Hosteleria10.com

FAINCA

SERIE 500

freidoras 8 litros 32
fryers
friteuses

freidoras 10 litros 34
fryers
friteuses

freidoras 20 litros 35
fryers
friteuses

planchas 36
griddles
planches à griller

fogones 37
range
fourneaux

barbacoas 38
chargrill
barbecue

muebles neutros 39
neutral furniture
meubles neutres

baño maría 39
bain-marie
bain-marie

accesorios 114
accessories
accessoires

Hosteleria10.com

8 litros

FD8L8L600

Características Generales

- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Lineas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- 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.
- Los modelos económicos tienen contactor de 20A.
- Los modelos de ALTO RENDIMIENTO y TRIFÁSICOS tienen doble contactor 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC of 20A.
- Resettable safety thermostat 230ºC of 20A.
- Emptying tap.
- Build on Stainless Steel AISI 304.
- MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic led pilots,
  - Orange indicator of operation of the resistance,
  - Red light indicator of failure in the thermostat,
  - Green indicator light for good connection.
- Head removable for easy cleaning.
- AR y TRIF models have two 40A contactors
- The baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC de 20A.
- Thermostat de sûreté réarmable 230ºC de 20A.
- Robinet de vidange.
- Fabriqué en acier inox.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Lumières LED métalliques,
  - Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance,
  - Voyant rouge de défaillance dans le thermostat
  - Et voyant lumineux vert indique une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles AR et TRIF disposent d'un double contacteur 40A.
- Les portes sont de série. Les paniers sont de la plus haute qualité.

accesorios | accessories | accessoires

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso
110001063		**Cesta 8 L** Basket 8 L Panier 8 L	**220x240x100 mm.**	**1,8 Kg.**
110001132		**Cesta 10 L** Basket 10 L Panier 10 L	**220x280x100 mm.**	**2 Kg.**
110003055		**Cesta 20 L** Basket 20 L Panier 20 L	**508x280x100 mm.**	**4 Kg.**

freidoras 8 litros | fryers 8 L | friteuses 8 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD8L300		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	300x523x350 mm.	10 Kg.	3,8 KW/230 V
FD8L8L600		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	600x523x350 mm.	18 Kg.	3,8 + 3,8 KW/230 V

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD8LAR300		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	300x570x350 mm	12 Kg.	5,5 KW/230 V
FD8L8LAR600		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	600x570x350 mm.	22 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V

trifásica 6

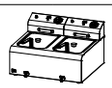
referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD8LTRIF300		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	300x570x350 mm	12 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
FD8L8LTRIF600		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	600x570x350 mm.	22 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N

Cestas | ver en accesorios | pag. 114

110001063	**Cesta 8 L**	**220x240x100 mm.**

10 litros

freidoras 10 litros | fryers 10 L | friteuses 10 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10L300		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x523x350 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V
FD10L10L600		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x523x350 mm.	21 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V

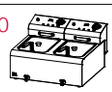
alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10LAR300		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x570x350 mm.	14 Kg.	5,5 KW/230 V
FD10L10LAR600		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x570x350 mm.	25 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V

trifásica 6

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10LTRIF300		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x570x350 mm.	14 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
FD10L10LTRIF600		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x570x350 mm.	25 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N

trifásica 9

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10LTRIF9300		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x570x350 mm.	14 Kg.	9 KW/380 V 3 + N
FD10L10LTRIF9600		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x570x350 mm.	25 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N

Cestas | ver en accesorios | pag.114

110001132	**Cesta 10 L**	**220x280x100 mm.**

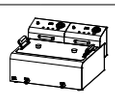
20 litros

FD8L8L600

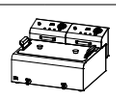
freidoras 20 litros | fryers 20 L | friteuses 20 L

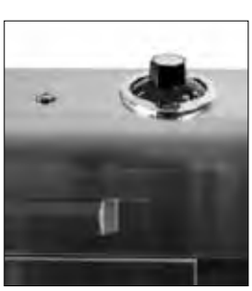
referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD20L600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x523x350 mm.	20 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD20LAR600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x570x350 mm.	24 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V

trifásica 6

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD20LTRIF600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x570x350 mm.	24 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N



Cestas | ver en accesorios | pag. 114

110003055	**Cesta 20 L**	**580x280x100 mm.**

Hosteleria10.com

15 mm.

PLC600CR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal, cajón antivuelco.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Palastro con ranura mecanizada para facilitar su limpieza.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Lineas curvas para facilitar la limpieza.

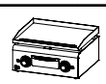
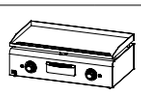
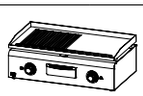
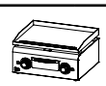
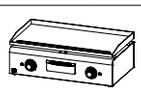
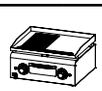
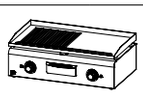
General Characteristics

- Allows for quick food preparation.
- Removable front grease collection drawer with anti-tilt design.
- 15 mm thick plate made of ground steel or chrome.
- Plate with machined groove to facilitate cleaning.
- Stainless steel body.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners.
- Even heat distribution.
- Each burner has automatic ignition.
- Height-adjustable legs.
- Rear gas connection.
- Plate welded on the top by a robot.
- Thermostatic valve in chrome models.
- Curved lines to facilitate cleaning

Caractéristiques Générales

- Permet la préparation rapide des aliments.
- Tiroir amovible collecteur de graisse sur la partie frontale, tiroir anti-dérapage.
- Plaque de 15 mm d'épaisseur en acier rectifié ou en chrome.
- Plaque avec rainure usinée pour faciliter le nettoyage.
- Corps en acier inoxydable.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable.
- Répartition homogène de la température.
- Chaque brûleur dispose d'un allumage automatique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Connexion de gaz à l'arrière.
- Plaque soudée sur le dessus par robot.
- Valve thermostatique pour les modèles en chrome.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.

planchas | griddle | plancha

RECTIFICADA		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
PLC600RT		**Plancha 600 Rectificada** Griddle 600 rectified Plancha 600 rectifié	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879
PLC900RT		**Plancha 900 Rectificada** Griddle 900 rectified Plancha 900 rectifié	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255
PLC600RTRN		**Plancha 600 Rectif. Ranurada** Griddle grooved 600 Plancha Canaleé 600	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879
PLC900RTRN		**Plancha 900 Rectif. Ranurada** Griddle grooved 900 Plancha Canaleé 900	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255
CROMO						
PLC600CR		**Plancha 600 Cromo** Griddle chromed 600 Plancha 600 chromée	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879
PLC900CR		**Plancha 900 Cromo** Grill 900 chrome Plancha 900 chromée	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255
PLC600CRRN		**Plancha 600 Cromo Ranurada** Griddle grooved 600 chrome Plancha Canaleé 600 chromeé	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879
PLC900CRRN		**Plancha 900 Cromo Ranurada** Griddle grooved 900 chrome Plancha Canaleé 900 chromeé	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255

Hosteleria10.com

FG300

Características Generales

- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla superior fundición.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.

General Characteristics

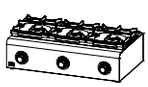
- High perfomance burners.
- Stainless steel casing.
- Curved lines for easy cleaning.
- Cast-iron cooking grid.
- Safety thermocouple.
- Gas inlet at the back side.
- Adjustable legs.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs de haute performance.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Grille de cuisson en fonte.
- Thermocouple de sécurité.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Pieds réglables.

opción palastros | ver en accesorios | en pag. 114

fogones | cooktop | fourneaux

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
FG300		**Fogón 300** Gas cooktop 300 Fourneau à gaz 300	5,5 kw	300x500x305 mm.	10 Kg.	5,5 KW	4.730
FG600		**Fogón 600** Gas cooktop 600 Fourneau à gaz 600	5,5 kw 5,5 kw	600x500x305 mm.	18 Kg.	11 KW	9.460
FG900		**Fogón 900** Gas cooktop 900 Fourneau à gaz 900	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	900x500x305 mm.	26 Kg.	16,5 KW	14.190

Hosteleria10.com

B600

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.
- Diseñada para su **uso sin piedra volcánica.**

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing.
- Curved lines for easier cleaning.
- Grill with serial V profiles.
- Safety thermocouple.
- Gas inlet at the back side.
- Adjustable legs.
- Designed for use without lava stone.

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Grill avec des profils en série V.
- Thermocouple de sécurité.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Pieds réglables.
- Pas de nécessité de roche volcanique.

PALASTRO SOLDADO BARBACOA 6 mm.

- Esta plancha se ha diseñado exclusivamente para BARBACOA HR serie 500 y es adecuada para un quemador lateral o central.
- Esta diseñada en acero de 6 mm. de espesor.
- Para su uso deben retirar los difusores internos.

opción palastros | ver en accesorios | pag. 114

WELDED GRIDDLE PLATE CHARGRILL 6 mm.

- This griddle plate is designed exclusively for chargrill BARBACOA HR 500 series and is suitable for a side or central burner.
- It is designed in 6mm.thickness steel.
- Remove internal diffusers before use.

PLAQUE SOUDÉE POUR BARBECUE 6 mm.

- Cette plaque a été conçue exclusivement pour lesbarbecue BARBACOA HR série 500 et elle est adéquate pour un brûleur latéral ou central.
- Elle est fabriquée en acier et son épaisseur est de 6 mm.
- Pour l'utiliser, il faut enlever les diffuseurs.

barbacoas | chargrill | barbecue

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
B600		**Barbacoa 600** Chargrill 600 Barbecue 600	600x500x280 mm.	20 Kg.	13,01 KW	11.189
B900		**Barbacoa 900** Chargrill 900 Barbecue 900	900x500x280 mm.	28 Kg.	19,51 KW	16.779

Hosteleria10.com

neutros | baño maría | neutral - bain marie | neutres - bain marie

BM600

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe.
- Cubetas NO INCLUIDAS.
- Termostato de trabajo regulable de 30-90º C.
- Termostato de seguridad 120º C.
- Resistencia acero pulido.
- Patas regulables en altura.

General Characteristics

- Stainless steel casing.
- Curved lines for easier cleaning.
- Drain cock.
- Trays NOT INCLUDED.
- Adjustable working thermostat of 30-90º C.
- Safety thermostat 120º C.
- Electrical resistance of polished steel.
- Adjustable legs.

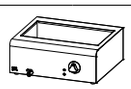
Caractéristiques Générales

- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Robinet de vidange. Bac NON INCLUS.
- Thermostat de travail réglable de 30-90º C.
- Thermostat de sécurité 120º C.
- Résistance électrique de en acier poli.
- Pieds réglables en hauteur.

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS

BM300 BM600

baño maría | bain-marie | bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
BM300		**Baño María 300** Bain-marie 300 Bain-marie 300	300x500x235 mm.	4 Kg.	1 KW/ 230 V
BM600		**Baño María 600** Bain-marie 600 Bain-marie 600	600x500x235 mm.	10 Kg.	2 KW/ 230 V

MN300

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Patas regulables en altura.

General Characteristics

Stainless steel (casing).
Curved lines for easier cleaning.
Adjustable legs in height.

Caractéristiques Générales

Corps en acier inoxydable.
Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
Pieds réglables.

muebles neutros | neutral furniture | meubles neutres

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso
MN300		**Mueble neutro 300** Neutral furniture 300 Meuble neutre 300	300x500x235 mm.	6 Kg.
MN600		**Mueble neutro 600** Neutral furniture 600 Meuble neutre 600	600x500x235 mm.	10 Kg.

¡El innovador sistema de elevación para encimeras de maquinaria de cocción industrial!

Máxima limpieza y acceso sin esfuerzo:
Gracias a su diseño hermético, la encimera se mantiene impecable, y su sistema abatible con bisagras posteriores y pistones frontales permite acceder fácilmente al interior para mantenimiento o reparación.

Versatilidad y comodidad:
Las tuberías de gas flexibles se adaptan al movimiento, garantizando seguridad y funcionalidad. Podrás reemplazar inyectores, termopares, grifos y más con total visibilidad y espacio.

Calidad que marca la diferencia:
Mientras que los modelos BASIC no incluyen este sistema, nuestras versiones avanzadas te ofrecen eficiencia, durabilidad y una experiencia de uso inigualable.

¡Haz tu trabajo más sencillo y profesional con esta solución innovadora!

The innovative lifting system for industrial cooking equipment countertops!

Maximum cleanliness and effortless access:
Thanks to its airtight design, the countertop remains spotless, and its folding system with rear hinges and front pistons allows for easy access to the interior for maintenance or repair.

Versatility and comfort:
Flexible gas pipes adapt to the movement, ensuring safety and functionality. You'll be able to replace injectors, thermocouples, faucets, and more with full visibility and space.

Quality that makes the difference:
While BASIC models do not include this system, our advanced versions offer efficiency, durability, and an unmatched user experience.

Make your work easier and more professional with this innovative solution!

Le système innovant de levage pour les plans de travail des équipements de cuisson industriels!

Propreté maximale et accès sans effort :
Grâce à son design hermétique, le plan de travail reste impeccable, et son système rabattable avec charnières arrière et pistons avant permet d'accéder facilement à l'intérieur pour l'entretien ou la réparation.

Polyvalence et confort :
Les tuyaux de gaz flexibles s'adaptent au mouvement, garantissant sécurité et fonctionnalité. Vous pourrez remplacer les injecteurs, thermocouples, robinets, et plus encore, avec une visibilité et un espace complets.

Qualité qui fait la différence :
Tandis que les modèles BASIC ne comprennent pas ce système, nos versions avancées vous offrent efficacité, durabilité et une expérience d'utilisation incomparable.

Rendez votre travail plus facile et professionnel avec cette solution innovante!

SERIE 600 750 900

COCINAS | COOKERS | CUISINES

Eficiencia
y Diseño a tu medida.

DISPONIBLE
en negro, blanco, amarillo o rojo
y crea la cocina perfecta
para tu espacio.

Color Negro estandar,
consultar precio y plazo
para el resto de colores.

Negro.	RAL 9005
Blanco.	RAL 9003
Rojo.	RAL 3020
Amarillo.	RAL 1021

AVAILABLE
in black, white, yellow, or red,
create the perfect kitchen
for your space.

Standard color: black.
Please inquire about price
and delivery time for other colors.

DISPONIBLE
en noir, blanc, jaune ou rouge,
créez la cuisine parfaite
pour votre espace.

Couleur standard : noir.
Veuillez consulter le prix
et le délai pour les autres couleurs.

UNA COCINA PROFESIONAL DE ALTO RENDIMIENTO, EQUIPADA CON TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA, PARA GARANTIZAR EFICIENCIA Y RESULTADOS EXCEPCIONALES

A HIGH-PERFORMANCE PROFESSIONAL KITCHEN,
EQUIPPED WITH CUTTING-EDGE TECHNOLOGY
TO ENSURE EFFICIENCY AND EXCEPTIONAL RESULTS.

UNE CUISINE PROFESSIONNELLE HAUTE PERFORMANCE,
ÉQUIPÉE DE TECHNOLOGIES DE POINTE
POUR GARANTIR EFFICACITÉ ET RÉSULTATS EXCEPTIONNELS.