



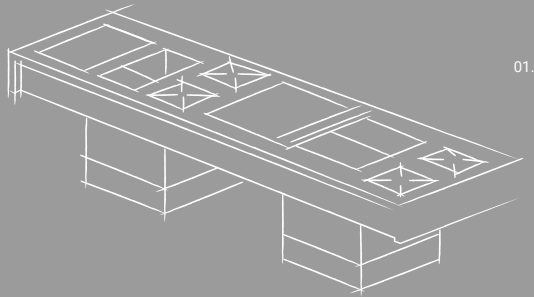
Cocción



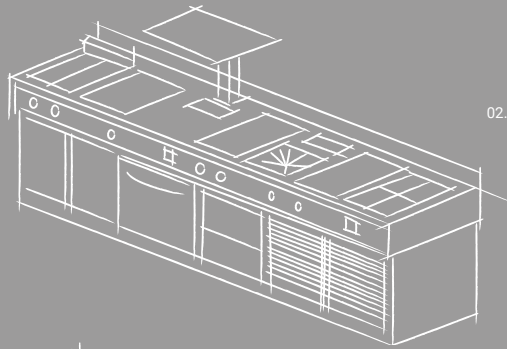
Symphony

**A medida
de tus
necesidades.**

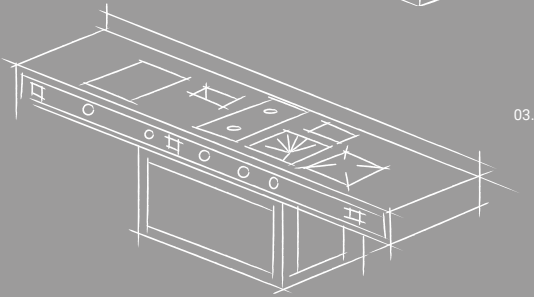
Para solucionar y optimizar el espacio disponible, Symphony te ofrece la posibilidad de diseñar y personalizar tu cocina bajo total libertad, a medida de tus necesidades, conjugando los distintos elementos, aparatos y accesorios disponibles.



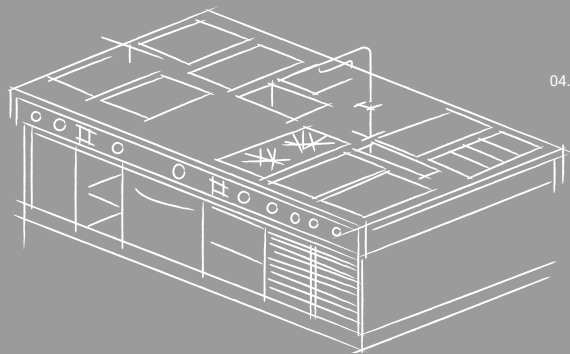
01.



02.



03.



04.

Un abanico de soluciones a medida.

Un amplio abanico de elementos, formas, tamaños, complementos y acabados de diseño, capaces de integrarse en una encimera de una pieza única, sin juntas, de acero inoxidable de 3 mm de espesor.

01.

Symphony central

Cocina tipo "isla", con accesibilidad a los elementos por todo su perímetro, de manera que los cocineros pueden trabajar desde cualquiera de los lados de la cocina.

02.

Symphony mural

Cocina con apoyo a pared, donde la maquinaria y elementos funcionales se ubican linealmente. Provista de peto posterior a modo de embellecedor y como protección trasera.

03.

Symphony apoyada sobre pedestal

En cualquiera de las versiones, mural o central, la encimera se soporta en uno o más pedestales de apoyo, dejando diáfano el resto del espacio bajo la mesa de trabajo.

04.

Symphony sobre mueble bajo

En cualquiera de las versiones, mural o central, la encimera descansa sobre un mueble inferior capaz de alojar diferentes tipos de elementos de almacenamiento y apoyo: abiertos o cerrados; neutros, fríos o calientes; hornos eléctricos; armarios técnicos para conexionado y acometidas...

Kore 900



Generación Kore.....	015
Gama 900 Generación Kore.....	016
Cocinas a gas fuegos abiertos.....	018
Cocinas a gas todo plancha	022
Cocinas paelleras	023
Cocinas eléctricas.....	024
Cocinas eléctricas todo plancha	026
Cocinas de inducción.....	028
Fry-tops	030
Barbacoas.....	034
Cocedores de pasta	036
Marmitas.....	038
Freidoras	042
Sartenes basculantes	044
Baños maría	046
Mantenedor de fritos	047
Elementos neutros	048
Muebles bajos	049
Muebles soporte refrigerados	050
Bloques suspendidos.....	052
Bloques puente.....	054
Verticalidad	056
Accesorios.....	062

Las máquinas a gas están preparadas
para ser conectadas a las presiones indicadas:
LPG: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²



Generación Kore

**Tradición e innovación,
unidas en una trayectoria de
más de 60 años.**

La generación KORE es fruto de una trayectoria de más de 60 años de experiencia y conocimiento en el mundo de la restauración que comenzó con la cocción como protagonista. Diseñada acorde a los estándares europeos, es capaz de adaptarse a las necesidades de los mejores chefs y a las exigencias actuales de una cocina profesional con facilidad y comodidad, para obtener los mejores resultados.

Formada por 2 gamas, en 2 tamaños, ha sido diseñada para facilitar el trabajo diario del profesional de la cocina.

Una generación robusta preparada para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo. Ergonómica, segura y de mantenimiento sencillo, cumple con el alto nivel de seguridad, fiabilidad y confianza que exige una cocina profesional. El resultado: una generación que garantiza la durabilidad de las máquinas, con un diseño limpio y cuidado.



Rendimiento y productividad a la máxima potencia.

La gama KORE 900 ha sido especialmente diseñada para restaurantes y comedores de gran y mediano tamaño, que requieren amplios espacios de trabajo, altas potencias y rendimientos muy elevados.

Cocinas a gas de sobremesa



C-G960



C-G920



C-G940

Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
 - Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
 - Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.
La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
 - Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
 - Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan
- de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.

 - Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
 - Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
 - Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
 - Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
 - Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
 - Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura,
- enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

 - Acceso a los componentes por la parte frontal.

ACCESORIOS OPCIONALES
(ver página de accesorios al final del capítulo)

 - Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
 - Columna de agua.

01.

Potencia

Nuestros quemadores en las cocinas a gas proporcionan al usuario unas de las potencias más altas del mercado, además de ofrecerle unos rendimientos muy elevados gracias al especial diseño propio de los quemadores. La distribución uniforme de la llama sobre el fondo del recipiente garantiza una óptima transmisión del calor al producto cocinado.

Todo ello con el cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203).

02.

Limpieza

El especial diseño de la encimera, embutida, sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

A ello hay que añadir la facilidad de extracción de las parrillas y de los quemadores para su limpieza.

03.

Diseño inteligente

¿Por qué utilizar parrillas reductoras, cuando con nuestro diseño los nervios de éstas pueden soportar recipientes de incluso 8 cm de diámetro? Con ello evitamos el peligro de volcado de los recipientes.

Las dimensiones de las parrillas permiten soportar recipientes de gran tamaño. Además, el protector de chimenea posterior se encuentra a una altura que enrasa con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y la superficie útil de apoyo.

04.

Flexibilidad

Las cocinas de sobremesa están diseñadas para ser instaladas sobre muebles bajos, formando una máquina compacta. Pueden montarse también formando parte de un bloque suspendido o en un bloque tipo puente, sobre las vigas centrales de apoyo. Y además, sus pies de apoyo permiten colocarlas directamente sobre cualquier superficie construida para soportarlas.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW			
QUEMADORES ABIERTOS										
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	13,25	400x930x290	-
		NG	19075526		-	-	-	-	-	
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523		-	-	-	-	-	
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532		-	-	-	-	-	
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529		-	-	-	-	-	
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	41,95	1.200x930x290	-
		NG	19075544		-	-	-	-	-	
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	50,20	1.200x930x290	-
		NG	19075541		-	-	-	-	-	

Cocinas a gas con horno



01.

Potencia

Nuestros quemadores en las cocinas a gas proporcionan al usuario unas de las potencias más altas del mercado, además de ofrecerle unos rendimientos muy elevados gracias al especial diseño propio de los quemadores. La distribución uniforme de la llama sobre el fondo del recipiente garantiza una óptima transmisión del calor al producto cocinado.

Todo ello con el cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203).

02.

Limpieza

El especial diseño de la encimera, embutida, sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

A ello hay que añadir la facilidad de extracción de las parrillas y de los quemadores para su limpieza.

El cuerpo del horno es de acero inoxidable, al igual que la puerta y contrapuerta, lo que ayuda a la hora de limpiarlo. Las guías interiores se pueden extraer para facilitar esta labor.

03.

Diseño inteligente

¿Por qué utilizar parrillas reductoras, cuando con nuestro diseño los nervios de éstas pueden soportar recipientes de incluso 8 cm de diámetro? Con ello evitamos el peligro de volcado de los recipientes.

Las dimensiones de las parrillas permiten soportar recipientes de gran tamaño. Además, el protector de chimenea posterior se encuentra a una altura que enrasa con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y la superficie útil de apoyo.



C-G961 OP



C-G961



C-G941 H

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Horno estático de tamaño GN 2/1 o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (cocinas versión OP) de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Accesorios opcionales
(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
COCINAS CON HORNO												
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547									
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		NG	19075553									

MODELOS: H: Con quemadores de alta potencia. / OP: Con horno panorámico.

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Solera de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y

- sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

Modelo C-G911 con horno

- Horno estático de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.

- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADORES 11,0 kW	HORNO DIMENSIONES	POTENCIA (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
TODO PLANCHA									
	C-G910	LPG 19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		NG 19075518							
TODO PLANCHA CON HORNO									
	C-G911	LPG 19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
		NG 19075520							

Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

Modelo C-GP9-11 con horno paellero

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	Ø CORONA EXTERIOR (mm)	QUEMADORES Ø CORONA INTERIOR (mm)	POTENCIA (kW)	HORNO TAMAÑO	POTENCIA (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SOBREMESA											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
CON HORNO											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		NG	19075576								

Cocinas eléctricas



01.

Limpieza

El diseño de la encimera prensada, sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

El diseño de la encimera y la disposición de las placas eléctricas, a una mayor altura que la superficie de la encimera, evitan que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.

El horno de la cocina es de acero inoxidable, al igual que la puerta y contrapuerta, lo que ayuda a la hora de limpiarlo. Y las guías interiores se pueden extraer para facilitar esta labor.

02.

Potente y eficaz

El control de las placas permite elegir hasta siete posiciones de potencia de calentamiento, ajustándose a cada necesidad.

La temperatura del horno es regulable mediante termostato hasta 310 °C, y permite trabajar con calentamiento desde la parte superior, desde la inferior, o simultáneo.

03.

Flexibilidad

La cocina "todo plancha" eléctrica permite trabajar con diferentes temperaturas en su superficie, gracias a los mandos termostáticos que controlan el calentamiento de los cuatro cuadrantes en los que se divide la placa.



C-E941



C-E940



C-E960

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300 x 300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Termostato de seguridad para cada placa.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Modelos con horno
 - Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
 - Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
 - Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
 - Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
 - Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
 - Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
 - Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

- Voltaje**
- 400 V 3+N .
 - Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS (MM)	4,0 KW	HORNO TAMAÑO	POTENCIA (KW)	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
	SOBREMESA								
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
	CON HORNO								
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODELOS OP: Con horno panorámico 1.000 x 700 x 290 mm.

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de acero de 15 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha.
- Control de potencia para cada resistencia. Ello permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Protector de chimenea de hierro fundido

esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Modelo C-E911

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.

- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

VOLTAJE

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

	MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
			MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (KW)	TAMAÑO	POTENCIA (KW)			
SOBREMESA										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
CON HORNO										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

Cocina mixta



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).

- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la

- maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

	MODELO	CÓDIGO		PARRILLAS (MM)	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA GAS (KW)	POTENCIA ELECTRICA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		LPG	GN		5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	TAMAÑO	POTENCIA (KW)				
	C-GE941	19075559	19075572	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	28,70	6,00	800x930x850	-

Cocinas de inducción



01.

Limpieza, higiene y confort

La encimera de cristal, sellada al plano de trabajo de acero inoxidable, garantiza la máxima limpieza.
La encimera de las cocinas de inducción no recibe un foco de calor inferior (como es el caso de las cocinas vitrocerámicas tradicionales), por lo que no quedarán restos de comida o productos pegados. Esto facilita enormemente la limpieza.

02.

Eficacia y rentabilidad

El funcionamiento de la placa de inducción sólo es activo cuando detecta un recipiente. La irradiación de calor hacia el exterior se minimiza y se concentra en la base del recipiente. La rapidez de la puesta a régimen es mucho mayor que en otro tipo de cocinas.
Todo esto repercute en la eficacia y el ahorro de energía usando esta tecnología, factores muy importantes a tener en cuenta al elegir este producto.



C-1925



W-1905

Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
 - Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
 - Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 280 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta.
 - Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.
 - Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el
- resto de la superficie vitrocerámica.
 - Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
 - Como consecuencia, proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).
 - El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.
 - Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnósis de errores por parpadeos de luz.
 - Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
 - Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- VOLTAJE**

 - 400 V 3+N . Consultar para otras tensiones.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS 5,0 KW	Ø MM	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
FOCOS DE INDUCCIÓN						
 C-1925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
 C-1945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
WOK						
 W-1905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

Fry-tops



01.

Adaptados a diferentes tipos de alimentos

Disponemos de planchas fabricadas en acero dulce, especiales para carnes y verduras por su rapidez de cocinado y uniformidad en el reparto de calor.

Los modelos de planchas con revestimiento de cromo están especialmente diseñados para el asado de pescados y mariscos, o frituras de huevos, aunque pueden usarse para todo tipo de alimentos. La superficie cromada evita que los sabores se transfieran al cambiar de un tipo de alimento a otro.

02.

Modelos de cromo duro: mayor rendimiento y confort

El mantenimiento de calor que proporciona la superficie cromada evita la pérdida por irradiación y la dispersión del calor al exterior, reduciendo el tiempo de asado y el tiempo de recuperación de temperatura, y creando por lo tanto un ambiente de trabajo más confortable.

03.

Higiene y limpieza

Diseñamos nuestros fry-tops de forma que las uniones de plancha y encimera se realizan con radios y ángulos redondeados, según los criterios de la norma EN-203-3 sobre materiales en contacto con alimentos. Estos radios en cantos y aristas nunca son inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza.

La inclinación de la plancha hacia la parte delantera facilita la recogida de grasas y líquidos hacia el orificio de recogida, para su vertido al cajón recoge grasas extraíble.

Ofrecemos la opción de colocar petos antisalpicaduras, fácilmente extraíbles y lavables al ser desmontables en tres piezas.



FT-G905 L



FT-G910 L

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Gas: Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Gas: Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Gas: Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Termostato de seguridad en los modelos con control termostático.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Accesorios opcionales

- (Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Rasqueta (*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar la limpieza).

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

Fry-tops

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			Potencia TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
				Tipo (*)	Zonas	(mm)				dm²
FRY-TOPS-GAS										
VÁLVULA MAX-MIN										
	FT-G905 V L	LPG	19075677	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19075678							
	FT-G905 V R	LPG	19075679	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19075680							
	FT-G910 V L	LPG	19075705	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075706							
	FT-G910 V R	LPG	19075709	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075710							
	FT-G910 V LR	LPG	19075707	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075708							
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-G905 L	LPG	19075669	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19075671							
	FT-G905 R	LPG	19075673	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19075675							
	FT-G910 L	LPG	19075693	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075695							
	FT-G910 R	LPG	19075701	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075703							
	FT-G910 LR	LPG	19075697	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075699							
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-G905 C L	LPG	19075661	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19075663							
	FT-G905 C R	LPG	19075665	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19075667							
	FT-G910 C L	LPG	19075681	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075683							
	FT-G910 C R	LPG	19075689	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075691							
	FT-G910 C LR	LPG	19075685	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19075687							
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS										
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada

C: superficie de cromo



Barbacoas



01.

Flexibilidad y eficacia

Las parrillas de hierro de nuestras barbacoas son reversibles, y ofrecen la posibilidad de trabajar los asados de los productos de diferente manera:

- Por la cara acanalada y con estrías, parrilla inclinada, para asados de carnes.
- Por la cara plana y horizontal, para asados de pescados y verduras.

La cocción y asado se realizan tanto por contacto como por la irradiación del calor procedente de las resistencias o quemadores inferiores, consiguiendo una mayor eficacia.

Además, el cajón recoge grasas inferior ofrece la posibilidad de introducir agua en él. Gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas, se genera un vapor de baja intensidad, permitiendo realizar el asado de ciertos tipos de productos en atmósfera de vapor.

02.

Limpieza

Las parrillas de hierro, por su parte estriada, poseen una importante inclinación hacia el frente, para facilitar la caída de grasas y líquidos hacia el orificio de recogida y al cajón recoge grasas.

Estas parrillas de hierro, con un acabado de baja porosidad, son desmontables en secciones de 170 mm de ancho, sin necesidad de herramientas, para facilitar la limpieza.

En los modelos de parrillas de acero inoxidable, éstas son fabricadas con lamas de acero, y se limpian muy fácilmente.

Las resistencias en las barbacoas eléctricas se pueden inclinar para facilitar la limpieza.

Todos los modelos poseen peto antisalpicaduras, desmontable en tres piezas para facilitar su limpieza.



B-G9051



B-G9101 I

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de hierro fundido desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de hierro son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
- Inclinada y acanalada con estrías, para carnes.
- Horizontal, y plana para pescado y verduras.
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "V", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta

- 12 litros (un cajón en las máquinas de medio módulo, dos cajones en las de un módulo).
- Los cajones recoge grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Modelos eléctricos

- Grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado, con deflector radiante (un grupo de tres resistencias para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).

- Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.
 - Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.
- Modelos a gas**
- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
 - Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
 - Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

Accesorios incluidos

-  Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de hierro fundido.
-  Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

	MODELO	GAS	CÓDIGO		TIPO (*)	ZONAS	(MM)	(DM²)	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
PARRILLAS A GAS											
	B-G9051	LPG	19075476	Fe	1	340x690	24	11,00	400x930x850	-	
		NG	19075478								
	B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	340x690	24	11,00	400x930x850	-	
		NG	19075475								
	B-G9101	LPG	19075482	Fe	2	680x690	48	22,00	800x930x850	-	
		NG	19075484								
	B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	680x690	48	22,00	800x930x850	-	
		NG	19075481								
PARRILLAS ELÉCTRICAS											
	B-E9051	-	19075413	Fe	1	340x690	24	7,50	400x930x850	-	
		-	19075417								
	B-E9101	-	19075470	Fe	2	680x690	48	15,00	800x930x850	-	
		-	19075473								

(*) TIPO DE PARRILLA: Fe: Hierro fundido / Inox: Acero inoxidable.

Cocedores



01.

Calidad

La encimera está fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

La cuba del cocedor está integrada en la encimera, y se fabrica en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.

Los cestillos que se ofrecen como dotación están fabricados con malla de acero inoxidable, lo que garantiza su durabilidad.

02.

Limpieza

Cuba de fácil limpieza, con bordes redondeados.

Los cestillos de malla de acero inoxidable son fáciles de limpiar, y se pueden introducir en el lavavajillas.

Escurreor antiespuma desmontable y lavable en lavavajillas.

03.

Versatilidad

Nuestros cocedores son versátiles ya que en ellos, aparte de pasta, también puede realizar cocciones de arroces, vegetales, carnes y otros alimentos.



CP-G905



CP-G910

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad. Admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños.
- Dotación estándar: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Kits opcionales de cestillos tipo 1/4 y tipo 1/6.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta.
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de

seguridad.

- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua.
- Escurreor desmontable situado en la parte delantera para apoyo de los cestillos.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).

- Encendido de los quemadores mediante

tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

ACCESORIOS OPCIONALES

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados.
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos.
- Kit de 2 cestillos 1/2.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
				CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
COCEDORES - GAS									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
COCEDORES - ELÉCTRICOS									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
		-	19075584						

Marmitas a gas de calentamiento directo



01.

Calidad y seguridad

La encimera de nuestras marmitas, como en el resto de productos de nuestra gama, está fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

La cuba está integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304. Además el fondo de la cuba se fabrica en acero inoxidable AISI-316L.

02.

Limpieza

La encimera embutida, fabricada sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

La construcción de la cuba con sus paredes satinadas permite una perfecta y rápida limpieza de la misma.

La marmita posee un filtro en el conducto de desagüe para retener los restos de alimentos, fácil de desmontar para su limpieza. El grifo de vaciado es asimismo muy fácil de limpiar.

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
 - Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
 - Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
 - Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
 - Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
 - Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atómico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
 - Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
 - Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
 - Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
 - Acceso a los componentes por la parte frontal.
 - Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- #### CALENTAMIENTO A GAS
- Grupo de quemadores tubulares de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial.
 - Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
 - El calentamiento de los quemadores en el fondo de la marmita se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
 - Posibilidad de regular el calentamiento de los quemadores al disponer de diferentes grados de potencia.
 - Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas.
 - Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado.



MP-G915

FUNCIONAMIENTO A PRESIÓN

- Tapa abatible y compensada, con cierre mediante bridas
- Funcionamiento con presión en la cuba de cocción de 0,3 atmósferas.
- Válvula de seguridad por sobrepresión ubicada en la tapa.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€	
		LPG	NG	Ø X H (MM)	VOLUMEN (L)				
MARMITAS A GAS									
Fuego directo									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075837	19075839					
Presión									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075849	19075851					

Marmitas de calentamiento indirecto sistema baño maría



01.

Calidad y seguridad

La encimera de nuestras marmitas, como en el resto de productos de nuestra gama, está fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

La cuba está integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304. Además el fondo de la cuba se fabrica en acero inoxidable AISI-316L.

Las marmitas de baño maría poseen un sistema de llenado automático de la cámara envolvente.

Estas marmitas disponen de un control de nivel de la cámara automático, con cuádruple sistema de seguridad: presostato para control de presión en la cámara; termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara; válvula de seguridad por sobrepresión, y manómetro incorporado en la encimera.

02.

Limpieza

La encimera embutida, fabricada sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

La construcción de la cuba con sus paredes satinadas permite una perfecta y rápida limpieza de la misma.

La marmita posee un filtro en el conducto de desagüe para retener los restos de alimentos, fácil de desmontar para su limpieza. El grifo de vaciado es asimismo muy fácil de limpiar.

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
 - Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
 - Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
 - Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
 - Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
 - Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
 - Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
 - Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
 - Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
 - Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- #### CALENTAMIENTO INDIRECTO - BAÑO MARÍA
- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
 - Control de nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara, válvula de seguridad por sobrepresión y manómetro incorporado en la encimera.
 - Purgado automático de la cámara.
 - El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
 - Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
 - Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

MODELOS A GAS

- Grupo de quemadores tubulares de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Calentamiento mediante resistencias ubicadas en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
			LPG	NG	Ø X H (MM)	VOLUMEN (L)			
MARMITAS A GAS									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075829	19075831					
MARMITAS ELÉCTRICAS									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

Freidoras



01.

