



Catálogo de los
FRY TOPS
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Fry Tops](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online [Hostelería10.com](#) mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Fry Tops](#) que forman parte de este catálogo son:

Barscher

Bertos

Casfri

Edenox

Fainca

Jemi

Mainho

Mundigas

Repagás

Savemah

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en [Hostelería10.com](#).

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

Planchas "Fry top"



Plancha "Fry top" GDP 260E-G

A370037

PVP* 329,- €

GTIN 4015613690087



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Medidas superficie para asar
- Cantidad zonas de calor
- Rango de temperatura
- Características

Acero
Lisa
an. 260 x prof. 230 mm
1
50 °C a 300 °C
Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras firmemente soldada
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 330 x prof. 282 x al. 180 mm
8,8 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plancha "Fry top" GDP 320E-G



- Material superficie de asado
- Medidas superficie para asar
- Cantidad zonas de calor
- Rango de temperatura
- Características

Acero
an. 320 x prof. 480 mm
1
50 °C a 300 °C
Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras firmemente soldada
3 kW | 230 V | 50 Hz
an. 325 x prof. 580 x al. 310 mm

- Potencia nominal
- Medidas

Modelo superficie de asado

		Peso	Código:	PVP*	GTIN
GDP 320E-G	Lisa	22 kg	A370031	519,- €	4015613370545
GDP 320E-R	Ranurada	21,2 kg	370035	579,- €	4015613610894

Accesorio

Elemento superpuesto GDP 320/650E

- Material: Acero inoxidable
- Material superficie de asado: Lámina antiadherente, recambiable
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Medidas superficie para asar: an. 325 x prof. 480 mm
- Rango de temperatura: 50 °C a 220 °C
- Altura total con fry-top: Cerrado 490 mm, abierto 810 mm
- Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 325 x prof. 480 x al. 665 mm
- Peso: 18 kg
- GTIN: 4015613633282

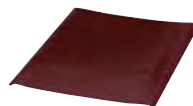


370100

PVP* 739,- €

Lámina antiadherente GDP 320/650E

- Medidas: an. 315 x prof. 390 x al. 1 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802



370101

PVP* 35,- €





Plancha "Fry top" GDP 650E-GR



- Material superficie de asado
- Zonas de calentamiento de regulación individual
- Rango de temperatura
- Características

Acero

Sí

50 °C a 300 °C

Depósito colector de grasa

Protección antisalpicaduras firmemente soldada

3 NAC

- Conexión del aparato



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GDP 650E-G	Lisa	an. 650 mm prof. 480 mm	2	6 kW 400 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	41 kg	A370032	789,- €	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 650 mm prof. 480 mm	2	6 kW 400 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	40 kg	370036	879,- €	4015613610931
GDP 980E-G	Lisa	an. 980 mm prof. 480 mm	3	9 kW 400 V 50 Hz	an. 990 mm prof. 580 mm al. 310 mm	68,6 kg	A370039	1.259,- €	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 lisa, 1/3 ranurada	an. 980 mm prof. 480 mm	3	9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 990 mm prof. 580 mm al. 310 mm	70 kg	A370139	1.379,- €	4015613726465

Plancha "Fry top" GDP 320G-G



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Rango de temperatura
- Modo de encendido
- Incluye
- Tipo de gas

Acero

Lisa

50 °C a 270 °C

Encendido piezoeléctrico

1 raspador para limpieza

Gas natural H

Inyectores para gas propano incluidos



	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GDP 320G-G	an. 320 mm prof. 480 mm	1	4 kW	an. 325 mm prof. 580 mm al. 310 mm	24 kg	A3700331	659,- €	4015613390932
GDP 650G-G	an. 650 mm prof. 480 mm	2	8 kW	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	44,5 kg	A3700341	1.119,- €	4015613390949



FRYTOP plus 600

MULTIPAN · HARD CHROME



Mod. G6FL6B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de cromo duro, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

FRYTOP A GAS

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura de 160 a 290 °C. en modelos de cromo duro y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

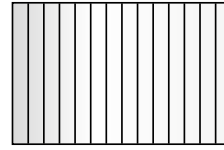
FRYTOP ELÉCTRICO

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 600 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

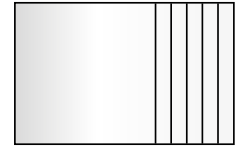
ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.



Placa Lisa



Placa Acanalada



Placa Lisa / Acanalada

MULTIPAN



4 Kw

FRY TOP 300 Acero rectificado

MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFÍCIE	PVP
G6FL3B	Lisa	4 Kw	1300 cm ²	1.389 €
G6FR3B	Acanalada	4 Kw	1300 cm ²	1.402 €
E6FL3BP	Lisa	4 Kw	1300 cm ²	1.530 €
E6FR3BP	Acanalada	4 Kw	1300 cm ²	1.660 €



8 Kw

FRY TOP 600 Acero rectificado

MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFÍCIE	PVP
G6FL6B	Lisa	8 Kw	2600 cm ²	1.983 €
G6FR6B	Acanalada	8 Kw	2600 cm ²	2.137 €
G6FM6B	Lisa / Acanalada	8 Kw	2600 cm ²	2.083 €
E6FL6BP-2	Lisa	8 Kw	2600 cm ²	2.296 €
E6FR6BP-2	Acanalada	8 Kw	2600 cm ²	2.426 €
E6FM6BP-2	Lisa / Acanalada	8 Kw	2600 cm ²	2.408 €

HARD CHROME



4 Kw

FRY TOP 300 Cromo Duro

MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFÍCIE	PVP
G6FL3B/CR	Lisa	4 Kw	1300 cm ²	1.920 €
E6FL3BP/CR	Lisa	4 Kw	1300 cm ²	1.895 €



8 Kw

FRY TOP 600 Cromo Duro

MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFÍCIE	PVP
G6FL6B/CR	Lisa	8 Kw	1300 cm ²	2.937 €
E6FL6BP-2/CR	Lisa	8 Kw	1300 cm ²	3.173 €

PLUS 600 BERTO'S



FRY-TOP macros 700

MULTIPAN



SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G7FM8M-2

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas),

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero rectificado.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

FRY TOP ELÉCTRICO

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

ACCESORIOS: Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO



2000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400 Sobremesa

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4B	Lisa	6,9 Kw	--	1.790 €
G7FR4B	Acanalada	6,9 Kw	--	1.810 €
E7FL4BP	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	1.637 €
E7FR4BP	Acanalada	4,8 Kw	V400 x 3N	1.755 €



4000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800 Sobremesa

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8B-2	Lisa	13,8 Kw	--	2.780 €
G7FR8B-2	Acanalada	13,8 Kw	--	2.980 €
G7FM8B-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	--	2.940 €
E7FL8BP-2	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	2.466 €
E7FR8BP-2	Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	2.707 €
E7FM8BP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	2.643 €



2000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4M	Lisa	6,9 Kw	--	2.060 €
G7FR4M	Acanalada	6,9 Kw	--	2.236 €
E7FL4MP	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.231 €
E7FR4MP	Acanalada	4,8 Kw	V400 x 3N	2.290 €



4000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8M-2	Lisa	13,8 Kw	--	3.107 €
G7FR8M-2	Acanalada	13,8 Kw	--	3.255 €
G7FM8M-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	--	3.161 €
E7FL8MP-2	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	3.197 €
E7FR8MP-2	Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	3.343 €
E7FM8MP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	3.367 €



COMPOUND



2000 cm²

FRY TOP COMPOUND 400

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4B/CPD	Lisa	6,9 Kw	--	2.390 €
E7FL4BP/CPD	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.325 €



4000 cm²

FRY TOP COMPOUND 800

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8B-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	--	3.795 €
E7FL8BP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	3.873 €



2000 cm²

FRY TOP COMPOUND 400 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4M/CPD	Lisa	6,9 Kw	--	2.879 €
E7FL4MP/CPD	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.967 €



4000 cm²

FRY TOP COMPOUND 800 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8M-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	--	4.390 €
E7FL8MP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	4.462 €

ACCESORIOS FRY TOP



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



SPL
Espátula para
Plancha Lisa
78 €



SPR
Espátula para
Plancha Acanalada
78 €



TPTO
Tapón en teflón
ovalado
217 €

Cambio voltaje:
V 230 x 3
304 €

Cambio voltaje:
V 230 x 1
492 €



FRY-TOP **maxima 900** MULTIPAN



SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G9FM8M-2

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

FRY TOP ELÉCTRICO

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. con dos zonas de cocción independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO



2600 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL4M	Lisa	10 Kw	3.095 €
G9FR4M	Acanalada	10 Kw	3.150 €
E9FL4M	Lisa	5,7 Kw	2.907 €
E9FR4M	Acanalada	5,7 Kw	2.943 €



5200 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL8M-2	Lisa	20 Kw	4.290 €
G9FR8M-2	Acanalada	20 Kw	4.490 €
G9FM8M-2	Lisa/Acanalada	20 Kw	4.520 €
E9FL8M-2	Lisa	11,4 Kw	4.084 €
E9FR8M-2	Acanalada	11,4 Kw	4.179 €
E9FM8M-2	Lisa/Acanalada	11,4 Kw	4.203 €

COMPOUND



2600 cm²

FRY TOP COMPOUND 400

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL4M/CPD	Lisa	10 Kw	3.531 €
E9FL4M/CPD	Lisa	5,7 Kw	3.626 €



5200 cm²

FRY TOP COMPOUND 800

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL8M-2/CPD	Lisa	20 Kw	5.530 €
E9FL8M-2/CPD	Lisa	11,4 Kw	5.390 €

ACCESORIOS



1P400DX / 1P400SX

Puerta 400
183 €

2P400

2 Puertas 400
372 €



SPL
Espátula para
Plancha Lisa
78 €



SPR
Espátula para
Plancha Acanalada
78 €



TPTO
Tapón en
teflón ovalado
217 €

PLANCHAS ELÉCTRICAS CROMADAS FRY-TOP

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PLANCHA	EUROS
PCL-55	550 x 450 x 240	LISA	340
PCL-75	740 x 500 x 240	LISA	490
PCR-75	740 x 500 x 240	LISA - RANURADA	520



PCL-55

MODELO PCL-55:

Potencia: 3 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 550 (L) x 350 (P)
 Peso: 23 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C
PLANCHA LISA



PCL-75

MODELO PCL-75:

Potencia: 4,4 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 735 (L) x 400 (P)
 Peso: 31 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C
PLANCHA LISA



PCR-75

MODELO PCR-75:

Potencia: 4,4 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 735 (L) x 400 (P)
 Peso: 31 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C
PLANCHA 1/2 LISA - 1/2 RANURADA

CALENTADOR MANTENEDOR DE FRITOS

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CUBETA	EUROS
MFI	1000 W/230 V - 50 Hz	330x560x500	GN 1/1 x 65	310



- Construcción en acero inoxidable
- Equipado con cubeta GN 1/1.
- Infrarrojos

NUEVOS CALENTADORES MANTENEDORES DE FRITOS SERIE 600 GN 1/1 MAKEXPRES



MODELO	LARGOxFONDOxALTO	LITROS	PESO KG.	CESTAS	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
XDF-1	330x620x460	12	6	-	1200W	220V-50 Hz	430
XDF-2	372x640x510	15	8	-	1200W	220V-50 Hz	490



XDF-2



CARACTERÍSTICAS:

- Construcción en acero inoxidable.
- Equipado con cuba GN 1/1.
- Zonas de calentamiento independientes (2).
- Elementos calefactores ubicados en la parte superior (cerámica, 500W) e inferior (blindado, 700W)
- Bandejas de drenaje perforadas extraíbles para una fácil limpieza.
- Grifo de drenaje ubicado en la bañera, con sistema de seguridad.
- Pies antideslizantes.
- Interruptor ON/OFF.



