ouverture de compte (?): commandes inférieures à 300€: virement dans 30 jours; commandes de 300€ à 600€: 2 virements dans 30 et 60 jours; commandes supérieures à 600€: 85 jours maximum (excepté le jour de paiement). Ces prix sont toujours nets.

4. - TRANSPORT ET LIVRAISON: Les frais de livraison de la marchandise seront versées lorsque la marchandise est supérieure à 300 € et voyager avec nos moyens. Dans le cas contraire, ou en cas d'urgence du client ils seront à fret payable. Nous vous conseillons d'effectuer le contrôle de l'état de la marchandise dans les 24 heures après leur réception, sinon FAINCA HR S.L. décline toute responsabilité. L'emballage sera de type standard. Tout système de livraison spéciale souhaitée par le client sera à charge de ce dernier. Les frais de livraisons à l'étranger ou aux îles Canaries seront toujours à la charge du client.

5. - RETOURS: Il n'acceptera aucun retour sans le consentement de la société; en cas d'acceptation, les frais seront à charge du client et calculées sur la base des conditions de l'état de l'article. A FAINCA HR SARL est réservé le droit de fixer le montant final des frais.

6.- GARANTIE: Il sera établi conformément à la Loi en vigueur. FAINCA HR S.L. responsable que des défauts de fabrication, restant exclue toute manipulation ou utilisation incorrecte de matériel. Pour tout matériel sous garantie on procédera à l'envoi de la pièce défectueuse (le frais sont à charge du client), une fois envoyé la pièce et vérifié par l'entreprise.

7.- Toutes les opérations pour les clients débutants seront payées à l'avance. Pour le reste des clients, dans le cas de non-paiement des factures dans les délais convenus, un prélèvement sera effectué aux frais de retour.

8.- INFORMATION: FAINCA HR S.L. SARL se réserve le droit d'introduire, sans préavis, les modifications qu'on considére nécessaires aux produits, sans endommager leurs caractèristiques.

1. - ORDINI: Gli ordini devono essere emesse in forma scritta (lettera, fax o e-mail). Essi devono comprendere i riferimenti di ogni prodotto, indicati sul listino attuale. Tutti i diritti di cancellazione sono riservati per gli ordini che non soddisfano alcune delle condizioni di vendita.

2. - PREZZI: Tutti i prezzi si basano sul listino pubblico. In nessun caso includere l'installazione e la messa in servizio del prodotto.

3. - FORMA DI CONDIZIONI DI PAGAMENTO / CREDITO: A forma di credito sarà necessario fare domanda per l'apertura del conto: ordini inferiori a 300 €: bonifico bancario a 30 giorni; ordini da 300 € a 600 €: 2 bonifici a 30 e 60 giorni .; ordini superiori a 600 €: massimo 85 giorni (il giorno del pagamento non è incluso). Questi prezzi sono sempre netti.

4. - SPEDIZIONE E CONSEGNA: consegna dei prodotti saranno pagate quando vengono spediti con i nostri mezzi. In caso contrario, o se il cliente richiede la consegna veloce, l'importo delle spese di spedizione è in porto assegnato.
La quantità dei prodotti non può essere superiore a 300 €. Si consiglia di controllare la merce entro 24 ore dal ricevimento declina ogni responsabilità.
Tipo di imballo sarà standard. I clienti saranno responsabili di tutti i costi di spedizione di cui al speciale tipo di spedizione. Le spedizioni internazionali o per quelli Isole Canarie saranno a carico del cliente.

5. - RESI: Nessun ritorno sarà accettato senza il consenso della società; in caso di accettazione, i costi saranno a carico del cliente. I prodotti che saranno pagati in conformità con lo status di condizioni voce, riservato a FAINCA HR, SL diritto di fissare il prezzo finale del debito.

6. - GARANZIA: E 'stabilito dalla normativa vigente. FAINCA HR S.L. Ltd vorranno solo la responsabilità per difetti di fabbricazione, non essendo incluso tutti i tipi di manipolazione o di un uso non corretto dei prodotti. Per quanto riguarda i prodotti in garanzia, la società sarà responsabile dell'invio del pezzo difettoso (a spese del cliente), dopo essere stato installato e verificato dalla società.

7. - termine di pagamento: Tutte le operazioni per i clienti di start-up saranno pagate in anticipo. Per altri clienti, in caso di mancato pagamento delle fatture con le scadenze concordate, la società si riserva di addebitare tutti i costi di ritorno.

8. - INFORMAZIONI: a FAINCA HR S.L. Ltd si riserva il diritto di apportare, senza preavviso, le modifiche necessarie senza pregiudicare le caratteristiche dei prodotti.

tostadores

toasters • grille-pain • tostapane

tostadores sin temporizador	tostadores con temporizador	tostadores inteligentes	tostadores tunel
toasters without timer	toasters with timer	smart toasters	conveyor toaster
grille pain sans minuterie	grille pain avec minuterie	grille-pain intelligent	grille-pain à convoyeur
tostapane senza timer	tostapane con timer	Tostapane intelligente	tostapane a nastro rotativo
12.	14.	16.	18.

T02SIN

Características Generales

- Bandeja de migas extraíble.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Resistencia blindada o cuarzo.
- Parrilla extraíble.
- Resistencias protegidas por parrillas.
- Interruptor por cada planta de resistencias.

1. tostadores / toasters / grille-pain / tostapane

General Characteristics

Removable crumb tray.
Stainless steel construction.
Shielded heating element or quartz tubes.
Removable grid.
Resistors protected by grills.
Switch by each plant of resistance.

Caractéristiques Générales

Bac à miettes amovible.
Corps en acier inoxydable.
Résistance blindé ou quartz.
Grille amovible.
Résistances protégées par grilles.
Interrupteur par chaque plante de résistances.

Caratteristiche Generali

Vassoio briciole rimovibile.
Corpo in acciaio inox.
Resistenza rinforzata o al quarzo.
Griglia rimovibile.
Resistenze Protette per griglie.
Interruttore per ogni livello di Resistenza.

tostadores sin temporizador • toasters without timer • grille pain sans minuterie

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T02SINB		Tostador chico blindado Small armored toaster Petit grille-pain blindé	370x273x252 mm.	7 Kg.	2 KW/230 V	**180** €
T02SIN		Tostador chico cuarzo Small Quartz toaster Petit grille-pain à quartz	370x273x252 mm.	7 Kg.	2 KW/230 V	**160** €

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T03SINB		Tostador simple blindado Simple armored toaster Simple grille-pain blindé	483x273x252 mm.	8 Kg.	2 KW/230 V	**180** €
T03SIN		Tostador simple cuarzo Simple Quartz toaster Simple grille-pain à quartz	483x273x252 mm.	8 Kg.	2,4 KW/230 V	**160** €

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T06SINB		Tostador doble blindado Double armored toaster Double grille-pain blindé	483x395x252 mm.	10 Kg.	3 KW/230 V	**230** €
T06SIN		Tostador doble cuarzo Double Quartz toaster Double grille-pain à quartz	483x395x252 mm.	10 Kg.	3,6 KW/230 V	**205** €

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T09SIN		Tostador grande cuarzo Large Quartz toaster Grande Grille-pain á quartz	632x395x252 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**265** €

Dimensiones de cocción
Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson
Dimensioni area di cottura.

T02 / 270x50x230 mm.
T03 / 383x50x230 mm.
T06 / 383x50x230 mm.
T09 / 530x50x230 mm.

T06CON

Características Generales

- Bandeja de migas extraíble.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Resistencia blindada o cuarzo.
- Parrilla extraíble.
- Resistencias protegidas por parrillas.
- Temporizador 15 minutos.
- Interruptor por cada planta de resistencias.

1. tostadores • toasters • grille-pain • tostapane

General Characteristics

Removable crumb tray.
Stainless steel construction.
Shielded heating element or quartz tubes.
Removable grid.
Resistors protected by grills.
15 min. timer.
Switch by each plant of resistance.

Caractéristiques Générales

Bac à miettes amovible.
Corps en acier inoxydable.
Résistance blindé ou quartz.
Grille amovible.
Résistances protégées par grilles.
Minuterie 15 min.
Interrupteur par chaque plante de résistances.

Caratteristiche Generali

Vassoio briciole rimovibile.
Corpo in acciaio inox.
Resistenza rinforzata o al quarzo.
Griglia rimovibile.
Resistenze Protette per griglie.
Timer de 15 min.
Interruttore per ogni livello di Resistenza.

tostadores con temporizador • Toasters with timer • Grille pain avec minuterie

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T02CONB		Tostador chico blindado Small armored toaster Petit grille-pain blindé	370x273x252 mm.	7 Kg.	2 KW/230 V	**190** €
T02CON		Tostador chico cuarzo Small Quartz toaster Petit grille-pain à quartz	370x273x252 mm.	7 Kg.	2 KW/230 V	**170** €

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T03CONB		Tostador simple blindado Simple armored toaster Simple grille-pain blindé	483x273x252 mm.	8 Kg.	2 KW/230 V	**190** €
T03CON		Tostador simple cuarzo Simple Quartz toaster Simple grille-pain à quartz	483x273x252 mm.	8 Kg.	2,4 KW/230 V	**170** €

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T06CONB		Tostador doble blindado Double armored toaster Double grille-pain blindé	483x395x252 mm.	10 Kg.	3 KW/230 V	**250** €
T06CON		Tostador doble cuarzo Double Quartz toaster. Double grille-pain à quartz	483x395x252 mm.	10 Kg.	3,6 KW/230 V	**225** €

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T09CON		Tostador grande cuarzo Large Quartz toaster Grande Grille-pain á quartz	632x395x252 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**285** €

Dimensiones de cocción
Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson.
Dimensioni area di cottura.

T02 / 270x50x230 mm.
T03 / 383x50x230 mm.
T06 / 383x50x230 mm.
T09 / 530x50x230 mm.

T06INT

Características Generales

- Bandeja de migas extraíble.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Resistencia de cuarzo.
- Parrilla extraíble.
- Resistencias protegidas por parrillas.
- Interruptor por cada planta de resistencias.

General Characteristics

Removable crumb tray.
Stainless steel construction.
Quartz tubes.
Removable grid.
Resistors protected by grills.
Switch by each plant of resistance.

Caractéristiques Générales

Bac à miettes amovible.
Corps en acier inoxydable.
Résistance en quartz.
Grille amovible.
Résistances protégées par grilles.
Interrupteur par chaque plante de résistances.

Caratteristiche Generali

vassoio briciole rimovibile.
Corpo in acciaio inox.
Resistenza di quarzo.
Griglia rimovibile.
Resistenze Protette per griglie.
Interruttore per ogni livello di Resistenza.

1. tostadores • toasters • griller-pain • tostapane

En la gran mayoría de los locales el tostador funciona a máxima potencia durante bastantes horas del día, principalmente durante el desayuno, pero también durante el resto de comidas del día. La gran demanda de trabajo en espacios de tiempo reducidos hace que por norma general el tostador no se apague durante este tiempo, con el fin de evitar enfriamiento de la resistencia y demora en el próximo servicio. En estos tiempos muertos se está consumiendo un exceso de energía importante.

Con el fin de mejorar, el TOSTADOR INTELIGENTE HR, es capaz de evitar consumos innecesarios de energía durante los tiempos muertos, sin reducir en absoluto el tiempo necesario para el próximo servicio.

Incorporamos un sensor que detecta cuando introducimos pan en el tostador y se activa a máxima potencia. Cuando sacamos la tostada, el tostador pasa al modo ahorro, con un consumo 30%.

In most places, the toaster works at maximum power for many hours of the day, mainly during breakfast, but also during the rest of the day's meals. The high demand for working in reduced time periods means that the toaster does not normally switch off during this time, in order to avoid resistance cooling and delay in the next service. In these dead times an important excess of energy is being consumed.

In order to improve, the SMART TOASTER HR, is able to avoid unnecessary consumptions of energy during the time-outs, without reducing in any way the time necessary for the next service.

We incorporate a sensor that detects when we introduce bread in the toaster and it is activated at maximum power. When we take out the toast, the toaster goes into saving mode, with a consumption of 30%.

tostadores inteligentes • smart toasters • grille-pain intelligent

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T03INT		Tostador simple inteligente Smart Toaster Simple Grille-pain intelligent Simple	483x273x252 mm.	8 Kg.	2,4 KW/230 V	**320** €

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T06INT		Tostador doble inteligente Smart Toaster Double Grille-pain intelligent Double	483x395x252 mm.	10 Kg.	3,6 KW/230 V	**365** €

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
T09INT		Tostador grande inteligente Smart Toaster Large Grille-pain intelligent grand	632x395x252 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**425** €

Dans la plupart des endroits, le grille-pain fonctionne à la puissance maximale pendant de nombreuses heures de la journée, principalement pendant le petit déjeuner, mais aussi pendant le reste des repas de la journée. La forte demande de travail dans des périodes de temps réduites signifie que le grille-pain ne s'éteint pas normalement pendant ce temps, afin d'éviter le refroidissement par résistance et le retard dans le service suivant. Dans ces temps morts, un important excès d'énergie est consommé.

Afin d'améliorer, le GRILLE-PAIN INTELLIGENT HR, est capable d'éviter des consommations inutiles d'énergie pendant les temps d'arrêt, sans réduire de quelque façon le temps nécessaire pour le prochain service.

Nous incorporons un capteur qui détecte quand nous introduisons le pain dans le grille-pain et il est activé à la puissance maximale. Lorsque nous prenons le pain grillé, le grille-pain passe en mode économie, avec une consommation de seulement 30%.

Nella maggior parte dei luoghi, il tostapane funziona alla massima potenza per molte ore del giorno, soprattutto durante la prima colazione, ma anche durante il resto di pasti della giornata. L'elevata richiesta di lavoro in tempi ridotti significa che il tostapane normalmente non spegne durante questo tempo, al fine di evitare il raffreddamento resistenza e ritardi nel servizio successivo. In questi tempi morti viene consumato un importante eccesso di energia.

Al fine di migliorare, il TOSTAPANE INTELLIGENTE HR , è in grado di evitare consumi inutili di energia durante i time-out, senza ridurre in alcun modo il tempo necessario per il servizio successivo.

Incorporiamo un sensore che rileva quando si introduce il pane nel tostapane e viene attivato alla massima potenza. Quando prendiamo il pane, il tostapane passa in modalità risparmio, con un consumo di soli 30%.

TTV2400

Características Generales

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

General Characteristics:

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

Caractéristiques Générales:

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

Caratteristiche Generali:

Cassetto raccogli briciole rimovibile.
Corpo in acciaio inox.
Resistenza rinforzata.
Nastro trasportatore in acciaio.
Velocità di avanzamento variabile.
Resistenze con connessione separata.

1. tostadores • toasters • grille-pain • tostapane

Dimensiones de cocción
Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson.
Dimensioni area di cottura.

TTV2400 / 260x80x500 mm.

tostador tunel vertical • vertical conveyor toaster • grille-pain à convoyeur vertical

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	tostador/ h.	p.v.p.
TTV2400		Tostador tunel vertical Vertical conveyor toaster Grille-pain à convoyeur vertical	510x410x480 mm.	20 Kg.	2,9 KW/230 V	950	**1.200** €

TTH3002

Características Generales

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

General Characteristics:

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

Caractéristiques Générales:

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

Caratteristiche Generali:

Cassetto raccogli briciole rimovibile.
Corpo in acciaio inox.
Resistenza rinforzata
Nastro trasportatore in acciaio
Velocità di avanzamento variabile
Resistenze con connessione separata

1. tostadores • toasters • grille-pain • tostapane

Dimensiones de cocción

Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson.
Dimensioni area di cottura.

TTH3002 / 220x80x500 mm.

tostador tunel horizontal • horizontal conveyor toaster • grille-pain à convoyeur horizontal

referencia		descripción	medidas	peso	potencia	tostador/ h.	p.v.p.
TTH3002		Tostador tunel horizontal Horizontal conveyor toaster Grille-pain à convoyeur Horizontal	750x250x420 mm.	20 Kg.	3,1 KW/230 V	650	**1.050** €

serie económica

series economic • série économique • serie economica

planchas
griddles
planches à griller
plancha-piastra
22.

planchas eléctricas
electric griddle
planche électrique
piastra elettrica
26.

fogones
gas cooktop
fourneaux à gaz
cucina gas TOP
27.

freidoras
fryers
friteuses
friggitrice
28.

PLC600ECON

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas intercambiable de lado.

1. planchas • griddles • planches á griller • piastra a gas

General Characteristics:

It allow fast food preparation.
Removeable fat collector drawer on the front.
6 mm.thickness gliddle plate.
Stainless steel construction.
Safety thermocouple.
Every burner has an automatic switch.
Adjustable legs in height.
Interchangeable Side gas intake.

