

MAINHO[®]

MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA

SUC-97[®]

CATÁLOGO-TARIFA 2011





MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L., es una empresa que inició sus actividades en 1981, con sede en Barcelona. Su vocación fue, desde el principio, la fabricación de máquinas destinadas a la hostelería.

El éxito de sus productos dio lugar a una continua expansión que llevaron en 1992 a ampliar las instalaciones de la empresa, desplazándose al Polígono Industrial «Can Galobardes», de Canovelles, donde ha sido preciso, recientemente, realizar una nueva ampliación.

La incorporación de nuevos productos derivó en 1997 a la creación de la empresa anexa **SUC-97, S.L.** que, desde entonces, ha dedicado su atención a la comercialización de productos más especializados.

El crecimiento de ambas empresas ha sido debido tanto a la calidad como al incremento de la gama de productos ofertados, que de ser exclusivamente destinados a la pequeña hostelería (snacks) han pasado a cubrir todas las necesidades hasta las más grandes y complejas instalaciones. Este interés por satisfacer al máximo la demanda del mercado, ha sido el motivo del acuerdo de **SUC-97, S.L.** con la firma italiana **LOTUS** para ofrecer sus productos a toda España con la máxima garantía y con el servicio más próximo.

La constante innovación, con el diseño y la fabricación de nuevas máquinas incorporando la más reciente tecnología, la calidad probada y el excelente servicio, han sido los factores determinantes de la satisfacción que siempre han demostrado los clientes.

MAINHO y **SUC-97** tienen numerosas delegaciones en toda España y, además, exportan a 24 países. Los industriales de la hostelería pueden visitar los stands y conocer de cerca los productos de **MAINHO** y **SUC-97** en las más importantes ferias especializadas de Europa.



MAINHO, Maquinaria Industrial

Hostelera, S.L., with headquarters in Barcelona started its business activities in 1981. From the beginning, its vocation has been to manufacture machines for hotel and catering.

The success of its products gave rise to a continuous expansion that meant extending its facilities in 1992 by moving to the «Can Galobardes» industrial estate in Canovelles, where it has recently been necessary to extend the facilities once again.

The introduction of new products led to the creation of a subsidiary company called **SUC-97, S.L.** in 1997 that, since then, is dedicated to the sale of specialised products.

The growth of both companies has been due not only to quality but also to the increase in the range of products offered, which were initially exclusively for small catering centers (snack bars, cafés, etc) and now meet all the needs of even the biggest, most complex facilities. The interest in satisfying market demand to the maximum has been the reason for the agreement between **SUC-97, S.L.** and the Italian company **LOTUS**, to offer their products throughout Spain with the maximum guarantee and the nearest service.

Constant innovation, along with design and the manufacture of new machines that incorporate the latest technology, tested quality and excellent service, have been the determining factors of satisfaction that clients have always expressed.

MAINHO and **SUC-97** have numerous branches throughout Spain and export to 24 countries. Hotel and catering industrialists can visit their stands and get to know **MAINHO** and **SUC-97** products better at the most important specialised fairs around Europe.



La garantía es de doce meses a partir de la fecha de facturación y cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte serán a cargo del comprador. La garantía no cubre las partes eléctricas, ni los accesorios, ni ningún otro componente separable. Eventuales daños debidos al transporte o a la incorrecta instalación o mantenimiento no se considerarán motivos válidos a los efectos de la garantía. El mantenimiento ordinario y las reparaciones por causas debidas a una incorrecta instalación no están cubiertas por la garantía. La garantía es válida solamente respecto al primer comprador y no contempla la sustitución del aparato.

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L. / SUC-97 S.L. podrá efectuar las reparaciones en la sede del cliente o en la fábrica, según su propio criterio. Todos los gastos de transporte de la pieza o de los equipos que sea necesario cambiar o reparar correrán a cargo del cliente. El material enviado para su reparación deberá ir acompañado necesariamente por albarán de devolución debidamente cumplimentado especificando las incidencias. Caso de que se reciba el albarán de devolución inexacto, quedará anulada la garantía. **MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L. / SUC-97 S.L.** no responde de los posibles retrasos que tengan lugar durante el periodo de la garantía y no indemniza ningún daño, directo o indirecto, consiguiente a las imperfecciones o defectos de la maquinaria suministrada, amparándose en el Código Civil. Los posibles retrasos en la prestación del servicio no darán en ningún modo derecho al aplazamiento de los pagos relacionados con los equipos sujetos a la garantía. El retraso de los pagos, o sea la insolvencia incluso parcial del cliente, comporta automáticamente la anulación de la garantía, incluso a terceros.

CONDICIONES DE VENTA

Pedidos:

Se realizan por teléfono y serán confirmados por escrito a la dirección: pedidos@mainho.com.

Forma de pago:

- Facturas inferiores a 300 euros, se efectuará un giro a 30 días.
- Primeras operaciones: mediante transferencia bancaria anticipadas.
- Contado: Dto. 3% (antes de 15 días), excepto en el producto RATIONAL, que se aplica el 2%.
- A crédito: 30-60 días fecha factura, mediante efecto debidamente domiciliado.

Impagados:

La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente. Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, incluyendo todos los gastos producidos.

I.V.A. e I.G.I.C.:

No incluidos; se cargarán en factura.

Portes:

Pagados.

Riesgo transporte:

La mercancía viaja siempre por riesgo del comprador. En caso de deterioro o de roturas en el transporte, deberá hacerse la reclamación directamente a la agencia transportista.

Embalaje:

- Incluido en el precio.
- Material protegido con plástico de burbuja, caja de cartón o jaula de madera.

Devolución de material:

Cualquier devolución de material deberá ser previamente autorizada por **MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L. / SUC-97 S.L.** y reflejada por escrito, debiendo remitirse con su embalaje original. No se admiten devoluciones de material usado o manipulado. Todos los gastos generados, incluidos los portes, serán por cuenta del cliente.

Recambios y accesorios:

Se suministran siempre a REEMBOLSO y a PORTES DEBIDOS.



COCINAS WOK

COCINAS WOK *Novedad*

8-9

PARRILLAS

PARRILLAS serie Royal-Grill (PSI) **12**
 PARRILLAS serie Bras-Grill (PB) **12**
 PARRILLAS serie Bras-Grill (PBI) **13**
 PARRILLAS serie Vasca-Inox (PBV) **13**
 PARRILLAS DE AGUA serie Nova-Grill (BG) **14**
 MESAS SOPORTE PARA PARRILLAS Bras-Grill, Vasca-Inox y Nova-Grill (STP, STN) **14**
 ACCESORIOS para parrillas **14**

FRY-TOPS

FRY-TOPS series Unisnack/Unicrom (FL, FC) *Novedad* **16**
 FRY-TOPS TEPPANYAKI serie Teppanyaki (FL TY, FC TY) *Novedad* **16**
 FRY-TOPS serie Euro-Crom (PC, PCR) **17**
 FRY-TOPS serie Euro-Snack (PL, PLR) **18**
 FRY-TOPS DE CROMO DURO TERMOSTÁTICOS serie Full-Crom (FC) (FCR) **19**
 FRY-TOPS DE CROMO DURO ELÉCTRICOS serie Full-Crom placa lisa (FCE) **20**
 MESAS SOPORTE PARA FRY-TOPS series Euro y Full-Crom (STF, STE) **20**

CONJUNTO SUPER-LINE

COCINA A GAS serie Super-Line (SLE) **22**
 COCINAS ELÉCTRICAS serie Super-Line (SLE) *Novedad* **22**
 CUECEPASTAS ELÉCTRICO serie Super-Line (SLCP) **23**
 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO serie Super-Line (SLBM) **23**
 FRY-TOPS A GAS serie Super-Line (SLFT, SLFTR) **24**
 FRY-TOPS ELÉCTRICOS serie Super-Line (SLFT, SLFTR) *Novedad* **24**
 FREIDORAS A GAS serie Super-Line (SLF) **25**
 FREIDORA ELÉCTRICA serie Super-Line (SLF) *Novedad* **25**
 BARBACOA A GAS serie Super-Line (SLB) **26**
 SOBRES DE TRABAJO serie Super-Line (SLN) **26**
 ACCESORIOS serie Super-Line **26**

PLANCHAS

PLANCHAS DE CROMO DURO ELÉCTRICAS serie Novo-Crom (NCE) **28**
 PLANCHAS DE CROMO DURO serie Novo-Crom (NC) **28**
 PLANCHAS DE CROMO DURO serie Novo-Crom semi-ranuradas (NC-M) **29**
 PLANCHAS DE CROMO DURO serie Novo-Crom Foc (NCF) **29**
 PLANCHAS RECTIFICADAS ELÉCTRICAS serie Novo-Snack (NSE) **30**
 PLANCHAS RECTIFICADAS series Novo-Snack (NS) **30**
 PLANCHAS RECTIFICADAS series Novo-Snack semi-ranuradas (NSR) **31**
 PLANCHAS RECTIFICADAS series Novo-Snack Foc (NSF) **31**
 PLANCHAS DE ASAR serie Eco (ECO) *Novedad* **32**
 PLANCHAS DE ASAR serie Eco-Foc (ECO) **32**
 PLANCHAS DE ASAR ELÉCTRICAS serie Eco (ECOE) **33**
 PLANCHA DE VITROCERÁMICA serie Vitro (VT) **33**
 ACCESORIOS PARA PLANCHAS Y PARRILLAS **33**
 FRY-TOPS DE CROMO DURO MÁS GRILL serie Sandwichera Full-Crome (FC-SW) **34**
 PLANCHAS DE CROMO DURO MÁS GRILL serie Sandwichera Novo-Crom (NC-SW) **34**
 PLANCHAS RECTIFICADAS MÁS GRILL serie Sandwichera Novo-Snack (NS-SW) **35**
 PLANCHAS DE ASAR MÁS GRILL serie Sandwichera Eco (ECO-SW) **35**



EXPRIMIDORES Y CORTADORAS

EXPRIMIDORES DE PALANCA serie Acid **36**
 CORTADORA DE FIAMBRES TRACCIÓN DIRECTA serie Profesional (TGI) **37**
 CORTADORA DE FIAMBRES serie Semi-Profesional (TG, DTG) **38**
 CORTADORA DE FIAMBRES serie Profesional (TG) **38**
 CORTADORA DE FIAMBRES TRACCIÓN DIRECTA serie Profesional (TGI) **38**
 CORTADORAS DE FIAMBRES Y CARNES SEMICONGELADAS serie Profesional (TV) **39**
 FILETERAS DE CARNE serie Profesional (TC) **39**
 CORTADORAS DE FIAMBRES AUTOMÁTICAS serie Profesional (TG-AUT) **39**