XDF-1



SPLE-40 E



SPRE-40 E



SPLE-60 E

Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.
- Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 °C.
- Dispone de termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.

Planchas a gas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (kcal)	P.V.P. Euros €
SPLG-40 E	19005382	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	1.408,00
SPCG-40 E	19005381	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)	1.947,00
SPRG-40 E	19005383	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	1.520,00
SPLG-60 E	19005777	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)	1.956,00
SPCG-60 E	19005775	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)	2.797,00
SPRG-60 E	19005778	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)	2.328,00

Planchas eléctricas

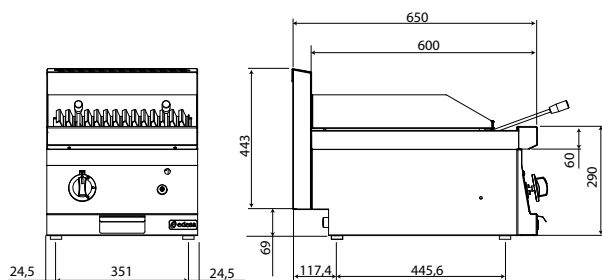
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SPLE-40 E	19005362	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8	1.571,00
SPCE-40 E	19005361	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8	1.790,00
SPRE-40 E	19005363	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8	1.707,00
SPLE-60 E	19005938	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4	1.971,00
SPCE-60 E	19005936	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4	2.636,00
SPRE-60 E	19005939	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4	2.187,00



SGG-40 E

Barbacoas a gas

- Modelo de 400 mm de ancho, provistos de quemadores de alta eficiencia, válvula de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Tubulares en acero inoxidable a gas que calientan piedras volcánicas.
- Recipiente recoge grasa extraíble
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (kcal)	P.V.P. Euros €
SGG-40 E	19036628	Grill a gas	400 x 650 x 440	6980 (6000)	1.695,00



● FT6008E

● **accesorios** ● en pag. 124

Características Generales

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

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

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

General Characteristics

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

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

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


Caractéristiques Générales:









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


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









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




rectificado  fry-top • fry-top • fry-top









referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6006S	 Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	 8,1 KW	6.966	1.450 €
FT6008S	 Fry-Top 800 rectificado sobremesa FFry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x410 mm.	68 Kg.	 12,5 KW	10.750	1.750 €
FT6006E	 Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 8,1 KW	6.966	1.720 €
FT6008E	 Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	 12,5 KW	10.750	2.100 €


chromo  fry-top • fry-top • fry-top









FT6006SCR	 Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	 8,1 KW	6.966	1.980 €
FT6008SCR	 Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x600x410 mm.	68 Kg.	 12,5 KW	10.750	2.510 €
FT6006ECR	 Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 8,1 KW	6.966	2.250 €
FT6008ECR	 Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	 12,5 KW	10.750	2.695 €

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

rectificado  fry-top • fry-top • fry-top

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE6006S	 Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N	1.440 €
FTE6008S	 Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x410 mm.	70 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N	1.995 €
FTE6006E	 Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N	1.720 €
FTE6008E	 Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	94 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N	2.275 €

chromo  fry-top • fry-top • fry-top

FTE6006SCR	 Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chrome de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N	1.760 €
FTE6008SCR	 Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chrome de table	800x600x410 mm.	70 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N	2.455 €
FTE6006ECR	 Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chrome sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N	2.065 €
FTE6008ECR	 Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chrome sur étagère	800x600x945 mm.	94 Kg.	 7,8KW/380 V 3 + N	2.690 €



● FT7508ECR

Características Generales

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

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Safety thermocouple.
- Each burner has automatic ignition by pilot flame.
- Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot.
- Thermostatic valve in Chrome models.
- Optional doors. Straight lines for easy cleaning.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Optional doors in shelf models.

























Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide de repas.
- Tiroir avant amovible.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier rectifié ou chromé.
- Corps en acier inox AISI 304.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Palette soudé au sommet par des robots.
- Vanne thermostatique dans les modèles chromés.
- Portes optionelles.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124





rectificado							
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7504S		Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x410 mm.	45 Kg.	 5,5 KW	4.730	1.350 €
FT7506S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x410 mm.	67 Kg.	 10 KW	8.600	1.555 €
FT7508S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x410 mm.	86 Kg.	 15,5 KW	13.330	1.995 €
FT7504E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	 5,5 KW	4.730	1.580 €
FT7506E		Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	 10 KW	8.600	1.860 €
FT7508E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	 15,5 KW	13.330	2.298 €
cromo							
FT7504SCR		Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x410 mm.	45 Kg.	 5,5 KW	4.730	1.810 €
FT7506SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x410 mm.	67 Kg.	 10 KW	8.600	2.125 €
FT7508SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x410 mm.	86 Kg.	 15,5 KW	13.330	2.705 €
FT7504ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	 5,5 KW	4.730	2.080 €
FT7506ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	 10 KW	8.600	2.397 €
FT7508ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	 15,5 KW	13.330	3.107 €

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



● FTE7508ECR

Características Generales

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

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.
- AISI 304 stainless steel casing.
- Regulation thermostat 100-300 ° C.
- Safety thermostat.
- Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot.
- AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm thickness.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales





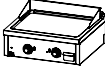



















- Il permet une préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Plaque de cuisson de 15 mm. d'épaisseur, en acier ou chromé.
- Boîtier en acier inoxydable AISI-304.
- Thermostat de régulation 100-300° C.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds réglables.
- Palette de cuisson soudée au haut.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

● **accesorios** ● en pag. 124





fry-top • fry-top • fry-top

rectificado						
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE7504S		Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x410 mm.	47 Kg.	 4,5 KW/380V 3 + N	1.425 €
FTE7506S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x410 mm.	69 Kg.	 6,6 KW/380 V 3 + N	1.715 €
FTE7508S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x410 mm.	91 Kg.	 9 KW/380 V 3 + N	2.215 €
FTE7504E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	 4,5 KW/380 V 3 + N	1.740 €
FTE7506E		Fry-Top 600 rectificado estante FFry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	 6,6 KW/380 V 3 + N	2.085 €
FTE7508E		Fry-Top 800 rectificado estante FFry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	 9 KW/380 V 3 + N	2.630 €
cromo						
FTE7504SCR		Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x410 mm.	47 Kg.	 4,5 KW/380 V 3 + N	1.785 €
FTE7506SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x410 mm.	69 Kg.	 6,6 KW/380 V 3 + N	2.145 €
FTE7508SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x410 mm.	91 Kg.	 9 KW/380 V 3 + N	2.720 €
FTE7504ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	 4,5 KW/380 V 3 + N	2.130 €
FTE7506ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	 6,6 KW/380 V 3 + N	2.485 €
FTE7508ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	 9 KW/380 V 3 + N	3.060 €



● FT9004ECR



Características Generales comunes

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

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

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

General Characteristics

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

- Each burner has automatic ignition
- A safety thermocouple.

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

Caractéristiques Générales

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









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

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









• accesorios • en pag. 124

 fry-fop • fry-top • fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT9004S		Fry-Top 400 rectificado sobrem. Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x410 mm.	57 Kg.	 8,5 KW	7.310	1.445 €
FT9008S		Fry-Top 800 rectificado sobrem Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x410 mm.	128 Kg.	 20,5 KW	17.630	2.265 €
FT9004E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 8,5 KW	7.310	1.790 €
FT9008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	 20,5 KW	17.630	2.645 €









chromo

FT9004SCR		Fry-Top 400 cromado sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x410 mm.	57 Kg.	 8,5 KW	7.310	1.965 €
FT9008SCR		Fry-Top 800 cromado sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x410 mm.	128 Kg.	 20,5 KW	17.630	3.080 €
FT9004ECR		Fry-Top 400 cromado estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 8,5 KW	7.310	2.335 €
FT9008ECR		Fry-Top 800 cromado estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	 20,5 KW	17.630	3.710 €



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

 fry-top • fry-top • fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia		p.v.p.
FTE9004S		Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x410 mm.	60 Kg.	 7,5 KW		1.740 €
FTE9008S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x410 mm.	136 Kg.	 15 KW		2.730 €
FTE9004E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 7,5 KW		2.085 €
FTE9008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	 15 KW		3.200 €

chromo

FTE9004SCR		Fry-Top 400 cromado sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x410 mm.	60 Kg.	 7,5 KW		2.080 €
FTE9008SCR		Fry-Top 800 cromado sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x410 mm.	136 Kg.	 15 KW		3.195 €
FTE9004ECR		Fry-Top 400 cromado estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 7,5 KW		2.565 €
FTE9008ECR		Fry-Top 800 cromado estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	 15 KW		3.925 €

FRY2L-FRY2LC FRY2LR-FRY2LRC FRY2VCE



FRY2LR



FRY2LRC



FRY2VCE

Fry Top
elettrici doppia piastra

ELECTRIC FRY-TOPS
FRY-TOP ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRY TOP
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura - regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.
















EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface or ceramic glass (mod. FRY2VCE only) - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer - adjustment and independent ignition of half of the cooking surface.

FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceramique (soulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300°C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Réglage et allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt, kombiniert oder Glaskeramik (nur Mod. FRY2VCE) - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten. Unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitrocerámica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción. Regulación independiente y encendido de la mitad de la superficie de cocción.

RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный. Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

	FRY2L FRY2LC	FRY2LR FRY2LRC	FRY2VCE		
	6 kW		1,7 kW		
	400V/3N/50-60Hz		-		
	-		230V/1N/50-60Hz		
	50÷300°C				
	Liscia Smooth Гладкий	Mista Mixed комбинированная	Liscia in vitroceramica Smooth glass ceramic Стекло - керамика Гладкий		
	650 x 480 mm		600 x 400 mm		
	665 x 570 x 300(h) mm		680 x 450 x 150(h) mm		
					
	40 Kg		13 Kg		
	53 Kg		22 Kg		
	750 x 670 x 430(h) mm		740 x 600 x 330(h) mm		
	0,216 m³		0,146 m³		
					
	FRY2L	670 €	FRY2LR	780 €	940 €
	FRY2LC	950 €	FRY2LRC	1090 €	

FRY1LM
FRY1LMC
FRY1RM
FRY1RMC



FRY1LMC

Fry Top
gas

GAS FRY TOP
FRY TOP A GAZ
GAS FRY TOP
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique.