Caractéristiques Générales

Il permet la préparation rapide des aliments.
Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
Plaque d'incision de 6 mm.d'épaisseur.
Construction en acier inoxydable.
Thermocouple de sécurité.
Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
Pieds réglables en hauteur.
Entrée de gaz latérale interchangeable.

Caratteristiche Generali

Permette la preparazione del cibo veloce.
Cassetto di raccolta grassi estraibile sulla parte anteriore,
Bistecchiera de 6 mm.di spessore .
Telaio in acciaio inox.
Termocoppia di sicurezza.
Ogni bruciatore ha accensione automatica.
Gambe regolabili in altezza.
Assunzione di gas laterali intercambiabili di lato.

plancha económica • grilled economic • planche économique

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC400ECON		ECON	Plancha 400 económica Griddle 400 economic Planche 400 économique	430x250x480 mm.	15 Kg.	5,3 KW	4.558	**270** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600ECON		ECON	Plancha 600 económica Griddle 600 economic Planche 600 économique	630x250x480 mm.	21 Kg.	8,2 KW	7.052	**405** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC800ECON		ECON	Plancha 800 económica Griddle 800 economic Planche 800 économique	830x250x480 mm.	27 Kg.	10,6 KW	9.116	**498** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC1000ECON		ECON	Plancha 1000 económica Griddle 1000 economic Planche 1000 économique	1030x250x480 mm.	34 Kg.	15,9 KW	13.674	**595** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600ECF		ECON	Plancha 600 económica + fogón Griddle 600 economic with stove Planche 600 économique avec fourneau	930x250x480 mm.	26 Kg.	11,5 KW 3,3 KW	9.890	**550** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC800ECF		ECON	Plancha 800 económica + fogón Griddle 800 economic with stove Planche 800 économique avec fourneau	1130x250x480 mm.	32 Kg.	13,9 KW 3,3 KW	11,954	**650** €

PLC60RT

Características Generales

- Palastro 15 mm. espesor, aporta gran productividad y ahorro de energía.
- Indicada para que no se peguen los productos que se cocinan.
- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte posterior.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Soldada por la parte superior.
- Toma de gas intercambiable de lado.

1. planchas • griddles • planches á griller • piastra a gas

General Characteristics:

15 mm thickness gliddle plate that provides high productivity and energy savings.
Suitable for products that are cooked do not stick.
It allows fast food preparation.
Safety thermocouple.
Removeable fat collector drawer on the back.
Stainless steel construction.
Every burner has an automatic switch.
Adjustable legs in height.
Griddle plate welded at the top.
Interchangeable Side gas intake.

Caratteristiche Generali

Bistecchiera de 15 mm de spessore che fornisce elevata produttività, e risparmio energetico.
Adatto per i prodotti che vengono cucinati in essa non aderiscono alla superficie
Esso consente la preparazione di fast food.
Termocoppia di sicurezza.
Rimovibile cassetto collettore grasso sul retro.
Costruzione in acciaio inox.
Ogni bruciatore è dotato di un interruttore automatico.
Gambe regolabili in altezza.
Bistecchiera saldato in alto.
Assunzione gas laterale intercambiabile.

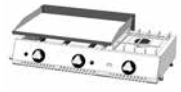
Caractéristiques Générales

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur qui offre une productivité élevée et des économies d'énergie.
Convient pour les produits qui sont cuits ne collent pas.
Il permet la préparation rapide des aliments.
Tiroir collecteur de graisse amovible à l'arrière.
Construction en acier inoxydable.
Thermocouple de sécurité.
Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
Pieds réglables en hauteur.
Plaque de cuisson soudée au sommet.
Entrée de gaz latérale interchangeable.

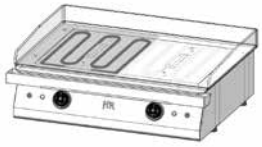
plancha económica • economic griddle • planche économique

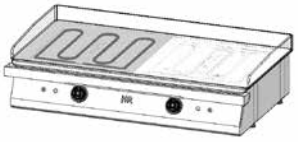
referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC60RT		ECON	Plancha 600 rectificada. Griddle 600 Rectified. Planche 600 rectifié.	630x260x550 mm.	40 Kg.	8,2 KW	7.052	**590** €
PLC60CR		ECON	Plancha 600 Cromo. Griddle 600 Chrome. Planche 600 Chromée.	630x260x550 mm.	40 Kg.	8,2 KW	7.052	**850** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC80RT		ECON	Plancha 800 rectificada Griddle 800 Rectified Planche 800 rectifié	830x260x550 mm.	52 Kg.	10,6 KW	9.116	**695** €
PLC80CR		ECON	Plancha 800 Cromo Griddle 800 Chrome Planche 800 Chromée	830x260x550 mm.	52 Kg.	10,6 KW	9.116	**1.050** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC60RTF		ECON	Plancha 600 rectificada + fogón Griddle 600 Rectified + cooker Planche 600 rectifié + fourneau	930x260x550 mm.	45 Kg.	11,5 KW 3,3 KW	9.890	**735** €
PLC60CRF		ECON	Plancha 600 cromo + fogón Griddle 600 Chrome + cooker Planche 600 Chromée + fourneau	930x260x550 mm.	45 Kg.	11,5 KW 3,3 KW	9.890	**1.100** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC80RTF		ECON	Plancha 800 rectificada + fogón Griddle 800 Rectified + cooker Planche 800 rectifié + fourneau	1130x260x550 mm.	57 Kg.	13.9 KW 3,3 KW	11.954	**850** €
PLC80CRF		ECON	Plancha 800 cromo + fogón Griddle 800 Chrome + cooker Planche 800 Chromée + fourneau	1130x260x550 mm.	57 Kg.	13,9 KW 3,3 KW	11.954	**1.380** €





PLCE600

Características Generales

- Tiene dos zonas independientes de calor regulables.
- Cajón recogegrasa extraíble en parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Resistencias fabricadas en acero pulido.
- Patas regulables en altura.
- Termostato regulable de 30º C - 300º C

General Characteristics:

It has two independent zones of adjustable heat.
Removable front grease collection channel.
Griddle plate of 6 mm.of thickness.
Stainless steel body.
Resistors made of polished steel.
Height adjustable legs.
Adjustable thermostat from 30º C - 300º C.

Caractéristiques Générales

Il dispose de deux zones indépendantes de chaleur réglable.
Tiroir de récupération de graisse de front amovible.
Plaque de 6 mm.d'épaisseur.
Corps en acier inoxydable.
Résistances en acier poli.
Pieds réglables en hauteur.
Thermostat réglable de 30º C à 300º C.

Caratteristiche Generali

Ha due zone indipendenti di calore regolabile.
Canale di raccolta del grasso frontale removibile.
Bistecchiera di 6 mm.di spessore.
Corpo in acciaio inox.
Resistenze in acciaio lucido.
Piedini regolabili in altezza.
Termostato regolabile da 30° C - 300º C.

2. planchas eléctricas
electric griddles • planche électrique • piastra di cottura elettrica

planchas eléctricas • electric griddles • planche électrique

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
PLCE600		ECON	Plancha 600 eléctrica Electric griddles 600 Planche électrique 600	600x205x459 mm.	25 Kg.	2,4 KW / 230V	**455** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
PLCE800		ECON	Plancha 800 eléctrica Electric griddles 800 Planche électrique 800	800x205x459 mm.	33 Kg.	3,5 KW / 230V	**548** €

FG2ECON

Características Generales

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

General Characteristics

It allow fast food preparation,
Easy cleaning.
Removable grill in chromed steel.
Stainless steel construction.
Safety thermocouple.
Adjustable legs in height.
Interchangeable gas taking of side.

Caractéristiques Générales

Facile préparation des aliments.
Facile nettoyage.
Grille amovible en acier chromé.
Corps en acier inoxydable.
Thermocouple de sécurité.
Pattes ajustables.
Prise de gaz interchangeable de côté.

Caratteristiche Generali

Lasciare la preparazione del cibo veloce.
Facile da pulire.
Griglia rimovibile in acciaio cromato.
Corpo in acciaio inox.
Termocoppia di sicurezza
Piedini regolabili.
Lato di aspirazione del gas intercambiabili

3. fogón • gas cooktop • fourneaux à gaz • cucina gas top

fogón • gas cooktop • fourneaux à gaz

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG1ECON		ECON	Fogón 1 Gas cooktop, 1 stove 1 Fourneau à gaz	3,3 kw	379x181x427 mm.	6 Kg.	3,3 KW	2.838	**199** €
FG2ECON		ECON	Fogón 2 Gas cooktop, 2 stove 2 Fourneau à gaz	3,3 kw 3,3 kw	634x181x427 mm.	9 Kg.	6,6 KW	5.676	**320** €
FG3ECON		ECON	Fogón 3 Gas cooktop, 3 stove 3 Fourneau à gaz	3,3 kw 3,3 Kw 3,3 kw	890x181x427 mm.	12 Kg.	9,9 KW	8.514	**450** €

FD6L

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C /20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C /20A.
- Cuba y chasis en acero inox.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia acero pulido.
- Piloto naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.

1. freidoras • fryers • friteuses • friggitrici

General Characteristics

Adjustable thermostat control up to195º C /20A.
Resettable safety thermostat 230º C /20A.
Stainless steel bowl and frame.
Oil level indicator.
Polished stainless steel electrical resistance.
Orange led indicator of resistance working mode on.
The dimensions do not consider the projection of the basket handle.

Caractéristiques Générales

Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195º C / 20A.
Thermostat de sécurité réarmable 230º C / 20A.
Cuve el châssis en acier inox.
Indicateur de niveau d'huile.
Résistance électrique en acier inoxydable poli.
Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance.
Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier.

Caratteristiche Generali

Termostato regolabile fino a 195º C / 20A.
Termostato di Sicurezza ripristinabile 230º C / 20A.
Vasca e telaio in acciaio inox.
Indicatore del livello dell'Olio.
Resistenza elettrica in acciaio inox lucido.
Le piloto arancione indica che la resistenza elettrica è in funzione.
Le dimensioni non considerano la sporgenza della maniglia del cestino.

freidoras ECON • ECON fryers • friteuses ECON

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD6L		ECON	Freidora 6 l. Fryer 6L Friteuse 6L	265x310x360 mm.	7 Kg.	NO	3 KW/230 V	**225** €
FD6LF		ECON	Freidora 6 l. Foster Incluye contactor Fryer 6L FOSTER / Contactor included Friteuse 6L FOSTER / Avec contacteur	265x310x360 mm.	7 Kg.	NO	4,2 KW/230 V	**500** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD6L6L		ECON	Freidora 6 l.+6 l. Fryer 6L+6L Friteuse 6L+6L	531x310x360 mm.	12 Kg.	NO	3+3 KW/230 V	**398** €
FD6L6LF		ECON	Freidora 6 l.+6 l. Foster Incluye contactor Fryer 6L + 6L FOSTER / Contactor included Friteuse 6L + 6L FOSTER / Avec contacteur	531x310x360 mm.	12 Kg.	NO	4,2+4,2 KW/230 V	**920** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD9L		ECON	Freidora 9 l. Incluye contactor Fryer 9L / Contactor included Friteuse 9L R / Avec contacteur	330x310x390 mm.	10 Kg.	NO	3,5 KW/230 V	**295** €
FD9LF		ECON	Freidora 9 l. Foster Incluye contactor Fryer 9L FOSTER / Contactor included Friteuse 9L FOSTER / Avec contacteur	330x310x390 mm.	10 Kg.	NO	4,2 KW/230 V	**565** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD9L9L		ECON	Freidora 9 l.+9 l. Incluye contactor Fryer 9L+9L / Contactor included Friteuse 9L+9L / Avec contacteur	660x310x390 mm.	17 Kg.	NO	3,5+3,5 KW/230 V	**530** €
FD9L9LF		ECON	Freidora 9 l.+9 l. Foster Incluye contactor Fryer 9L+9L FOSTER (Contactor included) Friteuse 9L+9L FOSTER (Avec contacteur)	660x310x390 mm.	17 Kg.	NO	4,2+4,2 KW/230 V	**1.020** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110001051		ECON	Cesta 6l. Basket 6l. Panier 6l.	210x100x210 mm.	1,5 Kg.	**45** €
110001063		ECON	Cesta 9l. Basket 9l. Panier 9l.	220x100x240 mm.	1,8 Kg.	**55** €

serie 500

series 500 • série 500 • serie 500

freidoras
fryers
friteuses
friggitrici
32.

planchas
griddle
planches à griller
piastra a gas
42.

fogones
gas range
fourneaux à gaz
cucina gas TOP
44.

barbacoas
chargrill
barbecue
grigliata
46.

muebles neutros
neutral units
elements neutres
elementi neutri
48.

baño maría
bain-marie
bain-marie
bagnomaria
49.

FD10L10L600
ESCURRIDOR FREIDORA **FD10L** SERIE 500.

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C /20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C /20A.
- Cuba y chasis en acero inox.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia acero pulido.
- Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Los modelos económicos tienen contactor de 20A.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe.

1. freidoras • fryers • friteuses • friggitrici

General Characteristics

Working thermostat adjustable up to 195° C / 20A.
Safety thermostat can be reset up to 230° C / 20A.
Bowl and chassis in stainless steel.
Max-Min oil level indicator.
Resistance in polished steel.
Orange pilot indicator of resistance performance.
The dimensions do not take into account the protrusion of the handle of the basket.
Economy models have a 20A contactor.
Curved lines for easy cleaning.
Removable head for easy cleaning.
Drain cock.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A.
Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230° C / 20A.
Cuve el châssis en acier inox.
Indicateur de niveau d'huile max/min.
Résistance en acier poli.
Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance.
Les dimensions n'ont pas prise on compte la saillie de la poignée de panier.
Les modèles économiques sont équipés d'un contacteur 20 A.
Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
Tête amovible pour un nettoyage facile.
Robinet de vidange.

Caratteristiche Generali

Termostato di lavoro regolabile a 195° C. / 20A.
Termostato di sicurezza ripristinabile fino a 230° C / 20A.
Cuba e telaio in acciaio inox.
Indicatore di livello dell'olio Max-min.
Resistenza in acciaio lucido.
Le piloto arancione indica che la resistenza elettrica è in funzione.
Le dimensioni non considerano la sporgenza della maniglia del cestello.
Modelli economici hanno contattore 20A.
Linee curve, per una facile pulizia.
Testa rimovibile per una facile pulizia.
Rubinetto di scarico.

freidoras económicas serie 500 • economic deep fryer 500 series • friteuse économique série 500

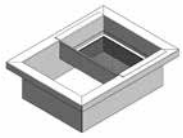
referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8L300		500	Freidora 8 l. Fryers 8 l. Friteuses 8 l.	300x356x500 mm.	10 Kg.	Si	3,5 KW/230 V	**324** €
FD10L300		500	Freidora 10 l. Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	300x356x500 mm.	12 Kg.	Si	3,8 KW/230 V	**399** €

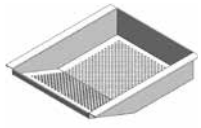
referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8L8L600		500	Freidora 8 l.+8 l. Fryers 8 l.+ 8 l. Friteuses 8 l.+ 8 l.	600x356x500 mm.	18 Kg.	Si	3,5+3,5 KW/230 V	**595** €
FD10L10L600		500	Freidora 10 l.+10 l. Fryers 10 l.+ 10 l. Friteuses 10 l.+ 10 l.	600x356x500 mm.	21 Kg.	Si	3,8+3,8 KW/230 V	**749** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD20L600		500	Freidora 20 l. Fryers 20 l. Friteuses 20 l.	600x356x500 mm.	18 Kg.	Si	3,8+3,8 KW/230 V	**850** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L10L10L900		500	Freidora 10 l.+10 l.+10 l. Fryers 10 l.+ 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l.+ 10 l. +10 l.	900x356x500 mm.	30 Kg.	Si	3,8+3,8+3,8 KW/230 V	**1.100** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003070		500	Harinero FD8l. Flour sieves FD8l. Tamis à farineFD8l	294x123x337 mm.	2,5 Kg.	**100** €
110003068		500	Harinero FD10l. Flour sieves FD10l. Tamis à farineFD10l	294x123x377 mm.	3 Kg.	**110** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003071		500	Escurridor FD8l. Colander FD8l. Égouttoir FD8l.	270x280x70 mm.	1 Kg.	**70** €
110003010		500	Escurridor FD10l. Colander FD10l. Égouttoir FD10l.	270x320x70 mm.	1 Kg.	**80** €

FD20LAR600

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia en acero pulido.
- Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Tienen doble contactor 40A.

