

KORE
GENERATION



Máximas prestaciones
en espacios reducidos.

Serie 700

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	063
Cocinas a gas media plancha	065
Cocinas a gas todo plancha	066
Cocinas paelleras.....	067
Cocinas eléctricas.....	068
Cocinas eléctricas todo plancha	069
Cocinas de inducción.....	070
Fry-tops	071
Barbacoas.....	073
Cocedores de pasta	075
Marmitas	076
Freidoras.....	077
Mantenedor de fritos	078
Sartenes basculantes	079
Baños maría	080
Elementos neutros	081
Muebles bajos	082
Muebles soporte refrigerados	083
Configuración y acabados	085
Accesorios.....	091

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
 - GLP: 37 g/cm²
 - Gas Natural: 20 g/cm²

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.

- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Calentamiento:
 - Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
 - Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero

inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.
- Difusores de latón.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
				5,25 kW	8 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)		
Sobremesa									
☉ STOCK	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290
C-G720		19074175							
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290
	GN	19074760							
☉ STOCK	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290
C-G740		19073557							
☉ STOCK	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290
C-G740 H		19074761							
☉ STOCK	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290
C-G760		19074762							
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290
	GN	19074763							
Horno estático de gas GN 2/1									
☉ STOCK	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850
C-G741		19073558							
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850
	GN	19074765							
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1.200x730x850
	GN	19073560							
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850
	GN	19074766							
Horno de gas estilo inglés									
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850
	GN	19074813							
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850
	GN	19074815							
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850
	GN	19074817							
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850
	GN	19074820							
Horno estático eléctrico GN 2/1									
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850
	GN	19074822							
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850
	GN	19074824							

Modelos H: Con quemadores de alta potencia.
Modelos R: con ruedas.

Cocinas a gas media plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm),
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.
- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.
- Difusores de latón.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES (mm)
			5,25 kW	8 kW					
Sobremesa									
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290
	GN	19074769							
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290
	GN	19074771							
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1.200x730x290
	GN	19074772							
Con horno estático de gas GN 2/1									
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850
	GN	19074773							
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850
	GN	19074775							
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1.200x730x850
	GN	19074777							

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar

- la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)		
Sobremesa								
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290
	GN	19073645						
Con horno estático de gas GN 2/1								
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	800x730x850
	GN	19074767						

Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido

esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)		
Sobremesa									
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290
	GN	19074806							
Con horno									
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850
	GN	19074811							

SERIE 700

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición,
 - REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
 - CUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.

- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES (mm)
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
PLACAS REDONDAS								
Sobremesa								
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290
Con horno								
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1.200x730x850
PLACAS CUADRADAS								
Sobremesa								
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290
Con horno								
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de 13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha. Dimensiones de la plancha: 720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.
- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos
- Termostato de seguridad que evita el

funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.

- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)		
Sobremesa								
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290
Con horno								
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850

SERIE 700

Cocinas de inducción



Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica
- Funcionamiento cuando detecta la

- presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas)
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

- Máquinas con protección grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3ph-
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS (mm)	POTENCIA TOTAL (kW) 5,0 kW	DIMENSIONES (mm)
Focos de inducción				
C-I725	19098121	300	2	400x730x290
C-I745	19097584	300	4	800x730x290
Wok				
W-I705	19074716	300	1	400x730x290

Fry-tops



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 80 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 80 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar
- Encendido de los quemadores mediante piezo eléctrico. Por tanto, las versiones

- de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta(*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar su limpieza)

(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie.

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
			TIPO	ZONAS	(mm)	dm ²		
FRY TOPS DE GAS								
Válvula máx-min								
FT-G705 V L	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	GN	19101409						
FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101410						
FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	GN	19101491						
FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101412						
FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101414						
Control termostático								
STOCK FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	GN	19101415						
STOCK FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101416						
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	GN	19101404						
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101411						
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101418						
Control termostático y placa de cromo								
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	GN	19101395						
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101401						
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	GN	19101400						
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101402						
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	GN	19101403						
FRY TOPS ELÉCTRICOS								
Control termostático								
STOCK FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
STOCK FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
Control termostático y placa de cromo								
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290

Barbacoas



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
 - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes
 - Horizontal, y plana para pescado y verduras
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "z", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Los cajones recoge-grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

ACCESORIOS OPCIONALES:

Ver página de accesorios al final del capítulo



Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.

Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	dm ²		

 PARRILLAS A GAS

Sobremesa									
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290
	GN	19074782							
B-G705	LPG	19074120	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290
	GN	19074779							
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290
	GN	19074784							
B-G710	LPG	19067288	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290
	GN	19074783							
De suelo									
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850
	GN	19081688							
B-G7051	LPG	19078909	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850
	GN	19081687							
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850
	GN	19081689							
B-G7101	LPG	19078905	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850
	GN	19081700							

 PARRILLAS ELÉCTRICAS

Sobremesa									
B-E705 I	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290
B-E710 I	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290

Cocedores de pasta



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
 - Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
 - Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con

- rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo. Dotación estándar
- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.

ACCESORIOS OPCIONALES:

- Ver página de accesorios al final del capítulo.*
- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
 - Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
 - Kit de 4 cestillos ¼
 - Kit de 2 cestillos ½

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
			CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)		
🔥 Cocedores de pasta de gas							
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850
	GN	19074728					
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850
	GN	19074729					
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850
	GN	19098554					
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850
	GN	19098556					

🔌 Cocedores de pasta eléctricos

CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850

SERIE 700

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Indicador luminoso de máquina conectada máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

MODELOS DE FUEGO DIRECTO

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial. Control por regulador de energía, lo que permite cocciones más lentas.
- El calentamiento del quemador en el fondo de la marmita se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
- Posibilidad de regular la secuencia de calentamiento del quemador al disponer de diferentes grados de regulación.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

MODELOS DE FUEGO INDIRECTO O BAÑO MARÍA

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.

MODELOS A GAS

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Calentamiento mediante resistencia ubicada en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)		
Marmita a gas							
Calentamiento directo							
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850
	60	19074792	19074793				
Calentamiento indirecto o baño maría							
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850
	60	19074809	19074810				
Marmita eléctrica							
Calentamiento indirecto o baño maría							
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

Freidoras

CALENTAMIENTO INTERNO



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante

- grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

MODELOS GAS

- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Chimenea enrasada con el resto de las máquinas, gracias a la perfecta combustión obtenida.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Cestillos en dotación:

- Freidoras de 8 L: 1 cestillo pequeño por cuba (125 x 280 x 100 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

ACCESORIOS OPCIONALES:

- (Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)
		LPG	GN		VOLUMEN (L)	CESTILLOS		
Freidoras de gas*								
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850
	60	19074786	19074787					
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850
	60	19074795	19074796					
Freidoras eléctricas								
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850

(*) : Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 700

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua, protección de grado IPX5.

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290

Sartenes basculantes



Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela. Se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Toda la estructura de la máquina es de acero inoxidable.
- Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de

llenado está situado en la parte posterior de la máquina.

- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo puede usarse como superficie de trabajo.
- Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelo de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelo de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricado en acero de cuatro ramas accionados

y controlados por válvula de seguridad con termopar.

- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 300 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Voltaje en modelo eléctrico

- 400V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		LPG	GN				(mm)	(dm ²)		

Sartén basculante de gas

SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850
---------	-------	----------	----------	--------	------	----	---------	----	----	-------------

Sartén basculante eléctrica

SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850
---------	---	----------	--	--------	------	----	---------	----	----	-------------

SERIE 700

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
 - Medio módulo: GN-1/1, con 17 litros de capacidad.
 - Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.

- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.

- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

Dotación estándar:

- 2 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Cubetas no incluidas.

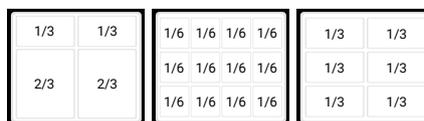
Accesorio:

- Ver página de accesorios al final del capítulo.
- Grifo de llenado.

