

SERIE 900



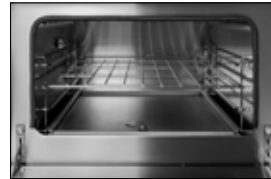
cocinas gas	90
cocinas electricas	92
cookers	
fourneaux	
placa radiante	94
solid top	
plaque chauffante	
fry-top	96
fry-top	
fry-top	
freidoras	98
fryers	
friteuses	
barbacoas	100
chargrill	
barbecue	
muebles neutros	101
neutral furniture	
meubles neutres	
cuecepasta	102
pasta cooker	
cuisseur à pâtes	
baño maría	104
bain-marie	
bain-marie	
mantenedor de fritos	106
fried food warmer	
outils pour friture	
paellero	107
paella burner	
poêle à paella	
marmita	108
boiling pan	
marmite	
sartén basculante	110
bratt pan	
poêle basculante	
accesorios	114
accessories	
accessoires	



C4F900H

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran ø
- Burllete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Incluyen sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Horno maxi: 900x662x317h mm.



General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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



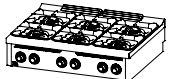
quemador | ver en [accesorios](#) | pag. 114

110004919 Quemador 9 a 10,8 kw.



cocinas | cookers | fourneaux

sobremesa

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
C2F900S	 2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table	10,8 kW  9 kW 	400x930x322 mm.	38 Kg.	 19,8 KW	16.340
C4F900S	 4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table	10,8 kW 10,8 kW   9 kW 9 kW  	800x930x335 mm.	65 Kg.	 39,6 KW	32.680
C6F900S	 6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table	10,8 kW 10,8 kW 10,8 kW    9 kW 9 kW 9 kW   	1200x930x335 mm.	95 Kg.	 59,4 KW	49.020

estante

C2F900E	 2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	10,8 kW  9 kW 	400x930x865 mm.	60 Kg.	 19,8 KW	16.340
C4F900E	 4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	10,8 kW 10,8 kW   9 kW 9 kW  	800x930x865 mm.	98 Kg.	 39,6 KW	32.680
C6F900E	 6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	10,8 kW 10,8 kW 10,8 kW    9 kW 9 kW 9 kW   	1200x930x865 mm.	135 Kg.	 59,4 KW	49.020

con HORNO



C4F900H	 4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	10,8 kW 10,8 kW   9 kW 9 kW  	800x930x880 mm.  HORNO 7,7 KW	124 Kg.	 47,3 KW	38.700
C6F900H	 6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	10,8 kW 10,8 kW 10,8 kW    9 kW 9 kW 9 kW   	1200x930x880 mm.  HORNO 7,7 KW	165 Kg.	 67,1 KW	57.706
C6F900HM	 6 Fuegos + horno maxi. 6 Burners + oven maxi. 6 Brûleurs + four maxi.	10,8 kW 10,8 kW 10,8 kW    9 kW 9 kW 9 kW   	1200x930x880 mm.  HORNO 11 Kw	182 Kg.	 70,4 KW	60.544

con HORNO



C4F900HE	 4 fuegos + horno electr 4 burners + oven 4 brûleurs + four	10,8 kW 10,8 kW   9 kW 9 kW  	800x930x880 mm.  HORNO ELÉCTRICO 5 kw	125 Kg.	 39,6 KW  5 kW / 380 V 3 + N	13.155
C6F900HE	 6 fuegos + horno electr 6 burners + oven 6 brûleurs + four	10,8 kW 10,8 kW 10,8 kW    9 kW 9 kW 9 kW   	1200x930x880 mm.  HORNO ELÉCTRICO 5 kw	168 Kg.	 59,4 KW  5 kW/380 V 3 + N	19.002

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



CE2P900E

Características Generales

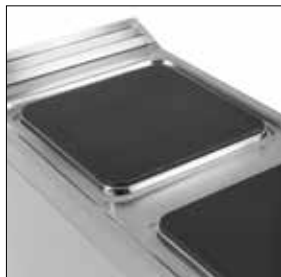
- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1. Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300° C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno:
 - GN 2/1 570x662x317 mm.
 - Horno maxi 900x662x317 mm.