Potencia y rendimiento

Dentro de la clasificación de freidoras modulares estándar, las freidoras de Fagor Industrial ofrecen unas de las más altas potencias y rendimientos del mercado. Son máquinas de rápida puesta a régimen y elevada relación potencia-litro, llegando a ser en las máquinas a gas de hasta 1 kW/litro, lo que las llega a equiparar con las denominadas freidoras de alto rendimiento.

02.

Limpieza

La construcción de la cuba, integrada en la encimera de 2 mm, permite una perfecta y rápida limpieza. El sistema de resistencias basculantes en los modelos eléctricos, junto con el gancho de sujeción del que van provistas, permite girar el conjunto de resistencias en más de 90° para limpiar con comodidad el interior.

03.

Control digital

La nueva freidora con control digital incluye, entre otras funciones, control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, visualización de la temperatura de consigna, tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora y programa de "melting".



F-G9115



F-G9221 R

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático o control digital de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Gas: Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Gas: Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Eléctricos: Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).
- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- **MODELO CON CONTROL DIGITAL:**
 - Control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.
 - Visualización de la temperatura de consigna e indicador del alcance de la misma.

- Tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora.
- Programa de "melting".

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS
- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

CESTILLOS EN DOTACIÓN:
- Freidoras de 21 litros: 2 cestillos pequeños por cuba (130 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
			LPG	NG		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FREIDORAS A GAS										
	F-G9115	50	19075607	19075610	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
		60	19075609	19075612						
	F-G9215	50	19075619	19075622	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	-
		60	19075621	19075624						
	F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	-
		60	19075615	19075618						
	F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	-
		60	19075627	19075630						
	MODELO		CÓDIGO		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
FREIDORAS ELÉCTRICAS										
	F-E9115	19075597	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-		
	F-E9215	19075603	2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	-		
	F-E9121 R	19075600	1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	-		
	F-E9121 R D *	19075900	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	-		
	F-E9221 R	19075606	2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	-		

R: Cubeta embutida
D*: Control digital. Disponible en marzo 2020.

Sartenes basculantes



01.

Polivalencia

Gracias a los elementos funcionales que posee nuestra sartén (termostato regulable entre 50 y 310 °C, grifo de entrada de agua para llenado de la cuba), esta máquina posibilita ser usada como cuatro distintos aparatos:

- Como una sartén, para frituras de poco grosor. Llenando la cuba con un determinado nivel de aceite, podemos freír pescado, empanados, huevos...
- Como un fry-top: para asados o “cocciones en seco”. Gracias a la temperatura que puede alcanzar en su fondo, se puede utilizar como plancha y cocinar mariscos, pescados, carnes...
- Como una marmita, para cocciones húmedas. La sartén puede trabajar como una marmita de fuego directo, y podemos preparar en ella salsas, guisos, cocidos, arroces...
- Como un baño maría, manteniendo una mínima temperatura en el interior de la cuba, para conservar salsas o guarniciones, o incluso para cocinar al baño maría.

02.

Limpieza

Diseñamos las cubas de nuestras sartenes de forma que los cantos y aristas se realizan con radios y ángulos redondeados, según los criterios de la norma EN-203-3 sobre materiales en contacto con alimentos. Estos radios en cantos y aristas nunca son inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza de la cuba, especialmente en las cubas de acero inoxidable.

La introducción de agua en la cuba de manera automática mediante el grifo de llenado facilita las labores de limpieza.

La posibilidad de elevar la cuba permite vaciarla completamente tras la limpieza de la misma.

La amplia boca de descarga ayuda a la rapidez del vaciado.

La tapa de doble pared, sin ranuras ni tornillos a la vista, ayuda a la limpieza.



SB-G915 IM



SB-E910 M

Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
 - Sistemas de elevación de la cuba motorizado o por manivela, con los que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
 - Versiones con cubas de hierro fundido y de acero inoxidable.
 - Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
 - Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
 - El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de hierro y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
 - Llenado de la cuba con agua mediante
- electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
 - Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
 - Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
 - Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
 - Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
 - Acceso a los componentes por la parte frontal.
 - Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
 - Asa de tapa de acceso frontal.
 - Modelos de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero
- inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
 - Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
 - Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
 - El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Voltajes en modelos eléctricos
- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
			LPG	NG				(MM)	(DM²)			
SARTENES BASCULANTES A GAS												
	SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Fe	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075880	19075886								
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075869	19075878								
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Fe	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075882	19075884								
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075872	19075875								
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
		60	19075889	19075892								
	MODELO		CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
								(MM)	(DM²)			
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS												
	SB-E910		19075854		Manual	Fe	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 I		19075857		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 M		19075863		Motorizado	Fe	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

(*) TIPO DE CUBA: Fe: Hierro fundido / Inox: Acero inoxidable.

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
- Medio módulo: GN-4/3, con 22 litros de capacidad.
- Un módulo: 2xGN-4/3, con 44 litros de capacidad.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- El grifo de llenado se vende como accesorio opcional.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

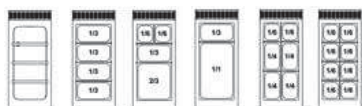
Modelos a gas

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.

- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
 - Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
 - Tubo para encendido manual alternativo.
- Modelos eléctricos**
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
 - Termostato de seguridad.
 - Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

Accesorios en opción

- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
				TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
BAÑO MARÍA A GAS								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494					
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad

- para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mantenimiento del calor mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.

- Mando con sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

Elementos neutros



Características generales

- Aparatos de medio y un módulo.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (MM)	€
			CANTIDAD	(MM)		
New	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	-
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	-
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

Muebles bajos



Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la Gama 900 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (MM)	€
New	MB-9025	19048470	-	200x860x560	-
	MB-905	19018700	1	400x860x560	-
	MB-910	19022189	2	800x860x560	-
	MB-915	19020374	3	1.200x860x560	-

Puertas para muebles bajos

El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vayan a montar:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19040900	KIT PUERTA KORE	-

Muebles soporte refrigerados



Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m3 de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 1/1.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:

- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura en puertas.
- 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	-
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP9120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	-
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	-

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	-
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	-



Bloques kore 900 suspendidos

Distribución de productos personalizable según las necesidades de cada cliente. Para ello disponemos de dos tipos de instalaciones: murales y centrales. La solución suspendida contempla la ubicación de las acometidas de forma que quedan ocultas a la vista.



01.

Limpieza

El hecho de que los productos estén suspendidos facilita la limpieza en la parte inferior de las máquinas.
Los componentes de los kits suspendidos están fabricados con acero inoxidable AISI-304, lo que garantiza una vida duradera y el cumplimiento de la normativa IPX5.

02.

Diseño

Sistema suspendido diseñado para aportar al profesional de la cocina un mayor confort y ergonomía en su trabajo diario.
Bloques centrales con repisa central de apoyo diseñada para ubicar accesorios para el bloque de cocción.

Kits para bloques suspendidos

- Cada kit de los abajo indicados consta de:
- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.

- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.

- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.

- Paneles de cierre tanto laterales como frontales.

- Pies de apoyo.

Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MONTAJE SUSPENDIDO MURAL		
19044933	Kit suspendido mural KORE 1,5M	-
19044934	Kit suspendido mural KORE 2M	-
19044935	Kit suspendido mural KORE 2,5M	-
19044936	Kit suspendido mural KORE 3M	-
19044937	Kit suspendido mural KORE 3,5M	-
19044938	Kit suspendido mural KORE 4M	-
19044939	Kit suspendido mural KORE 4,5M	-
19044940	Kit suspendido mural KORE 5M	-
19044941	Kit suspendido mural KORE 5,5M	-
19044942	Kit suspendido mural KORE 6M	-
MONTAJE SUSPENDIDO CENTRAL		
19044944	Kit suspendido central KORE 1,5M	-
19044945	Kit suspendido central KORE 2M	-
19044946	Kit suspendido central KORE 2,5M	-
19044947	Kit suspendido central KORE 3M	-
19044948	Kit suspendido central KORE 3,5M	-
19044949	Kit suspendido central KORE 4M	-
19044950	Kit suspendido central KORE 4,5M	-
19044951	Kit suspendido central KORE 5M	-
19044952	Kit suspendido central KORE 5,5M	-
19044953	Kit suspendido central KORE 6M	-

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT EMBELLECEDOR LATERAL SUSPENDIDO PARA GAMA 900 KORE		
19048657	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor	-



Bloques kore 900 puente

Con el sistema puente ofrecemos otra opción de montaje de bloques de cocción, para obtener un espacio de trabajo más ligero.



Kits para bloques puente

- Cada kit de los abajo indicados consta de:

 - Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
 - Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
 - Soporte central para puentes de más de dos módulos.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MONTAJE EN PUENTE		
19044954	Kit puente 900 KORE 1M	-
19044955	Kit puente 900 KORE 1,5M	-
19044956	Kit puente 900 KORE 2M	-
19044957	Kit puente 900 KORE 2,5M	-
19044958	Kit puente 900 KORE 3M	-
19044959	Kit puente 900 KORE 3,5M	-
19044960	Kit puente 900 KORE 4M	-
ZÓCALOS PARA BLOQUES A GAS		
19044961	Kit zócalo gas KORE 1M	-
19070760	Kit zócalo gas KORE 1M - Cierre 4 lados	-
19044962	Kit zócalo gas KORE 1,5M	-
19044963	Kit zócalo gas KORE 2M	-
19044964	Kit zócalo gas KORE 2,5M	-
19044965	Kit zócalo gas KORE 3M	-
19044966	Kit zócalo gas KORE 3,5M	-
19044967	Kit zócalo gas KORE 4M	-
19044968	Kit zócalo gas KORE 4,5M	-
19044969	Kit zócalo gas KORE 5M	-
ZÓCALOS PARA BLOQUES ELÉCTRICOS		
19044970	Kit zócalo eléctrico KORE 1M	-
19044971	Kit zócalo eléctrico KORE 1,5M	-
19044972	Kit zócalo eléctrico KORE 2M	-
19044973	Kit zócalo eléctrico KORE 2,5M	-
19044974	Kit zócalo eléctrico KORE 3M	-
19044975	Kit zócalo eléctrico KORE 3,5M	-
19044976	Kit zócalo eléctrico KORE 4M	-
19044977	Kit zócalo eléctrico KORE 4,5M	-
19044978	Kit zócalo eléctrico KORE 5M	-

Verticalidad

Estructuras verticales que aportan a la cocina orden, higiene y seguridad.



01.

Limpieza

Estanterías de acero inoxidable, con repisa o rejilla, compuestas por piezas desmontables fáciles de limpiar, ya que pueden introducirse en el lavavajillas.

02.

Orden en la cocina

Las estanterías permiten colgar todos los utensilios que se desee tener a mano pero de manera ordenada, así como colocar bandejas y recipientes a los que acceder con rapidez y mantener a la temperatura gracias al calor irradiado desde la cocina.

03.

Optimización del espacio

Soportes para nuestros hornos Óptima y salamandras que permiten un acceso rápido y garantizan una excelente gestión del espacio.

Soportes sencillos



Soportes para maquinaria (Hornos Óptima y Salamandras)



Rejillas y Repisas



(*) Para solicitar otras opciones posibles consultar a fábrica.