DE Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción-encendido con piezoeléctricos.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте 1/2"G для подключения газа, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание.

i		FRY1LM FRY1LMC	FRY1RM FRY1RMC
		4 kW	
kcal/h BTU/h		3.308 kcal/h 13.235 BTU/h	
METANO METHANE METAHA		G20 = 0,41 m³/h G25 = 0,51 m³/h	
GPL LPG		G30/G31 = 0,31 Kg/h	
		N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
		N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
		Liscia - Smooth - Гладкий	Rigata - Grooved - Рифлёный
		325 x 480 mm	
		355 x 600 x 300(h) mm	
		24 Kg	
		31 Kg	
		410 x 670 x 430(h) mm	
		0,118 m³	
	FRY1LM	530 €	FRY1RM 640 €
	FRY1LMC	730 €	FRY1RMC 810 €

FRY2LM FRY2LMC FRY2LRM FRY2LRMC



FRY2LM



FRY2LRM

Fry Top
gas

GAS FRY TOP
FRY TOP A GAZ
GAS FRY TOP
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition. Dual models allow independent adjustment and ignition of the two cooking surface halves.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendants des deux moitiés de la surface de cuisson.

DE Gasgerät zum Trocken - oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik. Doppelmodelle ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der beiden Kochflächenhälften.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción-encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten el ajuste y la ignición independientes de las dos mitades de la superficie de cocción.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

i		FRY2LM FRY2LMC		FRY2LRM FRY2LRMC	
🔥		8 kW			
kcal/h BTU/h		3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h			
METANO METHANE METAHA		G20= 0,41 + 0,41 m³/h G25= 0,51 + 0,51 m³/h			
GPL LPG		G30/G31 = 0,31 + 0,31 Kg/h			
🔥		N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)			
🔥		N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)			
📏		Liscia - Smooth - Гладкий		Mista - Mixed - комбинированная	
📏 mm		650 x 480 mm			
📏 mm		665 x 600 x 300(h) mm			
🚚					
NET Kg		42 Kg			
GROSS Kg		55 Kg			
📏 mm		750 x 670 x 430(h) mm			
📏 m³		0,216 m³			
€		CE			
	FRY2LM	980 €	FRY2LRM	1090 €	
	FRY2LMC	1270 €	FRY2LRMC	1350 €	

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

















<i>Modelo</i> <i>Model</i> <i>Modèle</i>	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRT60 P60 Lisa Smooth Lisse		400 x 600 x 260 mm	341 x 394 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	48 Kg	1.280 €
... P61VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
SFRTE60 P60 Lisa Smooth Lisse		400 x 600 x 260 mm	341 x 394 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	48 Kg	1.350 €
... P61VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
SFRT60 P62 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 600 x 260 mm	341 x 394 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	48 Kg	1.815 €
... P63VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
SFRTE60 P62 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 600 x 260 mm	341 x 394 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	48 Kg	1.890 €
... P63VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
FRT60 P60 Lisa Smooth Lisse		400 x 600 x 850 mm	341 x 394 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	60 Kg	1.560 €
... P61VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
FRTE60 P60 Lisa Smooth Lisse		400 x 600 x 850 mm	341 x 394 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	60 Kg	1.625 €
... P61VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
FRT60 P62 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 600 x 850 mm	341 x 394 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	60 Kg	2.095 €
... P63VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
FRTE60 P62 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 600 x 850 mm	341 x 394 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	60 Kg	2.150 €
... P63VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP











Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRT62 P64 Lisa Smooth Lisse		800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	114 Kg	2.000 €
... P65VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
SFRTE62 P64 Lisa Smooth Lisse		800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	114 Kg	2.150 €
... P65VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
SFRT62 P66 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	114 Kg	2.965 €
... P67VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
SFRTE62 P66 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	114 Kg	3.095 €
... P67VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
SFRT62 P68 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	114 Kg	2.535 €
... P69VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
SFRTE62 P68 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	114 Kg	2.665 €
... P69VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
FRT62 P64 Lisa Smooth Lisse		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	Opción Option Option	16 Kw 13800 Kcal / h	130 Kg	2.360 €
... P65VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
FRTE62 P64 Lisa Smooth Lisse		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	Opción Option Option	9,6 Kw 400 V III N + T	130 Kg	2.505 €
... P65VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €

PLANCHAS FRY TOP / FREIDORAS FRY-TOP GRIDDLES / FRYERS PLAQUES FRY TOP / FRITEUSES



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRT62 P66 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	130 Kg	3.515 €
... P67VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
FRTE62 P66 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	130 Kg	3.480 €
... P67VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
FRT62 P68 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	130 Kg	2.990 €
... P69VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
FRTE62 P68 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	130 Kg	3.040 €
... P69VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 435 €
FRT621 P*				1	19,8 Kw 18100 Kcal / h	145 Kg	+ 865 €
Opción Horno Option Oven Option Four				1	15,6 Kw -	145 Kg	+ 865 €
FRTE621							

FREIDORAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRE8		400 x 600 x 260 mm	220 x 310 x 105 mm	8	3,6 Kw 220 V II + T	45 Kg	890 €
SFRE8 GP		400 x 600 x 260 mm	220 x 310 x 105 mm	8	5 Kw 400 V III N + T	45 Kg	1.025 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRT72 P70 Lisa Smooth Lisse		400 x 750 x 290 mm	341 x 506 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	48 Kg	2.115 €
... P71VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
SFRTE72 P70 Lisa Smooth Lisse		400 x 750 x 290 mm	341 x 506 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	48 Kg	2.215 €
... P71VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
SFRT72 P72 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 750 x 290 mm	341 x 506 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	48 Kg	2.650 €
... P73VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
SFRTE72 P72 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 750 x 290 mm	341 x 506 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	48 Kg	2.750 €
... P73VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
FRT72 P70 Lisa Smooth Lisse		400 x 750 x 850 mm	341 x 506 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	60 Kg	2.370 €
... P71VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
FRTE72 P70 Lisa Smooth Lisse		400 x 750 x 850 mm	341 x 506 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	60 Kg	2.470 €
... P71VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
FRT72 P72 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 750 x 850 mm	341 x 506 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	60 Kg	2.910 €
... P73VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €
FRTE72 P72 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 750 x 850 mm	341 x 506 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	60 Kg	3.005 €
... P73VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 225 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP













Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRT75 P74 Lisa Smooth Lisse		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	98 Kg	3.100 €
... P75VT							+ 450 €
SFRTE75 P74 Lisa Smooth Lisse		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	98 Kg	3.275 €
... P75VT							+ 450 €
SFRT75 P76 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	98 Kg	4.140 €
... P77VT							+ 450 €
SFRTE75 P76 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	98 Kg	4.305 €
... P77VT							+ 450 €
SFRT75 P78 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	98 Kg	3.750 €
... P79VT							+ 450 €
SFRTE75 P78 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	98 Kg	3.915 €
... P79VT							+ 450 €
FRT75 P74 Lisa Smooth Lisse		800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	16 Kw 13800 Kcal / h	115 Kg	3.475 €
... P75VT							+ 450 €
FRTE75 P74 Lisa Smooth Lisse		800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	9,6 Kw 400 V III N + T	115 Kg	3.655 €
... P75VT							+ 450 €

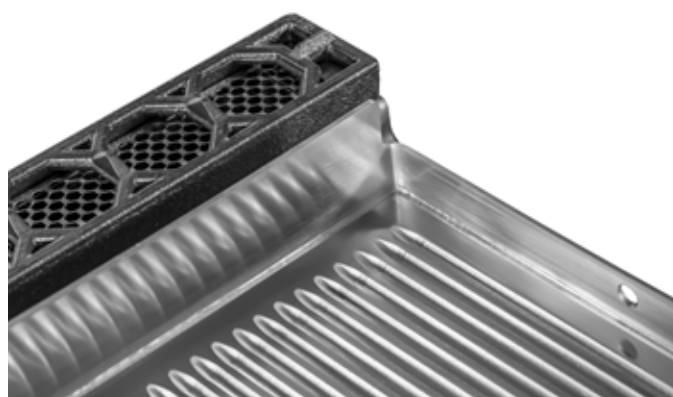
PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRT75 P76 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	16 Kw 13800 Kcal / h	115 Kg	4.505 €
... P77VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 450 €
FRTE75 P76 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	9,6 Kw 400 V III N + T	115 Kg	4.670 €
... P77VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 450 €
FRT75 P78 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	16 Kw 13800 Kcal / h	115 Kg	4.115 €
... P79VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 450 €
FRTE75 P78 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	9,6 Kw 400 V III N + T	115 Kg	4.285 €
... P79VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 450 €
FRT751 P*				1	21 Kw 18100 Kcal / h	130 Kg	+ 1.112 €
Opción Horno Option Oven Option Four				1	15,6 Kw -	130 Kg	+ 1.112 €
FRTE751 P*							
FRT72 P* CHEF (400 mm) FRTE72 P* CHEF (460 mm)		Opción CHEF con canal de agua CHEF option with water channel Option CHEF avec canal d'eau					+ 685 €
FRT75 P* CHEF (800 mm) FRTE75 P* CHEF (800 mm)							+ 860 €



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water

Gril à tige de série en PG avec eau



Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG




Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG

COUP DE FEU / PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS COUP DE FEU / GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES COUP DE FEU / PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

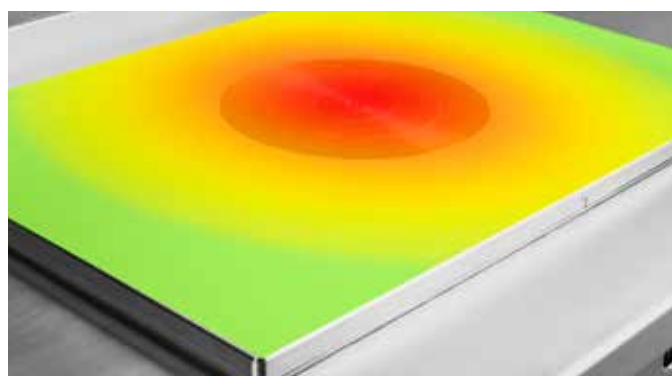
SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