1. freidoras • fryers • friteuses • friggitrici

General Characteristics

Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A.
Safety thermostat can be reset up to 230° C / 20A.
Drain cock.
Bowl and chassis in stainless steel.
Max oil level indicator.
Resistance in polished steel.
Pilot orange shows resistance performance, red pilot shows failure on working thermostat, green pilot shows good connection.
The dimensions do not take into account the protrusion of the handle of the basket.
Double 40A contactor.

Caratteristiche Generali

Termostato regolabile di lavoro fino a 195° C / 20A.
Termostato di sicurezza può essere ripristinato fino a 230° C / 20A.
Rubinetto di scarico.
Vasca e il telaio in acciaio inox.
Indicatore del livello dell'olio Max-min.
Resistenza in acciaio lucido.
Pilot arancione mostra le prestazioni di resistenza, Piloto rosso mostra fallimento da termostato di lavoro, Piloto verde mostra una buona connessione.
Le dimensioni non prendono in considerazione la sporgenza della maniglia del cestello.
Doppio contattore de 40A.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195 ° C / 20A.
Termostato de sécurité réarmable 230º C de 20A
Robinet de vidange.
Cuve et châssis en acier inoxydable.
Indicateur de niveau d'huile Max-min.
Résistance en acier poli.
Pilot orange montre la performance de la résistance, le pilote rouge montre l'échec sur le thermostat de travail, le pilote vert montre une bonne connexion.
Les dimensions ne tiennent pas compte de la protrusion de la poignée du panier.
Contacteur double 40 A.

freidora alto rendimiento serie 500 • high performance deep fryer 500 series • friteuse haut rendement série 500

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LAR300		500	Freidora 8 l. Fryers 8 l. Friteuses 8 l.	300x356x550 mm.	12 Kg.	Si	4,2 KW/230 V	**599** €
FD10LAR300		500	Freidora 10 l. Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	300x356x550 mm.	14 Kg.	Si	5,5 KW/230 V	**700** €

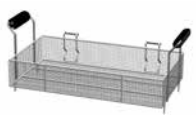
referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8L8LAR600		500	Freidora 8 l.+8 l. Fryers 8 l.+ 8 l. Friteuses 8 l.+ 8 l.	600x356x550 mm.	22 Kg.	Si	4,2+4,2 KW/230 V	**1.010** €
FD10L10LAR600		500	Freidora 10 l.+10 l. Fryers 10 l.+ 10 l. Friteuses 10 l.+ 10 l.	600x356x550 mm.	25 Kg.	Si	5,5+5,5 KW/230 V	**1.300** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD20LAR600		500	Freidora 20 l. Fryers 20 l. Friteuses 20 l.	600x356x550 mm.	24 Kg.	Si	5,5+5,5 KW/230 V	**1.450** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L10L10LAR900		500	Freidora 10 l.+10 l.+10 l. Fryers 10 l.+ 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l.+ 10 l. +10 l.	900x356x550 mm.	36 Kg.	Si	5,5+ 5,5+ 5,5 KW/230 V	**1.900** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110001063		500	Cesta 8l. Basket 8l. Panier 8l.	220x100x240 mm.	5 Kg.	**55** €
110001132		500	Cesta 10l. Basket 10l. Panier 10l.	220x100x280 mm.	6 Kg.	**68** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003055		500	Cesta 20l. Basket 20l. Panier 20l.	508x100x280 mm.	12 Kg.	**120** €

FD10L10L10LTRIF900

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia en acero pulido.
- Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Tienen doble contactor 40A.

1. freidoras • fryers • friteuses • friggitrici

General Characteristics

Working thermostat adjustable up to 195° C / 20A.
Safety thermostat can be reset up to 230° C / 20A.
Drain cock.
Bowl and chassis in stainless steel.
Max-min oil level indicator.
Resistance in polished steel.
Pilot orange shows resistance performance, red pilot shows failure on working thermostat, green pilot shows good connection.
The dimensions do not take into account the protrusion of the handle of the basket.
Double 40A contactor. .

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A.
Termostato de sécurité réarmable 230º C de 20A
Robinet de vidange.
Cuve et châssis en acier inoxydable.
Indicateur de niveau d'huile Max-min.
Résistance en acier poli.
Pilot orange montre la performance de la résistance, le pilote rouge montre l'échec sur le thermostat de travail, le pilote vert montre une bonne connexion.
Les dimensions ne tiennent pas compte de la protrusion de la poignée du panier.
Contacteur double 40 A.

Caratteristiche Generali

Termostato regolabile di lavoro fino a 195° C / 20A.
Termostato di sicurezza può essere ripristinato fino a 230° C / 20A.
Rubinetto di scarico.
Vasca e il telaio in acciaio inox.
Indicatore del livello dell'olio Max-min.
Resistenza in acciaio lucido.
Pilot arancione mostra le prestazioni di resistenza, Piloto rosso mostra fallimento da termostato di lavoro, Piloto verde mostra una buona connessione.
Le dimensioni non prendono in considerazione la sporgenza della maniglia del cestello.
Doppio contattore de 40A.

freidora trifásica 6 serie 500 • three Phase Fryer 6 Series 500 • friteuse triphasée 6 Série 500

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF300		500	Freidora 10 l. Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	300x356x550 mm.	14 Kg.	Si	6 KW/380 V 3+N	**740** €

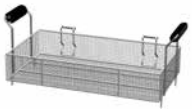
referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L10LTRIF600		500	Freidora 10 l.+10 l. Fryers 10 l.+ 10 l. Friteuses 10 l.+ 10 l.	600x356x550 mm.	25 Kg.	Si	6+6 KW/380 V 3+N	**1.366** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD20LTRIF600		500	Freidora 20 l. Fryers 20 l. Friteuses 20 l.	600x356x550 mm.	24 Kg.	Si	6+6 KW/380 V 3+N	**1.500** €

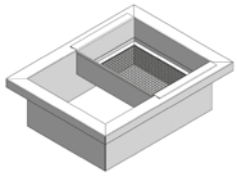
referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L10L10LTRIF900		500	Freidora 10 l.+10 l.+10 l. Fryers 10 l.+ 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l.+ 10 l. +10 l.	900x356x550 mm.	36 Kg.	Si	6+6+6 KW/380 V 3+N	**2.000** €

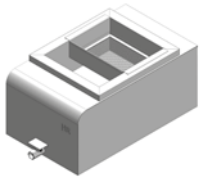
accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110001063		500	Cesta 8l. Basket 8l. Panier 8l.	220x100x240 mm.	5 Kg.	**55** €
110001132		500	Cesta 10l. Basket 10l. Panier 10l.	220x100x280 mm.	6 Kg.	**68** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003055		500	Cesta 20l. Basket 20l. Panier 20l.	508x100x280 mm.	12 Kg.	**120** €

serie 500





Cesto 225x65x170 mm.

HARINERO

Está diseñado para las freidoras serie 500, está compuesto de dos piezas (un cuerpo y el cesto) muy útil para cualquier cocina e higiénico, se puede utilizar en el seno de la freidora o en la encimera de la cocina.

FLOUR SPREADER/SIEVES

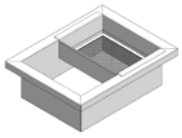
It is designed for 500 series fryers, it is composed of two pieces (A body and basket) very useful for any kitchen and hygienic, it can be used inside the fryer or on the work top.

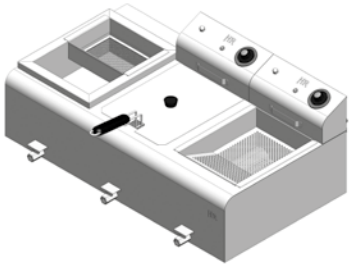
EPANDEUR DE FARINE / TAMIS

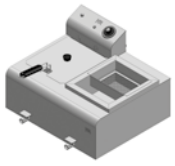
Il est conçu pour les friteuses de la série 500, il est composé de deux morceaux (Un corps et un panier) très utile pour n'importe quelle cuisine et hygiénique, il peut être utilisé à l'intérieur de la friteuse ou sur le plan de travail.

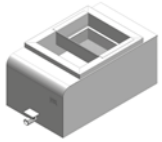
FARINA SPALMATORE / SETACCI

È progettato per 500 friggitrici serie, è composto da due pezzi (Un corpo e cesto) molto utile per qualsiasi cucina e igienico, può essere utilizzato all'interno della friggitrice o sul piano di lavoro.

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003070		500	Harinero FD8l. Flour sieves FD8l. Tamis à farineFD8l.	294x123x337 mm.	2,5 Kg.	**100** €
110003068		500	Harinero FD10l. Flour sieves FD10l. Tamis à farineFD10l.	294x123x377 mm.	3 Kg.	**110** €







ESCURRIDOR

Está fabricado en acero INOX para su facil limpieza y colocación sin necesidad de quitar el cabezal de la freidora , diseñado con inclinación para la fácil recogida de alimentos. Disponible para las freidoras de serie 500.

COLANDER

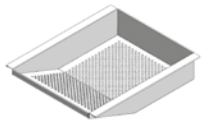
It is made of stainless steel for easy cleaning and placement without removing the fryer head, designed with tilt for easy food collection.
Available for 500 series fryers.

ÉGOUTTOIR

Il est fabriqué en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage et le placement sans retirer la tête de la friteuse, conçue avec inclinaison pour faciliter la collecte des aliments.
Disponible pour les friteuses de la série 500.

COLABRODO

Esso è fatto di acciaio inossidabile per la pulizia e il posizionamento senza rimuovere la testa friggitrice, progettato con inclinazione per una facile raccolta degli alimenti.
Disponibile per friggitrici serie 500.

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003071		500	Escurridor FD8l. Colander FD8l. Égouttoir FD8l.	270x280x70 mm.	1 Kg.	**70** €
110003010		500	Escurridor FD10l. Colander FD10l. Égouttoir FD10l.	270x320x70 mm.	1 Kg.	**80** €

serie 500

accesorios • accesories • accesoires • accessori

- Combinaciones entre cuerpos (Ltrs.) y cabezales (W.).
- Los cuerpos incluyen tapas y cestas.
- Los cabezales: 110002976/110003015
  También pueden ir a 230V, bajo pedido
  (Se mantiene el precio).

Combinaisons entre corps (Ltrs.) et têtes (W.).
Les corps comprennent des casquettes et des paniers.
Têtes: 110002976/110003015
Ils peuvent également aller à 230V sur demande.
(Le prix est maintenu).

Combinations between bodies (Ltrs.) and heads (W.)
The bodies include lids and baskets.
Heads: 110002976/110003015
They can also go to 230V on request.
(Price is maintained).

Combinazioni tra i Vasca (Ltrs.) e le teste (W.).
La vasca comprende tappi e cestini.
Teste: 110002976/110003015
Essi possono anche andare a 230V su richiesta.
(Si mantiene prezzo).

referencia		serie	potencia	p.v.p.
110002959		500	3500 KW / 230 V	**205** €
110003014		500	4200 KW / 230 V	**425** €
110002972		500	3800 KW / 230 V	**255** €
110002975		500	5500 KW / 230 V	**480** €
110002976		500	6000 KW / 380 V	**550** €
110003015		500	9000 KW / 380 V	**590** €

110002960	110002884	110002966	110002968	110003040
referencia p.v.p.	referencia p.v.p.	referencia p.v.p.	referencia p.v.p.	referencia p.v.p.
FD8L **180** €	**FD10L** **230** €	**FD8L8L** **280** €	**FD10L10L** **360** €	**FD10L10L10L10L** **450** €
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
	●		●	●
	●		●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●

Para las frituras tradicionales o para las tempuras de pescado o verduras, la combinación entre litros y potencia se transforma en eficiencia, competitividad y altas prestaciones, asegurándose en todo momento la calidad en cada fritura.

For traditional frying, or for fish or vegetable tempura, the combination of liters and power is transformed into efficiency, competitiveness and high performance, ensuring at all times the quality in each fry.

Pour la friture traditionnelle ou pour la tempura de poisson ou de légumes, la combinaison de litres et de puissance se transforme en efficacité, en compétitivité et en performances élevées, assurant en tout temps la qualité de chaque friture.

Per friggere tradizionali, o tempura di pesce o di verdure, la combinazione di litri e potenza si trasforma in efficienza, competitività e prestazioni elevate, garantendo in ogni momento la qualità in ogni frittura.

PLC600CRRN

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraible en la parte frontal, cajón antivuelco.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Palastro soldado por la parte superior.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.

2. planchas • griddles • planches á griller • piastra a gas

General Characteristics

It allows fast food preparation.
Removable fat collector drawer on the front, antioverturn drawer.
15 mm.griddle plate thickness in steel or chrome.
Stainless steel casing.
Safety thermocouple.
Each burner has automatic ignition.
Adjustable legs in height.
Gas inlet at the back side.
Griddle plate welded at the top.
Thermostatic valve as standard in chrome models.
Curved lines for easy cleaning.

Caractéristiques Générales

Il permet la préparation rapide des aliments.
Tiroir amovible collecteur de graisse sur la face frontale, tiroir anti-capotage.
Epaisseur de plaque de 15 mm, en acier ou chrome.
Boîtier en acier inoxydable.
Thermocouple de sécurité.
Chaque brûleur a un allumage automatique.
Pieds réglables en hauteur.
Entrée de gaz à l'arrière.
Plaque de cuisson soudée au sommet.
Vanne thermostatique en modèles chromés.
Lignes courbes pour un nettoyage facile.

Caratteristiche principali

Esso consente la preparazione del cibo veloce.
Vassoio grasso collettore rimovibile sul lato anteriore, cassetto antiribaltamento.
Piastra de spessore 15 mm, in acciaio o cromo.
Telaio in acciaio.
Termocoppia di sicurezza.
Ogni bruciatore ha un accensione automatica.
Piedini regolabili.
Ingresso del gas sul retro.
Piastra saldata nella parte superiore.
Valvola termostatica in modelli cromati.
Linee curve per una facile pulizia.

plancha rectificada serie 500 • griddle rectified serie 500 • plancha rectifié serie 500

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600RT		500	Plancha 600 Rectificada Griddle smooth 600 Plancha lisse 600	600x320x500 mm.	47 Kg.	8,2 KW	7.052	**750** €
PLC900RT		500	Plancha 900 Rectificada Griddle smooth 900 Plancha lisse 900	900x320x500 mm.	66 Kg.	10,6 KW	9.116	**860** €

plancha cromo serie 500 • griddle chromed serie 500 • plancha chromée serie 500

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600CR		500	Plancha 600 Cromo Griddle chromed 600 Planche 600 chrome	600x320x500 mm.	47 Kg.	8,2 KW	7.052	**1.100** €
PLC900CR		500	Plancha 900 Cromo Grill 600 chrome Planche 600 chrome	900x320x500 mm.	66 Kg.	10,6 KW	9.116	**1.250** €

plancha rectificada ranurada serie 500 • griddle rectified grooved serie 500 • plancha rectifié canaleé serie 500

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600RTRN		500	Plancha 600 Ranurada Griddle grooved 600 Plancha Canaleé 600	600x320x500 mm.	47 Kg.	8,2 KW	7.052	**850** €
PLC900RTRN		500	Plancha 900 Ranurada Griddle grooved 900 Plancha Canaleé 900	900x320x500 mm.	66 Kg.	10,6 KW	9.116	**980** €

plancha cromo ranurada serie 500 • griddle chrome grooved serie 500 • plancha canaleé serie 500 chromeé

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600CRRN		500	Plancha 600 Cromo ranurada Griddle grooved 600 Chrome Plancha Canaleé 600 Chromeé	600x320x500 mm.	47 Kg.	8,2 KW	7.052	**1.200** €
PLC900CRRN		500	Plancha 900 Cromo ranurada Griddle grooved 600 Chrome Plancha Canaleé 600 Chromeé	900x320x500 mm.	66 Kg.	10,6 KW	9.116	**1.370** €

FG600

Características Generales

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

3. fogones • gas cooktop • fourneaux à gaz • cucina gas TOP

General Characteristics

Burners of high performance.
Stainless steel casing.
Curved lines for easy cleaning.
Cast-iron cooking grid.
Safety thermocouple.
Gas inlet at the back side.
Adjustable legs in height.

Caractéristiques Générales

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

Caratteristiche Generali

Bruciatori di alte prestazioni.
Telaio in acciaio inox.
Linee curve per una facile pulizia.
Griglia In ghisa.
Termocoppia di sicurezza.
Entrata gas sul lato posteriore.
Gambe regolabili in altezza.

