



**S.900 cocinas** • cookers • cuisines

• C4F900H



## 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...

---

### 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, ...

---

### Caractéristiques Générales

Il s'agit d'une invention concernant un système d'élévation du plan de travail dans les machines de cuisson industrielles. L'objectif est celui de maintenir la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans pour cela empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.

Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est pliable, les chambres à air sont flexibles et adaptés à tout moment au mouvement du plan de travail.

Le plan de travail reste ainsi étanche (plus propre), pour toute réparation ou entretien de la machine. Nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur avec des bonnes conditions de visibilité et espace. Nous pouvons remplacer sans difficulté des injecteurs, des thermocouples, des robinets de gaz, brûleurs, brûleurs pilotes....

---





● C4F900H

### 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.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran ø
- Burlate en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Incluyen sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Horno maxi: 900x662x317h mm.

### General Characteristics

- Nickel-plated upper burners with highest calorific performance.
- Body in stainless steel AISI 304. Cast iron upper grill.
- Anti-tipper furnace grill removable.
- Standard thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Thermocouple of security. Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum height of chimney for the use of pans with a large diameter.
- Weathers-tripping in fiberglass, high resistance.
- Including system of lift for the worktop for maintenance or repair.
- Legs in stainless steel, height-adjustable. Gastronorm 2/1 oven.
- Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors. Oven GN 2/1 dimensions: 570x662x317h mm.
- Big oven dimensions: 900x662x317h mm.

### Caractéristiques Générales

- Feux de qualité supérieure à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grille anti-dérapant amovible.
- Vanne thermostatique de série.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage.
- Hauteur de cheminée minime pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système pour soulever le plan de travail, pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Four Gastronorm 2/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionnelles. Dimensions du four GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Dimensions d'un four maxi: 900x662x317h mm.





















































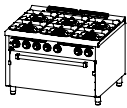










quemador

110004919 Quemador 8,5 a 10,5 kw.

• accesorios • en pag. 124

**cocinas • cookers • fourneaux**

sobremesa						
referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
C2F900S	 <b>2 Fuegos sobremesa</b> 2 Burners top 2 Brûleurs de table	10,5 kw  8,5 kw 	400x930x322 mm.	38 Kg.	 19 KW	16.340
C4F900S	 <b>4 Fuegos sobremesa</b> 4 Burners top 4 Brûleurs de table	10,5 kw 10,5 kw   8,5 kw 8,5 kw  	800x930x335 mm.	65 Kg.	 38 KW	32.680
C6F900S	 <b>6 Fuegos sobremesa</b> 6 Burners top 6 Brûleurs de table	10,5 kw 10,5 kw 10,5 kw    8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw   	1200x930x335 mm.	95 Kg.	 57 KW	49.020
estante						
C2F900E	 <b>2 Fuegos estante</b> 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	10,5 kw  8,5 kw 	400x930x880 mm.	60 Kg.	 19 KW	16.340
C4F900E	 <b>4 Fuegos estante</b> 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	10,5 kw 10,5 kw   8,5 kw 8,5 kw  	800x930x880 mm.	98 Kg.	 38 KW	32.680
C6F900E	 <b>6 Fuegos estante</b> 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	10,5 kw 10,5 kw 10,5 kw    8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw   	1200x930x880 mm.	135 Kg.	 57 KW	49.020
con HORNO						
C4F900H	 <b>4 Fuegos + horno</b> 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	10,5 kw 10,5 kw   8,5 kw 8,5 kw    HORNO 7 kw	800x930x880 mm.	124 Kg.	 45 KW	38.700
C6F900H	 <b>6 Fuegos + horno</b> 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	10,5 kw 10,5 kw 10,5 kw    8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw     HORNO 7 kw	1200x930x880 mm.	165 Kg.	 64 KW	55.040
C6F900HM	 <b>6 Fuegos + horno maxi.</b> 6 Burners + oven maxi. 6 Brûleurs + four maxi.	10,5 kw 10,5 kw 10,5 kw    8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw     HORNO 11 kw	1200x930x880 mm.	182 Kg.	 68 KW	58.480

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



● CE2P900E

### 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.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- 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 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno:
  - GN 2/1 570x662x317 mm.
  - horno maxi 900x662x317 mm.

### General Characteristics










- Allows fast cooking of food.
- Steel stainless body AISI 304.
- High-performance electric plate with limiter of temperature and uniform heat distribution.
- Gastronorm oven
- 2/1. Grill included.
- Easily removable oven racks for the cleaning.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Removable anti-tip oven grill.
- Thermostat regulation from 50° to 300°C.
- Weather-stripping in fiberglass, high resistance.
- Stainless steel adjustable legs.
- Stainless steel stamped worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors.
- Oven dimensions: 570x662x317mm.
- Maxi oven 900x662x317 mm.

### Caractéristiques Générales


- Permet la préparation rapide de repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque électrique haute performance avec régleur de la température et d'une distribution uniforme de la chaleur. Four Gastronorm 2/1.
- Grill inclus. Guides du four facilement démontables pour le nettoyage de la même.
- Indicateurs de fonctionnement LEDs métalliques.
- Grille pour four amovible.
- Thermostat de régulation de 50 à 300°C.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionnelles. optionnelles.
- Dimensions du four: 570x662x317 mm.
- Dimensions d'un gran four: 900x662x317 mm.



**cocinas • cookers • cuisines****sobremesa**

referencia	descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia
CE2P900S	 2 Placas sobremesa 2 Electric plate top 2 Plaques de table	4 kw  4 kw	400x930x335 mm.	23 Kg.	 8 KW/380 V 3 + N
CE4P900S	 4 Placas sobremesa 4 Electric plate top 4 Plaques de table	4 kw 4kw  4kw 4kw	800x930x335 mm.	35 Kg.	 16 KW/380 V 3 + N
CE6P900S	 6 Placas sobremesa 6 Electric plate top 6 Plaques de table	4 kw 4 kw 4 kw  4 kw 4 kw 4 kw	1200x930x335 mm.	48 Kg.	 24 KW/380 V 3 + N

**estante**

CE2P900E	 2 Placas estante 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	4 kw  4 kw	400x930x880 mm.	45 Kg.	 8 KW/380 V 3 + N
CE4P900E	 4 Placas estante 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	4 kw 4kw  4kw 4kw	800x930x880 mm.	68 Kg.	 16 KW/380 V 3 + N
CE6P900E	 6 Placas estante 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère	4 kw 4 kw 4 kw  4 kw 4 kw 4 kw	1200x930x880 mm.	92 Kg.	 24 KW/380 V 3 + N

**con HORNO**

CE4P900H	 4 Placas + horno 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	4 kw 4kw  4kw 4kw  HORNO 5 kw	800x930x880 mm.	92 Kg.	 21 KW/380 V 3 + N
CE6P900H	 6 Placas + horno 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	4 kw 4 kw 4 kw  4 kw 4 kw 4 kw  HORNO 5 kw	1200x930x880 mm.	118 Kg.	 29 KW/380 V 3 + N
CE6P900HM	 6 Placas + horno maxi 6 Electric plate + maxi oven 6 Plaques + maxi four	4 kw 4 kw 4 kw  4 kw 4 kw 4 kw  HORNO 7 kw	1200x930x880 mm.	130 Kg.	 31 KW/380 V 3 + N



● PR9004E



### 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 15 mm. 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 en acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 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.
- Different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.

### Caractéristiques Générales




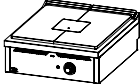


- Plaque de cuisson à gaz,
- qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- plan de travaille avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 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.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.

• **accesorios** • en pag. 124









## placa radiante • solid top • plaque chauffante

### sobremesa

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
PR9004S	 <b>Placa radiante 400 sobremesa</b> Solid top 400 Plaque chauffante 400	400x930x345 mm.  7 kw	63 Kg.	 7 KW	6.020
PR9008S	 <b>Placa radiante 800 sobremesa</b> Solid top 800 Plaque chauffante de table 800	800x930x345 mm.  14 kw	107 Kg.	 14 KW	12.040

### estante

PR9004E	 <b>Placa radiante 400 estante</b> Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère	400x930x881 mm.  7 kw	85 Kg.	 7 KW	6.020
PR9008E	 <b>Placa radiante 800 estante</b> Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère	800x930x881 mm.  14 kw	140 Kg.	 14 KW	12.040

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







● FT9004ECR



### Características Generales comunes

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palaastro de 20 mm. de espesor en acero rectificando o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palaastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.

- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.

- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

### General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 20 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Adjustable legs.
- Griddle plate welded at the top by robot.
- All burners include flame pilot.
- Thermostatic valve in Chrome models.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors.

- Each burner has automatic ignition
- A safety thermocouple.

- Resistance in stainless steel.
- Regulation thermostat 100-300 °C.
- Safety thermostat.
- Metallic LED pilots for operation information.

### Caractéristiques Générales

















- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Palette de 20 mm. d'épaisseur, en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables en hauteur.
- Plaque de cuisson soudée au sommet.
- Tous les brûleurs incluent flamme pilote.
- Vanne thermostatique dans les modèles Chrome.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionnelles.

- Chaque brûleur a un allumage automatique
- et un thermocouple de sécurité.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de régulation 100-300°C.
- Thermostat de sécurité.
- Indicateurs LED de fonctionnement.

















• **accesorios** • en pag. 124

 fry-top • fry-top • fry-top

rectificado						
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
FT9004S		<b>Fry-Top 400 rectificado sobrem.</b> Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x410 mm.	57 Kg.	 8,5 KW	7.310
FT9008S		<b>Fry-Top 800 rectificado sobrem</b> Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x410 mm.	128 Kg.	 20,5 KW	17.630
FT9004E		<b>Fry-Top 400 rectificado estante</b> Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 8,5 KW	7.310
FT9008E		<b>Fry-Top 800 rectificado estante</b> Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	 20,5 KW	17.630
cromo						
FT9004SCR		<b>Fry-Top 400 cromo sobremesa</b> Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x410 mm.	57 Kg.	 8,5 KW	7.310
FT9008SCR		<b>Fry-Top 800 cromo sobremesa</b> Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x410 mm.	128 Kg.	 20,5 KW	17.630
FT9004ECR		<b>Fry-Top 400 cromo estante</b> Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 8,5 KW	7.310
FT9008ECR		<b>Fry-Top 800 cromo estante</b> Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	 20,5 KW	17.630

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas:

 fry-top • fry-top • fry-top

rectificado						
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	
FTE9004S		<b>Fry-Top 400 rectificado sobremesa</b> Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x410 mm.	60 Kg.	 7,5 KW	
FTE9008S		<b>Fry-Top 800 rectificado sobremesa</b> Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x410 mm.	136 Kg.	 15 KW	
FTE9004E		<b>Fry-Top 400 rectificado estante</b> Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 7,5 KW	
FTE9008E		<b>Fry-Top 800 rectificado estante</b> Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	 15 KW	
cromo						
FTE9004SCR		<b>Fry-Top 400 cromo sobremesa</b> Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x410 mm.	60 Kg.	 7,5 KW	
FTE9008SCR		<b>Fry-Top 800 cromo sobremesa</b> Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x410 mm.	136 Kg.	 15 KW	
FTE9004ECR		<b>Fry-Top 400 cromo estante</b> Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 7,5 KW	
FTE9008ECR		<b>Fry-Top 800 cromo estante</b> Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	 15 KW	

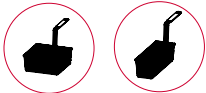


20 litros

S.900 freidoras • fryers • friteuses



● FDG20L20L900E + 1 cesta 20L (110004492)



cestas y soportes

110004492	Cesta 20L FDG - 22L FD	284x390x125 mm.	130 €
110004755	Cesta 1/2 20L FDG 22L FD	140x390x125 mm.	100 €

● **accesorios** • en pag. 124

Características Generales

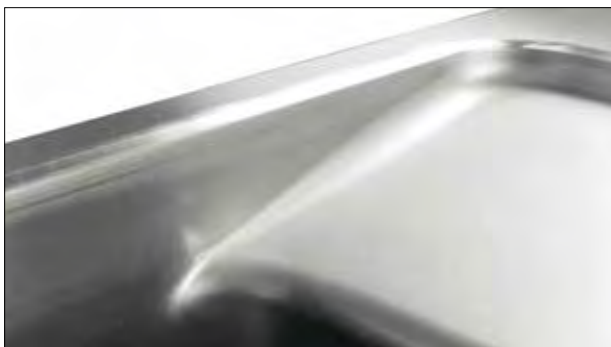
- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con amplia 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.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Grifo de vaciado.

General Characteristics

- Build in stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Includes two half baskets of the highest quality per tank.
- There is an option for a larger basket per tank.
- Stainless steel adjustable legs.
- Temperature regulation from 110° C to 190° C.
- Stainless steel tanks AISI 304 with wide cold zone.
- High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl.
- Safety thermostat 230°C against excessive temperatures of the oil.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Doors included as standard.
- Drainage tap.

Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Deux dimensions de paniers prévues et de haute qualité (acier nickelé).
- Pieds réglables.
- Régulation de la température de 110° C à 190° C.
- Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Efficacité énergétique grâce au chauffage via des tubes placés à l'intérieur du cuve.
- Thermostat de sécurité à 230° C contre les températures excessives de l'huile.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes de série.
- Robinet de vidange.



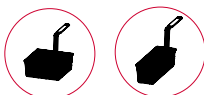
freidoras • fryers • friteuses

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
FDG20L900E	 Freidora 20 L estante Fryers 20L shelf Friteuse 20L sur étagère	Si	400x930x1025 mm.	51 Kg.	14 KW	12.040
FDG20L20L900E	 Freidora 20 L + 20 L estante Fryers 20L + 20L shelf Friteuse 20L + 20L sur étagère	Si	800x930x1025 mm.	85 Kg.	28 KW	24.080

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



● FD22LTRIF900E



cestas y soportes

110004492	Cesta 20L FDG - 22L FD	284x390x125 mm.	130 €
110004755	Cesta 1/2 20L FDG 22L FD	140x390x125 mm.	100 €

• accesorios • en pag. 124



Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led,
  - naranja indicador de funcionamiento de la resistencia,
  - piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo,
  - piloto verde indicador de buena conexión.
- Panel frontal para controlar la temperatura.
- Incluyen doble contactor 50A.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.



General Characteristics

- Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A.
- Microswitch included.
- Resettable safety thermostat up to 230°C / 20A.
- Emptying tap.
- Manufactured in stainless steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator.
- Folding stainless steel heating element, for easy cleaning of the tank.
- Metallic LED lights,
  - Orange shows resistance performance.
  - Red pilot shows failure on safety thermostat.
  - Green pilot shows good connection.
- Front panel for temperature control.
- Includes double contactor 50A.
- Includes two half baskets of maximum quality as reservoir.
- With an option for a big one.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Includes standard doors.
- Adjustable stainless steel legs.
- Dimensions without taking into account the projection of the basket handle.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A.
- Termostato de sécurité réarmable 230° C de 20A.
- Robinet de vidange. En acier inoxydable AISI 304.
- Indicateur MAX-MIN. du niveau d'huile.
- Résistance en acier inoxydable, pour un nettoyage facile du réservoir
- Résistance en acier poli.
- Lumières LED métalliques,
  - le voyant orange montre la performance de la résistance,
  - le voyant rouge montre l'échec sur le thermostat de travail, le voyant vert montre une bonne connexion.
- Panneau frontal pour le contrôle de la température.
- Y compris double contacteur 50A.
- Il comprend deux demi-paniers de qualité supérieure par cuve.
- Il y a aussi l'option d'un grand panier par cuve.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Inclus, en standard, les portes sur les modèles d'armoire.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Dimensions sans tenir compte le volume de la poignée du panier.



referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD22LTRIF900E	 Freidora 22 L estante Fryers 22L shelf Friteuse 22L sur étagère	Si	400x930x880 mm.	46 Kg.	⚡ 18 KW/380 V 3 + N
FD22L2LTRIF900E	 Freidora 22 L + 22 L estante Fryers 22L +22L shelf Friteuse 22L + 22L sur étagère	Si	800x930x880 mm.	80 Kg.	⚡ 18 + 18 KW / 380 V 3 + N



• B9008E

+ conjunto puerta 800 (110003625)



opción parrillas palillería accesorios • en pag. 124

### Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Briquetas incluidas.
- Puertas opcionales.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

### General Characteristics





- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Straight lines for easy cleaning.
- Grill with serial "V" shape profiles.
- Safety thermocouple.
- Adjustable legs.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Stainless steel worktop AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Includes ceramic briquettes.
- Optional doors.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Optional rod grills

### Caractéristiques Générales





- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Grill avec profil en "V" en série.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds en acier réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans prise en compte le volumen de la poignée.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm.
- Brûleurs en acier inoxydable avec une haute résistance.
- Briquettes de céramique incluses.
- Portes optionnelles.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Grilles à tige en option

• accesorios • en pag. 124

### sobremesa

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
B9004S	 <b>Barbacoa 400 sobremesa</b> Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x930x410 mm.	41 Kg.	 12,3 KW	10.578
B9008S	 <b>Barbacoa 800 sobremesa</b> Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x930x410 mm.	66 Kg.	 24,60 KW	21.156

### estante

B9004E	 <b>Barbacoa 400 estante</b> Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x930x945 mm.	62 Kg.	 12,3 KW	10.578
B9008E	 <b>Barbacoa 800 estante</b> Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère	800x930x945 mm.	100 Kg.	 24,60 KW	21.156



• CN9004E

### Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

### General Characteristics

- Stainless steel body.
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 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 en hauteur.
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes optionnelles.

• **accesorios** • en pag. 124

## muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

### sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso
CN9004S		<b>M. neutro 400 sobremesa</b> Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	SI	400x930x316 mm.	28 Kg.
CNS9004S		<b>M. neutro 400 sobremesa</b> Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	NO	400x930x316 mm.	23 Kg.
CN9008S		<b>M. neutro 800 sobremesa</b> Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	SI	800x930x316 mm.	47 Kg.
CNS9008S		<b>M. neutro 800 sobremesa</b> Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	NO	800x930x316 mm.	35 Kg.

### estante

CN9004E		<b>M. neutro 400 estante</b> Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	SI	400x930x865 mm.	50 Kg.
CNS9004E		<b>M. neutro 400 estante</b> Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	NO	400x930x865 mm.	45 Kg.
CN9008E		<b>M. neutro 800 estante</b> Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	SI	800x930x865 mm.	80 Kg.
CNS9008E		<b>M. neutro 800 estante</b> Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	NO	800x930x865 mm.	68 Kg.



• CPG40L40L900E

### Características Generales

- 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.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cestas incluidas:
  - 1 cesta de 1/3 (290x140x200h) y 4 cestas de 1/6 (140x140x200h).
- Cuba GN 1/1.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Incluye puertas de serie

- Encendido automático con llama piloto. Incluye puertas de serie.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Incluyen microrruptor y termostato de seguridad.
- Control de potencia mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

### General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Tank in stainless steel AISI 316.
- Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning of the tank.
- Drainage connectable to general drain.
- Drain filters. MAX-MIN water level.
- Working temperature from 0° to 99 ° C.
- High performance burner.
- Adjustable legs.
- Baskets included:
  - 1 basket 1/3 (290x140x200h) and 4 baskets of 1/6 (140x140x200h).
- Tank GN 1/1.
- Worktop in stainless Steel AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Doors included

- Automatic ignition with pilot flame.
- Standard doors included.

- Stainless steel resistance foldable, to facilitate tank cleaning.
- They include micro-switch and safety thermostat.
- Power control by energy regulator.
- Metallic LED pilots operation indicators.

### Caractéristiques Générales





- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage inclus.
- Vanne de drainage inclus pour le nettoyage du réservoir.
- Drainage connectable aux égouts. MAX-MIN niveau d'eau.
- Temperature de fonctionnement de 0° à 99 ° C.
- Pieds réglables.
- Paniers inclus:
  - 1 panier de 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers 1/6 (140x140x200h).
- Cuve GN 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm.
- Dimensions sans tenir en compte le volumen de la poignée.
- Portes de serie incluses.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Portes de serie incluses. Brûleur très performant.

- Résistance en acier inoxydable pliable, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Micro-interrupteur et thermostat de sécurité inclus.
- Contrôle de la puissance par régulateur d'énergie.
- Indicateurs de fonctionnement à LEDs métalliques.







**cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes**

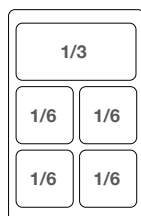
referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CPG40L900E	 <b>Cuecepastas 40 L estante</b> Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x880 mm.	72 Kg.	 13 KW	11.180
CPG40L40L900E	 <b>Cuecepastas 40L + 40L estante</b> Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L 40 L sur étagère	800x930x880 mm.	130 Kg.	 26 KW	22.360

● 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
CPE40L900E	 <b>Cuecepastas 40 L estante</b> Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x880 mm.	56 Kg.	 13 KW / 380 V 3 + N
CPE40L40L900E	 <b>Cuecepastas 40 L + 40 L estante</b> Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L + 40 L sur étagère	800x930x880 mm.	100 Kg.	 13 + 13 KW / 380 V 3 + N

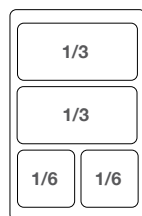
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1  
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2  
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 3  
PVP 80 €









● BME9008E



● BMG9004E



### Características Generales comunes

- 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.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Cubetas no incluidas.
- Cuba GN 4/3 en modelos 400 mm.
- Cuba GN 8/3 en modelos 800 mm.
- Altura de la cuba 170 mm.

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



### General Characteristics

- Allows fast cooking of food Stainless steel body AISI 304.
- Filling valve included. Drain valve included for the tank cleaning.
- Discharge connectable to a general drain, includes overflow.
- Filters in each drain. Indicator MAX-MIN for water level.
- Operating temperature from 0° C to 90° C degrees.
- Adjustable stainless steel legs.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Includes standard doors. Buckets not included.
- Tank GN 4/3, 170 mm high for 400 models.
- Tank GN 8/3, 170 mm high for 800 models.

-  Automatic ignition with pilot flame.
  - High performance burner.
-  Stainless steel resistances.
  - Safety thermostat.
  - Power control by thermostat.
  - Metallic pilots LED operation indicators.





### Caractéristiques Générales

- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Soupape de vidange pour le nettoyage de la cuve, incluse.
- Décharge pouvant être raccordée au drain général, y compris le trop-plein.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur Niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0°C à 90°C degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes de série incluses.
- Cuvettes non incluses.
- Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400. Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800.

-  Allumage automatique avec flamme pilote.
  - Brûleur haute performance.
-  Résistances en acier inoxydable.
  - Thermostat de sécurité.
  - Régulation de puissance par régulateur d'énergie.
  - Pilotes LED en metal indicators de fonctionnement.







**baño maría • bain-marie • bain-marie**

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
BMG9004E	 <b>Baño María 400 estante</b> Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	50 Kg.	 5 KW	4.300
BMG9008E	 <b>Baño María 800 estante</b> Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	75 Kg.	 10 KW	8.600

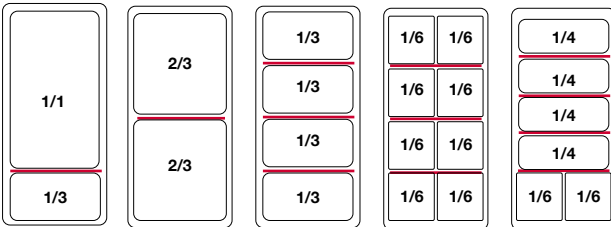
• Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

**baño maría • bain-marie • bain-marie**


referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
BME9004E	 <b>Baño María 400 estante</b> Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	47 Kg.	 3 KW / 230V
BME9008E	 <b>Baño María 800 estante</b> Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	71 Kg.	 6,6 KW / 380V 3 + N

• **accesorios** • en pag. 124

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS **BM9004**

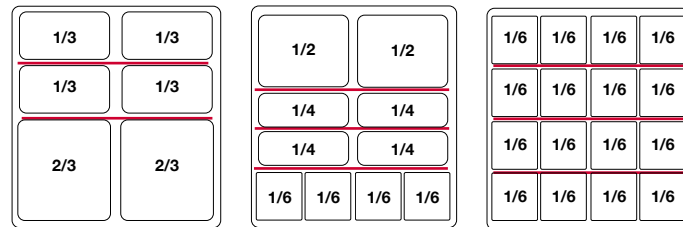


con separador cubeta BM400

separador 

110005579 Separador BM ancho 400 342x25x18 mm 18 €

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS **BM9008**



con separador cubeta BM800

separador 

110005455 Separador BM ancho 800 665x25x18 mm 25 €





● MF9004E

### Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre 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
MF9004S	 Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x930x462 mm.	28 Kg.	 1 KW
MF9004E	 Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x930x1009 mm.	51 Kg.	 1 KW



• PLL9008E

### 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.

### 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.



### 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



• **accesorios** • en pag. 124



referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal/h
PLL9008S	 Paellero sobremesa 800 Paella burner top 800 Poêle à paella de table 800	25 KW Ø 340 mm.	800x930x344 mm.	72 Kg.	25 KW	21.500
PLL9008E	 Paellero estante 800 Paella burner shelf 800 Poêle à paella sur étagère 800	25 KW Ø 340 mm.	800x930x891 mm.	110 Kg.	25 KW	21.500

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



### Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
  - encimera con acabado fino satinado.
  - Fondo de la cuba en acero inoxidable AISI 316,
  - paredes en AISI 304 pulido.
  - Calentamiento indirecto, cámara con paredes en AISI 304.
  - Sin autoclave, tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304,
  - Mango resistente al calor.
  - Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
  - Control del nivel de agua de la cámara.
  - Control de la presión de la cámara mediante válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro.
  - Termostato de seguridad que evita sobrecalentamientos.
  - Incluye grifo de vaciado de alta resistencia.
  - Incluye grifo para llenado de agua.
  - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
  - Dimensiones de la cuba Ø 600x500 mm.
- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar.
  - **Modelos eléctricos**, calentamiento mediante resistencias de aleación INCOLOY con regulador de potencia ajustable. Control de potencia mediante regulador de energía.

### General Characteristics


- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
  - Tank bottom in stainless steel AISI 316, walls in polished AISI 304.
  - Indirect heating, chamber with walls in AISI 304.
  - Without autoclave, balanced lid in AISI 304 stainless steel, with heat-resistant handle.
  - Isolation thermally secured by high-density ceramic fiber 64/128.
  - Chamber water level control.
  - Control chamber pressure by a safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum valve and manometer.
  - Safety Thermostat that avoids overheating.
  - Includes tap high-strength emptying.
  - Includes tap for water filling.
  - Adjustable legs in stainless Steel.
  - Tank dimensions Ø 600x500 mm.
- **Gas models**, heating system with tubular burners AISI 304 high efficiency. Ignition by an electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple.
  - **Electric models**, heating system by alloy resistance INCOLOY with adjustable power regulator. Power control by energy regulator.

### Caractéristiques Générales

- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec une fine finition satiné.
  - Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli.
  - Chauffage indirect, chambre avec parois en AISI 304.
  - Sans autoclave, couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur. Isolation thermique par fibre céramique haute densité 64/128.
  - Contrôle du niveau de l'eau de la chambre.
  - Régulateur de la pression de la chambre par un interrupteur de pression et valve de sécurité calibrés à 0,5 bar, vanne de vide et manomètre.
  - Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement.
  - Robinet à haute résistance de vidange inclus.
  - Robinet pour le remplissage d'eau inclus.
  - Pieds réglables en acier inoxydable.
  - Dimensions du réservoir Ø 600x500 mm.
- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 haute efficacité. Allumage à l'aide d'un composant électrique et brûleur pilote. Vanne de régulation de chauffage équipé d'un système de sécurité avec thermocouple.
  - **Modèles électrique**, système de chauffage par résistances avec un alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable. Contrôle de la puissance par régulateur d'énergie.




## marmita • boiling pan • marmitte

referencia	descripción	carga agua cámara	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
MG150L900E	 Marmita 150 L boiling pan 150L Marmitte 150L	manual	800x930x1025 mm.	155 Kg.	24 KW	20.640
MG150L900EA		automática	800x930x1025 mm.	155 Kg.	24 KW	20.640

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

## marmita • boiling pan • marmitte

referencia	descripción	carga agua cámara	medidas A/P/H	peso	potencia
ME150L900E	 Marmita 150 L boiling pan 150L Marmitte 150L	manual	800x930x1025 mm.	155 Kg.	16 KW / 400 V 3 + N
ME150L900EA		automática	800x930x1025 mm.	155 Kg.	16 KW / 400 V 3 + N





● SBG80L900E



### Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
  - Encimera con acabado fino satinado.
  - Tanque construido en acero inoxidable.
  - Fondo de la cuba metálica con tratamiento para maximizar rendimiento.
  - Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304
  - Mango resistente al calor.
  - Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
  - Tapa provista de tirador ergonómico.
  - Mecanismo de elevación manual.
  - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
  - Incluye grifo para llenado de agua.
  - Dimensiones de la cuba 700x570x228h mm.
- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar. Rango de temperatura 100° C – 300° C.
  - **Modelos eléctricos**, calentamiento mediante batería de resistencias eléctricas. Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamientos. Temperatura controlada mediante termostato, rango 100° C – 300° C.

### General Characteristics


- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
  - Tank built in stainless steel. Metal tank treated bottom in order to maximize performance.
  - Balanced steel lid AISI 304, with heat-resistant handle.
  - Thermal insulation secured by high-density ceramic fiber 64/128.
  - Cover provided with a ergonomic handle. Manual lifting mechanism.
  - Stainless steel legs adjustable in height. Includes tap for filling water.
  - Tank dimensions 700x570x228h mm.
- **Gas models**, heating system by AISI 304 high efficiency tubular burners. Ignition by electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple. Controlled temperature range 100°C-300°C.
  - **Electric models**, heating system by battery of electrical resistances. Safety thermostat to avoid overheating. Temperature controlled by thermostat, range 100° C-300° C.

### Caractéristiques Générales

- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec finition satinée
  - Réservoir en acier inoxydable.
  - Fond du réservoir métallique avec un traitement pour maximiser la performance.
  - Couvercle en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur.
  - Isolation thermique assuré par fibre céramique haute densité 64/128.
  - Couvercle fourni par une poignée ergonomique.
  - Mécanisme de levage manuel.
  - Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Il inclut un robinet pour remplissage.
  - Dimensions du réservoir 700x570x228h mm.
- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs en forme de tuyaux AISI 304 de grande efficacité. Démarrage pas pièces électrique et brûleur pilote. Valve pour le control du surchauffement avec thermostat de sécurité et thermopar. Température contrôlée de 100°C à 300° C.
  - **Modèles électrique**, système de chauffage par batterie de résistances électriques. Thermostat de sécurité afin d'éviter un surchauffement. Température contrôlée par un thermostat de 100° C à 300° C.




sartén basculante • tilting bratt pan • poêle basculante

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
SBG80L900E	 Sartén basculante 80 L Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	800x930x1025 mm.	143 Kg.	22 KW	18.920

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

sartén basculante • tilting bratt pan • poêle basculante

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
SBE80L900E	 Sartén basculante 80 L Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	800x930x1025 mm.	143 Kg.	10 kW/400 V 3 + N

