

SERIE 750



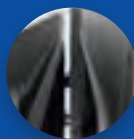
- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.

COCINAS

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxyable.
- Ofengitter und Türanschlge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxyable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

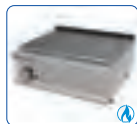
SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		CG-720/M PRO	CG-720/S PRO	CG-740/M PRO	CG-740/S PRO	CG-741 PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900
Queadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner	kw	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
		6.50	6.50	6.50	6.50	6.50
Horno – Oven – Four – Ofen	kw	–	–	–	–	7.50
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	GLP Kg/h – 37 mbar	12.50 0.97	12.50 0.97	25.00 1.94	25.00 1.94	31.50 2.45
	kw	14.50	14.50	29.00	29.00	36.50
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.12	1.12	2.25	2.25	2.84
	kw	14.50	14.50	29.00	29.00	36.50
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100
	m³	0.25	0.4	0.46	0.75	0.75
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	52	65	94	117	173
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	40	47	75	100	154
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details						
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe					
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–	–	–	–	540 × 590 × 315
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler						
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	–	00152000	–	–
Parrilla reductora (173 × 173 mm) Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill			70100053		70100053	
Parrilla de fundido (390 × 293 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen			70100051		70100051	
Placa lisa de fundido (390 × 293 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen			70100084		70100084	
Placa ranurada de fundido (390 × 293 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen			70100085		70100085	
Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell			–		–	00100115
Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech			–		–	00100142
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf						
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf						
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf						
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 70174000		4 × 70174000		4 × 70174000
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes Antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 70175000		4 × 70175000		4 × 70175000
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02 –	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02	
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	70316000	–	2 × 70316000	●
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	70317000	–	2 × 70317000	50166000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	70318000	–	2 × 70318000	50167000
Entrepasño Inner shelf – Trumeau – Decorblende			–		78407000	–
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	50163000	–		50163000

FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



PROFESSIONAL LINE

CG-710/RM PRO	CG-710/RS PRO	CG-711/R PRO	CG-760/M PRO	CG-760 PRO	CG-761 PRO
800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	1.205 × 750 × 280	1.205 × 750 × 900	1.205 × 750 × 900
10.50	10.50	10.50	8.00 8.00 8.00	8.00 8.00 8.00	8.00 8.00 8.00
—	—	7.50	6.50 6.50 6.50	6.50 6.50 6.50	6.50 6.50 6.50
9.50 0.74	9.50 0.74	16.00 1.24	37.50 2.91	37.50 2.91	44.50 3.42
10.50 0.82	10.50 0.82	18.00 1.40	43.50 3.36	43.50 3.63	51.00 3.97
10.50 1.11	10.50 1.11	18.00 1.90	43.50 4.62	43.50 4.62	51.00 5.39
850 × 770 × 670	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	1.240 × 800 × 640	1.240 × 800 × 1.110	1.240 × 800 × 1.110
0.44	0.75	0.75	0.67	1.1	1.1
149	177	226	85	219	223
134	160	210	67	199	210
2	2	2	2	2	2
—	—	540 × 590 × 315	—	—	540 × 590 × 315
00152000	—	00152000	—	—	—
—	—	—	70100053	—	—
—	—	—	70100051	—	—
—	—	—	70100084	—	—
—	—	—	70100085	—	—
—	00100115	—	—	00100115	—
—	00100142	—	—	00100142	—
70174000	—	—	6 × 70174000	—	—
70175000	—	—	6 × 70175000	—	—
2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02	3 × COLOR01	3 × COLOR01 3 × COLOR02	—	—
—	2 × 70316000	●	—	2 × 70527000	●
—	2 × 70317000	50166000	—	2 × 70528000	1 × 50166000 1 × 70317000
—	2 × 70318000	50167000	—	2 × 70529000	1 × 50167000 1 × 70318000
—	78407000	—	78504000	—	—
—	50163000	—	50163000	—	—

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		CI-720/M PRO	CI-720/MP PRO	CI-720/S PRO	CI-720/SP PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 280	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900
Placas de inducción – Induction plates – Plaques d’induction – Induktionplatten	kw	3.50	5.00	3.50	5.00
		3.50	5.00	3.50	5.00
Placas eléctricas – Electric plates – Plaques électriques – Elektroplatten	kw	–	–	–	–
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	1 × 320 × 580	1 × 320 × 580	1 × 320 × 580	1 × 320 × 580
Horno Oven – Four – Ofen	kw	–	–	–	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	7.00	10.00	7.00	10.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 690	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	450 × 800 × 1.100
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.4	0.4
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	52	52	65	65
Peso neto Net weight – Poids net – Nettottogewicht	kg	40	40	47	47
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe				
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–	–	–	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000		–	
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–	–
Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell		–			
Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech		–			
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf					
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf					
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf					
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–			
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–			
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01		COLOR01 COLOR02 -	
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–		70316000	
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–		70317000	
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–		70318000	
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–			
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–		50163000	

FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



PROFESSIONAL LINE

CE-720/M PRO	CE-720/S PRO	CE-740/M PRO	CE-740/S PRO	CE-741 PRO	CE-760/M PRO	CE-760 PRO	CE-761 PRO
400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	1.205 × 900 × 280	1.205 × 900 × 900	1.205 × 750 × 900
–	–	–	–	–	–	–	–
2.60	2.60	2.60 2.60	2.60 2.60	2.60 2.60	2.60 2.60 2.60	2.60 2.60 2.60	2.60 2.60 2.60
2.60	2.60	2.60 2.60	2.60 2.60	2.60 2.60	2.60 2.60 2.60	2.60 2.60 2.60	2.60 2.60 2.60
2 × 210 × 210	2 × 210 × 210	4 × 210 × 210	4 × 210 × 210	4 × 210 × 210	6 × 210 × 210	6 × 210 × 210	6 × 210 × 210
–	–	–	–	6.00	–	–	6.00
5.20	5.20	10.40	10.40	16.40	15.60	15.60	21.60
400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz
450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	1.240 × 800 × 640	1.240 × 800 × 1.110	1.240 × 800 × 1.110
0.25	0.4	0.46	0.75	0.75	0.67	1.1	1.1
52	65	94	117	173	85	219	223
40	47	75	100	154	67	199	210
2	2	2	2	2	2	2	2
–	–	–	–	540 × 740 × 315	–	–	540 × 740 × 315
00152000	–	00152000	–	–	00152000	–	–
220V. III + T 50-60 hz	–	220V. III + T 50-60 hz	–	–	220V. III + T 50-60 hz	–	–
–	–	–	–	00100115	–	–	00100115
–	–	–	–	00100142	–	–	00100142
–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–
2 × 62545000	–	4 × 62545000	–	–	6 × 62545000	–	8 × 62545000
2 × 62546000	–	4 × 62546000	–	–	6 × 62546000	–	8 × 62546000
COLOR01	COLOR01 – COLOR02 –	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02	–	3 × COLOR01	3 × COLOR01 3 × COLOR02	–
–	70316000	–	2 × 70316000	●	–	2 × 70527000	●
–	70317000	–	2 × 70317000	50166000	–	2 × 70528000	1 × 50166000 1 × 70317000
–	70318000	–	2 × 70318000	50167000	–	2 × 70529000	1 × 50167000 1 × 70318000
–	–	–	78407000	–	–	78504000	–
–	50163000	–	50163000	–	–	50163000	–

FRY-TOPS

FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS /
GAS AND ELECTRIC FRY-TOPS /
FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dossieret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-71/M PRO	FTG-71/C PRO	FTG-71/S PRO	FTG-72/M PRO
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 280	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15
Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 490	355 × 490	355 × 490	750 × 490
Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	7.00	7.00	7.00	14.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.54	0.54	0.54	1.09
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.62	0.62	0.62	1.24
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.85	0.85	0.85	1.69
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 690	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.40	0.46
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	59	59	75	98
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	50	50	70	81
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü					
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe				
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la température – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–				
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	–		00152000
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte			73600064		73200153
Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt					
Placa 50% liso/ranurada – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt			–		
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf					
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf					
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf					
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			70174000		2 × 70174000
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			70175000		2 × 70175000
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01		COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–		70316000	–
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–		70317000	–
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–		70318000	–
Entrepasño Inner shelf – Trumeau – Decorblende				–	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–		50163000	–

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



PROFESSIONAL LINE

FTG-72/C PRO	FTG-72/S PRO	FTG-71/CDM PRO	FTG-71/CDC PRO	FTG-71/CDS PRO	FTG-72/CDM PRO	FTG-72/CDC PRO	FTG-72/CDS PRO
800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	400 × 750 × 280	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15	15
750 × 490	750 × 490	355 × 490	355 × 490	355 × 490	750 × 490	750 × 490	750 × 490
2	2	1	1	1	2	2	2
14.00 1.09	14.00 1.09	7.00 0.54	7.00 0.54	7.00 0.54	14.00 1.09	14.00 1.09	14.00 1.09
16.00 1.24	16.00 1.24	8.00 0.62	8.00 0.62	8.00 0.62	16.00 1.24	16.00 1.24	16.00 1.24
16.00 1.69	16.00 1.69	8.00 0.85	8.00 0.85	8.00 0.85	16.00 1.69	16.00 1.69	16.00 1.69
850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100	450 × 800 × 690	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
0.46	0.75	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75
98	128	83	83	86	136	136	150
81	113	51	51	73	101	101	138
2	2	2	2	2	2	2	2
							
							
Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn		Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil					
							
Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
–		00152000	–		00152000	–	
73200153		73600064			73200153		
		–					
2 × 70174000		73344000			2 × 73344000		
2 × 70175000		73345000			2 × 73345000		
2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud.	2 × COLOR01 2 × COLOR02	COLOR01		COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01		2 × COLOR01 2 × COLOR02
–	2 × 70316000	–		70316000	–		2 × 70316000
–	2 × 70317000	–		70317000	–		2 × 70317000
–	2 × 70318000	–		70318000	–		2 × 70318000
–	78407000	–					78407000
–	50163000	–		50163000	–		50163000

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTE-71/M PRO	FTE-71/C PRO	FTE-71/S PRO	FTE-72/M PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 280	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15
Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 490	355 × 490	355 × 490	750 × 490
Resistencias – Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	3 × 1.70	3 × 1.70	3 × 1.70	6 × 1.70
Potencia – Power – Puissance – Potenz	kw	5.10	5.10	5.10	10.20
Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 690	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.40	0.46
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	59	59	75	98
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	50	50	70	81
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü					
Remate de chimenea – Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–				
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/Fettauffangschale	–				
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	–		00152000
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung			220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte			73600064		73200153
Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt					
Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt			–		
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf					
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf					
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf					
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			68332000		2 × 68332000
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			68333000		2 × 68333000
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01		COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–		70316000	–
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–		70317000	–
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–		70318000	–
Entrepiano Inner shelf – Trumeau – Decorblende				–	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–		50163000	–

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



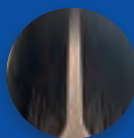
PROFESSIONAL LINE

FTE-72/C PRO	FTE-72/S PRO	FTE-71/CDM PRO	FTE-71/CDC PRO	FTE-71/CDS PRO	FTE-72/CDM PRO	FTE-72/CDC PRO	FTE-72/CDS PRO
800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	400 × 750 × 280	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15	15
750 × 490	750 × 490	355 × 490	355 × 490	355 × 490	750 × 490	750 × 490	750 × 490
6 × 1.70	6 × 1.70	3 × 1.70	3 × 1.70	3 × 1.70	6 × 1.70	6 × 1.70	6 × 1.70
10.20	10.20	5.10	5.10	5.10	10.20	10.20	10.20
380V. III + N + T 50-60 Hz.	380V. III + N + T 50-60 Hz.	380V. III + N + T 50-60 Hz.	380V. III + N + T 50-60 Hz.	380V. III + N + T 50-60 Hz.	380V. III + N + T 50-60 Hz.	380V. III + N + T 50-60 Hz.	380V. III + N + T 50-60 Hz.
850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100	450 × 800 × 690	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
0.46	0.75	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75
98	128	83	83	86	136	136	150
81	113	51	51	73	101	101	138
2	2	2	2	2	2	2	2
Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat							
–	–	00152000	–	–	00152000	–	–
220V. III + T 50-60 Hz.	220V. III + T 50-60 Hz.	220V. III + T 50-60 Hz.	220V. III + T 50-60 Hz.	220V. III + T 50-60 Hz.	220V. III + T 50-60 Hz.	220V. III + T 50-60 Hz.	220V. III + T 50-60 Hz.
73200153	73200153	73600064	73600064	73600064	73200153	73200153	73200153
2 × 68332000	2 × 68332000	68332000	68332000	68332000	2 × 68332000	2 × 68332000	2 × 68332000
2 × 68333000	2 × 68333000	68333000	68333000	68333000	2 × 68333000	2 × 68333000	2 × 68333000
2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02	2 × COLOR01 2 × COLOR02
–	2 × 70316000	–	70316000	70316000	–	2 × 70316000	2 × 70316000
–	2 × 70317000	–	70317000	70317000	–	2 × 70317000	2 × 70317000
–	2 × 70318000	–	70318000	70318000	–	2 × 70318000	2 × 70318000
–	78407000	–	–	–	–	78407000	78407000
–	50163000	–	50163000	50163000	–	50163000	50163000

SERIE 750



- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Modelos con cubas reducidas.
- Models with small tanks.
- Modèles avec petits cuves.
- Modelle mit reduziertem Tankinhalt.

FREIDORAS

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC FRYERS /
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FGT-71/08 PRO	FG-71/16 PRO	FGT-71/17 PRO
PVP				
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900
Cubas – Tanks – Cuves – Tanks	nº	2	1	1
Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	2 × 140 × 345 × 305	245 × 417 × 325	345 × 310 × 305
Dimensiones cesta grande (de serie) Basket dimensions – Dimensions panier – Korbabmessungen	mm	2 × 120 × 300 × 120	215 × 375 × 120	290 × 300 × 120
Litros – Litres – Litres – Liter	ltr	8 + 8	16	17
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	5.80 + 5.80 0.46	11.50 0.94	16.50 1.30
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	–	13.50 1.04	–
	kw GN Nm³/h – 20 mbar	5.80 + 5.80 0.61	12.20 1.29	16.50 1.75
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–
Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–
Patatas congeladas (a máxima potencia) Frozen potatoes (high power) – Chips cong. (Puissance max.) – Gefrorene Kartoffeln (Max. Potenz)	kg/h	8 + 8	16	21.5
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	430 × 830 × 1.250	430 × 820 × 1.250	430 × 830 × 1.250
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.45	0.44	0.45
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	66	60	66
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	55	57	55
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details				
Espesor cuba (mm) Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5
Tipo de cuba – Type of tank – Type de cuve – Tanktyp	–			
Remate de chimenea – Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–			
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler				
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–		
Cesta grande Big basket – Grand panier – Großer Korb		–	215 × 375 × 120 mm 40200005	290 × 300 × 120 mm 76400020
Cesta pequeña Small basket – Petit panier – Kleiner Korb		120 × 300 × 120 mm 85300002	110 × 375 × 120 mm 40200004	140 × 300 × 120 mm 76400021
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf				
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf				
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf				
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 87910000	87910000	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 8791100	87911000	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01 COLOR02		
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		70317000		
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		70318000		
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		50163000		

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



PROFESSIONAL LINE

	FG-72/16 PRO	FGT-72/17 PRO	FE-71/08 PRO	FE-71/16 PRO	FE-71/16P PRO	FE-72/16 PRO	FE-72/16P PRO
	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900
	2	2	2	1	1	2	2
	2 × 245 × 417 × 325	2 × 345 × 310 × 305	2 × 140 × 345 × 258	245 × 417 × 325	245 × 417 × 325	2 × 245 × 417 × 325	2 × 245 × 417 × 325
	2 × 215 × 375 × 120	2 × 290 × 300 × 120	2 × 120 × 300 × 120	215 × 355 × 120	215 × 355 × 120	2 × 215 × 355 × 120	2 × 215 × 355 × 120
	16 + 16	17 + 17	8 + 8	16	16	16 + 16	16 + 16
	11.50 + 11.50 1.88	16.50 + 16.50 2.60	–	–	–	–	–
	13.50 + 13.50 2.08	–	–	–	–	–	–
	12.20 + 12.20 2.58	16.50 + 16.50 3.49	–	–	–	–	–
	–	–	7.00 + 7.00	12.00	16.00	12.00 + 12.00	16.00 + 16.00
	–	–	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz
	16 + 16	21.5 + 21.5	12.50 + 12.50	25	31	25 + 25	31 + 31
	830 × 830 × 1.250	830 × 830 × 1.250	430 × 830 × 1.250	430 × 820 × 1.250	430 × 820 × 1.250	830 × 820 × 1.250	830 × 820 × 1.250
	0.86	0.86	0.45	0.44	0.44	0.86	0.86
	122	114	56	60	60	122	122
	105	99	45	57	57	105	105
	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
				–	–	–	–
	–		220V. III + T 50-60 hz		–	220V. III + T 50-60 hz	–
	215 × 375 × 120 mm 40200005	290 × 300 × 120 mm 76400020 –	–	215 × 355 × 120			
	110 × 375 × 120 mm 40200004 –	140 × 300 × 120 mm 76400021	120 × 300 × 120 mm 85300002	105 × 355 × 120 87421000			
	2 × 87910000		2 × 87910000	70156044 + 70156040		2 × 70156044 + 2 × 70156040	
	2 × 87911000		2 × 87911000	70156042 + 70156043		2 × 70156042 + 2 × 70156043	
	2 × COLOR01 2 × COLOR02		COLOR01 COLOR02			2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.	
	2 × 70317000		70317000			2 × 70317000	
	2 × 70318000		70318000			2 × 70318000	
			50163000				

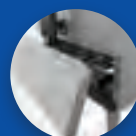
SERIE 750



- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta atérmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglicherer Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.

MARMITAS

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC BOILING PANS /
MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



- Desagüe interno con filtro de residuos extraíble
- Internal drain with removable waste filter
- Filtre d'évacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückstandefilter



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		MG-780	MBM-760	MBME-760
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900
Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung	D/I	D	I	I
Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen	ltr	80	55	55
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	ltr	72	50	50
Diámetro cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	ø	495	400	400
Altura cuba Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe	mm	415	470	470
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	15.00 1.16	15.50 1.22	–
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	18.00 1.40	–	–
	kw GN Nm³/h – 20 mbar	18.00 1.90	15.50 1.64	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	9.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	400V. III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	970 × 870 × 1.250	970 × 870 × 1.250	970 × 870 × 1.250
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	1.05	1.06	1.06
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	100	125	125
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	80	105	105
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details				
Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens	mm	AISI 316 2.5 mm		
Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke	mm	AISI 304 2 mm		
Presión camisa interior Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel	bar	–	0.5	
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe			
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler				
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf				
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf	230 €			
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf				
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit	70174000			
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit	70175000			
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)	2 × COLOR01 – 2 × COLOR02 –			
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)	50163000			



SERIE 750



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dossieret périphérique pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- Transmisión de calor a través de briquetas de cerámica.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts.
- Wärmeübertragung durch Keramikbriketts.

BARBACOAS

BARBACOAS A GAS /
GAS BARBECUES /
BARBECUES À GAZ /
BARBECUE UND GASGRILLS



- Parrillas especiales para productos muy grasos.
- Special grids for very fatty products.
- Grilles spéciales pour les produits très gras.
- Spezialgrills für sehr fetthaltige Produkte.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750

Modelo – Model – Modèle – Modell

Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	nº
Potencia Power – Puissance – Potenz	kw
Consumos – Presión nominal Consumptions – Working pressure Consommations – Pression de fonctionnement Verbrauch – Nenndruck	GLP Kg/h 37 mbar
	GN Nm³/h 20 mbar
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details	
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–
Peto Surrounding bib – Dossieret périmétral – Seitliche und hintere Lätzchen	●/○
Cajón y bandeja recoge-grasas Box/grease tray – Tiror/bac à graisse – Fettauffangschublade/Schublade	●/○
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.
Dotación briquetas de cerámica Ceramic briquettes – Briquettes – Keramikbriketts.	nº
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler	
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit	
Briqueta de cerámica adicional Extra ceramic briquettes – Briquettes supplément. – Zusätzliche Keramikbriketts	
Parrilla de asado en zig-zag (anti llamas) Fatty products grid – Grille produits très gras – Grill für sehr fettthaltige Produkte	
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf	
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf	
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf	
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)	
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff	
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff	
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff	
Entrepaino Inner shelf – Trumeau – Decorblende	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)	

BARBECUES À GAZ / BARBECUE UND GASGRILLS



PROFESSIONAL LINE

	BARG-71/M PRO	BARG-71/S PRO	BARG-72/M PRO	BARG-72/S PRO
	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
	395 × 587	395 × 587	795 × 587	795 × 587
	1	1	2	2
	11.50	11.50	23.00	23.00
	0.89	0.89	1.79	1.79
	1.22	1.22	2.43	2.43
	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.150	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.150
	0.25	0.41	0.46	0.78
	64	76	93	110
	40	60	76	100
	2	2	2	2
	●	●	●	●
	●	●	●	●
	Inox	Inox	Inox	Inox
	60	60	140	140
	00152000	—	00152000	—
	557-P			
	80807000	1 × 80720000 + 1 × 80721000		
	70174000	2 × 70174000		
	70175000	2 × 70175000		
	COLOR01	COLOR01 · COLOR02 -	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02
	—	70316000	—	2 × 70316000
	—	70317000	—	2 × 70317000
	—	70318000	—	2 × 70318000
	—			78407000
	—	50163000	—	50163000



SERIE 750



BAÑOS MARÍA

BAÑO MARÍA • CUECE PASTAS • MANTENEDOR DE FRITOS /
BAIN MARIE • PASTA COOKER • FRIED FOOD WARMER /
BAINS MARIE • CUISEUR À PÂTES • OUTILS POUR FRITURE /
WASSERBÄDER • PASTA-KOCHER • WARMHALTEWANNE



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		BME-71/M	BME-71/S	CPG-71
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900
Dimensiones cuba – Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	307 × 510 × 200	307 × 510 × 200	305 × 345 × 320
Litros – Litres – Litres – Liter	ltr	23	23	21
Cubetas recomendadas Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter	gn	1 × 1/2 + 2 × 1/4	1 × 1/2 + 2 × 1/4	2 × 1/3
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	–	–	9.50 0.74
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	–	–	11.00 0.85
	kw GN Nm³/h – 20 mbar	–	–	11.00 1.16
Resistencias – Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	2 × 1.50	2 × 1.50	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	3.00	3.00	–
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	–
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	450 × 800 × 1.150
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.40	0.41
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	31	50	78
Peso neto Net weight – Poids net – Nettototgewicht	kg	23	46	62
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details				
Espesor cuba (mm) Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe			
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	–	–	Inox
Grifo de llenado y vaciado Filling and drain tap – Robinet de remplissage et d'évacuation – Einfüll- und Entleerhahn	●/○	●	●	●
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff	●/○	○	○	●
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler				
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	–	
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–		
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf				
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf				
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf				
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–		70174000
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–		70175000
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	70316000	●
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	70317000	
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	70318000	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	50163000	



PROFESSIONAL LINE

CPE-71	MF-71/M	MF-71/S
400 × 750 × 900	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
305 × 345 × 320	325 × 530 × 150	325 × 530 × 150
21	33	33
2 × 1/3	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
2 × 5.25	2 × 0.50	2 × 0.50
10.50	1.00	1.00
380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz
450 × 800 × 1.150	940 × 450 × 1.120	940 × 450 × 1.120
0.41	0,48	0,48
78	40	52
62	30	42
1.5	1.2	1.2
		
–	–	–
●	○	○
●	○	○
–	00152000	–
220V. III + T 50/60 hz	–	–
62545000	–	–
62546000	–	–
COLOR01 - COLOR02 -	COLOR01	COLOR01 COLOR02 -
●	–	70316000
70317000	–	70317000
70318000	–	70318000
50163000	–	50163000



SERIE 750

CUECE PASTAS

PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / PASTAKOCHER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
58400068	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91
58400082	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91

BAÑOS MARÍA

BAINS MARIE / BAINS MARIE / WASSERBÄDER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
22100055	SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-91/M. BME-71/M... BM-65/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
22600016	SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-71/M.
23100017	SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter	BM-1100/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
23300007	SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-65/E.
23900008	SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E.
23900009	SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
23200013	CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.
23200014	TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-45/E.
23200012	CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.
22100044	CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M
22100045	TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M
22100046	CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
23300010	CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E
22100047	TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
22100048	CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
22100049	TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E

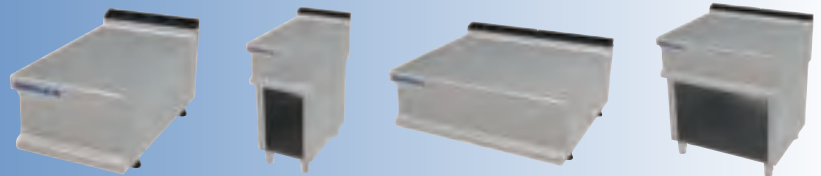


SERIE 750



ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTOS NEUTROS /
NEUTRAL ELEMENTS /
PLAN NEUTRE /
ARBEITSTISCHE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750

Modelo – Model – Modèle – Modell

Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm
Superficie útil Useful area – Surface utile – Nutzfläche	mm
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg

Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Techn

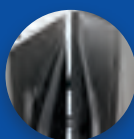
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–
Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem	●/○

Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler

Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff
Entrepasño Inner shelf – Trumeau – Decorblende
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)

			
PROFESSIONAL LINE			
MN-47/M PRO	MN-47/S PRO	MN-87/M PRO	MN-87/S PRO
400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
400 × 690	400 × 690	800 × 690	800 × 690
450 × 800 × 960	450 × 800 × 1.130	850 × 800 × 670	920 × 850 × 1.170
0.25	0.41	0.46	0.91
40	49	43	74
26	38	51	58
1.5	1.5	1.5	1.5
			
●	●	●	●
00152000 40,70 €	–	00152000 40,70 €	–
COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud.	2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.
–	70316000	–	2 × 70316000
–	70317000 185 €	–	2 × 70317000
–	70318000 185 €	–	2 × 70318000
–			78407000
–	50163000 205 €	–	50163000

SERIE 750



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl.

HORNOS

COLUMNAS A GAS /
GAS COLUMN /
COLONNE À GAZ /
ÖFEN AUF HOCHSCHRÄNKE GAS



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		HGI-701	HGC-701	HGI-701+1
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 720 × 675	800 × 720 × 620	1.200 × 720 × 675
Uso (independiente/combinable) Use – Usage – Verwendung	I/C	I	C	I
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	nº × kw	1 × 7.50	1 × 7.50	1 × 7.50
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	6.50	6.50	6.50
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.50	0.50	0.50
	kw	7.50	7.50	7.50
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.58	0.58	0.58
	kw	7.50	7.50	7.50
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.79	0.79	0.79
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	nº × kw	–	–	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	850 × 770 × 800	850 × 780 × 800	1.200 × 770 × 800
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.52	0.53	0.74
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	96	96	115
Peso neto Net weight – Poids net – Nettottogewicht	kg	92	92	91
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details				
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–		–	
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315
Guías horno Oven guides – Guides four – Ofenführer	nº	3	3	3
Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern	mm	70	70	70
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler				
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–
Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell		02100034		
Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech		02100036		
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–		
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–		
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		2 × COLOR02 –		3 × COLOR02 –
Puerta horno tirador dorado Golden handle oven door – Porte du four avec poignet dorée – Ofentür mit goldenem Griff		50166000		
Puerta horno tirador dorado envejecido Old handle oven door – Porte du four avec poignet antique – Ofentür mit gealtertem goldenem Griff		50167000		
Puerta armario tirador dorado Golden handle closet door – Porte de placard avec poignet dorée – Schranktür mit goldenem Griff		–		70317000
Puerta armario tirador dorado envejecido Old handle closet door – Porte placard poignet antique – Schranktür mit gealtertem goldenem Griff		–		70318000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		50163000		

COLONNE À GAZ / ÖFEN AUF HOCHSCHRÄNKE GAS



PROFESSIONAL LINE

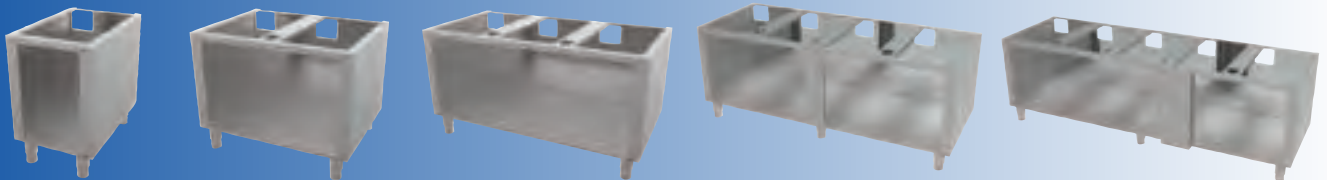
	HGC-701+1	HEI-701	HEC-701	HEI-701+1	HEC-701+1
	1.200 × 720 × 620	800 × 720 × 675	800 × 720 × 620	1.200 × 720 × 675	1.200 × 720 × 620
	C	I	C	I	C
	1 × 7.50	–	–	–	–
	6.50 0.50	–	–	–	–
	7.50 0.58	–	–	–	–
	7.50 0.79	–	–	–	–
	–	4 × 1.50	4 × 1.50	4 × 1.50	4 × 1.50
	–	6.00	6.00	6.00	6.00
	–	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz
	1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800
	0.74	0.52	0.53	0.74	0.74
	115	96	96	115	115
	91	92	92	91	91
	–		–		–
	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315
	3	3	3	3	3
	70	70	70	70	70
	–	220V. + III + T 50-60 hz			
	02100034				
	02100036				
	–	2 × 62545000			
	–	2 × 62546000 2 × 45 €/ud.			
	3 × COLOR02 –	2 × COLOR02 -		3 × COLOR02 –	
	50166000				
	50167000				
	70317000	–		70317000	
	70318000	–		70318000	
	50163000				

SERIE 750



SOPORTES

SOPORTES /
SUPPORTS /
SOUBASSEMENTS /
ARBEITSSCHRÄNKE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



Modelo – Model – Modèle – Modell		S-47	S-87	S-127	S-167	S-207
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 610 × 620	800 × 610 × 620	1.200 × 610 × 620	1.600 × 610 × 620	2.000 × 610 × 620
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 770 × 750	850 × 770 × 750	1.250 × 770 × 750	1.650 × 770 × 750	2.050 × 770 × 750
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.26	0.49	0.72	0.95	1.18
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	17	31	40	50	60
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	15	26	34	42	54
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details						
Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler						
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR02	2 × COLOR02	3 × COLOR02	4 × COLOR02	5 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		70316000	2 × 70316000	2 × 70527000	4 × 70316000	3 × 70527000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		70317000	2 × 70317000	2 × 70528000	4 × 70317000 4 × 185 €/ud.	3 × 70528000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		70318000	2 × 70318000	2 × 70529000	4 × 70318000	3 × 70529000
Entrepasño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	78407000	78504000	2 × 78407000	2 × 78407000 – 2 1 × 78307000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		50163000				3 × 50145000 - 3 × 50146000 -

SOPORTES PUENTE / COUNTER-TOP SUPPORTS /
SUPPORTS GAME SUPENDUE / ARBEITSSCHRÄNKE VERBINDUNGSELEMENTE

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / ZWEIFEINIG



Modelo Model Modèle Modell	Dimensiones Dimensions Dimensions Abmessungen (mm)
SPM-705	2.000
SPM-706	2.400
SPM-707	2.800
SPM-708	3.200
SPM-709	3.600
SPM-7010	4.000
SPM-7011	4.400

CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / MIT FUSSGERÄT UND BEINGERÄT



SPM-714	1.600 +
SPM-715	2.000 +
SPM-716	2.400 +
SPM-717	2.800 +
SPM-718	3.200 +
SPM-719	3.600 +

CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / MIT ZWEI STANDGERÄTEN



SPM-723	+ 1.200 +
SPM-724	+ 1.600 +
SPM-725	+ 2.000 +
SPM-726	+ 2.400 +
SPM-727	+ 2.800 +

Accesorios Accessories Accessoires Zubehör	Denominación Description Dénomination Bezeichnung	Código Code Code Code
	Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Verbindungsstütze	59604000
	Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for countertops Kit pieds appareils séparés Kit Unterstützungsfüße	00152000