

Cocinas Modulares

Una gama de cocinas con infinitas posibilidades y combinaciones, capaces de satisfacer desde las necesidades de cocinas más compactas en espacios reducidos, hasta cocinas de gran formato con una gran capacidad de producción.

Sistema de unión ente módulos

Perfecta alineación entre módulos para un diseño uniforme y fácil limpieza.

Accesorios

Gran variedad, completando las posibilidades y usos que ofrece cada módulo.



Hornos

Posibilidad de incorporar hornos estándar en todas las series, y hornos HG en serie 900. Calor directo o convección.

Puertas

Embutidas de una pieza para completar los módulos con soporte.

Cocina Puente

Configuración puente con módulos suspendidos de hasta 2,4 metros.

Limpeza

Versátil

Soluciones

Robustez



Nuevos Mandos

Soluciones para diferentes
SERIES

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Encimeras

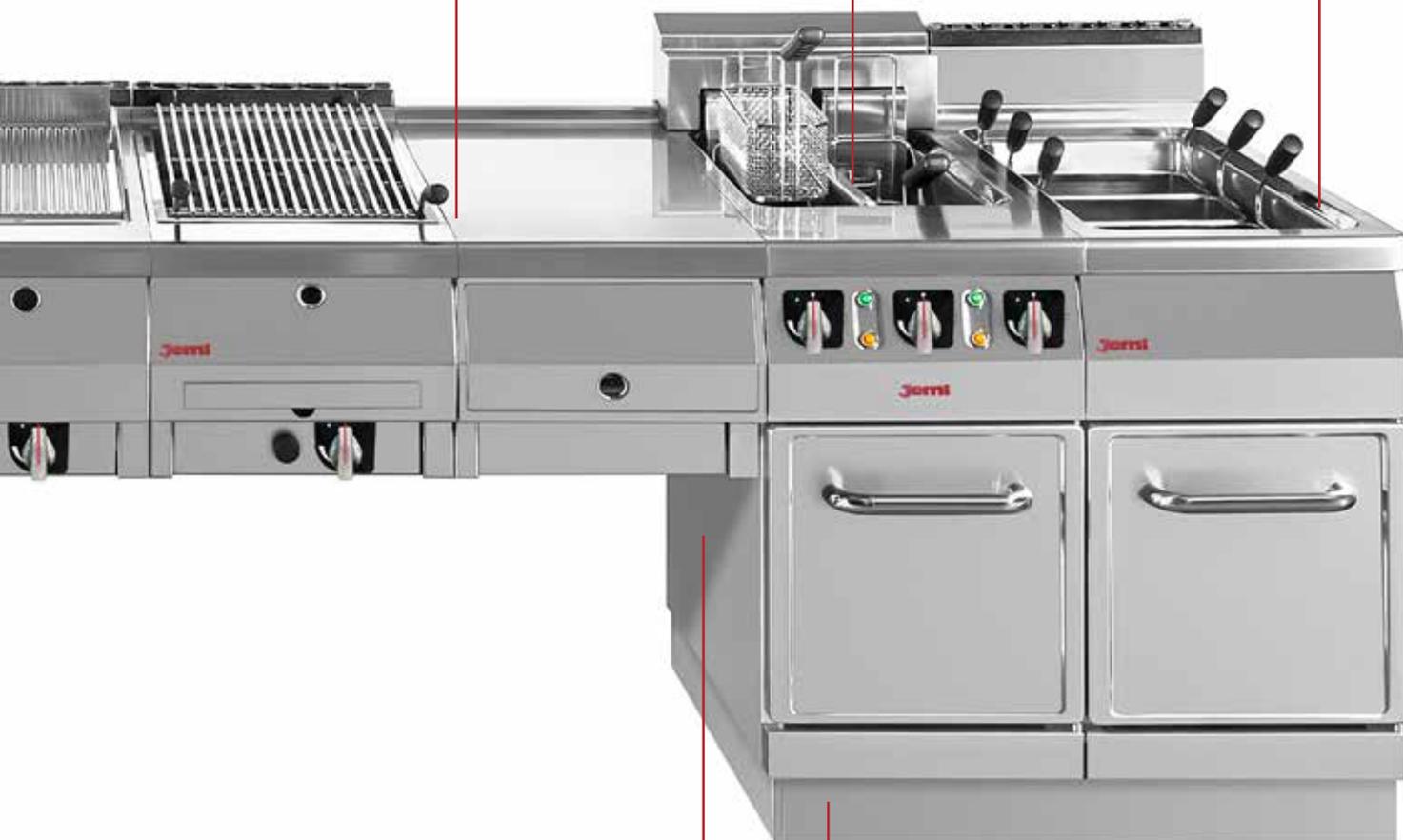
Desde 1,5 mm a 3 mm de espesor dependiendo de la serie.