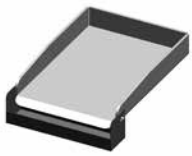
fogón serie 500 • cooker 500 series • fourneau série 500

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG300		500	Fogón 300 Gas cooktop 300 Fourneau à gaz 300	6 kw	300x292x500 mm.	10 Kg.	6 KW	5.160	**350** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG600		500	Fogón 600 Gas cooktop 600 Fourneau à gaz 600	6 kw 3,5 kw	600x292x500 mm.	18 Kg.	9,5 KW	8.170	**600** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG900		500	Fogón 900 Gas cooktop 900 Fourneau à gaz 900	6 kw 3,5 kw 6 kw	900x292x500 mm.	26 Kg.	15,5 KW	13.330	**850** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003201		500	Palastro recoge grasa fogón Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x55x420 mm.	12 Kg.	**125** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003778		500 600 750	Quemador 3,5 a 6 KW. Serie 500 / serie 600, 750 Basic Cambio de quemador bajo pedido Burner 3,5 to 6 KW. Bruleur 3,5 a 6 KW.			**80** €

B900

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla con perfiles de V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.
- No necesita piedra volcánica.

4. barbacoas • chargrill • barbecue • grigliata

General Characteristics

Removable fat collector drawer on the front.
Stainless steel casing.
Curved lines for easier cleaning.
Grill with serial V profiles.
Safety thermocouple.
Gas inlet at the back side.
Adjustable legs in height.
It does not need volcanic rock.

Caractéristiques Générales

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

Caratteristiche Generali

Cassetto di raccolta grassi estraibile sulla parte anteriore.
Telaio in acciaio inox.
Le linee curve per la pulizia più facile.
Griglia con profilo a V di serie.
Termocoppia di sicurezza.
Entrata gas sul lato posteriore.
Piedini regolabili in altezza.
Non ha bisogno di pietra lavica.

barbacoa serie 500 • chargrill serie 500 • barbecue serie 500

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B600		500	Barbacoa 600 Chargrill 600 Barbecue 600	600x235x500 mm.	20 Kg.	13,01 KW	11.189	**690** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B900		500	Barbocoa 900 Chargrill 900 Barbecue 900	900x235x500 mm.	28 Kg.	19,51 KW	16.779	**970** €

PALASTRO SOLDADO BARBACOA 6 mm.

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

WELDED GRIDDLE PLATE CHARGRILL 6 mm.

This griddle plate is designed exclusively for Chargrill HR 500 series and is suitable for a side or central burner.
It is designed in 6mm.thickness steel. For using it, it must be removed the diffusers.

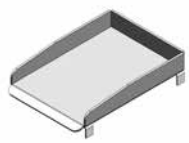
PLAQUE SOUDÉE POUR BARBECUE 6 mm.

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

PIASTRA SALDATA DI 6 mm. PER GRIGLIATA

Questa Piastra è progettata esclusivamente per la serie 500 de Grigliata HR ed è adatto per un bruciatore centrale o laterale.
È stato progettato in acciaio di spessore 6 mm. Per il suo utilizzo, devono essere rimossi i diffusori.

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110002978S		500	Palastro soldado Barbacoa 500 AC 6 mm. Soldered metal sheet Barbecue 500 AC 6 mm. Plaque soudée pour barbecue 500 AC 6 mm.	264x87x380 mm.	7 Kg.	**90** €

MN300

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

Corps en acier inoxydable.
Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
Hauteur des pieds réglable.

Caratteristiche Generali

Telaio in acciaio inox.
Linee curve per la pulizia più facile e veloce.
Gambe regolabili in altezza.

5. muebles neutros • neutral units • elements neutres • elementi neutri

muebles neutros • neutral units • elements neutres

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
MN300		500	Mueble neutro 300 Neutral Unit 300 Element neutre 300	300x235x500 mm.	6 Kg.	**200** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
MN600		500	Mueble neutro 600 Neutral Unit 600 Element neutre 600	600x235x500 mm.	10 Kg.	**300** €

BM300

Características Generales

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

General Characteristics

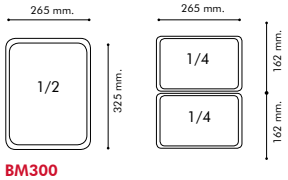
Stainless steel casing.
Curved lines for easier cleaning.
Drain cock.
Trays NOT INCLUDED.
Adjustable working thermostat of 30-90º C.
Safety thermostat 120º C.
Electrical resistance of polished steel.
Adjustable legs in height.

Caractéristiques Générales

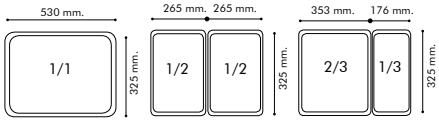
Boîtier en acier inoxydable.
Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
Robinet de vidange.
Bac NON INCLUS.
Thermostat de travail réglable de 30-90º C.
Thermostat de sécurité 120º C.
Résistance électrique de l 'acier poli.
Pieds réglables en hauteur.

6. baño maría • water bath (bain marie) • bain marie • bagnomaria

COMBINACIONES POSIBLES CUBETAS



BM300



BM600

baño maría serie 500 • water bath (Bain Marie) • bain Marie

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
BM300		500	Baño María 300 Bain marie 300 Bain marie 300	300x235x500 mm.	6 Kg.	1 KW/ 230 V	**300** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	p.v.p.
BM600		500	Baño María 600 Bain marie 600 Bain marie 600	600x235x500 mm.	12 Kg.	2 KW/ 230 V	**550** €

serie 600

series 600 • série 600 • serie 600

cocinas
gas range
fourneaux à gaz
cucina gas
54.

frytop
fry-top
fry-top
fry-top
60.

freidoras
fryers
friteuses
friggitrici
62.

barbacoas
chargrill
barbecue
grigliata
66.

muebles neutros
neutral units
elements neutres
elementi neutri
68.

1. cocinas • gas range • fourneaux à gaz • cucina gas

PATENTED U201631266

Características Generales

La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial . El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.

El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.

De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto…

Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.

General Characteristics

The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.
The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.
In this way the hob is kept sealed (greater cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and access the interior in optimal conditions of visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners...
BASIC models do not include this lift system.

Caractéristiques Générales

La présente invention concerne un système de levage de la table de cuisson dans une machine de cuisson industrielle. L'objectif principal est de maintenir le nettoyage et la solidité d'un comptoir de cuisine hermétique en facilitant l'accès aux parties intérieures de la machine pour une réparation ou une maintenance future.
Le système est fourni avec deux charnières arrière et deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture des comptoir de cuisine est réalisée moyennant un systeme de verins hydrauliques.
Les tubes intérieurs d'alimentation de gaz sont souples, s'adaptent à tout moment au mouvement du comptoir de cuisine.
De cette façon, le comptoir de cuisine est maintenu hermétique (nettoyage plus important), pour toute réparation ou l'entretien de la machine, nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, les thermocouples, les robinets de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes...
Les modèles BASIC ne comprennent pas ce système de levage.

Caratteristiche Generali

La presente invenzione riguarda un sistema per il sollevamento del piano di cottura in cucina macchina industriale. L'obiettivo principale è quello di mantenere la pulizia e la solidità di un piano cottura ermetica facilitando l'accesso alle parti interne della macchina per la riparazione o la manutenzione futura.
Il sistema è dotato di due cerniere posteriori e due pistoncini anteriori, uno su ciascun lato della macchina. L'apertura del piano di cottura è fatto per un sistema di cilindri idraulici., i tubi interni per approvvigionamento di gas sono flessibili, adattandosi in qualsiasi momento per il movimento del piano di cottura.
In questo modo il piano di cottura è tenuto chiuso (maggiore pulizia), quindi per qualsiasi riparazione o manutenzione della macchina possiamo sollevarlo e accedere al suo interno in condizioni ottimali di visibilità e spazio. Siamo in grado di sostituire facilmente gli iniettori, termocoppie, rubinetti del gas, bruciatori, bruciatori pilota...
Modelli BASIC non comprendono questo sistema di sollevamento.

piloto autolimpiable

Características Generales

La mayoría de restaurantes disponen de cocinas con llama piloto. Existen varios tipos y modelos pero, en esta ocasión, hemos diseñado este quemador piloto para que nunca se obstruya.

Tiene un capuchón extraible que hace difícil la entrada de suciedad en el interior.

El inyector se aloja en la parte inclinada, en caso de que entre suciedad, ésta pasa directamente al ramal recto y nunca obstruye dicho inyector.

Extrayendo el capuchón y desenroscando la tuerca del ramal recto se puede atravesar el piloto desde arriba para su limpieza.

General Characteristics

Most restaurants have cookers with pilot flame. There are several types and models but, this time, we have designed this pilot burner so that it will never become clogged.

It has a removable cap that makes difficult the entrance of dirt inside the same.

The injector is housed in the inclined part, so that in case of dirt enter on it, it goes directly to the straight branch and never obstructs the injector.

For cleaning purposes, removing the cap and unscrewing the nut from the straight branch, the pilot could be gone right through from above.

Caractéristiques Générales

La plupart des restaurants ont des cuisines avec flamme pilote. Il existe plusieurs types et modèles mais, cette fois, nous avons conçu ce brûleur pilote pour qu'il ne soit jamais obstrué.

Il a un bouchon amovible qui rend difficile l'entrée de la saleté à l'intérieur de la même.

L'injecteur est logé dans la partie inclinée, de sorte que, en cas de salissure, il entre directement dans la branche droite et n'obstrue jamais l'injecteur.

Pour le nettoyage, retirer le bouchon et dévisser l'écrou de la branche droite, le pilote pourrait être allé droit à travers de haut.

Caratteristiche Generali

La maggior parte dei ristoranti hanno cucina con fiamma pilota. Ci sono diversi tipi e modelli, ma, questa volta, abbiamo progettato questo bruciatore pilota in modo che non sarà mai intasarsi.

Ha un tappo rimovibile che rende difficile l'ingresso di sporco all'interno dello stesso.

L'iniettore è alloggiato nella parte inclinata, in modo che in caso di sporco inserite su di esso, si va direttamente al ramo rettilineo e non ostacola dell'iniettore.

Per scopi di pulizia, rimuovendo il tappo e svitando il dado dal ramo rettilineo, il pilota può essere passato attraverso dall'alto.

C2F600H

Características Generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Horno con encendido piezo eléctrico.
- Válvula termostática en el horno
- Parrilla superior fundición.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Horno gastronorm 1/1.
- Nuevo tirador en acero inoxidable.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Burlete en fibra de vídrio, alta resistencia y gran eficiencia energética.

1. cocinas • gas oven ranges • fourneaux à gaz • cucine a gas

General Characteristics

Stainless steel construction.
Top burners nickel-plated of high thermal efficiency.
Easily removable oven racks for an easy cleaning.
Oven with electric piezo ignition.
Thermostatic valve and piezo, only in the oven
Cast iron grill.
All burners incorporate pilot light.
Safety thermocouple.
Oven gastronorm 1/1.
New stainless steel handle.
Removable oven grill with anti-rollover system.
Adjustable height feet in stainless steel.
Fiberglass bead, high strength and high energy efficiency

Caratteristiche Generali

Costruzione in acciaio inox.
Bruciatori nichelato di alta efficienza termica.
Guida di forno facilmente rimovibile per la pulizia.
Forno con accensione piezoelettrica elettrica.
Valvola termostatica per Forno.
Griglia in ghisa.
Tutti i bruciatori incorporano fiamma pilota.
Termocoppia di sicurezza.
Forno gastronorm 1/1.
Nuova maniglia in acciaio inox.
Griglia di forno rimovibile con sistema anti-ribaltamento.
Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
Guarnizione in fibra di vetro, ad alta resistenza e ad alta efficienza energetica

Caractéristiques Générales

Construction en acier inoxydable.
Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
Four guide facilement démontable pour le nettoyage.
Four avec allumage piezo électrique.
Valve thermostatique au four.
Grille de cuisson en fonte.
Tous les brûleurs intègrent veilleuse.
Thermocouple de sécurité.
Four gastronorm 1/1.
Nouvelle poignée en acier inoxydable.
Four grill amovible avec système anti-capotage.
Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
Bourrelet en fibre de verre, haute résistance et une haute efficacité énergétique.

cocina de sobremesa serie 600 • gas boiling table serie 600 TOP • cuisson à gaz serie 600 TOP

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F600S		600	2 fuegos 2 Burners 2 Brûleurs	7,5 kw 4,5 kw	800x345x600 mm.	35 Kg.	12 KW	10.320	**1.160** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C3F600S		600	3 fuegos 3 Burners 3 Brûleurs	4,5 kw 7,5 kw 4,5 kw	1200x345x600 mm.	49 Kg.	16,5 KW	14.190	**1.560** €

cocina de estante serie 600 • gas Range Series 600 • forneaux a gáz Serie 600

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F600E		600	2 fuegos 2 Burners 2 Brûleurs	7,5 kw 4,5 kw	800x880x600 mm.	57 Kg.	12 KW	10.320	**1.330** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C3F600E		600	3 fuegos 3 Burners 3 Brûleurs	4,5 kw 7,5 kw 4,5 kw	1200x880x600 mm.	78 Kg.	16,5 KW	14.190	**1.840** €

cocina de horno serie 600 • gas oven ranges serie 600 • cuisson à gaz avec four serie 600

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F600H		600	2 fuegos 2 Burners 2 Brûleurs	7,5 kw 4,5 kw **HORNO** 6 kw	800x880x600 mm.	79 Kg.	18 KW	15.480	**1.895** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C3F600H		600	3 fuegos 3 Burners 3 Brûleurs	4,5 kw 7,5 kw 4,5 kw **HORNO** 6 kw	1200x880x600 mm.	102 Kg.	22,5 KW	19.350	**2315** €

CB4F600H

Características Generales BASIC

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

1. cocinas • gas cookers • fourneaux à gaz • cucina gas

General Characteristics

Upper burners nickel-plated of high thermal efficiency.
Stainless steel construction.
Top grates in chromed steel.
Removable oven grill with anti-rollover system.
Thermostatic valve in the oven.
Oven with automatic ignition.
Safety thermocouple.
Easily removable oven racks for an easy cleaning.
Chimney of minimum height for the use of large diameter pots.
Fiberglass bead, high strength and high energy efficiency.
Adjustable height feet.
Oven gastronorm 1/1.
Built-in countertop for easy cleaning.
BASIC models do not include the lift system in the cooking table.

Caratteristiche Generali

Bruciatori superiori nichelato di alta efficienza termica.
Costruzione in acciaio inox.
Griglie superiore in acciaio cromato.
Grill estraibile con sistema anti-ribaltamento.
Valvola termostatica in forno.
Forno con accensione automatica.
Termocoppia di sicurezza.
Cremagliere del forno facilmente estraibili per una facile pulizia.
Altezza minima della canna fumaria per l'uso di pentole di grande diametro.
Guarnizione in fibra di vetro, ad alta resistenza e ad alta efficienza energetica
Piedini regolabili in altezza.
Forno Gastronorm 1/1.
Cucina imbutita per una facile pulizia.
Modelli BASIC non includono il sistema di sollevamento nella tabella di cottura.

Carastéristiques Générales

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

cocina BASIC sobremesa serie 600 • gas boiling table TOP serie 600 BASIC • cuisson à gaz TOP serie 600 BASIC

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F600S		600	2 fuegos 2 Burners 2 Brûleurs	6 Kw 3,5 Kw	400x335x600 mm.	21 Kg.	9,5 KW	8.170	**795** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F600S		600	4 fuegos 4 Burners 4 Brûleurs	6 KW 6 KW 3,5 Kw 3,5 Kw	800x335x600 mm.	35 Kg.	19 KW	16.340	**1.085** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB6F600S		600	6 fuegos 6 Burners 6 Brûleurs	6 Kw 6 Kw 6 Kw 3,5 Kw 3,5 Kw 3,5 Kw	1200x335x600 mm.	48 Kg.	28,5 KW	24.510	**1.450** €

cocina BASIC estante serie 600 • gas range serie 600 BASIC version cabinet • cuisson á gaz Serie 600 BASIC version coffre

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F600E		600	2 fuegos 2 Burners 2 Brûleurs	6 kw 3,5 kw	400x870x600 mm.	37 Kg.	9,5 KW	8.170	**940** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F600E		600	4 fuegos 4 Burners 4 Brûleurs	6 kw 6 kw 3,5 kw 3,5 kw	800x870x600 mm.	57 Kg.	19 KW	16.340	**1.295** €

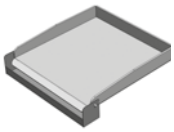
referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB6F600E		600	6 fuegos 6 Burners 6 Brûleurs	6 kw 6 Kw 6 kw 3,5 kw 3,5 Kw 3,5 kw	1200x870x600 mm.	78 Kg.	28,5 KW	24.510	**1.750** €

cocina BASIC HORNO serie 600 • gas oven ranges serie 600 BASIC • Cuisson à gaz avec four serie 600 BASIC

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F600H		600	4 fuegos 4 Burners 4 Brûleurs	6 kw 6 kw 3,5 kw 3,5 kw **HORNO** 6 kw	800x870x600 mm.	79 Kg.	25 KW	21.500	**1.980** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB6F600H		600	6 fuegos 6 Burners 6 Brûleurs	6 kw 6 Kw 6 kw 3,5 kw 3,5 Kw 3,5 kw **HORNO** 6 kw	1200x870x600 mm.	103 Kg.	34,5 KW	29.670	**2.450** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003629		600	Palastro BASIC / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x55x535 mm.	14 Kg.	**150** €

PALASTRO BASIC / RECOGE GRASA

Fabricación en acero decapado de 6 mm. de espesor.
Incluye recoge grasas en acero inox extraíble.
Fácil acoplamiento sobre parrilla cromada.