COUP DE FEU - TODO PLANCHA / COUP DE FEU - HOT PLATE / COUP DE FEU - FOURNEAUX À PLAQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Fuegos Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
TP604 	1200 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	3 7,4 Kw	-	41,06 Kw 35100 Kcal / h	151 Kg	5.835 €	
STP604 Sobremesa Countertop A poser	1200 x 900 x 290 mm	1 10,46 Kw	1 8,4 Kw	-	41,06 Kw 35100 Kcal / h	131 Kg	5.390 €	
TP614 	1200 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	3 7,4 Kw 1 8,4 Kw	5 Kw	46,41 Kw 39700 Kcal / h	215 Kg	7.330 €	
					Opción: Armario caliente guías y parrilla GN Option: Hot cupboard guides and Grill GN Option: Armoire chauffante guides grille GN		620 €	
TP614HG 	1200 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	3 7,4 Kw 1 8,4 Kw	9,3 Kw	50,71 Kw 43100 Kcal / h	215 Kg	8.885 €	

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
FRT20 P90 Lisa Smooth Lisse	400 x 900 x 850 mm	341 x 656 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	80 Kg	2.580 €
SFRT20 P90 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	341 x 656 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	70 Kg	2.325 €
... P91VT						+ 280 €
FRTE20 P90 Lisa Smooth Lisse	400 x 900 x 850 mm	341 x 656 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	80 Kg	2.860 €
SFRTE20 P90 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	341 x 656 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	70 Kg	2.605 €
... P91VT						+ 280 €




PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRT20 P92 Ranurada Grooved Nervurée SFRT20 P92 Sobremesa Countertop A poser ... P93VT		400 x 900 x 850 mm	341 x 656 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	80 Kg	2.120 €
		400 x 900 x 290 mm	341 x 656 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	70 Kg	2.860 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 280 €
FRTE20 P92 Ranurada Grooved Nervurée SFRTE20 P92 Sobremesa Countertop A poser ... P93VT		400 x 900 x 850 mm	341 x 656 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	80 Kg	3.395 €
		400 x 900 x 290 mm	341 x 656 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	70 Kg	3.140 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 280 €
FRT90 P95 Lisa Smooth Lisse SFRT90 P95 Sobremesa Countertop A poser ... P96VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	163 Kg	4.085 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	138 Kg	3.740 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 575 €
FRTE90 P95 Lisa Smooth Lisse SFRTE90 P95 Sobremesa Countertop A poser ... P96VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	163 Kg	4.365 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	138 Kg	4.030 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 575 €
FRT90 P97 Ranurada Grooved Nervurée SFRT90 P97 Sobremesa Countertop A poser ... P98VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	163 Kg	5.075 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	138 Kg	4.740 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 575 €
FRTE90 P97 Ranurada Grooved Nervurée SFRTE90 P97 Sobremesa Countertop A poser ... P98VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	163 Kg	5.370 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	138 Kg	5.035 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 575 €
FRT90 P99 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée SFRT90 P99 Sobremesa Countertop A poser ... P94VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	163 Kg	4.770 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	138 Kg	4.430 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 575 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRTE90 P99 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée SFRTE90 P99 Sobremesa Countertop A poser ... P94VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	163 Kg	5.060 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	138 Kg	4.615 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 575 €							
FRT120 P121 Lisa Smooth Lisse SFRT120 P121 Sobremesa Countertop A poser ... P122VT		1200 x 900 x 850 mm	1141 x 656 mm	-	27,21 Kw 23400 Kcal / h	253 Kg	5.815 €
		1200 x 900 x 290 mm	1141 x 656 mm	-	27,21 Kw 23400 Kcal / h	223 Kg	5.365 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 870 €							
FRTE120 P121 Lisa Smooth Lisse SFRTE120 P121 Sobremesa Countertop A poser ... P122VT		1200 x 900 x 850 mm	1141 x 656 mm	-	22,5 Kw 400 V III N + T	253 Kg	6.235 €
		1200 x 900 x 290 mm	1141 x 656 mm	-	22,5 Kw 400 V III N + T	223 Kg	5.790 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 870 €							
FRT120 P123 1/3 Ranurada 1/3 Grooved 1/3 Nervurée SFRT120 P123 Sobremesa Countertop A poser ... P124VT		1200 x 900 x 850 mm	1141 x 656 mm	-	27,21 Kw 23400 Kcal / h	253 Kg	6.495 €
		1200 x 900 x 290 mm	1141 x 656 mm	-	27,21 Kw 23400 Kcal / h	223 Kg	6.045 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 870 €							
FRTE120 P123 1/3 Ranurada 1/3 Grooved 1/3 Nervurée SFRT120 P123 Sobremesa Countertop A poser ... P124VT		1200 x 900 x 850 mm	1141 x 656 mm	-	22,5 Kw 400 V III N + T	253 Kg	6.920 €
		1200 x 900 x 290 mm	1141 x 656 mm	-	22,5 Kw 400 V III N + T	223 Kg	6.470 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 870 €							
FRT91 P* Opción Horno Option Oven Option Four FRTE91 P*				5 Kw	22,54 Kw 20200 Kcal / h	246 Kg	+ 1.455 €
				6 Kw	21 Kw 400 V III N + T	246 Kg	+ 1.455 €
Opción CHEF con canal de agua CHEF option with water channel Option CHEF avec canal d'eau							
FRT20 P* CHEF (400 mm) FRTE20 P* CHEF (460 mm)							+ 700 €
FRT90 P* CHEF (800 mm) FRTE90 P* CHEF (800 mm)							+ 875 €
FRT120 P* CHEF (1200 mm) FRTE120 P* CHEF (1200 mm)							+ 1.260 €



Serie Teppanyaki

Cromo duro & Rectificado - Hard chrome & Rectified steel



FC-120/7 TY



Barra de seguridad
Safety bar



Mando y tren de chispas
Control and multi-spark

- ▶ **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FC/7-TY y FCE/7-TY). ▶ **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FL/7-TY y FLE/7-TY).
- ▶ Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3x10h) situadas en el interior de cada pie/soporte. ▶ El peto y la chimenea sobresalen 10 mm por encima de la placa. ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- 💧 Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.

- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FC/7-TY and FCE/7-TY). ▶ **Rectified griddle** 20 mm thick (FL/7-TY and FLE/7-TY).
- ▶ Large capacity fat collector tubs (GN 1/3x10h) located inside each leg/support. ▶ The panel and flue protrude 10 mm above the griddle. ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- 💧 Ignition by sparks to battery. ▶ EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.

Modelos FCE / FLE: Trifásico 400V~3N 50/60Hz
Models FCE / FLE: Three-phase 400V~3N 50/60Hz

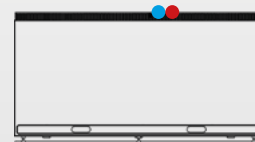
Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
FC-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42	6.874
FC-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	7.982
FC-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	8.924
FL-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42	6.210
FL-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	6.949
FL-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	7.629
FCE-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	7.027
FCE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159x93x118h	307	1,74	8.268
FCE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189x93x118h	358	2,07	9.108
FLE-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	6.392
FLE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159x93x118h	307	1,74	7.661
FLE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189x93x118h	358	2,07	8.502

EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula grande
- Modelos en cromo duro:**
- Rasqueta de cromo duro
- Muestra de desengrasante
- All models - Spatula
- Hard chrome models:**
- Hard chrome scraper
- Degreaser sample

Situación conexión
Connection situation

● Gas 3/4" ● Eléctrico



Serie Uni

Cromo duro & Rectificado - Hard chrome & Rectified steel



Cubeta residuos interna
Internal waste tray



FCE-150/7

- ▶ **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FC/7 y FCE/7). ▶ **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FL/7 y FLE/7).
- ▶ Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3x10h) situadas en el interior de cada pie/soporte.
- ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- 💧 Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.

- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FC/7 and FCE/7). ▶ **Rectified griddle** 20 mm thick (FL/7 and FLE/7).
- ▶ Large capacity fat collector tubs (GN 1/3x10h) located inside each leg/support. ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- 💧 Ignition by sparks to battery ▶ EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.

Modelos FCE / FLE: Trifásico 400V~3N 50/60Hz
Models FCE / FLE: Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
FC-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42	6.874
FC-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	7.982
FC-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	8.924
FL-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42	6.210
FL-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	6.949
FL-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	7.629
FCE-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	7.027
FCE-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159x93x118h	307	1,74	8.268
FCE-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189x93x118h	358	2,07	9.108
FLE-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	6.392
FLE-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159x93x118h	307	1,74	7.661
FLE-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189x93x118h	358	2,07	8.502

EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula grande
Modelos en cromo duro:
 Rasqueta de cromo duro
 Muestra de desengrasante
All models - Spatula
Hard chrome models:
 Hard chrome scraper
 Degreaser sample

Situación conexión
 Connection situation

● Gas 3/4" ● Eléctrico





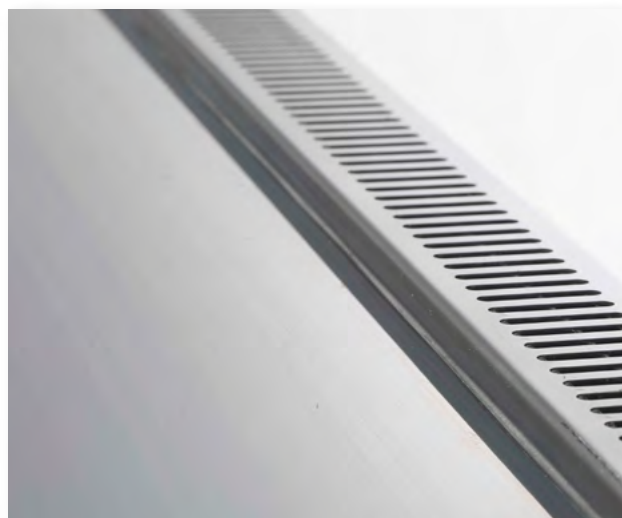
Serie Teppanyaki sobre mostrador

Serie Teppanyaki Top

Cromo duro & Rectificado - Hard chrome & Rectified steel



FCT-120/7 TY
+ Opción: pies de soporte (PSFC-120/7)
+ Option: Support feet (PSFC-120/7)



