

# MAXIMA 900

La gama más completa del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.

inox AISI 304



Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 12Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% respecto a los quemadores tradicionales.

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.



MAXIMA 900 BERTO'S



# COCINAS A GAS

maxima 900

HIGH POWER



Mod. G9F6+T



## COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- 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
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 –7 y 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y 3/1) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C,
- interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Hornos con puertas estampadas con doble reborde

**OPCIONAL:** Tensión Max Power con todos los quemadores a 12 Kw.

**ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

**OPCIONES**

**REF.**

Versión Max Power 12 Kw

PQM

HIGH POWER



12 Kw  
7 Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G9F2M	19 Kw	16.340	64.828



12 Kw 12 Kw  
7 Kw 3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G9F4M	34,5 Kw	29.670	117.714



12 Kw 12 Kw 12 Kw  
7 Kw 3,5 Kw 7 Kw

Cocina 6 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G9F6M	53,5 Kw	46.010	182.542



12 Kw 12 Kw  
7 Kw 3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + Horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G9F4+FG	42,3 Kw	36.378	144.328

**7,8 Kw** GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



12 Kw 12 Kw  
7 Kw 3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	VOLTAJE
G9F4+FE	42 Kw	36.300	144.270	V 400 - 3N~

**7,5 Kw** GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos. 3 Kw 4,5 Kw **MULTIFUNCIÓN**



## HIGH POWER

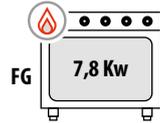


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



### Cocina 6 fuegos a gas + horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
<b>G9F6+FG</b>	61,3 Kw	52.718	209.156



GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.

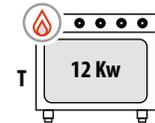


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



### Cocina 6 fuegos a gas + horno Maxi

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
<b>G9F6+T</b>	65,5 Kw	56.330	223.486



mm 1045 x 530 x 4 pos.

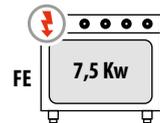


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



### Cocina 6 fuegos a gas + horno eléctrico

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
<b>G9F6+FE</b>	53,5 Kw	46.010	182.542



GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.



**MULTIFUNCIÓN**



12 Kw	12 Kw	12 Kw	12 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



### Cocina 8 fuegos a gas + 2 hornos

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
<b>G9F8+2FG</b>	84,6 Kw	72.742	268.667



2x FG  
GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.



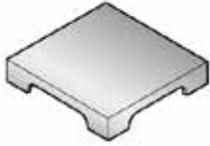
27,2 Kw

### Paellero



MODELO	POTENCIA
<b>G9P31ME</b>	27,2 Kw

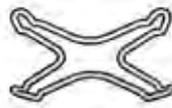
ACCESORIOS COCINAS



**9PLR**  
Placa lisa



**9PRB**  
Placa acanalada



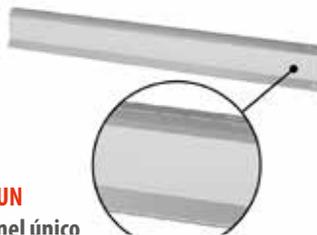
**REDUCTOR**  
Reductor fuego



**GRC21**  
Parrilla fuego inox



**KRF**  
Ruedas con freno



**CRUN**  
Panel único



**GRCT**  
Parrilla GN 3/1



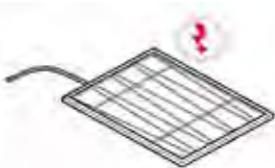
**1P400DX / 1P400SX**  
Puerta 400



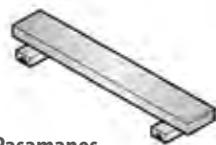
**2P400**  
2 Puertas 400



**2P600**  
2 Puertas 600



**KRV**  
Kit calentamiento módulo neutro



Pasamanos  
**MCD8** 800 x 140  
**MCD12** 1200 x 140  
**MCD16** 1600 x 140  
**MCD20** 2000 x 140



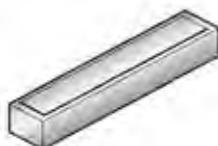
**ZCT**  
Zócalo Inox



**CA1**  
Columna orientable



**PC94**  
Prolongación camino 400



**PC98**  
Prolongación camino 800



**PC912**  
Prolongación camino 1200

UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS  
Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos



# COCINAS ELÉCTRICAS

HIGH POWER

maxima 900



Mod. E9PQ4+FE

## COCINAS ELÉCTRICAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Placas cuadradas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 3'5 kw.(Opcional resistencias 4 Kw).
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos 2/1, posibilidad convección y multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, etc.