COCINAS DE CAFETERÍA Y FOS

ENCIMERAS serie Veneto (FOS, PLFO, PRFO) **40**
 COCINAS DE CAFETERÍA A GAS CON GRATINADOR serie Máxima Snack (CFG) **42**
 FRY-TOP MODULAR CON COCINA CAFETERÍA serie Máxima Snack (FTL) **42**
 FREIDORA MODULAR CON COCINA CAFETERÍA serie Máxima Snack (FII) **43**
 MUEBLE NEUTRO MODULAR CON COCINA CAFETERÍA serie Máxima Snack (PL) **43**
 ACCESORIOS PARA COCINAS CAFETERÍA serie Máxima Snack **43**

LÍNEA 50

COCINAS SNACK SOBRE-MOSTRADOR serie Línea-50 eléctricas (PC) **44**
 RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO Y CALENTADOR INFRARROJOS serie Línea-50 (BS, RI) **44**
 BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS serie Línea-50 (BM) **44**
 CUECEPASTAS ELÉCTRICOS serie Línea-50 (CP) **46**
 FRY-TOPS ELÉCTRICOS serie Línea-50 (FTL, FTLR) **46**
 FREIDORAS ELÉCTRICAS serie Línea-50 (FQ) **46**
 FREGADERO Y SOBRES DE TRABAJO MODULARES NEUTROS serie Línea-50 (PL, LA) **47**
 MUEBLES SOPORTE Y BASES serie Línea-50 (S, M) **47**
 ACCESORIOS serie Línea-50 **47**

LÍNEA 60	COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR serie Línea-60 eléctricas, placas circulares (PCT)	48
	COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR serie Línea-60 gas (PCT)	48
	COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR serie Línea-60 vitrocerámica, inducción y wok (PCCT)	48
	CONTENEDOR CALIENTE serie Línea-60 (BST)	50
	CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS serie Línea-60 (CP, CPT)	50
	BAÑOS MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS serie Línea-60 (BMT)	50
	FRY-TOPS A GAS serie Línea-60 (FTLT, FTLRT)	51
	FRY-TOPS ELÉCTRICOS serie Línea-60, monofásicos y trifásicos (FTLT, FTLRT, FTCT)	51
	PLACA RADIANTE A GAS serie Línea-60 (TPT)	52
	SARTENES FIJAS A GAS Y ELÉCTRICAS serie Línea-60 (BRT)	52
	BARBACOAS A GAS Y ELÉCTRICAS serie Línea-60 (CWT)	52
	FREIDORAS A GAS serie Línea-60 (F8T, F2/F8, F13)	53
	FREIDORAS ELÉCTRICAS serie Línea-60 (F10T, F2/10T, F13)	53
	COCINAS CON HORNO A GAS serie Línea-60 (CF, TPF)	53
	COCINAS CON HORNO ELÉCTRICAS serie Línea-60 (CF, CFM, CFMC)	54
	COCINAS MIXTAS: FUEGOS A GAS Y HORNO ELÉCTRICO serie Línea-60 (CF, CFM)	54
	SOBRES DE TRABAJO MODULARES NEUTROS CON CAJÓN serie Línea-60 (PLT)	55
	FREGADERO MODULAR serie Línea-60 (LAT)	55
	FREGADERO MODULAR CON ESCURRIDOR serie Línea-60 (LAT)	55
	CHASIS SOPORTE serie Línea-60 (S)	56
	MUEBLES BASE NEUTROS serie Línea-60 (M)	56
	MUEBLES BASE NEUTROS ANGULARES serie Línea-60 (PLA, LAA)	56
	MUEBLES CAJONEROS serie Línea-60 (BC)	57
	MUEBLES CON PUERTAS serie Mobiliario Línea-60 (BP)	57
	MUEBLES CON PUERTAS PARA FREGADERO serie Mobiliario Línea-60 (BPL)	57
	ARMARIOS CON PUERTAS Y ESTANTES serie Mobiliario Línea-60 (A)	58
	SOBRES DE TRABAJO serie Mobiliario Línea-60 (PL, PLA)	58
	FREGADEROS serie Mobiliario Línea-60 (L, LA, GD, GL)	58
	ARMARIOS COLGANTES DE PARED serie Mobiliario Línea-60 (PP, PPS, PPA)	59
	CAMPANAS EXTRACTORAS DE CARBÓN ACTIVO serie Línea-60 (KSK)	59
	ACCESORIOS serie Línea-60	60
	ELEMENTOS ENCASTRABLES serie Línea-60 <i>Novedad</i>	61
LÍNEA 65	COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR A GAS serie Línea-65 (PC)	62
	COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR ELÉCTRICAS serie Línea-65 (PC)	62
	COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR VITROCERÁMICAS serie Línea-65 (PCC)	62
	RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO Y CALENTADOR INFRARROJOS serie Línea-65 (BS, RI)	64
	BAÑOS MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS serie Línea-65 (BM)	64
	CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS serie Línea-65 (CP, CPM)	64
	FRY-TOPS A GAS serie Línea-65 (FTL, FTLR)	65
	FRY-TOPS ELÉCTRICOS monofásicos y trifásicos serie Línea-65 (FTL, FTLR)	65
	FRY-TOPS ELÉCTRICOS VITROCERÁMICOS serie Línea-65 (FTC)	66
	BARBACOAS A GAS Y ELÉCTRICAS serie Línea-65 (CW)	66
	FREIDORAS DE PASTELERÍA A GAS Y ELÉCTRICAS serie Línea-65 (FP)	66
	FREIDORAS A GAS serie Línea-65 (FQ, FQM)	67
	FREIDORAS ELÉCTRICAS serie Línea-65 (FQ)	67
	FREGADEROS serie Línea-65 (LA, LL)	68
	SOBRES DE TRABAJO MODULARES NEUTROS CON CAJÓN serie Línea-65 (PL)	68
	MUEBLES SOPORTE serie Línea-65 (S)	68
	MUEBLES BASE DE 40 CM serie Línea-65 (M, MP, MC)	69
	MUEBLES BASE DE 60 CM serie Línea-65 (M, MP, MC)	69
	MUEBLES BASE DE 80 CM serie Línea-65 (M, MP, MC, MCP)	69
	MUEBLES BASE DE 100 CM serie Línea-65 (M, MP, MCP)	70
	MUEBLES BASE DE 120 CM serie Línea-65 (M, MP, MCP)	70
	MUEBLES BASE CON PUERTAS CORREDERAS serie Línea-65 (MPS)	70
	MUEBLES BASE ANGULARES serie Línea-65 (APL, ALA)	71
	COCINAS CON HORNO A GAS Y ELÉCTRICAS serie Línea-65 (CF4, CFC4)	71
	ACCESORIOS serie Línea-65	72
CAMPANAS	CAMPANAS MURALES DE ASPIRACIÓN COMPLETAS fondo 720 y 850 (K, KE)	74
	CAMPANAS MURALES DE ASPIRACIÓN fondo 720 y 850 (K, KE)	74
	CHAPA POSTERIOR PARA CAMPANAS (SK)	75
	ACCESORIOS PARA CAMPANAS	75
LÍNEA 70 TOP-VENETO	COCINAS A GAS serie TOP-Veneto Línea-70 (PCT)	76
	COCINAS ELÉCTRICAS serie TOP-Veneto placas circulares Línea-70 (PCT)	76
	COCINAS ELÉCTRICAS serie TOP-Veneto placas cuadradas Línea-70 (PCQT)	76
	COCINAS VITROCERÁMICA, INDUCCIÓN Y WOK TOP-Veneto 70 (PCCT, PCIT, PCIWT)	78
	COCINAS A GAS serie TOP-Veneto placa radiante Línea-70 (TPT)	78
	BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS Y A GAS serie TOP-Veneto Línea-70 (BMT)	78
	CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJOS serie TOP-Veneto Línea-70 (BST)	79
	PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS serie TOP-Veneto Línea-70 (CWT)	79
	FRY-TOPS ELÉCTRICOS serie TOP-Veneto Línea-70 (FTLT, FTLRT, FTCT)	79
	FRY-TOPS A GAS serie TOP-Veneto Línea-70 (FTLT, FTLRT)	80