GRIDDLE PLATE WITH FAT COLLECTOR

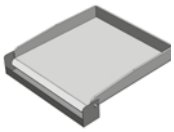
Manufacture in pickled steel of 6 mm. thickness.
Includes fat collector in stainless steel.
Easy coupling to chromed grill.

PLAQUE DE CUISSON AVEC BAC À GRAISSE.

Fabrication en acier mariné de 6mm.d'épaisseur.
Comprend un collecteur de grasses en acier inoxydable.
Facile couplage au gril chromée.

BISTECCHIERA CON VASSOIO COLLETTORE GRASSO.

Fabbricazione in acciaio decapato di spessore di 6mm.
Include collettore grasso in acciaio inox.
Accoppiamento facile a griglia cromata.

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003127		600	Palastro / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x55x535 mm.	14 Kg.	**150** €

PALASTRO / RECOGE GRASA

Fabricación en acero decapado de 6 mm. de espesor.
Incluye recoge grasas en acero inox extraíble.
Fácil acoplamiento sobre parrilla de fundición.

GRIDDLE PLATE WITH FAT COLLECTOR

Manufacture in pickled steel of 6 mm. thickness.
Includes fat collector in stainless steel.
Easy coupling to cast grill.

PLAQUE DE CUISSON AVEC BAC À GRAISSE.

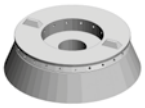
Fabrication en acier mariné de 6 mm. d'épaisseur.
Comprend un collecteur de grasses en acier inoxydable.
Facile couplage au gril fonte.

BISTECCHIERA CON VASSOIO COLLETTORE GRASSO.

Fabbricazione in acciaio decapato di spessore di 6 mm.
Include collettore grasso in acciaio inox.
Accoppiamento facile a griglia in ghisa.

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003830		600	Parrilla horno Oven grate Grill per four	528x47x420 mm.	1,8 Kg.	**70** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003627		600 750	Conjunto puerta 400 Door kit 400 Ensemble de porte 400	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	**140** €
110003626		600 750	Conjunto puerta 600 Door kit 600 Ensemble de porte 600	510x454x80 mm	5 Kg.	**170** €
110003625		600 750	Conjunto puerta 800 Door kit 800 Ensemble de porte 800	355x454x80mm	4 Kg.	**140** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003777		600 750	Quemador 4,5 a 7,5 KW. Burner 4.5 to 7.5 kw. Bruleur 4.5 a 7.5 kw.			**100** €

FT6008E

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraible en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior.
- Válvula termostática en modelos de cromo.

2. frytop • fry-top • fry-top • fry-top

General Characteristics

It allows a quick preparation of food.
Removable fat collector drawer on the front.
15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
Stainless steel casing.
Safety thermocouple.
Each burner has automatic ignition.
Adjustable legs in height.
Griddle plate welded at the top.
Thermostatic valve in Chrome models.

Carastéristiques Générales

Il permet la préparation rapide des aliments.
Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
Plancha de 15 mm.d'épaisseur en acier métallique en acier ou chrome.
Boîtier en acier inoxydable.
Thermocouple de sécurité.
Chaque brûleur a un allumage automatique.
Pieds réglables en hauteur.
Plaque de cuisson soudée au sommet.
Vanne thermostatique dans les modèles chrome.

Caratteristiche Generali

Permette una rapida preparazione di cibi.
Cassetto di raccolta grassi estraibile sulla parte anteriore.
Bistecchiera de 15 mm.di spessore , in acciaio o cromo.
Telaio in acciaio inox.
Termocoppia di sicurezza.
Ogni bruciatore ha accensione automatica.
Gambe regolabili in altezza.
Bistecchiera saldato in alto.
Valvola termostatica in modelli Chrome.

Fry-Top sobremesa serie 600 • Fry-Top serie 600 Top version • Fry-Top serie 600 element top

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6006S		600	Fry-Top 600 rectificado Fry-Top 600 rectified Fry-Top 600 rectifiée	600x325x600 mm.	54 Kg.	12 KW	10.320	**1.255** €
FT6006SCR		600	Fry-Top 600 cromo Fry-Top 600 chrome Fry-Top 600 chrome	600x325x600 mm.	54 Kg.	12 KW	10.320	**1.695** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6008S		600	Fry-Top 800 rectificado Fry-Top 600 rectified Fry-Top 600 rectifiée	800x325x600 mm.	68 Kg.	18 KW	15.480	**1.505** €
FT6008SCR		600	Fry-Top 800 cromo Fry-Top 800 chrome Fry-Top 800 chrome	800x325x600 mm.	68 Kg.	18 KW	15.480	**2.065** €

Fry-Top Estante serie 600 • Fry-Top Serie 600 version cabinet • Fry-Top Serie 600 version coffre

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6006E		600	Fry-Top 600 rectificado Fry-Top 600 rectified Fry-Top 600 rectifiée	600x865x600 mm.	73 Kg.	12 KW	10.320	**1.440** €
FT6006ECR		600	Fry-Top 600 cromo Fry-Top 600 chrome Fry-Top 600 chrome	600x865x600 mm.	73 Kg.	12 KW	10.320	**1.890** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6008E		600	Fry-Top 800 rectificado Fry-Top 800 rectified Fry-Top 800 rectifiée	800x865x600 mm.	90 Kg.	18 KW	15.480	**1.710** €
FT6008ECR		600	Fry-Top 800 cromo Fry-Top 800 chrome Fry-Top 800 chrome	800x865x600 mm.	90 Kg.	18 KW	15.480	**2.270** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003627		600 750	Conjunto puerta 400 Door kit 400 Ensemble de porte 400	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	**140** €
110003626		600 750	Conjunto puerta 600 Door kit 600 Ensemble de porte 600	510x454x80 mm	5 Kg.	**170** €
110003625		600 750	Conjunto puerta 800 Door kit 800 Ensemble de porte 800	355x454x80mm	4 Kg.	**140** €

FD10L10LTRIF600S

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C /20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C/20A.
- Cuba y chasis en acero inox.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia acero pulido.
- Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Todos los modelos tienes doble contactor 40A.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe.
- Incluye filtro de recuperación de aceite en modelos estante.
- Encimera embutida para su fácil limpieza.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Incluye puertas de serie en modelos estante.

3. freidoras • fryers • friteuses • friggitrici

General Characteristics

Working thermostat adjustable up to 195° C / 20A.
Safety thermostat can be reset up to 230° C / 20A.
Bowl and chassis in stainless steel.
Max-min oil level indicator.
Resistance in polished steel.
Pilot orange shows resistance performance, Red pilot shows failure on working thermostat, Green pilot shows good connection.
Each model includes Double contactor 40A.
Removable head for an easy cleaning.
Drain cock.
Includes oil recovery filter on cabinet models.
Built-in countertop for easy cleaning.
The TOP models include removable drain tube.
Includes standard doors on cabinet models.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A.
Termostato de sécurité réarmable 230º C de 20A
Cuve et châssis en acier inoxydable.
Indicateur de niveau d'huile max/min.
Résistance en acier poli.
Pilot orange montre la performance de la résistance, le pilote rouge montre l'échec sur le thermostat de travail, le pilote vert montre une bonne connexion.
Chaque modèle comprend le double contacteur 40A.
Tête amovible pour un nettoyage facile.
Robinet de vidange.
Comprend un filtre de récupération d'huile sur les modèles avec armoire.
Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
Les modèles TOP comprennent le tuyau de vidange amovible.
Inclus, en standard, les portes sur les modèles d'armoire.
Comprend un filtre de récupération d'huile sur les modèles avec armoire.

Caratteristiche Generali

Termostato regolabile di lavoro fino a 195° C / 20A.
Termostato di sicurezza può essere ripristinato fino a 230° C / 20A.
Vasca e il telaio in acciaio inox.
Indicatore del livello dell'olio max/min.
Resistenza in acciaio lucido.
indicatore arancione mostra le prestazioni di resistenza, indicatore di colore rosso indica il fallimento sul termostato di lavoro, l'indicatore verde mostra una buona connessione.
Ogni modello include doppio contattore 40A.
Testa rimovibile per una facile pulizia.
Rubinetto di scarico.
Friggitrici con vano armadiato incorporano filtro recupero dell'olio.
Superficie incasso per una facile pulizia.
I modelli TOP includono tubo di scarico rimovibile.
Include porte standard sui modelli con vano armadiato

freidora sobremesa serie 600 • fryer serie 600 top version • friteuse serie 600 element top

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L600S		600	Freidora 10 l. Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	400x510x600 mm.	30 Kg.	Si	5,5 KW/230 V	**1.150** €
FD10LTRIF600S		600	Freidora 10 l.Trif. 6 Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	400x510x600 mm.	30 Kg.	Si	6 KW/380 V 3+N	**1.190** €
FD10LTRIF9600S		600	Freidora 10 l.Trif. 9 Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	400x510x600 mm.	30 Kg.	Si	9 KW/380 V 3+N	**1.300** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L10L600S		600	Freidora 10 l.+10 l. Fryers 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l. + 10 l.	800x510x600 mm.	52 Kg.	Si	5,5+5,5 KW/230 V	**1.980** €
FD10L10LTRIF600S		600	Freidora 10 l.+10 l. Trif. 6 Fryers 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l. + 10 l.	800x510x600 mm.	52 Kg.	Si	6+6 KW/380 V 3+N	**2.050** €
FD10L10LTRIF9600S		600	Freidora 10 l.+10 l. Trif. 9 Fryers 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l. + 10 l.	800x510x600 mm.	52 Kg.	Si	9 +9 KW/380 V 3+N	**2.200** €

freidora estante serie 600 • fryer serie 600 with cabinet • friteuse serie 600 version Coffre

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L600E		600	Freidora 10 l. Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	400x1042x600 mm.	51 Kg.	Si	5,5 KW/230 V	**1.440** €
FD10LTRIF600E		600	Freidora 10 l. Trif. 6 Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	400x1042x600 mm.	51 Kg.	Si	6 KW/380 V 3+N	**1.490** €
FD10LTRIF9600E		600	Freidora 10 l. Trif. 9 Fryers 10 l. Friteuses 10 l.	400x1042x600 mm.	51 Kg.	Si	9 KW/380 V 3+N	**1.590** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L10L600E		600	Freidora 10 l.+10 l. Fryers 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l. + 10 l.	800x1042x600 mm.	89 Kg.	Si	5,5+5,5 KW/230 V	**2.370** €
FD10L10LTRIF600E		600	Freidora 10 l.+10 l. Trif. 6 Fryers 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l. + 10 l.	800x1042x600 mm.	89 Kg.	Si	6 +6 KW/380 V 3+N	**2.420** €
FD10L10LTRIF9600E		600	Freidora 10 l.+10 l. Trif. 9 Fryers 10 l. + 10 l. Friteuses 10 l. + 10 l.	800x1042x600 mm.	89 Kg.	Si	9 +9 KW/380 V 3+N	**2.600** €

FDG8L8L600E

Características Generales

- Fabricada en acero inoxidable.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Cestas de acero niquelado.
- Patas regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110º C a 190º C .
- Cubas de acero inoxidable con zona fría.
- Calentamiento mediante tubos calentadores colocados en el interior de la cuba, lo que permite un calentamiento total y reduce los tiempos de trabajo.
- Termostato de seguridad de 230º C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Los modelos estante incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Encimera embutida para su fácil limpieza.
- Grifo de descarga de aceite.
- Tubo de vaciado desmontable para las freidoras de sobremesa.

3. freidoras de gas • gas fryers • friteuses á gaz • friggitice a gas

General Characteristics

Made of stainless steel.
Electric ignition and protected pilot flame.
Baskets made of nickel plated steel.
Height adjustable legs.
Temperature regulation from 110º C to 190º C.
Stainless steel bowls with cold zone.
Heating by heating tubes placed inside the bowl, allowing a total heating and reduce working times.
Safety thermostat 230º C against excessive oil temperatures.
Fryers with cabinet incorporate oil recovery filter.
Built-in counter top for easy cleaning.
Oil discharge tap.
Removable drain tube for tabletop fryers.

Caractéristiques Générales

Fabriqué en acier inoxydable.
Allumage électrique et flamme pilote protégée.
Paniers en acier nickelé.
Pieds réglables en hauteur.
Régulation de la température de 110º C à 190º C.
Cuves en acier inoxydable avec zone froide.
Chauffage par chauffage de tubes placés à l'intérieur du cuve, permettant un chauffage total et réduisant les temps de travail.
Thermostat de sécurité 230 ° C contre les températures excessives de l'huile.
Friteuses avec coffret incorporé filtre de récupération d'huile.
Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile.
Robinet de vidange d'huile.
Tube de vidange amovible pour les friteuses de table.

Caratteristiche Generali

Realizzato in acciaio inox.
Accensione elettrica e la fiamma pilota protetta.
Cestine fatte di acciaio nichelato.
Piedini regolabili in altezza.
Regolazione della temperatura da 110 ° C a 190 ° C.
Vasca in acciaio inox con zona fredda.
Riscaldamento con tubi di riscaldamento collocato all'interno della vasca, consentendo un riscaldamento totale e ridurre i tempi di lavoro.
Termostato di sicurezza 230º C contro temperature dell'olio eccessive.
Friggitrici con vano armadiato incorporano filtro recupero dell'olio.
Superficie incasso per una facile pulizia.
Rubinetto di scarico olio.
Tubo di scarico estraibile per le friggitrici da tavolo.

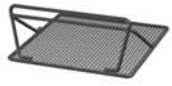
freidora sobremesa GAS serie 600 • Gas fryers Serie 600 Top version • Friteuse a gaz. Serie 600

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FDG8L600S		600	Freidora 8 l. fryers 8 l. friteuses 8 l.	400x490x600 mm.	30 Kg.	Si	6,5 KW	5.590	**1.280** €
FDG8L8L600S		600	Freidora 8 l.+8 l. fryers 8 l. + 8 l. friteuses 8 l. + 8 l.	800x490x600 mm.	55 Kg.	Si	13 KW	11.180	**2.115** €

freidora estante GAS serie 600 • Gas fryers with cabinet serie 600 • friteuse a gaz avec armoire. serie 600

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FDG8L600E		600	Freidora 8 l. fryers 8 l. friteuses 8 l.	400x1022x600 mm.	55 Kg.	Si	6,5 KW	5.590	**1.580** €
FDG8L8L600E		600	Freidora 8 l.+8 l. fryers 8 l. + 8 l. friteuses 8 l. + 8 l.	800x1022x600 mm.	90 Kg.	Si	13 KW	11.180	**2.640** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003576		600	Cesta 8l. FDG-10L FDE Basket 8l. Panier 8l.	235x105x240 mm.	1,20 Kg.	**90** €
110003580		600	Soporte cesta FDG8L-FDE10L Basket support 8l. Support de panier 8l.	253x115x285 mm.	0,73 Kg.	**50** €

B6006S

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Parrilla con perfiles de V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Cajón estanco de acero inoxidable, para la recogida de ceniza y grasa.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Incluye piedra volcánica.
- Parrilla interior en acero inoxidable.

4. barbacoas • chargrill • barbecue • grigliata

General Characteristics

Removable fat collector drawer on the front.
Stainless steel casing.
Straight lines for easy cleaning.
Grill with serial "V" shape profiles.
Safety thermocouple.
Adjustable legs in height.
Grill adjustable in height, removable.
Stainless steel drawer for ash and fat collection.
Dimensions without taking into account the overhang of handle.
Includes volcanic rocks.
Inner grates in stainless steel.

Caractéristiques Générales

Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
Boîtier en acier inoxydable.
Lignes droites pour un nettoyage facile.
Grill avec profil en "V" en série.
Thermocouple de sécurité.
Pieds réglables en hauteur.
Grill réglable en hauteur, amovible.
Tiroir en acier inoxydable pour ramasser les cendres et les graisses.
Dimensions sans prise en compte du surplomb de poignée.
Comprend les roches volcaniques.
Grilles intérieures en acier inoxydable.