**HIGH POWER**



**Cocina 2 Fuegos Eléctrica**



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ2M	7 Kw	V 400 3 N



**Cocina 4 Fuegos Eléctrica**



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ4M	14 Kw	V 400 3 N



**Cocina 6 Fuegos Eléctrica**



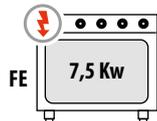
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ6M	21 Kw	V 400 3 N



**Cocina 4 Fuegos Eléctrica + Horno**



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ4+FE	21,5 Kw	V 400 3 N



GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.



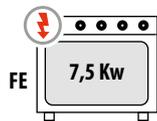
**MULTIFUNCIÓN**



**Cocina 6 Fuegos Eléctrica + Horno**



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ6+FE	28,5 Kw	V 400 3 N



GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.



**MULTIFUNCIÓN**



## PLACA RADIANTE

maxima 900

“COUP DE FEU”



Mod. G9TP+FG



### COCHINAS A GAS CON PLACA RADIANTE “COUP DE FEU”

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- 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
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm<sup>2</sup>) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas, puertas estampadas con doble reborde.

ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

**HIGH POWER**



13 Kw

**Placa Radiante + Mueble**

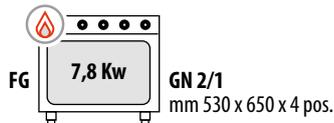
MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G9TPM	13 Kw	11.180	44.356



13 Kw

**Placa Radiante + Horno**

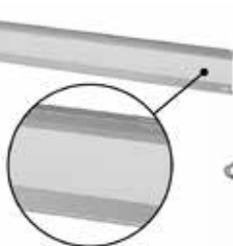
MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
G9TP+FG	20,08 Kw	17.888	70.970



**ACCESORIOS COCINAS**



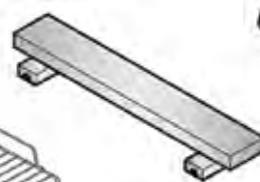
**KRF**  
Ruedas con freno



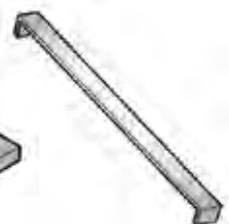
**CRUN**  
Panel único



**GRC21**  
Parrilla fuego inox



**Pasamanos**  
MCD8 800 x 140 3  
MCD12 1200 x 140  
MCD16 1600 x 140  
MCD20 2000 x 140



**ZCT**  
Zócalo Inox



**1P400DX / 1P400SX**  
Puerta 400



**2P400**  
2 Puertas 400



**2P600**  
2 Puertas 600



## 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 cm<sup>2</sup>

**FRY TOP Acero Rectificado 400**

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G9FL4M</b>	Lisa	10 Kw
<b>G9FR4M</b>	Acanalada	10 Kw
<b>E9FL4M</b>	Lisa	5,7 Kw
<b>E9FR4M</b>	Acanalada	5,7 Kw



5200 cm<sup>2</sup>

**FRY TOP Acero Rectificado 800**

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G9FL8M-2</b>	Lisa	20 Kw
<b>G9FR8M-2</b>	Acanalada	20 Kw
<b>G9FM8M-2</b>	Lisa/Acanalada	20 Kw
<b>E9FL8M-2</b>	Lisa	11,4 Kw
<b>E9FR8M-2</b>	Acanalada	11,4 Kw
<b>E9FM8M-2</b>	Lisa/Acanalada	11,4 Kw

**COMPOUND**



2600 cm<sup>2</sup>

**FRY TOP COMPOUND 400**

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G9FL4M/CPD</b>	Lisa	10 Kw
<b>E9FL4M/CPD</b>	Lisa	5,7 Kw



5200 cm<sup>2</sup>

**FRY TOP COMPOUND 800**

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Lisa	20 Kw
<b>E9FL8M-2/CPD</b>	Lisa	11,4 Kw

**ACCESORIOS**



**1P400DX / 1P400SX**  
Puerta 400  
183 €

**2P400**  
2 Puertas 400



**SPL**  
Espátula para Plancha Lisa



**SPR**  
Espátula para Plancha Acanalada



**TPTO**  
Tapón en taflón ovalado



## FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

maxima 900

TURBO



Mod. 9GL18+18MI



**Tubos calentadores**  
(Foto 1)



**Resistencias rotativas**  
(Foto 2)



**Cuba freidora indirecta**  
(Foto 3)

Construcción en acero inox.