FREIDORAS ELÉCTRICAS Y A GAS serie TOP-Veneto Línea-70 (F13T, F2/13T)	80
ELEMENTOS NEUTROS Y FREGADERO serie TOP-Veneto Línea-70 (PLT, LAT)	80
COCINAS A GAS serie Veneto Línea-70 (PC,CF)	81
COCINAS ELÉCTRICAS serie Veneto placas circulares Línea-70 (PC, CF)	81
COCINAS ELÉCTRICAS serie Veneto placas cuadradas Línea-70 (PCQ,CFQ)	81
COCINAS DE VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN serie Veneto 70 (PCC, CFC, PCI, PCIW)	82
COCINAS A GAS serie Veneto con placa radiante Línea-70 (TP, TPF)	82
CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO serie Veneto Línea-70 (BS)	83
BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS Y A GAS serie Veneto Línea-70 (BM)	83
CUECEPASTAS ELÉCTRICOS Y A GAS serie Veneto Línea-70 (CP)	83
MARMITAS ELÉCTRICAS Y A GAS serie Veneto Línea-70 (PI, PD)	84
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS Y A GAS serie Veneto Línea-70 (BR, BRM)	84
PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS serie Veneto Línea-70 (CW)	84
FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS serie Veneto Línea-70 (FTL, FTLR)	85
FREIDORAS ELÉCTRICAS serie Veneto Línea-70 (F)	86
FREIDORAS A GAS serie Veneto Línea-70 (F)	86
ELEMENTOS NEUTROS Y FREGADERO serie Veneto Línea-70 (PL, LA)	87
ACCESORIOS serie Veneto Línea-70	87-88
LÍNEA 90 TOP-IPERLOTUS	
COCINAS A GAS serie Top-Iperlotus Línea-90 (PCT)	90
COCINAS ELÉCTRICAS serie Top-Iperlotus placas circulares Línea-90 (PCT)	90
COCINAS ELÉCTRICAS serie Top-Iperlotus placas cuadradas Línea-90 (PCQT)	90
COCINAS DE VITROCERÁMICA, INDUCCIÓN Y WOC serie Top-Iperlotus Línea-90 (PCCT, PCIT, PCIWT)	91
COCINAS A GAS CON PLACA RADIANTE serie Top-Iperlotus Línea-90 (TPT)	91
BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS Y A GAS serie Top-Iperlotus Línea-90 (BMT)	91
CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJOS serie Top-Iperlotus Línea-90 (BST)	92
PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS serie Top-Iperlotus Línea-90 (CWT)	92
FRY-TOPS ELÉCTRICOS serie Top-Iperlotus Línea-90 (FTLT, FTLRT, FTCT)	92
FRY-TOPS A GAS serie Top-Iperlotus Línea-90 (FTLT, FTLRT)	93
FREIDORAS ELÉCTRICAS Y A GAS serie Top-Iperlotus Línea-90 (F)	93
ELEMENTOS NEUTROS Y FREGADERO serie Top-Iperlotus Línea-90 (PLT-LAT)	93
COCINAS A GAS SIN HORNO serie Iperlotus Línea-90 (PC)	94
COCINAS A GAS CON HORNO serie Iperlotus Línea-90 (CF)	94
COCINAS ELÉCTRICAS SIN HORNO serie Iperlotus con placas circulares Línea-90 (PC)	94
COCINAS ELÉCTRICAS CON HORNO serie Iperlotus con placas circulares Línea-90 (CF)	95
COCINAS ELÉCTRICAS SIN HORNO serie Iperlotus con placas cuadradas Línea-90 (PCQ)	95
COCINAS ELÉCTRICAS CON HORNO serie Iperlotus con placas cuadradas Línea-90 (CFQ)	95
COCINAS DE VITROCERÁMICA ELÉCTRICAS serie Iperlotus Línea-90 (PCC, CFC)	96
COCINAS DE INDUCCIÓN Y WOK serie Iperlotus Línea-90 (PCI, PCIW)	96
CUECEPASTAS ELÉCTRICOS Y A GAS serie Iperlotus Línea-90 (CP, CPB)	96
MARMITAS ELÉCTRICAS serie Iperlotus Línea-90 (PIA, PI)	97
MARMITAS A GAS serie Iperlotus Línea-90 (PIA, PI, PDA)	97
FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y VITROCERÁMICOS serie Iperlotus Línea-90 (FTL, FTLR, FTC)	97
FRY-TOPS A GAS serie Iperlotus Línea-90 (FTL, FTLR)	98
PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS serie Iperlotus Línea-90 (CW)	98
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS Y A GAS serie Iperlotus Línea-90 (BR, BRM)	98
SARTENES FIJAS ELÉCTRICAS Y A GAS serie Iperlotus Línea-90 (BRF)	99
FREIDORAS ELÉCTRICAS serie Iperlotus Línea-90 (F)	99
FREIDORAS A GAS serie Iperlotus Línea-90 (F)	99
BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS Y A GAS serie Iperlotus Línea-90 (BM)	100
COCINAS A GAS serie Iperlotus con placa radiante Línea-90 (TP, TPF)	100
ELEMENTOS NEUTROS serie Iperlotus Línea-90 (PL)	100
ACCESORIOS serie Iperlotus Línea-90	101
COCCIÓN MARINA	
ELEMENTOS PARA EL SECTOR NAVAL serie Líneas 60, 70, 70 TOP y 90 <i>Novedad</i>	102
SELF COOKING CENTERS	
EQUIPAMIENTO	106-107
SELF COOKING CENTERS modelos 61 y 101, a gas o eléctricos	108
SELF COOKING CENTERS modelos 62 y 102, a gas o eléctricos	110
SELF COOKING CENTERS modelos 201 y 202, a gas o eléctricos	112
COMBI MASTERS modelos 61 y 101, a gas o eléctricos	114
COMBI MASTERS modelos 62 y 102, a gas o eléctricos	116
COMBI MASTERS modelos 201 y 202, a gas o eléctricos	118
COMBI DUO modelos 61 y 101	120
ACCESORIOS FINISHING modelos 61 y 101	120
COMBI DUO modelos 62 y 102	121
ACCESORIOS FINISHING modelos 62 y 102	121
ACCESORIOS PARA SELF COOKING Y COMBI MASTERS	122
ACCESORIOS COMBI LINK	123
ACCESORIOS CONTENEDORES	124
DELEGACIONES	
DELEGACIONES	126

COCINAS WOK

COCINAS PROFESIONALES PARA LA COCCIÓN ORIENTAL

Encimera de acero inoxidable 18/10 de 2,5 mm de espesor, reforzada por tirantes internos.
Fuegos equipados con válvulas de seguridad y llama piloto, accionados por piezoeléctricos según normativa CE.

Fuegos de llama vertical dirigida directamente al centro de la sartén wok. Realiza un abanico de calor por toda la superficie consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción oriental.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES, MODELOS W. SISTEMA POR LIMPIEZA DE AGUA:

Provistas de grifo en el peto trasero accionado por sistema a pedal.

Barrido de la parte superior por chorro de agua para el guiado de los residuos al desagüe a través de ducha lineal de presión graduable.

Dotadas de rejilla en el canal de recogida de residuos.

Conjunto sobre columnas soporte construidas en acero inoxidable.

novedad



W-523



W-312

novedad

TOTALMENTE CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE
 AROS WOK EN INOXIDABLE 18/10 ■ QUEMADORES DE GRAN RENDIMIENTO

novedad



WT-211

COCINAS WOK

novedad



WT-312

Los modelos WT son para ir sobre mostrador.

Modelo	Medidas exteriores	Fuego 18 Kw	Fuego 12 Kw	Kg	m ²	Kcal/h	Kw	Euros
WT-211	100 x 75 x 46 h	1	1	89	0,49	25.800	30	3.450
WT-312	150 x 75 x 46 h	1	2	133	0,72	36.120	42	4.482
W-312	150 x 75 x 85 h	1	2	166	1,5	36.120	42	5.697
W-422	200 x 75 x 85 h	2	2	221	2,34	51.600	60	7.660
W-523	250 x 75 x 85 h	2	3	277	2,48	61.920	72	8.264





PARRILLA PBV-90 SERIE VASCA-INOX

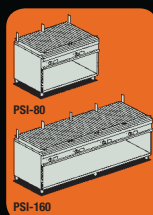
PARRILLAS

PARRILLAS



PARRILLAS

SERIE ROYAL-GRILL



PSI-160

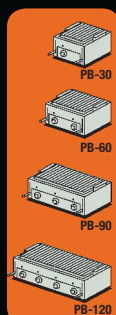
Construidas totalmente en acero inoxidable.
Transmisión del calor a través de carbón incombustible y refractario.
Rejillas inox acanaladas de 2 mm de espesor, regulables en altura.
Cajones recolectores de residuos.
Quemadores extraíbles para facilitar su limpieza.
Encendido por piezoeléctrico con llama piloto.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kcal/h	Kw	Euros
PSI-80	80 x 90 x 85 h	70 x 63	150	0,81	18.920	22	3.728
PSI-160	160 x 90 x 85 h	140 x 63	300	1,53	37.840	44	6.324



PARRILLAS

SERIE BRAS-GRILL CON REJILLAS ACANALADAS



PB-90

Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.

Recolector de grasas integrado.

Válvulas de seguridad con termopar.

OPCIONAL: Rejilla de varilla.

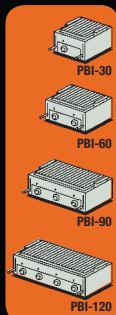
OPCIONAL: Peto perimetral de inoxidable.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kcal/h	Kw	Euros
PB-30	33 x 55 x 25 h	27,2 x 49	30	0,087	6.518	7,58	776
PB-60	60 x 55 x 25 h	54,4 x 49	45	0,14	13.037	15,16	1.168
PB-90	90 x 55 x 25 h	81,6 x 49	62	0,26	19.556	22,74	1.492
PB-120	114 x 55 x 25 h	108,8 x 49	85	0,32	26.075	30,32	1.767



PARRILLAS

SERIE BRAS-GRILL CON REJILLAS ACANALADAS DE ACERO INOXIDABLE



PBI-90

Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.

Recolector de grasas integrado.

Válvulas de seguridad con termopar.

OPCIONAL: Rejilla de varilla inoxidable.

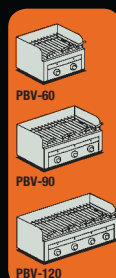
OPCIONAL: Peto perimetral de inoxidable.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
PBI-30	33 x 55 x 25 h	27,2 x 49	30	0,087	6.518	7,58	802
PBI-60	60 x 55 x 25 h	54,4 x 49	45	0,14	13.037	15,16	1.217
PBI-90	90 x 55 x 25 h	81,6 x 49	62	0,26	19.556	22,74	1.565
PBI-120	114 x 55 x 25 h	108,8 x 49	85	0,32	26.075	30,32	1.861



PARRILLAS

SERIE VASCA-INOX



PBV-90

Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.

Recolector de grasas integrado.

Válvulas de seguridad con termopar.

Peto perimetral de inoxidable.

Altura total incluido peto: 40 cm.

OPCIONAL: Rejillas acanaladas de inoxidable.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
PBV-60	60 x 55 x 25 h	54,4 x 49	50	0,14	13.037	15,16	1.313
PBV-90	90 x 55 x 25 h	81,6 x 49	70	0,26	19.556	22,74	1.686
PBV-120	114 x 55 x 25 h	108,8 x 49	97	0,32	26.075	30,32	2.051



PARRILLAS DE AGUA

SERIE NOVA-GRILL

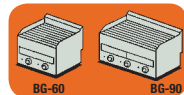
Parrillas con sistema de bandejas contenedoras de agua.
Sistema de calefacción a través de radiación por pabellones.
Capacidad del contenedor de agua:
BG-60 = 20 litros
BG-90 = 15 litros x 2



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
BG-60	66 x 55,5 x 40 h	60 x 43,5	50	0,28	12.040	14	1.820
BG-90	96 x 55,5 x 40 h	90 x 43,5	70	0,39	18.060	21	2.542



BG-60



Pabellones refractarios



Contenedor de agua

MESAS SOPORTE PARA PARRILLAS

SERIES BRAS-GRILL, VASCA-INOX Y NOVA-GRILL

Construidas totalmente en acero inoxidable. Desmontables.
Altura del equipo: 85 cm.

