

SERIE 750



cocinas gas	64
cocinas BASIC	66
cocinas eléctricas	68
cookers	
fourneaux	
placa radiante	70
solid top	
plaque chauffante	
fry-top	72
fry-top	
fry-top	
freidoras	76
fryers	
friteuses	
barbacoas	80
chargrill	
barbecue	
muebles neutros	81
neutral furniture	
meubles neutres	
cuecepasta	82
pasta cooker	
cuisseur à pâtes	
baño maría	84
bain-marie	
bain-marie	
mantenedor de fritos	86
fried food warmer	
outils pour friture	
paellero	87
paella burner	
poêle à paella	
accesorios	114
accessories	
accessoires	



C4F750E + Conjunto puerta 800

Características Generales

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

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with high heat output.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Cast iron top grate.
- Removable anti-tip oven rack.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners include a pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Lifiable worktop system for maintenance or repair.
- Easily removable oven guides for easy cleaning.
- Minimum chimney height allows the use of large-diameter pots.
- High-resistance fiberglass gasket.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Usable oven dimensions: 570x662x317h mm.
- Usable oven dimensions (MAXI): 870x662x317h mm.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés avec un haut rendement calorifique.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grille de four amovible et anti-basculement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four avec allumage automatique.
- Tous les brûleurs intègrent une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Glissières de four facilement amovibles pour un nettoyage aisé.
- Hauteur minimale de la cheminée permettant l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Joint en fibre de verre haute résistance.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Four gastronorm 2/1.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Dimensions utiles du four : 570x662x317h mm.
- Dimensions utiles du four MAXI : 870x662x317h mm.
- Portes optionnelles sur les modèles avec étagère.



quemador | ver en [accesorios](#) | pag. 114

110003777 Quemador 6,8 a 8,5 kw.

135 €

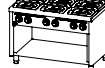


cocinas | cookers | cuisines

sobremesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
C2F750S	 2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table	8,5 kw 6,8 kw 	400x750x335 mm.	29 Kg.	15,3 KW	13.158
C4F750S	 4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 	800x750x335 mm.	49 Kg.	30,6 KW	26.316
C6F750S	 6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw 	1200x750x335 mm.	75 Kg.	45,9 KW	39.474

estante

C2F750E	 2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 6,8 kw 	400x750x880 mm.	48 Kg.	15,3 KW	13.158
C4F750E	 4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 	800x750x880 mm.	77 Kg.	30,6 KW	26.316
C6F750E	 6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw 	1200x750x880 mm.	110 Kg.	45,9 KW	39.474

con HORNO



C4F750H	 4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 7,7 kw	800x750x880 mm.	108 Kg.	38,3 KW	32.938
C6F750H	 6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 7,7 kw	1200x750x880 mm.	145 Kg.	53,6 KW	46.096
C6F750HM	 6 Fuegos + horno maxi 6 Burners + maxi oven 6 Brûleurs + four maxi	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 11 kw	1200x750x880 mm.	160 kg	56,9 KW	48.934

con HORNO



C4F750HE	 4 Fuegos + horno electr. 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	108 kg	30,6 kW 5kW / 380V 3+N	26.316
C6F750HE	 6 Fuegos + horno electr. 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	145 kg	45,9 kW 5kW / 380V 3+N	39.474

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



CB4F750E

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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



quemador | ver en [accesorios](#) | pag. 114

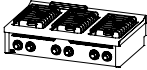
110004918 Quemador basic 5,5 a 7,5 kw.

125 €



cocinas BASIC | BASIC cookers | cuisines BASIC

sobremesa

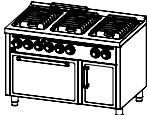
referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CB2F750S	 2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table	7,5 kw  5,5 kw 	400x750x335 mm.	21 Kg.	 13 KW	11.180
CB4F750S	 4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table	7,5 kw 7,5 kw   5,5 kw 5,5 kw  	800x750x335 mm.	35 Kg.	 26 KW	22.360
CB6F750S	 6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw   	1200x750x335 mm.	51 Kg.	 39 KW	33.540

estante

CB2F750E	 2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	7,5 kw  5,5 kw 	400x750x880 mm.	41 Kg.	 13 KW	11.180
CB4F750E	 4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 7,5 kw   5,5 kw 5,5 kw  	800x750x880 mm.	63 Kg.	 26 KW	22.360
CB6F750E	 6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw   	1200x750x880 mm.	86 Kg.	 39 KW	33.540

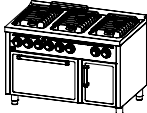
con HORNO



CB4F750H	 4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw   5,5 kw 5,5 kw    HORNO 7,7 kw	800x750x880 mm.	91 Kg.	 33,7 KW	28.380
CB6F750H	 6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw     HORNO 7,7 kw	1200x750x880 mm.	115 Kg.	 46,7 KW	39.560
CB6F750HM	 6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw     HORNO 11 kw	1200x750x880 mm.	130 Kg.	 50 KW	43.000

con HORNO



CB4F750HE	 4 Fuegos + horno electr. 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw   5,5 kw 5,5 kw    HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	95 Kg.	 26 KW  5 kW / 380 V 3 + N	22.360
CB6F750HE	 6 Fuegos + horno electr. 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw    5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw     HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	115 Kg.	 39 KW  5 kW / 380 V 3 + N	33.540

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



CE4P750H

Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1.
- Gratinador incluido.
- 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 de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h 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. 2/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included.
- Door oven made of stainless steel.
- Easily removal oven racks to facilitate cleaning.
- Removable anti-tip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 ° C.
- Fiberglass weather stripping,
- high resistance and great energy efficiency. Adjustable legs.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

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





cocinas eléctricas | electric cookers | cuisines électrique

sobremesa

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia
CE2P750S		2 Placas sobremesa 2 Electric plate top 2 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw	400x750x316 mm.	20 Kg.	⚡ 5,2 KW/230 V
CE4P750S		4 Placas sobremesa 4 Electric plate top 4 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x316 mm.	34 Kg.	⚡ 10,4 KW/380 V 3 + N
CE6P750S		6 Placas sobremesa 6 Electric plate top 6 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x316 mm.	48 Kg.	⚡ 15,6 KW/380 V 3 + N

estante

CE2P750E		2 Placas estante 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw	400x750x865 mm.	40 Kg.	⚡ 5,2 KW/230 V
CE4P750E		4 Placas estante 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x865 mm.	64 Kg.	⚡ 10,4 KW/380 V 3 + N
CE6P750E		6 Placas estante 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x865 mm.	86 Kg.	⚡ 15,6 KW/380 V 3 + N

con HORNO



CE4P750H		4 Placas + horno 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	91 Kg.	⚡ 15,4 KW/380 V 3 + N
CE6P750H		6 Placas + horno 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	121 Kg.	⚡ 20,6 KW/380 V 3 + N
CE6P750HM		6 Placas + horno maxi 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 7 kw	1200x750x880 mm.	136 Kg.	⚡ 22,6 KW/380 V 3 + N



PR2F7508E

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques 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 travail avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur
- avec différentes zones de cuisson et maintien de la température.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

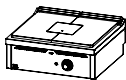


| **accesorios** | en pag. 114



placa radiante | solid top | plaque chauffante

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
PR7504S		Placa radiante 400 sobremesa Solid top 400 top Plaque chauffante 400 de table	400x750x335 mm.  7 Kw	52 Kg.	 7 KW	6.020
PR7508S		Placa radiante 800 sobremesa Solid top 800 top Plaque chauffante 800 de table	800x750x335 mm.  14 Kw	88 Kg.	 14 KW	12.040
PR2F7508S		Placa radiante 400 + 2 fuegos sobremesa Solid top 400 + 2 burner top Plaque chauffante 400 + 2 poêle de table	800x750x335 mm. 8,5 Kw   7 Kw  6,8 Kw	72 Kg.	 22,3 KW	19.178

estante

PR7504E		Placa radiante 400 estante Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère	400x750x881 mm.  7 Kw	71 Kg	 7 KW	6.020
PR7508E		Placa radiante 800 estante Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère	800x750x881 mm.  14 Kw	115 Kg	 14 KW	12.040
PR2F7508E		Placa radiante 400 + 2 fuegos estante Solid top 400 shelf + 2 burner top Plaque chauffante 400 sur étagère + 2 poêle de table	800x750x881 mm. 8,5 Kw   7 Kw  6,8 Kw	100 Kg	 22,3 KW	19.178

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



15 mm.



FT7508ECR + Conjunto puerta 800

Características Generales

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

General Characteristics

- Allow for quick food preparation.
- Removable grease collection drawer at the front.
- 15 mm thick griddle made of ground steel or chrome.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Safety thermocouple.
- Each burner features automatic ignition.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Griddle welded at the top by robot.
- Thermostatic valve in chrome models.
- Optional doors.
- Straight lines to facilitate cleaning.
- AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

- Permettent la préparation rapide des aliments.
- Tiroir de collecte de graisses amovible à l'avant.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur en acier rectifié ou en chrome.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur dispose d'un allumage automatique.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Plaque de cuisson soudée par le dessus par robot.
- Vanne thermostatique dans les modèles en chrome.
- Portes optionnelles.
- Lignes droites pour faciliter le nettoyage.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.





15 mm.

fry-top | fry-top | fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
FT7504S		Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x400 mm.	45 Kg.	 5,5 KW	4.730
FT7506S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x400 mm.	67 Kg.	 10 KW	8.600
FT7508S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x400 mm.	86 Kg.	 15,5 KW	13.330
FT7504E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	 5,5 KW	4.730
FT7506E		Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	 10 KW	8.600
FT7508E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	 15,5 KW	13.330

cromo

FT7504SCR		Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x400 mm.	45 Kg.	 5,5 KW	4.730
FT7506SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x400 mm.	67 Kg.	 10 KW	8.600
FT7508SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x400 mm.	86 Kg.	 15,5 KW	13.330
FT7504ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	 5,5 KW	4.730
FT7506ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	 10 KW	8.600
FT7508ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	 15,5 KW	13.330

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

S750

■ fry-top | fry-top | fry-top



15 mm.



FTE7508ECR

Características Generales

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

General Characteristics

- Allows for quick food preparation.
- Removable grease collection drawer at the front.
- 15 mm thick griddle made of ground steel or chrome.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Heating elements in polished stainless steel.
- Temperature control thermostat from 100 to 300°C.
- Safety thermostat.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Griddle welded at the top by robot.
- AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Optional doors available for shelf models.

Caractéristiques Générales

- Permet la préparation rapide des aliments.
- Tiroir de collecte de graisses amovible à l'avant.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur en acier rectifié ou en chrome.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Résistances en acier inoxydable poli.
- Thermostat de régulation de 100 à 300°C.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Plaque de cuisson soudée par le dessus par robot.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.



| **accesorios** | en pag. 114



15 mm.

fry-top | fry-top | fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
FTE7504S		Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x400 mm.	47 Kg.	⚡ 4,5 KW/380V 3 + N
FTE7506S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x400 mm.	69 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3 + N
FTE7508S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x400 mm.	91 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3 + N
FTE7504E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3 + N
FTE7506E		Fry-Top 600 rectificado estante FFry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3 + N
FTE7508E		Fry-Top 800 rectificado estante FFry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3 + N

cromo

FTE7504SCR		Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x400 mm.	47 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3 + N
FTE7506SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x400 mm.	69 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3 + N
FTE7508SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x400 mm.	91 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3 + N
FTE7504ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3 + N
FTE7506ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3 + N
FTE7508ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3 + N



12 litros



FDG12L750E

Características Generales

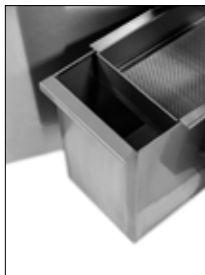
- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cuba EMBUTIDA de acero inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia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

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 tank 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.
- Doors included as standard.
- Shelf models include 1 oil recovery filter per machine.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Drain valve.
- Countertop models include a removable drain tube.
- Includes one large basket per tank, with the option for two half baskets per tank.

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.
- Cuve EMBOUTIE 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.
- Portes incluses de série.
- Les modèles avec étagère intègrent un filtre de récupération d'huile par machine.
- 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.
- Comprend un grand panier par cuve, avec la possibilité de deux demi-paniers par cuve.





12 litros

freidoras 12 litros | fryers 12 L | friteuses 12 L.

sobremesa

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
FDG12L750S		Freidora 12 L sobremesa Fryer 12 L top Friteuse 12L de table	Si	400x750x525 mm.	37 Kg.	8,5 KW	7.310
FDG12L12L750S		Freidora 12 L + 12 L sobremesa Fryes 12 L + 12 L top Friteuse 12L + 12L de table	Si	800x750x525 mm.	66 Kg.	17 KW	14.620

estante

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

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


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

110005143	Cesta FDG12L - FDE15L	235x330x105 mm.	115 €
110005144	Soporte cesta FDG12L - FDE15L	253x384x105 mm.	73 €
110005145	Cesta media FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	73 €



15 litros



FD15L12T750E

Características Generales

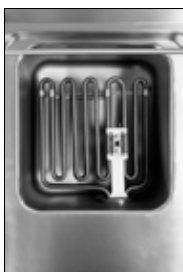
- Termostato de trabajo regulable hasta 195°C de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230°C de 20A. Grifo de vaciado. Tubo desmontable en modelos sobremesa.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 abatible, para facilitar limpieza 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 estante 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.





15 litros

freidoras 15 litros | fryers 15 L | friteuses 15 L

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD15L8M750S		Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	Si	400x750x322 mm.	31 Kg.	⚡ 8 KW/230 V
FD15L15L8M750S		Freidora 15 L + 15 L sobremesa Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L + 15 L de table	Si	800x750x322 mm.	56 Kg.	⚡ 8 + 8 KW/230 V
FD15L8M750E		Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	Si	400x750x870 mm.	58 Kg.	⚡ 8 KW/230 V
FD15L15L8M750E		Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	Si	800x750x870mm.	95 Kg.	⚡ 8 + 8 KW/230 V

trifásica 12

FD15L12T750S		Freidora 15 L Trif. 12 sobremesa Fryer 15 L three-phase 12 top Friteuse 15 L de table triphasé 12	Si	400x750x322 mm.	31 Kg.	⚡ 12 KW/380 V 3 + N
FD15L15L12T750S		Freidora 15 L + 15 L Trif. 12 sobre. Fryer 15 L + 15 L top three-phase 12 Friteuse 15 L + 15 L de table triphasé 12	Si	800x750x322 mm.	56 Kg.	⚡ 12 + 12 KW/380 V 3 + N
FD15L12T750E		Freidora 15 L Trif. 12 estante Fryer 15 L shelf three-phase 12 Friteuse 15 L sur étagère triphasé 12	Si	400x750x870 mm.	58 Kg.	⚡ 12 KW/380 V 3 + N
FD15L15L12T750E		Freidora 15 L + 15 L Trif. 12 estante Fryer 15 L + 15 L shelf three-phase 12 Friteuse 15 L + 15 L sur étagère triphasé 12	Si	800x750x870 mm.	95 Kg.	⚡ 12 + 12 KW/380 V 3 + N

- Existe la posibilidad de solicitar los modelos de alto rendimiento con 5,5 KW y los modelos trifásicos con 8 KW. Los precios no varían.
- High-performance models with 5,5 kW and three-phase models with 8 kW are available. Prices remain unchanged.
- Des modèles haute performance de 5,5 kW et des modèles triphasés de 8 kW sont disponibles. Les prix restent inchangés.


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

110005143	Cesta FDG12L - FDE15L	235x330x105 mm.	115 €
110005144	Soporte cesta FDG12L - FDE15L	253x384x105 mm.	73 €
110005145	Cesta media FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	73 €



B7508E

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.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Briquetas incluidas.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillera (varilla) opcionales

General Characteristics

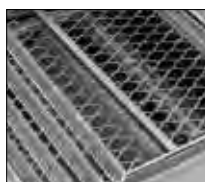
- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Grill with serial "V" shape profiles.
- Safety thermocouple. Adjustable legs.
- Grill adjustable in height, removable.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm. thickness.
- 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.
- Grill avec profil en "V" de série.
- Portes optionnelles.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans tenir en compte le dépassement de la poignée.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Briquettes de céramique incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.
- Portes optionnelles.
- Grilles à tige en option.



opción parrillas palillera **accesorios** | en pag. 114



barbacoas | chargrill | barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
B7504S		Barbacoa 400 sobremesa Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x750x400 mm.	37 Kg.	 8,7 KW	7.482
B7506S		Barbacoa 600 sobremesa Chargrill 600 top Barbecue 600 de table	600x750x400 mm.	47 Kg.	 16,6 KW	14.276
B7508S		Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x750x400 mm.	57 Kg.	 17.4 KW	14.964

estante

B7504E		Barbacoa 400 estante Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x750x945 mm.	55 Kg.	 8,7 KW	7.482
B7506E		Barbacoa 600 estante Chargrill 600 shelf Barbecue 600 sur étagère	600x750x945 mm.	71 Kg.	 16,6 KW	14.276
B7508E		Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère	800x750x945 mm.	86 Kg.	 17.4 KW	14.964

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



CNS7504E + Conjunto puerta 400

Características Generales

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

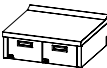
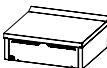
General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

**sobremesa**

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso
CN7504S		M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table	Si	400x750x316 mm.	23 Kg.
CNS7504S		M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table	No	400x750x316 mm.	15 Kg.
CN7508S		M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table	Si	800x750x316 mm.	37 Kg.
CNS7508S		M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table	No	800x750x316 mm.	24 Kg.

estante

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



25 litros



CPG25L750E

Características Generales comunes

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

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 99°C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel adjustable legs.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Basket included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and 2 baskets GN1/6 (140x140x200h).
- Option 3 includes GN 1/8 baskets (140x100x200h).
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.

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

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

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage incluse.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Il a des filtres pour chaque égout.
- Temperature de fonctionnement 0°C-99 °C.
- Portes de serie incluse.
- Brûleur de haute performance.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- L'option 3 inclut des paniers GN 1/8 (140x100x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

- Thermostat de sécurité.
- Allumage automatique avec veilleuse.

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





cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

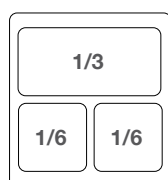
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CPG25L750E		Cuecepastas 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	60 Kg.	9,6 KW	8.256
CPG25L25L750E		Cuecepastas 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur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

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

cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
CPE25L750E		Cuecepastas 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x865 mm.	48 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
CPE25L25L750E		Cuecepastas 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x865 mm.	78 Kg.	12 KW/380 V 3 + N

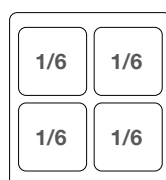
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



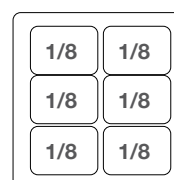
OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 110 €



OPCIÓN 3
PVP 200 €



BMG7504E

Características Generales

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

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

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

General Characteristics

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

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

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

Caractéristiques Générale

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

- Pilotes en metal.
- Brûleurs de haut rendement.

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





baño maría | bain-marie | bain-marie

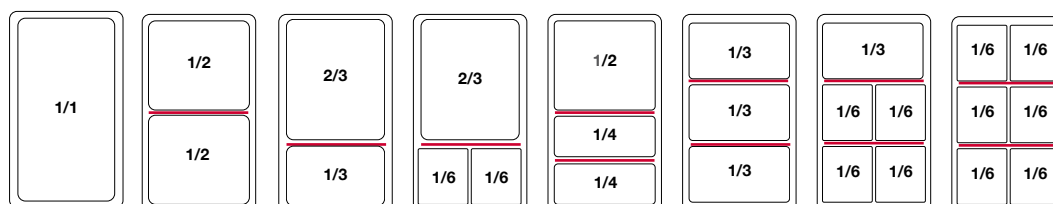
referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
BMG7504E	 Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	42 Kg.	4 KW	3.440

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

baño maría | bain-marie | bain-marie

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
BME7504E	 Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x865 mm.	40 Kg.	2,1 KW / 230 V

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS **BM7504**



con separador cubeta BM400



separador | ver en [accesorios](#) | pag. 114

110005579 Separador BM ancho 400 342x25x18 mm 22 €



MF7504S

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 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, draining excess oil and grease 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 that facilitates food draining.
- Worktop with an overflow 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
MF7504S	 Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x750x462 mm.	24 Kg.	⚡ 1 KW / 230V
MF7504E	 Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x750x1009 mm.	43 Kg.	⚡ 1 KW / 230V





PLL7508S

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en fundición.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

General Characteristics

- Professional gas paella burner.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large-capacity pots.
- Burners made of cast iron, with high heat output.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height-adjustable legs.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Top grate made of cast iron.
- Optional doors available for shelf models.
- Stainless steel countertop AISI 304, thickness 1.5 mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleur à gaz professionnel pour paella.
- Idéal pour cuire des paellas et d'autres aliments dans des casseroles de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, offrant une haute puissance calorifique.
- Brûleur pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Portes en option sur les modèles avec étagère.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.

paellero | paella burner | poêle à paella

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

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



| **accesorios** | en pag. 114