Bloque central o mural

Soportes

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Soportes Sencillos	Soporte verticalidad	19075224	-
	Soporte verticalidad con enchufe	19075225	-
	Soporte verticalidad con grifo	19075226	-
Soportes para maquinaria	Soporte verticalidad con horno optima	19075227	-
	Soporte verticalidad para salamandra	19075228	-

Para solicitar los soportes hay que tener en cuenta el tipo de bloque y la largura:

LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)			
	1M	2M - 4 1/2 M	
Bloque mural	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes	
	NO es posible solicitar ni el soporte de horno ni el de salamandra		
Bloque central	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes	
	Para los soportes de horno y salamandra es necesario hacerlo sobre elementos neutros de un módulo		

Rejillas y Repisas

Para bloque mural

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Emb. Central con guías 1M mural	1M	19075315	-
	Emb. Central con guías 2M mural	2M	19075316	-
	Emb. Central con guías 2 1/2 M mural	2 1/2M	19075317	-
	Emb. Central con guías 3M mural	3M	19075318	-
	Emb. Central con guías 3 1/2 M mural	3 1/2M	19075319	-
	Emb. Central con guías 4 M mural	4M	19075340	-
	Emb. Central con guías 4 1/2 M mural	4 1/2M	19075341	-
	Emb. Central con guías 1M mural repisa	1M	19075385	-
	Emb. Central con guías 2M mural repisa	2M	19075386	-
Repisa	Emb. Central con guías 2 1/2 M mural repisa	2 1/2M	19075387	-
	Emb. Central con guías 3M mural repisa	3M	19075388	-
	Emb. Central con guías 3 1/2 M mural repisa	3 1/2M	19075389	-
	Emb. Central con guías 4 M mural repisa	4M	19075390	-
	Emb. Central con guías 4 1/2 M mural repisa	4 1/2M	19075391	-

Rejillas y Repisas

Para bloque central

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Embellecedor central con guías para soportes sencillos	1M	19075229	-
		2M	19075320	-
		2 1/2M	19075321	-
		3M	19075322	-
		3 1/2M	19075323	-
		4M	19075324	-
		4 1/2M	19075325	-
		2M	19075327	-
	Embellecedor central con guías para soportes sencillos + soporte para maquinaria	2 1/2M	19075328	-
		3M	19075329	-
		3 1/2M	19075330	-
		4M	19075331	-
		4 1/2M	19075332	-
		2M	19075334	-
		2 1/2M	19075335	-
		3M	19075336	-
	Embellecedor central con guías para soportes para maquinaria	3 1/2M	19075337	-
		4M	19075338	-
		4 1/2M	19075339	-
		1M	19075342	-
		2M	19075344	-
		2 1/2M	19075345	-
		3M	19075347	-
		3 1/2M	19075348	-
Repisa	Embellecedor central con repisa para soportes sencillos	4M	19075349	-
		4 1/2M	19075370	-
		2M	19075372	-
		2 1/2M	19075373	-
	Embellecedor central con repisa para soportes sencillos + soporte para maquinaria	3M	19075374	-
		3 1/2M	19075375	-
		4M	19075376	-
		4 1/2M	19075377	-
		2M	19075379	-
		2 1/2M	19075380	-
	Embellecedor central con repisa para soportes para maquinaria	3M	19075381	-
		3 1/2M	19075382	-
		4M	19075383	-
		4 1/2M	19075384	-

Bloque suspendido

Soportes

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Soportes Sencillos	Soporte verticalidad - suspendido	19075392	-
	Soporte verticalidad con enchufe - suspendido	19075393	-
	Soporte verticalidad con grifo - suspendido	19075394	-
Soportes para maquinaria	Soporte verticalidad con horno optima - suspendido	19075395	-
	Soporte verticalidad para salamandra - suspendido	19075396	-

Para solicitar los soportes hay que tener en cuenta el tipo de bloque y la largura:

LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)			
	1M	2M - 4 1/2 M	
Bloque suspendido mural	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes	
	NO es posible solicitar ni el soporte de horno ni el de salamandra		
Bloque suspendido central	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes	
	Para los soportes de horno y salamandra es necesario hacerlo sobre elementos neutros de un módulo		

Rejillas y Repisas

Para bloque mural suspendido

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Emb. Central con guías 1M mural Susp.	1M	19075428	-
	Emb. Central con guías 2M mural Susp	2M	19075429	-
	Emb. Central con guías 2 1/2 M mural Susp	2 1/2M	19075430	-
	Emb. Central con guías 3M mural Susp	3M	19075431	-
	Emb. Central con guías 3 1/2 M mural Susp	3 1/2M	19075432	-
	Emb. Central con guías 4 M mural Susp	4M	19075433	-
	Emb. Central con guías 4 1/2 M mural Susp	4 1/2M	19075434	-
	Emb. Central con guías 1M mural repisa Susp	1M	19075458	-
Repisa	Emb. Central con guías 2M mural repisa Susp	2M	19075459	-
	Emb. Central con guías 2 1/2 M mural repisa Susp	2 1/2M	19075560	-
	Emb. Central con guías 3 M mural repisa Susp	3M	19075561	-
	Emb. Central con guías 3 1/2 M mural repisa Susp	3 1/2M	19075562	-
	Emb. Central con guías 4 M mural repisa Susp	4M	19075563	-
	Emb. Central con guías 4 1/2 M mural repisa Susp	4 1/2M	19075564	-

Rejillas y Repisas

Para bloque central suspendido

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Embelledor central con guías para soportes sencillos	1M	19075397	-
		2M	19075398	-
		2 1/2M	19075399	-
		3M	19075400	-
		3 1/2M	19075401	-
		4M	19075402	-
		4 1/2M	19075403	-
		2M	19075405	-
	Embelledor central con guías para soportes sencillos + soporte para maquinaria	2 1/2M	19075406	-
		3M	19075407	-
		3 1/2M	19075408	-
		4M	19075409	-
		4 1/2M	19075420	-
	Embelledor central con guías para soportes para maquinaria	2M	19075422	-
		2 1/2M	19075423	-
		3M	19075424	-
		3 1/2M	19075425	-
		4M	19075426	-
Repisa	Embelledor central con repisa para soportes sencillos	4 1/2M	19075427	-
		1M	19075435	-
		2M	19075436	-
		2 1/2M	19075437	-
		3M	19075438	-
		3 1/2M	19075439	-
		4M	19075440	-
		4 1/2M	19075441	-
	Embelledor central con repisa para soportes sencillos + soporte para maquinaria	2M	19075443	-
		2 1/2M	19075444	-
		3M	19075445	-
		3 1/2M	19075446	-
		4M	19075447	-
		4 1/2M	19075448	-
	Embelledor central con repisa para soportes para maquinaria	2M	19075452	-
		2 1/2M	19075453	-
		3M	19075454	-
		3 1/2M	19075455	-
		4M	19075456	-
		4 1/2M	19075457	-

Accesorios

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE	19044979	-
	Kit columna de agua derecha KORE	19044980	-
	PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)	19045076	-
	Adaptador sarten Wok	19045085	-

Accesorios para freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 21L grande	19045077	-
	Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	-

Accesorios para fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	-
	Peto fry-top 1M KORE	19045082	-
	Rasqueta fry-top	19045083	-

Accesorios para barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	-
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	-

Accesorios para marmitas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros	19060752	-
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros	19061190	-
	Kit cuscusera para marmitas Kore	19052940	-

Accesorios para cocedores

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341	-
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342	-
	Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340	-

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	-
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	-

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	-
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	-

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
MARINE - SARTENES BASCULANTES - Transformación para barco - 440 III	19057294	-
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	-

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión

Kore 700

Gama 700 Generación Kore.....	066
Cocinas a gas fuegos abiertos.....	068
Cocinas a gas media plancha	072
Cocinas a gas todo plancha	074
Cocinas paelleras.....	076
Cocinas eléctricas.....	078
Cocinas eléctricas todo plancha	080
Cocinas de inducción.....	082
Fry tops	084
Barbacoas.....	088
Cocedores de pasta	090
Marmitas.....	092
Freidoras	094
Mantenedor de fritos	096
Sartenes basculantes	098
Baños maría	100
Elementos neutros	102
Muebles bajos	103
Muebles soportes refrigerados	104
Bloques suspendidos.....	106
Bloques puente.....	108
Verticalidad	110
Accesorios.....	116

Las máquinas a gas están preparadas para ser
conectadas a las presiones indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

New



**Máximas prestaciones
en espacios reducidos.**

La gama KORE 700 ha sido especialmente diseñada para pequeños y medianos restaurantes y comedores que requieren las mismas prestaciones que una gran cocina, es decir, durabilidad, fiabilidad y gran potencia optimizando el aprovechamiento del espacio.

Disponible
Marzo
2020

Cocinas a gas fuegos abiertos



01.

Máxima potencia con la mayor seguridad

La gama KORE 700 ofrece los quemadores más potentes del mercado. Con un máximo de 8 kW por fuego, se consigue la potencia ideal que busca todo chef.

Además, los quemadores han sido diseñados para garantizar la seguridad del piloto y del termopar, protegiéndolos de cualquier golpe.

Los difusores de los quemadores y las parrillas de la cocina han sido diseñados para evitar que la llama del quemador se dirija al nervio de la parrilla.

02.

Comodidad

Componentes como la encimera embutida o el horno en acero inoxidable hacen que la limpieza sea fácil y cómoda, proporcionando una mayor higiene.

Además, al disponer de conducciones de gas flexibles, las reparaciones y los mantenimientos son rápidos y sencillos, ahorrando, así, tiempo y esfuerzo.

03.

Pensando en los pequeños detalles

El horno ha sido diseñado minuciosamente con el objetivo de conseguir una usabilidad óptima de la máquina:

- Guías de varilla con sistema antivuelco, mejorando así la estabilidad de las parrillas.
- Una solera de hierro en la base del horno, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad del calor.
- Un perfecto cierre del horno asegurado gracias a un marco y contrapuerta embutidos.

Disponible
Marzo
2020

Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.

- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

- Calentamiento:
 - Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
 - Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

Disponible
Marzo
2020

Cocinas a gas fuegos abiertos

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
				5,25 kW	8 kW	SIZE	POWER (kW)			
SOBREMESA										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	-
	GN	19074763								
HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074766								
HORNO DE GAS ESTILO INGLÉS										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	800x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	800x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	800x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 R H	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	800x730x850	-
	GN	19074820								
HORNO ELÉCTRICO DE GAS GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modelos H: Con quemadores de alta potencia.
Modelos R: con ruedas.



Cocinas a gas media plancha

Disponible
Marzo
2020

Disponible
Marzo
2020



01.

Flexibilidad de cocinado

Combinación de cocina de fuegos abiertos y media plancha permitiendo jugar con las diferentes formas de cocción.

02.

Limpieza

La media plancha es muy fácil y rápida de limpiar gracias a sus esquinas redondeadas. Además, la encimera embutida y la fácil extracción de parrillas y quemadores hacen que la limpieza sea muy cómoda.

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
- 5,25 kW (Ø 100 mm),
- 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.
- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- Modelos C-G731 i/d y C-G751 con horno
- Horno estático de tamaño GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Accesorios opcionales (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
			5,25 kW	8 kW						
SOBREMESA										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1200x730x290	-
	GN	19074772								
CON HORNO										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1200x730x850	-
	GN	19074777								

Disponible
Marzo
2020

Cocinas a gas todo plancha



01.

Versatilidad

Dispone de un potente quemador de 8,4 kW y de un difusor de doble corona de hierro fundido que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.

El rango de temperaturas (500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes) que se obtiene en las diferentes zonas de la plancha permite jugar con diferentes formas de cocción.

02.

Alta productividad y limpieza

Aporta elevada productividad gracias a su amplia superficie de 800 x 580 mm. Además, debido a sus esquinas redondeadas es fácil y rápido de limpiar.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita

manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.

- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.

Modelo C-G711 con horno

- Horno estático de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.

- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.

- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.

- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.

- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.

- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	-
	GN	19073645							
Con horno									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	-
	GN	19074767							



Cocinas paelleras

Disponible
Marzo
2020

Disponible
Marzo
2020



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

Modelo C-GP711 con horno paellero

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Con horno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

01.

Alta potencia y rendimiento

Paellero profesional con quemador a gas de gran potencia y alto rendimiento ideal para cocinar todo tipo de arroces y como cocedero de marisco y verduras.

02.