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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





cocinas eléctricas | electric cookers | cuisines électrique

sobremesa

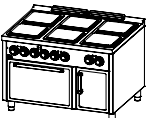
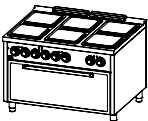
referencia	descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia
CE2P900S	 2 Placas sobremesa 2 Electric plate top 2 Plaques de table	4 kw   4 kw	400x930x335 mm.	23 Kg.	⚡ 8 KW/380 V 3 + N
CE4P900S	 4 Placas sobremesa 4 Electric plate top 4 Plaques de table	4 kw 4 kw     4 kw 4 kw	800x930x335 mm.	35 Kg.	⚡ 16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

estante

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

con HORNO



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



PR9004E

Características Generales

- Placa radiante a gas.
- Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Placa de cocción de 15 mm. de espesor.
- Alta resistencia con distintas zonas de cocción.
- Mantenimiento de temperatura.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Encendido con piezo eléctrico.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera en acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.

General Characteristics

- Gas solid top.
- It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners.
- Body in AISI 304.
- Stainless steel and worktop with fine satin finish.
- High resistance 15 mm thick cooktop.
- Different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.

Caractéristiques Générales

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





placa radiante | solid top | plaque chauffante

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
PR9004S		Placa radiante 400 sobremesa Solid top 400 Plaque chauffante 400	400x930x335 mm.  7 kw	63 Kg.	 7 KW	6.020
PR9008S		Placa radiante 800 sobremesa Solid top 800 Plaque chauffante de table 800	800x930x335 mm.  14 kw	107 Kg.	 14 KW	12.040

estante

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

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



20 mm.

Características Generales comunes

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

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

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



FT9004ECR

General Characteristics

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

- Each burner has automatic ignition
- A safety thermocouple.

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

Caractéristiques Générales

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

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

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



fry-fop | fry-top | fry-top


20 mm.

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
FT9004S		Fry-Top 400 rectificado sobrem. Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x400 mm.	57 Kg.	 6,2 KW	5.332
FT9008S		Fry-Top 800 rectificado sobrem Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x400 mm.	128 Kg.	 18,2 KW	15.652
FT9004E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 6,2 KW	5.332
FT9008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	 18,2 KW	15.652

cromo

FT9004SCR		Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x400 mm.	57 Kg.	 6,2 KW	5.332
FT9008SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x400 mm.	128 Kg.	 18,2 KW	15.652
FT9004ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 6,2 KW	5.332
FT9008ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	 18,2 KW	15.652

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

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

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
FTE9004S		Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x400 mm.	60 Kg.	 7,5 KW
FTE9008S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x400 mm.	136 Kg.	 15 KW
FTE9004E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 7,5 KW
FTE9008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	168 Kg.	 15 KW

cromo

FTE9004SCR		Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x400 mm.	60 Kg.	 7,5 KW
FTE9008SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x400 mm.	136 Kg.	 15 KW
FTE9004ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 7,5 KW
FTE9008ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	168 Kg.	 15 KW



20 litros



FDG20L900E

Características Generales

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

General Characteristics

- Made of AISI 304 stainless steel.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Includes two half baskets of maximum quality per tank.
- Also available is the option of one large basket per tank.
- 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.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop, 2 mm thick.
- Doors included as standard.
- Drain valve included.

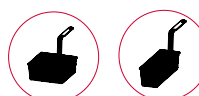
Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Comprend deux demi-paniers de qualité maximale par cuve.
- Il existe également l'option d'un grand panier par cuve.
- 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.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm.
- Portes incluses de série.
- Robinet de vidange inclus.

freidoras 20 litros | fryers 20 L. | friteuses 20 L.

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
FDG20L900E	 Freidora 20 L estante Fryers 20L shelf Friteuse 20L sur étagère	Si	400x930x1025 mm.	64 Kg.	 14 KW	12.040
FDG20L20L900E	 Freidora 20 L + 20 L estante Fryers 20L + 20L shelf Friteuse 20L + 20L sur étagère	Si	800x930x1025 mm.	114 Kg.	 28 KW	24.080

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



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

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



22 litros



FD22LTRIF900E

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195°C de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230°C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- 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.
- Incluye dos medias cestas de máxima calidad por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

General Characteristics

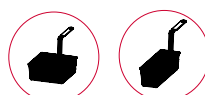
- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Includes microswitch.
- Resettable safety thermostat 230°C at 20°.
- Drain tap.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- AISI 304 stainless steel folding resistance, to facilitate tank cleaning.
- Metal LED pilots:
 - Green good connection indicator.
 - Orange resistance operation indicator.
 - Red fault indicator in the working thermostat.
- Front panel to control temperature.
- All models have double 40A contactors.
- Includes two top quality baskets per tank.
- There is also a large basket per tank option.
- AISI 304 stainless steel countertop, thickness 2 mm.
- AISI 304 stainless steel deep-drawn tank.
- Doors included as standard.
- Height-adjustable stainless-steel legs.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Comprend un micro-interrupteur.
- Thermostat de sécurité réarmable 230°C à 20°.
- Robinet de vidange.
- 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 de défaut rouge dans le thermostat de travail.
- Panneau avant pour contrôler la température.
- Tous les modèles disposent d'un double contacteur 40A.
- Comprend deux paniers de qualité supérieure par réservoir.
- un grand panier par réservoir est aussi disponible.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2mm.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304.
- Portes incluses en standard.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

freidoras 22 litros | fryers 22 L. | friteuses 22 L

referencia	descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD22LTRIF900E	 Freidora 22 L estante Fryers 22L shelf Friteuse 22L sur étagère	Si	400x930x870 mm.	53 Kg.	 18 KW/380 V 3 + N
FD22L22LTRIF900E	 Freidora 22 L + 22 L estante Fryers 22L +22L shelf Friteuse 22L + 22L sur étagère	Si	800x930x870 mm.	92 Kg.	 18 + 18 KW / 380 V 3 + N



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

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



B9008E

Características Generales

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

General Characteristics

- Removable grease collection drawer at the front.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Grill with V-shaped profiles as standard.
- Safety thermocouple.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Dimensions excluding the handle protrusion.
- Embedded worktop and removable frame for easy cleaning of the machine.
- High-resistance stainless steel burners.
- Briquettes included.
- Optional doors.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Optional rod grills.

Caractéristiques Générales

- Tiroir de collecte de graisses amovible à l'avant.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille avec profils en V de série.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Dimensions sans tenir compte du saillie de la poignée.
- Plan de travail embouti et cadre amovible pour faciliter le nettoyage de la machine.
- Brûleurs en acier inoxydable haute résistance.
- Briquettes incluses.
- Portes en option.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Grilles en barre (varilla) en option.

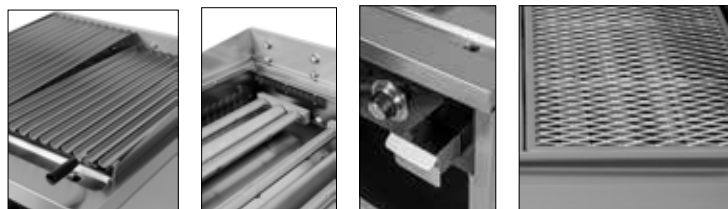
barbacoas | chargrill | barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
B9004S		Barbacoa 400 sobremesa Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x930x400 mm.	41 Kg.	12,3 KW	10.578
B9008S		Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x930x400 mm.	66 Kg.	24,60 KW	21.156

estante

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



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



CN9004E
+ CONJUNTO PUERTA 400

Características Generales

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

General Characteristics

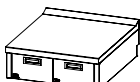
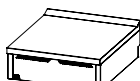
- Stainless steel body.
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.
- Adjustable stainless steel legs.
- Models with or without drawer.
- Optional doors.

Caractéristiques Générales

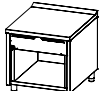
- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes optionnelles.

muebles neutros | neutral furniture | meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso
CN9004S		M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	Si	400x930x316 mm.	28 Kg.
CNS9004S		M. neutro 400 sobremesa Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	No	400x930x316 mm.	20 Kg.
CN9008S		M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	Si	800x930x316 mm.	47 Kg.
CNS9008S		M. neutro 800 sobremesa Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	No	800x930x316 mm.	32 Kg.

estante

CN9004E		M. neutro 400 estante Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	Si	400x930x865 mm.	50 Kg.
CNS9004E		M. neutro 400 estante Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	No	400x930x865 mm.	45 Kg.
CN9008E		M. neutro 800 estante Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	Si	800x930x865 mm.	80 Kg.
CNS9008E		M. neutro 800 estante Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	No	800x930x865 mm.	65 Kg.



40 litros



CPG40L900E

Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cestas incluidas:
 - 1 cesta de 1/3 (290x140x200h) y 4 cestas de 1/6 (140x140x200h).
- En opción 4 se incluyen cestas GN 1/8 (140x100x200h)
- Cuba GN 1/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Incluye puertas de serie

- Encendido automático con llama piloto. Incluye puertas de serie.
- Quemador de alto rendimiento.
- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Incluyen microinterruptor y termostato de seguridad.
- Control de potencia mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Tank in stainless steel AISI 316.
- Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning of the tank.
- Drainage connectable to general drain.
- Drain filters. MAX-MIN water level.
- Working temperature from 0° to 99 ° C.
- High performance burner.
- Adjustable legs.
- Baskets included:
 - 1 basket 1/3 (290x140x200h) and 4 baskets of 1/6 (140x140x200h).
- Option 4 includes GN 1/8 baskets (140x100x200h).
- Tank GN 1/1.
- Worktop in stainless Steel AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Doors included

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

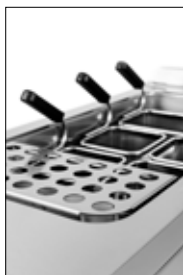
- Stainless steel resistance foldable, to facilitate tank cleaning.
- They include micro-switch and safety thermostat.
- Power control by energy regulator.
- Metallic LED pilots operation indicators.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des 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.
- Vidange connectable à un drain général. Filtres de vidange.
- Niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0° à 99° C.
- Brûleur haute performance.
- Pieds réglables en hauteur.
- Paniers inclus :
 - 1 panier 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers de 1/6 (140x140x200h).
- L'option 4 inclut des paniers GN 1/8 (140x100x200h).
- Cuve GN 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm.
- Dimensions sans prendre en compte le dépassement de la poignée.
- Portes incluses.

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

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





cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

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

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

cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
CPE40L900E		Cuecepastas 40 L estante Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x865 mm.	56 Kg.	 13 KW / 380 V 3 + N
CPE40L40L900E		Cuecepastas 40 L + 40 L estante Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L + 40 L sur étagère	800x930x865 mm.	100 Kg.	 13 + 13 KW / 380 V 3 + N

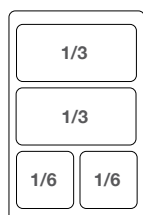
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 3
PVP 83 €



OPCIÓN 4
PVP 200 €

| **accesorios** | en pag. 114



BMG9004E

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 90° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Cubetas no incluidas.
- Cuba GN 4/3 en modelos 400 mm.
- Cuba GN 8/3 en modelos 800 mm.
- Altura de la cuba 170 mm.

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

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

General Characteristics

- Allows quick food cooking.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning the tank.
- Drainage connectable to a general drain, includes overflow.
- Filters in each drain.
- MAX-MIN water level indicator.
- Operating temperature from 0° C to 90° C.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Built-in worktop in stainless steel AISI 304, 2 mm thick.
- Includes doors as standard.
- Buckets not included.
- GN 4/3 tank in 400 mm models.
- GN 8/3 tank in 800 mm models.
- Tank height 170 mm.

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

- Stainless steel resistances.
- Safety thermostat.
- Power control by thermostat.
- Metallic pilots LED operation indicators.

Caractéristiques Générales

- Permet la cuisson rapide des aliments.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Vanne de remplissage incluse.
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Vidange connectable à un drain général, inclut un trop-plein.
- Filtres dans chaque vidange.
- Indicateur de niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0° C à 90° C.
- Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable.
- Plan de travail encastré en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm.
- Portes incluses de série.
- Cuves non incluses.
- Cuve GN 4/3 pour les modèles 400 mm.
- Cuve GN 8/3 pour les modèles 800 mm.
- Hauteur de la cuve 170 mm.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Brûleur haute performance.

- Résistances en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Régulation de puissance par régulateur d'énergie.
- Pilotes LED en métal indicateurs de fonctionnement.





baño maría | bain-marie | bain-marie

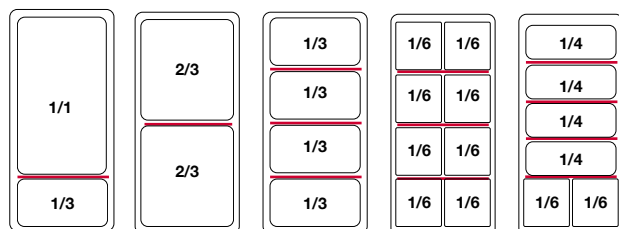
referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
BMG9004E	 Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	50 Kg.	5 KW	4.300
BMG9008E	 Baño María 800 estante Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	75 Kg.	10 KW	8.600

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

baño maría | bain-marie | bain-marie

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

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM9004

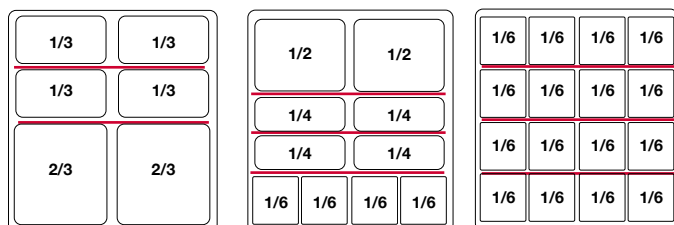


con separador cubeta BM400

separador

110005579 Separador BM ancho 400 342x25x18 mm 22 €

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM9008



con separador cubeta BM800

separador | ver en **accesorios** | pag. 114

110005455 Separador BM ancho 800 665x25x18 mm 33 €





MF9004E

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 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.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

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

mantenedor de fritos | fried food warmer | outils pour friture

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
MF9004S	 Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x930x462 mm.	28 Kg.	⚡ 1 KW
MF9004E	 Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x930x1009 mm.	51 Kg.	⚡ 1 KW





PLL9008E

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en fundición.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.

General Characteristics

- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made in cast iron.
- Stainless steel countertop AISI 304, thickness 2 mm

Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm.

paellero | paella burner | poêle à paella

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

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



| **accesorios** | en pag. 114



150 litros



Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Fondo de la cuba en acero inoxidable AISI 316, paredes en AISI 304 pulido.
- Calentamiento indirecto, cámara con paredes en AISI 304.
- Sin autoclave, tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304,
- Mango resistente al calor.
- Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
- Control del nivel de agua de la cámara.
- Control de la presión de la cámara mediante válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro.
- Termostato de seguridad que evita sobrecalentamientos.
- Incluye grifo de vaciado de alta resistencia.
- Incluye grifo para llenado de agua.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones de la cuba Ø 600x500 mm.
- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar.
- **Modelos eléctricos**, calentamiento mediante resistencias de aleación INCOLOY con regulador de potencia ajustable. Control de potencia mediante regulador de energía.
- Opción automática incluye llenado y purgado automático de la cámara.

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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



 marmita | boiling pan | marmitte

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

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

 marmita | boiling pan | marmitte

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





80 litros



SBG80L900E

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
- Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesor 2 mm.
- Tanque construido en acero inoxidable.
- Fondo de la cuba metálica con tratamiento para maximizar rendimiento.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304
- Mango resistente al calor.
- Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Mecanismo de elevación manual.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye grifo para llenado de agua.
- Dimensiones de la cuba 700x570x228h mm.
- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar. Rango de temperatura 100° C – 300° C.
- **Modelos eléctricos**, calentamiento mediante batería de resistencias eléctricas. Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamientos. Temperatura controlada mediante termostato, rango 100° C – 300° C.

General Characteristics

- Body in AISI 304 stainless steel.
- Countertop in AISI 304 stainless steel, 2 mm thickness.
- Tank made of stainless steel.
- Metallic tank bottom treated to maximize performance.
- Balanced lid in AISI 304 stainless steel.
- Heat-resistant handle.
- Thermal insulation ensured by high-density ceramic fiber 64/128.
- Lid equipped with an ergonomic handle.
- Manual lifting mechanism.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Includes a faucet for water filling.
- Tank dimensions: 700x570x228h mm.
- **Gas models**, heating system by AISI 304 high efficiency tubular burners. Ignition by electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple. Controlled temperature range 100°C-300°C.
- **Electric models**, heating system by battery of electrical resistances. Safety thermostat to avoid overheating. Temperature controlled by thermostat, range 100° C-300° C.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm.
- Cuve en acier inoxydable.
- Fond de cuve métallique traité pour maximiser la performance.
- Couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304.
- Poignée résistante à la chaleur.
- Isolation thermique assurée par une fibre céramique haute densité 64/128.
- Couvercle doté d'une poignée ergonomique.
- Mécanisme de levage manuel.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Comprend un robinet pour le remplissage d'eau.
- Dimensions de la cuve : 700x570x228h mm.
- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs en forme de tuyaux AISI 304 de grande efficacité. Démarrage par pièces électrique et brûleur pilote. Valve pour le control du surchauffement avec thermostat de sécurité et thermopar. Température contrôlée de 100°C à 300° C.
- **Modèles électrique**, système de chauffage par batterie de résistances électriques. Thermostat de sécurité afin d'éviter un surchauffement. Température contrôlée par un thermostat de 100° C à 300° C.



 sartén basculante | **tilting bratt pan** | **poêle basculante**

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

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

 sartén basculante | **tilting bratt pan** | **poêle basculante**

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