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
STP-600 (Bras Grill / Vasca Inox)	60 x 50 x 60 h	17	0,19	342
STP-900 (Bras Grill / Vasca Inox)	90 x 50 x 60 h	21	0,29	369
STP-1200 (Bras Grill / Vasca Inox)	114 x 50 x 60 h	25	0,37	407
STN-60 (Nova Grill)	66 x 50 x 50 h	16	0,17	342
STN-90 (Nova Grill)	96 x 50 x 50 h	20	0,24	369



STP-1200

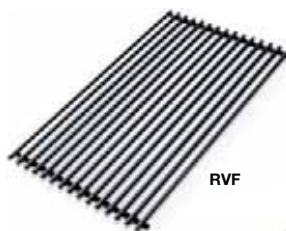


STP-900

ACCESORIOS PARA PARRILLAS



PT-90



RVF



RVI



RAIV



RII

Núm.	Denominación	Euros
PT-60	Peto inoxidable para mod. PB, PBI	105
PT-90	Peto inoxidable para mod. PB, PBI	112
PT-120	Peto inoxidable para mod. PB, PBI	127
RVF	Rejilla varilla para mod. PB	32
RVI	Rejilla varilla inoxidable para mod. PBI	67
RAF	Rejilla acanalada para mod. PB	32
RAI	Rejilla acanalada inoxidable para mod. PBI	67
RAIV	Rejilla acanalada inoxidable para mod. PBV, SLB	87
RVIV	Rejilla varilla inoxidable para mod. PBV, SLB	87
RII	Rejilla inferior parrillas	67



FRY-TOP SEMI-RANURADO PCR-90. SERIE EURO-CROM

FRY-TOPS

FRY-TOPS

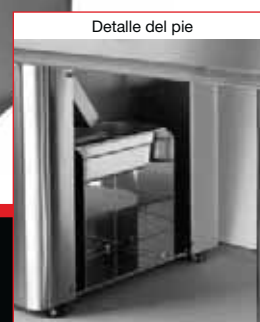
FRY-TOPS DE GRAN RENDIMIENTO

SERIES UNISNACK/UNICROM

novedad



FC-150/7



Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Válvulas termostáticas EURO-SIT.
Encendido por piezoeléctrico y piloto.
Cubetas recoge grasas de gran capacidad
(GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada
pie/soporte.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Acabado placa	Euros
Placa rectificadora (SERIE UNISNACK)								
FL-150/7	150,5 x 76,5 x 85 h	150 x 70 cm	255	1,28	25.284	29,4	acero rectificado	5.090
FL-180/7	180,5 x 76,5 x 85 h	180 x 70 cm	300	1,53	32.250	37,5	acero rectificado	5.670
Placa cromo-duro (SERIE UNICROM)								
FC-150/7	150,5 x 76,5 x 85 h	150 x 70 cm	255	1,28	25.284	29,4	cromo-duro	5.935
FC-180/7	180,5 x 76,5 x 85 h	180 x 70 cm	300	1,53	32.250	37,5	cromo-duro	6.635



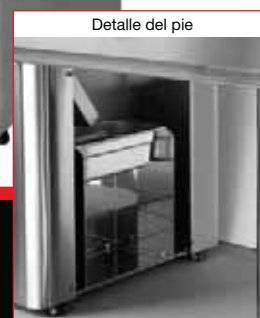
FRY-TOPS TEPPANYAKI DE GRAN RENDIMIENTO

SERIE TEPPANYAKI

novedad



FC-180/7 TY



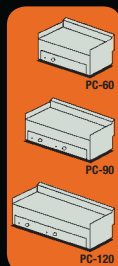
Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Válvulas termostáticas EURO-SIT.
Encendido por piezoeléctrico y piloto.
Cubetas recoge grasas de gran capacidad
(GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada
pie/soporte.
El peto y la chimenea sobresalen 8 mm por
encima de la placa.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Acabado placa	Euros
Placa rectificadora								
FL-150/7 TY	150,5 x 76,5 x 85 h	150 x 70 cm	255	1,28	25.284	29,4	acero rectificado	5.090
FL-180/7 TY	180,5 x 76,5 x 85 h	180 x 70 cm	300	1,53	32.250	37,5	acero rectificado	5.670
Placa cromo-duro								
FC-150/7 TY	150,5 x 76,5 x 85 h	150 x 70 cm	255	1,28	25.284	29,4	cromo-duro	5.935
FC-180/7 TY	180,5 x 76,5 x 85 h	180 x 70 cm	300	1,53	32.250	37,5	cromo-duro	6.635



FRY-TOPS

SERIE EURO-CROM



Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.
Válvulas termostáticas EURO-SIT con encendido piezoeléctrico.



PC-90

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ²	Kcal/h	Kw	Euros
PC-60	66 x 55,5 x 39 h	60 x 50	87	0,24	9.460	11	1.646
PC-90	96 x 55,5 x 39 h	90 x 50	120	0,33	16.340	19	2.194
PC-120	126 x 55,5 x 39 h	120 x 50	170	0,43	18.820	22	2.546



FRY-TOPS

SERIE EURO-CROM SEMI-RANURADOS



Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.
Válvulas termostáticas EURO-SIT con encendido piezoeléctrico.
El modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado, y los modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.



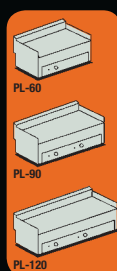
PCR-90

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ²	Kcal/h	Kw	Euros
PCR-60	66 x 55,5 x 39 h	60 x 50	87	0,24	9.460	11	1.769
PCR-90	96 x 55,5 x 39 h	90 x 50	120	0,33	16.340	19	2.349
PCR-120	126 x 55,5 x 39 h	120 x 50	170	0,43	18.820	22	2.700



FRY-TOPS

SERIE EURO-SNACK



Placa de acero rectificado de 20 mm de espesor.
Válvula de seguridad y encendido piezoeléctrico.

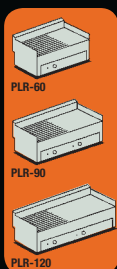


Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
PL-60	66 x 55,5 x 39 h	60 x 50	87	0,24	9.460	11	1.412
PL-90	96 x 55,5 x 39 h	90 x 50	120	0,33	16.340	19	1.890
PL-120	126 x 55,5 x 39 h	120 x 50	170	0,43	18.820	22	2.099



FRY-TOPS

SERIE EURO-SNACK SEMI-RANURADOS



Placa de acero rectificado de 20 mm de espesor.
Válvula de seguridad y encendido piezo-eléctrico.
El modelo PLR-60 tiene 30 cm de ranurado y los modelos PLR-90 y PLR-120 tienen 40 cm.

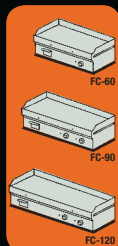


Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
PLR-60	66 x 55,5 x 39 h	60 x 50	87	0,24	9.460	11	1.505
PLR-90	96 x 55,5 x 39 h	90 x 50	120	0,33	16.340	19	2.015
PLR-120	126 x 55,5 x 39 h	120 x 50	170	0,43	18.820	22	2.206



FRY-TOPS DE CROMO DURO TERMOSTÁTICOS

SERIE FULL-CROM



Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Válvulas termostáticas.
Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.
Cajón recolector delantero.



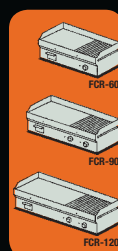
FC-90

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
FC-60	60 x 55 x 22 h	60 x 50	75	0,14	9.084	10,5	1.368
FC-90	90 x 55 x 22 h	90 x 50	99	0,21	12.556	14,6	1.825
FC-120	120 x 55 x 22 h	120 x 50	122	0,28	18.168	21	2.232



FRY-TOPS DE CROMO DURO TERMOSTÁTICOS

SERIE FULL-CROM SEMI-RANURADOS



Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Válvulas termostáticas.
Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.
Cajón recolector delantero.



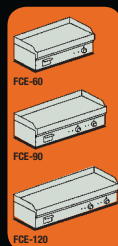
FCR-90

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Ranurado	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
FCR-60	60 x 55 x 22 h	60 x 50	34 cm	75	0,14	9.084	10,5	1.500
FCR-90	90 x 55 x 22 h	90 x 50	43 cm	99	0,21	12.556	14,6	1.957
FCR-120	120 x 55 x 22 h	120 x 50	43 cm	122	0,28	18.168	21	2.410



FRY-TOPS DE CROMO DURO ELÉCTRICOS

SERIE FULL-CROM PLACA LISA



FCE-90

Placa de cromo duro de 20 mm espesor.
Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Cajón recolector delantero.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ²	Kw	Euros
FCE-60	60 x 55 x 22 h	60 x 50	80	0,14	6	1.506
FCE-90	90 x 55 x 22 h	90 x 50	105	0,21	9	2.047
FCE-120	120 x 55 x 22 h	120 x 50	131	0,28	12	2.439



MESAS SOPORTE PARA FRY-TOPS

SERIES EURO Y FULL-CROM



STFC-90

Construidas totalmente en acero inoxidable.

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m ³	Euros
STFC-60 (Full-Crom)	60 x 50 x 65 h	17	0,21	342
STFC-90 (Full-Crom)	90 x 50 x 65 h	21	0,31	369
STFC-120 (Full-Crom)	120 x 50 x 65 h	25	0,41	407
STE-60 (Euro)	66 x 50 x 61 h	17	0,21	342
STE-90 (Euro)	96 x 50 x 61 h	21	0,31	369
STE-120 (Euro)	126 x 50 x 61 h	25	0,41	407

SUPER-LINE



CONJUNTO SUPER-LINE

SUPER-LINE

COCINAS A GAS

SERIE SUPER-LINE



Rejillas de inoxidable matizado de 3 mm espesor.
Bandeja o batea en inox.
Fuegos con llama piloto.
Cuerpo fogón en inox y corona en latón.



Modelo	Medidas exteriores	Núm. fuegos	Kg	m ²	Kcal/h	Kw	Euros
SLE-4G	40 x 65 x 30 h	2	26	0,19	7.482	8,7	900
SLE-8G	80 x 65 x 30 h	4	59	0,36	14.964	17,4	1.700



COCINAS ELÉCTRICAS

SERIE SUPER-LINE



Diámetro placas 220 mm.
Las placas disponen de limitadores de temperatura.



Modelo	Medidas exteriores	Núm. placas	Kg	m ²	Kw	Euros
SLE-4ET	40 x 65 x 30 h	2 x 2.600 W	22	0,19	5,2	725
SLE-8ET	80 x 65 x 30 h	4 x 2.600 W	46	0,36	10,4	1.221



CUECEPASTAS ELÉCTRICO

SERIE SUPER-LINE



Se suministra con 3 cestas GN 1/3 x 15 h.
Grifo de llenado.
Grifo de vaciado con rebosadero.

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad nivel trabajo	Medidas cuba	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
SLCP-6ET	60 x 65 x 30 h	18 litros	GN 1/1 x 22,5 h	36	0,27	Trifásica	6	1.685



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

SERIE SUPER-LINE



Se suministra sin cubetas.
Dispone de grifo para vaciado.

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
SLBM-4EM	40 x 65 x 30 h	GN 1/1 x 15 h	20	0,19	Monofásica	12	1.064



FRY-TOPS A GAS

SERIE SUPER-LINE

En modelos con placa rectificadora, válvula con dos intensidades de calor.
En modelos con placa de cromo duro, válvula termostática EUROSIT.
Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.
Peto direccional extraíble.
Cajón recoge grasas de gran capacidad dispuesto en el frontal.
Los modelos SLFTR disponen del 50% ranurado.



