

SERIE 600



cocinas gas	44
cocinas BASIC	46
cocinas eléctricas	48
cookers	
fourneaux	
fry-top	50
fry-top	
fry-top	
freidoras	52
fryers	
friteuses	
barbacoas	56
chargrill	
barbecue	
muebles neutros	57
neutral furniture	
meubles neutres	
cuecepasta	58
pasta cooker	
cuisseur à pâtes	
mantenedor de fritos	60
fried food warmer	
outils pour friture	
accesorios	114
accessories	
accessoires	



C3F600H

Características Generales

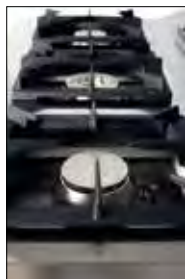
- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- 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
- Burlate en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with high heat output.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Cast iron top grill.
- Removable oven grill with anti-tilt system.
- Standard thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners include a pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Worktop lifting system for maintenance or repair.
- Easy-to-remove oven guides for cleaning.
- Minimum chimney height for using large-diameter pots.
- High-resistance fiberglass gasket.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Gastronorm 1/1 oven.
- Built-in worktop made of AISI 304 stainless steel, 1.5 mm thick.
- Usable oven dimensions: 570x495x317h mm

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés avec haut rendement calorifique.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grille de four amovible avec système anti-basculément.
- Valve thermostatique de série dans le four.
- Four avec allumage automatique.
- Tous les brûleurs sont équipés d'une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Rails de four faciles à retirer pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de la cheminée pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Joint en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Four gastronorm 1/1.
- Plan de travail encastré en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Dimensions utiles du four : 570x495x317h mm.



110003127

Palastro serie 600 / Recoge Grasa

Griddle plate with grease tray
Plaque de cuisson avec bac à graisse



400x520x55 mm.
14 Kg.

110003777

Quemador 6,8 a 8,5 kW

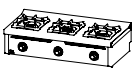
Burner 6,8 to 8,5 kW.
Brûleur 6,8 a 8,5 kW





cocinas | cookers | cuisines

sobremesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
C2F600S	 2 fuegos sobremesa 2 burners top 2 brûleurs de table	  8,5 kw 6,8 kw	800x600x335 mm.	35 Kg.	 15,3 KW	13.158
C3F600S	 3 fuegos sobremesa 3 burners top 3 brûleurs de table	   6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw	1200x600x335 mm.	49 Kg.	 22,1 KW	19.006

estante

C2F600E	 2 fuegos estante 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	  8,5 kw 6,8 kw	800x600x880 mm.	57 Kg.	 15,3 KW	13.158
C3F600E	 3 fuegos estante 3 burners shelf 3 brûleurs sur étagère	   6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw	1200x600x880 mm.	78 Kg.	 22,1 KW	19.006

con HORNO



C2F600H	 2 fuegos + horno 2 burners + oven 2 brûleurs + four	  8,5 kw 6,8 kw  HORNO 5,8 kw	800x600x880 mm.	85 Kg.	 21,1 KW	18.146
C3F600H	 3 fuegos + horno 3 burners + oven 3 brûleurs + four	   6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw  HORNO 5,8 kw	1200x600x880 mm.	102 Kg.	 27,9 KW	23.994

con HORNO



C2F600HE	 2 fuegos + horno electr. 2 burners + oven 2 brûleurs + four	  8,5 kw 6,8 kw  HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	800x600x880 mm.	85 Kg.	 15,3 KW  3,5 kW / 380 V 3 + N	13.155
C3F600HE	 3 fuegos + horno electr. 3 burners + oven 3 brûleurs + four	   6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw  HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	1200x600x880 mm.	112 Kg.	 22,10 KW  3,5 kW/380 V 3 + N	19.002

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



CB4F600S

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados, de 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 1/1.
- 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 570x495x317h mm.

General Characteristics

- Upper burners nickel-plated of high thermal efficiency.
- Stainless steel construction AISI 304.
- Top grates in chromed steel.
- Removable oven grill with anti-rollover system.
- Thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- Safety thermocouple.
- Easily removable oven racks for an easy cleaning.
- Chimney with a minimum height for the use of larger pots.
- Fiberglass weather stripping, high strength and high energy efficiency.
- Adjustable legs.
- Oven gastronorm 1/1. BASIC models do not include the lift system.
- Stamped worktop of stainless Steel AISI 304 with a thickness of 1,5 mm.
- Oven dimensions: 570x495x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Grilles supérieures en acier chromé.
- Grille de four amovible avec système anti-renversement..
- Vanne thermostatique dans le four. Four avec allumage automatique.
- Thermocouple de sécurité.
- Grilles de four facilement amovibles pour un Faciliter le nettoyage.
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Bourrelet de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique.
- Pieds réglables.
- Four gastronorm 1/1.
- Les modèles BASIC n'incluent pas le système de levage dans la table de cuisson.
- Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimensions du four 570x495x317h mm.

110003629

Palastro BASIC 600 / Recoge Grasa

Griddle plate BASIC 600 with grease tray

Plaque de cuisson BASIC 600 avec bac à graisse



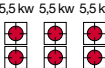
400x520x55 mm.
14 Kg.



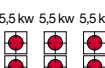


cocinas BASIC | cookers BASIC | cuisine BASIC

sobremesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CB2F600S	 2 fuegos sobremesa 2 burners top 2 brûleurs de table	5,5 kw  5,5 kw	400x600x335 mm.	21 Kg.	 11 KW	9.460
CB4F600S	 4 fuegos sobremesa 4 burners top 4 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw	800x600x335 mm.	28 Kg.	 22 KW	18.920
CB6F600S	 6 fuegos sobremesa 6 burners top 6 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x600x335 mm.	42 Kg.	 33 KW	28.380

estante

CB2F600E	 2 fuegos estante 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	5,5 kw  5,5 kw	400x600x880 mm.	35 Kg.	 11 KW	9.460
CB4F600E	 4 fuegos estante 4 burners shelf 4 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw	800x600x880 mm.	52 Kg.	 22 KW	18.920
CB6F600E	 6 fuegos estante 6 burners shelf 6 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x600x880 mm.	72 Kg.	 33 KW	28.380

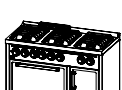
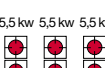
con HORNO



CB4F600H	 4 fuegos + horno 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw   HORNO 5,8 kw	800x600x880 mm.	95 Kg.	 27,8 KW	23.908
CB6F600H	 6 fuegos + horno 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw   HORNO 5,8 kw	1200x600x880 mm.	103 Kg.	 38,8 KW	33.368

con HORNO



CB4F600HE	 4 fuegos+horno Eléctr. 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw   HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	 22 KW  3,5 kW / 380 V 3 + N	18.920
CB6F600HE	 6 fuegos+horno Eléctr. 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw  5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw   HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	1200x600x880 mm.	105 Kg.	 33 KW  3,5 kW/380 V 3 + N	28.380

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



CE4P600S

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 1/1.
- Gratinador incluido.
- Guías 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 regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

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.
- 1/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included. Door oven made of stainless steel.
- Oven guides of easy removal to facilitate cleaning.
- Removable anti-slip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 °C.
- Fiberglass weather stripping, high resistance.
- Adjustable legs.
- Stamped worktop in Steel stainless AISI 304 with a thickness of 1,5 mm.
- Oven dimensions 570x495x317h mm.

Caractéristiques Générales

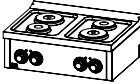
- Permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque électrique haute performance avec régulateur de température et distribution uniforme de la chaleur.
- Four Gastronorm 1/1.
- Grill inclus.
- Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage.
- Gril du four de roulage amovible.
- Thermostat de régulation de 50 à 300°C.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds réglables.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm. d'épaisseur.
- Dimensions du four 570x495x317h mm.





cocinas eléctricas | electric cookers | cuisine électrique

sobremesa

referencia		descripción	placas	medidas A/P/H	peso	potencia
CE2P600S		2 Placas sobremesa 2 electric plate top 2 Plaques de table	2 kw  1 kw 	400x600x316 mm.	21 Kg.	 3 KW/230 V
CE4P600S		4 Placas sobremesa 4 electric plate top 4 Plaques de table	2 kw 1 kw   1 kw 2 kw  	800x600x316 mm.	32 Kg.	 6 KW/380 V 3 + N

estante

CE2P600E		2 Placas estante 2 electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2 kw  1 kw 	400x600x865 mm.	37 Kg.	 3 KW/230 V
CE4P600E		4 Placas estante 4 electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2 kw 1 kw   1 kw 2 kw  	800x600x865 mm.	57 Kg.	 6 KW/380 V 3 + N

con HORNO



CE4P600H		4 Placas + horno 4 electric plate + oven 4 Plaques sur étagère + four	2 kw 1 kw   1 kw 2 kw    HORNO 3,5 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	 9,5 KW/380 V 3 + N
----------	---	--	---	-----------------	--------	---



15 mm.



FT6008SCR

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.
- 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.

- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Válvula termostática en modelos de cromo.

- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300° C.
- Termostato de seguridad.

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.
- Adjustable legs in stainless steel.
- Griddle plate welded at the top by robot.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.

- Safety thermocouple.
- Each burner has automatic ignition.
- Thermostatic valve in Chrome models.

- Resistance in polished stainless steel.
- Work thermostat 100 a 300°C.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales:

- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier métallique en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables.
- Plaque soudée au sommet.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm. d'épaisseur.

- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome.

- Résistance en acier inoxydable poli.
- Thermostat de travail 100 à 300°C.
- Thermostat de sécurité.

| **accesorios** | en pag. 114



rectificado fry-top | fry-top | fry-top

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
FT6006S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x400 mm.	54 Kg.	 8,1 KW	6.966
FT6008S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa FFry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x400 mm.	68 Kg.	 12,5 KW	10.750
FT6006E		Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945mm.	73 Kg.	 8,1 KW	6.966
FT6008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	 12,5 KW	10.750

cromo fry-top | fry-top | fry-top

FT6006SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x600x400 mm.	54 Kg.	 8,1 KW	6.966
FT6008SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x600x400 mm.	68 Kg.	 12,5 KW	10.750
FT6006ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 8,1 KW	6.966
FT6008ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	 12,5 KW	10.750

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano

rectificado fry-top | fry-top | fry-top

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
FTE6006S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x400 mm.	54 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N
FTE6008S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x400 mm.	70 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N
FTE6006E		Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N
FTE6008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	94 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N

cromo fry-top | fry-top | fry-top

FTE6006SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chrome de table	600x600x400 mm.	54 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N
FTE6008SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chrome de table	800x600x400 mm.	70 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N
FTE6006ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chrome sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N
FTE6008ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chrome sur étagère	800x600x945 mm.	94 Kg.	 7,8KW/380 V 3 + N



8 litros



FDG8L600S

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 EMBUTIDAS 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.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Incluye puertas de serie.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics

- Manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- The baskets are of the highest quality.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Temperature regulation from 110°C to 190°C.
- Embedded AISI 304 stainless steel tanks with a cold zone.
- High energy efficiency, heating through heat transfer tubes inside the tank.
- Safety thermostat at 230°C to prevent excessive oil temperatures.
- Shelf models include one oil recovery filter per machine.
- Doors included as standard.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop with 1.5 mm thickness.
- Drain valve.
- Countertop models include a removable drain tube.

Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Régulation de la température de 110°C à 190°C.
- Cuves embouties en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Haute efficacité énergétique, chauffage par tubes transmetteurs à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité à 230°C contre les températures excessives de l'huile.
- Les modèles avec étagère intègrent un filtre de récupération d'huile par machine.
- Portes incluses de série.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1,5 mm.
- Robinet de vidange.
- Les modèles de table comprennent un tube de vidange amovible.





8 litros

freidoras 8 litros | fryers 8 L | friteuses 8 L

sobremesa

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
FDG8L600S		Freidora 8 L sobrem. Fryer 8 L top Friteuse 8 L de table	Si	400x600x525 mm.	30 Kg.	7,7 KW	6.622
FDG8L8L600S		Freidora 8 L + 8 L sobrem. Fryer 8 L + 8 L top Friteuse 8 L + 8 L de table	Si	800x600x525 mm.	55 Kg.	15,4 KW	13.244

estante

FDG8L600E		Freidora 8 L estante Fryer 8 L shelf Friteuse 8 L sur étagère	Si	400x600x1025 mm.	55 Kg.	7,7 KW	6.622
FDG8L8L600E		Freidora 8 L + 8 L estante Fryer 8 L + 8 L shelf Friteuse 8 L + 8 L sur étagère	Si	800x600x1025 mm.	90 Kg.	15,4 KW	13.244

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



cestas y soportes | ver en [accesorios](#) | pag. 114

110005146	Cesta 8L FDG-10L FDE	235x240x105 mm.
110005147	Soporte cesta FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.





10 litros



FD10L8T600S

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195°C de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230°C de 20A. Grifo de vaciado. Tubo desmontable en modelos sobremesa.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led:
 - Verde indicador de buena conexión.
 - Naranja indicador de funcionamiento de la resistencia.
 - Rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo.
- Panel frontal para controlar la temperatura.
- Todos los modelos tienen doble contactor de 40A.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Los modelos estantes incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Includes microswitch.
- 20A 230°C resettable safety thermostat.
- Drain tap. Detachable tube in tabletop models.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- AISI 304 stainless steel folding resistance, to facilitate tank cleaning.
- Metal LED pilots:
 - Green - good connection indicator.
 - Orange - resistance operation indicator.
 - Red - fault indicator in the working thermostat.
- Front panel to control temperature.
- All models have double 40A contactors.
- Embedded countertop made of AISI 304 stainless steel, thickness 1.5 mm.
- AISI 304 stainless steel deep-drawn tank.
- Baskets are of the highest quality.
- Doors included as standard.
- Height-adjustable stainless-steel legs.
- Dimensions (without basket handle).
- Rack models incorporate 1 oil recovery filter.
- Countertop models include a removable drain tube.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Comprend un micro-interrupteur.
- Thermostat de sécurité réarmable 20A 230°C.
- Robinet de vidange. Tube amovible dans les modèles de table.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Résistance pliante en acier inoxydable AISI 304, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Pilotes LED en métal :
 - Indicateur vert de bonne connexion.
 - Indicateur orange de fonctionnement de la résistance.
 - Indicateur rouge de défaut du thermostat de travail.
- Panneau avant pour contrôler la température.
- Tous les modèles ont double contacteur 40A.
- Plan embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5mm.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Portes incluses en standard.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Dimensions sans tenir compte de la saillie de l'anse du panier.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Les modèles à rack intègrent 1 filtre de récupération d'huile.
- Les modèles de table comprennent un tube de vidange amovible.





10 litros

freidoras 10 litros | fryers 10 L | friteuses 10 L

alto rendimiento

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10L6M600S	 Freidora 10 L sobremesa Fryer 10 L top Friteuse 10 L de table	Si	400x600x322 mm.	26 Kg.	⚡ 5,5 KW/230 V
FD10L10L6M600S	 Freidora 10 L + 10 L sobremesa Fryer 10 L + 10 L top Friteuse 10 L + 10 L de table	Si	800x600x322 mm.	47 Kg.	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V
FD10L6M600E	 Freidora 10 L estante Fryer 10 L shelf Friteuse 10 L sur étagère	Si	400x600x870 mm.	52 Kg.	⚡ 5,5 KW/230 V
FD10L10L6M600E	 Freidora 10 L + 10 L estante Fryer 10 L + 10 L shelf Friteuse 10 L + 10 L sur étagère	Si	800x600x870 mm.	83 Kg.	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V

trifásica 8

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10L8T600S	 Freidora 10 L Trif. 8 sobremesa Fryer 10 L three-phase 8 top Friteuse 10 L de table triphasé 8	Si	400x600x322 mm.	26 Kg.	⚡ 8 KW/380 V 3 + N
FD10L10L8T600S	 Freidora 10 L + 10 L Trif. 8 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 8 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 8	Si	800x600x322 mm.	47 Kg.	⚡ 8 + 8 KW/380 V 3 + N
FD10L8T600E	 Freidora 10 L Trif. 8 estante Fryer 10 L shelf three-phase 8 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 8	Si	400x600x870 mm.	52 Kg.	⚡ 8 KW/380 V 3 + N
FD10L10L8T600E	 Freidora 10 L + 10 L Trif. 8 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 8 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 8	Si	800x600x870 mm.	83 Kg.	⚡ 8 + 8 KW/380 V 3 + N


cestas y soportes | ver en [accesorios](#) | pag. 114

110005146	Cesta 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.
110005147	Soporte cesta FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.



B6008E



Características Generales

- Cajón recoge grasa 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.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera embutida y marco extraíble para facilitar la limpieza de la máquina.
- Briquetas incluidas.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel body AISI 304. Grill with serial "V" shape profiles.
- Safety thermocouple. Adjustable legs. Grill adjustable, removable.
- Stainless steel drawer for ash and fat collection.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Includes ceramic briquettes.
- High resistance stainless steel burners.
- Optional doors.
- Optional rod grills

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Corp en acier inoxydable AISI 304.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Grill avec profil en "V" en série.
- Thermocouple de sécurité. Pieds réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans tenir en compte le dépaissment de la poignée.
- Plan de table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm.
- Briquettes de céramique incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.
- Portes optionnelles.
- Grilles à tige en option



opción parrillas palillería | ver en [accesorios](#) | pag. 114



barbacoas | chargrill | barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
B6006S		Barbacoa 600 sobremesa Chargrill 600 top Barbecue de table 600	600x600x400 mm.	40 Kg.	15,2 KW	13.072
B6008S		Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue de table 800	800x600x400 mm.	48 Kg.	16,6 KW	14,276

estante

B6006E		Barbacoa 600 estante Chargrill 600 shelf Barbecue sur étagère 600	600x600x945 mm.	61 Kg.	15,2 KW	13.072
B6008E		Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue sur étagère 800	800x600x945 mm.	72 Kg.	16,6 KW	14,276

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



CN6004E



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

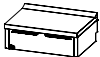
- Stainless steel body.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Adjustable legs in stainless steel.
- Models with and without drawer.
- Optional doors.

Caractéristiques Générales

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

muebles neutros | neutral furniture | meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso
CN6004S		M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	Si	400x600x316 mm.	20 Kg.
CNS6004S		M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	No	400x600x316 mm.	15 Kg.
CN6008S		M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	Si	800x600x316 mm.	34 Kg.
CNS6008S		M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	No	800x600x316 mm.	20 Kg.

estante

CN6004E		M. neutro 400 con estante Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	Si	400x600x865 mm.	35 Kg.
CNS6004E		M. neutro 400 con estante Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	No	400x600x865 mm.	31 Kg.
CN6008E		M. neutro 800 con estante Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	Si	800x600x865 mm.	57 Kg.
CNS6008E		M. neutro 800 con estante Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	No	800x600x865 mm.	45 Kg.



25 litros



CPG25L600E

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.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- En opción 3 se incluyen cestas GN 1/8 (140x100x200h)
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.



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



- Resistencia en acero Inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking of food.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Tank made of AISI 316 stainless steel.
- Filling valve included.
- Drain valve included for tank cleaning.
- Drain can be connected to the general wastewater system, includes overflow.
- Filters in each drain.
- Operating temperature from 0°C to 99°C.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Doors included as standard.
- Gastronorm GN2/3 tank.
- Baskets included: 1 GN1/3 basket (290x140x200h) and 2 GN1/6 baskets (140x140x200h).
- Option 3 includes GN 1/8 baskets (140x100x200h).
- AISI 304 stainless steel worktop with 1.5 mm thickness.



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



- Resistance in stainless steel.
- Safety thermostat. Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Automatic ignition with flame pilot.

Caractéristiques Générales

- Permet une cuisson rapide des aliments.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Vanne de remplissage incluse.
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Évacuation connectable au réseau d'égout général, avec trop-plein inclus.
- Filtres sur chaque évacuation.
- Température de fonctionnement de 0°C à 99°C.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Portes incluses de série.
- Cuve gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus : 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- L'option 3 inclut des paniers GN 1/8 (140x100x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1,5 mm.



- Thermocouple de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote.
- Brûleur très performant. Pieds réglables en hauteur.



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





cuecepasta | pasta cooker | cuiseur à pâtes

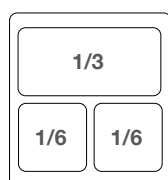
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CPG25L600E		Cuecepasta 25 L estante Gas pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L	400x600x880 mm.	55 Kg.	9,6 KW	8.256
CPG25L25L600E		Cuecepasta 25 L + 25 L estante Gas pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L + 25 L	800x600x880 mm.	98 Kg.	19,2 KW	16.512

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butar

cuecepasta | pasta cooker | cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
CPE25L600E		Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes sur étagère 25 L	400x600x865 mm.	42 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
CPE25L25L600E		Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à sur étagère 25 L + 25 L	800x600x865 mm.	70 Kg.	12 KW/380 V 3 + N

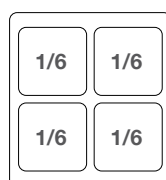
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



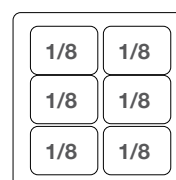
OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 110 €



OPCIÓN 3
PVP 200 €



MF6004S

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurren el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- 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.
- Preserves and maintains cooked food without altering its properties, allowing excess oil and grease to drain for serving at the right moment.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Worktop with a fine satin finish.
- Ceramic heating element with a reflective parabola.
- GN tank with a removable filter for easy food draining.
- Worktop with an overflow system to prevent fluid entry into the equipment.
- Temperature control via energy regulator.
- Metal LED indicator lights for operation status.
- Height-adjustable legs.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

- Mainteneur électrique pour fritures.
- Conserve et maintient les aliments cuits sans altérer leurs propriétés, permettant l'égouttage de l'excès d'huile et de graisse pour un service au bon moment.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plan de travail avec finition satinée fine.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Cuve GN avec filtre amovible pour faciliter l'égouttage des aliments.
- Plan de travail avec trop-plein pour éviter l'entrée de fluides à l'intérieur de l'équipement.
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie.
- Voyants LED métalliques indicateurs de fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.

mantenedor de fritos | fried food warmer | outils pour friture

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
MF6004S		Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x600x462 mm.	21 Kg.	 1 KW / 230 V
MF6004E		Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x600x1009 mm.	36 Kg.	 1 KW / 230 V