BM 705



BM 710



MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		TAMAÑO	VOLUMEN (L)		

Baños maría de gas

BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290
	GN	19073060				
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290
	GN	19074727				

Baños maría eléctricos

BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290

SERIE 700

Elementos neutros



Características generales

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Embellecedor posterior de chimenea

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)
			CANTIDAD	(mm)	
	 EN-7025*	19076626	-	-	200x730x290
© STOCK	 EN-705	19056719	-	-	400x730x290
	 EN-710	19056790	-	-	800x730x290
	 EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290
	 EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290

*Solo se puede colocar en bloques centrales o murales sin verticalidad.

SERIE 700

Muebles bajos



Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la gama 700 KORE.

- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.

- Preparados para acoplar kits opcionales:
 - Puertas.
 - 2 cajones GN (para modelo MB-705)
 - Guías para recipientes GN, 5 niveles (para modelo MB-705, compatible con el kit puertas).

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)
	MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600
STOCK	MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600
	MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600
	MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600
STOCK	MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600
STOCK	MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600

Kits para muebles bajos

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	KIT PUERTA	19040900	El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar.

Muebles soporte refrigerados



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad.
- Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/3 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN2/3 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN2/3
- Cajones modelo W2 con capacidad de sujeción 2x GN2/3.
- Electrical power supply: 220V-240V 1N.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA
Modelo con puerta											
CCP7-2G	1.207 x 630 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211
CCP7-3G	1.607 x 630 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284
Modelos con cajones 2x GN 2/3											
CCP7-2G W	1.207 x 630 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621
						0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269
CCP7-3G W	1.607 x 630 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128
Modelos con cajones 2x 4/3											
CCP7-2G W2	1.207 x 630 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872



SERIE 700

Configuración y acabados

KORE (modular) 700

Configuraciones KORE modular 700



TIPO DE BLOQUE	CONFIGURACIÓN		KIT MONTAJE	VERTICALIDAD			TERMINACIONES LATERALES		ZÓCALOS	
TIPO DE COCINA	MURAL	CENTRAL	ESTRUCTURA ADICIONAL	SOPORTE ESTÁNDAR	SOPORTES MÁQUINARIA	REJILLAS	EMBELLECEDOR	PANELADO	ESTÁNDAR	ESPECIAL
	KORE	KORE		 KORE	 KORE	 KORE				

SUELO

	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

PUENTE

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

SUSPENDIDO

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

-: No necesita

x: Obligatorio

o: Opcional

•: De serie

*: Consultar

SERIE 700

Kits de montaje

Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



CONFIGURACIÓN		LONGITUD DE BLOQUE	CÓDIGO
CENTRAL	MURAL	MÓDULOS	REF.
		1M	19044954
		1.5M	19044955
		2M	19044956
KORE		2.5M	19044957
		3M	19044958
		3.5M	19044959
		4M	19044960

* Pedir 1 unidad por cada lado del puente, es decir, 2 unidades en caso de bloque central y 1 unidad para murales.



* 1M = 1 módulo = 800mm

Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



CONFIGURACIÓN		LONGITUD DE BLOQUE	CÓDIGO
TIPO DE BLOQUE	MÓDULOS	REF.	
		2M	19076826
		2.5M	19076827
Mural		3M	19076828
KORE		3.5M	19076829
		4M	19076830
		4.5M	19076831
		5M	19076832
		5.5M	19076833
		6M	19076834
		2M	19076836
		2.5M	19076837
		3M	19076838
		3.5M	19076839
Central		4M	19076840
KORE		4.5M	19076841
KORE		5M	19076842
		5.5M	19076843
		6M	19076844

*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

SERIE 700

Verticalidad

Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS



SOPORTES	CONFIGURACIÓN	CÓDIGO
Tipo	Con / sin complementos adicionales	Ref.
Estándar Poste / perfil 100x100mm	Sencillo (sin añadidos)	19095368
	Grifo (incluido en poste)	19095390
	Enchufe 220V (incluido en poste)	19095369
Especial * para maquinaria	Horno iKORE 0623	19095391
	Salamandra	19095392

Notas:

Seleccionar una combinación de 2 soportes. Total = 2 unidades/códigos, aunque se repitan.

No aptos para bloques suspendidos murales.*** Se deben colocar sobre elementos neutros de 1M a cada lado.**

Rejillas

Rejillas para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS

BLOQUE KORE MURAL		BLOQUE KORE/KORE CENTRAL		
LONGITUD DE BLOQUE	2 X SOPORTE ESTÁNDAR	2 X SOPORTE ESTÁNDAR	1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL	2 X SOPORTE ESPECIAL
MÓDULOS	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
2M	19096849	19096559	-	-
2.25M	19096849	19096559	-	-
2.5M	19096852	19096116	19104184	-
2.75M	19096852	19096116	19104184	-
3M	19096853	19096349	19104185	19104186
3.25M	19096853	19096349	19104185	19104186
3.5M	19096854	19096532	19104187	19104188
3.75M	19096854	19096532	19104187	19104188
4M	19096855	19096535	19104189	19104190
4.25M	19096855	19096535	19104189	19104190
4.5	19096856	19096525	19104191	19104192
4.75M	19096856	19096525	19104191	19104192
5M	19096858	19096526	19104193	19104194



* 1M = 1 módulo = 800mm

SERIE 700

Zócalos

Zócalos modulares 700

Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE



ZÓCALO ACABADO	BLOQUE MÓDULOS	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGOS	
		850	900	ELÉCTRICO	GAS *
0.5M		x		19081991	19081990
			x	19100199	19100454
0.75M		x		19087898	19087869
			x	19100200	19100455
1M		x		19081809	19081800
			x	19100201	19100456
1.25M		x		19087897	19087868
			x	19100202	19100457
1,5M		x		19081808	19081789
			x	19100203	19100458
1,75M		x		19087896	19087867
			x	19100204	19100459
2M		x		19081807	19081788
			x	19100205	19100470
2.25M		x		19087895	19087866
			x	19100433	19100471
2,5M		x		19081806	19081787
			x	19100434	19100472
2,75M		x		19087894	19087865
			x	19100435	19100473
3M		x		19081805	19081786
			x	19100436	19100474
3.25M		x		19087893	19087706
			x	19100437	19100475
3,5M		x		19081804	19081785
			x	19100438	19100476
3,75M		x		19087892	19087864
			x	19100478	19100477
4M		x		19081803	19081784
			x	19100479	19100490
4.25M		x		19087891	19087863
			x	19100491	19100492
4,5M		x		19081802	19081783
			x	19100494	19100495
4,75M		x		19087890	19087862
			x	19100497	19100498
5M		x		19081801	19081782
			x	19100499	19100500



Zócalo especial freidoras en V

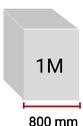
Zócalo frontal partido para vacineta de freidora en V de calentamiento externo

ALO BADO	MODELO FREIDORA V	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO
		850	900	REF.
	F-(E/G)9123	x		19107373
			x	19107374



* Si el bloque está constituido por una máquina de gas, seleccionar el código mostrado en la columna de gas.