SLFT-8GC

Modelo	Medidas exteriores	Medidas útiles	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
Placa rectificadora							
SLFT-4G	40 x 65 x 30 h	35 x 50	46	0,19	6.880	8,0	1.300
SLFT-6G	60 x 65 x 30 h	55 x 50	66	0,27	9.632	11,2	1.528
SLFT-8G	80 x 65 x 30 h	75 x 50	89	0,36	13.760	16,0	1.996
SLFT-12G	120 x 65 x 30 h	115 x 50	128	0,53	19.350	22,5	2.570
SLFTR-6G	60 x 65 x 30 h	55 x 50	66	0,27	9.632	11,2	1.695
SLFTR-8G	80 x 65 x 30 h	75 x 50	89	0,36	13.760	16,0	2.215
SLFTR-12G	120 x 65 x 30 h	115 x 50	128	0,53	19.350	22,5	2.805
Placa en cromo duro							
SLFT-4GC	40 x 65 x 30 h	35 x 50	46	0,19	6.880	8,0	1.465
SLFT-6GC	60 x 65 x 30 h	55 x 50	66	0,27	9.632	11,2	1.709
SLFT-8GC	80 x 65 x 30 h	75 x 50	89	0,36	13.760	16,0	2.300
SLFT-12GC	120 x 65 x 30 h	115 x 50	128	0,53	19.350	22,5	2.950
SLFTR-6GC	60 x 65 x 30 h	55 x 50	66	0,27	9.632	11,2	1.872
SLFTR-8GC	80 x 65 x 30 h	75 x 50	89	0,36	13.760	16,0	2.489
SLFTR-12GC	120 x 65 x 30 h	115 x 50	128	0,53	19.350	22,5	3.172



FRY-TOPS ELÉCTRICOS

SERIE SUPER-LINE

novedad

Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Cajón recolector delantero.
Peto direccional extraíble.



SLFT-8ETC

Modelo	Medidas exteriores	Medidas útiles	Kg	m³	Kw	Euros
Placa rectificadora						
SLFT-4ET	40 x 65 x 30 h	35 x 50	43	0,19	4	1.285
SLFT-6ET	60 x 65 x 30 h	55 x 50	62	0,27	6	1.580
SLFT-8ET	80 x 65 x 30 h	75 x 50	83	0,36	8	1.950
SLFT-12ET	120 x 65 x 30 h	115 x 50	116	0,53	12	2.600
SLFTR-6ET	60 x 65 x 30 h	55 x 50	62	0,27	6	1.690
SLFTR-8ET	80 x 65 x 30 h	75 x 50	83	0,36	8	2.090
SLFTR-12ET	120 x 65 x 30 h	115 x 50	116	0,53	12	2.780
Placa en cromo duro						
SLFT-4ETC	40 x 65 x 30 h	35 x 50	43	0,19	4	1.395
SLFT-6ETC	60 x 65 x 30 h	55 x 50	62	0,27	6	1.735
SLFT-8ETC	80 x 65 x 30 h	75 x 50	83	0,36	8	2.200
SLFT-12ETC	120 x 65 x 30 h	115 x 50	116	0,53	12	2.930
SLFTR-6ETC	60 x 65 x 30 h	55 x 50	62	0,27	6	1.890
SLFTR-8ETC	80 x 65 x 30 h	75 x 50	83	0,36	8	2.300
SLFTR-12ETC	120 x 65 x 30 h	115 x 50	116	0,53	12	3.150



FREIDORAS A GAS

SERIE SUPER-LINE



SLF-4G

SLF-8G

Disponen de filtros interior cuba.
Tapas cubas incluidas.
Transmisión del calor a través de las paredes internas en la cuba, evitando así los tubos calefactores dentro de las mismas.

FÁCIL LIMPIEZA.



SLF-8G



Detalle de las cubas

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
SLF-4G	40 x 65 x 30 h	9 litros	32 x 22 x 9,5 h	41	0,23	6.450	7,5	1.397
SLF-8G	80 x 65 x 30 h	9 + 9 litros	(32 x 22 x 9,5) x2	82	0,44	12.900	15,0	2.396



FREIDORA ELÉCTRICA

SERIE SUPER-LINE

novedad



Detalle de las cubas

Dispone de filtros interior cubas.
Tapa cubas incluida.
Cubas totalmente independientes.
Resistencias eléctricas de acero inoxidable giratorias para facilitar la limpieza.
Se suministra con dos cestas.

ALTO RENDIMIENTO.

ESPECIAL PARA CONGELADOS.

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg	m³	Kw	Euros
SLF-4/2ET	40 x 65 x 30 h	8 + 8 litros	(29 x 11,5 x 10 h) x 2	28	0,23	7,2 + 7,2	2.250



BARBACOA A GAS

SERIE SUPER-LINE



Dos zonas de trabajo independientes.
Calentamiento por sistema de refracción por piedra lávica.
Quemadores de fácil extracción para facilitar la limpieza.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
SLB-6G	60 x 65 x 30 h	54 x 49	61	0,27	11.868	13,8	1.606



SOBRES DE TRABAJO MODULARES CON CAJÓN

SERIE SUPER-LINE



Disponen de cubeta inox de fácil extracción en el interior del cajón.

Modelo	Medidas exteriores	Cubeta interna	Kg	m³	Euros
SLN-4	40 x 65 x 30 h	GN 2/3 x 15h	22	0,19	620
SLN-6	60 x 65 x 30 h	GN 1/1 x 15h	26	0,27	700



SLN-4

ACCESORIOS

	Modelo	Código	Euros
Rejilla reductora fogón	SLE	533009200	35
Cesta cuecepastas	SLCP	Z-06500000050	81
Tapa cuecepastas	SLCP	Z-06500000016	52
Soporte interior cuba soporte cesta	SLCP	Z-06500000017	60
Rejilla superior barbacoa	SLB	Z-06500000052	122
Bolsa carbón	SLB	CR-1	50
Pinza	SLB	PZ-1	9
Cesta freidora	SLF	Z-06500000041	35
Tapa cuba freidora	SLF	Z-06500000018	28
Filtro interno cuba	SLF	Z-06500000040	25
Pie soporte chasis suspendido (unidad)		PIE-SL	437
Viga soporte aparatos para línea suspendida (metro lineal)		VIGA-SL	150



PLANCHAS



NC-801 N

PLANCHAS DE CROMO DURO ELÉCTRICAS

SERIE NOVO-CROM



Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Recolector delantero de fácil extracción.
Resistencias de acero inoxidable.
Interruptores de encendido.



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kw	Euros
NCE-600 N	60 x 45 x 20 h	60 x 40	65	0,09	3,9	1.125
NCE-800 N	80 x 45 x 20 h	80 x 40	77	0,15	5,2	1.355



PLANCHAS DE CROMO DURO

SERIE NOVO-CROM



Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Recolector delantero de fácil extracción.
Encendido por piezoeléctrico.
Válvula termostática.



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
NC-301 N	30 x 45 x 20 h	30 x 40	25	0,05	3.528	4,1	664
NC-601 N	60 x 45 x 20 h	60 x 40	60	0,09	7.000	8,1	1.078
NC-801 N	80 x 45 x 20 h	80 x 40	70	0,15	10.584	12,3	1.340
NC-1001 N	100 x 45 x 20 h	100 x 40	86	0,19	12.852	14,9	1.505



PLANCHAS DE CROMO DURO

SERIE NOVO-CROM SEMI-RANURADAS



Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Recolector delantero de fácil extracción.
Disponen de 30 cm de superficie ranurada.
El modelo NC-1001-M tiene 40 cm.
Encendido por piezoeléctrico.
Válvulas termostáticas.



Detalle de la soldadura de la placa



NC 801-M N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
NC-601-M N	60 x 45 x 20 h	60 x 40	60	0,09	7.000	8,1	1.193
NC-801-M N	80 x 45 x 20 h	80 x 40	70	0,15	10.584	12,3	1.464
NC-1001-M N	100 x 45 x 20 h	100 x 40	86	0,19	12.852	14,9	1.643



PLANCHAS DE CROMO DURO

SERIE NOVO-CROM FOC



Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Equipadas con un fuego de gran potencia con dos intensidades de calor.
Recolector delantero de fácil extracción.
Encendido por piezoeléctrico.
Válvulas termostáticas.



Detalle de la soldadura de la placa



4,3 Kw

NCF-800 N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
NCF-600 N	94 x 45 x 20 h	60 x 40	66	0,18	10.664	12,4	1.352
NCF-800 N	114 x 45 x 20 h	80 x 40	78	0,22	14.276	16,6	1.622



PLANCHAS RECTIFICADAS ELÉCTRICAS

SERIE NOVO-SNACK



Placa rectificada de 12 mm de espesor.
Recolector delantero de fácil extracción.
Resistencias de acero inoxidable.
Interruptores de encendido.



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kw	Euros
NSE-600 N	60 x 45 x 20 h	60 x 40	32	0,09	3,9	679
NSE-800 N	80 x 45 x 20 h	80 x 40	46	0,15	5,2	789



PLANCHAS RECTIFICADAS

SERIE NOVO-SNACK



Placa rectificada de 12 mm de espesor. El modelo NS-1001 tiene 15 mm.
Recolector delantero de fácil extracción.
Encendido por piezoeléctrico.
Válvulas de dos intensidades de calor.



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
NS-301 N	30 x 45 x 20 h	30 x 40	15	0,05	3.528	4,1	438
NS-601 N	60 x 45 x 20 h	60 x 40	32	0,09	7.000	8,1	617
NS-801 N	80 x 45 x 20 h	80 x 40	46	0,15	10.584	12,3	758
NS-1001 N	100 x 45 x 20 h	100 x 40	60	0,19	12.852	14,9	890



PLANCHAS RECTIFICADAS

SERIE NOVO-SNACK SEMI-RANURADAS



Placa rectificada de 12 mm de espesor. El modelo NSR-1001-M tiene 15 mm.
Recolector delantero de fácil extracción.
Disponen de 30 cm de superficie ranurada.
El modelo NSR-1001-M tiene 40 cm.
Encendido por piezoeléctrico.
Válvulas con dos intensidades de calor.



NSR-1001 M N

Detalle de la soldadura de la placa



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
NSR-601-M N	60 x 45 x 20 h	60 x 40	32	0,09	7.000	8,1	697
NSR-801-M N	80 x 45 x 20 h	80 x 40	46	0,15	10.584	12,3	836
NSR-1001-M N	100 x 45 x 20 h	100 x 40	60	0,19	12.852	14,9	968



PLANCHAS RECTIFICADAS

SERIE NOVO-SNACK FOC



Placa rectificada de 12 mm de espesor.
Recolector delantero de fácil extracción.
Equipadas con un fuego de gran potencia con dos intensidades de calor.
Válvulas con dos intensidades de calor en placa.