Distribución térmica

El quemador garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.

03.

Gran estabilidad

La parrilla está diseñada para aportar gran estabilidad a los recipientes.

04.

Horno paellero

Puerta de doble hoja para permitir la introducción de la bandeja en sentido panorámico y facilitar la maniobrabilidad. El quemador está especialmente diseñado para difundir el calor desde arriba hacia abajo para secar la paella.

Disponible
Marzo
2020

Cocinas eléctricas



01.

Potente y eficaz

El control de las placas permite la regulación de la potencia mediante un selector de 7 posiciones.

02.

Limpieza

El diseño de la encimera prensada y la disposición de las placas evitan que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina. Además, los cantos redondeados aseguran una limpieza fácil y rápida. Por su parte, el horno está construido totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene. Las guías interiores de varilla se pueden extraer.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición,
 - REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
 - CUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Modelos con horno

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).

- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€	
		(mm)	2.6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)					
PLACAS REDONDAS										
Sobremesa										
	C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
	C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
	C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	-
Con horno										
	C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
	C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	-
PLACAS CUADRADAS										
Sobremesa										
	C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
	C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Con horno										
	C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

Disponible
Marzo
2020

Cocinas eléctricas todo plancha



01. Flexibilidad

La cocina eléctrica "todo plancha" permite trabajar con diferentes temperaturas en su superficie, gracias a los mandos que controlan el calentamiento de los cuatro cuadrantes en los que se divide la placa.

02. Facilidad de movimiento y limpieza

Las zonas de cocción al estar en un mismo nivel facilitan el movimiento de los recipientes y evitan caídas. El diseño de la encimera embutida con cantos redondeados asegura una fácil y rápida limpieza.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de 13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha. Dimensiones de la plancha: 720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.

- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Modelo C-E711 con horno

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Con horno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

Disponible
Marzo
2020

Cocinas de inducción



01.

Potente

Todas las zonas están dotadas de 5 kW, una gran potencia que pocos ofrecen.

02.

Alto rendimiento

Rapidez de respuesta garantizada por la alta potencia de salida. Bajísima irradiación de calor en el ambiente.

03.

Ahorro

Consumo energético reducido en más de un 50% en comparación con las placas eléctricas tradicionales.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- Aporte de energía sólo en la zona donde

- apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas)
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
		(mm)	5,0 KW			
Focos de inducción						
C-1725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	-
C-1745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-1705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

Disponible
Marzo
2020

Fry-tops



Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control

- termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Por tanto, las versiones de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinação de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2

- litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Accesorios opcionales (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta(*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar su limpieza)
- (*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie.

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

01.

Plancha soldada a la encimera

Plancha de hierro de hasta 15 mm de espesor. La unión mediante soldadura robotizada de la plancha a la encimera permite garantizar el cumplimiento de la norma europea EN-203-3 sobre materiales en contacto con alimentos, obteniendo radios de curvatura de al menos 3,5 mm en todas las uniones.

02.

Plancha inclinada

La inclinación de la plancha hacia el frente favorece la recogida de grasas hacia el orificio que vierte al cajón recoge-grasas.

03.

Rápida reacción y respuesta

Rapidez de reacción tras detección de alimentos.

04.

Potencia

- Control del calentamiento según versiones:
- Mediante válvula termostática (100 ÷ 300 °C)
- Válvula MÁX-MÍN
- Mediante termostato (100 ÷ 300 °C)
- Elevada potencia de las resistencias y los quemadores a gas.

05.

Distribución de temperaturas

Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo. La diferencia entre las medias de las 5 temperaturas máximas y mínimas con respecto a la temperatura media es inferior al 8%.

06.

Cumplimiento de normativa de temperaturas en el mueble

Las temperaturas medidas en el frontal de la encimera (zona de trabajo del usuario) alcanzan temperaturas por debajo de lo regulado en la normativa EN 203-1.

Disponible
Marzo
2020

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
				TIPO	ZONAS	(mm) dm²				
FRY TOPS DE GAS										
Válvula máx-min										
	FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074842							
Control termostático										
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074846							
Control termostático y placa de cromo										
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073224							
FRY TOPS ELÉCTRICOS										
Control termostático										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Control termostático y placa de cromo										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

(*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada

C: superficie de cromo



Disponible
Marzo
2020

Barbacoas



01.

Versatil

Las barbacoas de la gama KORE 700 están disponibles en una amplia variedad de modelos: tanto de medio módulo como de módulo entero y con parrillas de hierro o de acero inoxidable. Además, incluye de serie una rasqueta para una perfecta limpieza de la parrilla.

02.

Limpieza

Las parrillas de los modelos a gas tienen piedra cerámica, lo que crea un escudo contra las gotas de grasa en los quemadores, evitando así que se creen llamas, así como una distribución óptima de la temperatura. Además, es mucho más rápido y sencillo de limpiar que la piedra volcánica.

03.

Potente

Puede llegar a alcanzar una potencia de hasta 8,1 kW, un valor que se sitúa por encima de las potencias del mercado.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Máquinas de sobremesa.
- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de hierro fundido desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de hierro son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
 - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes
 - Horizontal, y plana para pescado y verduras
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "Z", para facilitar su limpieza.

- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.

Modelos eléctricos

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

Modelos a gas

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).

- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

Accesorios opcionales

-  Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de hierro fundido.
-  Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	dm²			
Parrillas a gas										
B-G705	LPG	19074120	Fe	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G710	LPG	19067288	Fe	2	2	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	4	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
Parrillas eléctricas										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

(*) TIPO DE PARRILLA: Fe: Hierro fundido / Inox: Acero inoxidable.

Disponible
Marzo
2020

Cocedores de pasta



01.

Potente

El cocedor de pasta consigue una potencia de 10 kW para 26 L, siendo esta una de las mejores que se encuentra en el mercado.

02.

Compacto

En la gama KORE 700 es posible conseguir una cuba de hasta 40 litros con solo medio módulo, a diferencia del mercado. De esta forma se ahorra un gran espacio útil en la cocina.

03.

Ergonómico

Incluye cestillos en dotación con asas "cruzadas", diseñadas para facilitar el manejo del cestillo y lograr una mayor comodidad y estabilidad al alzarlos.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
 - Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
 - Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de

seguridad.

- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Modelos a gas

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad

Modelos eléctricos

- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Dotación estándar

- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.

Accesorios opcionales

- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
- Kit de 4 cestillos ¼
- Kit de 2 cestillos ½

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores de pasta de gas								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19074778						
Cocedores de pasta eléctricos								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

Disponible
Marzo
2020

Marmitas



01.

Potencia

La marmita ofrece un funcionamiento óptimo gracias a una elevada potencia de hasta 17 kW.

02.

Seguridad

Sistemas de seguridad para las marmitas de baño maría:

- Termostato de seguridad que actúa en caso de fallo del presostato o el control de nivel.
- Elementos de seguridad externos:
 - Válvula de sobrepresión.
 - Válvula de seguridad.

03.

Limpieza

La marmita de la gama KORE 700 permite una fácil, rápida y perfecta limpieza:

- Por su cuba embutida con redondeos fabricada en AISI-316L de 2 mm de espesor, integrada además en la encimera mediante una impecable soldadura robotizada
 - Gracias a su filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto, fiable y de fácil extracción.
- Nuevo accesorio: cesto perforado.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atóxico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

Modelos de fuego directo

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial. Control por regulador de energía, lo que permite cocciones más lentas.
- El calentamiento del quemador en el fondo de la marmita se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
- Posibilidad de regular la secuencia de calentamiento del quemador al disponer de diferentes grados de regulación.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

Modelos de fuego indirecto o baño maría

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a

una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.

Modelos a gas

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

Modelos eléctricos

- Calentamiento mediante resistencia ubicada en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)				
MARMITA A GAS									
Calentamiento directo									
	M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
		60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría									
	M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
		60	19074809	19074810					
MARMITA ELÉCTRICA									
Calentamiento indirecto o baño maría									
	M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850	-

Disponible
Marzo
2020

Freidoras



01.

Perfecta Combustión

La freidora de la gama KORE 700 obtiene una combustión perfecta, por lo que, a diferencia del mercado, hace posible enrasar la chimenea con el resto de las máquinas.

02.

Potencia

Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia - litro (hasta 1,00 kW / litro).

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provisas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante

grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.

- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

Modelos gas

- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Chimenea enrasada con el resto de las máquinas, gracias a la perfecta combustión obtenida.

Modelos eléctricos

- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Cestillos en dotación:

- Freidoras de 8 L: 1 cestillo pequeño por cuba (125 x 280 x 100 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

Accesorios opcionales:

- (Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
		LPG	GN	CANTIDAD	VOLUMEN (L)				CESTILLOS
Freidoras de gas									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
Freidoras eléctricas									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	-
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	-
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	-
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	-

Disponible
Marzo
2020

Mantenedor de fritos



01.

Resultados bajo control

Solución ideal para mantener las frituras crujientes como recién hechas.

02.

Limpieza

Los ángulos internos de la cuba son redondeados para facilitar la limpieza.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua, protección de grado IPX5.

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-

Disponible
Marzo
2020

Sartenes basculantes



01.

Robustez

Toda la estructura de la sartén basculante KORE 700 está fabricada en acero inoxidable, con un gran espesor del fondo de la cuba que garantiza un reparto homogéneo de calor.

02.

Limpeza

Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas con amplia boca de descarga, para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.

03.

Versatilidad

Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba. La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo, puede usarse como superficie de trabajo. Por último, dispone de un sistema de compensación para evitar caídas bruscas.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela. Se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Toda la estructura de la máquina es de acero inoxidable.
- Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de

llenado está situado en la parte posterior de la máquina.

- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo puede usarse como superficie de trabajo.
- Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelo de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelo de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricado

en acero de cuatro ramas accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.

- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 300 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Voltaje en modelo eléctrico

- 400V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	Hz	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm²)			
Sartén basculante de gas											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Sartén basculante eléctrica											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

Baños maría

Disponible
Marzo
2020

Disponible
Marzo
2020



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
- Medio módulo: GN-1/1, con 17 litros de capacidad.
- Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del

tubo rebosadero.

- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

Modelos a gas

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.
- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

Modelos eléctricos

- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

Dotación estándar:

- 2 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Cubetas no incluidas.

Accesorio

- Grifo de llenado.

01.

Potencia

Máquinas con calentamiento de gas o eléctrico con la potencia adecuada para alcanzar rápidamente el punto óptimo de calentamiento.

02.

Confort

Se incluyen 2 travesaños para el apoyo de recipientes GN, con el fin de hacer más cómodo el trabajo en la cocina.

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
BAÑOS MARÍA DE GAS							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x850	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x850	-
	GN	19074727					
BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x850	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x850	-

Disponible
Marzo
2020

Elementos neutros



Características generales

- Aparatos de medio y un módulo.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
		CANTIDAD	(mm)		
 EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
 EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
 EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
 EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	-
 EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

Disponible
Marzo
2020

Muebles bajos



Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la gama 700 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar kits opcionales:
 - Puertas.
 - 2 cajones GN (para modelo MB-705)
 - Guías para recipientes GN, 5 niveles (para modelo MB-705, compatible con el kit puertas).

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x730x560	-
MB-705	19057229	1	-	-	400x730x560	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x730x560	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x730x560	-
MB-710	19057290	2	-	-	800x730x560	-
MB-715	19057291	3	-	-	1200x730x560	-

Kits para muebles bajos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19040900	KIT PUERTA: El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar.	-

Muebles soporte refrigerados

Disponible
Marzo
2020

Disponible
Marzo
2020



Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m3 de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 2/3.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para 2xGN 2/3 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:

- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura en puertas.
- 60Hz.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	-
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	-
MODELOS CON CAJONES APAISADAS										
EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	-

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-



Disponible
Marzo
2020

Bloques suspendidos

Distribución de productos personalizable según las necesidades de cada cliente. Para ello disponemos de dos tipos de instalaciones: murales y centrales. La solución suspendida contempla la ubicación de las acometidas de forma que quedan ocultas a la vista.



01.

Limpieza

El hecho de que los productos estén suspendidos facilita la limpieza en la parte inferior de las máquinas.

Los componentes de los kits suspendidos están fabricados con acero inoxidable AISI-304, lo que garantiza una vida duradera y el cumplimiento de la normativa IPX5.

02.

Diseño

Sistema suspendido diseñado para aportar al profesional de la cocina un mayor confort y ergonomía en su trabajo diario.

Bloques centrales con repisa central de apoyo diseñada para ubicar accesorios para el bloque de cocción.

Disponible
Marzo
2020

Kits para bloques suspendidos

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles de cierre tanto laterales como frontales.
- Pies de apoyo.

Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MONTAJE SUSPENDIDO MURAL		
19076825	Kit suspendido mural KORE 1,5M	-
19076826	Kit suspendido mural KORE 2M	-
19076827	Kit suspendido mural KORE 2,5M	-
19076828	Kit suspendido mural KORE 3M	-
19076829	Kit suspendido mural KORE 3,5M	-
19076830	Kit suspendido mural KORE 4M	-
19076831	Kit suspendido mural KORE 4,5M	-
19076832	Kit suspendido mural KORE 5M	-
19076833	Kit suspendido mural KORE 5,5M	-
19076834	Kit suspendido mural KORE 6M	-
MONTAJE SUSPENDIDO CENTRAL		
19076835	Kit suspendido central KORE 1,5M	-
19076836	Kit suspendido central KORE 2M	-
19076837	Kit suspendido central KORE 2,5M	-
19076838	Kit suspendido central KORE 3M	-
19076839	Kit suspendido central KORE 3,5M	-
19076840	Kit suspendido central KORE 4M	-
19076841	Kit suspendido central KORE 4,5M	-
19076842	Kit suspendido central KORE 5M	-
19076843	Kit suspendido central KORE 5,5M	-
19076844	Kit suspendido central KORE 6M	-

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT EMBELLECEDOR LATERAL SUSPENDIDO PARA GAMA 700 KORE		
19076776	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor	-



Bloques puente

Con el sistema puente ofrecemos otra opción de montaje de bloques de cocción, para obtener un espacio de trabajo más ligero.

Disponible
Marzo
2020



Kits para bloques puente

Cada kit consta de:

- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.

- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.
- Consultar.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MONTAJE EN PUENTE		
19044954	Kit puente 900 KORE 1M	-
19044955	Kit puente 900 KORE 1,5M	-
19044956	Kit puente 900 KORE 2M	-
19044957	Kit puente 900 KORE 2,5M	-
19044958	Kit puente 900 KORE 3M	-
19044959	Kit puente 900 KORE 3,5M	-
19044960	Kit puente 900 KORE 4M	-
ZÓCALOS PARA BLOQUES A GAS		
19076866	Kit zócalo gas KORE 1M	-
19076848	Kit zócalo gas KORE 1,5M	-
19076849	Kit zócalo gas KORE 2M	-
19076850	Kit zócalo gas KORE 2,5M	-
19076851	Kit zócalo gas KORE 3M	-
19076852	Kit zócalo gas KORE 3,5M	-
19076853	Kit zócalo gas KORE 4M	-
19076854	Kit zócalo gas KORE 4,5M	-
19076855	Kit zócalo gas KORE 5M	-
ZÓCALOS PARA BLOQUES ELÉCTRICOS		
19076857	Kit zócalo eléctrico KORE 1M	-
19076858	Kit zócalo eléctrico KORE 1,5M	-
19076859	Kit zócalo eléctrico KORE 2M	-
19076860	Kit zócalo eléctrico KORE 2,5M	-
19076861	Kit zócalo eléctrico KORE 3M	-
19076862	Kit zócalo eléctrico KORE 3,5M	-
19076863	Kit zócalo eléctrico KORE 4M	-
19076864	Kit zócalo eléctrico KORE 4,5M	-
19076865	Kit zócalo eléctrico KORE 5M	-

Disponible
Marzo
2020

Verticalidad

Estructuras verticales que aportan a la cocina orden, higiene y seguridad.



01.

Limpieza

Estanterías de acero inoxidable, con repisa o rejilla, compuestas por piezas desmontables fáciles de limpiar, ya que pueden introducirse en el lavavajillas.

02.

Orden en la cocina

Las estanterías permiten colgar todos los utensilios que se desee tener a mano pero de manera ordenada, así como colocar bandejas y recipientes a los que acceder con rapidez y mantener a la temperatura gracias al calor irradiado desde la cocina.

03.

Optimización del espacio

Soportes para nuestros hornos Óptima y salamandras que permiten un acceso rápido y garantizan una excelente gestión del espacio.

Disponible
Marzo
2020

Soportes sencillos



Soportes para maquinaria (Hornos Óptima y Salamandras)



Rejillas y Repisas



(*) Para solicitar otras opciones posibles consultar a fábrica.

Bloque central o mural

Disponible
Marzo
2020

Soportes

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Soportes Sencillos		
Soporte verticalidad	19075224	-
Soporte verticalidad con enchufe	19075225	-
Soporte verticalidad con grifo	19075226	-
Soportes para maquinaria		
Soporte verticalidad con horno optima	19075227	-
Soporte verticalidad para salamandra	19075228	-

Para solicitar los soportes hay que tener en cuenta el tipo de bloque y la largura:

	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	
	1M	2M - 4 1/2 M
Bloque mural	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	NO es posible solicitar ni el soporte de horno ni el de salamandra	
Bloque central	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	Para los soportes de horno y salamandra es necesario hacerlo sobre elementos neutros de un módulo	

Rejillas y Repisas

Para bloque mural

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Emb. Central con guías 1m mural	1M	19075315	-
	Emb. Central con guías 2m mural	2M	19075316	-
	Emb. Central con guías 2 1/2 m mural	2 1/2M	19075317	-
	Emb. Central con guías 3m mural	3M	19075318	-
	Emb. Central con guías 3 1/2 m mural	3 1/2M	19075319	-
	Emb. Central con guías 4 m mural	4M	19075340	-
	Emb. Central con guías 4 1/2 m mural	4 1/2M	19075341	-
Repisa	Emb. Central con guías 1m mural repisa	1M	19075385	-
	Emb. Central con guías 2m mural repisa	2M	19075386	-
	Emb. Central con guías 2 1/2 m mural repisa	2 1/2M	19075387	-
	Emb. Central con guías 3m mural repisa	3M	19075388	-
	Emb. Central con guías 3 1/2 m mural repisa	3 1/2M	19075389	-
	Emb. Central con guías 4 m mural repisa	4M	19075390	-
	Emb. Central con guías 4 1/2 m mural repisa	4 1/2M	19075391	-

Disponible
Marzo
2020

Rejillas y Repisas

Para bloque central

DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	1M	19075229	-
	2M	19075320	-
	2 1/2M	19075321	-
	3M	19075322	-
	3 1/2M	19075323	-
	4M	19075324	-
	4 1/2M	19075325	-
	2M	19075327	-
	2 1/2M	19075328	-
	3M	19075329	-
	3 1/2M	19075330	-
	4M	19075331	-
Repisa	4 1/2M	19075332	-
	2M	19075334	-
	2 1/2M	19075335	-
	3M	19075336	-
	3 1/2M	19075337	-
	4M	19075338	-
	4 1/2M	19075339	-
	1M	19075342	-
	2M	19075344	-
	2 1/2M	19075345	-
	3M	19075347	-
	3 1/2M	19075348	-
Rejilla	4M	19075349	-
	4 1/2M	19075370	-
	2M	19075372	-
	2 1/2M	19075373	-
	3M	19075374	-
	3 1/2M	19075375	-
	4M	19075376	-
	4 1/2M	19075377	-
	2M	19075379	-
	2 1/2M	19075380	-
	3M	19075381	-
	3 1/2M	19075382	-
Repisa	4M	19075383	-
	4 1/2M	19075384	-

Bloque suspendido

Disponible
Marzo
2020

Soportes

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Soporte verticalidad - suspendido	19075392	-
Soportes Sencillos		
Soporte verticalidad con enchufe - suspendido	19075393	-
Soporte verticalidad con grifo - suspendido	19075394	-
Soportes para maquinaria		
Soporte verticalidad con horno optima - suspendido	19075395	-
Soporte verticalidad para salamandra - suspendido	19075396	-

Para solicitar los soportes hay que tener en cuenta el tipo de bloque y la largura:

	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	
	1M	2M - 4 1/2 M
Bloque suspendido mural	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	NO es posible solicitar ni el soporte de horno ni el de salamandra	
Bloque suspendido central	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	Para los soportes de horno y salamandra es necesario hacerlo sobre elementos neutros de un módulo	

Rejillas y Repisas

Para bloque mural suspendido

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Emb. Central con guías 1m mural Susp.	1M	19075428	-
	Emb. Central con guías 2m mural Susp	2M	19075429	-
	Emb. Central con guías 2 1/2 m mural Susp	2 1/2M	19075430	-
	Emb. Central con guías 3m mural Susp	3M	19075431	-
	Emb. Central con guías 3 1/2 m mural Susp	3 1/2M	19075432	-
	Emb. Central con guías 4 m mural Susp	4M	19075433	-
	Emb. Central con guías 4 1/2 m mural Susp	4 1/2M	19075434	-
Repisa	Emb. Central con guías 1m mural repisa Susp	1M	19075458	-
	Emb. Central con guías 2m mural repisa Susp	2M	19075459	-
	Emb. Central con guías 2 1/2 m mural repisa Susp	2 1/2M	19075560	-
	Emb. Central con guías 3m mural repisa Susp	3M	19075561	-
	Emb. Central con guías 3 1/2 m mural repisa Susp	3 1/2M	19075562	-
	Emb. Central con guías 4 m mural repisa Susp	4M	19075563	-
	Emb. Central con guías 4 1/2 m mural repisa Susp	4 1/2M	19075564	-

Disponible
Marzo
2020

Rejillas y Repisas

Para bloque central suspendido

DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	1M	19075397	-
	2M	19075398	-
	2 1/2M	19075399	-
	3M	19075400	-
	3 1/2M	19075401	-
	4M	19075402	-
	4 1/2M	19075403	-
	2M	19075405	-
	2 1/2M	19075406	-
	3M	19075407	-
	3 1/2M	19075408	-
	4M	19075409	-
Repisa	4 1/2M	19075420	-
	2M	19075422	-
	2 1/2M	19075423	-
	3M	19075424	-
	3 1/2M	19075425	-
	4M	19075426	-
	4 1/2M	19075427	-
	1M	19075435	-
	2M	19075436	-
	2 1/2M	19075437	-
	3M	19075438	-
	3 1/2M	19075439	-
Rejilla	4M	19075440	-
	4 1/2M	19075441	-
	2M	19075443	-
	2 1/2M	19075444	-
	3M	19075445	-
	3 1/2M	19075446	-
	4M	19075447	-
	4 1/2M	19075448	-
	2M	19075452	-
	2 1/2M	19075453	-
	3M	19075454	-
	3 1/2M	19075455	-
Repisa	4M	19075456	-
	4 1/2M	19075457	-

Disponible
Marzo
2020

Accesorios Kore 700

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE	19044979	-
	Kit columna de agua derecha KORE	19044980	-
	Placa lisa kore (350 x 300 mm)	19045076	-
	Adaptador sartén Wok	19045085	-

Accesorios para Freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	-

Accesorios para Fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	-
	Peto fry-top 1M KORE	19045082	-
	Rasqueta fry-top	19045083	-

Accesorios para Barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	-
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	-

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	-
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	-

Disponible
Marzo
2020

Accesorios para cocedores

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit cestillos cocedores 40 L - 6x1/6 cuadrados	19036341	-
	Kit cestillos cocedores 40 L - 6x1/6 redondos	19036342	-
	Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	-
	Kit cestillos cocedores 40 L - 2x1/2	19036340	-
	Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807	-
	Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	-

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	-
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	-

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
MARINE - SARTENES BASCULANTES Y MARMITAS - Transformación para barco - 440 III	19057294	-
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	-
230 1N - Transformación A 230 V monofásico	(*)	-

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión



Gama 600

Gama 600	120
Cocinas a gas	122
Cocinas eléctricas	123
Cocinas vitrocerámicas	123
Fry-tops	124
Cocedor de pasta	126
Cocedor multifunción	126
Freidoras	127
Mantenedor de fritos	128
Baños maría	128
Barbacoas	129
Elementos neutros	129
Muebles bajos	130
Soportes	131

Las máquinas a gas están preparadas para ser
conectadas a las presiones indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²



**La respuesta a las
necesidades de cocción
de pequeños establecimientos.**

La Gama 600 de cocción es una respuesta de Fagor Industrial a las necesidades de los profesionales de bares, cafeterías y todo tipo de pequeños establecimientos.

Con potencias de trabajo de las más altas del mercado, la Gama 600 aporta unos excelentes rendimientos y ratios de recuperación.

Cocinas a gas



Características generales

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Piezoeléctrico para el encendido de los quemadores.
- Parrillas dobles y quemadores esmaltados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 534 mm.
- Encimera única recoge grasas de acero inoxidable.
- CG6-41: Horno de acero inoxidable con quemador tubular de 5,2 kW, con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 °C - 350 °C). Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				3 kW	5,2 kW			
	CG6-20	LPG	19004896	2	-	6,00	400x650x290	-
		NG	19004895					
	CG6-40	LPG	19005067	4	-	12,00	600x650x290	-
		NG	19005066					
	CG6-41	LPG	19006025	4	1	17,20	600x650x850	-
		NG	19006024					

Cocinas eléctricas



Características generales

- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas incorporadas, controladas por conmutadores de 6 posiciones.
- CE6-41: Horno eléctrico de acero inox, con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW). Válvula termostática (130 °C - 350 °C). Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO 3+3 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			2,0 kW	1,5 kW				
	CE6-20	19004841	2	-	-	4,00	400x650x290	-
	CE6-40	19004992	3	1	-	7,50	600x650x290	-
	CE6-41	19006016	3	1	1	13,50	600x650x850	-

Cocina a gas con horno eléctrico



Características generales

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Piezoeléctrico para el encendido de los quemadores.
- Parrillas dobles y quemadores esmaltados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 534 mm.
- Encimera única recoge grasas de acero inoxidable.
- Horno eléctrico de acero inoxidable, con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Válvula termostática (130 °C - 350 °C).
- Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES 3 kW	HORNO ELÉCTRICO 3+3 kW	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
						GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)		
	CGE6-41	LPG	19006029	4	1	12,00	6,00	600x650x850	-
		NG	19006028						

Cocinas vitrocerámicas



Características generales

- Encimera vitrocerámica con focos radiantes circulares de 1,5 kW (80 mm) y 2 kW (210 mm), con control de la potencia por regulador de 8 posiciones.

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		SUPERFICIE (mm)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			2 kW	1,5 kW				
	CV6-20	19004820	1	1	315x545	3,50	400x650x290	-
	CV6-40	19004944	2	2	515x545	7,00	600x650x290	-

Fry-tops a gas



FTG6-10 VL

FTG6-05 VL

Características generales

- Quemador de acero inoxidable con piloto para el encendido.
- Cajón recoge grasas extraíble.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	€
				TIPO	ZONAS	(DM²)	(KCAL/H)	(kW)		
Modelos con válvula máx-min										
	FTG6-05 V L	LPG	19005367	L	1	20	4.050	4,70	400x650x290	-
		NG	19005366							
	FTG6-05 V R	LPG	19005369	R	1	20	4.050	4,70	400x650x290	-
		NG	19005368							
	FTG6-10 V L	LPG	19005758	L	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005757							
	FTG6-10 V L+R	LPG	19005752	L+R	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005751							
	FTG6-10 V R	LPG	19005750	R	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005749							
Modelos con placa de cromo duro Y termostato (120 °C - 310 °C)										
	FTG/C6-05 L	LPG	19005371	L / C	1	20	3.450	4,00	400x650x290	-
		NG	19005370							
	FTG/C6-10 L	LPG	19005754	L / C	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005753							
	FTG/C6-10 L+R	LPG	19005756	L +R / C	2	30	6.020	7,00	600x650x290	-
		NG	19005755							

TIPO DE PLACA: L: Placa lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada. / C: Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

Fry-tops eléctricos



FTE6-05 R

FTE6-10 L

Características generales

- Resistencias blindadas, con pilotos indicadores de máquina conectada y máquina calentando.
- Cajón recoge grasas extraíble.

	MODELO	CÓDIGO	PLACA		POTENCIA ELECTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS				
MODELOS CON REGULACIÓN TERMOSTÁTICA (120 °C - 310 °C)								
	FTE6-05 L	19005359	L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE6-05 R	19005352	R	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE6-10 L	19005933	L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE6-10 L+R	19005922	L+R	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE6-10 R	19005924	R	1	30	6,40	600x650x290	-
MODELOS CON PLACA DE CROMO DURO								
	FTE/C6-05 L	19005356	L / C	1	20	4,80	400x650x290	-
	FTE/C6-10 L	19005928	L / C	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE/C6-10 L+R	19005931	L+R / C	1	30	6,40	600x650x290	-

TIPO DE PLACA: L: Placa lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada. / C: Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

Cocedor de pasta eléctrico



Características generales

- Cuba en acero inoxidable AISI-316.
- Control de la temperatura por regulador de energía de 8 posiciones.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Dimensiones de la cuba: 250 x 350 x 130 mm.
- Dotación: 4 cestillos (120 x 160 x 120 mm).

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		DIMENSIONES (mm)	(L)			
 CPE6-05	19004856	250x350	15	6,00	400x650x290	-

Freidoras a gas



Características generales

- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Dimensiones del cestillo: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida en dotación.

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS	(KCAL/H)	(kW)		
 FG6-05	LPG	19005086	1	8	1	6.000	7,00	400x650x290	-
	NG	19005085							
 FG6-10	LPG	19005092	2	2x8	2	12.000	14,00	600x650x290	-
	NG	19005091							

Cocedor multifunción eléctrico



Características generales

- Máquina versátil que puede ser utilizada como:
 - "Plancha de asado"
 - "Sartén para frituras"
 - "Marmita para cocción"
 - "Baño maría"
- Construcción en acero inoxidable, con cuba integrada de dimensiones GN-1/1.
- Resistencias para el calentamiento ocultas bajo el fondo de la cuba, controladas por termostato que regula la temperatura entre 50 °C - 250 °C.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Recipiente para recogida del líquido desaguado desde la cuba, alojado en el mueble inferior, de 200 mm de profundidad.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELECTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 CMF6-05	19005385	GN- 1/1	15	3,20	400x650x850	-

Freidoras eléctricas



Características generales

- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Resistencias abatibles para facilitar la limpieza de la cuba.
- Dimensiones del cestillo: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida en dotación.

MODELO	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA ELECTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
 FE6-05 TE	19004437	1	8	1	6,00	400x650x290	-
 FE6-10 TE	19005569	2	2x8	2	12,00	600x650x290	-

Mantenedor de fritos



Características generales

- Construido en acero inoxidable, con cuba extraíble de tamaño GN-1/1.
- Filtro escurridor desmontable.
- Elemento de calentamiento cerámico superior, de 1 kW de potencia.
- Interruptor de encendido - paro.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)	€
		CUBETA	(dm ³)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
 MF6-05	19004851	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	-

Barbacoa a gas



Características generales

- Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Recipiente recoge grasas extraíble.
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable, con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS		POTENCIA GAS	DIMENSIONES (MM)	€
			TIPO	CANTIDAD	(DM ²) (KCAL/H) (KW)		
 BG6-05 I	LPG	19004435	Inox	1	20 6.000 6,98	400x650x440	-
	NG	19005109					

Baño María eléctrico



Características generales

- Cuba integrada tamaño GN-1/1, de 150 mm de profundidad.
- Resistencias de acero inoxidable ocultas bajo el fondo de la cuba.
- Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Cubetas no incluidas.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 BME6-05	19004854	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	-

Elementos neutros



Características generales

- Cubierta desmontable para limpieza.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 EN6-05	19004759	400x650x290	-
 EN6-10	19004816	600x650x290	-

Muebles bajos y puertas

Elemento soporte sobre el que se pueden montar los aparatos de sobremesa de la Gama 600 para conseguir un mueble compacto. Como opción, se pueden instalar puertas.



MODELO	CÓDIGO	POSIBILIDADES DE MONTAJE CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
MUEBLES BAJOS				
 MB6-05	19004904	Opción: KIT PUERTA 400	400x650x560	-
 MB6-10	19004987	Opción: KIT PUERTA 600	600x650x560	-
PUERTAS				
KIT PUERTA 600	19004430	Kit completo 2 medias puertas para MB6-10	2 (300x560)	-
KIT PUERTA 400	19004581	Puerta Dcha ó Izda para MB6-05	400x560	-

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Unión lateral de módulos gama 600	19004478	-

Mesas soporte con balda



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Balda inferior.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 MNB-120	19006348	1.200x700x600	-
 MNB-140	19006462	1.400x700x600	-
 MNB-160	19006564	1.600x700x600	-
 MNB-180	19006782	1.800x700x600	-
 MNB-200	19007021	2.000x700x600	-

Armarios soporte



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Con puertas correderas.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 ANB-120	19006349	1.200x700x600	-
 ANB-140	19006463	1.400x700x 600	-
 ANB-160	19006565	1.600x700x600	-
 ANB-180	19006783	1.800x700x600	-
 ANB-200	19007022	2.000x700x600	-

Cocción Independiente

Cocina a la brasa.....	134
— Parrilla vasca.....	134
— Robata	136
Snack	138
— Cocinas a gas de sobremesa	138
— Cocinas a gas con hornos	139
— Freidoras eléctricas de sobremesa.....	140
— Freidoras eléctricas con pedestal.....	140
— Plancha a gas de sobremesa	141
— Accesorios	141
Cocinas centrales.....	142
— Cocinas centrales de horno pasante...	142
— Columnas de agua y accesorios.....	142
Hornos estáticos.....	144
— Hornos estáticos a gas.....	144
— Hornos estáticos eléctricos	144
— Hornillos de pavimento.....	145
Salamandras.....	146
— Salamandras de techo móvil.....	146
— Salamandras ultrarrápidas	147

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

Cocina a la brasa | Parrilla vasca

La nueva parrilla vasca de Fagor Industrial ofrece una cocción de precisión con brasa natural. Además, puede emplearse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente.



01.

Calidad de cocinado a la brasa

Con su parrilla vasca, Fagor Industrial ofrece un elemento de cocción que proporciona una excelente calidad a la cocción de alimentos a la brasa. Gracias al uso de distintas maderas y carbones se puede aromatizar el producto durante su cocción. El diseño de la parrilla permite una concentración de temperatura que posibilita una cocción más eficiente.

02.

Precisión y control de la cocción

La profundidad es la idónea para maximizar el aprovechamiento de la temperatura, generando un notable ahorro de carbón/madera. Cuenta con un sistema de ventilación forzada para acelerar la generación de brasas en la puesta a punto, reduciendo el tiempo de puesta en marcha de 20 a 5 minutos. El sistema de entrada de aire es regulable, para mejorar el control de la combustión del carbón durante el uso.

Características generales

- Mueble diseñado para su instalación mural.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
- Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla
- Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin balda ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
- Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.
- Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
- Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
- Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.
- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recogegrasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5°. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recogegrasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
- Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

- CARRO PARA CARBÓN.
- Cajón de acero inoxidable con la parte superior reforzada.
- Cuenta con cuatro ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Concebido para el almacenamiento de carbón para alimentar la parrilla vasca a mitad de servicio de una forma más cómoda.
- Permite tener el carbón almacenado en una zona externa que no afecte la higiene de las zonas de manipulación de alimentos.
- Medidas: 370 x 380 x 536 mm.
- Capacidad interior: 48 litros.

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	1.600 x 870 x 1.500	-

Accesorio. Carro para carbón

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	-

Cocina a la brasa | Robatas

En la cocina japonesa, robatayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.



01.

Eficiencia

Las nuevas barbacoas-robata de Fagor Industrial proporcionan una solución de showcooking gourmet. El diseño de la parrilla permite una concentración de temperatura que posibilita una cocción más eficiente. La profundidad es la idónea para maximizar el aprovechamiento de la temperatura, generando un notable ahorro de carbón ó madera. Poseen un sistema de entrada de aire regulable para mejorar el encendido y controlar la combustión del carbón durante el uso.

02.

Versatilidad

Gracias al uso de distintas maderas y carbones se puede aromatizar el producto durante su cocción. Poseen el tamaño idóneo para poder tener una o varias zonas de cocción independientes. Su estrecho perfil permite el cocinado de pequeñas brochetas gourmet, con una cocción rápida y en su punto.



RGF-060

RGF-100

Características generales

- Modelo Mueble Central**

 - Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
 - Permite el trabajo desde ambos lados.
 - Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
 - Provista de 4 ruedas (dos con freno).
 - Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
 - Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.
 - Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
 - 82 mm para cocción
 - 239 mm para cocción lenta del núcleo
 - 396 mm para mantener/precalentar el producto.
 - Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- MODELOS SOBREMESA**
 - La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.
 - Robatas pensadas para instalarse sobre mueble de la propiedad.
 - Altura de la encimera de apoyo del mueble de 570 mm para permitir una altura de trabajo de 900 mm.
 - En el caso que vaya contra una pared (bien de obra o bien alojada en un rebaje de encimera) conviene dejarla apartada 5 cm de los extremos para permitir la dispersión de calor.**ACCESORIOS:**
 - Atizador para el mantenimiento de las brasas.
 - Parrilla de malla inox para la cocción de alimentos sin el uso de brochetas.
 - Parrilla inox para la cocción y marcado de carne.

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA - DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	-

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ATIZADOR	19048789	-
PARRILLA MALLA INOX	19048690	-
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE	19048691	-

Cocinas a gas de sobremesa



CG-200 S

Características generales

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrilla, placa y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla y placa: 425 x 350 mm.
- Vertederos esmaltados individuales.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.



CG-300 S



CG-200 S SP

	MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA 4,41 kW	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	€
				4,41 kW	6,50 kW		(KCAL/H)	(kW)		
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	-
		NG	19005514	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	-
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	-
		NG	19005507	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	-
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	13.175	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19006072	1	1	1	13.175	15,32	1.275x585x270	-
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	13.175	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19005643	2	1	-	13.175	15,32	1.275x585x270	-

MODELOS SP: Solo parrillas. (Sin placa).

Cocinas a gas con horno



CG-310 SPG

Características generales

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrilla, placa y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla y placa: 425 x 350 mm.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática 130 °C- 350 °C.



CG-310



CG-210

	MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA 4,41 kW	HORNO		ARMA- RIO NEUTRO	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	€
				4,41 kW	6,5 kW		5,46 kW	GRILL		(KCAL/H)	(kW)		
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19006854	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19056053	1	1	-	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007797	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19036951	2	1	-	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
MODELOS CON GRILL. Provisos de grill eléctrico en el horno, de 2 kW de potencia.													
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19006858	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19047991	1	1	-	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007804	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19037436	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-

MODELOS SP: Solo parrillas. (Sin placa). MODELOS SPG: Solo parrillas.+ grill en el horno

Freidoras eléctricas de sobremesa



Características generales

- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.
- Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
	FE-4	19004652	1	4	3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-
	FE-6 - TRI	19004713	1	6	4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
	FE-6 - MONO	19004709	1	6	4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8 - TRI	19004728	1	8	6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
	FE-8 - MONO	19004749	1	8	6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-

Freidoras eléctricas con pedestal



Características generales

- Cuba con zona fría.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, resistencias y caja de control totalmente desmontables.
- Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
- Visor de nivel.
- Grifo de vaciado.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA			POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA			
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	430x585x850	-

Planchas a gas de sobremesa



Características generales

- Quemadores tubulares de acero inoxidable con piloto para el encendido.
- Control de los quemadores por válvula de gas con termopar de seguridad.
- Los modelos con placa cromada, controlados por termostato.
- Cajón recoge grasas extraíble.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA		POTENCIA	DIMENSIONES		€
				Tipo	Zonas	(dm ²)	(kcal/h)	(kW)	
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250
		NG	19005604						
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250
		NG	19005606						
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250
		NG	19006197						
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250
		NG	19006202						
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250
		NG	19006199						
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250
		NG	19006206						

TIPO DE PLACA: L: Placa lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa - 1/2 ranurada. / C: Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
Placa para colocar en quemadores de 4,1 kW	19036329	425x350	-

Cestillos para freidoras

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
Kit 2 cestillos pequeños para FE-25	19036334	325x150x120	-

Cocinas centrales



CG-2002

Características generales

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Pilotos para el encendido.
- Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.
- Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.
- Parrillas, placas y quemadores de fundición.

- Verederos individuales esmaltados.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Pasamanos incorporados.

Hornos:

- Construidos en acero inoxidable.
- Tres niveles de altura.
- Control termostático de la temperatura: 130 °C - 350 °C.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable.

- Piloto para el encendido y termopar de seguridad.

Accesorio opcional:

- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.



CG-1002

CG-1502

Cocina central CG-2002 DE DOS
HORNO PASANTES
con columna de agua incorporadaCocina central CG-1502
CON HORNO PASANTE Y HORNO
LATERAL

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO (*)		POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
				4,41 kW	8,14 kW	10,5 kW	PAS.	LAT.	(KCAL/H)	(kW)		
	CG-1002	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	-
		NG	19008068									
	CG-1502	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	-
		NG	19009027									
	CG-2002	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	-
		NG	19009373									

HORNOS (*):

PAS.: Horno Pasante de 540 x 900 mm de 10,07 kW

LAT.: Horno Lateral de 540 x 440 mm, GN-1/1, de 5,46 kW.

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
Placa radiante - para quemadores de 4,41 kW	19036329	425x350	-
Columna de agua - para CG-100	19003595	-	-
Columna de agua - para CG-1502	19003904	-	-
Columna de agua - para CG-2002	19004670	-	-

Hornos estáticos a gas



Características generales

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Encendido por piloto, con sistema de piezoeléctrico incorporado.
- Control de la temperatura por válvula termostática.
- Temperatura regulable: 130 °C - 350 °C.
- Termopar de seguridad.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	€
						(KCAL/H)	(kW)		
	HG9-10	LPG	19006425	NG-2/1	3	7.396	8,60	850x900x560	-
		NG	19006424						
	HG9-20	LPG	19006420	NG-2/1	2x3	14.792	17,20	850x900x1.120	-
		NG	19006419						
	HG9-15	LPG	19007854	1.000x660	3	13.760	16,00	1.275x900x560	-
		NG	19007853						

Hornillo de pavimento a gas



Características generales

- Quemador de doble corona, fabricado en hierro fundido, controlado por válvula de seguridad y termopar.
- Parrilla de fundición esmaltada de 600 x 600 mm.
- Piloto para el encendido.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADOR 13,6 - KW	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	€
					(KCAL/H)	(kW)		
	HPG-15	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
		NG	19005112					

Hornos estáticos eléctricos



Características generales

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Resistencias en solera y techo.
- Conmutador de posición para calentamiento.
- Control de la temperatura por termostato.
- Temperatura regulable: 130 °C - 350 °C.

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	HE9-10	19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	-
	HE9-20	19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	-

Salamandras eléctricas de techo móvil



Características generales

- Ideales para gratinar, tostar o mantener calientes los alimentos antes de servirlos.
- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Resistencia tubular con facilidad de

- limpieza.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.

- Opciones:
- Soporte mural para fijación a pared.

MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SE-60-0	19036361	2	600x350 - GN-1/1	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
SE-60-4	19036362	2	600x350 - GN-1/1	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-



Salamandra eléctrica ultra rápida



Características generales

- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno capaces de que el equipo sea utilizado 20 segundos

- después de ser encendido. El equipo se puede conectar solamente cuando va a ser utilizado.
- Panel de control con visualización digital del tiempo de cocción fijado (de 5 segundos a 99 minutos).
- Selector de encendido de resistencias que permite utilizar las zonas de cocción

- independientemente.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Bandejas deslizantes con rejilla.

- Opciones:
- Soporte mural para fijación a pared.

MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SEQ-60-4	19036363	2	600x450 - GN-1/1	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-



Accesorio para salamandras

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
SS-60	19036364	Soporte mural para salamandras SE-60 y SEQ-60-4	-





Carros y mesas para la distribución

Carros calientes con control de humedad.....	456
Carros calientes para distribución	457
Carros refrigerados para distribución ..	458
Mesas calentaplatos.....	459

Carros calientes con control de humedad

Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.



Características generales

- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 70 MM)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	DIMENSIONES (MM)	€
CCHF-10	19044546	1	10	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	790x935x1.215	-
CCHF-20	19044549	1	20	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	790x935x1.855	-
CCHF-40	19044551	2	40	3.500	230 V-1+N - 50/60 Hz	1.525x935x1.885	-

Carros calientes para distribución

Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.



Características generales

- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN-2/1 (según modelo).
- Separación entre guías de 60 mm.
- Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m3. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.
- Voltaje: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60 MM)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	DIMENSIONES (MM)	€
CCF-10	19036263	1	10	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	799x876x1.190	-
CCF-20	19036264	1	20	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	799x876x1.640	-
CCF-40	19036265	2	40	3.500	230 V-1+N - 50/60 Hz	1.489x876x1.640	-

Carros refrigerados para distribución

Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío. Ideales para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.



Características generales

- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Dotación de estantes GN-2/1 de varilla plastificada (según modelo):
 - CFF-20 - 5 unidades.
 - CFF-40 - 10 unidades.
- Tensión: 230 V / 1+N / 50Hz.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60MM)	DOTACIÓN (GN-2/1)		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
					PARES DE GUÍAS	ESTANTES VARILLA			
	CFF-20	19036266	1	17	5	5	350	799x876x1.878	-
	CFF-40	19036280	2	40	10	10	575	1.489x876x1.878	-

Mesas calientaplatos



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Calentamiento por resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Control termostático de la temperatura: 30 °C - 90 °C.
- Interruptor general.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Balda intermedia.

	MODELO	CÓDIGO	TIPO (*)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
	AC-120	19006746	Mural	2,20	1.200x700x850	-
	AC-180	19007770	Mural	3,68	1.800x700x850	-
	ACC-120	19006745	Central	2,20	1.200x700x850	-
	ACC-180	19007769	Central	3,68	1.800x700x850	-

(*) Tipo: **MODELOS MURALES:** Puertas por un lado. / **MODELOS CENTRALES:** Puertas por ambos lados.