Chimena Teppanyaki
Teppanyaki Flue

- ▶ **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FCT/7-TY y FCET/7-TY).
- ▶ **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FLT/7-TY y FLET/7-TY).
- ▶ Cajones recolectores dispuestos en el frontal, de fácil extracción y limpieza. ▶ El peto y la chimenea sobresalen 10 mm por encima de la placa. ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- ▶ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ▶ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FCT/7-TY and FCET/7-TY).
- ▶ **Rectified griddle** 20 mm thick (FLT/7-TY and FLET/7-TY).
- ▶ Large capacity fat collector tubs (GN 1/3x10 h) located inside each leg/support. ▶ The panel and flue protrude 10 mm above the griddle. ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- ▶ Ignition by sparks to battery. ▶ EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ▶ Stainless steel shielded heating elements.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
FCT-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86	6.657
FCT-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06	7.671
FCT-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26	8.832
FLT-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86	5.988
FLT-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06	6.384
FLT-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26	7.616
FCET-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130x95x70h	220	0,86	6.902
FCET-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06	8.007
FCET-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26	8.461
FLET-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130x95x70h	220	0,86	6.414
FLET-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06	7.252
FLET-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26	8.305
Opciones de soporte: PSFC-Patas de soporte / MFC-Mesas - Support options: PSFC-Support legs - MFC-Tables									
PSFC-120/7	120x62x55h	-	66	-	-	130x95x70h	80	0,40	803
PSFC-150/7	150x62x55h	-	82	-	-	160x95x70h	105	0,50	823
PSFC-180/7	180x62x55h	-	97	-	-	190x95x70h	147	0,60	884
MFC-120/7	120x62x55h	-	76	-	-	130x95x70h	85	0,40	939
MFC-150/7	150x62x55h	-	94	-	-	160x95x70h	120	0,50	1.097
MFC-180/7	180x62x55h	-	106	-	-	190x95x70h	160	0,60	1.273
ZK-RFC/7	Kit ruedas FC/7 (2 con freno + 2 sin freno) / Kit wheels FC/7 (2 brakat + 2 unbraket)								472

EN DOTACIÓN - INCLUDED

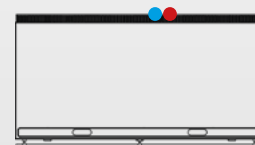
- Espátula grande
- Modelos en cromo duro:**
- Rasqueta de cromo duro
- Muestra de desengrasante
- All models - Spatula
- Hard chrome models:
- Hard chrome scraper
- Degreaser sample



Modelos FCET / FLET:
Trifásico 400V~3N 50/60Hz
Models FCET / FLET:
Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Situación conexión
Connection situation

● Gas 3/4" ● Eléctrico



Serie Uni sobre mostrador

Serie Uni Top

Cromo duro & Rectificado - Hard chrome & Rectified steel



Cajón recolector en el frontal
Collection drawer on the front



FCT-180/7
+ Opción: mesa de soporte (MSFC-180/7)
+ Option: Support table (MSFC-180/7)

- ▶ **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FCT/7 y FCET/7).
- ▶ **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FLT/7 y FLET/7).
- ▶ Cajones recolectores dispuestos en el frontal, de fácil extracción y limpieza.
- ▶ Mandos ergonómicos en latón cromado.
- 💧 Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.

- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FCT/7 and FCET/7).
- ▶ **Rectified griddle** 20 mm thick (FLT/7 and FLET/7).
- ▶ Collection drawers arranged on the front, easy to remove and clean.
- ▶ Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- 💧 Ignition by sparks to battery. ▶ EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
FCT-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86	6.657
FCT-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06	7.671
FCT-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26	8.832
FLT-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86	5.988
FLT-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06	6.384
FLT-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26	7.616
FCET-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130x95x70h	220	0,86	6.902
FCET-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06	8.007
FCET-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26	8.461
FLET-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130x95x70h	220	0,86	6.414
FLET-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06	7.252
FLET-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26	8.305

Opciones de soporte: PSFC-Patas de soporte / MFC-Mesas - Support options: PSFC-Support legs - MFC-Tables

PSFC-120/7	120x62x55h	-	66	-	-	130x95x70h	80	0,40	803
PSFC-150/7	150x62x55h	-	82	-	-	160x95x70h	105	0,50	823
PSFC-180/7	180x62x55h	-	97	-	-	190x95x70h	147	0,60	884
MFC-120/7	120x62x55h	-	76	-	-	130x95x70h	85	0,40	939
MFC-150/7	150x62x55h	-	94	-	-	160x95x70h	120	0,50	1.097
MFC-180/7	180x62x55h	-	106	-	-	190x95x70h	160	0,60	1.273
ZK-RFC/7	Kit ruedas FC/7 (2 con freno + 2 sin freno) / Kit wheels FC/7 (2 brakert + 2 unbraket)								472

EN DOTACIÓN - INCLUDED

Espátula grande
Modelos en cromo duro:
 Rasqueta de cromo duro
 Muestra de desengrasante
 All models - Spatula
 Hard chrome models:
 Hard chrome scraper
 Degreaser sample



Modelos FCET / FLET:
Trifásico 400V~3N 50/60Hz
 Models FCET / FLET:
 Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Situación conexión

Connection situation
 ● Gas 3/4" ● Eléctrico





Serie Euro-Crom Gas

Cromo duro - Hard chrome



PCR-90 N



Cajón recolector en el frontal
Collection drawer on the front

- ▶ **Placa de Cromo duro** de 20 mm de espesor.
- ▶ Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
- ◊ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos PCRR

- ▶ **Hard chrome griddle** 20 mm thick.
- ▶ Fat collection drawers on both sides.
- ◊ Ignition by sparks to battery. ▶ Thermostatic valves with pilot light.
- ▶ **Half-slotted:** PCR-60 model has 30 cm of slots. PCR-90 and PCR-120 models are 40 cm.
- ▶ **Slotted:** PCRR

EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula pequeña
- Modelos en cromo duro:**
- Rasqueta de cromo duro
- Muestra de desengrasante
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula**
- Hard chrome models:**
- Hard chrome scraper
- Degreaser sample
- Grooved models:**
- Grooved spatula

Tipo de placa
Type of griddle



PC
Placa lisa
Smooth plate



PCR
Placa semi-ranurada
Half-slotted plate

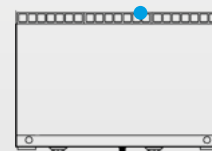


PCRR
Placa ranurada
Slotted plate

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
PC-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	2.416
PC-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	3.268
PC-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	3.844
PCR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	2.627
PCR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	3.479
PCR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	4.079
PCRR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	3.079
PCRR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	4.013
PCRR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	4.631

Situación conexión
Connection situation

- Gas 60: 1/2" - 90-120: 3/4"



Serie Euro-Crom Eléctrico

Cromo duro - Hard chrome



Detalle placa ranurada
Detail of slotted plate



PC-120 ET

- ▶ **Placa de Cromo duro** de 20 mm de espesor.
- ▶ Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos PCRR

- ▶ **Hard chrome plate** 20 mm thick.
- ▶ Fat collection drawers on both sides.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.
- ▶ **Half-slotted:** PCR-60 model has 30 cm of slots. PCR-90 and PCR-120 models are 40 cm.
- ▶ **Slotted:** PCRR

EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula pequeña
- Modelos en cromo duro:**
- Rasqueta de cromo duro
- Muestra de desengrasante
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula**
- Hard chrome models:**
- Hard chrome scraper
- Degreaser sample
- Grooved models:**
- Grooved spatula

Tipo de placa
Type of griddle



PC
Placa lisa
Smooth plate



PCR
Placa semi-ranurada
Half-slotted plate



PCRR
Placa ranurada
Slotted plate

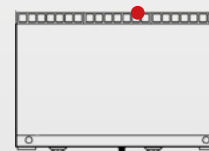
Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
PC-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	2.392
PC-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	3.262
PC-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	3.819
PCR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	2.602
PCR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	3.583
PCR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	4.055
PCRR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	2.940
PCRR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	3.845
PCRR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	4.488



Trifásico 400V~3N 50/60Hz
Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Situación conexión
Connection situation

● Eléctrico





Serie Euro-Snack Gas

Rectificado - Rectified steel






PL-90 N



Chimenea de fundición de fácil extracción y limpieza
Easy to remove and clean cast iron flue

- ▶ **Placa de acero rectificado** de 20 mm de espesor.
- ▶ Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
- 💧 Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo PLR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PLR-90 y PLR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos PLRR

- ▶ **Rectified steel plate** 20 mm thick.
- ▶ Fat collection drawers on both sides.
- 💧 Ignition by sparks to battery. ▶ EURO-SIT thermocouple valves with pilot light.
- ▶ **Half-Slotted:** PLR-60 model has 30 cm of slots. PLR-90 and PLR-120 models are 40 cm.

<p>Tipo de placa Type of plate</p>	 PL Placa lisa Smooth plate	 PLR Placa semi-ranurada Half-slotted plate	 PLRR Placa ranurada Slotted plate
--	--	--	--

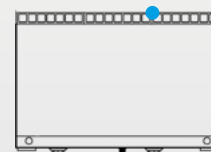
EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula pequeña
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula
- Grooved models:
- Grooved spatula

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
PL-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	2.013
PL-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	2.690
PL-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	3.134
PLR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	2.224
PLR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	2.901
PLR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	3.369
PLRR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	2.375
PLRR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	3.263
PLRR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	3.921

Situación conexión
Connection situation

- Gas 60: 1/2" - 90-120: 3/4"



Serie Euro-Snack Eléctrico

Rectificado - Rectified steel



Pilotos LEDS
LED lights



PL-60 ET

- ▶ **Placa de acero rectificad**o de 20 mm de espesor.
- ▶ Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo PLR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PLR-90 y PLR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos PLRR

- ▶ **Rectified steel plate** 20 mm thick.
- ▶ Fat collection drawers on both sides.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.
- ▶ **Half-slotted:** PCR-60 model has 30 cm of slots. PCR-90 and PCR-120 models are 40 cm.

Tipo de placa
Type of plate



PL
Placa lisa
Smooth plate



PLR
Placa semi-ranurada
Half-slotted plate



PLRR
Placa ranurada
Slotted plate

EN DOTACIÓN - INCLUDED

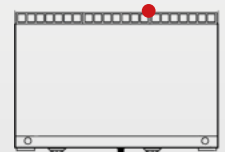
- Espátula pequeña
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula
- Grooved models:
- Grooved spatula



Trifásico 400V~3N 50/60Hz
Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Situación conexión
Connection situation

- Eléctrico



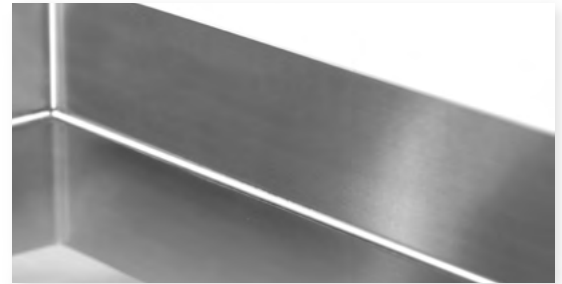
Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
PL-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	2.061
PL-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	2.841
PL-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	3.269
PLR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	2.273
PLR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	3.052
PLR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	3.506
PLRR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23	2.295
PLRR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34	3.111
PLRR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45	3.847



Serie Full-Crom

Cromo duro - Hard chrome

FCE-60 N



Soldaduras herméticas
Hermetic welding

FCR-90 N



Aportación de aire
Air supply

- ▶ **Placa de Cromo duro** de 20 mm de espesor ▶ Cajón recolector delantero.
- ◊ Encendido por tren de chispas a batería. ▶ Válvulas termostáticas con llama piloto. ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- ▶ **Semi-ranurados:** Modelo FCR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos FCR-90 y FCR-120 tienen 40 cm.
- ▶ **Ranurados:** Modelos FCRR.
- ▶ **Hard chrome plate** 20 mm thick ▶ Front collection drawer.
- ◊ Ignition by sparks to battery. ▶ Thermostatic valves with pilot light. ⚡ Stainless steel shielded heating elements.
- ▶ **Half-slotted:** FCR-60 model has 30 cm of slots. FCR-90 and FCR-120 models are 40 cm.
- ▶ **Slotted:** Models FCRR.

Tipo de placa
Type of plate



FC
Placa lisa
Smooth plate



FCR
Placa semi-ranurada
Half-slotted plate



FCRR
Placa ranurada
Slotted plate

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
FC-60	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15	1.991
FC-90	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24	2.555
FC-120	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31	3.046
FCR-60	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15	2.115
FCR-90	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24	2.789
FCR-120	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31	3.298
FCRR-60	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15	2.461
FCRR-90	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24	2.948
FCRR-120	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31	3.945
FCE-60	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0,15	2.136
FCE-90	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24	2.911
FCE-120	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31	3.389
FCRE-60	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0,15	2.315
FCRE-90	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24	3.144
FCRE-120	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31	3.639
FCRRE-60	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0,15	2.609
FCRRE-90	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24	3.404
FCRRE-120	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31	4.234

EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula pequeña
- Modelos en cromo duro:**
- Rasqueta de cromo duro
- Muestra de desengrasante
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula
- Hard chrome models:**
- Hard chrome scraper
- Degreaser sample
- Grooved models:**
- Grooved spatula



Modelos
FCE / FCRE / FCRRE
Trifásico 400V - 3N 50/60Hz
Models
FCE - FCRE - FCRRE
Three-phase 400V~3N 50/60Hz

Situación conexión
Connection situation

- Gas 60: 1/2" - 90-120: 3/4"
- Eléctrico



Mesas y chasis de soporte

Tables and support chassis

Mesas y chasis adaptados a todas las series de fry-tops, excepto gran rendimiento.

Tables and chassis adapted to all fry-tops series, except high performance.

- ▶ Construidas totalmente en acero inoxidable.
 - ▶ Desmontables.
 - ▶ Altura a la zona de trabajo del equipo: 85 cm.
 - ▶ Patas graduables en 6 cm de altura.
 - ▶ **Puertas, estante y ruedas opcionales.**
- ▶ Support tables built entirely in stainless steel.
 - ▶ Detachable.
 - ▶ Height to the working area of the equipment: 85cm.
 - ▶ Adjustable legs by 6 cm in height.
 - ▶ **Optional doors, shelf and wheels.**



PCR-90 N + MFTP-90
+ EMFTP-90 + 3xPMFTP-30

Modelos	Descripción	Compatible con...	Medidas exteriores	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
MFTP-60	Mesa fry-top 60cm	PC PL FC / PB PBI PBV	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0,05	435
MFTP-90	Mesa fry-top 90cm	PC PL FC / PB PBI PBV	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0,07	504
MFT-120	Mesa fry-top 120cm	PC PL FC	120x49x62h	23	128x56x12h	25	0,09	591
EMFTP-60	Estante fry-top 60cm	PC PL FC / PB PBI PBV	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	3	0,01	125
EMFTP-90	Estante fry-top 90cm	PC PL FC / PB PBI PBV	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	5	0,02	136
EMFT-120	Estante fry-top 120cm	PC PL FC	111,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	7	0,03	152
PMFTP-30	Puerta	Todas las mesas	30x47x2h	2	32x50x6h	2,5	0,01	156
RM	Rueda sin freno	-	∅ 80mm	0,5	-	-	-	47
RMF	Rueda con freno	-	∅ 80mm + freno	0,75	-	-	-	65

Chasis de soporte

Support chassis

- ▶ Chasis construidos totalmente en acero inoxidable.
- ▶ Desmontables. ▶ Altura a la zona de trabajo del equipo: 85 cm.
- ▶ Patas graduables en 6 cm de altura. ▶ **Ruedas opcionales.**
- ▶ Chassis built entirely in stainless steel ▶ Detachable
- ▶ Height to the working area of the equipment: 85 cm
- ▶ Adjustable legs by 6cm in height. ▶ **Optional wheels.**



FCR-90 N + STP/FC-90

Modelos	Compatible con	Medidas exteriores	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
STP/FC-60	PC PL FC	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0,05	500
STP/FC-90	PC PL FC	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0,07	556
STE-120	PC PL FC	120x50x60h	22	128x56x12h	24	0,09	611

Accesorios

Accessories



Z-C-1
Rasqueta para cromo duro
Hard chrome scraper



Z-C-2
Rasqueta para superficie ranurada
Slotted texture scraper



Z-E-1
Espátula
Spatula



Z-E-2
Espátula pequeña
Small spatula



PAC - 1
Desengrasante
Deengraser

**Todos los accesorios para fry-tops están
construidos totalmente en acero inoxidable y
aprobados por la Normativa CE**

All fry-tops accessories are entirely built in stainless steel and approved
by EC Standards

Modelos	Descripción / Description	€
ZK-PAC-1	Desengrasante 1u. / Deengraser 1u.	34
ZK-PAC-6	Desengrasante 6u. / Deengraser 6u.	132
ZK-PAC-12	Desengrasante 12u. / Deengraser 12u.	250
Z-C-1	Rasqueta de cromo duro / Hard chrome scraper	47
Z-C-2	Rasqueta para superficie ranurada / Sloted texture scraper	18
Z-E-1	Espátula / Sptula	14
Z-E-2	Espátula pequeña / Small spatula	13

FRY TOP A GAS GAMA 550



Mod. FS-25

Fry top a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificadora de 20mm.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.

TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADAS DE FABRICA

Fry top eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Placa rectificadora de 20mm.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Resistencias de 2000W 380V

FRY TOP A GAS GAMA 550

FS-15



FRY TOP A GAS

DIMENSIONES: 450X550X290 mm

POTENCIA: 6,5 KW

SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm

QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)

PVP 847 €

FS-25



FRY TOP A GAS

DIMENSIONES: 650X550X290 mm

POTENCIA: 9,75 KW

SUPERFICIE UTIL: 644X395 mm

QUEMADORES: 1 CURVO(6,5KW) 1 RECTO(3,25KW)

PVP 1.200 €

FS-35



FRY TOP A GAS

DIMENSIONES: 850X550X290 mm

POTENCIA: 13 KW

SUPERFICIE UTIL: 844X395 mm

QUEMADORES: 2 CURVOS (6,5+6,5 KW)

PVP 1.520 €

F-15



FRY TOP A GAS

DIMENSIONES: 450X550X850 mm

POTENCIA: 6,5 KW

SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm

QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)

PVP 1.097 €

FRY TOP CROMO DURO GAS

GAMA 550

FS-15 CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X550X290 mm
POTENCIA: 6,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)
PVP 1.334 €

FS-25 CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 650X550X290 mm
POTENCIA: 9,75 KW
SUPERFICIE UTIL: 644X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO(6,5KW) 1 RECTO(3,25KW)
PVP 1.950 €

FS-35 CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X550X290 mm
POTENCIA: 13 KW
SUPERFICIE UTIL: 844X395 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS (6,5+6,5 KW)
PVP 2.534 €

F-15 CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X550X850 mm
POTENCIA: 6,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)
PVP 1.584 €

FRY TOP GAMA 550 ELÉCTRICOS

FSE-15



FRY TOP ELÉCTRICO 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 450X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 4 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
RESISTENCIAS: 2X2000W
PVP 923 €
PVP CROMO DURO 1.442 €

FSE-25



FRY TOP ELÉCTRICO 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 650X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 644X395 mm
RESISTENCIAS: 3X2000W
PVP 1.312 €
PVP CROMO DURO 1.747 €

FSE-35



FRY TOP ELÉCTRICO 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 850X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 8 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 844X395 mm
RESISTENCIAS: 4X2000W
PVP 1.583 €
PVP CROMO DURO 2.402 €

FE-15



FRY TOP ELÉCTRICO 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 450X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 4 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
RESISTENCIAS: 2X2000W
PVP 1.104 €
PVP CROMO DURO 1.594 €

FRY TOP A GAS GAMA 750



Mod. F-17/L

Fry top a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Placa rectificada de 20mm.
- Válvula termopar de seguridad con encendido electrónico
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA

Fry top eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Placa rectificada de 20mm.
- Resistencias de 2000W 380V
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas de acero Inox regulables en altura.

FRY TOP A GAS LISOS GAMA 750

F-17/L



FRY TOP A GAS DE 1 FUEGO
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 kW
PVP 1.747 €

F-27/L



FRY TOP A GAS DE 2 FUEGOS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 kW
PVP 2.400 €

FS-17/L



FRY TOP A GAS DE 1 FUEGO
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 KW
PVP 1.480 €

FS-27/L



FRY TOP A GAS DE 2 FUEGOS
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 2.140 €

FRY TOP A GAS ESTRIADOS Y LISO-ESTRIADO GAMA 750

F-17/E



FRY TOP A GAS
PLACA **ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 KW
PVP 1.937 €

F-27/E



FRY TOP A GAS
PLACA **ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 2.698 €

F-27/LE



FRY TOP A GAS
PLACA **LISA-ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 2.690 €

FRY TOP A GAS CROMO DURO

GAMA 750

F-17/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 KW
PVP 2.184 €

F-27/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 3.150 €

FS-17/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 KW
PVP 1.925 €

FS-27/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 2.900 €

FRY TOP ELECTRICOS GAMA 750

FE-17/L



FRY TOP ELÉCTRICO CON 1 TOMA DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
PVP 1.780 €
PVP CROMO DURO 2.504 €

FE-27/L



FRY TOP ELÉCTRICO CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 6+6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
PVP 2.500 €
PVP CROMO DURO 3.300 €

FSE-17/L



FRY TOP ELÉCTRICO DE 1 TOMA DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
PVP 1.507 €
PVP CROMO DURO:2.231 €

FSE-27/L



FRY TOP ELÉCTRICO DE 2 TOMAS DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 6+6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
PVP 2.075 €
PVP CROMO DURO 2.799 €

FRY TOP A GAS GAMA 900



Mod. F-19/L

Fry top a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificadora de 20mm.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADAS DE FABRICA

Fry top eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Placa rectificadora de 20mm.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Resistencias de 2000W 380V

FRY-TOP A GAS LISOS GAMA 900

F-19/L



FRY TOP A GAS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 1.856 €

F-29/L



FRY TOP A GAS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.586 €

FS-19/L



FRY TOP A GAS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 1.594 €

FS-29/L



FRY TOP A GAS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.348 €

FRY-TOP A GAS ESTRIADOS O LISOS-ESTRIADOS GAMA 900

F-19/E



FRY TOP A GAS
PLACA **ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
PVP 2.075 €