NSF-600 N

Detalle de la soldadura de la placa



4,3 Kw

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
NSF-600 N	94 x 45 x 20 h	60 x 40	38	0,18	10.664	12,4	912
NSF-800 N	114 x 45 x 20 h	80 x 40	55	0,22	14.276	16,6	1.030



PLANCHAS DE ASAR

SERIE ECO

novedad



ECO-500 INOX



ECO-750 N

Detalle del tubo recolector



Recolector delantero de fácil extracción.
Válvulas con dos intensidades de calor.
Tubo de desagüe en el recolector.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
ECO-500 N	51 x 43 x 21 h	50 x 40	19	0,082	3.900	4,5	364
ECO-500 INOX	51 x 43 x 21 h	50 x 40	19	0,082	3.900	4,5	546
ECO-750 N	76 x 43 x 21 h	75 x 40	28	0,11	6.700	7,7	452
ECO-1000 N	101 x 43 x 21 h	100 x 40	35	0,18	10.050	11,7	584

PLANCHAS DE ASAR

SERIE ECO-FOC



Recolector delantero de fácil extracción.
Equipadas con un fuego de gran potencia, con dos intensidades de calor.
Válvulas con dos intensidades de calor en placa.
Tubo de desagüe en el recolector.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
ECO-80 N	108 x 43 x 21 h	75 x 40	32	0,15	10.484	12,1	822



Detalle del tubo recolector

4,3 Kw

PLANCHAS DE ASAR ELÉCTRICAS

SERIE ECO



Recolector delantero de fácil extracción.
Resistencias de acero inoxidable.
Interruptor de encendido.
Tubo de desagüe en el recolector.



ECOE-50 N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kw	Euros
ECOE-50 N	51 x 43 x 21 h	50 x 40	19	0,082	2,6	422
ECOE-75 N	76 x 43 x 21 h	75 x 40	28	0,11	3,9	513

PLANCHA DE VITROCERÁMICA

SERIE VITRO



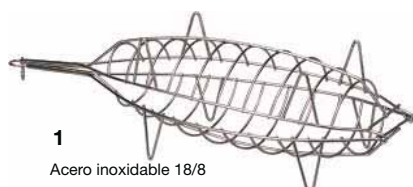
Cristal vitrocerámico de 6 mm de espesor.
Construidas en acero inoxidable.
Calefacción transmitida por resistencias de acero inoxidable en cajón aislante de triton.
Regulación de las zonas de trabajo mediante termostato (300 °C).



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kw	Euros
VT-55M	55 x 51,5 x 20 h	55 x 50	21	0,14	3,6	1.155

ACCESORIOS PARA PLANCHAS Y PARRILLAS

Estos artículos se remiten contra reembolso y a portes debidos



1
Acero inoxidable 18/8



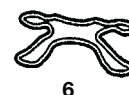
2
Cromo duro



3
Acero inoxidable



4
Acero inoxidable 18/8



6



5
Especial-mente suave para este tipo de planchas



7

Núm.	Modelo	Unidades	Kg	Euros
1	BSQ-1 Besuguera	1	0,4	25
	BSG-6 Besuguera	6	2,4	105
2	C-1 Rasqueta de cromo duro	1		35
3	E-1 Espátula	1		9
4	PZ-1 Pinza barbacoa	1	0,3	9
5	PAC-1 Desengrasante	1	1,2	25
	PAC-6 Desengrasantes	6	7,2	98
	PAC-12 Desengrasantes	12	14,4	186
6	53.30092.00 Rejilla de reducción	1		35
7	CR-1 Bolsa de carbón volcánico	1	6,0	50

FRY-TOPS DE CROMO DURO MÁS GRILL

SERIE SANDWICHERA FULL-CROM



Fry-Tops termostáticos a gas.
Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x45 cm.



FC-90 SW N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Potencia grill	Kcal/h	Kw	Euros
FC-60 SW	60 x 65 x 22 h	60 x 50	90	0,15	1.000 W	9.084	10,5	1.843
FC-90 SW	90 x 65 x 22 h	90 x 50	114	0,22	1.000 W	12.556	14,6	2.300



PLANCHAS DE CROMO DURO MÁS GRILL

SERIE SANDWICHERA NOVO-CROM



Planchas de cromo duro termostáticas a gas.
Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.



NC-601 SW N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Potencia grill	Kcal/h	Kw	Euros
NC-601 SW N	60 x 55 x 20 h	60 x 40	72	0,17	1.000 W	7.000	8,1	1.529
NC-801 SW N	80 x 55 x 20 h	80 x 40	82	0,17	1.000 W	10.584	12,3	1.791



PLANCHAS RECTIFICADAS MÁS GRILL

SERIE SANDWICHERA NOVO-SNACK



Planchas rectificadas a gas.
Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.



NS-601 SW N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Potencia grill	Kcal/h	Kw	Euros
NS-601 SW N	60 x 65 x 20 h	60 x 40	44	0,17	1.000 W	7.000	8,1	1.068
NS-801 SW N	80 x 65 x 20 h	80 x 40	58	0,17	1.000 W	10.584	12,3	1.209



PLANCHAS DE ASAR MÁS GRILL

SERIE SANDWICHERA ECO



Planchas a gas.
Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.



ECO-750 SW N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Potencia grill	Kcal/h	Kw	Euros
ECO-500 SW N	51 x 53 x 21 h	50 x 40	31	0,16	1.000 W	3.900	4,5	815
ECO-750 SW N	76 x 53 x 21 h	75 x 40	40	0,16	1.000 W	6.700	7,7	903



EXPRIMIDORES DE PALANCA

SERIE ACID



Vaso indeformable.
Colador de acero inoxidable 18/8.
Recolector de zumos de fácil extracción.



ACID-2



ACID-CROM

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m ³	r.p.m.	W	Euros
ACID-2	18 x 28 x 36 h	10	0,04	1.300	300	328
ACID-CROM	18 x 28 x 36 h	10	0,04	1.300	300	401



Monofásico
230 V



CORTADORA DE FIAMBRES TRACCIÓN DIRECTA

SERIE PROFESIONAL



EXPRIMIDORES
Y CORTADPRAS

novedad



Totamente inoxidable, calidad AISI 304

- Estructura totalmente realizada en acero inox AISI 304, resistente a la corrosión, lavable con una ducha de baja presión, grado de protección International Protection (IP) 54.
- Mangos ergonómicos de acero inoxidable con escala graduada de precisión gravada con láser y regulado del espesor de corte de 0 a 22 mm.
- Potente motor ventilado de 0,5 hp, transmisión rectificada de engranajes con tornillo sin fin y acoplamiento flexible para garantizar un corte perfecto sin esfuerzos.
- Espacio amplio para facilitar la limpieza y desinfección.
- Fácil de limpiar en lavavajillas, el paralonja y el plato se desmontan fácilmente así como el dispositivo mecánico de seguridad.
- Cuchilla de diámetro 350 mm de acero inoxidable con un perfil rebajado y una superficie de contacto reducida.
- Tecla encendido-apagado de acero inoxidable con grado de protección IP 67, resistente al agua.
- Caja de componentes eléctricos hermética al agua.
- Apagado automático tras 30 segundos al final de cada uso.
- Piloto LED indicando la intervención de la ventilación suplementaria.
- Afilador independiente fácilmente utilizable y de mango sencillo.
- Pie en acero inoxidable antiresbalo con una gran superficie de apoyo resistente e inalterable al contacto de aceites grasos.
- Plato concebido para facilitar la carga del producto.
- Motor monofásico. Motor trifásico.

Totamente lavable.
Ergonómica.
Motor de 0,5 HP.
Afilador independiente.

Modelo	Diámetro cuchilla (mm)	Vueltas cuchilla (vpm)	Motor monofásico (W)	Motor trifásico (W)	Recorrido del carro (mm)	Espesor de corte (mm)	Capacidad de corte redondo (mm)	Capacidad de corte HxL (mm)	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)	Dimensiones embalaje (mm)	Euros
TGI-350 INOX	350	215	360/0,50	360/0,50	380	0-23	260	210x300	52	58+6	80x72xH65+12	3.741

Monofásico 230 V Trifásico 400 V, 3+N



CORTADORAS DE FIAMBRES

SERIE SEMI-PROFESIONAL

Con todos los sistemas de seguridad que indica la normativa CE sobre máquinas de corte.

Maniobra a 24 V.

Deslizamiento del carro por cojinetes de bolas sobre barra acerada.

Doble pulsante, etc.

Construidas en fundición de aluminio alimentario.



Modelo	Medidas exteriores	Recorrido carro	Kg	m³	Corte efectivo	Hp	Euros
TG-220-F	52 x 39 x 34 h	24	14	0,13	16 x 22 h	0,25	516
TGL-250-F	53 x 40 x 35 h	25	15	0,13	17 x 23 h	0,25	575
TGE-300	56 x 50 x 43 h	29	36	0,19	24,5 x 21 h	0,30	950
DTG-220	52 x 39 x 34 h	24	14	0,13	16 x 22 h	0,25	
DTG-250	53 x 40 x 35 h	25	15	0,13	17 x 23 h	0,25	
DTG-275	61 x 48 x 44 h	26	24		25 x 23 h	0,30	



TGL-250-F

CORTADORAS DE FIAMBRES

SERIE PROFESIONAL

Con todos los sistemas de seguridad que indica la normativa CE sobre máquinas de corte.

Construidas en fundición de aluminio alimentario.



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Corte efectivo	Hp	Euros
TG-300	69 x 57 x 48 h	36	0,26	27 x 21,5 h	0,35	1.563
TG-330	69 x 57 x 48 h	40	0,26	27 x 23 h	0,50	1.707
TG-370	78 x 54 x 58 h	50	0,36	30 x 26 h	0,55	2.070



TG-300

CORTADORA DE FIAMBRES TRACCIÓN DIRECTA

SERIE PROFESIONAL

Transmisión a través de engranajes cónicos a 45°.

Con todos los sistemas de seguridad que indica la normativa CE sobre máquinas de corte.

Construidas en fundición de aluminio alimentario.



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Corte efectivo	Hp	Euros
TGI-300	69 x 57 x 48 h	36	0,26	27 x 21,5 h	0,35	1.683
TGI-350	80 x 58 x 55 h	55	0,36	31 x 24,5 h	0,55	2.214
TGI-370	80 x 58 x 55 h	55	0,36	31 x 25,5 h	0,55	2.310



TGI-350

CORTADORAS DE FIAMBRES Y CARNES SEMICONGELADAS

SERIE PROFESIONAL



Con todos los sistemas de seguridad que indica la normativa CE sobre máquinas de corte.
Construidas en fundición de aluminio alimentario.



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Corte efectivo	Hp	Euros
TV-300	70 x 53 x 51 h	40	0,26	27 x 20 h	0,35	1.707
TV-350	82 x 61 x 78 h	50	0,36	32 x 23 h	0,55	2.075
TV-370	82 x 61 x 78 h	50	0,36	32 x 24 h	0,55	2.232



TV-350

FILETERAS DE CARNE

SERIE PROFESIONAL

Con todos los sistemas de seguridad que indica la normativa CE sobre máquinas de corte.
Construidas en fundición de aluminio alimentario.



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Corte efectivo	Hp	Euros
TC-300	68 x 58 x 57 h	40	0,26	27 x 20 h	0,35	1.756
TC-350	80 x 65 x 61 h	50	0,36	32 x 23 h	0,55	2.214
TC-370	80 x 65 x 61 h	50	0,36	32 x 24 h	0,55	2.310



TC-300

CORTADORAS DE FIAMBRES AUTOMÁTICAS

SERIE PROFESIONAL

Posibilidad de elección del número de cortes.
Recorrido del carro en 4 posiciones diferentes.
Dispositivo de corte manual.
Con todos los sistemas de seguridad que indica la normativa CE sobre máquinas de corte.
Construidas en fundición de aluminio alimentario.



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Corte efectivo	Hp	Euros
TG-300-AUT	70 x 60 x 60 h	50	0,26	27 x 21,5 h	0,7	3.881
TG-350-AUT	85 x 63 x 66 h	70	0,36	30 x 25 h	0,9	4.438



TG-350-AUT

ENCIMERAS

SERIE VENETO



FOS-1G



FOS-2G



FOS-3G

Encimeras compuestas de fuegos abiertos.

Rejillas de acero fundido y esmaltadas al fuego.

Grifería con todos los elementos de seguridad.

Bandeja recoge-grasas o batea.

Modelo	Medidas exteriores	Núm. fuegos	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
FOS-1G	40 x 45 x 26 h	1	15	0,06	4.700	5,5	545
FOS-2G	70 x 45 x 26 h	2	30	0,10	7.740	9,0	820
FOS-3G	105 x 45 x 26 h	3	45	0,15	12.440	14,5	1.080
PLFO	Placa lisa 35 x 37 cm						152
PRFO	Placa ranurada 35 x 37 cm						200
	Rejilla reducción 53.3.0092.00						35





Conjunto línea 55 de LOTUS

COCINAS CAFETERÍA Y FOS

COCINAS CAFETERÍA
Y FOS

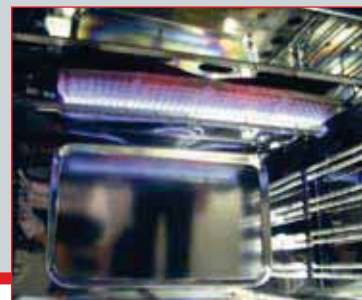
COCINAS DE CAFETERÍA A GAS CON GRATINADOR

SERIE MÁXIMA SNACK



CFG2-58G

Detalle del gratinador



CFG3-512GV

Totalmente construidas en acero inoxidable CrNi 18/10 AISI 304.

Válvulas de regulación de la llama con sistema de modulación, o sea de mínimo a máximo ininterrumpidamente.

Quemadores de estampación en acero inoxidable, dotados de llama piloto. Gran rendimiento.

Horno en acero inoxidable con puerta de grandes dimensiones. Con grill a gas.

Rejillas esmaltadas en RAF de especial diseño para la caída de caldos directamente a la bandeja.

Altura mínima de la chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro, incluso mayores que la anchura de la cocina.

Aristas redondeadas para evitar la acumulación de grasas y facilitar la limpieza.

Patas de acero inoxidable regulables en altura (4 cm).

Modelo	Medidas exteriores	Dimensiones horno	Nº fuegos	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
CFG2-58G	80 x 55 x 90 h	68 x 38 x 38 h	2	118	0,60	18.060	21	2.455
CFG3-512GV	120 x 55 x 90 h	68 x 38 x 38 h	3	148	0,86	26.660	31	3.105



FRY-TOP MODULAR CON COCINA DE CAFETERÍA

SERIE MÁXIMA SNACK

Puerta incluida.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas placa	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
FTL-54G	40 x 55 x 90 h	36 x 41	69	0,3	4.300	5	1.800
FTL-56G	60 x 55 x 90 h	56 x 41	79	0,5	6.443	7,5	2.200



FTL-54G

FREIDORA MODULAR CON COCINA DE CAFETERÍA

SERIE MÁXIMA SNACK



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cestas	Kg producción/h	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
F11-54G	40 x 55 x 90 h	30 x 20 x 12 h	10	53	0,3	7.860	9,15	2.215



MUEBLE NEUTRO MODULAR CON COCINA DE CAFETERÍA

SERIE MÁXIMA SNACK

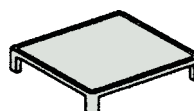
Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
PL-54	40 x 55 x 90 h	32	0,3	1.100



ACCESORIOS PARA COCINAS DE CAFETERÍA

SERIE MÁXIMA SNACK

PLANCHA LISA



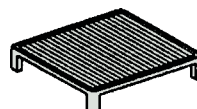
PLF/9

REJILLA DE REDUCCIÓN



53.3.0092.00

PLANCHA RANURADA



PRF/9

Descripción	Modelo	Medidas	Kg	m³	Euros
Plancha lisa	PLF/9	36 x 39	11	0,006	148
Plancha ranurada	PRF/9	36 x 39	11	0,006	198
Rejilla de reducción	53.3.0092.00	25 x 25	0,2	0,00001	35
Cesta freidora	53.1.0241.00	30 x 20			65

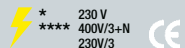


COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR

SERIE LÍNEA-50 ELÉCTRICAS

Las placas disponen de limitador de temperatura.

Diámetro placas:
1.000 W = 145 mm
1.500 W = 180 mm



PC-1EM

PC-2EM
PC-2ET

Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
PC-1EM	30 x 50 x 29 h	2	11	0,06	*	2,5	570
PC-2EM	60 x 50 x 29 h	4	17	0,12	*	5	915
PC-2ET	60 x 50 x 29 h	4	17	0,12	****	5	940

RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO Y CALENTADOR INFRARROJOS

SERIE LÍNEA-50

RECIPIENTE CALIENTE

Recipiente con falso fondo agujereado.
Cuba GN 1/2 de 15 cm/h.



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Hp	Euros
BS-1EM	30 x 50 x 29 h	10	0,06	0,83	625

CALENTADOR INFRARROJOS

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Hp	Euros
RI-1EM	29 x 46 x 37 h	7	0,08	0,32	395



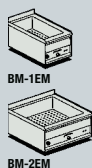
BS-1EM



RI-1EM

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

SERIE LÍNEA-50



BM-1EM

BM-2EM

Se suministra sin cubetas.



Modelo	Medidas exteriores	Capacidad cuba	Kg	m³	Kw	Euros
BM-1EM	30 x 50 x 29 h	GN 1/2 15 h	10	0,06	0,83	630
BM-2EM	60 x 50 x 29 h	GN 1/1 15 h	14	0,12	1,66	820



BM-1EM



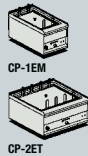
Conjunto Línea-50 de LOTUS

SERIE LÍNEA-50

LÍNEA-50 LOTUS

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS

SERIE LÍNEA-50



Dotación:

Mod. CP-1EM: 4 cestas 1/4 GN

Mod. CP-2ET: 8 cestas 1/4 GN



Modelo	Medidas exteriores	Litros	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
CP-1EM	30 x 50 x 29 h	10	12	0,06	*	2,83	855
CP-2ET	60 x 50 x 29 h	20	20	0,12	****	6,00	1.295



CP-2ET

FRY-TOPS ELÉCTRICOS

SERIE LÍNEA-50



Modelo	Medidas exteriores	Acabado	Medidas útiles	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
FTL-1EM	30 x 50 x 29 h	Liso	27 x 41	21	0,10	*	2,66	770
FTL-1EMS	30 x 50 x 29 h	Liso/cromo	27 x 41	21	0,10	*	2,66	1.080
FTL-1ET	30 x 50 x 29 h	Liso	27 x 41	21	0,10	****	3,00	865
FTL-1ETS	30 x 50 x 29 h	Liso/cromo	27 x 41	21	0,10	****	3,00	1.145
FTL-2EM	60 x 50 x 29 h	Liso	57 x 41	38	0,19	*	5,32	1.115
FTL-2EMS	60 x 50 x 29 h	Liso/cromo	57 x 41	38	0,19	*	5,32	1.525
FTLR-2EM	60 x 50 x 29 h	1/2 ranurado-1/2 liso	57 x 41	38	0,19	*	5,32	1.265
FTL-2ET	60 x 50 x 29 h	Liso	57 x 41	38	0,19	****	6,00	1.285
FTL-2ETS	60 x 50 x 29 h	Liso/cromo	57 x 41	38	0,19	****	6,00	1.710
FTLR-2ET	60 x 50 x 29 h	1/2 ranurado-1/2 liso	57 x 41	38	0,19	****	6,00	1.440



FTLR-2EM

FREIDORAS ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-50

FQ-1EM
FQ-1ET



FQ-2EM
FQ-2ET

Opción: 1/2 cesta
(ver página 47).



Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg producción/h	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
FQ-1EM	30 x 50 x 29 h	8 Lt	20 x 27 x 11 h	5	17,5	0,1	*	3,0	805
FQ-1ET	30 x 50 x 29 h	8 Lt	20 x 27 x 11 h	9	19	0,1	****	5,4	960
FQ-2EM	60 x 50 x 29 h	8 + 8 Lt	20 x 27 x 11 h	10	29	0,1	*	6,0	1.450
FQ-2ET	60 x 50 x 29 h	8 + 8 Lt	20 x 27 x 11 h	18	31	0,1	****	10,8	1.750

FREGADERO Y SOBRES DE TRABAJO MODULARES NEUTROS

SERIE LÍNEA-50



SOBRE DE TRABAJO



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
PL-1	30 x 50 x 29 h	8	0,06	300
PL-2	60 x 50 x 29 h	13	0,12	380

FREGADERO

Se suministra con grifería.

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Medidas cuba	Euros
LA	60 x 50 x 29 h	12	0,12	40 x 34 x 17 h	615



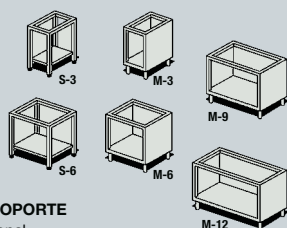
LA



PL-2

MUEBLES SOPORTE Y BASES

SERIE LÍNEA-50



MUEBLES SOPORTE

Estante opcional.

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
S-3	30 x 40 x 55 h	2	0,07	205
S-6	60 x 40 x 55 h	3	0,14	240

MUEBLES BASE



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
M-3	30 x 40 x 55 h	9	0,10	350
M-6	60 x 40 x 55 h	12	0,18	400
M-9	90 x 40 x 55 h	16	0,26	490
M-12	120 x 40 x 55 h	19	0,35	585



S-3

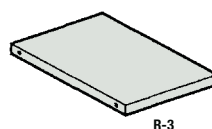


M-9

ACCESORIOS

SERIE LÍNEA-50

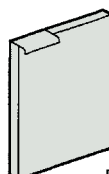
Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Estante	R-3	26 x 39,5 x 3 h	78
Estante	R-6	56 x 39,5 x 3 h	99
Puerta	P-61	29,5 x 2,5 x 47 h	137
Cubrejuntas	CG-5	48,5 x 0,7 x 1,5 h	22
Cesta 1/4 inox. cuecepastas CP	531001600	10 x 14 x 13,5 h	39
Cesta 1/2 inox. cuecepastas CP	531004000	10 x 28 x 13,5 h	61
Cesta 1/1 inox. cuecepastas CP	531003900	20 x 28 x 13,5 h	81
Cesta 1/2 inox. freidora FQ	531014400	10 x 25 x 10 h	37



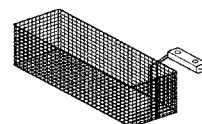
R-3



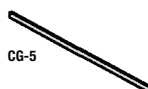
53.1.0016.00



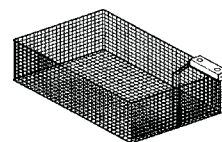
P-30DX



53.1.0040.00



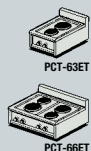
CG-5



53.1.0039.00

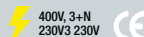
COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR

SERIE LÍNEA-60 ELÉCTRICAS, PLACAS CIRCULARES



Las placas disponen de limitador de temperatura.

