



SERIE 600



cocinas gas	46
cocinas BASIC	48
cocinas eléctricas	50
Cookers Fourneaux	
fry-top	52
fry-top fry-top	
freidoras	54
fryers friteuses	
barbacoas	58
chargrill barbecue	
muebles neutros	59
neutral furniture meubles neutres	
cuecepasta	60
pasta cooker cuisneur à pâtes	
mantenedor de fritos	62
fried food warmer outils pour friture	
paellero	63
paella burner poêle à paella	
accesorios	124
accessories accessoires	



S.600 cocinas • cookers • cuisines



Características Generales

- La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.
- El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina.
- La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.
- De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...
- Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

- Il s'agit d'une invention concernant un système d'élévation du plan de travail dans les machines de cuisson industrielles. L'objectif est celui de maintenir la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans pour cela empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.
- Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est pliable, les chambres à air sont flexibles et adaptés à tout moment au mouvement du plan de travail.
- Le plan de travail reste ainsi étanche (plus propre), pour toute réparation ou entretien de la machine. Nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur avec des bonnes conditions de visibilité et espace. Nous pouvons remplacer sans difficulté des injecteurs, des thermocouples, des robinets de gaz, brûleurs, brûleurs pilotes....
- Les modèles BASIC n'incluent pas ce système d'élévation.





• C3F600H



Características Generales

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

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Included lifting system of the worktop for its maintenance or repair.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter casseroles.
- Weatherstripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable stainless steel legs in height.
- Gastronorm 1/1 oven.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimension: 570x495x317h mm.

Caractéristiques Générales



- Brûleurs supérieures à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill du four amovible et anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Il s'agit notamment d'un système de levage du plan de travail pour son entretien ou réparation.
- Guides du four facilement démontables pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de cheminée pour faciliter l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Four Gastronorm 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x497x317h mm.

• accesorios • en pag. 124





cocinas • cookers • cuisines



sobremesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
C2F600S	 2 fuegos sobremesa 2 burners top 2 brûleurs de table	 8,5 kw	800x600x345 mm.	35 Kg.	15,3 KW	13.158
C3F600S	 3 fuegos sobremesa 3 burners top 3 brûleurs de table	 6,8 kw	1200x600x345 mm.	49 Kg.	22,1 KW	19.006

estante

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

con HORNO

C2F600H	 2 fuegos + horno 2 burners + oven 2 brûleurs + four	 8,5 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	21,1 KW	18.146
		 HORNO 5,8 kw				
C3F600H	 3 fuegos + horno 3 burners + oven 3 brûleurs + four	 6,8 kw	1200x600x880 mm.	102 Kg.	27,9 KW	23.994
		 HORNO 5,8 kw				

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



quemador • ver en **accesorios** • pag. 124

110003777 Quemador 6,8 a 8,5 kW



• CB4F600E

Características Generales

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

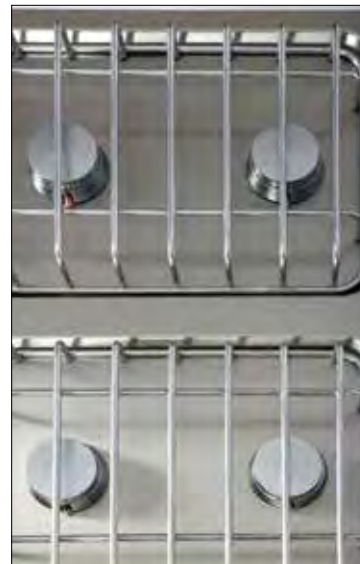
General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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








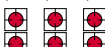

• accesorios • en pag. 124










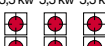



cocinas BASIC • cookers BASIC • cuisine BASIC

sobremesa






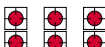


referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CB2F600S	 2 fuegos sobremesa 2 burners top 2 brûleurs de table	5,5 kw  5,5 kw	400x600x335 mm.	21 Kg.	 11 KW	9.460
CB4F600S	 4 fuegos sobremesa 4 burners top 4 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw	800x600x335 mm.	35 Kg.	 22 KW	18.920
CB6F600S	 6 fuegos sobremesa 6 burners top 6 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x600x335 mm.	48 Kg.	 33 KW	28.380

estante

CB2F600E	 2 fuegos estante 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	5,5 kw  5,5 kw	400x600x880 mm.	37 Kg.	 11 KW	9.460
CB4F600E	 4 fuegos estante 4 burners shelf 4 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw	800x600x880 mm.	57 Kg.	 22 KW	18.920
CB6F600E	 6 fuegos estante 6 burners shelf 6 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x600x880 mm.	78 Kg.	 33 KW	28.380






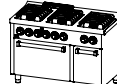
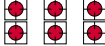



con HORNO



CB4F600H	 4 fuegos + horno 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw  HORNO 5,8 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	 27,8 KW	23.908
CB6F600H	 6 fuegos + horno 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  HORNO 5,8 kw	1200x600x880 mm.	103 Kg.	 38,8 KW	33.368

con HORNO



CB4F600HE	 4 fuegos+horno Eléctr. 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw  HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	 22 KW  3,5 kW / 380 V 3 + N	18.920
CB6F600HE	 6 fuegos+horno Eléctr. 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	1200x600x880 mm.	100 Kg.	 33 KW  3,5 kW/380 V 3 + N	28.380