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

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

Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Voltaje especial (bajo pedido)

### FREIDORAS A GAS

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 3 potentes quemadores tubulares de acero inox con una potencia total de 20 Kw. por cuba. (Foto 1)
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.

### FREIDORAS A GAS INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba (limpieza más fácil) (Foto 3)

### FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias de acero inox incoloy de 18 Kw. por cuba. Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme. Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias rotativas. (Foto 1)

**TURBO**



**Freidora Eléctrica 18 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
<b>E9F18-4M</b>	18 Kw	3 x 400 V+N	265 x 345 x 150

Opción 2 medias cestas 130 x 345 x 150 mm **75 €**



**Freidoras 20-22 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
<b>9GL20M</b>	17,5 Kw	---	255 x 335 x 125
<b>E9F22-4M</b>	18 Kw	380 - 415 V3 N	260 x 400 x 150

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm **75 €**

Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm **75 €**



**Freidoras Dobles 7 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
<b>E9F7+7-4M</b>	16 Kw	380 - 415 V3 N	115 x 280 x 135



**Freidoras Dobles 20-22 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
<b>9GL20+20M</b>	35 Kw	---	255 x 335 x 125
<b>E9F22-8M</b>	36 Kw	3 x 400 V+N	260 x 400 x 150

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm **75 € por cuba**

Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm **75 € por cuba**

**FREIDORAS A GAS INDIRECTAS**



**Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
<b>9GL18MI</b>	14 Kw	---	275 x 285 x 135

**Preveer conexión de 10 w para encendido**

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm **75 €**



**Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
<b>9GL18+18MI</b>	28 Kw	---	275 x 285 x 135

**Preveer conexión de 10 w para encendido**

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm **75 € por cuba**



# CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

maxima 900

PASTA ITALY



Mod. G9CP80



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

Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.

Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.

Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.

## Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

## Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

**PASTA ITALY**



**Cuece Pastas a Gas 40 Litros**

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD
<b>G9CP40</b>	12 Kw	11.180	44.356	40 litros

Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas



**Cuece Pastas a Gas 80 Litros**

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD
<b>G9CP80</b>	24 Kw	22.360	88.712	40 + 40 litros

Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas



**Cuece Pastas Eléctrico 40 Litros**

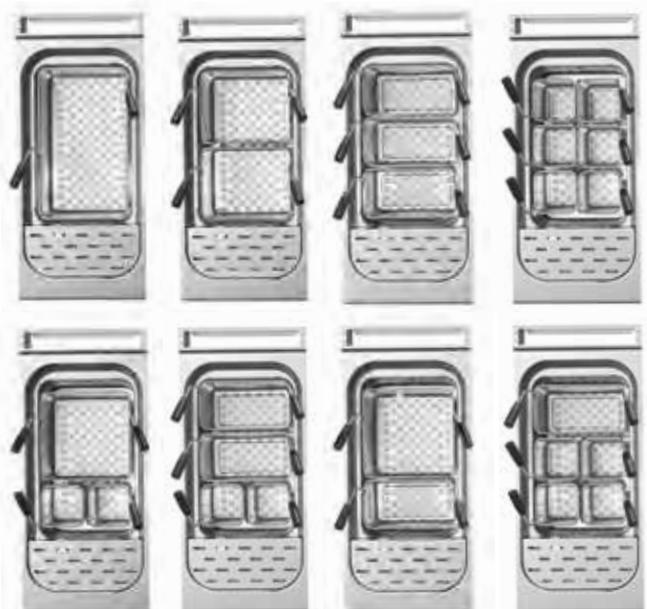
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
<b>E9CP40</b>	10 Kw	V 400 - 415 3N ~	40 + 40 litros	4.245 €

Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas

**ACCESORIOS CUECE PASTAS**

9 CS 1/1	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6 9 CS 1/6
	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6 9 CS 1/6
		9 CS 1/3	9 CS 1/6 9 CS 1/6
9 CS 2/3	9 CS 1/3	9 CS 2/3	9 CS 1/3
	9 CS 1/3		9 CS 1/6 9 CS 1/6
9 CS 1/6 9 CS 1/6	9 CS 1/6 9 CS 1/6	9 CS 1/3	9 CS 1/6 9 CS 1/6

<b>9 CS 1/1</b>	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.
<b>9 CS 1/2</b>	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.
<b>9 CS 1/3</b>	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.
<b>9 CS 1/6</b>	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.
<b>9 CS 2/3</b>	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.





# PARRILLA BARBACOA

PIEDRA VOLCÁNICA

maxima 900



Mod. G9PL80M

## BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo: Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.

Detalles Barbacoa  
(Piedra volcánica)



## COMFORT POWER



9 Kw  
2500 cm<sup>2</sup>

### Barbacoa a Gas 400, con piedra volcánica

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
 G9PL40M/G	9 Kw	7.740	30.708

Parrilla de función reversible



18 Kw  
5000 cm<sup>2</sup>

### Barbacoa a Gas 800, con piedra volcánica

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
 G9PL80M/G	18 Kw	15.480	61.416

Parrilla de función reversible

# WATER GRILL **maxima 900**

## PARRILLA A GAS CON FONDO DE AGUA

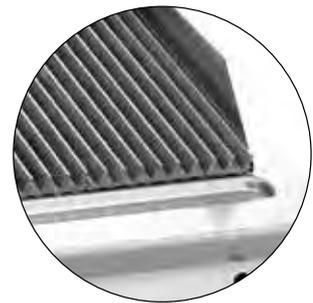


Mod. G9WG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

### MODELOS A GAS

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.



Detalle Parrilla Reversible modelos Gas

## PARRILLA CON FONDO DE AGUA



12 Kw

### Parrilla a gas con fondo de agua

MODELO	POTENCIA
<b>G9WG40M</b>	12 Kw

Parrilla de función reversible



24 Kw

### Parrilla a gas con fondo de agua

MODELO	POTENCIA
<b>G9WG80M</b>	24 Kw

Parrilla de función reversible



## ELECTRIC GRILL

maxima 900

### PARRILLA ELÉCTRICA



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

#### MODELOS ELÉCTRICOS

- Regulacion de la potencia con regulador de energía, temperatura maxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero especifico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.



### ELECTRIC GRILL



5,4 Kw

#### Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA
E9CG40M	5,4 Kw



10,8 Kw

#### Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA
E9CG80M	10,8 Kw



# BAÑO MARÍA **maxima 900**

## ELÉCTRICO



Mod. E9BM8M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos estandars de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Cubeta y separadores. Ver pág. 114



### CONSTANT



#### Baño María Eléctrico 400

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD
<b>E9BM4M</b>	1,5 Kw	V 230 - 240 ~	1 X GN 1/1 + 1/3



#### Baño María Eléctrico 800

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD
<b>E9BM8M</b>	3 Kw	V 230 - 240 ~	2 X GN 1/1 + 1/3



# SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS

maxima 900

HIGH TECH MAXI



Mod. E9BR8-I

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

Capacidad de 80 litros, permiten preparar hasta 220 porciones.

Capacidad de 120 litros, permiten preparar hasta 330 porciones.

Cuba totalmente en acero inox 304, fondo de elevado espesor con tratamiento especial antiadherente, permiten una cocción homogénea.

Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90°.

Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.

Grifo de llenado de agua.

Tapa en acero inox contrabalanceda con muelles.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

## SARTÉN BASCULANTE A GAS

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido eléctrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

## SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.

**MAXI-80**



**Sartén basculante eléctrica 80 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9BR8-I</b>	9,6 Kw	V 400 - 415 3N ~



**Sartén basculante a Gas 80 litros**

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
<b>G9BR8/I</b>	20 Kw	17.200	68.240

**Preveer conexión de 6 w para encendido**

**MAXI-120**

**\* Para capacidades superiores consultar Pág. 234**



**Sartén basculante eléctrica 120 litros**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9BR12/I + RM</b>	14,4 Kw	V 400 - 415 3N ~

