

Cocinas

Vitroceràmica e Inducción



Mod. E7P4+VTR+FE1



Mod. E7P4M/IND

Cocinas de Vitroceràmica

- Plano de trabajo vitroceramico de gran espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protecci3n antigrasa.
- Precisi3n en la regulaci3n de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 ° C.
- Lampara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cms de diámetro. Potencia 2'5 kw.
- Las zonas de trabajo est3n serigrafadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versi3n de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento posibilidad de suministrar con horno electrico de 3'5 3 7'5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, etc.

Cocinas de Inducción

- Construcci3n 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 protecci3n antigrasa.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorifico.
- M3xima precisi3n en la regulaci3n de la temperatura.
- Ahorro energetico del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupci3n automatica 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 3 4 zonas de calentamiento de 3'5 kw. cada una.

Parrilla **barbacoa**



Mod. PLG80M/G

Parrilla-Barbacoa a gas con piedra volcánica

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoeléctrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Piedra lavica, etc.

COMFORT POWER



Parrilla piedra volcánica 400

6,9 Kw

1800 cm²

MODELO	POTENCIA
--------	----------

PLG40B/G	6,9 Kw
-----------------	--------



Parrilla de fundición reversible



Parrilla piedra volcánica 800

13,8 Kw

3600 cm²

MODELO	POTENCIA
--------	----------

PLG80B/G	13,8 Kw
-----------------	---------



Parrilla de fundición reversible



Parrilla piedra volcánica 400

6,9 Kw

1800 cm²

MODELO	POTENCIA
--------	----------

PLG40M/G	6,9 Kw
-----------------	--------



Parrilla de fundición reversible



Parrilla piedra volcánica 800

13,8 Kw

3600 cm²

MODELO	POTENCIA
--------	----------

PLG80M/G	13,8 Kw
-----------------	---------



Parrilla de fundición reversible

INFRARED



	3,2 Kw	Ø 250 mm
	3,2 Kw	

E7P2B/VTR
Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

- 6,4 Kw
- V 400 - 415 3N ~



	3,2 Kw	3,2 Kw	Ø 250 mm
	3,2 Kw	3,2 Kw	

E7P4B/VTR
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

- 12,8 Kw
- V 400 - 415 3N ~



	3,2 Kw	Ø 250 mm
	3,2 Kw	

E7P2M/VTR
Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

- 6,4 Kw
- V 400 - 415 3N ~



	3,2 Kw	3,2 Kw	Ø 250 mm
	3,2 Kw	3,2 Kw	

E7P4M/VTR
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

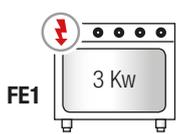
- 12,8 Kw
- V 400 - 415 3N ~



	3,2 Kw	3,2 Kw	Ø 250 mm
	3,2 Kw	3,2 Kw	

E7P4/VTR+FE1
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 1/1

- 15,8 Kw
- V 400 - 415 3N ~



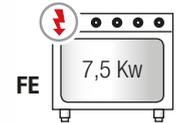
GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.



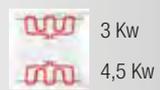
	3,2 Kw	3,2 Kw	Ø 250 mm
	3,2 Kw	3,2 Kw	

E7P4/VTR+FE
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

- 20,3 Kw
- V 400 - 415 3N ~



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



MULTIFUNCIÓN

Cocinas inducción

POWER INDUCTION



3,5 Kw
3,5 Kw

E7P2M/IND
Cocina Inducción 2 Fuegos

- Kw: 7
- V 400 - 415 3 N ~

230 x 230 mm



3,5 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw

E7P4M/IND
Cocina Inducción 4 Fuegos

- Kw: 14
- V 400 - 415 3 N ~

230 x 230 mm



3,5 Kw

E7WOK/IND
Wok Inducción

- Kw: 3,5
- V 400 - 415 3 N ~

Ø 250 mm

Mueble neutro y Soportes



Mod. N78M



Mod. N74M

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 700.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PRACTIC MUEBLES NEUTROS

	<p>N7T2B MUEBLE NEUTRO 200 - Ancho 200 mm.</p>
	<p>N7T4B MUEBLE NEUTRO 400</p>
	<p>N7T2M MUEBLE NEUTRO 200 DE PIE - Ancho 200 mm.</p>
	<p>N7T4M MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE</p>
	<p>N7-8M MUEBLE NEUTRO 800 DE PIE</p>

PRACTIC + C

	<p>N7T4MC MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE + CAJÓN</p>
---	---

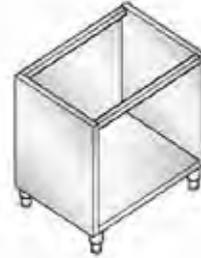
Soportes



7SG40
Cod. 04810000
SOPORTE 400
mm 400x560x600 h

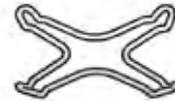


7SG80
Cod. 04840000
SOPORTE 800
mm 800x560x600 h



7SG120
Cod. 04860000
SOPORTE 1200
mm 1200x560x600 h

Accesorios cocinas



7PRB
Placa acanalada



7PLR
Placa lisa

Reductor fuego

Piedra lávica



Parrilla GN 1/1



Parrilla 60 x 40



Parrilla GN 2/1



Parrilla Horno T



Puerta 400



Puerta 600



2 Puertas 400



2 Puertas 600



Kit calentamiento
módulo neutro



Pasamanos
800 x 140 :
1200 x 140
1600 x 140
2000 x 140



Zócalo Inox



Unión



Unión Frytop

Baño María Eléctrico



Mod. E7BM4M

Baño María eléctrico

- 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 standards 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 acorazadas de acero inox incoloy.
- 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.

CONSTANT



E7BM4B
Baño María Eléctrico sobremesa GN 1/1
 - Kw: 1,2
 - V 230 - 240 ~
 - 1 GN 1/1



E7BM4M
Baño María Eléctrico de pie GN 1/1
 - Kw: 1,2
 - V 230 - 240 ~
 - 1 GN 1/1

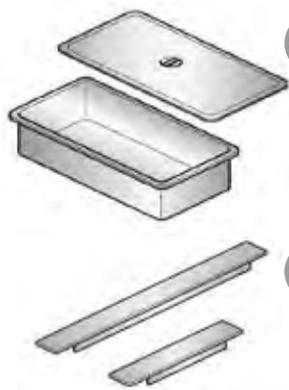


E7BM8B
Baño María Eléctrico sobremesa
 - Kw: 2,4
 - V 230 - 240 ~
 - 2 GN 1/1



E7BM8M
Baño María Eléctrico de pie 2 x GN 1/1
 - Kw: 2,4
 - V 230 - 240 ~
 - 2 GN 1/1

ACCESORIOS BAÑO MARÍA



N	VAS 1/1	Cod. 22991500	1/1 GN 150 h
	VAS 2/3	Cod. 22991300	2/3 GN 150 h
	VAS 1/2	Cod. 22991200	1/2 GN 150 h
	VAS 1/3	Cod. 22991100	1/3 GN 150 h
	VAS 1/4	Cod. 22990600	1/4 GN 150 h
N	VAS 1/6	Cod. 22990400	1/6 GN 150 h
	SEP 1	Cod. 22991500	SEPARADOR 325
	SEP 2	Cod. 22991500	SEPARADOR 530

Cuece Pastas Eléctricos y a Gas



Mod. CPG80E

Cuece pastas a gas y electricos

- 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 30 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.
- Siete combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 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.

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 piezo eléctrico 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.

PASTA ITALY



CPG40E

Cuece Pastas a gas 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 10
- Kcal/h: 8.600
- Btu/h: 34.120
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas



CPG80E

Cuece Pastas a gas 2 Cubas

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 24
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 60 Litros
- No incluye cestas



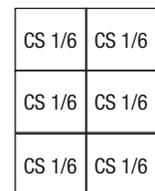
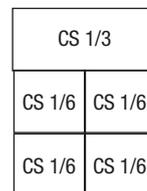
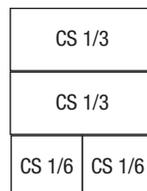
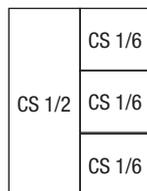
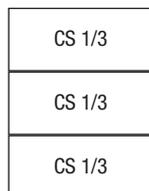
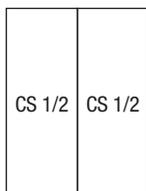
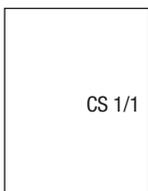
CPE40

Cuece Pastas eléctrico 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 8
- V 400 - 415 3N~
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

ACCESORIOS CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200 mm	235 €
CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200 mm	120 €
CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200 mm	115 €
CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200 mm	86 €



Marmitas a Gas o Eléctrica



Mod. G7PI

Marmitas a gas y eléctricas

- De calentamiento directo ó indirecto.
- Capacidad 55 litros.
- 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.
- Modelos a gas quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad.
- Modelos electricos 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.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- 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.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

HIGH TECH



E7PI
Marmita eléctrica indirecta 55 litros
 - Kw: 9
 - V 400 - 415 3N ~
 - 55 litros

Opcional
V3/A 230 - 240 3N



G7PD
Marmita a gas directa 50 litros
 - Kw: 15,5



G7PI
Marmita a gas indirecta 50 litros
 - Kw: 15,5
 - Kcal/h: 11.438
 - Btu/h: 45.380

CESTAS PARA MARMITAS



CESTA

CP1



2 CESTAS 1/2

CP2

Sartén Basculante

Eléctrica y a Gas



Mod. E7BR8-I

Sartén basculante a gas y eléctrica

- 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 60 litros.
- Cuba totalmente en acero AISI 304, con tratamiento especial antiadherente permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 80 °.
- Ángulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Tapa en acero inox contrabalaceada con muelles.

Sartén basculante a gas

- Modelos a gas: con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido piezoelectrico con llama piloto con inyector fijo, 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.



Mod. G7BR8-I



HIGH TECH MAXI



E7BR8-I

Sartén basculante eléctrica 60 litros

- Kw: 9
- V 400 - 415 3N ~
- 60 litros



G7BR8-I

Sartén basculante gas 60 litros

- Kw: 14,5
- Kcal/h: 12.470
- Btu/h: 49.474
- 60 litros

Water grill

Parrilla eléctrica y a gas



Mod. E7WG80M

Parrilla con o sin fondo de agua WATER GRILL a gas y eléctricas

- 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.
- Nuevo sistema de parrillar que mantiene el producto tierno. El agua, contenida en la cuba situada debajo de la resistencia, disminuye sensiblemente el humo.
- Módulos de 400 y 800 mm.
- Resistencias inox incoloy de alta potencia, 6 kw. cada una (modelos eléctricos)
- Termostato de trabajo y de seguridad con pilotos de control "power" y "temperatura".
- Chimenea alzada con función antisalpicaduras.
- Cubeta recolección agua moldeada
- Regulación de la temperatura con llave de mínimo/máximo. (modelos gas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm. (modelos de pie)