Cubas embutidas

Cubas embutidas de una pieza en acero inoxidable de AISI 316.

Borde higiénico

Elementos perfectamente soldados al plano de trabajo.



Estructura

Toda la estructura interna fabricada en acero inoxidable AISI 304.

Zócalo embellecedor

Diseño en bloque, evita que la suciedad se acumule debajo de los módulos.

MODULOS

Ancho de:

- 400 mm
- 800 mm
- 1200 mm

TIPO

Para:

- Sobremesa
- Con Soporte
- Con Horno

FORMATO

Conjuntos:

- Mural
- Central
- Suspendida

Cocina a gas

La cocina por excelencia, potente, robusta y versátil. Ofrece múltiples modos de utilización y cocciones. Diferentes anchos de módulos en cada serie, adaptados a la necesidad de fuegos, y con opción de horno, soporte o sobremesa.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Chef
Cuba de agua

Versión Chef
S750 EV
S900 EV
S1000 EV



Quemadores

Fundición especial, corona de doble llama auto-estabilizada.
Extraíbles para una fácil limpieza.
Protector piloto y termopar para evitar derrames de suciedad.

Frontal

Frontal ergonómico para un buen manejo de los mandos.
Diseño con función de protección de los mandos.
Cajón recoge grasas para una fácil limpieza.

Serie Chef

Cuba de agua recoge grasas impidiendo que la suciedad se quede pegada.
Provista de entrada y desagüe de agua.

Limpieza

Todos los elementos son extraíbles para una fácil limpieza.
Bateas recoge grasas con protección de piloto y termopar.
Parrillas supletorias para ollas y sartenes de pequeño tamaño.



Hornos

Disponibles en todas las series en versión a gas o eléctrico.



Construcción

Guías embutidas con 60 mm de separación y cantos redondeados para una fácil limpieza y deslizamiento de las bandejas. Cámara de cocción en acero inoxidable.

Base quemador

Base de hierro fundido para una buena transmisión y retención del calor.





Características

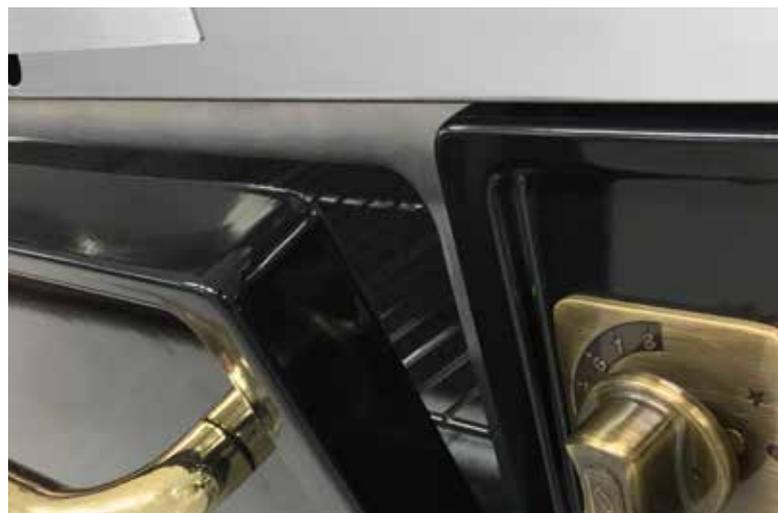
- Capacidad 4 Bandejas GN 1/1 o 4 de 530 x 600 mm.
- Distancia entre guías 60 mm.
- Versión a Gas : Potencia de 5 kW con encendido piezoeléctrico.
- Versión eléctrica: Potencia de 6 kW configurado con una resistencia arriba y otra abajo pudiendo utilizar una o ambas a la vez.
- Modelo estático, sin circulación de aire forzado.
- Modelo Ventilado a Convección, dotado de un ventilador que se puede usar a voluntad para homogeneizar la temperatura en la cámara de cocción y acelerar el tiempo de cocción.

Tipos de Horno

- Estandar: 530 x 750 x 330 mm
- HG: 735 x 750 x 330 mm

Cool Down

Punto de fijación para mantener la puerta entreabierta. Evitamos la acumulación excesiva de vapor y refrigeramos la cámara de cocción.