**Con elevación motorizada**



**Sartén basculante a Gas 120 litros**

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h
<b>G9BR12/I + RM</b>	30 Kw	25.800	102.360

**Preveer conexión de 40 w para encendido**

**Con elevación motorizada**



# MARMITAS A GAS O ELÉCTRICA

maxima 900

HIGH TECH



Mod. E9P20IA



## MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- La mas amplia gama: calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Capacidad de 100-150 y 200 litros. Modelos basculantes (gran producción)
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- 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
- Quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad o resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- Versión indirecta con carga automática de la camisa.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Los modelos Autoclave van dotados de tapa con junta de silicona alimentaria, válvula de vaciado de presión de seguridad (tarada a 0'05 bar) y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.
- Voltaje electrico: 400-3N. Para voltaje 230 trifasico CONSULTAR.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



**HIGH TECH**



**Marmitas calentamiento directo**

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
 <b>G9P10D</b>	100 Lts.	20,9 Kw	---
 <b>G9P15D</b>	150 Lts.	20,9 Kw	---
 <b>G9P20D</b>	200 Lts.	32 Kw	---

Modelo G9P20D altura 905

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

**\* Para capacidades superiores consultar Pág. 222**



**Marmitas calentamiento indirecto**

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
 <b>E9P10I</b>	100 Lts.	16 Kw	400 - 3N
 <b>G9P10I</b>	100 Lts.	20,9 Kw	---
 <b>E9P15I</b>	150 Lts.	18 Kw	400 - 3N
 <b>G9P15I</b>	150 Lts.	20,9 Kw	---

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico



**Marmitas funcionamiento autoclave**

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.
 <b>E9P10IA</b>	100 Lts.	16 Kw	Indirecto
 <b>G9P10DA</b>	100 Lts.	20,9 Kw	Directo
 <b>E9P15IA</b>	150 Lts.	18 Kw	Indirecto
 <b>G9P10IA</b>	100 Lts.	20,9 Kw	Indirecto
 <b>G9P15DA</b>	150 Lts.	20,9 Kw	Directo
 <b>G9P15IA</b>	150 Lts.	20,9 Kw	Indirecto
 <b>G9P20DA</b>	200 Lts.	32 Kw	Directo

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico



## HIGH TECH



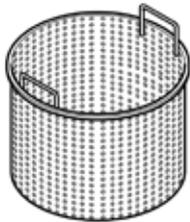
### Marmitas dimensiones especiales

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	AUTOCL.
E9P20I	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	No
E9P20IA	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	Si
G9P2011	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	No
G9P2011A	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	Si

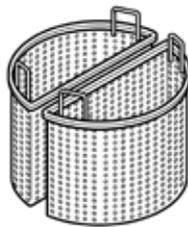
Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico

\* Para capacidades superiores consultar Pág. 222

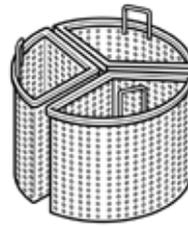
## ACCESORIOS MARMITAS



**9CP10/1** 100 Litros  
**9CP15/1** 150 Litros



**9CP10/2** 100 Litros  
**9CP15/2** 150 Litros  
**9CP20/2** 200 Litros



**9CP10/3** 100 Litros  
**9CP15/3** 150 Litros  
**9CP20/3** 200 Litros

<b>9CP10/1</b> Cod. 35615200	<b>Cesto perforado 100 Litros</b>	ø mm 560 x 350 h AISI 304
<b>9CP15/1</b> Cod. 35615300	<b>Cesto perforado 150 Litros</b>	ø mm 560 x 440 h AISI 304
<b>9CP10/2</b> Cod. 35615400	<b>2 Medias cestas perforadas 100 Litros</b>	ø mm 560 x 350 h AISI 304
<b>9CP15/2</b> Cod. 35615500	<b>2 Medias cestas perforadas 150 Litros</b>	ø mm 560 x 440 h AISI 304
<b>9CP20/2</b> Cod. 35615600	<b>2 Medias cestas perforadas 200 Litros</b>	ø mm 710 x 450 h AISI 304
<b>9CP10/3</b> Cod. 35615700	<b>3 Cestas perforadas 1/3 100 Litros</b>	ø mm 560 x 350 h AISI 304
<b>9CP15/3</b> Cod. 35615800	<b>3 Cestas perforadas 1/3 150 Litros</b>	ø mm 560 x 440 h AISI 304
<b>9CP20/3</b> Cod. 35615900	<b>3 Cestas perforadas 1/3 200 Litros</b>	ø mm 710 x 450 h AISI 304