* 1M = 1 módulo = 800mm



SERIE 700

Terminación lateral

Terminaciones modulares 700

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE



TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO		
		Si	No	850	900	Lado A	Lado B			
 Embellecedor estético / ergonómico (+90mm por lado)	Bloque mural o central Vista superior: A KORE 700 B Mural A KORE 700 A Central A KORE 900 B KORE 700 Central Vista superior: A KORE 700 B Mural A KORE 700 A Central A KORE 900 B KORE 700 Central			x	x		x		19098681	
				x	x			x		19098680
				x		x		x		19097858
				x		x	x		x	19097898
				x		x		x		19098882
				x		x			x	19098706
				x			x	x		19098932
				x			x		x	19098911
					x	x		x		19098705
					x		x	x		19098898
				x		x		x		19097849
				x			x	x		19099427
					x	x		x		19098874
					x	x			x	19098817
					x		x	x		19098908
					x		x		x	19098907
				x		x		x		19098203
				x		x			x	19098686
				x			x	x		19098910
				x			x		x	19098909
			x	x		x		19100012		
			x	x			x	19099919		
			x		x	x		19100015		
			x		x		x	19100014		
		x		x		x		19099893		
		x		x			x	19099891		
		x			x	x		19099894		
		x			x		x	19099892		
			x	x		x		19106940		
			x		x	x		19106941		
		x		x		x		19106942		
		x			x	x		19106943		
			x	x		x		19106946		
			x	x			x	19106949		
			x		x	x		19106990		
			x		x		x	19106991		
		x		x		x		19106992		
		x		x			x	19106993		
		x			x	x		19106994		
		x			x		x	19106995		

Terminación para bloque suspendido

Acabados laterales SUSPENDIDO



* La terminación lateral se incluye en el KIT de Montaje SUSPENDIDO.

Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



CONFIGURACIÓN	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO
	850	900	REF.
BLOQUE PUENTE			
	x		19107489
		x	19107510

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminación especial para sartén basculante

Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO		
		SI	NO	850	900	IZDA (L)	DCHA (R)	REF.		
L R Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	KORE 700 Mural		x	x		x		19081815		
			x	x				x	19081816	
			x			x	x		19100086	
			x			x		x	19100085	
			x		x		x		19100039	
			x		x			x	19100037	
			x			x	x		19100120	
			x			x		x	19100038	
				x	x			x		19081815
				x	x				x	19081816
				x			x	x		19100086
				x			x		x	19100085
			KORE 700 Central	x		x		x		19100034
				x		x			x	19100032
				x			x	x		19100035
				x			x		x	19100033

SERIE 700

Accesorios Kore 700

Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
 Kit columna de agua izquierda KORE	19076661
 Kit columna de agua derecha KORE	19076662
 Placa lisa kore (350 x 300 mm)	19078476
 Adaptador sarten Wok	19078477
 Kit 2 difusores de latón (2 x 5,25 kW)	C-G720 19084557
 Kit 2 difusores de latón alta potencia (2x 8 kW)	C-G720 H 19084558
 Kit 4 difusores de latón (3x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741 19084559
 Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G750, C-G751 19084571
 Kit 4 difusores de latón alta potencia (4 x 8 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H 19084570
 Kit 6 difusores de latón (4 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R 19084572
 Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H 19084573

Accesorios para Freidoras

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
 2 cestillos pequeños para 15l	19078478

Accesorios para Fry-top

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
 Peto fry-top 0,5M KORE	19078921
 Peto fry-top 1M KORE	19078920
 Rasqueta fry-top	19045083

Accesorios para Barbacoa

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
 Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084
 Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313

Accesorios para baños maría

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
 Kit grifo de llenado dcho KORE	19074221

Máquinas con ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
 Kit 4 ruedas KORE	19044983
 Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985

Accesorios para cocedores

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
 Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 cuadrados	19036341
 Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 redondos	19036342
 Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344
 Kit cestillos cocedores 40 L - 2x1/2	19036340
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809

Kits chimeneas altas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/4 M	19081053
 Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/2 M	19081052
Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 M	19081051
Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 1/2 M	19081054

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BWE 700,900	FE-E 705,905	FE-E 710,910	B-E9051	B-E9101	FE-7 114 CUBA	FE-7 DOS CUBAS	SBE-710 MANUAL	GR-E-7,9 CUBA	GR-E-7,9 DOS CUBAS	ME-710	FE-9 114 CUBA	FE-9 DOS CUBAS	SPE-91X MANUAL	ME-900	SBE-91 MOTORIZA- DAS	
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									
Kit barco 20A con Regulador de Energía	19087493									1	2	1						
Kit barco 40A	19087494												1	2				
Kit barco con Transformador	19057294														1	1	1	
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión