



SERIE 750



cocinas gas	68
cocinas BASIC	70
cocinas eléctricas	72
Cookers	
Fourneaux	
placa radiante	74
solid top	
plaque chauffante	
fry-top	76
fry-top	
fry-top	
freidoras	80
fryers	
friteuses	
barbacoas	84
chargrill	
barbecue	
muebles neutros	85
neutral furniture	
meubles neutres	
cuecepasta	86
pasta cooker	
cuiseur à pâtes	
baño maría	88
bain-marie	
bain-marie	
mantenedor de fritos	90
fried food warmer	
outils pour friture	
paellero	91
paella burner	
poêle à paella	
accesorios	124
accessories	
accessoires	



S.750 cocinas • cookers • cuisines



• C4F750H



Características Generales

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



General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

- Cette invention concerne un système de levage de la table de cuisson dans une machine de cuisson industrielle. L'objectif principal est celui de maintenir le nettoyage et la solidité d'un comptoir de cuisine hermétique en facilitant l'accès aux parties intérieures de la machine pour une réparation ou une maintenance future.
- Le système est fourni avec deux charnières arrière et deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture des comptoirs de cuisine est réalisée moyennant un système de vérins hydrauliques. Les tubes intérieurs d'alimentation de gaz sont souples, s'adaptent à tout moment au mouvement du comptoir de cuisine.
- De cette façon, le comptoir de cuisine est maintenu hermétique (nettoyage plus important), pour toute réparation ou l'entretien de la machine, nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, les thermocouples, les robinets de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes..



Les modèles BASIC ne comprennent pas ce système de levage.



● C6F750H



Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Included lifting system of the worktop for its maintenance or repair.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter casseroles.
- Weatherstripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable stainless steel legs in height.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimension: 570x662x317h mm.
- MAXI oven dimensions: 870x662x317h mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill du four amovible et anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Il s'agit notamment d'un système de levage du plan de travail pour son entretien ou réparation.
- Guides du four facilement démontables pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de cheminée pour faciliter l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Four Gastronorm 2/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x662x317h mm.
- Dimension du four MAXI: 870x662x317h mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères



quemador

110003777 Quemador 6,8 a 8,5 kw.

• **accesorios** • en pag. 124



cocinas • cookers • cuisines

sobre mesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
C2F750S	2 Fuegos sobre mesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table.	8,5 kw 6,8 kw	400x750x345 mm.	29 Kg.	15,3 KW	13.158
C4F750S	4 Fuegos sobre mesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table.	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw	800x750x345 mm.	49 Kg.	30,6 KW	26.316
C6F750S	6 Fuegos sobre mesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x345 mm.	71 Kg.	45,9 KW	39.474

estante

C2F750E	2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 6,8 kw	400x750x880 mm.	48 Kg.	15,3 KW	13.158
C4F750E	4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw	800x750x880 mm.	77 Kg.	30,6 KW	26.316
C6F750E	6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x880 mm.	105 Kg.	45,9 KW	39.474

con HORNO



C4F750H	4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw	800x750x880 mm.	101 Kg.	37,6 KW	32.336
C6F750H	6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x880 mm.	133 Kg.	52,9 KW	45.494
C6F750HM	6 Fuegos + horno maxi 6 Burners + maxi oven 6 Brûleurs + four maxi	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x880 mm.	156 kg	56,9 kW	48925

con HORNO



C4F750HE	4 Fuegos + horno electr. 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw	800x750x880 mm.	100 kg	30,6 kW	26316
C6F750HE	6 Fuegos + horno electr. 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x880 mm.	130 kg	45,9 kW	39474

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



● CB2F750E + conjunto puerta 400



Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior acero cromado.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Puertas opcionales.
- Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Chromed upper grill.
- Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter pans.
- Weather-stripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable legs.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Optional door for shelf models.
- BASIC model do not include the elevation system of worktop.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- MAXI oven dimensions: 870x662x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Grilles supérieures en acier chromé.
- Grille du four amovible avec système anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four avec allumage automatique.
- Thermocouple de sécurité.
- Grilles du four facilement amovibles pour un nettoyage facile.
- Hauteur minimale de la cheminée pour permettre l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Bourrelet de fibre de verre pour une haute résistance et efficacité énergétique.
- Pieds réglables.
- Four gastronorm 2/1.
- Porte optionnelles.
- Les modèles BASIC ne comprennent pas de système d'élévation.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x662x317h mm.
- Dimension du four MAXI: 870x662x317h mm.