Caratteristiche Generali

Cassetto di raccolta grassi estraibile sulla parte anteriore.
Telaio in acciaio inox.
Linee rette per una facile pulizia.
Griglia con profilo a forma di "V".
Termocoppia di sicurezza.
Gambe regolabili in altezza.
Griglia regolabile in altezza, rimovibile.
Cassetto in acciaio inox per la cenere e la raccolta del grasso.
Dimensioni senza tener conto della sporgenza della maniglia.
Include pietra lavica.
Griglie interne in acciaio inox.

Barbacoa Sobremesa serie 600 • Chargrill Serie 600 Top version • Barbecue Serie 600 Elément Top

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B6006S		600	Barbacoa 600 Chargrill 600 Barbecue 600	600x410x600 mm.	42 Kg.	13,01 KW	11.189	**1.170** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B6008S		600	Barbocoa 800 Chargrill 800 Barbecue 800	800x410x600 mm.	54 Kg.	19,51 KW	16.783	**1.550** €

Barbacoa Estante serie 600 • Chargrill with cabinet Serie 600 • Barbecue avec armoire Serie 600

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B6006E		600	Barbacoa 600 Chargrill 600 Barbecue 600	600x945x600 mm.	61 Kg.	13,01 KW	11.189	**1.450** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B6008E		600	Barbocoa 800 Chargrill 800 Barbecue 800	800x945x600 mm.	76 Kg.	19,51 KW	16.783	**1.780** €

Accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003627		600 750	Conjunto puerta 400 Door kit 400 Ensemble de porte 400	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	**140** €
110003626		600 750	Conjunto puerta 600 Door kit 600 Ensemble de porte 600	510x454x80 mm	5 Kg.	**170** €
110003625		600 750	Conjunto puerta 800 Door kit 800 Ensemble de porte 800	355x454x80mm	4 Kg.	**140** €

referencia		descripción	peso	p.v.p.
110002343		Piedra volcánica mediana gruesa 5 kg. 100% Roca volcánica limpia, de gran calidad y durabilidad. Volcanic rock medium coarse 5 kg. 100% Clean volcanic stone, high quality and durability. Roche volcanique. 5 Kg. 100% Pierre de lave propre, de haute qualité et de durabilité.	5 Kg.	**60** €

CN6008E

Características Generales

- Una gama completa de artículos neutros realizada a partir del diseño de nuestra línea de cocinas.
- Construcción en acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera reforzada en acero inoxidable.

4. muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres • mobili neutro

General Characteristics

A complete range of neutral article based on our kitchens line design.
Stainless steel construction.
Stainless steel legs with adjustable height.
Reinforced worktop made of stainless steel.

Caractéristiques Générales

Une gamme complète d'articles neutres effectuée à partir de la conception de notre ligne de cuisines.
Construction en acier inox.
Pieds inox réglables en hauteur.
Plan de travail renforcé en acier inoxydable.

Caratteristiche Generali

Una gamma completa di articolo neutrale sulla base della nostra progettazione linea di cucine.
Costruzione in acciaio inox.
Gambe in acciaio inox regolabili in altezza.
Piano di lavoro rinforzato in acciaio inox.

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003627		600	Conjunto puerta 400 Door kit 400 Ensemble de porte 400	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	**140** €
110003625		600	Conjunto puerta 800 Door kit 800 Ensemble de porte 800	355x454x80 mm.	4 Kg.	**140** €

cocina neutra de sobremesa serie 600 • neutral furniture serie 600 top version • meubles neutres serie 600 elément top

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CN6004S		600	Mueble neutro 400 Sobremesa con cajón Neutral unit 400 TOP with drawer Unité neutre 400 TOP avec tiroir	400x325x600 mm.	20 Kg.	**385** €
CNS6004S		600	Mueble neutro 400 Sobremesa sin cajón Neutral unit 400 TOP without drawer Unité neutre 400 TOP sans tiroir	400x325x600 mm.	15 Kg.	**255** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CN6008S		600	Mueble neutro 800 Sobremesa con cajón Neutral unit 800 TOP with drawer Unité neutre 800 TOP avec tiroir	800x325x600 mm.	34 Kg.	**570** €
CNS6008S		600	Mueble neutro 800 Sobremesa sin cajón Neutral unit 800 TOP without drawer Unité neutre 800 TOP sans tiroir	800x325x600 mm.	23 Kg.	**310** €

cocina neutra con estante serie 600 • neutral furniture with cabinet serie 600 • meubles neutres avec armoire serie 600

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CN6004E		600	Mueble neutro 400 Con estante con cajón Neutral unit 400 Cabinet with drawer Unité neutre 400 Coffre avec tiroir	400x865x600 mm.	35 Kg.	**540** €
CNS6004E		600	Mueble neutro 400 Con estante sin cajón Neutral unit 400 Cabinet without drawer Unité neutre 400 Coffre sans tiroir	400x865x600 mm.	31 Kg.	**410** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CN6008E		600	Mueble neutro 800 Con estante con cajón Neutral unit 800 Cabinet with drawer Unité neutre 800 Coffre avec tiroir	800x865x600 mm.	57 Kg.	**720** €
CNS6008E		600	Mueble neutro 800 Con estante sin cajón Neutral unit 800 Cabinet without drawer Unité neutre 800 Coffre sans tiroir	800x865x600 mm.	45 Kg.	**460** €

serie 750

series 750 • série 750 • serie 750

cocinas	frytop	freidoras
gas range	fry-top	fryers
fourneaux à gaz	fry-top	friteuses
cucina gas	fry-top	friggitrici
74.	80.	82.

barbacoas	muebles neutros
chargrill	neutral units
barbecue	elements neutres
grigliata	elementi neutri
86.	88.

1. cocinas • gas range • fourneaux à gaz • cucina gas

PATENTED U201631266

Características Generales

La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial . El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.

El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.

De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto…

Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.

General Characteristics

The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.
The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.
In this way the hob is kept sealed (greater cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and access the interior in optimal conditions of visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners...
BASIC models do not include this lift system.

Caractéristiques Générales

La présente invention concerne un système de levage de la table de cuisson dans une machine de cuisson industrielle. L'objectif principal est de maintenir le nettoyage et la solidité d'un comptoir de cuisine hermétique en facilitant l'accès aux parties intérieures de la machine pour une réparation ou une maintenance future.
Le système est fourni avec deux charnières arrière et deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture des comptoir de cuisine est réalisée moyennant un systeme de verins hydrauliques.
Les tubes intérieurs d'alimentation de gaz sont souples, s'adaptent à tout moment au mouvement du comptoir de cuisine.
De cette façon, le comptoir de cuisine est maintenu hermétique (nettoyage plus important), pour toute réparation ou l'entretien de la machine, nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, les thermocouples, les robinets de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes...
Les modèles BASIC ne comprennent pas ce système de levage.

Caratteristiche Generali

La presente invenzione riguarda un sistema per il sollevamento del piano di cottura in cucina macchina industriale. L'obiettivo principale è quello di mantenere la pulizia e la solidità di un piano cottura ermetica facilitando l'accesso alle parti interne della macchina per la riparazione o la manutenzione futura.
Il sistema è dotato di due cerniere posteriori e due pistoncini anteriori, uno su ciascun lato della macchina. L'apertura del piano di cottura è fatto per un sistema di cilindri idraulici., i tubi interni per approvvigionamento di gas sono flessibili, adattandosi in qualsiasi momento per il movimento del piano di cottura.
In questo modo il piano di cottura è tenuto chiuso (maggiore pulizia), quindi per qualsiasi riparazione o manutenzione della macchina possiamo sollevarlo e accedere al suo interno in condizioni ottimali di visibilità e spazio. Siamo in grado di sostituire facilmente gli iniettori, termocoppie, rubinetti del gas, bruciatori, bruciatori pilota...
Modelli BASIC non comprendono questo sistema di sollevamento.

Piloto autolimpiable

Características Generales

La mayoría de restaurantes disponen de cocinas con llama piloto. Existen varios tipos y modelos pero, en esta ocasión, hemos diseñado este quemador piloto para que nunca se obstruya.

Tiene un capuchón extraíble que hace difícil la entrada de suciedad en el interior.

El inyector se aloja en la parte inclinada, en caso de que entre suciedad, ésta pasa directamente al ramal recto y nunca obstruye dicho inyector.

Extrayendo el capuchón y desenroscando la tuerca del ramal recto se puede atravesar el piloto desde arriba para su limpieza.

General Characteristics

Most restaurants have cookers with pilot flame. There are several types and models but, this time, we have designed this pilot burner so that it will never become clogged.

It has a removable cap that makes difficult the entrance of dirt inside the same.

The injector is housed in the inclined part, so that in case of dirt enter on it, it goes directly to the straight branch and never obstructs the injector.

For cleaning purposes, removing the cap and unscrewing the nut from the straight branch, the pilot could be gone right through from above.

Caractéristiques Générales

La plupart des restaurants ont des cuisines avec flamme pilote. Il existe plusieurs types et modèles mais, cette fois, nous avons conçu ce brûleur pilote pour qu'il ne soit jamais obstrué.

Il a un bouchon amovible qui rend difficile l'entrée de la saleté à l'intérieur de la même.

L'injecteur est logé dans la partie inclinée, de sorte que, en cas de salissure, il entre directement dans la branche droite et n'obstrue jamais l'injecteur.

Pour le nettoyage, retirer le bouchon et dévisser l'écrou de la branche droite, le pilote pourrait être allé droit à travers de haut.

Caratteristiche Generali

La maggior parte dei ristoranti hanno cucina con fiamma pilota. Ci sono diversi tipi e modelli, ma, questa volta, abbiamo progettato questo bruciatore pilota in modo che non sarà mai intasarsi.

Ha un tappo rimovibile che rende difficile l'ingresso di sporco all'interno dello stesso.

L'iniettore è alloggiato nella parte inclinata, in modo che in caso di sporco inserite su di esso, si va direttamente al ramo rettilineo e non ostacola dell'iniettore.

Per scopi di pulizia, rimuovendo il tappo e svitando il dado dal ramo rettilineo, il pilota può essere passato attraverso dall'alto.

C4F750H

Características Generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Horno con encendido piezo eléctrico.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Parrilla superior fundición.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Horno gastronorm 2/1
- Nuevo tirador en acero inoxidable.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Burlete en fibra de vídrio, alta resistencia y gran eficiencia energética.

1. cocinas • gas cookers • fourneaux à gaz • cucina gas

General Characteristics

Stainless steel construction.
Top burners nickel-plated of high thermal efficiency.
Easily removable oven racks for an easy cleaning.
Oven with electric piezo ignition.
Thermostatic valve in the oven.
Cast iron grill.
All burners incorporate pilot light.
Safety thermocouple.
Oven gastronorm 2/1.
New stainless steel handle.
Removable oven grates with anti-rollover system.
Adjustable height feet in stainless steel.
Fiberglass bead, high strength and high energy efficiency.

Caratteristiche Generali

Costruzione in acciaio inox.
Bruciatori superiori nichelato di alta efficienza termica.
Guida di forno facilmente rimovibile per la pulizia.
Forno con accensione piezoelettrica elettrica.
Valvola termostatica per Forno.
Griglia in ghisa.
Tutti i bruciatori incorporano fiamma pilota.
Termocoppia di sicurezza.
Forno gastronorm 2/1.
Nuova maniglia in acciaio inox.
Griglia di forno rimovibile con sistema anti-ribaltamento.
Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
Guarnizione in fibra di vetro, ad alta resistenza e ad alta efficienza energetica

Caractéristiques Générales

Construction en acier inoxydable.
Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
Four guide facilement démontable pour le nettoyage.
Four avec allumage piezo électrique.
Valve thermostatique au four.
Grille de cuisson en fonte.
Tous les brûleurs intègrent veilleuse.
Thermocouple de sécurité.
Four gastronorm 2/1.
Nouvelle poignée en acier inoxydable.
Four grill amovible avec système anti-capotage.
Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
Bourrelet en fibre de verre, haute résistance et une haute efficacité énergétique.

cocina de sobremesa serie 750 • gas boiling table TOP serie 750 • cuisson à gaz TOP serie 750

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F750S		750	2 fuegos 2 Gas burners 2 Feux gaz	7,5 kw 4,5 kw	400x345x750 mm.	29 Kg.	12 KW	10.320	**1.065** €
C4F750S		750	4 fuegos 4 Gas burners 4 Feux gaz	7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw 4,5 kw	800x345x750 mm.	49 Kg.	24 KW	20.640	**1.695** €
C6F750S		750	6 fuegos 6 Gas burners 6 Feux gaz	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw 4,5 kw 4,5 kw	1200x345x750 mm.	71 Kg.	36 KW	30.960	**2.550** €

cocina estante serie 750 • gas Range serie 750 Cabinet • cuisson à Gaz serie 750 coffre

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F750E		750	2 fuegos 2 Gas burners 2 Feux gaz	7,5 kw 4,5 kw	400x880x750 mm.	48 Kg.	12 KW	10.320	**1.225** €
C4F750E		750	4 fuegos 4 Gas burners 4 Feux gaz	7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw 4,5 kw	800x880x750 mm.	77 Kg.	24 KW	20.640	**1.935** €
C6F750E		750	6 fuegos 6 Gas burners 6 Feux gaz	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw 4,5 kw 4,5 kw	1200x880x750 mm.	105 Kg.	36 KW	30.960	**2.775** €

cocina de horno serie 750 • gas range on gas oven 750 • fourneaux gaz avec four a gaz serie 750

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C4F750H		750	4 fuegos 4 Gas burners 4 Feux gaz	7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw 4,5 kw	800x880x750 mm. **HORNO** 8 kw	101 Kg.	32 KW	27.520	**2.550** €
C6F750H		750	6 fuegos 6 Gas burners 6 Feux gaz	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw 4,5 kw 4,5 kw	1200x880x750 mm. **HORNO** 8 kw	133 Kg.	44 KW	37.840	**3.520** €

CB4F750S

Características Generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Horno con encendido piezo eléctrico.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Parrilla superior de acero cromado.
- Termopar de seguridad.
- Horno gastronorm 2/1
- Nuevo tirador en acero inoxidable.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Burlete en fibra de vídrio, alta resistencia y gran eficiencia energética.
- Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación.

1. cocinas • gas cookers • fourneaux à gaz • cucina gas

General Characteristics

Top burners nickel-plated of high thermal efficiency.
Stainless steel construction.
Top grates in chromed steel.
Removable oven grill with anti-rollover system.
Thermostatic valve in the oven.
Oven with automatic ignition.
Safety thermocouple.
Easily removable oven racks for an easy cleaning.
Chimney of minimum height for the use of large diameter pots.
Fiberglass bead, high strength and high energy efficiency.
Adjustable height feet.
Oven gastronorm 2/1.
Built-in countertop for easy cleaning.
BASIC models do not include this lift system.

Caratteristiche Generali

Bruciatori superiori nichelato di alta efficienza termica.
Costruzione in acciaio inox.
Griglie superiore in acciaio cromato.
Grill estraibile con sistema anti-ribaltamento.
Valvola termostatica in forno.
Forno con accensione automatica.
Termocoppia di sicurezza.
Cremagliere del forno facilmente estraibili per una facile pulizia.
Altezza minima della canna fumaria per l'uso di pentole di grande diametro.
Guarnizione in fibra di vetro, ad alta resistenza e ad alta efficienza energetica
piedini regolabili in altezza.
Forno Gastronorm 2/1.
Cucina imbutita per una facile pulizia.
Modelli BASIC non comprendono questo sistema di sollevamento.

Caractéristiques Générales

Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
Construction en acier inoxydable.
Grilles supérieures en acier chromé.
Grille de four amovible avec système anti-capotage.
Vanne thermostatique dans le four.
Four avec allumage automatique.
Thermocouple de sécurité.
Grilles de four facilement amovibles pour un nettoyage facile.
Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
Bourrelet de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique.
pieds réglables de hauteur.
Four gastronorm 2/1.
Comptoir embouti pour un nettoyage facile.
Les modèles BASIC ne comprennent pas ce système de levage.

cocina de sobremesa BASIC serie 750 • gas boiling table TOP serie 750 BASIC • cuisson à gaz TOP serie 750 BASIC

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F750S		750	2 fuegos 2 Gas burners 2 Feux gaz	6 kw 3,5 kw	400x335x750 mm.	24 Kg.	9,5 KW	8.170	**815** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F750S		750	4 fuegos 4 Gas burners 4 Feux gaz	6 kw 6 kw 3,5 kw 3,5 kw	800x335x750 mm.	40 Kg.	19 KW	16.340	**1.110** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB6F750S		750	6 fuegos 6 Gas burners 6 Feux gaz	6 kw 6 kw 6 kw 3,5 kw 3,5 kw 3,5 kw	1200x335x750 mm.	56 Kg.	28,5 KW	24.510	**1.535** €

cocina estante BASIC serie 750 • gas range BASIC serie 750 gabinet • cuisson à gaz BASIC serie 750 coffre

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F750E		750	2 fuegos 2 Gas burners 2 Feux gaz	6 kw 3,5 kw	400x870x750 mm.	43 Kg.	9,5 KW	8.170	**1.025** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F750E		750	4 fuegos 4 Gas burners 4 Feux gaz	6 kw 6 kw 3,5 Kw 3,5 kw	800x870x750 mm.	67 Kg.	19 KW	16.340	**1.390** €

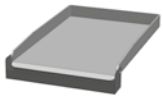
referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB6F750E		750	6 fuegos 6 Gas burners 6 Feux gaz	6 kw 6 kw 6 kw 3,5 Kw 3,5 kw 3,5 kw	1200x870x750 mm.	90 Kg.	28,5 KW	24.510	**1.795** €

cocina de HORNO BASIC serie 750 • gas range on gas oven serie 750 BASIC • fourneaux gaz avec four a gaz serie 750 BASIC

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F750H		750	4 fuegos 4 Gas burners 4 Feux gaz	6 kw 6 kw 3,5 kw 3,5 kw **HORNO** 8 kw	800x870x750 mm.	91 Kg.	27 KW	23.220	**2.050** €

referencia		serie	descripción	quemador	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB6F750H		750	6 fuegos 6 Gas burners 6 Feux gaz	6 kw 6 Kw 6 kw 3,5 kw 3,5 Kw 3,5 kw **HORNO** 8 kw	1200x870x750 mm.	115 Kg.	36,5 KW	31.390	**2.540** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003631		750	Palastro BASIC / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x55x620 mm.	20 Kg.	**200** €

PALASTRO / RECOGE GRASA

Fabricación en acero decapado de 6 mm. de espesor.
Incluye recoge grasas en acero inox extraíble.
Fácil acoplamiento sobre parrilla de acero cromado.

GRIDDLE PLATE WITH FAT COLLECTOR

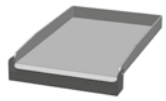
Manufacture in pickled steel of 6 mm. thickness.
Includes fat collector in stainless steel.
Easy coupling to chromed grill.

PLAQUE DE CUISSON AVEC BAC À GRAISSE

Fabrication en acier mariné de 6 mm..d'épaisseur.
Comprend un collecteur de grasses en acier inoxydable.
Facile couplage au gril chromée Fainca.

BISTECCHIERA CON VASSOIO COLLETTORE GRASSO

Fabbricazione in acciaio decapato di spessore di 6 mm.
Include collettore grasso in acciaio inox.
Accoppiamento facile a griglia cromata de Fainca.

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003067		750	Palastro / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x55x620 mm.	20 Kg.	**200** €

PALASTRO / RECOGE GRASA

Fabricación en acero decapado de 6 mm. de espesor.
Incluye recoge grasas en acero inox extraíble.
Fácil acoplamiento sobre parrilla de fundición Fainca.

GRIDDLE PLATE WITH FAT COLLECTOR

Manufacture in pickled steel of 6mm.thickness.
Includes fat collector in stainless steel.
Easy coupling to cast grill Fainca.

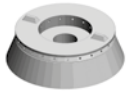
PLAQUE DE CUISSON AVEC BAC À GRAISSE

Fabrication en acier mariné de 6mm.d'épaisseur.
Comprend un collecteur de grasses en acier inoxydable.
Facile couplage au gril fonte Fainca.

BISTECCHIERA CON VASSOIO COLLETTORE GRASSO
Fabbricazione in acciaio decapato di spessore di 6mm.
Include collettore grasso in acciaio inox.
Accoppiamento facile a griglia in ghisa de Fainca.

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110001763		750	Parrilla horno 2/1 Oven grate 2/1 Grill per four 2/1	528x47x620 mm.	2.5 Kg.	**80** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003627		600 750	Conjunto puerta 400 Door kit 400 Ensemble de porte 400	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	**140** €
110003626		600 750	Conjunto puerta 600 Door kit 600 Ensemble de porte 600	510x454x80 mm	5 Kg.	**170** €
110003625		600 750	Conjunto puerta 800 Door kit 800 Ensemble de porte 800	355x454x80mm	4 Kg.	**140** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003777		600 750	Quemador 4,5 a 7,5 kW. Burner 4.5 to 7.5 kW. Bruleur 4.5 a 7.5 kW.			**100** €
110003778		500 600 750	Quemador 3,5 a 6 kW. Serie 500 / serie 600, 750 Basic Cambio de quemador bajo pedido Burner 3,5 to 6 kW. Bruleur 3,5 a 6 kW.			**80** €

FT7508S

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Con puertas opcionales.
- Incluye válvula termostática en modelos de cromo.

2. frytop • fry-top • fry-top • fry-top

General Characteristics

It allows a quick preparation of food.
Removable fat collector drawer on the front.
15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
Stainless steel casing.
Safety thermocouple.
Each burner has automatic ignition.
Adjustable legs in height.
Griddle plate welded at the top.
All burners include flame pilot.
Optional doors.
Thermostatic valve in Chrome models.

Caractéristiques Générales

Il permet la préparation rapide des aliments.
Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avan.
Plancha de 15 mm d'épaisseur, en acier ou chrome.
Boîtier en acier inoxydable.
Thermocouple de sécurité.
Chaque brûleur a un allumage automatique.
Pieds réglables en hauteur.
Plaque de cuisson soudée au sommet.
Tous les brûleurs incluent flamme pilote.
Portes optionnelles.
Vanne thermostatique dans les modèles chrome.

Caratteristiche Generali

Permette una rapida preparazione di cibi.
Cassetto di raccolta grassi estraibile sulla parte anteriore.
Bistecchiera de 15 mm.di spessore , in acciaio o cromo.
Telaio in acciaio inox.
Termocoppia di sicurezza.
Ogni bruciatore ha accensione automatica.
Gambe regolabili in altezza.
Bistecchiera saldato in alto.
Tutti i bruciatori sono fiamma pilota.
Porte opzionali.
valvola termostatica in modelli de Cromo.

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003627		600 750	Conjunto puerta 400 Door kit 400 Ensemble de porte 400	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	**140** €
110003626		600 750	Conjunto puerta 600 Door kit 600 Ensemble de porte 600	510x454x80 mm	5 Kg.	**170** €
110003625		600 750	Conjunto puerta 800 Door kit 800 Ensemble de porte 800	355x454x80mm	4 Kg.	**140** €

Fry-Top sobremesa serie 750 • FRY-TOP serie 750 TOP version • FRY-TOP serie 750 elément TOP

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7504S		750	Fry-Top 400 rectificado Fry-Top 400 rectified Fry-Top 400 rectifiée	400x325x750 mm.	45 Kg.	8 KW	6.880	**1.170** €
FT7504SCR		750	Fry-Top 400 cromo Fry-Top 400 chrome Fry-Top 400 chrome	400x325x750 mm.	45 Kg.	8 KW	6.880	**1.560** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7506S		750	Fry-Top 600 rectificado Fry-Top 600 rectified Fry-Top 600 rectifiée	600x325x750 mm.	67 Kg.	16 KW	13.760	**1.380** €
FT7506SCR		750	Fry-Top 600 cromo Fry-Top 600 chrome Fry-Top 600 chrome	600x325x750 mm.	67 Kg.	16 KW	13.760	**1.835** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7508S		750	Fry-Top 800 rectificado Fry-Top 800 rectified Fry-Top 800 rectifiée	800x325x750 mm.	86 Kg.	24 KW	20.640	**1.640** €
FT7508SCR		750	Fry-Top 800 cromo Fry-Top 800 chrome Fry-Top 800 chrome	800x325x750 mm.	86 Kg.	24 KW	20.640	**2.275** €

Fry-Top estante serie 750 • FRY-TOP serie 750 cabinet version • FRY-TOP serie 750 version coffre

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7504E		750	Fry-Top 400 rectificado Fry-Top 400 rectified Fry-Top 400 rectifiée	400x865x750 mm.	64 Kg.	8 KW	6.880	**1.350** €
FT7504ECR		750	Fry-Top 400 cromo Fry-Top 400 chrome Fry-Top 400 chrome	400x865x750 mm.	64 Kg.	8 KW	6.880	**1.780** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7506E		750	Fry-Top 600 rectificado Fry-Top 600 rectified Fry-Top 600 rectifiée	600x865x750 mm.	90 Kg.	16 KW	13.760	**1.595** €
FT7506ECR		750	Fry-Top 600 cromo Fry-Top 600 chrome Fry-Top 600 chrome	600x865x750 mm.	90 Kg.	16 KW	13.760	**2.060** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7508E		750	Fry-Top 800 rectificado Fry-Top 800 rectified Fry-Top 800 rectifiée	800x865x750 mm.	112 Kg.	24 KW	20.640	**1.885** €
FT7508ECR		750	Fry-Top 800 cromo Fry-Top 800 chrome Fry-Top 800 chrome	800x865x750 mm.	112 Kg.	24 KW	20.640	**2.510** €

FD15L750S

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C / 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C / 20A.
- Cuba y chasis en acero inox.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia acero pulido.
- Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Incluyen doble contactor.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe.
- Incluye tubo de vaciado desmontable en modelos sobremesa.
- Incluye puertas de serie en modelos estante.
- Incluye filtro de recuperación de aceite en modelos estante.
- Encimera embutida para su fácil limpieza.

3. freidoras • fryers • friteuses • friggitrici

General Characteristics

Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A.
Safety thermostat can be reset up to 230° C / 20A.
Bowl and chassis in stainless steel.
Max-min oil level indicator.
Resistance in polished steel.
Pilot orange shows resistance performance, Red pilot shows failure on working thermostat, Green pilot shows good connection.
Each model includes Double contactor 40A.
Removable head for an easy cleaning.
Drain cock.
Includes oil recovery filter on cabinet models.
Built-in countertop for easy cleaning.
The TOP models include removable drain tube.
Includes standard doors on cabinet models.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A.
Termostato de sécurité réarmable 230º C de 20A
Cuve et châssis en acier inoxydable.
Indicateur de niveau d'huile max/min.
Résistance en acier poli.
Pilot orange montre la performance de la résistance, le pilote rouge montre l'échec sur le thermostat de travail, le pilote vert montre une bonne connexion.
Chaque modèle comprend le double contacteur 40A.
Tête amovible pour un nettoyage facile.
Robinet de vidange.
Comprend un filtre de récupération d'huile sur les modèles avec armoire.
Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
Les modèles TOP comprennent le tuyau de vidange amovible.
Inclus, en standard, les portes sur les modèles d'armoire.

Caratteristiche Generali

Termostato regolabile di lavoro fino a 195 ° C / 20A.
Termostato di sicurezza può essere ripristinato fino a 230° C / 20A.
Vasca e il telaio in acciaio inox.
Indicatore del livello dell'olio max/min.
Resistenza in acciaio lucido.
indicatore arancione mostra le prestazioni di resistenza, indicatore di colore rosso indica il fallimento sul termostato di lavoro, l'indicatore verde mostra una buona connessione.
Ogni modello include doppio contattore 40A.
Testa rimovibile per una facile pulizia.
Rubinetto di scarico.
Friggitrici con vano armadiato incorporano filtro recupero dell'olio.
Superficie incasso per una facile pulizia.
I modelli TOP includono tubo di scarico rimovibile.
Include porte standard sui modelli con vano armadiato

freidora de sobremesa serie 750 • high performance fryer serie 750 TOP version • friteuse haute performance serie 750 elémement TOP

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD15L750S		750	Freidora 15 l. Fryers 15 l. Friteuses 15 l.	400x510x750 mm.	34 Kg.	Si	5,5 KW/230 V	**1.270** €
FD15LTRIF750S		750	Freidora 15 l. Trif. 6 Fryers 15 l. Friteuses 15 l.	400x510x750 mm.	34 Kg.	Si	6 KW/380 V 3+N	**1.320**€
FD15LTRIF9750S		750	Freidora 15 l. Trif .9 Fryers 15 l. Friteuses 15 l.	400x510x750 mm.	34 Kg.	Si	9 KW/380 V 3+N	**1.440** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD15L15L750S		750	Freidora 15 l.+15 l. Fryers 15 l.+15 l. Friteuses 15 l.+15 l.	800x510x750 mm.	59 Kg.	Si	5,5+5,5 KW/230 V	**2.120** €
FD15L15LTRIF750S		750	Freidora 15 l. +15 l. Trif .6 Fryers 15 l. + 15l . Friteuses 15 l.+ 15 l.	800x510x750 mm.	59 Kg.	Si	6+6 KW/380 V 3+N	**2.190** €
FD15L15LTRIF9750S		750	Freidora 15 l. +15 l. Trif .9 Fryers 15 l. + 15l . Friteuses 15 l.+ 15 l.	800x510x750 mm.	59 Kg.	Si	9+9 KW/380 V 3+N	**2.490** €

freidora con estante serie 750 • high performance fryer with cabinet serie 750 • friteuse haute performance avec armoire serie 750

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD15L750E		750	Freidora 15 l. Fryers 15 l. Friteuses 15 l.	400x1042x750 mm.	60 Kg.	Si	5,5 KW/230 V	**1.550** €
FD15LTRIF750E		750	Freidora 15 l. Trif. 6 Fryers 15 l. Friteuses 15 l.	400x1042x750 mm.	60 Kg.	Si	6 KW/380 V 3+N	**1.600** €
FD15LTRIF9750E		750	Freidora 15 l. Trif. 9 Fryers 15 l. Friteuses 15 l.	400x1042x750 mm.	60 Kg.	Si	9 KW/380 V 3+N	**1.700** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD15L15L750E		750	Freidora 15 l.+15 l. Fryers 15 l. + 15 l. Friteuses 15 l. + 15 l.	800x1042x750 mm.	101 Kg.	Si	5,5+5,5 KW/230 V	**2.650** €
FD15L15LTRIF750E		750	Freidora 15 l. +15 l. Trif .6 Fryers 15 l. + 15 l. Friteuses 15 l. + 15 l.	800x1042x750 mm.	101 Kg.	Si	6+6 KW/380 V 3+N	**2.595** €
FD15L15LTRIF9750E		750	Freidora 15 l. +15 l. Trif .9 Fryers 15 l. + 15 l. Friteuses 15 l. + 15 l.	800x1042x750 mm.	101 Kg.	Si	9+9 KW/380 V 3+N	**2.895** €

FDG12L750S

Características Generales

- Fabricada en acero inoxidable.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Cestas de acero niquelado.
- Patas regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110º C a 190º C.
- Cubas de acero inoxidable con zona fría.
- Calentamiento mediante tubos calentadores colocados en el interior de la cuba, lo que permite un calentamiento total y reducir los tiempos de trabajo.
- Termostato de seguridad de 230º C contra temperaturas excesivas del aceite
- Incluye filtro de recuperación de aceite en modelos estante.
- Encimera embutida para su fácil limpieza.
- Grifo de descarga de aceite.
- Tubo de vaciado desmontable para las freidoras de sobremesa.
- Incluye puertas de serie en modelos estante.

3. freidoras • fryers • friteuses • friggitrici

General Characteristics

Made of stainless steel.
Electric ignition and protected pilot flame.
Baskets made of nickel plated steel.
Height adjustable legs.
Temperature regulation from 110º C to 190º C.
Stainless steel bowls with cold zone.
Heating by heating tubes placed inside the bowl, allowing a total heating and reduce working times.
Safety thermostat 230º C against excessive oil temperatures.
Fryers with cabinet incorporate oil recovery filter.
Built-in counter top for easy cleaning.
Oil discharge tap.
Removable drain tube for tabletop fryers.
Includes standard doors on cabinet models.

Caractéristiques Générales

Fabriqué en acier inoxydable.
Allumage électrique et flamme pilote protégée.
Paniers en acier nickelé.
Pieds réglables en hauteur.
Régulation de la température de 110º C à 190º C.
Cuves en acier inoxydable avec zone froide.
Chauffage par chauffage de tubes placés à l'intérieur du cuve, permettant un chauffage total et réduisant les temps de travail.
Thermostat de sécurité 230 ° C contre les températures excessives de l'huile.
Friteuses avec coffret incorporé filtre de récupération d'huile.
Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile.
Robinet de vidange d'huile.
Tube de vidange amovible pour les friteuses de table.
Inclus, en standard, les portes sur les modèles d'armoire.