Modelos ELÉCTRICOS

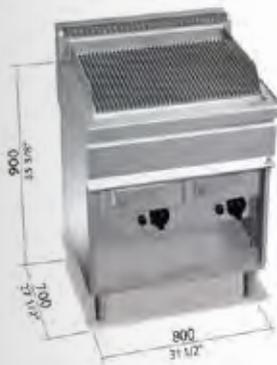


6,6
Kw

E7WG40M

Parrilla eléctrica con fondo de agua

- Kw: 6,6
- V 400 - 415 3 N~



13,2
Kw

E7WG80M

Parrilla eléctrica con fondo de agua

- Kw: 13,2
- V 400 - 415 3 N~



Modelos a GAS con fondo de agua



9
Kw

G7WG40M

Parrilla a gas con fondo de agua

- Kw: 9
- Kcal/h: 7.738
- Btu/h: 30.709
- Parrilla de función



18
Kw

G7WG80M

Parrilla a gas con fondo de agua

- Kw: 18
- Kcal/h: 15.477
- Btu/h: 61.418
- Parrilla de función



Mantenedor fritos



Mantenedor de fritos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1,5 mm de espesor
- Interruptor puesta en marcha-paro
- Elemento de calentamiento superior ceramico de 1,1 Kw
- Cubeta GN 1/1 y filtro escurridor desmontable para limpieza.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mod. E7SP-4M

CONSTANT



E7SP-4B

Mantenedor de fritos sobremesa

- Kw: 1,1
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1



E7SP-4M

Mantenedor de fritos de pie

- Kw: 1,1
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

Tutta piastra



Mod. E7TP+FE1

Tutta Piastra eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 cms de espesor.
- Superficie en acero rectificado con 4 zonas de cocción independientes.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas de filamento, fijadas bajo la placa y comandadas por reguladores de energía.
- Piloto de control de funcionamiento.

Modelos con horno:

- Horno eléctrico a convección totalmente construido en acero inox.
- Con soporte de 3 niveles en modelo GN 1/1 y de 4 niveles en el horno GN 2/1.
- Pilotos de control de encendido y temperatura.
- Con puerta y contra-puerta estampada en acero inox Aisi 304.
- Tirador puerta de alta resistencia en acero inox Aisi 304, de espesor 20/10.
- Con patas regulables.

Tutta Piastra

Hosteleria10.com

HIGH POWER

	<table border="1"> <tr> <td> 2,25 Kw</td> <td> 2,25 Kw</td> </tr> <tr> <td> 2,25 Kw</td> <td> 2,25 Kw</td> </tr> </table>	2,25 Kw	2,25 Kw	2,25 Kw	2,25 Kw		<p>E7TPM Placa Radiante Eléctrica de Pie - Kw: 9 - V 400 - 415 3 N ~</p>
2,25 Kw	2,25 Kw						
2,25 Kw	2,25 Kw						
	<table border="1"> <tr> <td> 2,25 Kw</td> <td> 2,25 Kw</td> </tr> <tr> <td> 2,25 Kw</td> <td> 2,25 Kw</td> </tr> </table>	2,25 Kw	2,25 Kw	2,25 Kw	2,25 Kw		<p>E7TP+FE1 Placa Radiante Eléctrica + Horno GN 1/1 - Kw: 12,5 - V 400 - 415 3 N ~</p>
2,25 Kw	2,25 Kw						
2,25 Kw	2,25 Kw						
<p>FE1</p>	<p>3 Kw GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos. EN mm 600 x 400 x 4 pos.</p>	CONVECCIÓN					
	<table border="1"> <tr> <td> 2,25 Kw</td> <td> 2,25 Kw</td> </tr> <tr> <td> 2,25 Kw</td> <td> 2,25 Kw</td> </tr> </table>	2,25 Kw	2,25 Kw	2,25 Kw	2,25 Kw		<p>E7TP+FE Placa Radiante Eléctrica + Horno GN 2/1 - Kw: 16,5 - V 400 - 415 3 N ~</p>
2,25 Kw	2,25 Kw						
2,25 Kw	2,25 Kw						
<p>FE</p>	<p>7,5 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.</p>	3 Kw 4,5 Kw MULTIFUNCIÓN					

Cocinas eléctricas



Mod. E7P4+FE1



Cocina eléctrica + horno
Versión MARINE*



Placas cuadradas o redondas

Cocinas eléctricas

- 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
- Placas cuadradas o redondas 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 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos GN 1/1 ó 2/1, posibilidad convección y multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Placa hierro colado, Voltaje especial, etc.

* Bajo pedido se puede suministrar en version Marine, para barcos (voltaje especial).

HIGH POWER

 <p>Dimensions: 380 mm height, 400 mm width, 211.5 mm depth.</p>	<p>Cocina 2 Fuegos Sobremesa Eléctrica</p> <p></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>POTENCIA</th> <th>VOLTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E7P2B</td> <td>5,2 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> <tr> <td>E7PQ2B</td> <td>5,2 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ø 220 mm 220 x 220</p>	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	E7P2B	5,2 Kw	V 400 3 N	E7PQ2B	5,2 Kw	V 400 3 N
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE								
E7P2B	5,2 Kw	V 400 3 N								
E7PQ2B	5,2 Kw	V 400 3 N								
 <p>Dimensions: 900 mm height, 400 mm width, 211.5 mm depth.</p>	<p>Cocina 2 Fuegos Pie Eléctrica</p> <p></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>POTENCIA</th> <th>VOLTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E7P2M</td> <td>5,2 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> <tr> <td>E7PQ2M</td> <td>5,2 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ø 220 mm 220 x 220</p>	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	E7P2M	5,2 Kw	V 400 3 N	E7PQ2M	5,2 Kw	V 400 3 N
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE								
E7P2M	5,2 Kw	V 400 3 N								
E7PQ2M	5,2 Kw	V 400 3 N								
 <p>Dimensions: 290 mm height, 800 mm width, 211.5 mm depth.</p>	<p>Cocina 4 Fuegos Sobremesa Eléctrica</p> <p></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>POTENCIA</th> <th>VOLTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E7P4B</td> <td>10,4 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> <tr> <td>E7PQ4B</td> <td>10,4 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ø 220 mm 220 x 220</p>	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	E7P4B	10,4 Kw	V 400 3 N	E7PQ4B	10,4 Kw	V 400 3 N
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE								
E7P4B	10,4 Kw	V 400 3 N								
E7PQ4B	10,4 Kw	V 400 3 N								
 <p>Dimensions: 900 mm height, 800 mm width, 211.5 mm depth.</p>	<p>Cocina 4 Fuegos Pie Eléctrica</p> <p></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>POTENCIA</th> <th>VOLTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E7P4M</td> <td>10,4 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> <tr> <td>E7PQ4M</td> <td>10,4 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ø 220 mm 220 x 220</p>	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	E7P4M	10,4 Kw	V 400 3 N	E7PQ4M	10,4 Kw	V 400 3 N
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE								
E7P4M	10,4 Kw	V 400 3 N								
E7PQ4M	10,4 Kw	V 400 3 N								
 <p>Dimensions: 900 mm height, 1200 mm width, 211.5 mm depth.</p>	<p>Cocina 6 Fuegos Pie Eléctrica</p> <p></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>POTENCIA</th> <th>VOLTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E7P6M</td> <td>15,6 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> <tr> <td>E7PQ6M</td> <td>15,6 Kw</td> <td>V 400 3 N</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ø 220 mm 220 x 220</p>	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	E7P6M	15,6 Kw	V 400 3 N	E7PQ6M	15,6 Kw	V 400 3 N
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE								
E7P6M	15,6 Kw	V 400 3 N								
E7PQ6M	15,6 Kw	V 400 3 N								

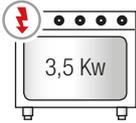
HIGH POWER



Cocina 4 Fuegos + Horno eléctrico GN 1/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4+FE1	13,4 Kw	V 400 3 N
E7PQ4+FE1	13,4 Kw	V 400 3 N



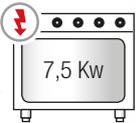
GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.



Cocina 4 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N
E7PQ4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N



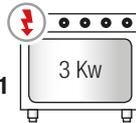
GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



Cocina 6 Fuegos + Horno eléctrico GN 1/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P6+FE1	18,6 Kw	V 400 3 N
E7PQ6+FE1	18,6 Kw	V 400 3 N



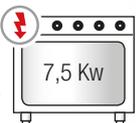
GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.



Cocina 6 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E7P6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N
E7PQ6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N



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



Placa radiante

“COUP DE FEU”



Mod. G7T4P2F+FG1

Cocinas a gas con placa radiante “Coup de feu”

- 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
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie, con 15 mm. de grosor, con elevado resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 7 ó 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 3 tamaños (GN 1/1, 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas sin juntas ni guarniciones, puertas estampadas con doble reborde.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER



7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	



G7T4P2FM Cocina 2 fuegos a gas + Placa Radiante

- Kw: 17,5
- Kcal/h: 15.050
- Btu/h: 59.710

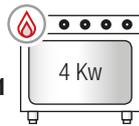


7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	



G7T4P2F+FG1 Cocina 2 fuegos a gas + Placa Radiante + Horno

- Kw: 21,5
- Kcal/h: 18.490
- Btu/h: 73.358



FG1

GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.



13 Kw



G7TPM Placa Radiante + Mueble

- Kw: 13
- Kcal/h: 11.180
- Btu/h: 44.356

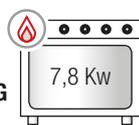


13 Kw



G7TP+FG Placa Radiante + Horno GN 2/1

- Kw: 20,8
- Kcal/h: 17.888
- Btu/h: 70.970



FG

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

Placa radiante

“COUP DE FEU”

HIGH POWER

	<table border="1"> <tr> <td>7 Kw</td> <td rowspan="2">7 Kw</td> <td>7 Kw</td> </tr> <tr> <td>3,5 Kw</td> <td>3,5 Kw</td> </tr> </table>	7 Kw	7 Kw	7 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw	<p>G7T4P4FM Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Mueble - Kw: 28 - Kcal/h: 24.080 - Btu/h: 95.536</p>
7 Kw	7 Kw	7 Kw					
3,5 Kw		3,5 Kw					
	<table border="1"> <tr> <td>7 Kw</td> <td rowspan="2">7 Kw</td> <td>7 Kw</td> </tr> <tr> <td>3,5 Kw</td> <td>3,5 Kw</td> </tr> </table>	7 Kw	7 Kw	7 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw	<p>G7T4P4F+FG1 Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Horno - Kw: 32 - Kcal/h: 27.620 - Btu/h: 109.184</p> <p>FG1 4 Kw GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos. EN mm 600 x 400 x 4 pos.</p>
7 Kw	7 Kw	7 Kw					
3,5 Kw		3,5 Kw					
	<table border="1"> <tr> <td>7 Kw</td> <td rowspan="2">7 Kw</td> <td>7 Kw</td> </tr> <tr> <td>3,5 Kw</td> <td>3,5 Kw</td> </tr> </table>	7 Kw	7 Kw	7 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw	<p>G7T4P4F+FG Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Horno - Kw: 35,8 - Kcal/h: 30.782 - Btu/h: 122.154</p> <p>FG 7,8 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.</p>
7 Kw	7 Kw	7 Kw					
3,5 Kw		3,5 Kw					

Freidoras Eléctricas y a Gas



Mod. GL15M



Mods. a Gas

3 Quemadores
(Foto 1)



Mods. Indirectos

Fácil limpieza
(Foto 2)



Mods. Eléctricos

Potentes resistencias
(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.

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 de potentes quemadores tubulares de acero inox.
- 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 piezoeléctrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.
- Modelos **INDIRECTOS** con "Indirect gas", quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias. (foto 3)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

TURBO



Freidora 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL10B	6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm
E7F10-4B	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm



Freidora 10 + 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL10+10B	2 x 6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm
E7F10-8B	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm



Freidora 7 + 7 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL7+7M	9,2 Kw	- - -	105 x 290 x 120mm



Freidora 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL10M	6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm
E7F10-4M	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm



Freidora 10 + 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL10+10M	13,8 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm
E7F10-8M	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm

TURBO



Freidora Gas 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL15M	12,7 Kw	---	270x280x115mm



Freidora Gas 15 + 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL15+15M	25,4 Kw	---	270x280x115mm



Freidora Gas 20 litros pie Freidora Eléctrica 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL20M	16,5 Kw	---	265x345x150mm
E7F18-4M	13,5 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm



Freidora Gas 20 + 20 litros pie Freidora Eléctrica 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
GL20+20M	33 Kw	---	265x345x150mm
E7F18-8M	27 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm

INDIRECT GAS FRY



Freidora indirecta 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL18MI	14 Kw	1 x 230 v	310x300x120

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W



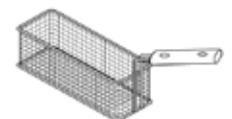
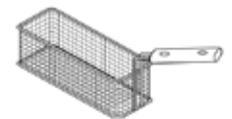
Freidora indirecta 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 GL18+18MI	28 Kw	1 x 230 v	310x300x120

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W

CESTAS FREIDORAS SERIE 700 · CAMBIO DOTACIÓN CESTAS

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm.)	
Freidoras a Gas			
7 Litros	1 Cesta	105 x 290 x 120 (h)	Dotación
10 Litros	1 Cesta (grande)	235 x 290 x 95 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	110 x 290 x 95 (h)	
15 Litros	1 Cesta (grande)	270 x 280 x 115 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 280 x 115 (h)	
18 Litros	1 Cesta (grande)	275 x 285 x 135 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 285 x 135 (h)	
20 Litros	1 Cesta (grande)	265 x 345 x 150 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 345 x 150 (h)	
Freidoras Eléctricas			
10 Litros	1 Cesta (grande)	200 x 275 x 110 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	95 x 275 x 110 (h)	
18 Litros	1 Cesta (grande)	265 x 345 x 150 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 345 x 150 (h)	



Fry-Top



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 cromo duro, 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 piezoeléctrico, regulación de temperatura de 160 a 290 °C. en modelos de cromo duro y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero rectificado.
- Con llama piloto, válvula termostática 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

FRY TOP Acero Rectificado 400 Sobremesa



2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G7FL4B	Lisa	6,9 Kw
G7FR4B	Acanalada	6,9 Kw
E7FL4BP	Lisa	4,8 Kw
E7FR4BP	Acanalada	4,8 Kw

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 800 Sobremesa



4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G7FL8B-2	Lisa	13,8 Kw
G7FR8B-2	Acanalada	13,8 Kw
G7FM8B-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw
E7FL8BP-2	Lisa	9,6 Kw
E7FR8BP-2	Acanalada	9,6 Kw
E7FM8BP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 400 con Mueble



2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G7FL4M	Lisa	6,9 Kw
G7FR4M	Acanalada	6,9 Kw
E7FL4MP	Lisa	4,8 Kw
E7FR4MP	Acanalada	4,8 Kw

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 800 con Mueble



4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G7FL8M-2	Lisa	13,8 Kw
G7FR8M-2	Acanalada	13,8 Kw
G7FM8M-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw
E7FL8MP-2	Lisa	9,6 Kw
E7FR8MP-2	Acanalada	9,6 Kw
E7FM8MP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

HARD CHROME CROMO DURO



FRY TOP Cromo Duro 400



2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G7FL4B/CR	Lisa	6,9 Kw
E7FL4BP/CR	Lisa	4,8 Kw

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N



FRY TOP Cromo Duro 800



4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G7FL8B-2/CR	Lisa	13,8 Kw
E7FL8BP-2/CR	Lisa	9,6 Kw

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N



FRY TOP Cromo Duro 400 con Mueble



2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G7FL4M/CR	Lisa	6,9 Kw
E7FL4MP/CR	Lisa	4,8 Kw

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N



FRY TOP Cromo Duro 800 con Mueble



4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G7FL8M-2/CR	Lisa	13,8 Kw
E7FL8MP-2/CR	Lisa	9,6 Kw

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

ACCESORIOS FRY TOP



Puerta 400



2 Puertas 400



Espátula para Plancha Lisa



Espátula para Plancha Acanalada



Tapón en teflón ovalado

Cambio voltaje:
V 230 x 3

Cambio voltaje:
V 230 x 1

Cocinas a gas

HIGH POWER



Mod. G7F4+FG1

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.
- Cubetas recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 y 7 Kw.
- Versión Max Power con todos los quemadores de 7 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 3 tamaños (GN1/1, 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

HIGH POWER



7 Kw
3,5 Kw



G7F2B
Cocina 2 fuegos a gas
 - Kw: 10,5
 - Kcal/h: 9.030
 - Btu/h: 35.826

G7F2BP
MAX POWER · Versión Potenciada
 - Kw: 14 (7 Kw x 2)



7 Kw
3,5 Kw



G7F2M
Cocina 2 fuegos a gas con mueble
 - Kw: 10,5
 - Kcal/h: 9.030
 - Btu/h: 35.826

G7F2MP
MAX POWER · Versión Potenciada
 - Kw: 14 (7 Kw x 2)



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



G7F4B
Cocina 4 fuegos a gas
 - Kw: 21
 - Kcal/h: 18.060
 - Btu/h: 71.652

G7F4BP
MAX POWER · Versión Potenciada
 - Kw: 28 (7 Kw x 4)



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



G7F4M
Cocina 4 fuegos a gas con mueble
 - Kw: 21
 - Kcal/h: 18.060
 - Btu/h: 71.652

G7F4MP
MAX POWER · Versión Potenciada
 - Kw: 28 (7 Kw x 4)

HIGH POWER



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



G7F6B Cocina 6 fuegos a gas

- Kw: 31,5
- Kcal/h: 27.090
- Btu/h: 107.478

G7F6BP MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 42 (7 Kw x 6)



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



G7F6M Cocina 6 fuegos a gas con mueble

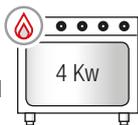
- Kw: 31,5
- Kcal/h: 27.090
- Btu/h: 107.478

G7F6MP MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 42 (7 Kw x 6)



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



GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

G7F4+FG1 Cocina 4 fuegos a gas + Horno GN 1/1

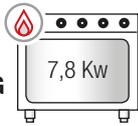
- Kw: 25
- Kcal/h: 21.500
- Btu/h: 85.300

G7F4P+FG1 MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 32 (7 Kw x 4)



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



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

G7F4+FG Cocina 4 fuegos a gas + Horno GN 2/1

- Kw: 28,8
- Kcal/h: 24.768
- Btu/h: 98.266

G7F4P+FG MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 35,8 (7 Kw x 4)

HIGH POWER



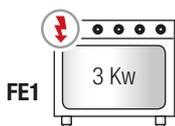
7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



G7F4+FE1

**Cocina 4 fuegos a gas
+ Horno Eléctrico GN 1/1**

- Kw: 21 + 3,5
- Kcal/h: 18.060
- Btu/h: 71.652



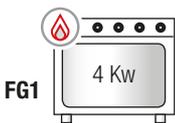
GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.



CONVECCIÓN



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



G7F6+FG1

Cocina 6 fuegos a gas + Horno

- Kw: 35,5
- Kcal/h: 30.530
- Btu/h: 121.126

GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.
EN mm 600 x 400 x 4 pos.

G7F6P+FG1

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 46 (7 Kw x 6)



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



G7F6+FG

Cocina 6 fuegos a gas + Horno GN 2/1

- Kw: 39,3
- Kcal/h: 33.798
- Btu/h: 134.092

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

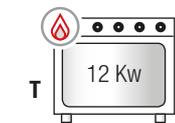
G7F6P+FG

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 49,8 (7 Kw x 6)



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



G7F6+T

Cocina 6 fuegos a gas + Horno Maxi

- Kw: 43,5
- Kcal/h: 37.410
- Btu/h: 148.422

mm 1045 x 530 x 4 pos.

G7F6P+T

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 54 (7 Kw x 6)