quemador • ver en [accesorios](#) • pag. 124

110004918 Quemador basic 5,5 a 7,5 kw.

• **accesorios** • en pag. 124



cocinas BASIC • BASIC cookers • cuisines BASIC

sobremesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CB2F750S	2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table	7,5 kw 5,5 kw	400x750x335 mm.	24 Kg.	13 KW	11.180
CB4F750S	4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x750x335 mm.	40 Kg.	26 KW	22.360
CB6F750S	6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x750x335 mm.	56 Kg.	39 KW	33,540

estante

CB2F750E	2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 5,5 kw	400x750x880 mm.	43 Kg.	13 KW	11.180
CB4F750E	4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x750x880 mm.	67 Kg.	26 KW	22.360
CB6F750E	6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x750x880 mm.	90 Kg.	39 KW	33,540

con HORNO



CB4F750H	4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x750x880 mm.	91 Kg.	33 KW	28.380
CB6F750H	6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x750x880 mm.	115 Kg.	46 KW	39.560

con HORNO



CB4F750HE	4 Fuegos + horno electr. 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x750x880 mm.	90 Kg.	26 KW	22.360
CB6F750HE	6 Fuegos + horno electr. 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x750x880 mm.	115 Kg.	39 KW	33,540

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



● CE4P750H

Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1.
- Gratinador incluido.
- Guias del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300° C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI-304.
- Electric plate of high performance,
- with temperature limiter and uniform heat distribution. 2/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included.
- Door oven made of stainless steel.
- Easily removal oven racks to facilitate cleaning.
- Removable anti-tip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 ° C.
- Fiberglass weather stripping,
- high resistance and great energy efficiency. Adjustable legs.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI-304.
- Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme.
- Four électrique gastronorm 2/1.
- Gratinator inclus.
- Guides du four facile à enlever pour faciliter le nettoyage.
- Grille de four antidérapant amovible.
- Thermostat de réglage de 50° à 300°C.
- Burette en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique.
- Pieds en acier inoxydables réglables en hauteur.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm.
- Dimensions du four: 570x662x317h mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



**⚡ cocinas eléctricas • electric cookers • cuisines électrique****sobremesa**

referencia	descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia
CE2P750S	2 Placas sobremesa 2 Electric plate top 2 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw	400x750x335 mm.	24 Kg.	⚡ 5,2 KW/230 V
CE4P750S	4 Placas sobremesa 4 Electric plate top 4 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x335 mm.	37 Kg.	⚡ 10,4 KW/380 V 3 + N
CE6P750S	6 Placas sobremesa 6 Electric plate top 6 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x335 mm.	51 Kg.	⚡ 15,6 KW/380 V 3 + N

estante

CE2P750E	2 Placas estante 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw	400x750x880 mm.	43 Kg.	⚡ 5,2 KW/230 V
CE4P750E	4 Placas estante 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x880 mm.	64 Kg.	⚡ 10,4 KW/380 V 3 + N
CE6P750E	6 Placas estante 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x880 mm.	86 Kg.	⚡ 15,6 KW/380 V 3 + N

con HORNO

CE4P750H	4 Placas + horno 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x880 mm.	91 Kg.	⚡ 15,4 KW/380 V 3 + N
CE6P750H	6 Placas + horno 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x880 mm.	116 Kg.	⚡ 20,6 KW/380 V 3 + N

S.750 placa radiante • solid top • plaque chauffante



• PR2F7508E

Características Generales

- Placa radiante a gas.
- Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Placa de cocción de 15mm de espesor
- Alta resistencia con distintas zonas de cocción
- Mantenimiento de temperatura.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Encendido con piezo eléctrico.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1.5 mm.