Caratteristiche Generali

Realizzato in acciaio inox.
Accensione elettrica e la fiamma pilota protetta.
Cestine fatte di acciaio nichelato.
Piedini regolabili in altezza.
Regolazione della temperatura da 110 ° C a 190 ° C.
Vasca in acciaio inox con zona fredda.
Riscaldamento con tubi di riscaldamento collocato all'interno della vasca, consentendo un riscaldamento totale e ridurre i tempi di lavoro.
Termostato di sicurezza 230º C contro temperature dell'olio eccessive.
Friggitrici con vano armadiato incorporano filtro recupero dell'olio.
Superficie incasso per una facile pulizia.
Rubinetto di scarico olio.
Tubo di scarico estraibile per le friggitrici da tavolo.
Include porte standard sui modelli con vano armadiato

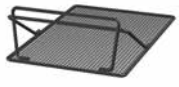
freidora de sobremesa GAS serie 750 • gas fryers serie 750 Top version • friteuse a gaz. serie 750

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FDG12L750S		750	Freidora 12 l. fryers 12 l. friteuses 12 l.	400x490x750 mm.	35 Kg.	Si	9 KW	7.740	**1.405** €
FDG12L12L750S		750	Freidora 12 l.+12 l. fryers 12 l. + 12 l. friteuses 12 l. + 12 l.	800x490x750 mm.	62 Kg.	Si	18 KW	15,480	**2.420** €

freidora estante GAS serie 750 • gas fryers with cabinet serie 750 • friteuse a gaz avec armoire. serie 750

referencia		serie	descripción	medidas	peso	grifo	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FDG12L750E		750	Freidora 12 l. fryers 12 l. friteuses 12 l.	400x1022x750 mm.	60 Kg.	Si	9 KW	7.740	**1.715** €
FDG12L12L750E		750	Freidora 12 l.+12 l. fryers 12 l. + 12 l. friteuses 12 l. + 12 l.	800x1022x750 mm.	102 Kg.	Si	18 KW	15,480	**2.870** €

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003521		750	Cesta FDG12L - FDE15L Basket 12l.-15l. Panier 12l.-15l.	235x105x330 mm.	1,40 kg.	**100** €
110003522		750	Soporte cesta FDG12L Support de panier 12l. Supporto de cestino 12l.	253x115x384 mm.	0,83 kg.	**60** €
110003578		750	Cesta media FDG12L - FDE15L Basket 12l.-15l. Panier 12l.-15l.	115x105x330 mm.	1,00 kg.	**70** €

B7508E

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Parrilla con perfiles de V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Cajón estanco de acero inoxidable, para la recogida de ceniza y grasa.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Incluye piedra volcánica.
- Parrilla interior en acero inoxidable.

4. barbacoas • chargrill • barbecue • grigliata

General Characteristics

Removable fat collector drawer on the front.
Stainless steel casing.
Straight lines for easy cleaning.
Grill with serial "V" shape profiles.
Safety thermocouple.
Adjustable legs in height.
Grill adjustable in height, removable.
Stainless steel drawer for ash and fat collection.
Dimensions without taking into account the overhang of handle.
Includes volcanic rocks.
Inner grates in stainless steel.

Caratteristiche Generali

Cassetto di raccolta grassi estraibile sulla parte anteriore.
Telaio in acciaio inox.
Linee rette per una facile pulizia.
Griglia con profilo a forma di "V".
Termocoppia di sicurezza.
Gambe regolabili in altezza.
Griglia regolabile in altezza, rimovibile.
Cassetto in acciaio inox per la cenere e la raccolta del grasso.
Dimensioni senza tener conto della sporgenza della maniglia.
Include pietra lavica.
Griglie interne in acciaio inox.

Caractéristiques Générales

Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
Boîtier en acier inoxydable.
Lignes droites pour un nettoyage facile.
Grill avec profil en "V" en série.
Thermocouple de sécurité.
Pieds réglables en hauteur.
Grill réglable en hauteur, amovible
Tiroir en acier inoxydable pour ramasser les cendres et les graisses.
Dimensions sans prise en compte du surplomb de poignée.
Comprend les roches volcaniques.
Grilles intérieures en acier inoxydable.

barbacoa sobremesa serie 750 • chargrill serie 750 Top version • barbecue serie 750 elément top

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7504S		750	Barbacoa 400 Chargrill 400 Barbecue 400	400x410x750 mm.	37 Kg.	8.76 KW	7.534	**1.150** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7506S		750	Barbacoa 600 Chargrill 600 Barbecue 600	600x410x750 mm.	51 Kg.	17,52 KW	15.067	**1.580** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7508S		750	Barbocoa 800 Chargrill 800 Barbecue 800	800x410x750 mm.	66 Kg.	26,28 KW	22.600	**1.980** €

barbacoa estante serie 750 • chargrill with cabinet serie 750 • barbecue serie 750 version coffre

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7504E		750	Barbacoa 400 Chargrill 400 Barbecue 400	400x945x750 mm.	55 Kg.	8.76 KW	7.534	**1.470** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7506E		750	Barbacoa 600 Chargrill 600 Barbecue 600	400x945x750 mm.	74 Kg.	17,52 KW	15.067	**1.790** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7508E		750	Barbocoa 800 Chargrill 800 Barbecue 800	800x945x750 mm.	92 Kg.	26,28 KW	22.600	**2.260** €

CN7508E

Características Generales

- Una gama completa de artículos neutros realizada a partir del diseño de nuestra línea de cocinas.
- Construcción en acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera reforzada en acero inoxidable.
- Puertas opcionales, vea sección accesorios.

General Characteristics

A complete range of neutral article based on our kitchens line design.
Stainless steel construction.
Stainless steel legs with adjustable height.
Reinforced worktop made of stainless steel.
Shelves and doors optional, see section of accessories.

Caractéristiques Générales

Une gamme complète d'articles neutres effectuée à partir de la conception de notre.
ligne de cuisines.
Construction en acier inox.
Pieds inox réglables en hauteur.
Plan de travail renforcé en acier inoxydable.
Étagères et portes en option, voir la section accessoires.

Caratteristiche Generali

Una gamma completa di articolo neutrale sulla base della nostra progettazione linea di cucine.
Costruzione in acciaio inox.
Gambe in acciaio inox regolabili in altezza.
Piano di lavoro rinforzato in acciaio inox.
Ripiano e porte opzionale, vedere la sezione di accessori.

5. muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres • mobili neutro

accesorios • accessories • accesoires • accessori

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003627		600	Conjunto puerta 400 Door kit 400 Ensemble de porte 400	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	**140** €
110003625		600	Conjunto puerta 800 Door kit 800 Ensemble de porte 800	355x454x80 mm.	4 Kg.	**140** €

cocina neutra de sobremesa serie 750 • neutral furniture serie 750 Top version • meubles neutres serie 750 elément top

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CN7504S		750	Mueble neutro 400 Sobremesa con cajón Neutral unit 400 TOP with drawer Unité neutre 400 TOP avec tiroir	400x325x750 mm.	23 Kg.	**400** €
CNS7504S		750	Mueble neutro 400 Sobremesa sin cajón Neutral unit 400 TOP without drawer Unité neutre 400 TOP sans tiroir	400x325x750 mm.	17 Kg.	**270** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CN7508S		750	Mueble neutro 800 Sobremesa con cajón Neutral unit 800 TOP with drawer Unité neutre 800 TOP avec tiroir	800x325x750 mm.	39 Kg.	**590** €
CNS7508S		750	Mueble neutro 800 Sobremesa sin cajón Neutral unit 800 TOP without drawer Unité neutre 800 TOP sans tiroir	800x325x750 mm.	27 Kg.	**330** €

cocina neutra con estante serie 750 • neutral furniture with cabinet serie 750 • meuble neutro serie 750 version coffre

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CN7504E		750	Mueble neutro 400 Con estante con cajón Neutral unit 400 Cabinet with drawer Unité neutre 400 Coffre avec tiroir	400x865x750 mm.	42 Kg.	**570** €
CNS7504E		750	Mueble neutro 400 Con estante sin cajón Neutral unit 400 Cabinet without drawer Unité neutre 400 Coffre sans tiroir	400x865x750 mm.	36 Kg.	**440** €

referencia		serie	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CN7508E		750	Mueble neutro 800 Con estante con cajón Neutral unit 800 Cabinet with drawer Unité neutre 800 Coffre avec tiroir	800x865x750 mm.	65 Kg.	**780** €
CNS7508E		750	Mueble neutro 800 Con estante sin cajón Neutral unit 800 Cabinet without drawer Unité neutre 800 Coffre sans tiroir	800x865x750 mm.	53 Kg.	**520** €

mobiliario

furniture • meubles • mobili

mesas
work tables
table de travail
piano di lavoro
92.

lavamanos
washbasins
lave-mains
lavamani
96.

MM1860

Características Generales

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Máxima durabilidad.
- Posibilidad dos alturas: 650 mm. y 850 mm. sin coste adicional.
- Estante y encimera reforzada.
- Peto trasero de 100 mm altura.

General Characteristics

Stainless steel manufacture.
Adjustable legs in height.
Maximum durability.
Possibility of two heights: 650 mm. and 850 mm. no additional charge.
Reinforced top and shelf.

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable.
Jambes réglables en hauteur.
Durabilité maximale.
Possibilité deux hauteurs: 650 mm. et 850 mm. sans frais supplémentaires.
Étagère et plan de travail renforcée.

Caratteristiche Generali

Costruito interamente in acciaio inox.
Piedini regolabili.
Massima durata.
Possibilità due altezze: 650 mm. e 850 mm. senza alcun costo aggiuntivo.
Piano di lavoro e ripiano rinforzati.

1. mesas • work tables • table de travail • piano di lavoro

referencia	descripción	medidas	peso	p.v.p.
MM1060	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1000x600x850 mm.	28 Kg.	**380** €
MM1260	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1200x600x850 mm.	32 Kg.	**400** €
MM1460	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1400x600x850 mm.	35 Kg.	**440** €
MM1660	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1600x600x850 mm.	39 Kg.	**450** €
MM1860	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1800x600x850 mm.	42 Kg.	**550** €
MM2060	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	2000x600x850 mm.	47 Kg.	**570** €
MM1070	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1000x700x850 mm.	30 Kg.	**420** €
MM1270	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1200x700x850 mm.	34 Kg.	**440** €
MM1470	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1400x700x850 mm.	39 Kg.	**500** €
MM1670	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1600x700x850 mm.	42 Kg.	**520** €
MM1870	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	1800x700x850 mm.	47 Kg.	**590** €
MM2070	Mesa mural / Work tables / Table murale / Piano di lavoro	2000x700x850 mm.	52 Kg.	**630** €

Características Generales

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Máxima durabilidad.
- Posibilidad dos alturas: 650 mm. y 850 mm. sin coste adicional.
- Estante y encimera reforzada.

General Characteristics

Stainless steel manufacture.
Adjustable legs in height.
Maximum durability.
Possibility of two heights: 650 mm. and 850 mm. no additional charge.
Reinforced top and shelf.

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable.
Jambes réglables en hauteur.
Durabilité maximale.
Possibilité deux hauteurs: 650 mm. et 850 mm. sans frais supplémentaires.
Étagère et plan de travail renforcée.

Caratteristiche Generali

Costruito interamente in acciaio inox.
Piedini regolabili.
Massima durata.
Possibilità due altezze: 650 mm. e 850 mm. senza alcun costo aggiuntivo.
Piano di lavoro e ripiano rinforzati.

MC1860

1. mesas • work tables • table de travail • piano di lavoro

referencia	descripción	medidas	peso	p.v.p.
MC1060	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1000x600x850 mm.	27 Kg.	**370** €
MC1260	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1200x600x850 mm.	30 Kg.	**400** €
MC1460	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1400x600x850 mm.	33 Kg.	**440** €
MC1660	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1600x600x850 mm.	37 Kg.	**460** €
MC1860	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1800x600x850 mm.	40 Kg.	**520** €
MC2060	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	2000x600x850 mm.	45 Kg.	**540** €
MC1070	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1000x700x850 mm.	29 Kg.	**400** €
MC1270	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1200x700x850 mm.	33 Kg.	**420** €
MC1470	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1400x700x850 mm.	37 Kg.	**480** €
MC1670	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1600x700x850 mm.	41 Kg.	**490** €
MC1870	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	1800x700x850 mm.	44 Kg.	**580** €
MC2070	Mesa central / Work tables / Table travail / Piano di lavoro	2000x700x850 mm.	50 Kg.	**600** €

EAMM167

Características Generales

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Máxima durabilidad.

General Characteristics

Stainless steel manufacture.
Maximum durability.

Caractéristiques Générales

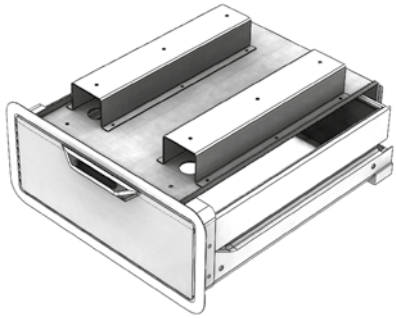
Construit entièrement en acier inoxydable.
Durabilité maximale.

Caratteristiche Generali

Realizzato in acciaio inox
Massima durata.

1. estante adicional • additional shelf • étagére additionnelle • Ripiano aggiuntivo

referencia	descripción	medidas	peso	p.v.p.
EAMM106	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1000x600 mm.	6,4 Kg.	**110** €
EAMM126	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1200x600 mm.	7,7 Kg.	**120** €
EAMM146	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1400x600 mm.	8,9 Kg.	**130** €
EAMM166	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1600x600 mm.	10 Kg.	**150** €
EAMM186	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1800x600 mm.	11,4 Kg.	**180** €
EAMM206	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	2000x600 mm.	13,2 Kg.	**190** €
EAMM107	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1000x700 mm.	6,6 Kg.	**120** €
EAMM127	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1200x700 mm.	7,8 Kg.	**140** €
EAMM147	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1400x700 mm.	9 Kg.	**150** €
EAMM167	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1600x700 mm.	10,1 Kg.	**180** €
EAMM187	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	1800x700 mm.	11,5 Kg.	**190** €
EAMM207	Estante adicional / Additional shelf / Étagére additionnelle / Ripiano aggiuntivo	2000x700 mm.	13,3 Kg.	**200** €



CM

Características Generales

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Máxima durabilidad.

General Characteristics

Stainless steel manufacture.
Maximum durability.

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable.
Durabilité maximale.

Caratteristiche Generali

Realizzato in acciaio inox.
Massima durata.

1. cajón mesa • drawer • tiroir • cassetto

referencia	descripción	medidas	peso	p.v.p.
CM	Cajón mesa / Drawer / Tiroir / Cassetto	385x171x395 mm.	8 Kg.	**130** €

LAVMS

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

Caratteristiche Generali

Costruzione in acciaio inox.
È disponibile completamente equipaggiato per la sua installazione.
Collegamento standard.
Pulsante timer per il funzionamento facile.
Regolatore di temperatura per acqua calda e fredda.
Tubi flessibili di 1/2 "per le acque di alta pressione.
Valvola di drenaggio.

2. lavamanos de sobremesa

• Knee operated wash hand basin • lave mains mural commande a genou • Lavamani su mensola con comando a ginocchio

referencia		descripción	medidas	peso	p.v.p.
LAVMS		Lavamanos de sobremesa Knee operated wash hand basin Llavamani su mensola con comando a ginocchio	400x255x400 mm.	6 Kg.	**180** €

LAVM

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

Caratteristiche Generali

Costruzione in acciaio inox.
È disponibile completamente equipaggiato per la sua installazione.
Collegamento standard.
Pulsante timer per il funzionamento facile.
Regolatore di temperatura per acqua calda e fredda.
Tubi flessibili di 1/2 "per le acque di alta pressione.
Valvola di drenaggio.

2. lavamanos de pie

• foot operated wash hand basin • lave mains sur placard commande, a pedale • lavamani su armadio con comando a pedale

referencia		descripción	medidas	peso	p.v.p.
LAVM		Lavamanos de pie Foot operated wash hand basin Lave mains sur placard, commande a pedale	400x895x400 mm.	12 Kg.	**300** €

FAINCA

Polg. Ind. Mantón de Manila M-3
parc. 22
apdo. correos 255
14940 Cabra / Córdoba / Spain

Tlfno. ***957 52 54 64***
Fax 957 52 46 64

direccion@faincahr.es
administracion@faincahr.es
contabilidad@faincahr.es
tecnico1@faincahr.es
tecnico@faincahr.es
export@faincahr.es

www.faincahr.es

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA