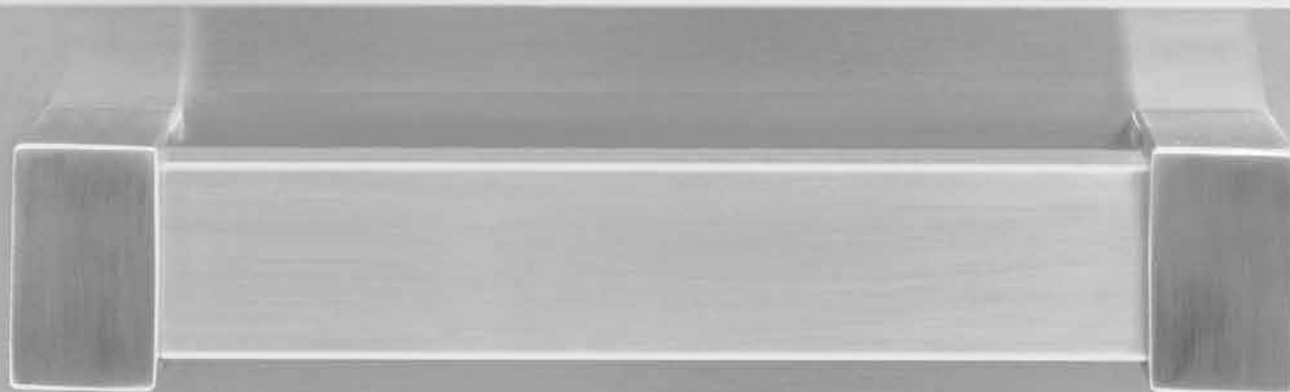




MAQUINARIA DE HOSTELERÍA PROFESIONAL

CATÁLOGO | 2019 | 20





ÍNDICE / INDEX

• tostadores toasters grille-pain

• serie 100 series 100 série 100

• serie 500 series 500 série 500

tostadores sin temporizador	12	planchas 6 mm.	20	freidoras 8 litros	30
toasters without timer		griddles		freidoras 10 litros	31
grille-pain sans minuterie		planchas à griller		fryers	
				friteuses	
tostadores con temporizador	13	planchas 15 mm.	21	combinaciones freidoras	32
toasters with timer		griddles		set of fryers	
grille-pain avec minuterie		planchas à griller		panoplie de friteuses	
tostadores inteligentes	14	fogones a gas	22	accesorios freidoras	33
smart toasters		gas stoves		fryers accessories	
grille-pain intelligent		fourneaux à gaz		accessoires pour friteuses	
tostadores túnel	16	freidoras 6 litros	23	planchas a gas	34
conveyor toaster		freidoras 8 litros	24	griddles	
grille-pain avec convoyeur		freidoras 10 litros	26	planchas à griller	
		fryers			
		friteuses		fogones a gas	35
				gas range	
				fourneaux à gaz	
				barbacoas a gas	36
				chargrill	
				barbecue	
				muebles neutros	37
				neutral furniture	
				meubles neutres	
				baño maría	37
				bain-marie	
				bain-marie	

• **serie 600**
series 600
série 600

cocinas 40
gas range
fourneaux à gaz

fry-top 48
fry-top
fry-top

freidoras 50
fryers
friteuses

barbacoas 54
chargrill
barbecue

muebles neutros 55
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 56
pasta cooker
cuisneur à pâtes

• **serie 750**
series 750
série 750

cocinas 60
gas range
fourneaux à gaz

fry-top 68
fry-top
fry-top

freidoras 72
fryers
friteuses

barbacoas 76
chargrill
barbecue

muebles neutros 77
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 78
pasta cooker
cuisneur à pâtes

baño María 80
bain-marie
bain-marie

• **serie 900**
series 900
série 900

cocinas 84
gas range
fourneaux à gaz

fry-top 90
fry-top
fry-top

freidoras 92
fryers
friteuses

barbacoas 94
chargrill
barbecue

muebles neutros 95
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 96
pasta cooker
cuisneur à pâtes

baño María 98
bain-marie
bain-marie

marmita 100
boiling pan
marmitte

sartén basculante 101
bratt pan
poêle basculante

• **mobiliario**
furniture
meubles

mesas 104
worktop
table de travail

lavamanos 107
washbasins
lave-mains

RED COMERCIAL
commercial network
réseau commercial

Fainca HR

Polg. Ind. Mantón de Manila
M-3, Parc.22. Apto. Correos 255.
14940 Cabra (Córdoba) - Spain
Tlfno.: + 34 957 525 464
Fax: + 34 957 524 664

direccion@faincahr.es

administracion@faincahr.es

contabilidad@faincahr.es

tecnico1@faincahr.es

tecnico@faincahr.es

export@faincahr.es

Andalucía Occidental

Cádiz
Huelva
Sevilla

Sr. Pedro Rosco

Pol. Ind. Merka Renta, C/ B - Nave 17
41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla)
Tfno: 955 853 838
Fax: 955 853 838
Móvil: 669 466 153
info@roscocoyolmo.es

Andalucía Oriental

Córdoba
Granada
Jaén
Málaga

Sr. José Carlos Pineda

C/ Camino de las Fontanillas, 5
Piso 20 14900 Lucena
Móvil: 669 741 191
j-cpineda@hotmail.com

Almería

Almería

Sr. Juan Ignacio Morón

C/ Azucena, 8
04230 Huércal de Almería. Almería
Móvil: 651 408 414
Tfno: 950 300 994
moronhj@gmail.com

Aragón

Huesca
Zaragoza
Teruel

Amafri S.I.

Sr. Sergio Suarez
Polg. Ind. Cogullada
C/ Albert Einstein, 22
50014 Zaragoza
Móvil: 669 45 63 90
Tfno: 876 76 20 15
zaragoza@amafri.es

Cataluña

Cataluña
Andorra

Sra. Cristina Carreira

C/ Camino de la Cornisa, 7
08304 Mataró (Barcelona)
Móvil: 687 588 134
criscarreira@hotmail.com
www.criscarreira.com

Castilla y León

Asturias
Palencia
León
Valladolid
Zamora
Salamanca

Sr. Eduardo Tocino

C/ La Raya, 28-30
24010 Trobajo del Camino. León
Tfno: 987 801 495
Fax: 987 800 619
Móvil: 686 465 647
et.alonso@yahoo.es

Extremadura

Badajoz
Cáceres

Sr. Fermín Guerrero

Pol.Ind. Los caños, Parc. 262C
C/ Guadajira, 41
06300 Zafra.
Móvil: 607 945 431
Tfno: 924 553 672
Fax: 924 553 672
hostelfrio@hotmail.es

Galicia

La Coruña
Lugo
Orense
Pontevedra

Sr. José Manuel Balay

Avda. Alcalde Manuel Platas
Varela 158 Bajo.
15141 Villarrobis Arteixo
(La Coruña)
Móvil: 687 967 073
648 222 128
representaciones@jmbalay.com

Islas Baleares

Baleares

Sr. Daniel Avellá

C/ Marques de la Font Santa, 74 3º
07005 Palma de Mallorca
Móvil: 690 942 299
info@danielavella.com

Islas Canarias

Arje Center S.I.

Sr. Sergio García
C/ General Aranda, 1
35212 Palma De Gran Canaria
Móvil: 627 471 672
Tfno: 928 930 605
arjecenter@arjecenter.com

Levante

Albacete
Alicante
Castellón
Murcia
Valencia

RHOSTELEV, S.L.

Trav: C/ Fustería 24 a C/ Clavo 25
03690 Sant Vicente del Raspeig
Alicante. Valencia
Tfno: 965 672 724
965 675 516
Fax: 965 67 52 16
rhostelev@gmail.com
www.rhostelev.com

Madrid

Ávila
Ciudad Real
Cuenca
Guadalajara
Madrid
Toledo
Segovia
Soria

Sr. Javier Bahon Larrucea.

Av/Gran Vía Hortaleza, 5 p-5ºA
28033 Madrid
Móvil: 616947352
fjavierbahon@gmail.com

País Vasco

Álava
Burgos
Cantabria
Guipúzcoa
Navarra
La Rioja
Vizcaya

Sr. Santiago Uriarte

Poligono Ind. Leguizamon
C/ Gorbela, 33
48450 Etxebarri. (Vizcaya)
Tfno: 944 262 028
Fax: 944 263 064
refrimakhosteleria@gmail.com
www.refrimak.com



empresa

company
entreprise



Desde el día en que comenzamos nuestra andadura en el 2002, en Fainca HR mantenemos intactas nuestras ilusiones y ganas de seguir creciendo de la mano de nuestros clientes.

Por ello queremos hacerles participe de este nuevo catálogo, en el que se refleja nuestro compromiso con la calidad y el diseño, y en el que hemos intentado que nuestros productos sigan siendo innovadores con unas prestaciones que en muchos casos hacen que los mismos sean únicos en el mercado.

Para ello contamos con conocimientos, tecnología y habilidades suficientes para mantener la competitividad en el mercado actual de empresas dedicadas al sector de la fabricación de equipos de calor para hostelería.

Asimismo, nuestra responsabilidad con el medio ambiente se ve reflejada en el cumplimiento de un Sistema de Gestión Ambiental de acuerdo con la Norma ISO 1400:2015.

Todos estos principios constituyen el marco en el que se establecen los objetivos y metas de Fainca HR, para su continuo desarrollo.



Since the day we began our journey in 2002, Fainca HR still keep its illusions and desire to improve. Moreover, we continue to grow along with our customers.

Therefore, we want to make them participate of this new catalogue, in which we reflect our commitment to quality and design. We have tried keeping our products innovative, with features that, in most cases, makes them unique in the market.

We have knowledge, technology and skills enough to maintain competitiveness in today market versus companies dedicated to the sector of heating equipment manufacture for the hospitality industry.

In addition, our responsibility to the environment is reflected in compliance with an Environmental Management System in accordance with ISO 14000:2015.

All these principles constitute the framework in which we establish the objectives and goals in FAINCA HR, for our continuous development.



Depuis le jour où nous avons commencé en 2002, chez Fainca HR, nous gardons intactes nos illusions et notre désir de grandir grâce à la collaboration de nos clients.

C'est pour cette raison que nous voulons partager avec vous ce nouveau catalogue, qui est le reflet de notre engagement envers la qualité et le design. Nos efforts sont de rendre nos produits innovants avec des caractéristiques telles qui leur permettent d'être uniques dans le marché.

Pour cela, nous disposons de connaissances, technologie, et compétences suffisantes qui nous rendent compétitifs sur le marché d'aujourd'hui par rapport à d'autres entreprises du même secteur.

En plus de cela, notre responsabilité et engagement envers l'environnement est et sont en conformité avec la norme ISO 14000:2015 (norme de la gestion de l'environnement).

Tous ces principes constituent le cadre dans lequel les objectifs et les buts de Fainca HR a établis pour son développement.

FAINCA HR cumple los estándares de gestión y calidad conforme a las exigencias de las normas:

UNE EN ISO9001:2000. UNE EN ISO14001

FAINCA HR meets the standards and quality in accordance with the requirements of the regulations:

UNE EN ISO9001 : 2000. UNE EN ISO14001

FAINCA RH HR répond aux règlements de gestion et de qualité conformément aux exigences des normes:

UNE EN ISO9001 : 2000. UNE EN ISO14001



tostadores

toasters

grille-pain

tostadores sin temporizador 12

toasters without timer
grille-pain sans minuterie

tostadores con temporizador 13

toasters with timer
grille-pain avec minuterie

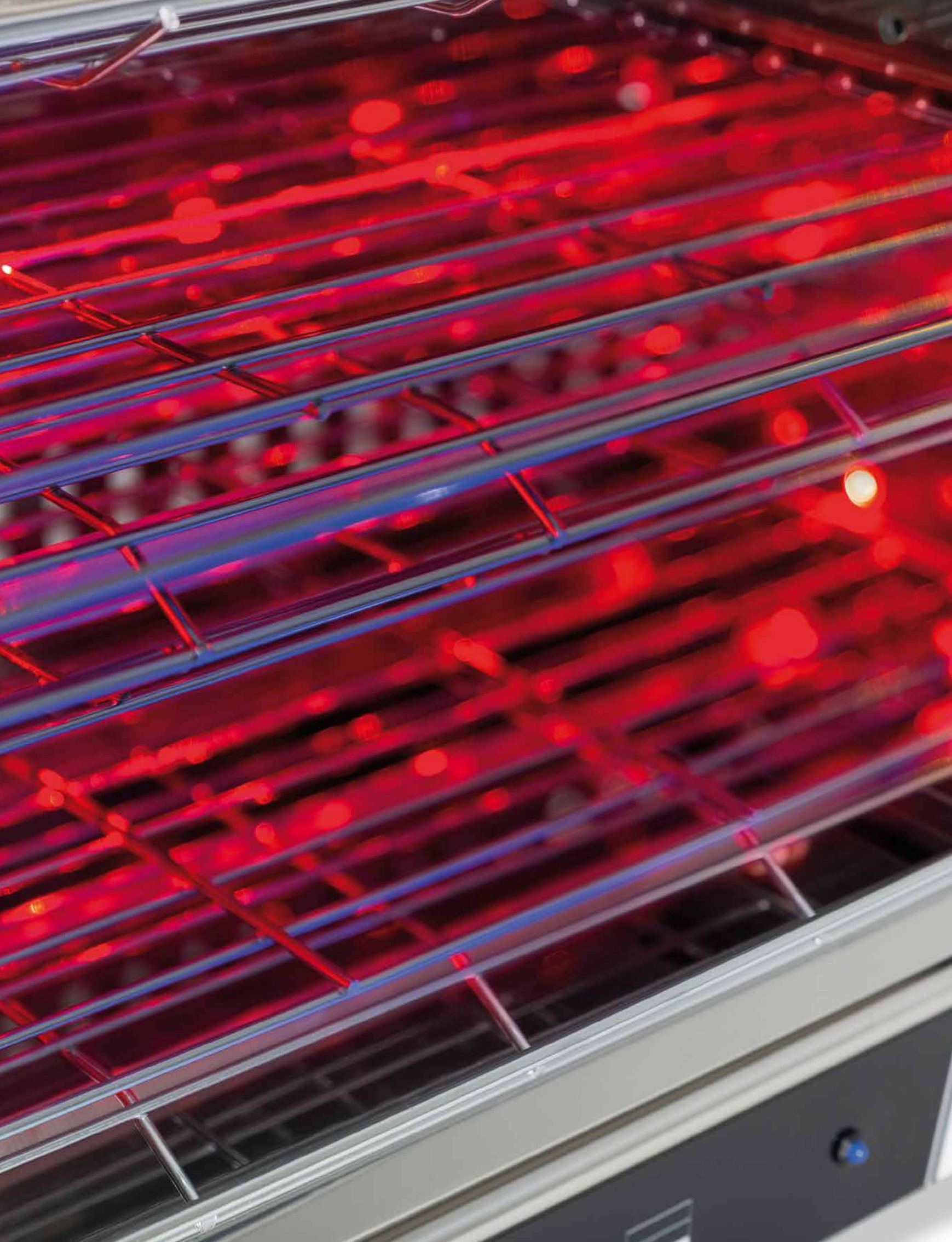
tostadores inteligentes 14

smart toasters
grille-pain intelligent

tostadores túnel 16

conveyor toaster
grille-pain avec convoyeur





tostadores

tostadores sin temporizador • toasters without timer • grille-pain sans minuterie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
T02SINB		Tostador chico blindado Small armored toaster Petit grille-pain blindé	350x252x273 mm.	7 Kg.	⚡ 2 KW/230 V	180 €
T03SINB		Tostador simple blindado Simple armored toaster Simple grille-pain blindé	483x252x273 mm.	8 Kg.	⚡ 2,4 KW/230 V	180 €
T06SINB		Tostador doble blindado Double armored toaster Double grille-pain blindé	483x252x395 mm.	10 Kg.	⚡ 3,6 KW/230 V	230 €
T02SIN		Tostador chico cuarzo Small quartz toaster Petit grille-pain à quartz	350x252x273 mm.	7 Kg.	⚡ 2 KW/230 V	160 €
T03SIN		Tostador simple cuarzo Simple quartz toaster Simple grille-pain à quartz	483x252x273 mm.	8 Kg.	⚡ 2,4 KW/230 V	160 €
T06SIN		Tostador doble cuarzo Double quartz toaster Double grille-pain à quartz	483x252x395 mm.	10 Kg.	⚡ 3,6 KW/230 V	205 €
T09SIN		Tostador grande cuarzo Large quartz toaster Grand grille-pain à quartz	632x252x395 mm.	12 Kg.	⚡ 4,2 KW/230 V	265 €

Características Generales CON Y SIN TEMPORIZADOR

Bandeja de migas extraíble. Cuerpo en acero inoxidable. Resistencia blindada o cuarzo. Parrilla extraíble. Resistencia protegida por parrilla. Modelos sin y con temporizador 15 min. Interruptor por cada planta de resistencias.

General Characteristics

With and without timer

Removable crumb tray. Stainless steel body. Shielded heating elements or quartz tubes. Removable grill. Resistance protected by grill. Models with and without 15 min. timer. Switch at any resistor plant.

Caractéristiques Générales

Avec ou sans temporisateur

Bac à miettes amovible. Corps en acier inoxydable. Résistance blindé ou quartz. Grille amovible. Résistances protégées par des grilles. Modèles avec ou sans minuterie de 15 min. Interrupteur à chaque niveaux.



● T06SIN

Dimensiones de cocción

Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson

T02 / 245x230x50 mm.

T03 / 383x230x50 mm.

T06 / 383x230x50 mm.

T09 / 530x230x50 mm.

tostadores con temporizador • toasters with timer • grille-pain avec minuterie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
T02CONB		Tostador chico blindado Small armored toaster Petit grille-pain blindé	350x252x273 mm.	7 Kg.	⚡ 2 KW/230 V	190 €
T03CONB		Tostador simple blindado Simple armored toaster Simple grille-pain blindé	483x252x273 mm.	8 Kg.	⚡ 2,4 KW/230 V	190 €
T06CONB		Tostador doble blindado Double armored toaster Double grille-pain blindé	483x252x395 mm.	10 Kg.	⚡ 3,6 KW/230 V	250 €
T02CON		Tostador chico cuarzo Small quartz toaster Petit grille-pain à quartz	350x252x273 mm.	7 Kg.	⚡ 2 KW/230 V	170 €
T03CON		Tostador simple cuarzo Simple quartz toaster Simple grille-pain à quartz	483x252x273 mm.	8 Kg.	⚡ 2,4 KW/230 V	170 €
T06CON		Tostador doble cuarzo Double quartz toaster Double grille-pain à quartz	483x252x395 mm.	10 Kg.	⚡ 3,6 KW/230 V	225 €
T09CON		Tostador grande cuarzo Large quartz toaster Grand grille-pain à quartz	632x252x395 mm.	12 Kg.	⚡ 4,2 KW/230 V	285 €



● T03CON



● T02CON



15 minutos
Temporizador

Timer 15 min.
Minuterie 15 min.

Dimensiones de cocción

Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson.

T02 / 245x230x50 mm.

T06 / 383x230x50 mm.

T03 / 383x230x50 mm.

T09 / 530x230x50 mm.

tostadores

tostadores inteligentes • smart toasters • grille-pain intelligent

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
T03INT		Tostador simple inteligente Simple Smart Toaster. Grille-pain Intelligent simple	483x252x273 mm.	8 Kg.	⚡ 2,4 KW/230 V	320 €
T06INT		Tostador doble inteligente Double smart toaster Grille-pain intelligent double	483x252x395 mm.	10 Kg.	⚡ 3,6 KW/230 V	365 €



En la gran mayoría de los locales el tostador funciona a máxima potencia durante bastantes horas del día, principalmente durante el desayuno, pero también durante el resto de comidas del día. La gran demanda de trabajo en espacios de tiempo reducidos hace que por norma general el tostador no se apague durante este tiempo, con el fin de evitar enfriamiento de la resistencia y demora en el próximo servicio. En estos tiempos muertos se está consumiendo un exceso de energía importante.

Con el fin de mejorar, el TOSTADOR INTELIGENTE HR, es capaz de evitar consumos innecesarios de energía durante los tiempos muertos, sin reducir en absoluto el tiempo necesario para el próximo servicio.

Incorporamos un sensor que detecta cuando introducimos pan en el tostador y se activa a máxima potencia. Cuando sacamos la tostada, el tostador pasa al modo ahorro, con un ahorro del 70%.



In the vast majority of places the toaster works to its maximum power during many hours per day, mainly during the breakfast, but sometimes during the rest of the day too. A high demand for working in tight spaces of time obliged never turn the toaster off all over the day. This solution avoid cooling the heating element and a delay in the use. However, in the dead times, there is a high consume unnecessary of energy.

In order to improve this specific situation, the SMART TOASTER HR is able to avoid unnecessary consumption of energy when is not in use. Moreover it doesn't cause any delay on time.

A sensor is incorporated which detects when the bread its introduced, automatically switching the toaster at its maximun power. When the toast is taken out, the SMART TOASTER HR switches onto its saving mode, earning a 70% of energy efficiency.

Généralement le grille-pain fonctionne à sa puissance maximale pendant nombreuses heures de la journée, surtout en occasion du petit déjeuner, mais aussi pendant les autres repas. La forte utilisation dans une période de temps réduit oblige à que le grille-pain ne s'éteigne pas normalement, afin d'éviter le refroidissement de ses résistances et par conséquence un retard lors du service. Dans les temps morts, un important excès d'énergie est consommé.

Afin d'améliorer cela, le GRILLE-PAIN INTELLIGENT HR, est capable d'éviter des consommations inutiles d'énergie lors des moments d'arrêt, sans pour cela retarder ses temps en occasion du prochain service.

Nous avons incorporé un détecteur, de cette façon dès qu'on introduit du pain, le grille-pain s'allume en fonctionnant à sa puissance maximale. Lorsque nous retirons le pain grillé du grille-pain, il se met automatiquement en mode épargne d'énergie, ce qui fait réduire sa consommation de 70%.

tostadores

tostador túnel • conveyor toaster • grille-pain avec convoyeur

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	tostada/ h.	p.v.p.
TTV2400		Tostador túnel vertical Vertical conveyor toaster Grille-pain avec convoyeur vertical	480x510x410 mm.	20 Kg.	⚡ 2,9 KW/230 V	950	1.300 €
TTH3002		Tostador túnel horizontal Horizontal conveyor toaster Grille-pain avec convoyeur horizontal	500x420x250 mm.	20 Kg.	⚡ 3,1 KW/230 V	650	1.150 €



● TTV2400

Dimensiones de cocción

Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson.

TTV2400 / 260x500x80 mm.



● TTH3002

Dimensiones de cocción

Dimensions of baking.
Dimensions de cuisson.

TTH3002 / 220x500x80 mm.

Características Generales

Bandeja de migas extraíble. Cuerpo en acero inoxidable. Resistencia blindada. Cinta transportadora en acero. Velocidad de avance regulable. Resistencias con conexión independiente.

General Characteristics

Removable crumb tray. Stainless steel construction. Armored resistance. Conveyor belt in inox. Adjustable speed of advance. Resistance with independent connection.

Caractéristiques Générales

Bac à miettes amovible. Corp en acier inoxydable. Résistance blindée. Bande transporteuse en acier. Vitesse d'avance réglable. Résistances avec connexion indépendante.



serie 100

series 100

série 100

planchas 6 mm.	20
----------------	----

griddles
planches à griller

planchas 15 mm.	21
-----------------	----

griddles
planches à griller

fogones a gas	22
---------------	----

gas cooktop
fourneaux à gaz

freidoras 6 litros	23
--------------------	----

freidoras 8 litros	24
--------------------	----

freidoras 10 litros	26
---------------------	----

fryers
friteuses





planchas 6 mm. • grilled 6 mm. • plancha 6 mm.

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC400ECON	 Plancha 400 gas Griddle 400 Plancha 400	430x480x240 mm.	15 Kg.	 4,6 KW	3.956	250 €
PLC600ECON	 Plancha 600 gas Griddle 600 Plancha 600	630x480x240 mm.	21 Kg.	 7,8 KW	6.708	350 €
PLC800ECON	 Plancha 800 gas Griddle 800 Plancha 800	830x480x240 mm.	27 Kg.	 9,2 KW	7.912	420 €
PLC1000ECON	 Plancha 1000 gas Griddle 1000 Plancha 1000	1030x480x240 mm.	34 Kg.	 13,1 KW	11.266	510 €
PLC600ECF	 Plancha 600 + fogón gas Griddle 600 with stove Plancha 600 avec fourneau	930x480x240 mm.	26 Kg.	 11,1 KW  3,3 KW	9.546	460 €
PLC800ECF	 Plancha 800 + fogón gas Griddle 800 with stove Plancha 800 avec fourneau	1130x480x240 mm.	32 Kg.	 12,5 KW  3,3 KW	10.750	550 €
PLCE600	 Plancha 600 eléctrica Electric griddles 600 Plancha électrique 600	600x459x215 mm.	25 Kg.	 2,4 KW/230 V		455 €
PLCE800	 Plancha 800 eléctrica Electric griddles 800 Plancha électrique 800	800x459x215 mm.	33 Kg.	 3,5 KW/230 V		548 €



• PLC600ECON

Características Generales

Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal. Palastro de 6 mm. de espesor. Cuerpo en acero inoxidable. Termopar de seguridad. Quemadores en acero inoxidable, reparto homogéneo de temperatura. Cada quemador dispone de encendido automático. Patas regulables en altura. Toma de gas intercambiable de lado. En modelos rectificadas y cromo, palastro de 15 mm. de espesor y recoge grasa trasero.

General Characteristics

They allow fast food preparation. Removable grease collector drawer in the front. Thick palette of 6 mm. Stainless steel body. Safety thermocouple. Stainless steel burners with homogeneous temperature distribution. Each burner has an automatic ignition. Interchangeable gas connection. In rectified models and chrome, thick palette of 15 mm. and back grease collector.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas. Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant. Palette de 6 mm. d'épaisseur. Construction en acier inoxydable. Thermocouple de sécurité. Chaque brûleur a un interrupteur automatique. Pieds réglables. Entrée de gaz latérale interchangeable. Dans chaque modèle rectifié ou chromé, palette de 15 mm. d'épaisseur avec collecteur de graisse sur la partie arrière.



• PLCE600

Características Generales

Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300° C. Cajón recoge grasa extraíble en parte frontal. Modelos PLCE600 y PLCE800 con palastro de 6 mm. de espesor y recoge grasa delantero. En modelos rectificadas y cromo palastro de 15 mm. de espesor y recoge grasa trasero. Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento. Cuerpo en acero INOX. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Patas regulables en altura.

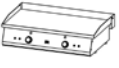
General Characteristics

Two adjustable independent heating zones from 30-300°C. Removable grease collector drawer in the front. PLCE600 and PLCE800 models with thick palette of 6mm. with front grease collector. In rectified models and chrome, thick palette of 15 mm. with a back grease collector. LED metal pilots performance indicators. Stainless steel body. Resistance in polished stainless steel. Adjustable legs.

Caractéristiques Générales

Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C. Tiroir de récupération de graisse sur la partie frontale et amovible. Sur les modèles PLCE600 et PLCE800 palette de 6 mm. d'épaisseur avec tiroir de récupération de graisse sur la partie avant. Dans les modèles rectifié ou chromé, palette de 15 mm. d'épaisseur et cueille graisse à l'arrière. Voyants LED métalliques de fonctionnement. Corp en acier inoxydable. Résistances en acier poli. Pieds réglables.

planchas 15 mm. • griddle 15 mm. • plancha 15 mm.

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC60RT		Plancha 600 gas rectificada Gas griddle 600 rectified Plancha à gaz 600 rectifié	630x550x240 mm.	40 Kg.	 7,8 KW	6.708	590 €
PLC60CR		Plancha 600 gas cromo Gas griddle 600 chrome Plancha à gaz 600 chromée	630x550x240 mm.	40 Kg.	 7,8 KW	6.708	850 €
PLCE60RT		Plancha 600 eléctrica rect Electric griddle 600 rectified Plancha électrique 600 rectifié	630x518x215 mm.	42 Kg.	 2,4 KW/230 V		750 €
PLCE60CR		Plancha 600 eléctrica cromo Electric griddle 600 chrome Plancha électrique 600 chromée	630x518x215 mm.	42 Kg.	 2,4 KW/230 V		950 €
PLC80RT		Plancha 800 gas rectificada Gas griddle 800 rectified Plancha à gaz 800 rectifié	830x550x240 mm.	52 Kg.	 9,2 KW	7.912	695 €
PLC80CR		Plancha 800 gas cromo Gas griddle 800 chrome Plancha à gaz 800 chromée	830x550x240 mm.	52 Kg.	 9,2 KW	7.912	1.050 €
PLCE80RT		Plancha 800 eléctrica rectificada Electric griddle 800 rectified Plancha électrique 800 rectifié	830x518x215 mm.	54 Kg.	 3,5 KW/230 V		895 €
PLCE80CR		Plancha 800 eléctrica cromo Electric griddle 800 Chrome Plancha électrique 800 Chromée	830x518x215 mm.	54 Kg.	 3,5 KW/230 V		1.150 €
PLC60RTF		Plancha 600 gas rect + fogón Gas griddle 600 rectified + stove Plancha à gaz 600 rectifié + fourneau	930x550x240 mm.	45 Kg.	 11,1 KW  3,3 KW	9.546	735 €
PLC60CRF		Plancha 600 gas cromo + fogón Gas griddle 600 chrome + stove Plancha à gaz 600 chromée + fourneau	930x550x240 mm.	45 Kg.	 11,1 KW  3,3 KW	9.546	1.100 €
PLC80RTF		Plancha 800 gas rect + fogón Gas griddle 800 rectified + stove Plancha à gaz 800 rectifié + fourneau	1130x550x240 mm.	57 Kg.	 12,5 KW  3,3 KW	10.750	850 €
PLC80CRF		Plancha 800 gas cromo + fogón Gas griddle 800 chrome + stove Plancha à gaz 800 chromée + fourneau	1130x550x240 mm.	57 Kg.	 12,5 KW  3,3 KW	10.750	1.380 €



• PLC60RT

fogones a gas • gas cooktop • fourneaux à gaz

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG1ECON	 Fogón 1 Gas cooktop 1 stove 1 Fourneau à gaz	3,3 kW 	379x427x181 mm.	6 Kg.	 3,3 KW	2.838	199 €
FG2ECON	 Fogón 2 Gas cooktop, 2 stoves 2 Fourneaux à gaz	3,3 kW 3,3 kW  	634x427x181 mm.	9 Kg.	 6,6 KW	5.676	320 €
FG3ECON	 Fogón 3 Gas cooktop, 3 stoves 3 Fourneaux à gaz	3,3 kW 3,3 kW 3,3 kW   	890x427x181 mm.	12 Kg.	 9,9 KW	8.514	450 €

Características Generales

Permiten la preparación rápida de alimentos. Fácil limpieza. Parrilla extraíble en acero cromado. Cuerpo en acero inoxidable. Termopar de seguridad. Patas regulables en altura. Toma de gas intercambiable de lado.

General Characteristics

It allow fast food preparation, easy cleaning. Removable grill in chromed steel. Stainless steel construction. Safety thermocouple. Adjustable legs in height. Interchangeable gas taking sideways.

Caractéristiques Générales

Préparation rapide des repas. Facile nettoyage. Grille amovible en acier chromé. Corps en acier inoxydable. Thermocouple de sécurité. Pieds ajustables. Prise de gaz interchangeable sur les côtés.



● FG2ECON

freidoras 6 litros • fryers 6 L • friteuses 6 L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD6L		Freidora 6 L Fryer 6 L Friteuse 6 L	265x360x310 mm.	7 Kg.	no	⚡ 3 KW/230 V	225 €
FD6L6L		Freidora 6 L + 6 L Fryer 6 L + 6 L Friteuse 6 L + 6 L	531x360x310 mm.	12 Kg.	no	⚡ 3 + 3 KW/230 V	398 €
FD6L6LF		Freidora 6 L FOSTER Fryer 6 L FOSTER Friteuse 6 L FOSTER	265x360x310 mm.	7 Kg.	no	⚡ 4,2 KW/230 V	500 €
FD6L6L6LF		Freidora 6 L + 6 L FOSTER Fryer 6 L + 6 L FOSTER Friteuse 6 L + 6 L FOSTER	531x360x310 mm.	12 Kg.	no	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	920 €

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Cuba y chasis en acero inoxidable. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad. Los modelos FD6L6LF y FD6L6L6LF tienen contactor 20 A.

General Characteristics

Adjustable thermostat control up to 195° C /20A. Resettable safety thermostat 230° C /20A. Stainless steel bowl and frame. Oil level indicator. Polished stainless steel electrical resistance. Orange led indicator of resistance working mode on. The dimensions do not consider the projection of the basket handle. High quality baskets. The models FD6L6LF and FD6L6L6LF have a 20A contactor.

Caractéristiques Générales

Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195° C / 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230° C / 20A. Cuve et châssis en acier inox. Indicateur de niveau d'huile. Résistance électrique en acier inoxydable poli. Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance. Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier. Les paniers sont de très bonne qualité. Les modèles FD6L et FD6L6L6LF ont un contacteur 20A.



● FD6L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110001051		Cesta 6 L Basket 6 L Panier 6 L	210x210x100 mm.	1,5 Kg.	45 €

freidoras 8 Litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LS		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x430x325 mm.	10 Kg.	no	⚡ 3,8 KW/230 V	265 €
FD8LC		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x475x325 mm.	10 Kg.	si	⚡ 3,8 KW/230 V	280 €
FD8L8LS		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x430x325 mm.	18 Kg.	no	⚡ 3,8 + 3,8 KW/230 V	520 €
FD8L8LC		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x475x325 mm.	18 Kg.	si	⚡ 3,8 + 3,8 KW/230 V	550 €

freidoras 8 Litros alto rendimiento • high performance fryer • friteuses de haut rendement

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LARS		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x430x325 mm.	10 Kg.	no	⚡ 5,5 KW/230 V	450 €
FD8LARC		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x475x325 mm.	10 Kg.	si	⚡ 5,5 KW/230 V	465 €
FD8L8LARS		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x430x325 mm.	18 Kg.	no	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	890 €
FD8L8LARC		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x475x325 mm.	18 Kg.	si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	920 €

freidoras 8 Litros trifásicas 6 • three phase fryer 6 • friteuse triphasée 6

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LTRIFS		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x430x325 mm.	10 Kg.	no	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	490 €
FD8LTRIFC		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x475x325 mm.	10 Kg.	si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	505 €
FD8L8LTRIFS		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x430x325 mm.	18 Kg.	no	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	960 €
FD8L8LTRIFC		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x475x325 mm.	18 Kg.	si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	990 €

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Cuba embutida de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia. Todas las freidoras tienen contactor de 20A y los modelos AR y TRIF contactor de 40A. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A. Safety rearming switch 230°C of 20A. Stamped stainless steel tank AISI 304 with a wide cold zone. MAX-MIN oil level indicator. Resistance in polished stainless steel. Metallic Pilot Amber LED, resistance performance indicator. All fryers have a 20A contactor and the AR and TRIF models have a 40A contactor. The dimensions do not take into account the projection of the basket handle. Baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A. Réservoir en acier inoxydable incrusté AISI 304 avec une large zone froide. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN. Résistance en acier inoxydable poli. Voyant métallique LED ambre, indicateur de performance de résistance. Toutes les friteuses ont un contacteur de 20A et les modèles AR et TRIF ont un contacteur de 40A. Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier. Les paniers sont de la plus haute qualité.



● FD8LC



● FD8LS



referencia		descripción	medidas	peso	p.v.p.
110001063		Cesta 8 L Basket 8 L Panier 8 L	220x240x100 mm.	1,8 Kg.	55 €

freidoras 10 Litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LS		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x460x325 mm.	12 Kg.	no	⚡ 4,2 KW/230 V	295 €
FD10LC		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x520x325 mm.	12 Kg.	si	⚡ 4,2 KW/230 V	310 €
FD10L10LS		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	541x460x325 mm.	22 Kg.	no	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	580 €
FD10L10LC		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x520x325 mm.	22 Kg.	si	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	610 €

freidoras 10 Litros alto rendimiento • high performance deep fryer • friteuses de haut rendement

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LARS		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x460x325 mm.	12 Kg.	no	⚡ 5,5 KW/230 V	480 €
FD10LARC		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x520x325 mm.	12 Kg.	si	⚡ 5,5 KW/230 V	495 €
FD10L10LARS		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x460x325 mm.	22 Kg.	no	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	950 €
FD10L10LARC		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x520x325 mm.	22 Kg.	si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	980 €

freidoras 10 Litros trifásicas • three phase fryer • friteuse triphasée

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LTRIFS		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x460x325 mm.	12 Kg.	no	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	520 €
FD10LTRIFC		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x520x325 mm.	12 Kg.	si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	535 €
FD10L10LTRIFS		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x460x325 mm.	22 Kg.	no	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	975 €
FD10L10LTRIFC		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x520x325 mm.	22 Kg.	si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.020 €
FD10LTRIF9S		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x460x325 mm.	12 Kg.	no	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	570 €
FD10LTRIF9C		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x520x325 mm.	12 Kg.	si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	585 €
FD10L10LTRIF9S		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x460x325 mm.	22 Kg.	no	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	1.120 €
FD10L10LTRIF9C		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x520x325 mm.	22 Kg.	si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	1.150 €

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Cuba embutida de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia. Todas las freidoras tienen contactor de 20A y los modelos AR y TRIF contactor de 40A. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A. Safety rearming switch 230°C of 20A. Stamped stainless steel tank AISI 304 with a wide cold zone. MAX-MIN oil level indicator. Resistance in polished stainless steel. Metallic Pilot Amber LED, resistance performance indicator. All fryers have a 20A contactor and the AR and TRIF models have a 40A contactor. The dimensions do not take into account the projection of the basket handle. Baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A. Réservoir en acier inoxydable incrusté AISI 304 avec une large zone froide. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN. Résistance en acier inoxydable poli. Voyant métallique LED ambre, indicateur de performance de résistance. Toutes les friteuses ont un contacteur de 20A et les modèles AR et TRIF ont un contacteur de 40A. Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier. Les paniers sont de la plus haute qualité.



● FD10L10LS



● FD10L10LC

referencia		descripción	medidas	peso	p.v.p.
110001132		Cesta 10 L Basket 10 L Panier 10 L	220x280x100 mm.	2,5 Kg.	68 €

serie 500

series 500

série 500

freidoras 8 litros	30
--------------------	----

freidoras 10 litros	31
---------------------	----

fryers friteuses	
---------------------	--

combinaciones freidoras	32
-------------------------	----

set of fryers panoplie de friteuses	
--	--

accesorios freidoras	33
----------------------	----

fryers accessories accessoires pour friteuses	
--	--

planchas a gas	34
----------------	----

gas griddle planches à gaz	
-------------------------------	--

fogones a gas	35
---------------	----

gas range fourneaux à gaz	
------------------------------	--

barbacoas a gas	36
-----------------	----

gas chargrill barbecue à gaz	
---------------------------------	--

muebles neutros	37
-----------------	----

neutral units elements neutres	
-----------------------------------	--

baño María	37
------------	----

bain-marie bain-marie	
--------------------------	--





freidoras 8 Litros • fryer 8 L • friteuses 8 L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8L300		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	300x500x356 mm.	10 Kg.	Si	⚡ 3,8 KW/230 V	324 €
FD8L8L600		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	600x500x356 mm.	18 Kg.	Si	⚡ 3,8 + 3,8 KW/230 V	595 €

freidoras 8 Litros alto rendimiento • high performance fryer 8 L • friteuses de haut rendement 8 L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LAR300		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	300x550x356 mm.	12 Kg.	Si	⚡ 5,5 KW/230 V	620 €
FD8L8LAR600		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	600x550x356 mm.	22 Kg.	Si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	1.030 €



● FD8L8L600 + escurridor FD8L (110003071)

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Lineas curvas para facilitar la limpieza. Grifo de vaciado. Cuba y chasis en acero inoxidable. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero inoxidable pulido. Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Los modelos económicos tienen contactor de 20A. Los modelos de ALTO RENDIMIENTO y TRIFÁSICOS tienen doble contactor 40A. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A. Resettable safety thermostat 230°C of 20A. Curved lines for easy cleaning. Emptying tap. Stainless steel tank and chassis. MAX-MIN oil level indicator. Resistance in polished stainless steel. Metallic led pilots, orange indicator of operation of the resistance, red pilot indicator of failure in the thermostat, green pilot indicator of good connection. The dimensions do not take into account the projection of the basket handle. The economic models have a 20A contactor. HIGH PERFORMANCE and THREE PHASE models have double 40A contactor. The baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A. Lignes courbes pour un nettoyage facile. Robinetterie de vidange. Réservoir et châssis en acier inoxydable. Indicateur de niveau MAX-MIN de l'huile. Résistance en acier inoxydable poli. Pilotes en leds métalliques, témoin orange de fonctionnement de la résistance, témoin rouge défaillance du thermostat, témoin lumineux vert indiquant une bonne connexion. Les dimensions ne tiennent pas compte la poignée qui dépasse du panier. Les modèles économiques ont un contacteur de 20A. Les modèles de HAUT RENDEMENT et TROIS PHASES ont un double contacteur 40A. Les paniers sont de la plus haute qualité.

freidoras 10 Litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L300		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	300x500x356 mm.	12 Kg.	Si	⚡ 4,2 KW/230 V	399 €
FD10L10L600		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	600x500x356 mm.	21 Kg.	Si	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	749 €
FD20L600		Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L	600x500x356 mm.	20 Kg.	Si	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	850 €

freidoras 10 Litros alto rendimiento • high performance fryers 10 L • friteuses de haut rendement 10 L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LAR300		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	300x550x356 mm.	14 Kg.	Si	⚡ 5,5 KW/230 V	740 €
FD10L10LAR600		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	600x550x356 mm.	25 Kg.	Si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	1.350 €
FD20LAR600		Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L	600x550x356 mm.	24 Kg.	Si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	1.450 €

freidoras 10 Litros trifásicas 6 • three phase fryers 6 • friteuses de triphasée 6

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF300		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	300x550x356 mm.	14 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	790 €
FD10L10LTRIF600		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	600x550x356 mm.	25 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.398 €
FD20LTRIF600		Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L	600x550x356 mm.	24 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.500 €

freidoras 10 Litros trifásicas 9 • three phase fryers 9 • friteuses de triphasée 9

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF9300		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	300x550x356 mm.	14 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	850 €
FD10L10LTRIF9600		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	600x550x356 mm.	25 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	1.650 €

combinaciones freidoras

			110002960	110002884	110002966	110002968	110003040
			FD8L	FD10L	FD8L8L	FD10L10L	FD10L10L10L10L
			p.v.p. 180 €	p.v.p. 230 €	p.v.p. 280 €	p.v.p. 360 €	p.v.p. 450 €
							
referencia	potencia	p.v.p.					
110002959 	3,8 KW / 230 V	205 €					
110003014 	5,5 KW / 230 V	510 €					
110002972 	4,2 KW / 230 V	255 €					
110002976 	6 KW / 380 V	550 €					
110003015 	9 KW / 380 V	625 €					

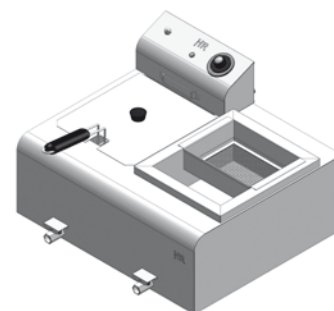
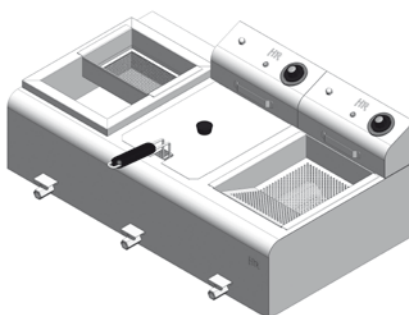
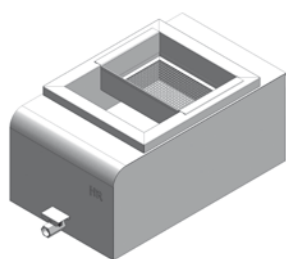
Combinaciones entre cuerpos (Ltrs.) y cabezales (W.).
 Los cuerpos incluyen tapas y cestas.
 Los cabezales: 110002976/110003015
 También pueden ir a 230V trifásica, bajo pedido
 (Se mantiene el precio).

Combinations between bodies (Ltrs.) and heads (W.)
 The bodies include lids and baskets.
 Heads: 110002976/110003015
 They can also go to 230V triphase under request.
 (Price is maintained).

Combinaisons entre corps (Ltrs.) et têtes (W.).
 Les corps comprennent des couvercles et des paniers.
 Têtes: 110002976/110003015
 Ils peuvent également aller à 230V sur demande.
 (Le prix est maintenu).

accesorios • accessories • accessoires

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110001063	Cesta 8 L Basket 8 L Panier 8 L	220x240x100 mm.	1,8 Kg.	55 €
110001132	Cesta 10 L Basket 10 L Panier 10 L	220x280x100 mm.	2 Kg.	68 €
110003055	Cesta 20 L Basket 20 L Panier 20 L	508x280x100 mm.	4 Kg.	120 €
110003070	Harinero FD8L Flour sieves FD8L Tamis à farine FD8L	294x337x123 mm.	2,5 Kg.	100 €
110003068	Harinero FD10L Flour sieves FD10L Tamis à farine FD10L	294x377x123 mm.	3 Kg.	110 €
110003071	Escurreidor FD8L Colander FD8L Égouttoir FD8L	270x280x70 mm.	1 Kg.	70 €
110003010	Escurreidor FD10L Colander FD10L Égouttoir FD10L	270x320x70 mm.	1 Kg.	80 €



HARINERO

Específicamente diseñado para esta serie de freidoras y fabricado en Acero INOX. Compuesto de dos piezas (cuerpo y cesto) resultando muy útil e higiénico para cualquier cocina. Se puede utilizar en el seno de la freidora o en la encimera de la cocina.

FLOUR SPREADER/SIEVES

It is designed for 500 series fryers, it is composed of two pieces (body and basket) very useful for any kitchen and hygienic, it can be used inside the fryer or on the work top.

EPANDEUR DE FARINE / TAMIS

Il est conçu pour les friteuses de la série 500, il est composé de deux morceaux (corps et panier) très utile pour n'importe quelle cuisine et hygiénique, il peut être utilisé à l'intérieur de la friteuse ou sur le plan de travail.

ESCURRIDOR

Está fabricado en acero INOX para su fácil limpieza y colocación sin necesidad de quitar el cabezal de la freidora, diseñado con inclinación para la fácil recogida de alimentos. Disponible para las freidoras de serie 500.

COLANDER

It is made of stainless steel for easy cleaning and placement without removing the fryer head, designed with tilt for easy food collection. Available for 500 series fryers.

ÉGOUTTOIR

Il est fabriqué en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage et le placement sans retirer la tête de la friteuse, conçue avec inclinaison pour faciliter la collecte des aliments. Disponible pour les friteuses de la série 500.

planchas gas • gas griddle • plancha à gaz

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600RT		Plancha 600 Rectificada Griddle 600 rectified Plancha 600 rectifié	600x500x320 mm.	47 Kg.	7,8 KW	6.708	750 €
PLC900RT		Plancha 900 Rectificada Griddle 900 rectified Plancha 900 rectifié	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,2 KW	7.912	860 €
PLC600CR		Plancha 600 Cromo Griddle chromed 600 Plancha 600 chromée	600x500x320 mm.	47 Kg.	7,8 KW	6.708	1.100 €
PLC900CR		Plancha 900 Cromo Grill 900 chrome Plancha 900 chromée	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,2 KW	7.912	1.250 €
PLC600RTRN		Plancha 600 Rectif. Ranurada Griddle grooved 600 Plancha Canaleé 600	600x500x320 mm.	47 Kg.	7,8 KW	6.708	850 €
PLC900RTRN		Plancha 900 Rectif. Ranurada Griddle grooved 900 Plancha Canaleé 900	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,2 KW	7.912	980 €
PLC600CRRN		Plancha 600 Cromo ranurada Griddle grooved 600 chrome Plancha Canaleé 600 chromeé	600x500x320 mm.	47 Kg.	7,8 KW	6.708	1.200 €
PLC900CRRN		Plancha 900 Cromo ranurada Griddle grooved 900 chrome Plancha Canaleé 900 chromeé	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,2 KW	7.912	1.370 €

Características Generales

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

General Characteristics

They allow a fast food preparation. Removable grease collector drawer at the front, anti-tip drawer. 15 mm thick steel palette in rectified steel or chrome. Steel palette with mechanized groove for easy cleaning. Stainless steel body. Safety thermocouple. Stainless steel burners with homogeneous temperature distribution. Each burner has an automatic ignition. Adjustable legs. Gas connection in the back. Steel palette welded on top by robot. Thermostatic valve in chrome models. Curved lines for easy cleaning.

Caractéristiques Générales

Il permet la préparation rapide des repas. Tiroir amovible collecteur de graisse sur la partie frontale, tiroir anti-dérapiage. Épaisseur de plaque de 15 mm, en acier ou chrome. Boîtier en acier inoxydable. Thermocouple de sécurité. Chaque brûleur a un allumage automatique. Pieds réglables. Entrée de gaz à l'arrière. Plaque de cuisson soudée au sommet. Vanne thermostatique en modèles chromés. Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.



● PLC600CRRN

fogones gas • gas cooktop • fourneaux à gaz

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG300		Fogón 300 Gas cooktop 300 Fourneau à gaz 300	5,5 kW 	300x500x305 mm.	10 Kg.	 5,5 KW	4.730	350 €
FG600		Fogón 600 Gas cooktop 600 Fourneau à gaz 600	5,5 kW 5,5 kW  	600x500x305 mm.	18 Kg.	 11 KW	9.460	600 €
FG900		Fogón 900 Gas cooktop 900 Fourneau à gaz 900	5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW   	900x500x305 mm.	26 Kg.	 16,5 KW	14.190	850 €

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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



● FG300



● FG600+Palastro

referencia		descripción	medidas	peso	p.v.p.
110003201		Palastro recoge grasa fogón Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	264x380x55 mm.	8 Kg.	125 €

PALASTRO CON RECOGE GRASA FOGÓN

Esta plancha se ha diseñado exclusivamente para FOGÓN HR serie 500 y es adecuada para un quemador lateral o central. Esta diseñada en acero de 6 mm. de espesor.

GRIDDLE PLATE WITH GREASE TRAY - FOGÓN HR

This griddle plate is designed exclusively for FOGÓN HR 500 series and is suitable for a side or central burner. It is designed in 6 mm. thickness steel.

PLAQUE DE CUISSON AVEC BAC À GRAISSE FOGÓN HR

Cette plaque a été conçue exclusivement pour le FOGÓN série 500 et elle est adéquate pour un brûleur latéral ou central. Elle est fabriquée en acier et son épaisseur est de 6 mm.

barbacoas gas • gas chargrill • barbecue à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B600	 Barbacoa 600 Chargrill 600 Barbecue 600	600x500x280 mm.	20 Kg.	 13,01 KW	11.189	690 €
B900	 Barbacoa 900 Chargrill 900 Barbecue 900	900x500x280 mm.	28 Kg.	 19,51 KW	16.779	970 €

Características Generales

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

General Characteristics

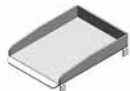
Removable fat collector drawer on the front. Stainless steel casing. Curved lines for easier cleaning. Grill with serial V profiles. Safety thermocouple. Gas inlet at the back side. Adjustable legs. Designed for use without lava stone.

Caractéristiques Générales

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



● B900 + Palastro 110002978S

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110002978S	 Palastro soldado Barbacoa 500 AC 6 mm. Welded metal sheet Barbecue 500 AC 6 mm. Plaque soudée pour barbecue 500 AC 6 mm.	265x380x87 mm.	7 Kg.	90 €

PALASTRO SOLDADO BARBACOA 6 mm.

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

WELDED GRIDDLE PLATE CHARGRILL 6 mm.

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

PLAQUE SOUDÉE POUR BARBECUE 6 mm.

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

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
MN300		Mueble neutro 300 Neutral furniture 300 Meuble neutre 300	300x500x235 mm.	6 Kg.	200 €
MN600		Mueble neutro 600 Neutral furniture 600 Meuble neutre 600	600x500x235 mm.	10 Kg.	300 €

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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



● MN300

baño maría • bain-marie • bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BM300		Baño María 300 Bain-marie 300 Bain-marie 300	300x500x235 mm.	6 Kg.	⚡ 1 KW/ 230 V	300 €
BM600		Baño María 600 Bain-marie 600 Bain-marie 600	600x500x235 mm.	12 Kg.	⚡ 2 KW/ 230 V	550 €

Características Generales ⚡

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

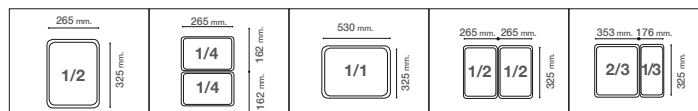
General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS



BM300

BM600



● BM300

serie 600

series 600

série 600

cocinas	40
---------	----

cookers
fourneaux

fry-top	48
---------	----

fry-top
fry-top

freidoras	50
-----------	----

fryers
friteuses

barbacoas	54
-----------	----

chargrill
barbecue

muebles neutros	55
-----------------	----

neutral furniture
meubles neutres

cuece pasta	56
-------------	----

pasta cooker
cuisieur à pâtes







Características Generales

La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.

El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.

De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...

Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.

General Characteristics

The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.

The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.

In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...

BASIC models do not include this lift system.

Caractéristiques Générales

Il s'agit d'une invention concernant un système d'élévation du plan de travail dans les machines de cuisson industrielles. L'objectif est celui de maintenir la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans pour cela empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.

Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est pliable, les chambres à air sont flexibles et adaptés à tout moment au mouvement du plan de travail.

Le plan de travail reste ainsi étanche (plus propre), pour toute réparation ou entretien de la machine. Nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur avec des bonnes conditions de visibilité et espace. Nous pouvons remplacer sans difficulté des injecteurs, des thermocouples, des robinets de gaz, brûleurs, brûleurs pilotes....

Les modèles BASIC n'incluent pas ce système d'élévation.



● C2F600H

cocinas gas • gas cookers • cuisines à gaz

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F600S	 2 fuegos sobremesa 2 burners top 2 brûleurs de table	8,5 kW 6,8 kW  	800x600x345 mm.	35 Kg.	 15,3 KW	13.158	1.190 €
C3F600S	 3 fuegos sobremesa 3 burners top 3 brûleurs de table	6,8 kW 8,5 kW 6,8 kW   	1200x600x345 mm.	49 Kg.	 22,1 KW	19.006	1.590 €
C2F600E	 2 fuegos estante 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	8,5 kW 6,8 kW  	800x600x880 mm.	57 Kg.	 15,3 KW	13.158	1.360 €
C3F600E	 3 fuegos estante 3 burners shelf 3 brûleurs sur étagère	6,8 kW 8,5 kW 6,8 kW   	1200x600x880 mm.	78 Kg.	 22,1 KW	19.006	1.850 €
C2F600H	 2 fuegos + horno 2 burners + oven 2 brûleurs + four	8,5 kW 6,8 kW    HORNO 5,8 KW	800x600x880 mm.	79 Kg.	 21,1 KW	18.146	2.060 €
C3F600H	 3 fuegos + horno 3 burners + oven 3 brûleurs + four	6,8 kW 8,5 kW 6,8 kW     HORNO 5,8 KW	1200x600x880 mm.	102 Kg.	 27,9 KW	23.994	2.495 €

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



● C2F600H



Características Generales

Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado. 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. Incluyen sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación. Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro. Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Horno gastronorm 1/1. Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Dimensiones útiles del horno 570x495x317 mm.

General Characteristics

Upper burners nickel-plated with high calorific performance. Body in stainless steel AISI 304. Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill. Thermostatic valve as standard in the oven. Oven with automatic ignition. All burners incorporate pilot flame. Safety thermocouple. Oven guides easy to remove for cleaning. Including system of lifting the worktop for maintenance or repair. Minimum height of the chimney for the use of pans of large diameter. Weather-stripping in fiberglass, high resistance. Legs in stainless steel, height-adjustable. Gastronorm 1/1 oven. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm. Oven dimensions 570x495x317 mm.

Caractéristiques Générales

Feux de qualité supérieure à haut pouvoir calorifique nickelé. Corps en acier inoxydable AISI 304. Grille supérieure en fonte. Grill amovible pour four à roulottes. Vanne thermostatique de série dans le four. Four à allumage automatique. Tous les brûleurs incorporer une flamme pilote. Thermocouple de sécurité. Guides pour four facile à enlever pour le nettoyage, y compris le système d'élévation du plan de travail pour l'entretien ou la réparation. Hauteur minimale de cheminée pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre. Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance. Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur. Four Gastronorm 1/1. Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Dimensions du four: 570x495x317 mm.

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627		Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit. Ensemble de porte 400 / 1 unité	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625		Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €
110004227		Conjunto puerta 1200 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	554x454x80 mm. (x2)	6+6 Kg.	340 €
110003127		Palastro serie 600 / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55 mm.	20 Kg.	200 €
110004888		Reducción de Parrilla esmaltada Enamelled grill reduction Réducteur de cuisine émaillé	165x165x10 mm.	0,15 Kg	12 €
110003777		Quemador 6,8 a 8,5 kW Burner 6,8 to 8,5 kW. Brûleur 6,8 a 8,5 kW.			100 €

cocinas BASIC gas • gas cookers BASIC • cuisine à gaz BASIC

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F600S		2 fuegos sobremesa 2 burners top 2 brûleurs de table	5,5 KW  5,5 KW 	400x600x335 mm.	21 Kg.	 11 KW	9.460	815 €
CB4F600S		4 fuegos sobremesa 4 burners top 4 brûleurs de table	5,5 KW 5,5 KW   5,5 KW 5,5 KW  	800x600x335 mm.	35 Kg.	 22 KW	18.920	1.115 €
CB6F600S		6 fuegos sobremesa 6 burners top 6 brûleurs de table	5,5 KW 5,5 KW 5,5 KW    5,5 KW 5,5 KW 5,5 KW   	1200x600x335 mm.	48 Kg.	 33 KW	28.380	1.490 €
CB2F600E		2 fuegos estante 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	5,5 KW  5,5 KW 	400x600x880 mm.	37 Kg.	 11 KW	9.460	950 €
CB4F600E		4 fuegos estante 4 burners shelf 4 brûleurs sur étagère	5,5 KW 5,5 KW   5,5 KW 5,5 KW  	800x600x880 mm.	57 Kg.	 22 KW	18.920	1.335 €
CB6F600E		6 fuegos estante 6 burners shelf 6 brûleurs sur étagère	5,5 KW 5,5 KW 5,5 KW    5,5 KW 5,5 KW 5,5 KW   	1200x600x880 mm.	78 Kg.	 33 KW	28.380	1.855 €
CB4F600H		4 fuegos + horno 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 KW 5,5 KW   5,5 KW 5,5 KW    HORNO 5,8 KW	800x600x880 mm.	79 Kg.	 27,8 KW	23.908	2.120 €
CB6F600H		6 fuegos + horno 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 KW 5,5 KW 5,5 KW    5,5 KW 5,5 KW 5,5 KW     HORNO 5,8 KW	1200x600x880 mm.	103 Kg.	 38,8 KW	33.368	2.790 €
CB4F600HE		4 fuegos+horno Eléctr. 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 KW 5,5 KW   5,5 KW 5,5 KW    HORNO ELÉCTRICO 3,5 KW	800x600x880 mm.	79 Kg.	 22 KW  3,5 kW / 380 V 3 + N	18.920	2.280 €
CB6F600HE		6 fuegos+horno Eléctr. 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 KW 5,5 KW 5,5 KW    5,5 KW 5,5 KW 5,5 KW     HORNO ELÉCTRICO 3,5 KW	1200x600x880 mm.	100 Kg.	 33 KW  3,5 kW/380 V 3 + N	28.380	2.515 €

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



● CB4F600H

Características Generales

Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Parrilla superior acero cromado. Parrilla horno antivuelco extraíble. Válvula termostática de serie en el horno. Horno con encendido automático. Termopar de seguridad. Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo. Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro. Burllete en fibra de vidrio, alta resistencia. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Horno gastronorm 1/1. Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera. Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Dimensiones útiles del horno 570x495x317 mm.

General Characteristics

Upper burners nickel-plated of high thermal efficiency. Stainless steel construction AISI 304. Top grates in chromed steel. Removable oven grill with anti-rollover system. Thermostatic valve in the oven. Oven with automatic ignition. Safety thermocouple. Easily removable oven racks for an easy cleaning. Chimney with a minimum height for the use of larger pots. Fiberglass weather stripping, high strength and high energy efficiency. Adjustable legs. Oven gastronorm 1/1. BASIC models do not include the lift system. Stamped worktop of stainless Steel AISI 304 with a thickness of 1,5 mm. Oven dimensions: 570x495x317 mm.

Caractéristiques Générales

Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique. Construction en acier inoxydable AISI 304. Grilles supérieures en acier chromé. Grille de four amovible avec système anti-renversement.. Vanne thermostatique dans le four. Four avec allumage automatique. Thermocouple de sécurité. Grilles de four facilement amovibles pour un Faciliter le nettoyage. Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre. Bourrelet de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique. Pieds réglables. Four gastronorm 1/1. Les modèles BASIC n'incluent pas le système de levage dans la table de cuisson. Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Dimensions du four 570x495x317 mm.

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627		Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit Ensemble de porte 400 / 1 unité	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625		Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités.	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €
110004227		Conjunto puerta 1200 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités.	554x454x80 mm. (x2)	6+6 Kg.	340 €
110003629		Palastro BASIC / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x55x535 mm.	14 Kg.	150 €

cocinas eléctricas • electric cookers • cuisine électrique

referencia		descripción	placas	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P600S		2 Placas sobremesa 2 electric plate top 2 Plaques de table	2 kW   1 kW	400x600x335 mm.	21 Kg.	⚡ 3 KW/380 V 3 + N	798 €
CE4P600S		4 Placas sobremesa 4 electric plate top 4 Plaques de table	2 kW 1 kW     1 kW 2 kW	800x600x335 mm.	32 Kg.	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.190 €
CE2P600E		2 Placas estante 2 electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2 kW   1 kW	400x600x880 mm.	37 Kg.	⚡ 3 KW/380 V 3 + N	1.020 €
CE4P600E		4 Placas estante 4 electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2 kW 1 kW     1 kW 2 kW	800x600x880 mm.	57 Kg.	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.450 €
CE4P600H		4 Placas + horno 4 electric plate + oven 4 Plaques sur étagère + four	2 kW 1 kW     1 kW 2 kW  HORNO 3,5 KW	800x600x880 mm.	79 Kg.	⚡ 9,5 KW/380 V 3 + N	2.280 €



● CE4P600H



Características Generales

Permite la preparación rápida de alimentos. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme. Horno gastronorm 1/1. Gratinador incluido. Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo. Parrilla horno antivuelco extraíble. Termostato de regulación de 50 a 300° C. Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Dimensiones útiles del horno 570x495x317 mm.

General Characteristics

It allows a quick preparation of food. Body in stainless steel AISI-304. Electric plate of high performance, with temperature limiter and uniform heat distribution. 1/1 gastronorm electric oven. Gratinator included. Door oven made of stainless steel. Oven guides of easy removal to facilitate cleaning. Removable anti-slip oven grill. Regulation thermostat 50-300 °C. Fiberglass weather stripping, high resistance. Adjustable legs. Stamped worktop in Steel stainless AISI 304 with a thickness of 1,5 mm. Oven dimensions 570x495x317 mm.

Caractéristiques Générales

Permet une préparation rapide des repas. Corps en acier inoxydable AISI 304. Plaque électrique haute performance avec régulateur de température et distribution uniforme de la chaleur. Four Gastronorm 1/1. Grill inclus. Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage. Gril du four de roulage amovible. Thermostat de régulation de 50 à 300°C. Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance. Pieds en acier inoxydable réglables. Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur. Dimensions du four 570x495x317 mm.

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627	Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit Ensemble de porte 400 / 1 unité	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625	Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €



fry-top gas • gas fry-top • fry-top à gaz

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6006S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	 8,1 KW	6.966	1.295 €
FT6006SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	 8,1 KW	6.966	1.760 €
FT6008S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x410 mm.	68 Kg.	 12,5 KW	10.750	1.580 €
FT6008SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x600x410 mm.	68 Kg.	 12,5 KW	10.750	2.215 €
FT6006E		Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 8,1 KW	6.966	1.510 €
FT6006ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 8,1 KW	6.966	2.015 €
FT6008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	 12,5 KW	10.750	1.870 €
FT6008ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	 12,5 KW	10.750	2.455 €

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

frytop eléctrico • electric fry-top • fry-top électrique

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE6006S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N	1.280 €
FTE6006SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chrome de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N	1.690 €
FTE6008S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x410 mm.	68 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N	1.775 €
FTE6008SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chrome de table	800x600x410 mm.	68 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N	2.185 €
FTE6006E		Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N	1.530 €
FTE6006ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chrome sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	 6,3 KW/380 V 3 + N	1.940 €
FTE6008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	 7,8 KW/380 V 3 + N	1.980 €
FTE6008ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chrome sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	 7,8KW/380 V 3 + N	2.395 €



● FT6008ECR

Características Generales

Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal. Palaastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Termopar de seguridad. Cada quemador dispone de encendido automático. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Palaastro soldado por la parte superior mediante robot. Válvula termostática en modelos de cromo. Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

General Characteristics

It allows a quick preparation of food. Removable fat collector drawer on the front. 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome. Stainless steel casing AISI 304. Safety thermocouple. Each burner has automatic ignition. Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot. Thermostatic valve in Chrome models. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.

Caractéristiques Générales

Il permet la préparation rapide des repas. Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant. Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier métallique en acier ou chrome. Boîtier en acier inoxydable AISI 304. Thermocouple de sécurité. Chaque brûleur a un allumage automatique. Pieds réglables. Plaque de cuisson soudée au sommet. Vanne thermostatique dans les modèles chrome. Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur.

Características Generales

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

General Characteristics

It allows a quick preparation of food. Removable fat collector drawer on the front. 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome. AISI 304 stainless steel casing. Regulation thermostat 100 to 300 ° C. Safety thermostat. Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas. Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant. Plaque de cuisson de 15 mm. d'épaisseur, en acier ou chromé. Boîtier en acier inoxydable AISI 304. Resistance en acier inoxydable polis. Thermostat de régulation de 100à 300° C. Thermostat de sécurité. Pieds réglables. Plaque de cuisson soudée au haut. Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur.

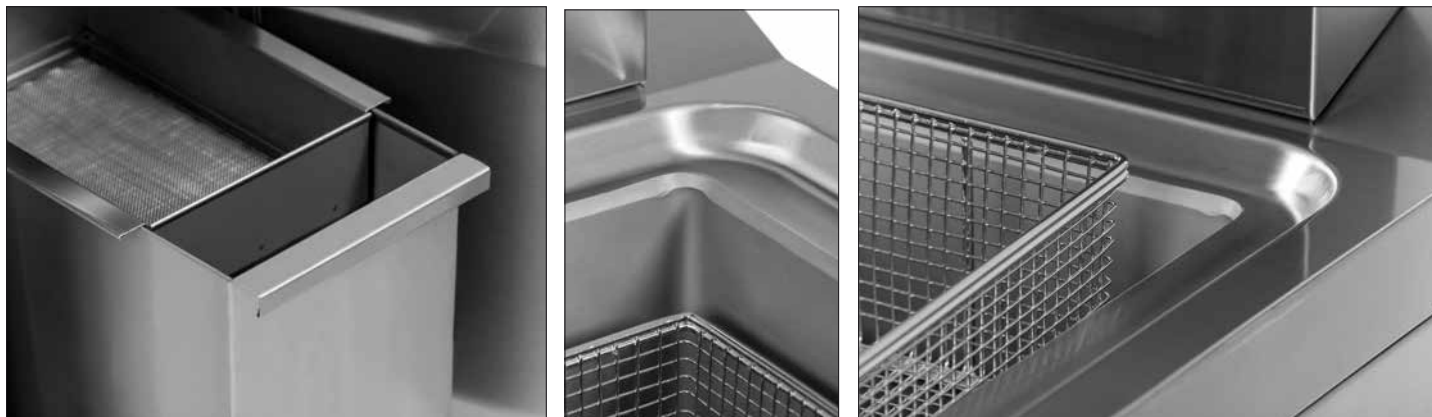
freidoras gas • gas fryers • friteuses à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG8L600S	 Freidora 8 L sobremesa Fryer 8 L top Friteuse 8 L de table	400x600x490 mm.	30 Kg.	Si	 6,5 KW	5.590	1.385 €
FDG8L8L600S	 Freidora 8 L + 8 L sobremesa Fryer 8 L + 8 L top Friteuse 8 L + 8 L de table	800x600x490 mm.	55 Kg.	Si	 13 KW	11.180	2.285 €
FDG8L600E	 Freidora 8 L estante Fryer 8 L shelf Friteuse 8 L sur étagère	400x600x1022 mm.	55 Kg.	Si	 6,5 KW	5.590	1.710 €
FDG8L8L600E	 Freidora 8 L + 8 L estante Fryer 8 L + 8 L shelf Friteuse 8 L + 8 L sur étagère	800x600x1022 mm.	90 Kg.	Si	 13 KW	11.180	2.745 €

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



● FDG8L600E



Características Generales

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

General Characteristics

Made of stainless steel AISI 304. Electric ignition and flame protected pilot. The baskets are of the highest quality. Stainless steel legs adjustable in height. Temperature regulation from 110°C to 190°C. Stainless steel tanks AISI 304 with cold zone. High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl. Safety thermostat 230°C against excessive oil temperatures. The shelf models incorporate an oil recovery filter. Includes standard doors. AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm thick. Emptying tap. Table-top models include detachable emptying tube.

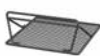
Caractéristiques Générales

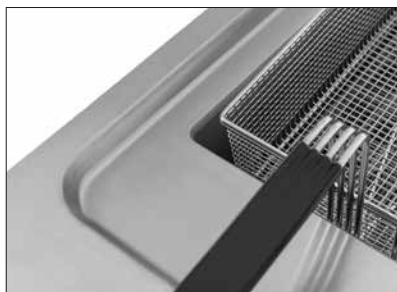
Fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Allumage électrique et flamme pilote protégé. Les paniers sont de la plus haute qualité. Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur. Régulation de la température de 110 C   190 C. Réservoirs en acier inox AISI 304 avec zone froide.  pargne énergétique, chauffage via des tubes de transmission à l'intérieur de la cuve. Thermostat de sécurité à 230 C pour les hautes températures d'huile. Les modèles d'étagères intègrent la récupération du filtre de l'huile. Il inclus des portes standard. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Robinet de vidange. Les modèles sur table comprennent un tube de vidange amovible.

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003576		Cesta 8 L FDG - 10 L FDE Basket 8 L FDG - 10 L FDE Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	1,20 Kg.	90 �
110003580		Soporte cesta FDG8L - FDE10L Basket support 8 L FDG8L - FDE10L Support de panier 8 L FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	0,73 Kg.	50 �

freidoras eléctricas • electric fryers • friteuses électriques

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L600S		Freidora 10 L sobremesa Fryer 10 L top Friteuse 10 L de table	400x600x510 mm.	30 Kg.	Si	⚡ 6 KW/230 V	1.190 €
FD10LTRIF600S		Freidora 10 L Trif. 6 sobremesa Fryer 10 L three-phase 6 top Friteuse 10 L de table triphasé 6	400x600x510 mm.	30 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.240 €
FD10LTRIF9600S		Freidora 10 L Trif. 9 sobremesa Fryer 10 L three-phase 9 top Friteuse 10 L de table triphasé 9	400x600x510 mm.	30 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.350 €
FD10L10L600S		Freidora 10 L + 10 L sobremesa Fryer 10 L + 10 L top Friteuse 10 L + 10 L de table	800x600x510 mm.	52 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/230 V	1.980 €
FD10L10LTRIF600S		Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 6	800x600x510 mm.	52 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	2.095 €
FD10L10LTRIF9600S		Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 9	800x600x510 mm.	52 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	2.295 €
FD10L600E		Freidora 10 L estante Fryer 10 L shelf Friteuse 10 L sur étagère	400x600x1042 mm.	51 Kg.	Si	⚡ 6 KW/230 V	1.535 €
FD10LTRIF600E		Freidora 10 L Trif. 6 estante Fryer 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 6	400x600x1042 mm.	51 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.575 €
FD10LTRIF9600E		Freidora 10 L Trif. 9 estante Fryer 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 9	400x600x1042 mm.	51 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.640 €
FD10L10L600E		Freidora 10 L + 10 L estante Fryer 10 L + 10 L shelf Friteuse 10 L + 10 L sur étagère	800x600x1042 mm.	89 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/230 V	2.470 €
FD10L10LTRIF600E		Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 6	800x600x1042 mm.	89 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	2.605 €
FD10L10LTRIF9600E		Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 9	800x600x1042 mm.	89 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	2.690 €

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso		p.v.p.
110003576		Cesta 8 L FDG - 10 L FDE Basket 8 L FDG - 10 L FDE Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	1,20 Kg.		90 €
110003580		Soporte cesta FDG8L - FDE10L Basket support 8 L FDG8L - FDE10L Support de panier 8 L FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	0,73 Kg.		50 €



● FD10LTRIF600E

Características Generales

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Grifo de vaciado. Fabricada en acero inoxidable AISI 304. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión. Cabezal desmontable para facilitar la limpieza. Los modelos estante incorporan filtro de recuperación de aceite. Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable. Todos los modelos tienen doble contactor 40A. Incluye puertas de serie. Las cestas son de máxima calidad. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

General Characteristics

Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A. Resettable safety thermostat 230°C of 20A. Emptying tap. Build on Stainless Steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator. Resistance in polished stainless steel. Metallic led pilots, orange indicator of operation of the resistance, red light indicator of failure in the thermostat, green indicator light for good connection. Head removable for easy cleaning. The shelf models incorporate oil recovery filter. Table top models include tube detachable emptying system. All models have double 40A contactors. Includes standard doors. The baskets are of the highest quality. Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm. Stainless Steel adjustable legs.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sûreté réarmable 230°C de 20A. Robinet de vidange. Fabriqué en acier inox. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304. Résistance en acier inoxydable poli. Lumières LED métalliques, voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant lumineux vert indique une bonne connexion. Tête amovible pour un nettoyage facile. Les modèles sur table intègrent un filtre de récupération d'huile. Les modèles de table de bureau comprennent un tube avec un système de vidange amovible. Tous les modèles sont équipés d'un double contacteur 40A. Les portes sont de série. Les paniers sont de la plus haute qualité. Table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur.

barbacoas gas • gas chargrill • barbecue à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B6006S	 Barbacoa 600 sobremesa Chargrill 600 top Barbecue de table 600	600x600x410 mm.	42 Kg.	13 KW	11.180	1.345 €
B6008S	 Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue de table 800	800x600x410 mm.	54 Kg.	15 KW	12.900	1.635 €
B6006E	 Barbacoa 600 estante Chargrill 600 shelf Barbecue sur étagère 600	600x600x945 mm.	61 Kg.	13 KW	11.180	1.595 €
B6008E	 Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue sur étagère 800	800x600x945 mm.	76 Kg.	15 KW	12.900	1.920 €

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

Características Generales

Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Parrilla con perfiles en V de serie. Termopar de seguridad. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Parrilla regulable en altura, extraíble. Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango. Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Piedra volcánica incluida. Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia. Puertas opcionales.

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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



● B6006E

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003626	 Conjunto puerta 600 / 1 und. Door kit 600 / 1 unit. Ensemble de porte 600 / 1 unité.	510x454x80 mm.	5 Kg.	170 €
110003625	 Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités.	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN6004S		M. neutro 400 sobremesa con cajón Neutral furniture 400 top with drawer Meuble neutre 400 de table avec tiroir	400x600x325 mm.	20 Kg.	385 €
CNS6004S		M. neutro 400 sobremesa sin cajón Neutral furniture 400 top without drawer Meuble neutre 400 de table sans tiroir	400x600x325 mm.	15 Kg.	255 €
CN6008S		M. neutro 800 sobremesa con cajón Neutral unit 800 top with drawer Meuble neutre 800 de table avec tiroir	800x600x325 mm.	34 Kg.	570 €
CNS6008S		M. neutro 800 sobremesa sin cajón Neutral furniture 800 top without drawer Meuble neutre 800 de table sans tiroir	800x600x325 mm.	23 Kg.	310 €
CN6004E		M. neutro 400 con estante con cajón Neutral furniture 400 shelf with drawer Meuble neutre 400 sur étagère avec tiroir	400x600x865 mm.	35 Kg.	540 €
CNS6004E		M. neutro 400 con estante sin cajón Neutral furniture 400 shelf without drawer Meuble neutre 400 sur étagère sans tiroir	400x600x865 mm.	31 Kg.	410 €
CN6008E		M. neutro 800 con estante con cajón Neutral furniture 800 shelf with drawer Meuble neutre 800 sur étagère avec tiroir	800x600x865 mm.	57 Kg.	720 €
CNS6008E		M. neutro 800 con estante sin cajón Neutral unit 800 shelf without drawer Meuble neutre 800 sur étagère sans tiroir	800x600x865 mm.	45 Kg.	460 €

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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



● CN6008E + conjunto puerta 800

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627		Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit. Ensemble de porte 400 / 1 unité.	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625		Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €

cuecepasta gas • gas pasta cooker • cuiseur à pâtes à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG25L600E	 Cuecepasta 25 L estante Gas pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L	400x600x880 mm.	55 Kg.	 9,6 KW	8.256	2.125 €
CPG25L25L600E	 Cuecepasta 25 L + 25 L estante Gas pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L + 25 L	800x600x880 mm.	98 Kg.	 19,2 KW	16.512	3.715 €

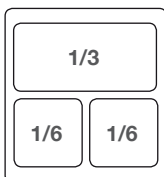
● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepasta eléctrico • electric pasta cooker • cuiseur à pâtes électrique

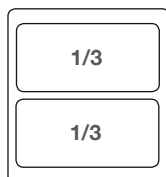
referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE25L600E	 Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes sur étagère 25 L	400x600x880 mm.	42 Kg.	 6 KW/380 V 3 + N	2.075 €
CPE25L25L600E	 Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à sur étagère 25 L + 25 L	800x600x880 mm.	73 Kg.	 12 KW/380 V 3 + N	3.655 €



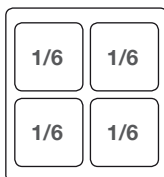
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE

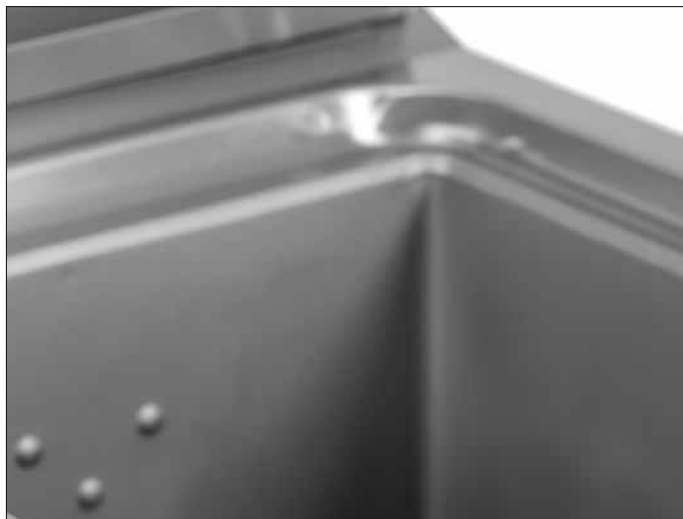


OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 80 €

● CPG25L600E



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. Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C. Encendido automático con llama piloto. Quemador de alto rendimiento. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Incluye puertas de serie. Cuba gastronorm GN2/3. Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h). Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

General Characteristics

Allows fast cooking of foods. Stainless steel body AISI 304. Stainless steel tank AISI 316. Filling valve included. Drain valve included for cleaning the tank. Discharge connectable to general drainage, includes overflow. Filters in every drain. Operating temperature from 0°C to 99°C. Automatic ignition with flame pilot. High performance burner. Stainless Steel adjustable legs. Standard doors included. Gastronorm tank GN2/3. Baskets included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and two baskets GN1/6 (140x140x200h). Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas. Corps en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 316. Valve de remplissage inclus. Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir. Drainage connectable aux égouts. Il a des filtres dans des drains. Température de fonctionnement de 0-99 ° C. Thermocouple de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote. Brûleur très performant. Pieds réglables en hauteur. Cuve Gastronorm GN2/3. Paniers inclus: 1 panier (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h). Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec 1,5 mm d'épaisseur.

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. Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C. Resistencia en acero Inoxidable. Termostato de seguridad. Control de potencia. Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Incluye puertas de serie. Cuba gastronorm GN2/3. Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h). Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

General Characteristics

Allows fast cooking of foods. Stainless steel body AISI 304. Stainless steel tank AISI 316. Filling valve included. Drain valve included for cleaning the tank. Discharge connectable to general drainage, includes overflow. Filters in every drain. Operating temperature from 0°C to 99°C. Resistance in stainless steel. Safety thermostat. Power control. Metallic LED pilots operation indicators. Automatic ignition with flame pilot. High performance burner. Adjustable legs in stainless steel. Includes standard doors. Baskets included: 1 half basket (290x140x200h) and two 1/4 baskets (140x140x200h). Measure of the vat 300x310x318h mm. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm embedded.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des aliments. Corps en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 316. Valve de remplissage incluse. Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir. Drainage connectable aux égouts. Il a des filtres dans des drains. Température de fonctionnement de 0 à 99 ° C. Résistance en acier inoxydable. Thermostat de sécurité. Contrôle de la puissance. Indicateurs de fonctionnement. Pieds réglables en hauteur. Portes de série incluses. Paniers inclus: 1 panier de 1/2 (290x140x200h) et 2 paniers de 1/4 (140x140x200h). Dimensions de la cuve: 300x310x318 mm. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec 1,5 mm d'épaisseur.

serie 750

series 750

série 750

cocinas	60
cookers	
fourneaux	
fry-top	68
fry-top	
fry-top	
freidoras	72
fryers	
friteuses	
barbacoas	76
chargrill	
barbecue	
muebles neutros	77
neutral furniture	
meubles neutres	
cuecepasta	78
pasta cooker	
cuisseur à pâtes	
baño maría	80
bain-marie	
bain-marie	







Características Generales

La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.

El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.

De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...

Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.

General Characteristics

The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.

The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.

In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...

BASIC models do not include this lift system.

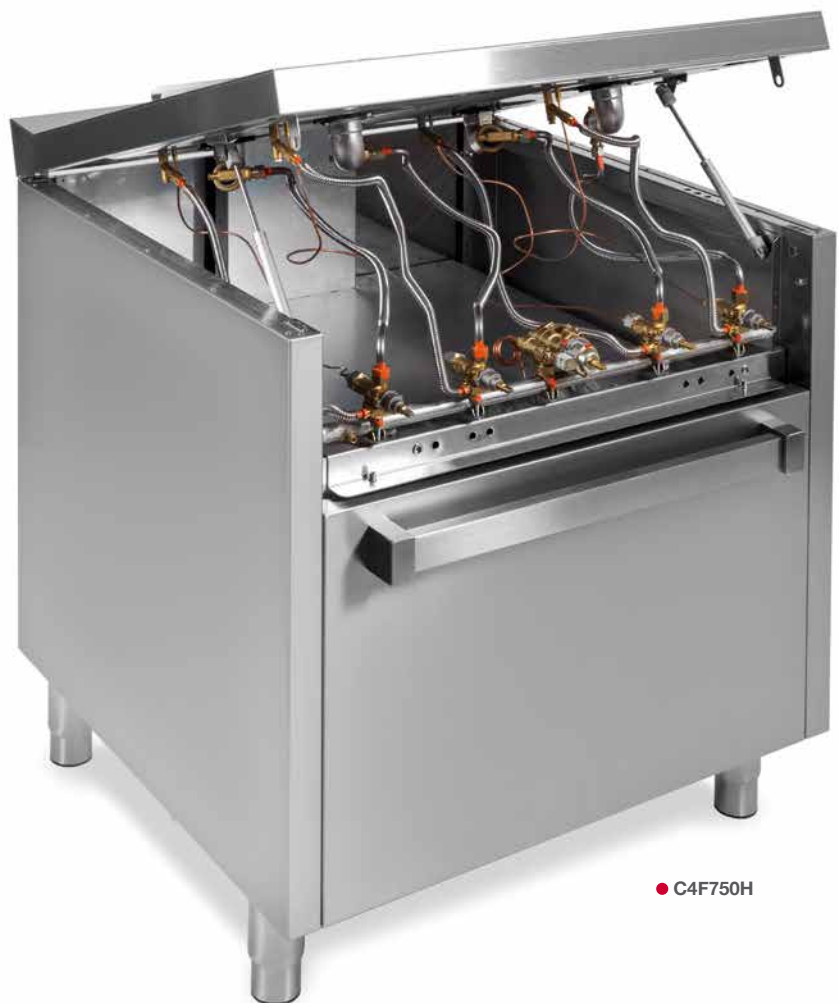
Caractéristiques Générales

Cette invention concerne un système de levage de la table de cuisson dans une machine de cuisson industrielle. L'objectif principal est celui de maintenir le nettoyage et la solidité d'un comptoir de cuisine hermétique en facilitant l'accès aux parties intérieures de la machine pour une réparation ou une maintenance future.

Le système est fourni avec deux charnières arrière et deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture des comptoir de cuisine est réalisée moyennant un système de verins hydrauliques. Les tubes intérieurs d'alimentation de gaz sont souples, s'adaptent à tout moment au mouvement du comptoir de cuisine.

De cette façon, le comptoir de cuisine est maintenu hermétique (nettoyage plus important), pour toute réparation ou l'entretien de la machine, nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, les thermocouples, les robinets de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes..

Les modèles BASIC ne comprennent pas ce système de levage.



● C4F750H

cocinas gas • gas cookers • cuisines à gaz

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F750S	 2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table	8,5 kW  6,8 kW 	400x750x335 mm.	29 Kg.	 15,3 KW	13.158	1.145 €
C4F750S	 4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table	8,5 kW 8,5 kW   6,8 kW 6,8 kW  	800x750x335 mm.	49 Kg.	 30,6 KW	26.316	1.775 €
C6F750S	 6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table	8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW    6,8 kW 6,8 kW 6,8 kW   	1200x750x335 mm.	71 Kg.	 45,9 KW	39.474	2.625 €
C2F750E	 2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	8,5 kW  6,8 kW 	400x750x880 mm.	48 Kg.	 15,3 KW	13.158	1.345 €
C4F750E	 4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	8,5 kW 8,5 kW   6,8 kW 6,8 kW  	800x750x880 mm.	77 Kg.	 30,6 KW	26.316	2.045 €
C6F750E	 6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW    6,8 kW 6,8 kW 6,8 kW   	1200x750x880 mm.	105 Kg.	 45,9 KW	39.474	2.950 €
C4F750H	 4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kW 8,5 kW   6,8 kW 6,8 kW    HORNO 7 KW	800x750x880 mm.	101 Kg.	 37,6 KW	32.336	2.790 €
C6F750H	 6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW    6,8 kW 6,8 kW 6,8 kW     HORNO 7 KW	1200x750x880 mm.	133 Kg.	 52,90 KW	45.494	3.870 €

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



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. Incluyen sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación. Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo. Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro. Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Horno gastronorm 2/1. Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Dimensiones útiles del horno 570x662x317 mm.

General Characteristics

Nickel-plated top burners with highest calorific performance. Body in stainless steel AISI 304. Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill. Thermostatic valve as standard in the oven. Oven with automatic ignition. All burners incorporate pilot flame. Safety thermocouple. Included lifting system of the worktop for its maintenance or repair. Easily removable oven racks for cleaning. Minimum chimney height for an easy use of large diameter casseroles. Weatherstripping in fiberglass, high resistance. Adjustable stainless steel legs in height. Gastronorm 2/1 oven. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm. Oven dimension: 570x662x317 mm.

Caractéristiques Générales

Brûleurs supérieures à haut pouvoir calorifique nickelé. Corps en acier inoxydable AISI 304. Grille supérieure en fonte. Grill du four amovible et anti-renversement. Vanne thermostatique de série dans le four. Four à allumage automatique. Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote. Thermocouple de sécurité. Il s'agit notamment d'un système de levage du plan de travail pour son entretien ou réparation. Guides du four facilement démontables pour le nettoyage. Hauteur minimale de cheminée pour faciliter l'utilisation de casseroles de grand diamètre. Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance. Il inclut un système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation. Pieds réglables en acier inoxydable. Four Gastronorm 2/1. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Dimension du four: 570x662x317 mm.



● C6F750H

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627		Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit. Ensemble de porte 400 / 1 unité.	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625		Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €
110004227		Conjunto puerta 1200 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	554x454x80 mm. (x2)	6+6 Kg.	340 €
110003067		Palastro / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55 mm.	20 Kg.	200 €
110004888		Reducción de Parrilla esmaltada Enamelled grill reduction Réducteur de cuisine émaillé	165x165x10 mm.	0,15 Kg	12 €
110003777		Quemador 6,8 a 8,5 kW Burner 6,8 to 8,5 KW. Brûleur 6,8 a 8,5 KW.			100 €

cocinas BASIC • BASIC cookers • cuisines BASIC

referencia	descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F750S	 2 Fuegos sobremesa 2 Burners top 2 Brûleurs de table	7,5 kW  5,5 kW 	400x750x335 mm.	24 Kg.	 13 KW	11.180	845 €
CB4F750S	 4 Fuegos sobremesa 4 Burners top 4 Brûleurs de table	7,5 kW 7,5 kW   5,5 kW 5,5 kW  	800x750x335 mm.	40 Kg.	 26 KW	22.360	1.110 €
CB6F750S	 6 Fuegos sobremesa 6 Burners top 6 Brûleurs de table	7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW    5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW   	1200x750x335 mm.	56 Kg.	 39 KW	33,540	1.645 €
CB2F750E	 2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	7,5 kW  5,5 kW 	400x750x880 mm.	43 Kg.	 13 KW	11.180	1.055 €
CB4F750E	 4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	7,5 kW 7,5 kW   5,5 kW 5,5 kW  	800x750x880 mm.	67 Kg.	 26 KW	22.360	1.490 €
CB6F750E	 6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW    5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW   	1200x750x880 mm.	90 Kg.	 39 KW	33,540	1.795 €
CB4F750H	 4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kW 7,5 kW   5,5 kW 5,5 kW    HORNO 7 KW	800x750x880 mm.	91 Kg.	 33 KW	28.380	2.250 €
CB6F750H	 6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW    5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW     HORNO 7 KW	1200x750x880 mm.	115 Kg.	 46 KW	39.560	2.948 €
CB4F750HE	 4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kW 7,5 kW   5,5 kW 5,5 kW    HORNO 5 KW	800x750x880 mm.	90 Kg.	 26 KW  5 kW / 380 V 3 + N	22.360	2.465 €
CB6F750HE	 6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW    5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW     HORNO 5 KW	1200x750x880 mm.	115 Kg.	 39 KW  5 kW / 380 V 3 + N	33,540	3.180 €

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



● CB2F750E

Características Generales

Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Parrilla superior acero cromado. Parrilla horno antivuelco extraíble. Válvula termostática de serie en el horno. Horno con encendido automático. Termopar de seguridad. Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo. Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro. Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Horno gastronorm 2/1. Puertas opcionales. Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Dimensiones útiles del horno 570x662x317 mm.

General Characteristics

Nickel-plated top burners with highest calorific performance. Body in stainless steel AISI 304. Chromed upper grill. Removable anti-tip oven grill. Thermostatic valve as standard in the oven. Oven with automatic ignition. All burners incorporate pilot flame. Safety thermocouple. Minimum chimney height for an easy use of large diameter pans. Weather-stripping in fiberglass, high resistance. Adjustable legs. Easily removable oven racks for cleaning. Gastronorm 2/1 oven. Optional door for shelf models. BASIC model do not include the elevation system of worktop. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm. Oven dimensions: 570x662x317 mm.

Caractéristiques Générales

Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique. Construction en acier inoxydable AISI 304. Grilles supérieures en acier chromé. Grille du four amovibles avec système anti-renversement. Vanne thermostatique de série dans le four. Four avec allumage automatique. Thermocouple de sécurité. Grilles du four facilement amovibles pour un nettoyage facile. Hauteur minimale de la cheminée pour permettre l'utilisation de casseroles de grand diamètre. Bourrelet de fibre de verre pour une haute résistance et efficacité énergétique. Pieds réglables. Four gastronorm 2/1. Porte optionelles. Les modèles BASIC ne comprennent pas de système d'élévation. Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Dimension du four: 570x662x317 mm.

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003631		Palastro BASIC / Recoge Grasa Griddle plate with grease tray Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55 mm.	20 Kg.	200 €
110004918		Quemador basic 5,5 a 7,5 KW. Burner basic 5,5 to 7,5 KW. Bruleur basic 5,5 a 7,5 KW.			100 €

PALASTRO / RECOGE GRASA

Fabricación en acero decapado de 6 mm. de espesor. Incluye recoge grasas en acero inox extraíble. Fácil acoplamiento sobre parrilla de acero cromado.

GRIDDLE PLATE WITH FAT COLLECTOR

Manufacture in pickled steel of 6 mm. thickness. Includes fat collector in stainless steel. Easy coupling to chromed grill.

PLAQUE DE CUISSON AVEC BAC À GRAISSE

Fabrication en acier decapé de 6 mm.d'épaisseur. Comprend un collecteur de grasses en acier inoxydable. Assemblage facile au gril chromée.

cocinas eléctricas • electric cookers • cuisines électrique

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P750S		2 Placas sobremesa 2 Electric plate top 2 Plaques de table	2,6 kW  2,6 kW	400x750x335 mm.	27 Kg.	⚡ 5,2 KW/380 V 3 + N	965 €
CE4P750S		4 Placas sobremesa 4 Electric plate top 4 Plaques de table	2,6 kW 2,6 kW  2,6 kW 2,6 kW	800x750x335 mm.	49 Kg.	⚡ 10,4 KW/380 V 3 + N	1.365 €
CE6P750S		6 Placas sobremesa 6 Electric plate top 6 Plaques de table	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW  2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	1200x750x335 mm.	71 Kg.	⚡ 15,6 KW/380 V 3 + N	1.800 €
CE2P750E		2 Placas estante 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2,6 kW  2,6 kW	400x750x880 mm.	43 Kg.	⚡ 5,2 KW/380 V 3 + N	1.100 €
CE4P750E		4 Placas estante 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2,6 kW 2,6 kW  2,6 kW 2,6 kW	800x750x880 mm.	71 Kg.	⚡ 10,4 KW/380 V 3 + N	1.550 €
CE6P750E		6 Placas estante 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW  2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	1200x750x880 mm.	101 Kg.	⚡ 15,6 KW/380 V 3 + N	2.250 €
CE4P750H		4 Placas + horno 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	2,6 kW 2,6 kW  2,6 kW 2,6 kW  HORNO 5 KW	800x750x880 mm.	94 Kg.	⚡ 15,4 KW/380 V 3 + N	2.890 €
CE6P750H		6 Placas + horno 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW  2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW  HORNO 5 KW	1200x750x865 mm.	127 Kg.	⚡ 20,6 KW/380 V 3 + N	3,550 €





● CE4P750H

Características Generales ⚡

Permite la preparación rápida de alimentos. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme. Horno gastronorm 2/1. Gratinador incluido. Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo. Parrilla horno anti-vuelco extraíble. Termostato de regulación de 50 a 300° C. Burlate en fibra de vidrio, alta resistencia. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Dimensiones útiles del horno 570x662x317 mm.

General Characteristics

It allows a quick preparation of food. Body in stainless steel AISI-304. Electric plate of high performance, with temperature limiter and uniform heat distribution. 2/1 gastronorm electric oven. Gratinator included. Door oven made of stainless steel. Easily removal oven racks to facilitate cleaning. Removable anti-tip oven grill. Regulation thermostat 50-300 ° C. Fiberglass weather stripping, high resistance and great energy efficiency. Adjustable legs. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm. Oven dimensions: 570x662x317 mm.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas. Corps en acier inoxydable AISI-304. Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme. Four électrique gastronorm 2/1. Gratinator inclus. Guides du four facile à enlever pour faciliter le nettoyage. Grille de four antidérapant amovible. Thermostat de réglage de 50° à 300°C. Burette en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique. Pieds en acier inoxydables réglables en hauteur. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm. Dimensions du four: 570x662x317 mm.

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627	Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit Ensemble de porte 400 / 1 unités.	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625	Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités.	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €
110004227	Conjunto puerta 1200 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités.	554x454x80 mm. (x2)	6+6 Kg.	340 €

fry-top gas • gas fry-top • fry-top à gaz

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7504S		Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x410 mm.	45 Kg.	 5,5 KW	4.730	1.195 €
FT7504SCR		Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x410 mm.	45 Kg.	 5,5 KW	4.730	1.645 €
FT7506S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x410 mm.	67 Kg.	 10 KW	8.600	1.415 €
FT7506SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x410 mm.	67 Kg.	 10 KW	8.600	1.915 €
FT7508S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x410 mm.	86 Kg.	 15,5 KW	13.330	1.750 €
FT7508SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x410 mm.	86 Kg.	 15,5 KW	13.330	2.390 €
FT7504E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	 5,5 KW	4.730	1.415 €
FT7504ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	 5,5 KW	4.730	1.855 €
FT7506E		Fry-Top 600 rectificado estante Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	 10 KW	8.600	1.670 €
FT7506ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	 10 KW	8.600	2.170 €
FT7508E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	 15,5 KW	13.330	2.020 €
FT7508ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	 15,5 KW	13.330	2.675 €

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

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627		Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit. Ensemble de porte 400 / 1 unité	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003626		Conjunto puerta 600 / 1 und. Door kit 600 / 1 unit. Ensemble de porte 600 / 1 unités	510x454x80 mm.	5 Kg.	170 €
110003625		Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €

Características Generales

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

General Characteristics

It allows a quick preparation of food. Removable fat collector drawer on the front. 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome. Stainless steel casing AISI 304. Safety thermocouple. Each burner has automatic ignition by pilot flame. Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot. Thermostatic valve in Chrome models. Optional doors. Straight lines for easy cleaning. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.

Caractéristiques Générales

Il permet la préparation rapide de repas. Tiroir avant amovible. Palette de 15 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromé. Corps en acier inox AISI 304. Thermocouple de sécurité. Chaque brûleur a un allumage automatique. Pieds en acier inoxydable réglables. Palette soudé au sommet par des robots. Vanne thermostatique dans les modèles chromés. Portes optionnelles. Lignes droites pour un nettoyage facile. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.



● FT7508ECR



fry-top eléctrico • electric fry-top • fry-top électrique

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE7504S		Fry-Top 400 rectificado sobremesa Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x410 mm.	47 Kg.	⚡ 4,5 KW/380V 3 + N	1.250 €
FTE7504SCR		Fry-Top 400 cromo sobremesa Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x410 mm.	47 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3 + N	1.580 €
FTE7506S		Fry-Top 600 rectificado sobremesa Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x410 mm.	69 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3 + N	1.490 €
FTE7506SCR		Fry-Top 600 cromo sobremesa Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x410 mm.	69 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3 + N	1.910 €
FTE7508S		Fry-Top 800 rectificado sobremesa Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x410 mm.	91 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.855 €
FTE7508SCR		Fry-Top 800 cromo sobremesa Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x410 mm.	91 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	2.420 €
FTE7504E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3 + N	1.520 €
FTE7504ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	⚡ 4,5 KW/380 V 3 + N	1.895 €
FTE7506E		Fry-Top 600 rectificado estante FFry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3 + N	1.855 €
FTE7506ECR		Fry-Top 600 cromo estante Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	⚡ 6,6 KW/380 V 3 + N	2.210 €
FTE7508E		Fry-Top 800 rectificado estante FFry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	2.190 €
FTE7508ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	2.680 €

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627		Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit. Ensemble de porte 400 / 1 unité.	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003626		Conjunto puerta 600 / 1 und. Door kit 600 / 1 unit. Ensemble de porte 600 / 1 unité	510x454x80 mm.	5 Kg.	170 €
110003625		Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €

Características Generales ⚡

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

General Characteristics

It allows a quick preparation of food. Removable fat collector drawer on the front. 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome. AISI 304 stainless steel casing. Regulation thermostat 100-300 ° C. Safety thermostat. Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot. AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm thickness.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas. Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant. Plaque de cuisson de 15 mm. d'épaisseur, en acier ou chromé. Boîtier en acier inoxydable AISI-304. Thermostat de régulation 100-300° C. Thermostat de sécurité. Pieds réglables. Palette de cuisson soudée au haut. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.



● FTE7508ECR



freidoras gas • gas fryers • friteuses á gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG12L750S	 Freidora 12 L sobremesa Fryer 12 L top Friteuse 12L de table	400x750x490 mm.	35 Kg.	Si	 9 KW	7.740	1.495 €
FDG12L12L750S	 Freidora 12 L + 12 L sobremesa Fryes 12 L + 12 L top Friteuse 12L + 12L de table	800x750x490 mm.	62 Kg.	Si	 18 KW	15.480	2.520 €
FDG12L750E	 Freidora 12 L estante Fryer 12L shelf Friteuse 12L sur étagère	400x750x1025 mm.	60 Kg.	Si	 9 KW	7.740	1.830 €
FDG12L12L750E	 Freidora 12 L + 12 L estante Fryer 12L + 12L shelf Friteuse 12L + 12L sur étagère	800x750x1025 mm.	102 Kg.	Si	 18 KW	15.480	2.940 €

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



• FDG12L12L750E



Características Generales

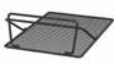
Fabricada en acero Inoxidable AISI 304. Encendido eléctrico y llama piloto protegida. Las cestas son de máxima calidad. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Regulación de temperatura de 110° C a 190° C. Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría. Alta eficiencia energética, calentamiento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

General Characteristics

Build in stainless steel AISI 304. Electric ignition and protected pilot flame. Baskets of a high quality. Adjustable legs. Temperature regulation from 110° C to 190° C. Stainless steel AISI 304 bowls with cold zone. Heating by exchanger tubes placed inside the bowl. Safety thermostat 230° C against excessive oil temperatures. Serial doors included. Shelf model fryer have an oil recovery tank with filter. Stamped stainless steel worktop AISI 304 for easy cleaning. Oil discharge tap. Removable drain tube for table top fryers.

Caractéristiques Générales

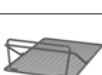
Fabriquée en acier inoxydable AISI 304. Allumage électrique et flamme pilote protégée. Paniers en acier nickelé. Pieds réglables. Régulation de la température de 110° C à 190° C. Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide. Chauffage par des tubes placés à l'intérieur, permettant un chauffage total et réduction des coûts. Thermostat de sécurité 230°C pour faire face aux températures élevées de l'huile. Portes de série incluse. Les modèles avec table incorporent un filtre de récupération d'huile. Table de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Robinet de vidange d'huile. Les modèles à poser sur un plan de travail prévoient un tube amovible pour la vidange.

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003521		Cesta FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L	235x330x105 mm.	1,40 Kg.	100 €
110003522		Soporte cesta FDG12L Basket support FDG12L Support de panier FDG12L	253x384x105 mm.	0,73 Kg.	60 €
110003578		Cesta media FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	1,00 Kg.	70 €

serie 750 freidoras

freidoras eléctricas • electric fryers • friteuses électrique

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD15L750S		Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	400x750x510 mm.	34 Kg.	Si	⚡ 6 KW/230 V	1.320 €
FD15LTRIF750S		Freidora 15 LTrif. 6 sobremesa Fryer 15 L three-phase 6 top Friteuse 15 L de table triphasé 6	400x750x510 mm.	34 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.370 €
FD15LTRIF9750S		Freidora 15 LTrif. 9 sobremesa Fryer 15 L three-phase 9 top Friteuse 15 L de table triphasé 9	400x750x510 mm.	34 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.530 €
FD15L15L750S		Freidora 15 L + 15 L sobremesa Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L +15 L de table	800x750x510 mm.	59 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/230 V	2.190 €
FD15L15LTRIF750S		Freidora 15 L + 15 L Trif. 6 sobr. Fryer 15 L + 15 L three-phase 6 top Friteuse 15 L + 15 L de table triphasé 6	800x750x510 mm.	59 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	2.250 €
FD15L15LTRIF9750S		Freidora 15 L + 15 L Trif. 9 sobr. Fryer 15 L + 15 L three-phase 9 top Friteuse 15 L + 15 L de table triphasé 9	800x750x510 mm.	59 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	2.540 €
FD15L750E		Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	400x750x1042 mm.	60 Kg.	Si	⚡ 6 KW/230 V	1.645 €
FD15LTRIF750E		Freidora 15 L Trif. 6 estante Fryer 15 L shelf three-phase 6 Friteuse 15 L sur étagère triphasé 6	400x750x1042 mm.	60 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.690 €
FD15LTRIF9750E		Freidora 15 L Trif. 9 estante Fryer 15 L shelf three-phase 9 Friteuse 15 L sur étagère triphasé 9	400x750x1042 mm.	60 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.810 €
FD15L15L750E		Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	800x750 x1042mm.	101 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/230 V	2.720 €
FD15L15LTRIF750E		Freidora 15 L + 15 L Trif. 6 estante Fryer 15 L + 15 L shelf three-phase 6 Friteuse 15 L + 15 L sur étagère triphasé 6	800x750x1042 mm.	101 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	2.810 €
FD15L15LTRIF9750E		Freidora 15 L + 15 L Trif. 9 estante Fryer 15 L + 15 L shelf three-phase 9 Friteuse 15 L + 15 L sur étagère triphasé 9	800x750x1042 mm.	101 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	2.955 €

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso		p.v.p.
110003521		Cesta FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L.	235x330x105 mm.	1,40 Kg.		100 €
110003522		Soporte cesta FDG12L Basket support FDG12L Support de panier FDG12L	253x384x105 mm.	0,73 Kg.		60 €
110003578		Cesta media FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	1,00 Kg.		70 €

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Líneas rectas para facilitar la limpieza. Grifo de vaciado. Fabricada en acero inoxidable AISI 304. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión. Cabezal desmontable para facilitar la limpieza. Los modelos estante incorporan filtro de recuperación de aceite. Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable. Incluye puertas de serie. Todos los modelos tienen doble contactor 40A. Las cestas son de máxima calidad. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

General Characteristics

Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A. Resettable safety thermostat up to 230° C / 20A. Straight lines to facilitate cleanliness. Drainage tap. Build in stainless steel AISI 304. Max-min oil level indicator. Resistance in polished steel. Orange pilot shows resistance performance, red pilot shows failure on safety thermostat, green pilot shows good connection. Detachable headrest for easy cleaning. Shelf model fryers have an oil recovery tank with filter. Desktop models include removable emptying tube. Includes standard doors. All models have double 40A contactors. The baskets are of maximum quality. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm. Stainless steel adjustable legs.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A. Lignes droites pour faciliter le nettoyage. Robinet de vidange. Les friteuses sur pieds se caractérisent par un filtre avec un réservoir. Fabriqué en acier inoxydable AISI 304, Indicateur du niveau d'huile MAX-MIN. Résistance en acier inoxydable poli. Témoins lumineux LED, voyant orange signifie fonctionnement de la résistance, voyant rouge défaillance dans le thermostat de travail, voyant vert une bonne connexion. Tête amovible pour un nettoyage facile. Les modèles d'étagères intègrent un filtre de récupération d'huile. Les modèles sur pieds incorporent un tube de vidange de l'huile. Portes de série incluses. Tous les modèles ont un double contacteur 40A. Les paniers sont au maximum de leur qualité. Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Pieds en acier inoxydable réglables.



● FD15LTRIF750E



serie 750 barbacoas

barbacoas gas • gas chargrill • barbecue à gaz

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7504S		Barbacoa 400 sobremesa Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x750x410 mm.	37 Kg.	9 KW	7.740	1.230 €
B7506S		Barbacoa 600 sobremesa Chargrill 600 top Barbecue 600 de table	600x750x410 mm.	51 Kg.	15 KW	12.900	1.640 €
B7508S		Barbacoa 800 sobremesa Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x750x410 mm.	66 Kg.	18 KW	15.480	1.995 €
B7504E		Barbacoa 400 estante Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x750x945 mm.	55 Kg.	9 KW	7.740	1.550 €
B7506E		Barbacoa 600 estante Chargrill 600 shelf Barbecue 600 sur étagère	600x750x945 mm.	74 Kg.	15 KW	12.900	1.845 €
B7508E		Barbacoa 800 estante Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère	800x750x945 mm.	92 Kg.	18 KW	15.480	2.295 €

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

Características Generales

Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Parrilla con perfiles en V de serie. Termopar de seguridad. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Parrilla regulable en altura, extraíble. Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango. Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Piedra volcánica incluida. Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia. Incluye piedra volcánica. Puertas opcionales.

General Characteristics

Removable fat collector drawer on the front. Stainless steel casing AISI 304. Grill with serial "V" shape profiles. Safety thermocouple. Adjustable legs. Grill adjustable in height, removable. Dimensions without taking into account the overhang of handle. AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm thickness. Volcanic stone included. High resistance stainless steel burners. Optional doors.

Caractéristiques Générales

Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant. Corp en acier inoxydable AISI 304. Grill avec profil en "V" de série. Portes optionnelles. Thermocouple de sécurité. Pieds réglables. Grill réglable en hauteur, amovible. Dimensions sans tenir en compte le dépassement de la poignée. Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Pierre volcanique incluse. Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance. Portes optionnelles.



• B7508E + conjunto puerta 800



referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN7504S		M. neutro 400 sobremesa con cajón Neutral furniture 400 top with drawer Meubles neutre 400 de table avec tiroir	400x750x325 mm.	23 Kg.	400 €
CNS7504S		M. neutro 400 sobremesa sin cajón Neutral furniture 400 top without drawer Meubles neutre 400 de table sans tiroir	400x750x325 mm.	17 Kg.	270 €
CN7508S		M. neutro 800 sobremesa con cajón Neutral furniture 800 top with drawer Meubles neutre 800 de table avec tiroir	800x750x325 mm.	39 Kg.	590 €
CNS7508S		M. neutro 800 sobremesa sin cajón Neutral furniture 800 top without drawer Meubles neutre 800 de table sans tiroir	800x750x325 mm.	27 Kg.	330 €
CN7504E		M. neutro 400. estante con cajón Neutral furniture 400 shelf with drawer Meubles neutre 400 sur étagère avec tiroir	400x750x865 mm.	42 Kg.	570 €
CNS7504E		M. neutro 400. estante sin cajón Neutral furniture 400 shelf without drawer Meubles neutre 400 sur étagère sans tiroir	400x750x865 mm.	36 Kg.	440 €
CN7508E		M. neutro 800. estante con cajón Neutral furniture 800 shelf with drawer Meubles neutre 800 sur étagère avec tiroir	800x750x865 mm.	65 Kg.	780 €
CNS7508E		M. neutro 800. estante sin cajón Neutral furniture 800 shelf without drawer Meubles neutre 800 sur étagère sans tiroir	800x750x865 mm.	53 Kg.	520 €

Características Generales

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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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



● CN7504E

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627		Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit Ensemble de porte 400 / 1 unité	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625		Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €

cuecepastas gas • gas pasta cooker • cuiseur à pâtes à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG25L750E	 Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	60 Kg.	 9,6 KW	8.256	2.190 €
CPG25L25L750E	 Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	105 Kg.	 19,2 KW	16.512	3.845 €

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

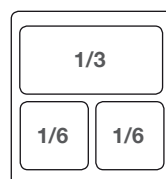
cuecepastas eléctrico • electric pasta cooker • cuiseur à pâtes électrique

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE25L750E	 Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	48 Kg.	 6 KW/380 V 3 + N	2.185 €
CPE25L25L750E	 Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	82 Kg.	 12 KW/380 V 3 + N	3.830 €



● CPG25L750E

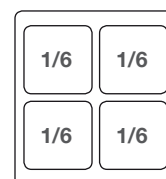
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 80 €



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. Incluye puertas de serie. Encendido automático con llama piloto. Quemador de alto rendimiento. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Cuba gastronorm GN2/3. Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h). Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

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. Resistencias en acero inoxidable. Control de potencia. Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento. Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua. Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C. Incluye puertas de serie. Termostato de seguridad. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Cuba gastronorm GN2/3. Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h). Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

General Characteristics

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

Caractéristiques Générales

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

serie 750 baño maría

baño maría gas • gas bain-marie • bain-marie à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
BMG7504E	 Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	42 Kg.	 4 KW	3.440	1.605 €

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

baño maría eléctrico • electric bain-marie • bain-marie électrique

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BME7504E	 Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	40 Kg.	 2,1 KW / 230 V	1.315€



● BMG7504E



Características Generales



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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générale

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

Características Generales



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

General Characteristics

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

Caractéristiques Générale

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

serie 900

series 900

série 900

cocinas	84
---------	----

cookers
fourneaux

fry-top	90
---------	----

fry-top
fry-top

freidoras	92
-----------	----

fryers
friteuses

barbacoas	94
-----------	----

chargrill
barbecue

muebles neutros	95
-----------------	----

neutral furnitures
meubles neutres

cuecepasta	96
------------	----

pasta cooker
cuisieur à pâtes

baño maría	98
------------	----

bain-marie
bain-marie

marmita	100
---------	-----

boiling pan
marmitte

sartén basculante	101
-------------------	-----

bratt pan
poêle basculante







Características Generales

La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.

El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.

De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...

General Characteristics

The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.

The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.

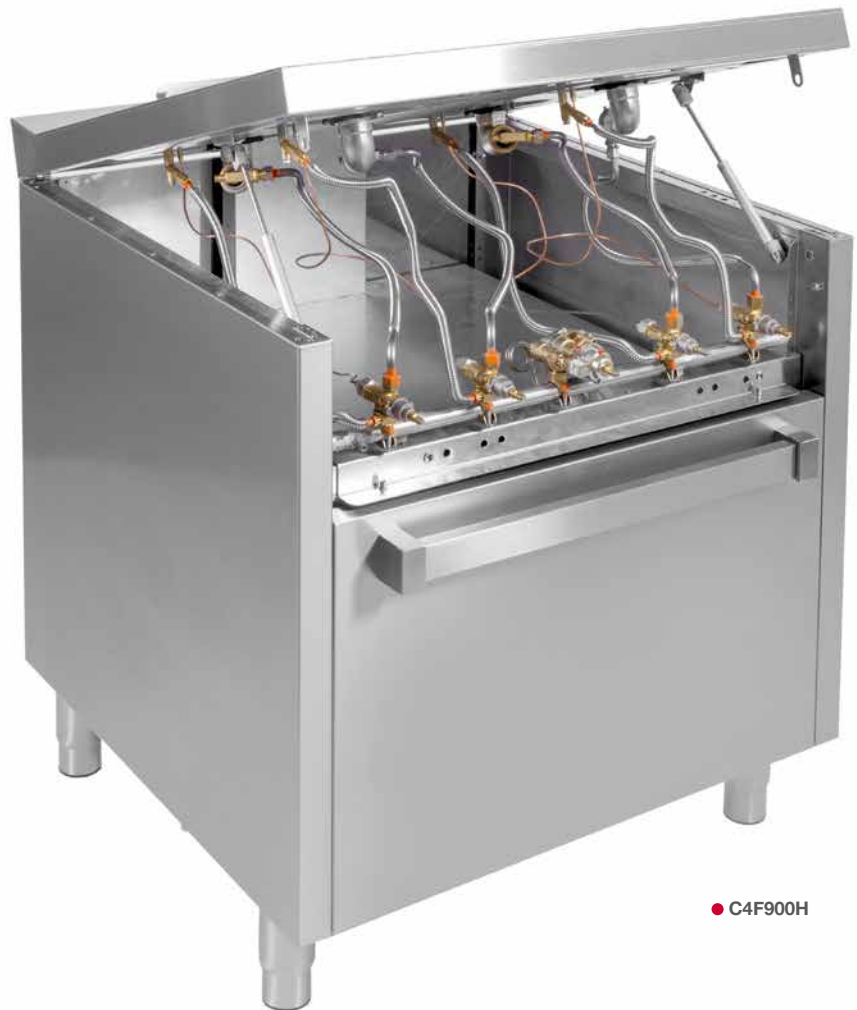
In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...

Caractéristiques Générales

Il s'agit d'une invention concernant un système d'élévation du plan de travail dans les machines de cuisson industrielles. L'objectif est celui de maintenir la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans pour cela empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.

Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est pliable, les chambres à air sont flexibles et adaptés à tout moment au mouvement du plan de travail.

Le plan de travail reste ainsi étanche (plus propre), pour toute réparation ou entretien de la machine. Nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur avec des bonnes conditions de visibilité et espace. Nous pouvons remplacer sans difficulté des injecteurs, des thermocouples, des robinets de gaz, brûleurs, brûleurs pilotes....



● C4F900H

cocinas gas • gas cookers • fourneaux à gaz

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F900E		2 Fuegos estante 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	10,5 kW  8,5 kW 	400x930x880 mm.	55 Kg.	 19 KW	16.340	1.505 €
C4F900E		4 Fuegos estante 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	10,5 kW 10,5 kW   8,5 kW 8,5 kW  	800x930x880 mm.	85 Kg.	 38 KW	32.680	2.440 €
C6F900E		6 Fuegos estante 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	10,5 kW 10,5 kW 10,5 kW    8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW   	1200x930x880 mm.	115 Kg.	 57 KW	49.020	3.685 €
C4F900H		4 Fuegos + horno 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	10,5 kW 10,5 kW   8,5 kW 8,5 kW     HORNO 7 KW	800x930x880 mm.	110 Kg.	 45 KW	38.700	3.250 €
C6F900H		6 Fuegos + horno 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	10,5 kW 10,5 kW 10,5 kW    8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW      HORNO 7 KW	1200x930x880 mm.	145 Kg.	 64 KW	55.040	4.340 €
C6F900HM		6 Fuegos + horno maxi. 6 Burners + oven maxi. 6 Brûleurs + four maxi.	10,5 kW 10,5 kW 10,5 kW    8,5 kW 8,5 kW 8,5 kW      HORNO 11 KW	1200x930x880 mm.	160 Kg.	 68 KW	58.480	4.520 €

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



• 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 diámetro. Burlete 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: 570x662x317 mm. Horno maxi: 900x662x317 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: 570x662x317 mm. Big oven dimensions: 900x662x317 mm.

Caractéristiques Générales

Feux de qualité supérieure à haut pouvoir calorifique nickelé. Corps en acier inoxydable AISI 304. Grille supérieure en fonte. Grill anti-dérappant 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: 570x662x317 mm. Dimensions d'un four maxi: 900x662x317 mm.

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627	Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit. Ensemble de porte 400 / 1 unité	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625	Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €
110004227	Conjunto puerta 1200 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	554x454x80 mm. (x2)	6+6 Kg.	340 €
110004919	Quemador 8,5 a 10,5 kW Burner 8,5 to 10,5 kW. Brûleur 8,5 a 10,5 kW.			140 €

cocinas eléctricas • electric cookers • forneaux électrique

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P900E		2 Placas estante 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	4 kW   4 kW	400x930x880 mm.	46 Kg.	⚡ 8 KW/380 V 3 + N	2.045 €
CE4P900E		4 Placas estante 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	4 kW 4 kW     4 kW 4 kW	800x930x880 mm.	70 Kg.	⚡ 16 KW/380 V 3 + N	3.280 €
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.	90 Kg.	⚡ 24 KW/380 V 3 + N	4.605 €
CE4P900H		4 Placas + horno 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	4 kW 4 kW     4 kW 4 kW  HORNO 5 KW	800x930x880 mm.	95 Kg.	⚡ 21 KW/380 V 3 + N	4.350 €
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.	120 Kg.	⚡ 29 KW/380 V 3 + N	5.950 €
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	6.295 €



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. Burlate 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. y 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: 570x662x317. 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 la température et d'une distribution uniforme de la chaleur. Four Gastronorm 2/1. Grill inclus. Guides du four facilement démontables pour le nettoyage de la même. Indicateurs de fonctionnement LEDs métalliques. Grille pour 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. Dimensions d'un grand four: 900x662x317 mm.



● CE2P900E

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627	Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit. Ensemble de porte 400 / 1 unité	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625	Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €
110004227	Conjunto puerta 1200 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	554x454x80 mm. (x2)	6+6 Kg.	340 €

fry-top gas • gas fry-top • fry-top à gaz

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT9004E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 8,5 KW	7.310	1.590 €
FT9004ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	 8,5 KW	7.310	2.140 €
FT9008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	 20,5 KW	17.630	2.270 €
FT9008ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	 20,5 KW	17.630	3.400 €

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

fry-top eléctrico • electric fry-top • fry-top électrique

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE9004E		Fry-Top 400 rectificado estante Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	80 Kg.	 7,5 KW	1.890 €
FTE9004ECR		Fry-Top 400 cromo estante Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	80 Kg.	 7,5 KW	2.350 €
FTE9008E		Fry-Top 800 rectificado estante Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	 15 KW	2.850 €
FTE9008ECR		Fry-Top 800 cromo estante Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	 15 KW	3.600 €





● FT9004ECR

Características Generales

Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal. Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Quemador piloto y termopar de seguridad. Cada quemador dispone de encendido automático. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Palastro soldado por la parte superior mediante robot. Válvula termostática en modelos de cromo. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm. Puertas opcionales.

General Characteristics

It allows a quick preparation of food. Removable fat collector drawer on the front. 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome. Stainless steel casing AISI 304. Each burner has automatic ignition and a safety thermocouple. Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot. All burners include flame pilot. Thermostatic valve in Chrome models. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2mm. Optional doors.

Caractéristiques Générales

Il permet la préparation rapide des repas. Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant. Palette de 15 mm. d'épaisseur, en acier ou chrome. Boîtier en acier inoxydable AISI 304. Chaque brûleur a un allumage automatique et un thermocouple de sécurité. 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.

Características Generales

Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal. Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Resistencias en acero inoxidable pulido. Termostato de regulación de 100 a 300° C. Termostato de seguridad. Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Palastro soldado por la parte superior mediante robot. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm. Puertas opcionales.

General Characteristics

It allows a quick preparation of food. Removable fat collector drawer on the front. 15 mm griddle plate thickness in steel or chrome. AISI 304 stainless steel casing. Resistance in stainless steel. Regulation thermostat 100-300 °C. Safety thermostat. Metallic LED pilots for operation information. Stainless steel adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm. Optional doors.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas. Tiroir collecteur de graisse à l'avant amovible. Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, en acier ou chromé. Boîtier en acier inoxydable AISI-304. Résistance en acier inoxydable. Résistance en acier inoxydable poli. Thermostat de régulation 100-300°C. Thermostat de sécurité. Indicateurs LED de fonctionnement. Pieds réglables en hauteur. Plaque de cuisson soudée au haut. Portes optionnelles. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm

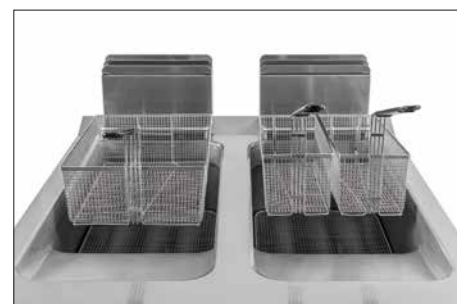
freidoras gas • gas fryers • friteuses à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG20L900E	 Freidora 20 L estante Fryers 20L shelf Friteuse 20L sur étagère	400x930x1025 mm.	51 Kg.	Si	 15 KW	12.900	2.495 €
FDG20L20L900E	 Freidora 20 L + 20 L estante Fryers 20L + 20L shelf Friteuse 20L + 20L sur étagère	800x930x1025 mm.	85 Kg.	Si	 30 KW	25.800	4.430 €

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



● FDG20L20L900E + 1 cesta 20L (110004492)



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 de acero Inoxidable AISI 304 con amplia 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

Build in stainless steel AISI 304. Electric ignition and protected pilot flame. Includes two half baskets of the highest quality per tank. There is an option for a larger basket per tank. Stainless steel adjustable legs. Temperature regulation from 110° C to 190° C. Stainless steel tanks AISI 304 with wide cold zone. High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl. Safety thermostat 230°C against excessive temperatures of the oil. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm. Doors included as standard. Drainage tap.

Caractéristiques Générales

Fabrique en acier inoxydable AISI 304. Allumage électrique et flamme pilote protégée. Deux dimensions de paniers prévues et de haute qualité (acier nickelé). Pieds réglables. Régulation de la température de 110° C à 190° C. Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide. Efficacité énergétique grâce au chauffage via des tubes placés à l'intérieur du cuve. Thermostat de sécurité à 230° C contre les températures excessives de l'huile. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2mm. Portes de serie. Robinet de vidange.

freidoras eléctricas • electric fryers • friteuses électriques

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD22LTRIF900E		Freidora 22 L estante Fryers 22L shelf Friteuse 22L sur étagère	400x930x880 mm.	46 Kg.	Si	⚡ 18 KW/380 V 3 + N	2.250 €
FD22L22LTRIF900E		Freidora 22 L + 22 L estante Fryers 22L +22L shelf Friteuse 22L + 22L sur étagère	800x930x880 mm.	80 Kg.	Si	⚡ 18 + 18 KW / 380 V 3 + N	3.970 €



● FD22LTRIF900E

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Incluyen microrruptor y termostato de seguridad rearmable 230° C 20A. Grifo de vaciado. Fabricada en acero inoxidable AISI 304. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión. Panel frontal para controlar la temperatura. Incluyen doble contactor 50A. Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba. También existe opción de una cesta grande por cuba. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm. Puertas incluidas de serie. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

CESTAS DE FREIDORAS GAS Y ELÉCTRICAS / SERIE 900

110004755

CESTA 1/2 20LFDG - 22LFD
MEDIDAS 140x390x125
PESO 1,5 Kg
PVP 85 €

110004492

CESTA 20L FDG - 22L FD
MEDIDAS 284x390x125
PESO 2,4Kg
PVP 120 €



General Characteristics

Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A. Microswitch included. Resettable safety thermostat up to 230° C / 20A. Emptying tap. Manufactured in stainless steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator. Folding stainless steel heating element, for easy cleaning of the tank. Metallic LED lights, orange shows resistance performance, Red pilot shows failure on safety thermostat Green pilot shows good connection. Front panel for temperature control. Includes double contactor 50A. Includes two half baskets of maximum quality as reservoir. With an option for a big one. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm. Includes standard doors. Adjustable stainless steel legs. Dimensions without taking into account the projection of the basket handle.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230° C de 20A. Robinet de vidange. En acier inoxydable AISI 304. Indicateur MAX-MIN. du niveau d'huile. Résistance en acier inoxydable, pour un nettoyage facile du réservoir Résistance en acier poli. Lumières LED métalliques, le voyant orange montre la performance de la résistance, le voyant rouge montre l'échec sur le thermostat de travail, le voyant vert montre une bonne connexion. Panneau frontal pour le contrôle de la température. Y compris double contacteur 50A. Il comprend deux demi-paniers de qualité supérieure par cuve. Il y a aussi l'option d'un grand panier par cuve. Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm. Inclus, en standard, les portes sur les modèles d'armoire. Pieds réglables en acier inoxydable. Dimensions sans tenir compte le volume de la poignée du panier.

barbacoas gas • gas chargrill • barbecue à gaz

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B9004E		Barbocoa 400 estante Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x930x945 mm.	62 Kg.	11,5 KW	9.890	1.790 €
B9008E		Barbocoa 800 estante Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	800x930x945 mm.	100 Kg.	23 KW	19.780	2.770 €

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

Características Generales

Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Parrilla con perfiles en V de serie. Termopar de seguridad. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango. Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm. Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia. Incluye piedra volcánica. Puertas opcionales. Encendido eléctrico y llama piloto protegida.

General Characteristics

Removable fat collector drawer on the front. Stainless steel casing AISI 304. Straight lines for easy cleaning. Grill with serial "V" shape profiles. Safety thermocouple. Adjustable legs. Dimensions without taking into account the overhang of handle. Stainless steel worktop AISI 304 with a thickness of 2 mm. Includes volcanic stone. Optional doors. Electric ignition and protected pilot flame

Caractéristiques Générales

Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant. Boîtier en acier inoxydable AISI 304. Lignes droites pour un nettoyage facile. Grill avec profil en "V" en série. Thermocouple de sécurité. Pieds en acier réglables. Grill réglable en hauteur, amovible. Dimensions sans prise en compte le volumen de la poignée. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm. Brûleurs en acier inoxydable avec une haute résistance. Pierres volcaniques incluses. Portes optionnelles. Allumage électrique et flamme pilote protégée.



● B9008E
+ conjunto puerta 800 (110003625)

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN9004E		M. neutro 400 con estante con cajón Neutral furniture 400 shelf with drawer Meuble neutre 400 sur étagère avec tiroir	400x930x865 mm.	50 Kg.	900 €
CNS9004E		M. neutro 400 con estante sin cajón Neutral furniture 400 shelf without drawer Meuble neutre 400 sur étagère sans tiroir	400x930x865 mm.	45 Kg.	770 €
CN9008E		M. neutro 800 con estante con cajón Neutral furniture 800 shelf with drawer Meuble neutre 800 sur étagère avec tiroir	800x930x865 mm.	80 Kg.	1350 €
CNS9008E		M. neutro 800 con estante sin cajón Neutral furniture 800 shelf without drawer Meuble neutre 800 sur étagère sans tiroir	800x930x865 mm.	68 Kg.	950 €

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 1,5 mm. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Modèles avec et sans tiroir. Portes optionnelles.



● CN9004E

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003627		Conjunto puerta 400 / 1 und. Door kit 400 / 1 unit. Ensemble de porte 400 / 1 unité	310x454x80 mm.	3,5 Kg.	140 €
110003625		Conjunto puerta 800 / 2 und. Door kit 800 / 2 units. Ensemble de porte 800 / 2 unités	355x454x80 mm. (x2)	4+4 Kg.	280 €

cuecepasta gas • gas pasta cooker • cuiseur à pâtes à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG40L900E	 Cuecepasta 40 L estante Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x880 mm.	72 Kg.	 13 KW	11.180	2.815 €
CPG40L40L900E	 Cuecepasta 40L + 40L 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	4.985 €

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

cuecepasta eléctrico • electric pasta cooker • cuiseur à pâtes électrique

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE40L900E	 Cuecepasta 40 L estante Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x880 mm.	56 Kg.	 13 KW / 380 V 3 + N	2.960 €
CPE40L40L900E	 Cuecepasta 40 L + 40 L estante Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L + 40 L sur étagère	800x930x880 mm.	100 Kg.	 13 + 13 KW / 380 V 3 + N	5.385 €



• CPG40L40L900E

COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 3
PVP 80 €



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. Encendido automático con llama piloto. Incluye puertas de serie. Quemador de alto rendimiento. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Cestas incluidas: 1 cesta de 1/3 (290x140x200h) y 4 cestas de 1/6 (140x140x200h). 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.

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. Automatic ignition with pilot flame. Standard doors included. High performance burner. Adjustable legs. Baskets included: 1 basket 1/3 (290x140x200h) and 4 baskets of 1/6 (140x140x200h). 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.

Caractéristiques Générales

Il permet une préparation rapide des repas. Corps en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 316. Valve de remplissage inclus. Vanne de drainage inclus pour le nettoyage du réservoir. Drainage connectable aux égouts. MAX-MIN niveau d'eau. Temperature de fonctionnement de 0° à 99 ° C. Allumage automatique avec flamme pilote. Portes de serie incluses. Brûleur très performant. Pieds réglables. Paniers inclus: 1 panier de 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers 1/6 (140x140x200h). Cuve GN 1/1. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm. Dimensions sans tenir en compte le volumen de la poignée.

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. Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Incluyen microrruptor y termostato de seguridad. Control de potencia mediante regulador de energía. Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Incluye puertas de serie. Cestas incluidas: 1 cesta de 1/3 (290x140x200h) y 4 cestas de 1/6 (140x140x200h). Cuba GN 1/1. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.

General Characteristics

Allows fast cooking of food. Stainless steel body AISI 304. Stainless steel tank AISI 316. Filling valve included. Emptying valve included for cleaning the tank. Discharge connectable to general drainage, includes overflow. Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator. Temperature from 0°C to 99°C. 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. Adjustable stainless steel legs. Includes serial doors. Baskets included: 1 basket of 1/3 (290x140x200h) and 4 baskets of 1/6 (140x140x200h). Cuba GN 1/1. Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.

Caractéristiques Générales

Permet la cuisson rapide des repas. Corps en acier inoxydable AISI 304. Réservoir en acier inoxydable AISI 316, robinet de remplissage inclus. Robinet de vidange inclus pour le nettoyage du réservoir. La vidange peut être connecté au système de drainage général, y compris le trop-plein. Filtre dans tous les égouts. Indicateur de niveau d'eau MAX-MIN. Température e fonctionnement de 0°C à 99°C. 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. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Portes incluses de série. Paniers inclus : 1 de 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers de 1/6 (140x140x200h). Cuvette GN 1/1. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm

baño maría gas • gas bain-marie • bain-marie à gaz

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
BMG9004E		Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	50 Kg.	 5 KW	4.300	1.800 €
BMG9008E		Baño María 800 estante Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	75 Kg.	 10 KW	8.600	2.450 €

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

baño maría eléctrico • electric bain-marie • bain marie électrique

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BME9004E		Baño María 400 estante Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	47 Kg.	 3 KW / 230V	1.690 €
BME9008E		Baño María 800 estante Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	71 Kg.	 6,6 KW / 380V 3 + N	2.250 €



● BME9008E



● BMG9004E



Características Generales

Permite la cocción rápida de alimentos. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Válvula de llenado incluida. Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba. Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero. Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua. Temperatura de funcionamiento de 0° C a 90° C. Encendido automático con llama piloto. Quemador de alto rendimiento. 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 400mm, cuba GN 8/3 en modelos 800mm. Altura de la cuba 170 mm.

General Characteristics

Allows fast cooking of food. Stainless steel body AISI 304. Filling valve included. Drain valve included for the tank cleaning. Discharge connectable to a general drain, includes overflow. Filters in each drain. Indicator MAX-MIN for water level. Operating temperature from 0° C to 90° C degrees. Automatic ignition with pilot flame. High performance burner. Adjustable stainless steel legs. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm. Includes standard doors. Buckets not included. Tank GN 4/3, 170 mm high for 400 models. Tank GN 8/3, 170 mm high for 800 models.

Caractéristiques Générales

Permet la cuisson rapide des repas. Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse. Soupape de vidange pour le nettoyage de la cuve, incluse. Décharge pouvant être raccordée au drain général, y compris le trop-plein. Filtres dans chaque drain. Indicateur Niveau d'eau MAX-MIN. Température de fonctionnement de 0°C à 90°C degrés. Thermostat de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote. Brûleur haute performance. Pieds en acier inoxydable réglables. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm. Portes de serie incluses. Cuvettes non incluses. Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400. Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800.

Características Generales

Permite la cocción rápida de alimentos. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Válvula de llenado incluida. Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba. Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero. Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua. Temperatura de funcionamiento de 0° C a 90° C. Resistencias en acero Inoxidable. Termostato de seguridad. Control de potencia mediante termostato. Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento. Incluye puertas de serie. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm. Cuba GN 4/3 en modelos 400 mm, cuba GN 8/3 en modelos 800mm. Altura de la cuba 170 mm.

General Characteristics

Allows fast cooking of food. Stainless steel body AISI 304. Filling valve included. Drain valve included. for the tank cleaning. Discharge connected to general drainage, includes overflow. Filters in each drain. MAX-MIN indicator of water level. Operating temperature from 0°C to 90°C. Stainless steel resistances. Safety thermostat. Power control by thermostat. Metallic pilots LED operation indicators. Includes standard doors. Adjustable stainless steel legs. Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm. Tank GN 4/3, 170 mm high for 400 models. Tank GN 8/3, 170 mm high for 800 models.

Caractéristiques Générales

Permet la cuisson rapide des repas. Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse. Soupape de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve. Décharge connecté à l'évacuation générale, y compris le trop-plein. Filtres dans chaque drain. Indicateur MAX-MIN du niveau d'eau. Température de fonctionnement de 0°C à 90°C. Résistances en acier inoxydable. Thermostat de sécurité. Régulation de puissance par régulateur d'énergie. Pilotes LED en metal indicateurs de fonctionnement. Portes de serie incluses. Pieds en acier inoxydable réglables. Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm. Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400. Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800.

marmita gas • gas boiling pan • marmite à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	carga agua cámara	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
MG150L900E	 Marmita 150 L boiling pan 150L	800x930x1025 mm.	manual	155 Kg.	 24 KW	20.640	7.940 €
MG150L900EA	Marmite à gaz	800x930x1025 mm.	automática	155 Kg.	 24 KW	20.640	9.490 €

marmita eléctrica • electric boiling pan • marmite électrique

referencia	descripción	medidas A/P/H	carga agua cámara	peso	potencia	p.v.p.
ME150L900E	 Marmita 150 L boiling pan 150L	800x930x1025 mm.	manual	155 Kg.	 16 KW / 400 V 3 + N	7.395 €
ME150L900EA	Marmite à gaz	800x930x1025 mm.	automática	155 Kg.	 16 KW / 400 V 3 + N	9.395 €

Características Generales

Cuerpo en acero inoxidable AISI 304, encimera con acabado fino satinado. 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, con 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.

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.



● MG150L900E

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.

sartén basculante gas • gas tilting bratt pan • poêle basculante

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
SBG80L900E	 Sartén basculante 80 L Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	800x930x1025 mm.	143 Kg.	 22 KW	18.920	6.670 €

sartén basculante eléctrica • electric tilting bratt pan • poêle basculante

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
SBE80L900E	 Sartén basculante 80 L Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	800x930x1025 mm.	143 Kg.	 10 kW/400 V / 3 + N	6.695 €

Características Generales

Cuerpo en acero inoxidable AISI 304, encimera con acabado fino satinado. Tanque construido en acero inoxidable. Fondo de la cuba metálica con tratamiento para maximizar rendimiento. Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304, con 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 stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin. Tank build in stainless steel. Metal tank treated bottom in order to maximize performance. Balanced steel lid AISI 304, with heat-resistant handle. Thermal insulation secured by high-density ceramic fiber 64/128. Cover provided with a ergonomic handle. Manual lifting mechanism. Stainless steel legs adjustable in height. Includes tap for filling water. 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.



● SBG80L900E

Caractéristiques Générales

Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec finition satinée. Réservoir en acier inoxydable. Fond du réservoir métallique avec un traitement pour maximiser la performance. Couvercle en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur. Isolation thermique assuré par fibre céramique haute densité 64/128. Couvercle fourni par une poignée ergonomique. Mécanisme de levage manuel. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Il inclut un robinet pour remplissage. Dimensions du réservoir 700x570x228h mm.

Modèles à gaz, système de chauffage par brûleurs en forme de tuyaux AISI 304 de grande efficacité. Démarrage pas 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.

mobiliario

furniture

meubles

mesas	104
-------	-----

work tables
table de travail

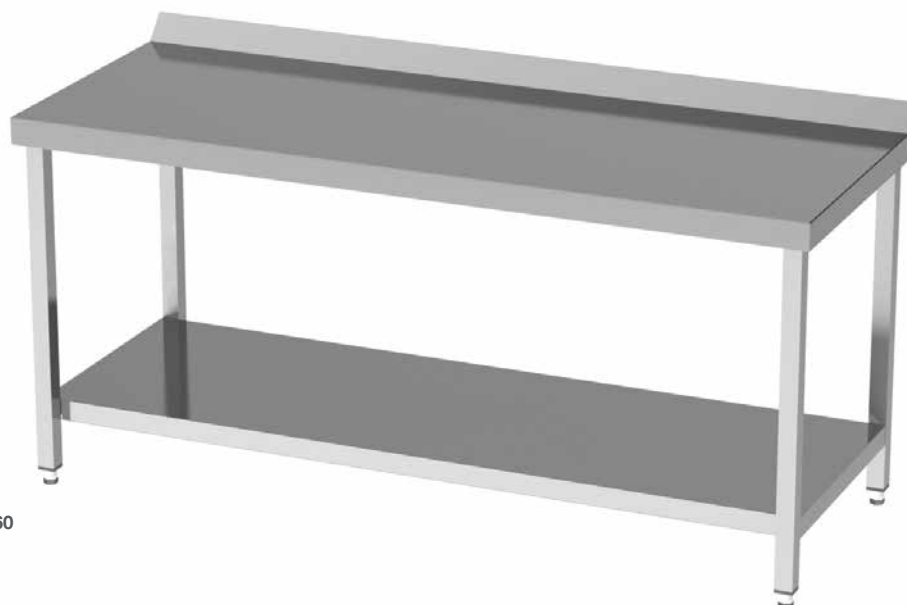
lavamanos	107
-----------	-----

washbasins
lave-mains



mesa mural • wall table • table murale

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
MM1060	Mesa mural / Wall table / Table murale	1000x600x850 mm.	28 Kg.	400 €
MM1260	Mesa mural / Wall table / Table murale	1200x600x850 mm.	32 Kg.	420 €
MM1460	Mesa mural / Wall table / Table murale	1400x600x850 mm.	35 Kg.	460 €
MM1660	Mesa mural / Wall table / Table murale	1600x600x850 mm.	39 Kg.	480 €
MM1860	Mesa mural / Wall table / Table murale	1800x600x850 mm.	42 Kg.	580 €
MM2060	Mesa mural / Wall table / Table murale	2000x600x850 mm.	47 Kg.	610 €
MM1070	Mesa mural / Wall table / Table murale	1000x700x850 mm.	30 Kg.	440 €
MM1270	Mesa mural / Wall table / Table murale	1200x700x850 mm.	34 Kg.	470 €
MM1470	Mesa mural / Wall table / Table murale	1400x700x850 mm.	39 Kg.	530 €
MM1670	Mesa mural / Wall table / Table murale	1600x700x850 mm.	42 Kg.	550 €
MM1870	Mesa mural / Wall table / Table murale	1800x700x850 mm.	47 Kg.	620 €
MM2070	Mesa mural / Wall table / Table murale	2000x700x850 mm.	52 Kg.	660 €



● MM1860

Características Generales

Construido totalmente en acero inoxidable. Patas regulables en altura. Máxima durabilidad. Posibilidad dos alturas: 650 mm. y 850 mm. sin coste adicional. Estante y encimera reforzada. Peto trasero de 60 mm. altura.

General Characteristics

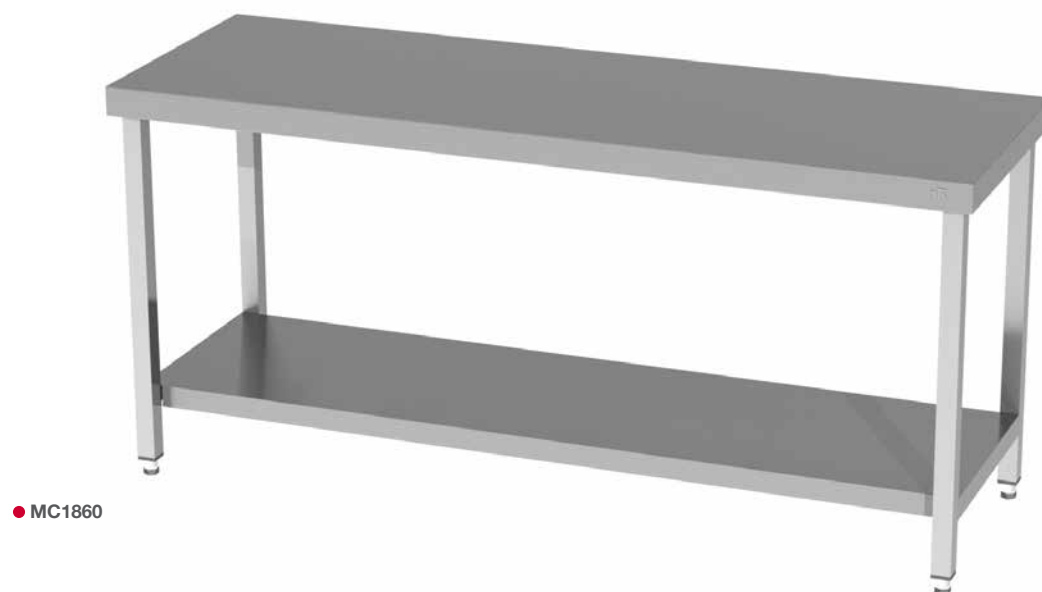
Stainless steel manufacture. Adjustable legs. Maximum durability. Possibility of two heights: 650 mm. and 850 mm. no additional charge. Reinforced top and shelf.

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable. Réglables en hauteur. Durabilité maximale. Possibilité deux hauteurs: 650 mm. et 850 mm. sans frais supplémentaires. Étagère et plan de travail renforcée.

mesa central • work bench • Table de travail

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
MC1060	Mesa central / Work bench / Table de travail	1000x600x850 mm.	27 Kg.	390 €
MC1260	Mesa central / Work bench / Table de travail	1200x600x850 mm.	30 Kg.	430 €
MC1460	Mesa central / Work bench / Table de travail	1400x600x850 mm.	33 Kg.	480 €
MC1660	Mesa central / Work bench / Table de travail	1600x600x850 mm.	37 Kg.	500 €
MC1860	Mesa central / Work bench / Table de travail	1800x600x850 mm.	40 Kg.	560 €
MC2060	Mesa central / Work bench / Table de travail	2000x600x850 mm.	45 Kg.	590 €
MC1070	Mesa central / Work bench / Table de travail	1000x700x850 mm.	29 Kg.	430 €
MC1270	Mesa central / Work bench / Table de travail	1200x700x850 mm.	33 Kg.	450 €
MC1470	Mesa central / Work bench / Table de travail	1400x700x850 mm.	37 Kg.	520 €
MC1670	Mesa central / Work bench / Table de travail	1600x700x850 mm.	41 Kg.	540 €
MC1870	Mesa central / Work bench / Table de travail	1800x700x850 mm.	44 Kg.	630 €
MC2070	Mesa central / Work bench / Table de travail	2000x700x850 mm.	50 Kg.	650 €



● MC1860

Características Generales

Construido totalmente en acero inoxidable. Patas regulables en altura. Máxima durabilidad. Posibilidad dos alturas: 650 mm. y 850 mm. sin coste adicional. Estante y encimera reforzada.

General Characteristics

Stainless steel manufacture. Adjustable legs in height. Maximum durability. Possibility of two heights: 650 mm. and 850 mm. no additional charge. Reinforced top and shelf.

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable. Jambes réglables en hauteur. Durabilité maximale. Possibilité deux hauteurs: 650 mm. et 850 mm. sans frais supplémentaires. Étagère et plan de travail renforcée.

estante mesa • table shelf • table travail

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
EAMM106	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1000x600 mm.	6,4 Kg.	160 €
EAMM126	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1200x600 mm.	7,7 Kg.	170 €
EAMM146	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1400x600 mm.	8,9 Kg.	180 €
EAMM166	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1600x600 mm.	10 Kg.	200 €
EAMM186	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1800x600 mm.	11,4 Kg.	230 €
EAMM206	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	2000x600 mm.	13,2 Kg.	240 €
EAMM107	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1000x700 mm.	6,6 Kg.	170 €
EAMM127	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1200x700 mm.	7,8 Kg.	190 €
EAMM147	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1400x700 mm.	9 Kg.	200 €
EAMM167	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1600x700 mm.	10,1 Kg.	230 €
EAMM187	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	1800x700 mm.	11,5 Kg.	240 €
EAMM207	Estante adicional / Table shelf / Table de travail sur étagère	2000x700 mm.	13,3 Kg.	250 €

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CM	Cajón mesa / Drawer / Tiroir / Cassetto	385x171x395 mm.	8 Kg.	160 €

Características Generales

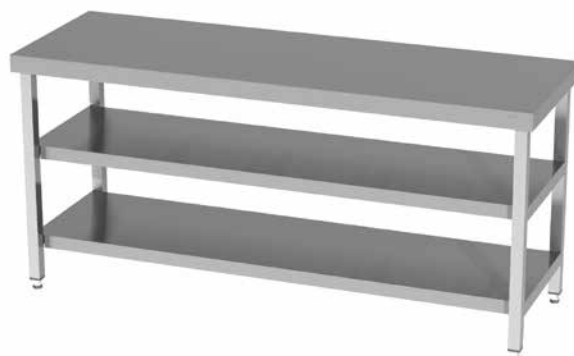
Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. 1 mm. de espesor.
Máxima durabilidad.

General Characteristics

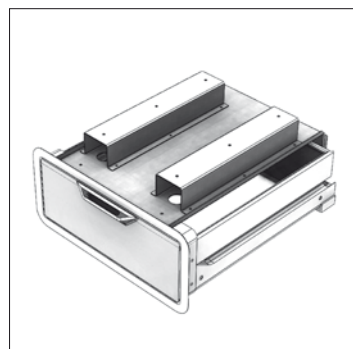
Stainless steel manufacture AISI 304 with 1 mm. of thickness.
Maximum durability.

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 avec 1 mm. d'épaisseur.
Durabilité maximale.



● MC1860 / EAMM186



● MM1860 / 4 CM

lavamanos • washbasin • lave-mains

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
LAVMS	Lavamanos de sobremesa Washbasin activated by knee Lave-mains qui fonctionne avec le genou	400x400x255 mm.	6 Kg.	180 €
LAVM	Lavamanos de pie Washbasin activated by foot Lave-mains qui fonctionne avec le pied	400x400x895 mm.	12 Kg.	300 €



● LAVMS



● LAVM

Características Generales

Construido totalmente en acero inoxidable. Se suministra totalmente equipado para su instalación. Conexión estándar. Pulsador temporizador de fácil accionamiento. Regulador de temperatura para agua fría y caliente. Tubos flexibles de 1/2" para aguas de alta presión. Válvula de desagüe.

General Characteristics

Stainless steel construction. It is provided totally equipped for its installation. Standard connection. Timer button for easy operation. Temperature regulator for cold and hot water. Flexible tubes of 1/2" for high pressure waters. Drain valve.

Caractéristiques Générales

Construit entièrement en acier inoxydable. Il est fourni totalement équipé pour son installation. Connexion standard. Bouton minuterie facile à utiliser. Contrôleur de température pour eau froide et chaude. Tubes flexibles de 1/2" pour eaux de haute pression. Robinet de vidange.



condiciones de venta

conditions of sale

conditions de vente



1. PEDIDOS: Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail). Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente. Queda reservado el derecho de anulación para los pedidos de los clientes que incumplan algunas de las condiciones de venta.

2. PRECIOS: Todos serán de venta al público. En ningún caso incluirán la instalación ni la puesta en marcha del artículo. I.V. A. no incluido.

3. FORMA DE PAGO / CRÉDITO: Para modalidad de crédito solicitar apertura de cuenta (?): Pedidos inferiores a 300 €: giro a 30 días; pedidos de 300 € a 600 €: 2 giros a 30 y 60 días; pedidos superiores a 600 € máximo 60 días sin día de pago. Estos precios son siempre netos.

4. TRANSPORTE Y PORTES: Los portes de la mercancía serán pagados cuando la mercancía supere los 300 € y viajen con nuestros medios. En caso contrario o por urgencia del cliente serán a portes debidos. Aconsejamos que realice el control del estado de la mercancía en 24 horas después de su recepción, de lo contrario FAINCA HR S.L. declina toda responsabilidad al cliente. El embalaje será el estándar. Cualquier sistema de envío especial deseado por el cliente correrá a cargo del mismo. Los portes al extranjero serán siempre a cargo del cliente.

5. DEVOLUCIONES: No se aceptará ninguna devolución sin el consentimiento de la empresa; en caso de aceptación, los gastos correrán a cargo del cliente. Los artículos se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado del artículo, reservado por FAINCA HR, S.L. derecho a fijar el precio final de abono.

6. GARANTÍA: Será establecida según ley vigente. FAINCA HR, S.L. sólo se responsabilizará de los defectos de fabricación, quedando excluida manipulación o utilización incorrecta del material. Para todo material en garantía se procederá al envío de la pieza defectuosa a portes debidos, una vez remitida la pieza y comprobada por parte de la empresa. La mano de obra no es cubierta por la garantía.

7. CONDICIONES DE PAGO: Todas las operaciones para los clientes principiantes serán abonadas mediante pago anticipado. Para el resto de los clientes, en el caso de no efectuarse el pago de facturas en los vencimientos acordados, se efectuará un adeudo de los gastos de devolución.

8. INFORMACIÓN: FAINCA HR, S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que se crean necesarias, sin que perjudique las características de los productos.



1. **ORDERS:** Orders must be issued in written form (letter, fax or email). They have to include the references of each product, indicated on the actual price list. All rights of cancellation are reserved for orders which don't fulfill some of the conditions of sale.

2. **PRICES:** All prices rely on the public price list. In no case include the installation and commissioning of the product.

3. **FORM OF PAYMENT / CREDIT CONDITIONS:** First step you have to create an account with us: for orders below 300€ you have to pay by bank transfer at 30 days; for orders from 300€ to 600€ you realize a bank transfer one at 30 and another at 60 days; for orders over 600€ you pay by bank transfer at 85 days (payment day not included). The prices are always considered net from taxes.

4. **SHIPMENT AND DELIVERY:** product deliveries will be paid when they are dispatched with our means. Otherwise or if the customer requires fast delivery, the amount of shipping costs is freight collect. The amount of the products cannot be more than 300 €. We recommend to check the goods within 24 hours after reception after this period we decline any responsibility Packing type will be standard. Customers will be responsible for all shipping costs referred to special type of shipping. International shipments or to Canary Islands ones will be at expenses of the customer.

5. **RETURNS:** No return will be accepted without the agreement of the company; in case of acceptance, the costs will be at expenses of the client. Items will be paid in accordance with conditions item status, reserved for FAINCA HR, SL right to set the final price of debit.

6. **GUARANTEE:** It is established by current law. FAINCA HR S.L. will only take responsibility for manufacturing defects, being not included all kinds of manipulation or incorrect use of the products. As regards the products under guarantee, the company will be responsible for sending the new piece (at the expense of the client), after being verified by the company the defective of the piece.

7. **TERM OF PAYMENT:** All operations for start-up clients will be paid in advance. For other customers, in the case of payment failure in invoices overdue, the company will charge all returning costs.

8. **INFORMATION:** FAINCA HR S.L. reserves the right to introduce, without notice, the modifications necessary without prejudicing the characteristics of the products.



1. **COMMANDES:** Les commandes doivent être faites par écrit (lettre, fax ou e-mail). Elles doivent contenir les références de chaque produit, indiqué dans la liste de prix en vigueur. Le droit d'annulation est réservé à l'entreprise pour les commandes des clients qui ne respectent pas les conditions de vente.

2. **PRIX:** Ils sont tous considérés comme prix de vente au public. Ni l'installation, ni la mise en route du produit est inclus dans le prix.

3. **MODALITÉ DE PAIEMENT:** Pour la modalité de crédit demander l'ouverture d'un compte client: en cas de commandes inférieures à 300€: virement dans les 30 jours; pour des commandes entre 300€ et 600€: 2 virements à 30 et 60 jours; en cas de commandes supérieures à 600€: 85 jours maximum (faisant exception le jour du règlement). Les prix sont toujours HT.

4. **TRANSPORT ET LIVRAISON:** Les frais de livraison seront incluses lorsque la commande sera supérieure à 300 € et sera transporté par nos moyens. En cas d'urgence de la part du client, les charges seront à sa charge. Nous vous conseillons d'effectuer le contrôle de l'état de la marchandise dans les 24 heures suivantes à sa réception, dans le cas contraire FAINCA HR S.L. déclinera toute responsabilité. L'emballage sera de type standard. Tout système de livraison spéciale souhaitée par le client sera à charge de celui-ci. Les frais de livraisons à l'étranger ou aux îles Canaries seront à la charge du client.

5. **RETOURS:** Aucun retour sera accepté sans le consensus de la société; une fois accepté les frais seront à charge du client et calculés sur la base des conditions de l'état du produit. FAINCA HR se réserve le droit de fixer le montant final des frais.

6. **GARANTIE:** Elle sera établie en conformité avec la Loi en vigueur. FAINCA HR S.L. sera responsable que des défauts de fabrication, en excluant toute manipulation ou utilisation incorrecte du matériel. Pour tout le matériel sous garantie on procédera à l'envoi de la pièce de substitution à la défectueuse (le frais seront à la charge du client), une fois que l'entreprise aura vérifiée l'état de la pièce. La main d'oeuvre n'est pas couverte par la garantie.

7. Toutes les opérations pour les nouveaux clients, seront payées à l'avance. Pour tous les autres, dans le cas de non-règlement des factures dans le délais convenus, on facturera les frais que la banque nous aura débité pour le retard dans le règlement.

8. **INFORMATION:** FAINCA HR S.L. se réserve le droit d'introduire, sans préavis, les modifications qu'elle considère nécessaires sur les articles, sans endommager leurs caractéristiques.



Polg. Ind. Mantón de Manila M-3
parc. 22
apdo. correos 255
14940 Cabra / Córdoba / Spain

Tlfn. **957 52 54 64**
Fax 957 52 46 64

direccion@faincahr.es
administracion@faincahr.es
contabilidad@faincahr.es
tecnico1@faincahr.es
tecnico@faincahr.es
export@faincahr.es

www.faincahr.es



UNIÓN EUROPEA

**FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL**

UNA MANERA DE HACER EUROPA