**Tapa doble pared (excepto autoclave)** 435 €

**Voltaje 230 - 240 3 (modelos eléctricos)** 212 €

# COCINAS VITROCERÀMICA

maxima 900

# E INDUCCIÓN



Mod. E9P4P+VTR+FE



Mod. E9P4M/IND

## COCINAS DE VITROCERÀMICA

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 °C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 30 cms de diámetro. Potencia 4 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

## COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 kw. cada una.
- Modelo WOK de 5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



## VITROCERÁMICA INFRARED



4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

### Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9P2MP/VTR</b>	8 Kw	V 400 - 415 3N ~



4 Kw

4 Kw

4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

### Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9P4MP/VTR</b>	16 Kw	V 400 - 415 3N ~



4 Kw

4 Kw

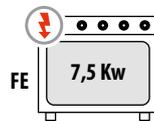
4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

### Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9P4P/VTR+FE</b>	23,5 Kw	V 400 - 415 3N ~



FE

7,5 Kw

GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw

4,5 Kw

**MULTIFUNCIÓN**

**INDUCCIÓN POWER INDUCTION**



5 Kw  
5 Kw

270 x 270 mm

**Cocina Inducción 2 Fuegos**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9P2M/IND</b>	10 Kw	V 400 - 415 3N ~



5 Kw 5 Kw  
5 Kw 5 Kw

270 x 270 mm

**Cocina Inducción 4 Fuegos**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9P4M/IND</b>	20 Kw	V 400 - 415 3N ~



5 Kw

Ø 300 mm

**Wok Inducción**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9WOK/IND</b>	5 Kw	V 400 - 415 3N ~

**ACCESORIOS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN**



**1P400DX / 1P400SX**  
Puerta 400



**2P400**  
2 Puertas 400



# MUEBLE NEUTRO **maxima 900**

## PRACTIC



### ELEMENTOS NEUTROS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 900.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas

Mod. N9-8M

## PRACTIC



### Mueble Neutro 200 de pie

	MODELO	ANCHO
(N)	N9T2M	200 mm.



### Mueble Neutro 400 de pie

	MODELO	ANCHO
(N)	N9T4M	400 mm.
(N)	PRACTIC-C N9T4MC*	400 mm.

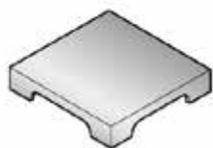
\* Con cajón extraíble



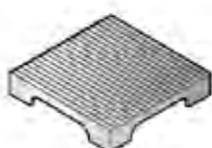
### Mueble Neutro 800 de pie

	MODELO	ANCHO
(N)	N9-8M	800 mm.

**SOPORTE PARA GAMA 900**



**9PLR**  
Placa lisa



**9PRB**  
Placa acanalada



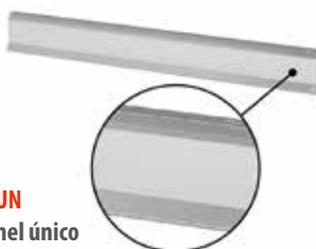
**REDUCTOR**  
Reductor fuego



**GRC21**  
Parrilla fuego inox



**KRF**  
Ruedas con freno



**CRUN**  
Panel único



**GRCT**  
Parrilla GN 3/1



**1P400DX / 1P400SX**  
Puerta 400



**2P400**  
2 Puertas 400



**2P600**  
2 Puertas 600



**KRV**  
Kit calentamiento módulo neutro



**Pasamanos**  
**MCD8** 800 x 140  
**MCD12** 1200 x 140  
**MCD16** 1600 x 140  
**MCD20** 2000 x 140



**ZCT**  
Zócalo Inox



**CA1**  
Columna orientable



**PC94**  
Prolongación camino 400



**PC98**  
Prolongación camino 800



**PC912**  
Prolongación camino 1200

**UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS**  
Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

MAXIMA 900 BERTO'S