S 600 MODULAR

Cocinas a gas

260 mm Sobremesa	400 mm S612 S615	800 mm S625	1200 mm S631
	7,4 Kw 8,4 Kw	15,70 Kw	23 Kw
Soporte	T612 T615	T625	T631
	7,4 Kw 8,4 Kw	15,7 Kw	23 Kw
850 mm			
	850 mm Soporte + Horno	625	631
850 mm	7,4 Kw 8,4 Kw	19,5 Kw	26,8 Kw

Planchas Fry Top a gas

260 mm Sobremesa	400 mm SFRT60	800 mm SFRT62	Tipos de plancha - Lisa - Lisa Cromo duro - Ranurada - Ranurada Cromo duro - 1/2 Ranurada - 1/2 Ranurada Cromo Duro
	8 Kw	16 Kw	
Soporte	FRT60	FRT62	
	8 Kw	16 Kw	
850 mm			
	850 mm Soporte + Horno	FRT62H	
850 mm	8 Kw	20 Kw	

Cocinas a gas Efficient Line

260 mm Sobremesa	400 mm S604	800 mm S614
	10,2 Kw	20,4 Kw
Soporte	T702	T704
	10,2 Kw	20,4 Kw
850 mm		
	850 mm Soporte + Horno	614
850 mm	10,2 Kw	25 Kw

Planchas Fry Top eléctricas

260 mm Sobremesa	400 mm SFRTE60	800 mm SFRTE62	Tipos de plancha - Lisa - Lisa Cromo duro - Ranurada - Ranurada Cromo duro - 1/2 Ranurada - 1/2 Ranurada Cromo Duro
	4,8 Kw	9,6 Kw	
Soporte	FRTE60	FRTE62	
	4,8 Kw	9,6 Kw	
850 mm			
	850 mm Soporte + Horno	FRTE62H	
850 mm	4,8 Kw	15,6 Kw	

Cocinas Eléctricas

260 mm Sobremesa	400 mm S602E	800 mm S614E
	4,6 Kw	8,6 Kw
Soporte	T602E	T614E
	4,6 Kw	8,6 Kw
850 mm		
	850 mm Soporte + Horno	614E
850 mm	4,6 Kw	14,6 Kw

Vitrocerámica

260 mm Sobremesa	400 mm S60V
	2,1 Kw
Soporte	T60V
	2,1 Kw
850 mm	
	850 mm Soporte + Horno
850 mm	2,1 Kw

Inducción

260 mm Sobremesa	400 mm S60IN	400 mm S60WIN Wok
	3,5 Kw	
Soporte	T60IN	T60WIN Wok
	3,5 Kw	3,5 Kw / 5 Kw (GP)
850 mm		
	850 mm Soporte + Horno	
850 mm	3,5 Kw	

S 600 MODULAR

Freidoras Eléctricas

380 mm Sobremesa	400 mm SFRE8  ⚡ 3,6 Kw	400 mm SFRE8GP  ⚡ 5 Kw
Soporte	FRE8  ⚡ 3,6 Kw	FRE8GP  ⚡ 5 Kw
850 mm		

Wok a Gas

260 mm Sobremesa	400 mm S615W  🔥 8,4 Kw
Soporte	T615W  🔥 8,4 Kw
850 mm	

Hornos

Soporte	800 mm H6  🔥 3,84 Kw
700 mm	H6E  ⚡ 6 Kw

Parrillas Agua a Gas

380 mm Sobremesa	400 mm SPG60  🔥 7 Kw	800 mm SPG60/2  🔥 14 Kw
Soporte	PG60  🔥 7 Kw	PG60/2  🔥 14 Kw
850 mm		

Contenedores

260 mm Sobremesa	400 mm SC60 	400 mm SCI60  ⚡ 0,8 Kw
Soporte	C60  850 mm	CI60  Soporte 1210 mm ⚡ 0,8 Kw

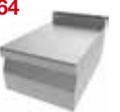
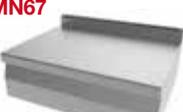
Soportes

Soporte	400 mm S61  520 mm
Soporte	800 mm S62  520 mm
Soporte	1200 mm S63  520 mm

Parrillas Piedra Volcánica

380 mm Sobremesa	400 mm SPLG60  🔥 7 Kw	800 mm SPLG60/2  🔥 14 Kw
Soporte	PLG60  850 mm 🔥 7 Kw	PLG60/2  850 mm 🔥 14 Kw

Muebles neutros

260 mm Sobremesa	400 mm SMN64  Soporte 850 mm	800 mm SMN67  Soporte 850 mm
	MN64  850 mm	MN67  850 mm

Baño María

380 mm Sobremesa	400 mm SBME60  ⚡ 2,5 Kw
Soporte	BME60  850 mm ⚡ 2,5 Kw

Cuecepastas

380 mm Sobremesa	400 mm SCPE60  ⚡ 4,5 Kw
Soporte	CPE60  850 mm ⚡ 4,5 Kw

Muebles neutros con Cajón

260 mm Sobremesa	400 mm SMN65  Soporte 850 mm	800 mm SMN68  Soporte 850 mm
	MN65  850 mm	MN68  850 mm