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



• CE2P600S

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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











• **accesorios** • en pag. 124











⚡ cocinas eléctricas • electric cookers • cuisine électrique

sobremesa







referencia	descripción	placas	medidas A/P/H	peso	potencia
CE2P600S	 2 Placas sobremesa 2 electric plate top 2 Plaques de table	2 kw  1 kw 	400x600x335 mm.	21 Kg.	⚡ 3 KW/230 V
CE4P600S	 4 Placas sobremesa 4 electric plate top 4 Plaques de table	2 kw 1 kw   1 kw 2 kw  	800x600x335 mm.	32 Kg.	⚡ 6 KW/380 V 3 + N

estantes

CE2P600E	 2 Placas estante 2 electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2 kw  1 kw 	400x600x880 mm.	37 Kg.	⚡ 3 KW/230 V
CE4P600E	 4 Placas estante 4 electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2 kw 1 kw   1 kw 2 kw  	800x600x880 mm.	57 Kg.	⚡ 6 KW/380 V 3 + N

con HORNO



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





● FT6008E

● **accesorios** ● en pag. 124

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.
- 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.

- 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:
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
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
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
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

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
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
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
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

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano

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

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
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
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
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
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

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
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
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
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



● FDG8L600S

Características Generales

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

General Characteristics

- Made of stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and flame protected pilot.
- The baskets are of the highest quality.
- Stainless steel legs adjustable in height.
- Temperature regulation from 110°C to 190°C.
- Stainless steel tanks AISI 304 with cold zone.
- High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl.
- Safety thermostat 230°C against excessive oil temperatures.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Includes standard doors. AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm. thick.
- Emptying tap. Table-top models include detachable emptying tube.





Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégé.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur.
- Régulation de la température de 110°C à 190°C.
- Réservoirs en acier inox AISI 304 avec zone froide.
- Épargne énergétique, chauffage via des tubes de transmission à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité à 230°C pour les hautes températures d'huile.
- Les modèles d'étagères intègrent un filtre de l'huile dans chaque référence.
- Il inclus des portes standard.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Robinet de vidange. Les modèles sur table comprennent un tube de vidange amovible.







freidoras 8 litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

sobremesa

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
FDG8L600S	 Freidora 8 L sobrem. Fryer 8 L top Friteuse 8 L de table	Si	400x600x490 mm.	30 Kg.	 7,7 KW	6.622
FDG8L8L600S	 Freidora 8 L + 8 L sobrem. Fryer 8 L + 8 L top Friteuse 8 L + 8 L de table	Si	800x600x490 mm.	55 Kg.	 15,4 KW	13.244

estante

FDG8L600E	 Freidora 8 L estante Fryer 8 L shelf Friteuse 8 L sur étagère	Si	400x600x1022 mm.	55 Kg.	 7,7 KW	6.622
FDG8L8L600E	 Freidora 8 L + 8 L estante Fryer 8 L + 8 L shelf Friteuse 8 L + 8 L sur étagère	Si	800x600x1022 mm.	90 Kg.	 15,4 KW	13.244

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



cestas y soportes

110005146	Cesta 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	100 €
110005147	Soporte cesta FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	65 €

• **accesorios** • en pag. 124





• FD10LTRIF600E



cestas y soportes

110005146	Cesta 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	95 €
110005147	Soporte cesta FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	60 €

• **accesorios** • en pag. 124

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Incluye puertas de serie.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Resettable safety thermostat 230°C of 20A.
- Emptying tap. Build on Stainless Steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic led pilots, orange indicator of operation of the resistance, red light indicator of failure in the thermostat, green indicator light for good connection.
- Head removable for easy cleaning.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Table top models include tube detachable emptying system.
- All models have double 40A contactors.
- Includes standard doors.
- The baskets are of the highest quality.
- Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Stainless Steel adjustable legs.









Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sûreté réarmable 230°C de 20A. Robinet de vidange.
- Fabriqué en acier inox. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable poli. Lumières LED métalliques, voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant lumineux vert indique une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles d'étagères intègrent un filtre de l'huile dans chaque référence.
- Les modèles de table de bureau comprennent un tube avec un système de vidange amovible.
- Tous les modèles sont équipés d'un double contacteur 40A.
- Les portes sont de série.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur.











 freidoras 10 litros • fryers 10 L • friteuses 10 L









alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10L600S		Freidora 10 L sobremesa Fryer 10 L top Friteuse 10 L de table	Si	400x600x510 mm.	30 Kg.	 6 KW/230 V
FD10L10L600S		Freidora 10 L + 10 L sobremesa Fryer 10 L + 10 L top Friteuse 10 L + 10 L de table	Si	800x600x510 mm.	52 Kg.	 6 + 6 KW/230 V
FD10L600E		Freidora 10 L estante Fryer 10 L shelf Friteuse 10 L sur étagère	Si	400x600x1042 mm.	51 Kg.	 6 KW/230 V
FD10L10L600E		Freidora 10 L + 10 L estante Fryer 10 L + 10 L shelf Friteuse 10 L + 10 L sur étagère	Si	800x600x1042 mm.	89 Kg.	 6 + 6 KW/230 V

trifásica 6

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10LTRIF600S		Freidora 10 L Trif. 6 sobremesa Fryer 10 L three-phase 6 top Friteuse 10 L de table triphasé 6	Si	400x600x510 mm.	30 Kg.	 6 KW/380 V 3 + N
FD10L10LTRIF600S		Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 6	Si	800x600x510 mm.	52 Kg.	 6 + 6 KW/380 V 3 + N
FD10LTRIF600E		Freidora 10 L Trif. 6 estante Fryer 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 6	Si	400x600x1042 mm.	51 Kg.	 6 KW/380 V 3 + N
FD10L10LTRIF600E		Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 6	Si	800x600x1042 mm.	89 Kg.	 6 + 6 KW/380 V 3 + N

trifásica 9

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10LTRIF9600S		Freidora 10 L Trif. 9 sobremesa Fryer 10 L three-phase 9 top Friteuse 10 L de table triphasé 9	Si	400x600x510 mm.	30 Kg.	 9 KW/380 V 3 + N
FD10L10LTRIF9600S		Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 9	Si	800x600x510 mm.	52 Kg.	 9 + 9 KW/380 V 3 + N
FD10LTRIF9600E		Freidora 10 L Trif. 9 estante Fryer 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 9	Si	400x600x1042 mm.	51 Kg.	 9 KW/380 V 3 + N
FD10L10LTRIF9600E		Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 9	Si	800x600x1042 mm.	89 Kg.	 9 + 9 KW/380 V 3 + N



● B6008E

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Briquetas incluidas.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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







opción parrillas palillería • accesorios • en pag. 124







• accesorios • en pag.124

sobremesa

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
B6006S	 Barbacoa 600 sobremesa Chargrill 600 top Barbecue de table 600	600x600x410 mm.	42 Kg.	 15,2 KW	13.072
B6008S	 Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue de table 800	800x600x410 mm.	54 Kg.	 16,6 KW	14,276

estante

B6006E	 Barbacoa 600 estante Chargrill 600 shelf Barbecue sur étagère 600	600x600x945 mm.	61 Kg.	 15,2 KW	13.072
B6008E	 Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue sur étagère 800	800x600x945 mm.	76 Kg.	 16,6 KW	14,276

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



• CN6004E



Características Generales

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

General Characteristics

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





Caractéristiques Générales

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





• **accesorios** • en pag. 124

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso
CN6004S		M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	Si	400x600x325 mm.	20 Kg.
CNS6004S		M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	No	400x600x325 mm.	15 Kg.
CN6008S		M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	Si	800x600x325 mm.	34 Kg.
CNS6008S		M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	No	800x600x325 mm.	23 Kg.

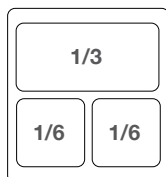
estante

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

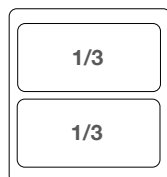


● CPG25L600E

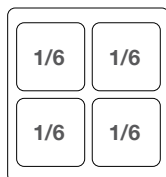
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 80 €

Características Generales comunes

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

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

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

General Characteristics

- Allows fast cooking of foods.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316. Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain.
- Operating temperature from 0°C to 99°C.
- Stainless Steel adjustable legs.
- Standard doors included.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Baskets included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and two baskets GN1/6 (140x140x200h). Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.

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

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

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage inclus.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du reservoir.
- Drainage connectable aux égouts. Il a des filtres dans des drains.
- Temperature de fonctionnement de 0-99 ° C.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec 1,5 mm. d'épaisseur.



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

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

• accesorios • en pag. 124





cuecepasta • pasta cooker • cuiseur à pâtes

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

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

cuecepasta • pasta cooker • cuiseur à pâtes

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
CPE25L600E	 Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes sur étagère 25 L	400x600x880 mm.	42 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
CPE25L25L600E	 Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à sur étagère 25 L + 25 L	800x600x880 mm.	73 Kg.	12 KW/380 V 3 + N





• MF6004S

Características Generales

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

General Characteristics





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

Caractéristiques Générales

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



• **accesorios** • en pag. 124

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



• PLL6006E

• **accesorios** • en pag. 124

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en acero inoxidable.
- Ø quemador 270 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics



- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made of stainless steel
- Burner diameter 270 mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Diamètre du brûleur 270 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



paellero • paella burner • poêle à paella

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
PLL6006S	 Paellero sobrem. 600 Paella burner top 600 Poêle à paella de table 600	● 16 KW Ø 270 mm.	600x600x330 mm.	28 Kg.	● 16 KW	13.760
PLL6006E	 Paellero estante 600 Paella burner shelf 600 Poêle à paella sur étagère 600	● 16 KW Ø 270 mm.	600x600x875 mm.	50 Kg.	● 16 KW	13.760

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