General Characteristics

- Gas solid top.
- It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners.
- Body in AISI 304
- stainless steel and worktop with fine satin finish.
- High resistance 15 mm thick cooktop
- with different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Génératrices

- Plaque de cuisson à gaz,
- qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson.
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plan de travail avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur
- avec différentes zones de cuisson et maintien de la température.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124





🔥 placa radiante • solid top • plaque chauffante

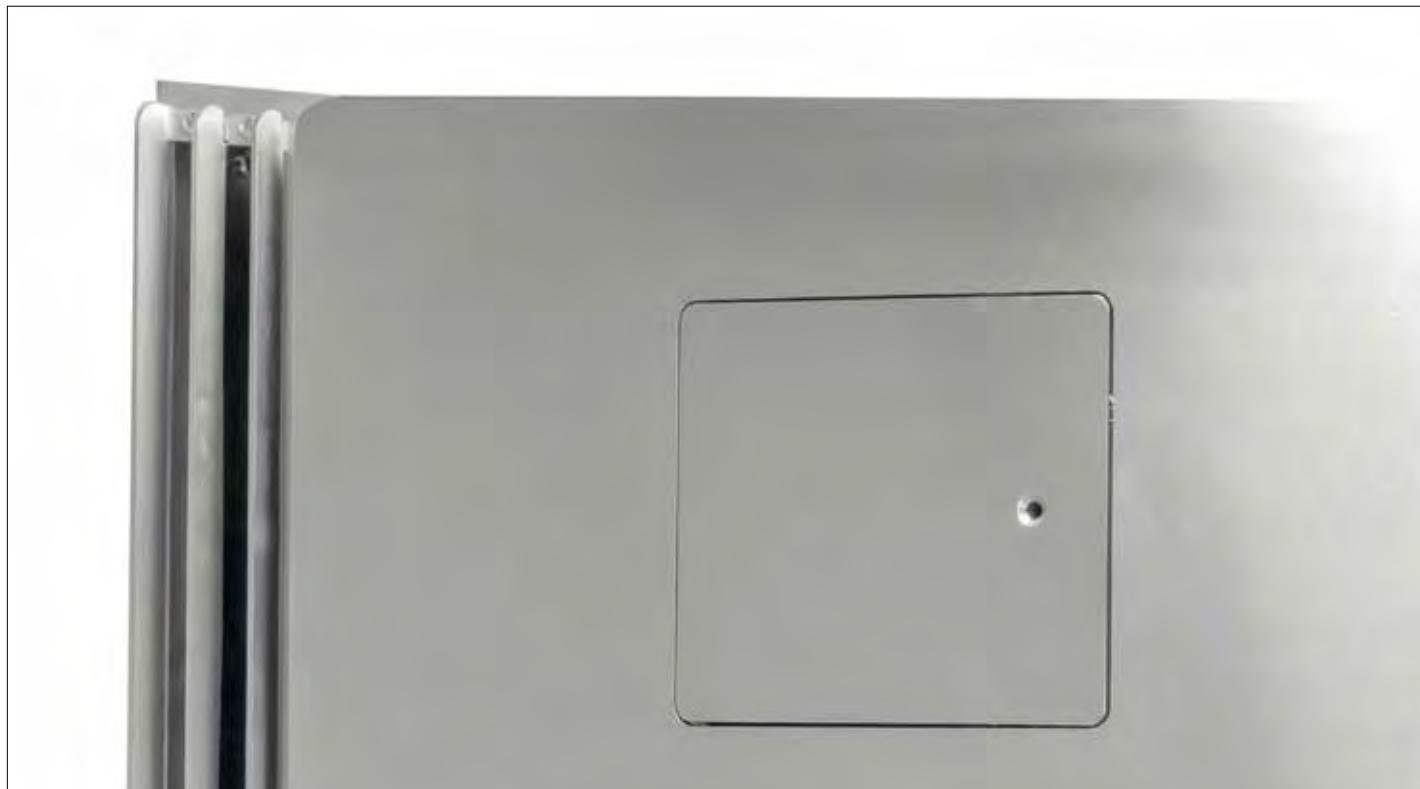
sobremesa

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
PR7504S	Placa radiante 400 sobremesa Solid top 400 top Plaque chauffante 400 de table	400x750x345 mm.	52 Kg.	7 KW 7 Kw	6.020
PR7508S	Placa radiante 800 sobremesa Solid top 800 top Plaque chauffante 800 de table	800x750x345 mm.	88 Kg.	14 KW 14 Kw	12.040
PR2F7508S	Placa radiante 400 + 2 fuegos sobrem. Solid top 400 + 2 burner top Plaque chauffante 400 + 2 poêle de tab	800x750x345 mm. 8.5 Kw 7 Kw 6.8 Kw	70 Kg.	22,3 KW	9.178

estante

PR7504E	Placa radiante 400 estante Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère	400x750x881 mm. 7 Kw	71 Kg	7 KW 7 Kw	6.020
PR7508E	Placa radiante 800 estante Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère	800x750x881 mm. 14 Kw	115 Kg	14 KW 14 Kw	12.040
PR2F7508E	Placa radiante 400 + 2 fuegos estante. Solid top 400 shelf + 2 burner top Plaque chauffante 400 sur étagère + 2 poêle de tab	800x750x881 mm. 8.5 Kw 7 Kw 6.8 Kw	98 Kg	22,3 KW	9.178

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





• FT7508ECR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Puertas opcionales.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Safety thermocouple.
- Each burner has automatic ignition by pilot flame.
- Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot.
- Thermostatic valve in Chrome models.
- Optional doors. Straight lines for easy cleaning.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide de repas.
- Tiroir avant amovible.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier rectifié ou chromé.
- Corps en acier inox AISI 304.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Palette soudé au sommet par des robots.
- Vanne thermostatique dans les modèles chromés.
- Portes optionnelles.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124



 fry-top • fry-top • fry-top

rectificado

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
FT7504S	Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x410 mm.	45 Kg.	5,5 KW	4.730
FT7506S	Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x410 mm.	67 Kg.	10 KW	8.600
FT7508S	Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x410 mm.	86 Kg.	15,5 KW	13.330
FT7504E	Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	5,5 KW	4.730
FT7506E	Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	10 KW	8.600
FT7508E	Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	15,5 KW	13.330

cromo

FT7504SCR	Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x410 mm.	45 Kg.	5,5 KW	4.730
FT7506SCR	Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x410 mm.	67 Kg.	10 KW	8.600
FT7508SCR	Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x410 mm.	86 Kg.	15,5 KW	13.330
FT7504ECR	Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	5,5 KW	4.730
FT7506ECR	Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	10 KW	8.600
FT7508ECR	Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	15,5 KW	13.330

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



● FTE7508ECR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300^a C.
- Termostato de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front. 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- AISI 304 stainless steel casing.
- Regulation thermostat 100-300 ° C.
- Safety thermostat.
- Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot.
- AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm thickness.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Génératles

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Plaque de cuisson de 15 mm. d'épaisseur, en acier ou chromé.
- Boîtier en acier inoxydable AISI-304.
- Thermostat de régulation 100-300° C.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds réglables.
- Palette de cuisson soudée au haut.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124



 fry-top • fry-top • fry-top

rectificado

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
FTE7504S	Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x410 mm.	47 Kg.	⚡ 4,5 KW/380V 3+N
FTE7506S	Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x410 mm.	69 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3+N
FTE7508S	Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x410 mm.	91 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3+N
FTE7504E	Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3+N
FTE7506E	Fry-Top 600 rectificado estante FFry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3+N
FTE7508E	Fry-Top 800 rectificado estante FFry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3+N

cromo

FTE7504SCR	Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x410 mm.	47 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3+N
FTE7506SCR	Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x410 mm.	69 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3+N
FTE7508SCR	Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x410 mm.	91 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3+N
FTE7504ECR	Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3+N
FTE7506ECR	Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3+N
FTE7508ECR	Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3+N



● FDG12L750E

Características Generales

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

General Characteristics

- Build in stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Baskets of a high quality.Adjustable legs.
- Temperature regulation from 110° C to 190° C.
- Stainless steel AISI 304 bowls with cold zone.
- Heating by exchanger tubes placed inside the bowl.
- Safety thermostat 230° C against excessive oil temperatures.
- Serial doors included.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 for easy cleaning.
- Oil discharge tap.
- Removable drain tube for table top fryers.
- It includes a large basket per tank, there is the possibility of two half baskets per tank.

Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Paniers en acier nickelé.
- Pieds réglables.
- Régulation de la température de 110° C à 190° C.
- Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Chauffage par des tubes placés à l'intérieur, permettant un chauffage total et réduction des coûts.
- Thermostat de sécurité 230°C pour faire face aux températures élevées de l'huile.
- Portes de série incluse.
- Les modèles d'étagère intègrent un filtre de récupération d'huile dans chaque référence.
- Table de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Robinet de vidange d'huile.
- Les modèles à poser sur un plan de travail prévoient un tube amovible pour la vidange.
- Il comprend un grand panier par bac, il y a la possibilité de deux demi paniers par bac.



freidoras 12 litros • fryers 12 L • friteuses 12 L.

sobre mesa

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
FDG12L750S	 Freidora 12 L sobre mesa Fryer 12 L top Friteuse 12L de table	Si	400x750x490 mm.	35 Kg.	 8,5 KW	7.310

FDG12L12L750S	 Freidora 12 L + 12 L sobre mesa Si Fryes 12 L + 12 L top Friteuse 12L + 12L de table		800x750x490 mm.	62 Kg.	 17 KW	14.620
---------------	---	--	-----------------	--------	---	--------

estante

FDG12L750E	 Freidora 12 L estante Fryer 12L shelf Friteuse 12L sur étagère	Si	400x750x1025 mm.	60 Kg.	 8,5 KW	7.310
FDG12L12L750E	 Freidora 12 L + 12 L estante Fryer 12L + 12L shelf Friteuse 12L + 12L sur étagère	Si	800x750x1025 mm.	102 Kg.	 17 KW	14.620

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



cestas y soportes

110005143	Cesta FDG12L - FDE15L	235x330x105 mm.	110 €
110005144	Soporte cesta FDG12L - FDE15L	253x384x105 mm.	70 €
110005145	Cesta media FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	70 €

• **accesorios** • en pag. 124





● FD15LTRIF750S

Características Generales

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

General Characteristics

- Working thermostat adjustable up to 195° C / 20A.
- Resettable safety thermostat up to 230° C / 20A.
- Straight lines to facilitate cleanliness.
- Drainage tap. Build in stainless steel AISI 304.
- Max-min oil level indicator. Resistance in polished steel.
 - Orange pilot shows resistance performance,
 - red pilot shows failure on safety thermostat,
 - green pilot shows good connection.
- Detachable headrest for easy cleaning.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Desktop models include removable emptying tube.
- Includes standard doors.
- All models have double 40A contactors.
- The baskets are of maximum quality.
- Stamped stainless steel worktop
- AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Stainless steel adjustable legs.
- It includes a large basket per tank, there is the possibility of two half baskets per tank.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A.
- Lignes droites pour faciliter le nettoyage.
- Robinet de vidange.
- Les friteuses sur pieds se caractérisent par un filtre avec un réservoir.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304,
- Indicateur du niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Témoin lumineux LED,
 - voyant orange signifie fonctionnement de la résistance,
 - voyant rouge défaillance dans le thermostat de travail, v
 - oyant vert une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles d'étagère intègrent un filtre de récupération d'huile dans chaque référence.
- Les modèles sur pieds incorporent un tube de vidange de l'huile.
- Portes de série incluses.
- Tous les modèles ont un double contacteur 40A.
- Les paniers sont au maximum de leur qualité.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Il comprend un grand panier par bac, il y a la possibilité de deux demi paniers par bac.



 freidoras 15 litros • fryers 15 L • friteuses 15 L

alto rendimiento

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD15L750S	Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	Si	400x750x510 mm.	34 Kg.	6 KW/230 V
FD15L15L750S	Freidora 15 L + 15 L sobremesa Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L +15 L de table	Si	800x750x510 mm.	59 Kg.	6 + 6 KW/230 V
FD15L750E	Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	Si	400x750x1042 mm.	60 Kg.	6 KW/230 V
FD15L15L750E	Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	Si	800x750 x1042mm.	101 Kg.	6 + 6 KW/230 V

trifásica 6

FD15LTRIF750S	Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	Si	400x750x510 mm.	34 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
FD15L15LTRIF750S	Freidora 15 L + 15 L sobr. Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L + 15 L de table	Si	800x750x510 mm.	59 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N
FD15LTRIF750E	Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	Si	400x750x1042 mm.	60 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
FD15L15LTRIF750E	Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	Si	800x750x1042 mm.	101 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N

trifásica 9

FD15LTRIF9750S	Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	Si	400x750x510 mm.	34 Kg.	9 KW/380 V 3 + N
FD15L15LTRIF9750S	Freidora 15 L + 15 L sobr. Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L + 15 L de table	Si	800x750x510 mm.	59 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N
FD15LTRIF9750E	Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	Si	400x750x1042 mm.	60 Kg.	9 KW/380 V 3 + N
FD15L15LTRIF9750E	Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	Si	800x750x1042 mm.	101 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N


cestas y soportes

110005143	Cesta FDG12L - FDE15L	235x330x105 mm.	110 €
110005144	Soporte cesta FDG12L - FDE15L	253x384x105 mm.	70 €
110005145	Cesta media FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	70 €

• **accesorios** • en pag. 124



S.750 barbacoas • chargrill • barbecue



● B7508E + conjunto puerta 800



opción parrillas palillería [accesorios](#) • en pag. 124
● ● ● ● ● ●



barbacoas • chargrill • barbecue

sobre mesa

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
B7504S	Barbacoa 400 sobre mesa Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x750x410 mm.	37 Kg.	8,7 KW	7.482
B7506S	Barbacoa 600 sobre mesa Chargrill 600 top Barbecue 600 de table	600x750x410 mm.	51 Kg.	16,6 KW	14.276
B7508S	Barbacoa 800 sobre mesa Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x750x410 mm.	66 Kg.	17.4 KW	14.964

estante

B7504E	Barbacoa 400 estante Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x750x945 mm.	55 Kg.	8,7 KW	7.482
B7506E	Barbacoa 600 estante Chargrill 600 shelf Barbecue 600 sur étagère	600x750x945 mm.	74 Kg.	16,6 KW	14.276
B7508E	Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère	800x750x945 mm.	92 Kg.	17.4 KW	14.964

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



● CN7504E

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

• **accesorios** • en pag. 124

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

sobre mesa

referencia	descripción	cajón	medidas A/P/H	peso
CN7504S	M. neutro 400 sobre mesa Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table	SI	400x750x325 mm.	23 Kg.
CNS7504S	M. neutro 400 sobre mesa Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table	NO	400x750x325 mm.	17 Kg.
CN7508S	M. neutro 800 sobre mesa Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table	SI	800x750x325 mm.	39 Kg.
CNS7508S	M. neutro 800 sobre mesa Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table	NO	800x750x325 mm.	27 Kg.

estante

CN7504E		M. neutro 400 estante Neutral furniture 400 shelf Meubles neutre 400 sur étagère	SI	400x750x865 mm.	42 Kg.
CNS7504E		M. neutro 400 estante Neutral furniture 400 shelf Meubles neutre 400 sur étagère	NO	400x750x865 mm.	36 Kg.
CN7508E		M. neutro 800 estante Neutral furniture 800 shelf Meubles neutre 800 sur étagère	SI	800x750x865 mm.	65 Kg.
CNS7508E		M. neutro 800 estante Neutral furniture 800 shelf Meubles neutre 800 sur étagère	NO	800x750x865 mm.	53 Kg.



● CPG25L750E

Características Generales comunes

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

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Termostato de seguridad.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 99°C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel adjustable legs.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Basket included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and 2 baskets GN1/6 (140x140x200h).
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.

- Automatic ignition with pilot flame.
- Burner of high performance.

- Resistance in stainless steel.
- Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales

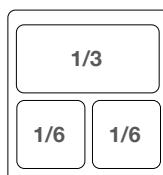
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage incluse.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Il a des filtres pour chaque égout.
- Température de fonctionnement 0°C-99 °C.
- Portes de série incluse.
- Brûleur de haute performance.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

- Thermostat de sécurité.
- Allumage automatique avec veilleuse.

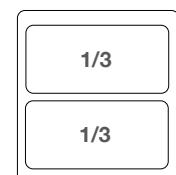
- Résistance en acier inoxydable.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.
- Thermostat de sécurité.

• accesorios • en pag. 124

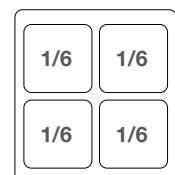
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 80 €



cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CPG25L750E	Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	60 Kg.	9,6 KW	8.256
CPG25L25L750E	Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	105 Kg.	19,2 KW	16.512

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

cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
CPE25L750E	Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	48 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
CPE25L25L750E	Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	82 Kg.	12 KW/380 V 3 + N





● BMG7504E

Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C. a 90° C.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba GN 1/1, altura 210 mm.
- No se incluyen cubetas.
- Incluye rebosadero

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

- Resistencia en acero Inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 304.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 90° C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel legs adjustable.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- GN 1/1 tank, height 210 mm.
- No cuvettes included

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

- Stainless steel resistance.
- Safety thermostat.
- Power control.
- Metallic pilots LED in function.

Caractéristiques Générale

- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Valve de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur du niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0°C à 90 degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Portes standard incluse.
- Contrôle de la puissance.
- Pieds en acier inoxydable réglable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Réservoir GN 1/1, hauteur 210 mm.
- Cuvettes non incluses.

- Pilotes en metal.
- Brûleurs de haut rendement.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Pilotes en metal.
- Indicateurs LED de fonctionnement.



baño maría • bain-marie • bain-marie

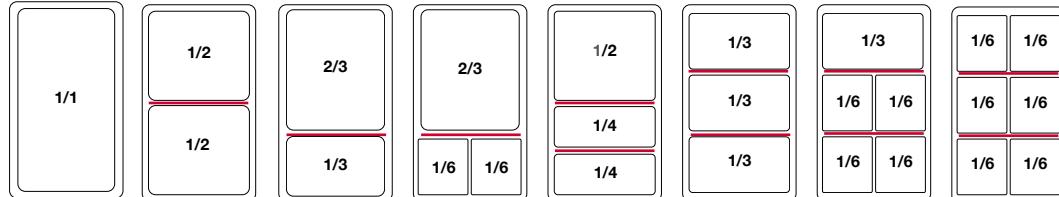
referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
BMG7504E	Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	42 Kg.	4 KW	3.440

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

baño maría • bain-marie • bain-marie

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
BME7504E	Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	40 Kg.	2,1 KW / 230 V

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM7504



con separador cubeta BM400



separador

110005579 Separador BM ancho 400 342x25x18 mm 18 €

• **accesorios** • en pag. 124





• MF7504S



Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

• **accesorios** • en pag. 124



referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
MF7504S	Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x750x462 mm.	24 Kg.	⚡ 1 KW / 230V
MF7504E	Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x750x1009 mm.	43 Kg.	⚡ 1 KW / 230V

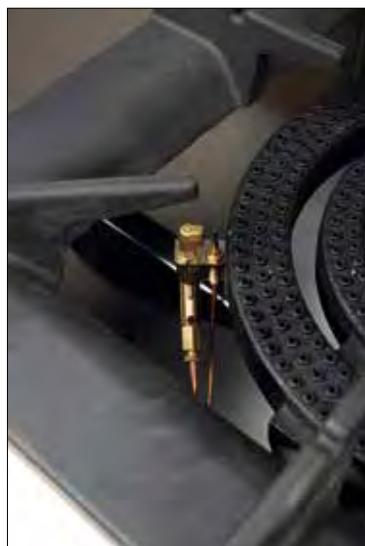


S.750 paellero • paella burner • poêle à paella

HR
FAINCA



● PLL7508S



Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

• **accesorios** • en pag. 124



paellero • paella burner • poêle à paella

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal/h
PLL7508S	Paellero sobremesa 800 Paella burner top 800 Poêle à paella de table 800	● 25 KW Ø 340 mm.	800x750x342 mm. Ø 340 mm.	62 Kg.	● 25 KW	21.500
PLL7508E	Paellero estante 800 Paella burner shelf 800 Poêle à paella sur étagère 800	● 25 KW Ø 340 mm.	800x750x889 mm. Ø 340 mm.	94 Kg.	● 25 KW	21.500

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