F-29/E



FRY TOP A GAS
PLACA **ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.866 €

F-29/LE



FRY TOP A GAS
PLACA **LISA-ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.080 €

FRY-TOP A GAS CROMO DURO

GAMA 900

F-19/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 2.295 €

FS-19/L CR



FRY TOP A GAS DE 1 FUEGO
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 2.031 €

F-29/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 3.600 €

FS-29/L CR



FRY TOP A GAS DE 2 FUEGOS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 10+10 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 3.340 €

FRY-TOP ELECTRICOS GAMA 900

FE-19/L



FRY TOP CON 1 TOMA DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
POTENCIA TOTAL 8 KW 380V
PVP 2.457 €
PVP CROMO DURO 2.914 €

FE-29/L



FRY TOP CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
POTENCIA TOTAL 16 KW 380V
PVP 3.225 €
PVP CROMO DURO 3.800 €

FSE-19/L



FRY TOP CON 1 TOMA DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X290 mm
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
POTENCIA TOTAL 8 KW 380V
PVP 2.184 €
PVP CROMO DURO 2.688 €

FSE-29/L



FRY TOP CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X290 mm
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
POTENCIA TOTAL 16 KW 380V
PVP: 2.940 €
PVP CROMO DURO 3.435 €

SERIE 750



POWER LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-71/M POW	FTG-71/C POW	FTG-71/S POW	FTG-72/M POW
PVP	€	1.805	1.805	2.205	2.830
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15
Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490
Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	7.00	7.00	7.00	14.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.54	0.54	0.54	1.09
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.62	0.62	0.62	1.24
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.85	0.85	0.85	1.69
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.40	0.46
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	55	55	75	96
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	43	43	68	79
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü					
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.				
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–				
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000 40,70 €	–	–	00152000 40,70 €
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte			73600064 100,10 €		73200153 111,10 €
Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt			200 €		195 €
Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt			–		135 €
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf			105 €		210 €
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf			115 €		230 €
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf			115 €		230 €
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			70174000 45 €		2 x 70174000 2 x 45 €/ud.
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			70175000 45 €		2 x 70175000 2 x 45 €/ud.
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)			COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff			–	70316000 185 €	–
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff			–	70317000 185 €	–
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff			–	70318000 185 €	–
Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende				–	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			–	50163000 205 €	–

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



POWER LINE

FTG-72/C POW	FTG-72/S POW	FTG-71/CDM POW	FTG-71/CDC POW	FTG-71/CDS POW	FTG-72/CDM POW	FTG-72/CDC POW	FTG-72/CDS POW
2.830	3.345	2.475	2.475	2.875	3.860	3.860	4.380
800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15	15
750 x 490	750 x 490	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490	750 x 490	750 x 490
2	2	1	1	1	2	2	2
14.00 1.09	14.00 1.09	7.00 0.54	7.00 0.54	7.00 0.54	14.00 1.09	14.00 1.09	14.00 1.09
16.00 1.24	16.00 1.24	8.00 0.62	8.00 0.62	8.00 0.62	16.00 1.24	16.00 1.24	16.00 1.24
16.00 1.69	16.00 1.69	8.00 0.85	8.00 0.85	8.00 0.85	16.00 1.69	16.00 1.69	16.00 1.69
850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100
0.46	0.75	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75
96	122	61	61	86	97	97	124
79	107	51	51	58	80	80	105

1	1	1	1	1	1	1	1
Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil			
Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

-	00152000 40,70 €	-	00152000 40,70 €	-	
73200153 111,10 €		73600064 100,10 €		73200153 111,10 €	
195 €		195 €		205 €	
135 €		-		135 €	
210 €		105 €		210 €	
230 €		115 €		230 €	
230 €		115 €		230 €	
2 x 70174000 2 x 45 €/ud.		73344000 45 €		2 x 73344000 2 x 45 €/ud.	
2 x 70175000 2 x 45 €/ud.		73345000 45 €		2 x 73345000 2 x 45 €/ud.	
2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud.	COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud.
-	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.	-	70316000 185 €	-	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.
-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	-	70317000 185 €	-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.
-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.	-	70318000 185 €	-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.
-	78407000 289,30 €	-	-	-	78407000 289,30 €
-	50163000 205 €	-	50163000 205 €	-	50163000 205 €

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-71/M PRO	FTG-71/C PRO	FTG-71/S PRO	FTG-72/M PRO
PVP	€	2.220	2.220	2.625	3.205
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15
Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490
Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	7.00	7.00	7.00	14.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.54	0.54	0.54	1.09
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.62	0.62	0.62	1.24
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.85	0.85	0.85	1.69
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.40	0.46
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	59	59	75	98
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettototogewicht	kg	50	50	70	81
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü					
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe				
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–				
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000 40,70 €	–	–	00152000 40,70 €
Peto Bib – Dossieret perimetral – Brustplatte		–	73600064 100,10 €	–	73200153 111,10 €
Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt		–	200 €	–	195 €
Placa 50% liso/ranurada – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt		–	–	–	125 €
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf		–	105 €	–	210 €
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf		–	115 €	–	230 €
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf		–	115 €	–	230 €
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–	70174000 45 €	–	2 x 70174000 2 x 45 €/ud.
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–	70175000 45 €	–	2 x 70175000 2 x 45 €/ud.
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		–	COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	–	70316000 185 €	–
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	–	70317000 185 €	–
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	–	70318000 185 €	–
Entrepañó Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	–	50163000 205 €	–

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



PROFESSIONAL LINE

FTG-72/C PRO	FTG-72/S PRO	FTG-71/CDM PRO	FTG-71/CDC PRO	FTG-71/CDS PRO	FTG-72/CDM PRO	FTG-72/CDC PRO	FTG-72/CDS PRO
3.205	3.720	2.755	2.755	3.155	4.255	4.255	4.760
800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15	15
750 x 490	750 x 490	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490	750 x 490	750 x 490
2	2	1	1	1	2	2	2
14.00 1.09	14.00 1.09	7.00 0.54	7.00 0.54	7.00 0.54	14.00 1.09	14.00 1.09	14.00 1.09
16.00 1.24	16.00 1.24	8.00 0.62	8.00 0.62	8.00 0.62	16.00 1.24	16.00 1.24	16.00 1.24
16.00 1.69	16.00 1.69	8.00 0.85	8.00 0.85	8.00 0.85	16.00 1.69	16.00 1.69	16.00 1.69
850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100
0.46	0.75	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75
98	128	83	83	86	136	136	150
81	113	51	51	73	101	101	138

2	2	2	2	2	2	2	2
Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn		Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil					
Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

-	00152000 40,70 €	-	00152000 40,70 €	-	
73200153 111,10 €		73600064 100,10 €		73200153 111,10 €	
195 €		200 €		185 €	
125 €		-		130 €	
210 €		105 €		210 €	
230 €		115 €		230 €	
230 €		115 €		230 €	
2 x 70174000 2 x 45 €/ud.		73344000 45 €		2 x 73344000 2 x 45 €/ud.	
2 x 70175000 2 x 45 €/ud.		73345000 45 €		2 x 73345000 2 x 45 €/ud.	
2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud.	COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud.
-	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.	-	70316000 185 €	-	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.
-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	-	70317000 185 €	-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.
-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.	-	70318000 185 €	-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.
-	78407000 289,30 €	-	-	-	78407000 289,30 €
-	50163000 205 €	-	50163000 205 €	-	50163000 205 €

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTE-71/M PRO	FTE-71/C PRO	FTE-71/S PRO	FTE-72/M PRO
PVP	€	2.915	2.915	3.345	4.275
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15
Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490
Resistencias – Electric elements – Résistances – Widerstände	nº x kw	3 x 1.70	3 x 1.70	3 x 1.70	6 x 1.70
Potencia – Power – Puissance – Potenz	kw	5.10	5.10	5.10	10.20
Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.40	0.46
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	59	59	75	98
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	50	50	70	81
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü					
Remate de chimenea – Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–				
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/Fettauffangschale	–				
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000 40,70 €	–		00152000 40,70 €
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung			220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.
Peto Bib – Dossieret perimetral – Brustplatte			73600064 100,10 €		73200153 111,10 €
Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt			200 €		195 €
Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt			–		125 €
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf			105 €		210 €
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf			115 €		230 €
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf			115 €		230 €
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			68332000 45 €		2 x 68332000 2 x 45 €/ud.
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			68333000 45 €		2 x 68333000 2 x 45 €/ud.
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)			COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff			–	70316000 185 €	–
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff			–	70317000 185 €	–
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff			–	70318000 185 €	–
Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende				–	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			–	50163000 205 €	–

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



PROFESSIONAL LINE

FTE-72/C PRO	FTE-72/S PRO	FTE-71/CDM PRO	FTE-71/CDC PRO	FTE-71/CDS PRO	FTE-72/CDM PRO	FTE-72/CDC PRO	FTE-72/CDS PRO
4.275	4.835	3.210	3.210	3.765	4.440	4.440	5.005
800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15	15
750 x 490	750 x 490	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490	750 x 490	750 x 490
6 x 1.70	6 x 1.70	3 x 1.70	3 x 1.70	3 x 1.70	6 x 1.70	6 x 1.70	6 x 1.70
10.20	10.20	5.10	5.10	5.10	10.20	10.20	10.20
380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.
850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100
0.46	0.75	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75
98	128	83	83	86	136	136	150
81	113	51	51	73	101	101	138
2	2	2	2	2	2	2	2
Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat							
-	-	00152000 40,70 €	-	-	00152000 40,70 €	-	-
220V. III + T 50-60 hz.	220V. III + T 50-60 hz.	220V. III + T 50-60 hz.	220V. III + T 50-60 hz.	220V. III + T 50-60 hz.	220V. III + T 50-60 hz.	220V. III + T 50-60 hz.	220V. III + T 50-60 hz.
73200153 111,10 €	73200153 111,10 €	73600064 100,10 €	73600064 100,10 €	73200153 111,10 €	73200153 111,10 €	73200153 111,10 €	73200153 111,10 €
195 €	195 €	200 €	200 €	185 €	185 €	185 €	185 €
125 €	125 €	-	-	130 €	130 €	130 €	130 €
210 €	210 €	105 €	105 €	210 €	210 €	210 €	210 €
230 €	230 €	115 €	115 €	230 €	230 €	230 €	230 €
230 €	230 €	115 €	115 €	230 €	230 €	230 €	230 €
2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	68332000 45 €	68332000 45 €	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.
2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	68333000 45 €	68333000 45 €	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.
2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud.	COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud.	2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud.
-	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.	-	70316000 185 €	-	-	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.
-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	-	70317000 185 €	-	-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.
-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.	-	70318000 185 €	-	-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.
-	78407000 289,30 €	-	-	-	-	78407000 289,30 €	78407000 289,30 €
-	50163000 205 €	-	50163000 205 €	-	-	50163000 205 €	50163000 205 €

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SERIE 900



POWER LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-91/M POW	FTG-91/C POW	FTG-91/S POW	FTG-92/M POW
PVP	€	1.950	1.950	2.230	3.070
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15
Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640
Queadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	9.50	9.50	9.50	18.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.73	0.73	0.73	1.40
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.81	0.81	0.81	1.64
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00
	GN Nm ² /h – 20 mbar	1.11	1.11	1.11	2.22
Dimensiones embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m ³	0.29	0.29	0.48	0.52
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	67	67	90	116
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettototogewicht	kg	54	54	80	97
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras – Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemüse	iconos				
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.				
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–				
Queadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000 40,70 €		–	00152000 40,70 €
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte			73600064 100,10 €		73200153 111,10 €
Placa 100% ranurada – Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt			205 €		200 €
Placa 50% liso/ranurada – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt			–		135 €
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf			105 €		210 €
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf			115 €		230 €
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf			115 €		230 €
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Gold ene Befehls und Signalgebung-Kit			70174000 45 €		2 × 70174000 2 × 45 €/ud.
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			70175000 45 €		2 × 70175000 2 × 45 €/ud.
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)			COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud.
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff			–	70316000 185 €	–
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff			–	70317000 185 €	–
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff			–	70318000 185 €	–
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende				–	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			–	50163000 205 €	–

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



POWER LINE

FTG-92/C POW	FTG-92/S POW	FTG-91/CDM POW	FTG-91/CDC POW	FTG-91/CDS POW	FTG-92/CDM POW	FTG-92/CDC POW	FTG-92/CDS POW
3.070	3.635	2.750	2.750	3.175	4.520	4.520	5.075
800 x 900 x 280	800 x 900 x 900	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15	15
750 x 640	750 x 640	355 x 640	355 x 640	355 x 640	750 x 640	750 x 640	750 x 640
2	2	1	1	1	2	2	2
18.00 1.40	18.00 1.40	9.50 0.73	9.50 0.73	9.50 0.73	18.00 1.40	18.00 1.40	18.00 1.40
21.00 1.64	21.00 1.64	10.50 0.81	10.50 0.81	10.50 0.81	21.00 1.64	21.00 1.64	21.00 1.64
21.00 2.22	21.00 2.22	10.50 1.11	10.50 1.11	10.50 1.11	21.00 2.22	21.00 2.22	21.00 2.22
850 x 950 x 650	840 x 950 x 1.090	940 x 450 x 690	940 x 450 x 690	950 x 450 x 1.120	850 x 950 x 650	850 x 950 x 650	840 x 950 x 1.090
0.52	0.87	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87
116	152	90	90	98	116	116	182
97	130	59	59	95	99	99	130

2	2	2	2	2	2	2	2
Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil			
Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

-	00152000 40,70 €	-	00152000 40,70 €	-
73200153 111,10 €		73600064 100,10 €		73200153 111,10 €
200 €		195 €		175 €
135 €		-		120 €
210 €		105 €		210 €
230 €		115 €		230 €
230 €		115 €		230 €
2 x 70174000 2 x 45 €/ud.		73344000 45 €		2 x 73344000 2 x 45 €/ud.
2 x 70175000 2 x 45 €/ud.		73345000 45 €		2 x 73345000 2 x 45 €/ud.
2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud.	COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.
-	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.	-	70316000 185 €	-
-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	-	70317000 185 €	-
-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.	-	70318000 185 €	-
-	70412000 303,60 €		-	70412000 303,60 €
-	50163000 205 €	-	50163000 205 €	-

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-91/M PRO	FTG-91/C PRO	FTG-91/S PRO	FTG-92/M PRO
PVP	€	2.335	2.335	2.775	3.510
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15
Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640
Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	9.50	9.50	9.50	18.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.73	0.73	0.73	1.40
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.81	0.81	0.81	1.64
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	1.11	1.11	1.11	2.22
Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.29	0.48	0.52
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	72	72	93	121
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettototogewicht	kg	59	59	78	101
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü	iconos				
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe				
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la température – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinnet à gaz – Gashahn			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–				
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000 40,70 €	–	–	00152000 40,70 €
Peto Bib – Dossieret perimetral – Brustplatte			73600064 100,10 €		73200153 111,10 €
Placa 100% ranurada – Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt			205 €		200 €
Placa 50% liso/ranurada – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt			–		140 €
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf			105 €		210 €
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf			115 €		230 €
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf			115 €		230 €
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			70174000 45 €		2 × 70174000 2 × 45 €/ud.
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			70175000 45 €		2 × 70175000 2 × 45 €/ud.
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)			COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud.
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff			–	70316000 185 €	–
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff			–	70317000 185 €	–
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff			–	70318000 185 €	–
Entrepiano Inner shelf – Trumeau – Decorblende				–	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			–	50163000 205 €	–

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



PROFESSIONAL LINE

FTG-92/C PRO	FTG-92/S PRO	FTG-91/CDM PRO	FTG-91/CDC PRO	FTG-91/CDS PRO	FTG-92/CDM PRO	FTG-92/CDC PRO	FTG-92/CDS PRO
3.510	4.080	3.045	3.045	3.480	4.900	4.900	5.470
800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15	15
750 × 640	750 × 640	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640
2	2	1	1	1	2	2	2
18.00 1.40	18.00 1.40	9.50 0.73	9.50 0.73	9.50 0.73	18.00 1.40	18.00 1.40	18.00 1.40
21.00 1.64	21.00 1.64	10.50 0.81	10.50 0.81	10.50 0.81	21.00 1.64	21.00 1.64	21.00 1.64
21.00 2.22	21.00 2.22	10.50 1.11	10.50 1.11	10.50 1.11	21.00 2.22	21.00 2.22	21.00 2.22
850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
0.52	0.87	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87
121	155	90	90	101	163	163	174
101	135	59	59	79	116	116	136
2	2	2	2	2	2	2	2
Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn		Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil					
Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
-		00152000 40,70 €	-		00152000 40,70 €	-	
73200153 111,10 €			73600064 100,10 €			73200153 111,10 €	
200 €			210 €			205 €	
140 €			-			130 €	
210 €			105 €			210 €	
230 €			115 €			230 €	
230 €			115 €			230 €	
2 × 70174000 2 × 45 €/ud.			70174000 45 €			2 × 70174000 2 × 45 €/ud.	
2 × 70175000 2 × 45 €/ud.			70175000 45 €			2 × 70175000 2 × 45 €/ud.	
2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud.	2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.	COLOR01 79,20 €		COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud.		2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.
-	2 × 70316000 2 × 185 €	-		70316000 185 €	-		2 × 70316000 2 × 185 €
-	2 × 70317000 2 × 185 €	-		70317000 185 €	-		2 × 70317000 2 × 185 €
-	2 × 70318000 2 × 185 €	-		70318000 185 €	-		2 × 70318000 2 × 185 €
-	70412000 303,60 €			-			70412000 303,60 €
-	50163000 205 €			50163000 205 €			50163000 205 €

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTE-91/M PRO	FTE-91/C PRO	FTE-91/S PRO	FTE-92/M PRO	FTE-92/C PRO
PVP	€	3.015	3.015	3.445	4.375	4.375
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15	15
Superficie útil plac – Usefull área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640
Resistencias – Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	3 × 2.20	3 × 2.20	3 × 2.20	6 × 2.20	6 × 2.20
Potencia – Power – Puissance – Potenz	kw	6.60	6.60	6.60	13.20	13.20
Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.
Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	72	72	98	133	133
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	60	60	83	120	120
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details						
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü	iconos					
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	-					
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	-	Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat				
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	-					
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler						
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000 40,70 €	-		00152000 40,70 €	-
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung			220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.	
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte			73600064 100,10 €		73200153 111,10 €	
Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt			205 €		200 €	
Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt			-		140 €	
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf			105 €		210 €	
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf			115 €		230 €	
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf			115 €		230 €	
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			68332000 45 €		2 × 68332000 2 × 45 €/ud.	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			68333000 45 €		2 × 68333000 2 × 45 €/ud	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01 79,20 €		COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud.	
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff			-	70316000 185 €	-	
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff			-	70317000 185 €	-	
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff			-	70318000 185 €	-	
Entrepañó Inner shelf – Trumeau – Decorblende				-		
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			-	50163000 205 €	-	

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



PROFESSIONAL LINE

FTE-92/S PRO	FTE-91/CDM PRO	FTE-91/CDC PRO	FTE-91/CDS PRO	FTE-92/CDM PRO	FTE-92/CDC PRO	FTE-92/CDS PRO
4.935	3.310	3.310	3.865	4.540	4.540	5.105
800 x 900 x 900	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15
750 x 640	355 x 640	355 x 640	355 x 640	750 x 640	750 x 640	750 x 640
6 x 2.20	3 x 2.20	3 x 2.20	3 x 2.20	6 x 2.20	6 x 2.20	6 x 2.20
13.20	6.60	6.60	6.60	13.20	13.20	13.20
380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.
840 x 950 x 1.090	940 x 450 x 690	940 x 450 x 690	950 x 450 x 1.120	850 x 950 x 650	850 x 950 x 650	840 x 950 x 1.090
0.87	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87
159	95	95	99	163	163	182
141	72	72	90	130	130	150
2	2	2	2	2	2	2
Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat						
-	00152000 40,70 €	-	-	00152000 40,70 €	-	-
220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.			220V. III + T 50-60 hz.	
73200153 111,10 €		73600064 100,10 €			73200153 111,10 €	
200 €		210 €			205 €	
140 €		-			130 €	
210 €		105 €			210 €	
230 €		115 €			230 €	
230 €		115 €			230 €	
2 x 68332000 2 x 45 €/ud.		68332000 45 €			2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	
2 x 68333000 2 x 45 €/ud.		68333000 45 €			2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	
2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud.	COLOR01 79,20 €		COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud.		2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud.
2 x 70316000 2 x 185 €/ud.	-		70316000 185 €	-		2 x 70316000 2 x 185 €/ud.
2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	-		70317000 185 €	-		2 x 70317000 2 x 185 €/ud.
2 x 70318000 2 x 185 €/ud.	-		70318000 185 €	-		2 x 70318000 2 x 185 €/ud.
70412000 303,60 €			-			70412000 303,60 €
50163000 205 €	-		50163000 205 €	-		50163000 205 €

FRY-TOP A GAS SERIE SNACK



FGL-1



FGL-2



FGL-1 C



FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m3/h)		
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	885
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	1.113
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.511
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.840

C = LISA CROMO DURO

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

FGL-1
FGL-1 C

330 598

FGL-2
FGL-2 C

660 598

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

Características

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



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.