Diámetro placas:
1.000 W = 145 mm
1.500 W = 180 mm



PCT-66ET

Modelo	Medidas exteriores	Nº placas	Kg	m²	Kw	Euros
PCT-63ET	30 x 60 x 28 h	2	16	0,13	3	655
PCT-66ET	60 x 60 x 28 h	4	27	0,25	6	1.035

COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR

SERIE LÍNEA-60 GAS



PCT-63G

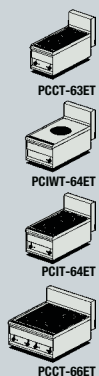
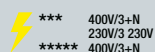


PCT-66G

Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg	m²	Kcal/h	Kw	Euros
PCT-63G	30 x 60 x 28 h	2	20	0,13	7.740	9	930
PCT-66G	60 x 60 x 28 h	4	31	0,24	15.480	18	1.480

COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR

SERIE LÍNEA-60 VITROCERÁMICA, INDUCCIÓN Y WOK



PCCT-63ET



PCIWT-64ET

Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg	m²	Tensión	Kw	Euros
PCCT-63ET	30 x 60 x 28 h	2	19	0,13	***	3,3	1.340
PCCT-66ET	60 x 60 x 28 h	4	26	0,25	***	6,6	2.295
PCIT-64ET	40 x 60 x 28 h	1	23	0,18	*****	5,0	4.370
PCIWT-64ET	40 x 60 x 28 h	1	23	0,18	*****	5,0	4.525

Conjunto Línea-60 de LOTUS

SERIE LÍNEA-60

LÍNEA-60 LOTUS



CONTENEDOR CALIENTE

SERIE LÍNEA-60

Recipiente con falso fondo agujereado.



Modelo	Medidas exteriores	Nº placas	Kg	m³	Kw	Euros
BST-64EM	40 x 60 x 28 h	GN 2/3 x 15 h	22	0,18	1,47	1.055

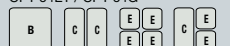


CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

SERIE LÍNEA-60

EJEMPLOS DE POSIBLES COMBINACIONES:

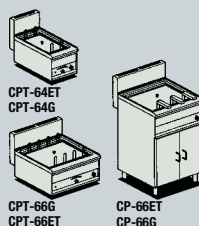
CPT-64ET / CPT-64G



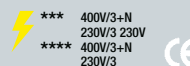
CPT-66ET / CPT-66G



CP-66ET / CP-66G



Se suministran sin cestas (ver página 60).



Modelo	Medidas exteriores	Cubas	Litros	Kg	m³	Kcal/h	Tensión	Kw	Euros
CPT-64ET	40 x 60 x 28 h	GN 2/3	15	27	0,18	-	***	5,0	1.270
CPT-66ET	60 x 60 x 28 h	GN 1/1	22	42	0,25	-	****	7,5	1.450
CPT-64G	40 x 60 x 28 h	GN 2/3	15	30	0,18	4.300	-	5,0	1.390
CPT-66G	60 x 60 x 28 h	GN 1/1	22	45	0,25	6.450	-	7,5	1.660
CP-66ET	60 x 60 x 90 h	GN 1/1	40	81	0,51	-	****	9,5	2.825
CP-66G	60 x 60 x 90 h	GN 1/1	40	84	0,51	11.954	-	13,9	2.995



CPT-66ET

BAÑOS MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS

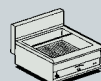
SERIE LÍNEA-60



BMT-63EM



BMT-64EM
BMT-64G



BMT-66EM
BMT-66G

Se suministra sin cubetas.



BMT-64EM



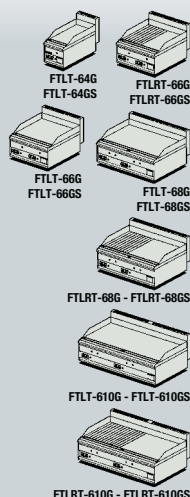
BMT-66EM

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad cuba	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
BMT-63EM	30 x 60 x 28 h	GN 1/2 + 1/4 x 15 h	17	0,13	-	0,65	730
BMT-64EM	40 x 60 x 28 h	GN 1/2 + 1/3 x 15 h	21	0,18	-	0,65	865
BMT-66EM	60 x 60 x 28 h	GN 1/1 + 21/4 x 15 h	23	0,25	-	1,35	975
BMT-64G	40 x 60 x 28 h	GN 1/2 + 1/3 x 15 h	26	0,18	2.150	2,5	1.155
BMT-66G	60 x 60 x 28 h	GN 1/1 + 21/4 x 15 h	28	0,25	3.870	4,5	1.410



FRY-TOPS A GAS

SERIE LÍNEA-60



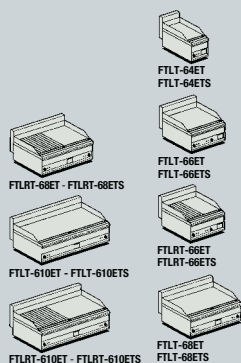
FTLRT-66G

Modelo	Medidas exteriores	Acabado	Medidas útiles	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
FTLT-64G	40 x 60 x 28 h	Liso	39,5 x 45	47	0,18	5.160	6,0	1.095
FTLT-64GS	40 x 60 x 28 h	Liso-cromo	39,5 x 45	47	0,18	5.160	6,0	1.435
FTLT-66G	60 x 60 x 28 h	Liso	59,5 x 45	65	0,25	7.740	9,0	1.560
FTLRT-66G	60 x 60 x 28 h	1/2 ranurado-1/2 liso	59,5 x 45	65	0,25	7.740	9,0	1.665
FTLT-66GS	60 x 60 x 28 h	Liso-cromo	59,5 x 45	65	0,25	7.740	9,0	1.855
FTLRT-66GS	60 x 60 x 28 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	59,5 x 45	65	0,25	7.740	9,0	1.895
FTLT-68G	80 x 60 x 28 h	Liso	79,5 x 45	83	0,33	10.320	12,0	2.150
FTLRT-68G	80 x 60 x 28 h	1/2 ranurado-1/2 liso	79,5 x 45	83	0,33	10.320	12,0	2.240
FTLT-68GS	80 x 60 x 28 h	Liso-cromo	79,5 x 45	83	0,33	10.320	12,0	2.530
FTLRT-68GS	80 x 60 x 28 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	79,5 x 45	83	0,33	10.320	12,0	2.590
FTLT-610G	100 x 60 x 28 h	Liso	99,5 x 45	89	0,37	12.900	15,0	2.455
FTLRT-610G	100 x 60 x 28 h	2/5 ranurado-3/5 liso	99,5 x 45	89	0,37	12.900	15,0	2.585
FTLT-610GS	100 x 60 x 28 h	Liso-cromo	99,5 x 45	89	0,37	12.900	15,0	2.840
FTLRT-610GS	100 x 60 x 28 h	2/5 ran-3/5 liso-cromo	99,5 x 45	89	0,37	12.900	15,0	2.960



FRY-TOPS ELÉCTRICOS

SERIE LÍNEA-60, MONOFÁSICOS Y TRIFÁSICOS



FTLRT-610ETS

Modelo	Medidas exteriores	Acabado	Medidas útiles	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
FTLT-64ET	40 x 60 x 28 h	Liso	39,5 x 45	49	0,18	***	3,6	1.025
FTLT-64ETS	40 x 60 x 28 h	Liso-cromo	39,5 x 45	49	0,18	***	3,6	1.380
FTLT-66ET	60 x 60 x 28 h	Liso	59,5 x 45	66	0,25	****	5,4	1.350
FTLRT-66ET	60 x 60 x 28 h	1/2 ranurado-1/2 liso	59,5 x 45	66	0,25	****	5,4	1.475
FTLT-66ETS	60 x 60 x 28 h	Liso-cromo	59,5 x 45	66	0,25	****	5,4	1.795
FTLRT-66ETS	60 x 60 x 28 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	59,5 x 45	66	0,25	****	5,4	1.914
FTLT-68ET	80 x 60 x 28 h	Liso	79,5 x 45	81	0,33	***	7,2	1.975
FTLRT-68ET	80 x 60 x 28 h	1/2 ranurado-1/2 liso	79,5 x 45	81	0,33	***	7,2	2.090
FTLT-68ETS	80 x 60 x 28 h	Liso-cromo	79,5 x 45	81	0,33	***	7,2	3.400
FTLRT-68ETS	80 x 60 x 28 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	79,5 x 45	81	0,33	***	7,2	2.510
FTLT-610ET	100 x 60 x 28 h	Liso	99,5 x 45	88	0,37	****	9	2.245
FTLRT-610ET	100 x 60 x 28 h	2/5 ranurado-3/5 liso	99,5 x 45	88	0,37	****	9	2.370
FTLT-610ETS	100 x 60 x 28 h	Liso-cromo	99,5 x 45	88	0,37	****	9	2.645
FTLRT-610ETS	100 x 60 x 28 h	2/5 ran-3/5 liso-cromo	99,5 x 45	88	0,37	****	9	2.765

VITROCERÁMICOS

Modelo	Medidas exteriores	Acabado	Medidas útiles	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
FTCT-64ET	40 x 60 x 28 h	Vitrocerámica	39,5 x 45 h	24	0,18	***	2,2	1.490
FTCT-66ET	60 x 60 x 28 h	Vitrocerámica	59,5 x 45 h	35	0,25	***	3,3	2.160



FTCT-64G

*** 400V/3+N
230V/3 230V
**** 400V/3+N
230V/3



PLACA RADIANTE A GAS

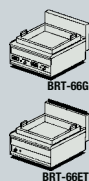
SERIE LÍNEA-60



Modelo	Medidas exteriores	Medidas útiles	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
TPT-64G	40 x 60 x 28 h	39 x 50 h	54	0,78	4.730	5,5	1.530

SARTENES FIJAS A GAS Y ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-60

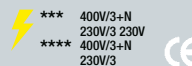


BRT-66ET

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cuba	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
BRT-66ET	60 x 60 x 28 h	20 litros	50,5 x 41 x 10 h	45	0,25	-	5,4	1.380
BRT-66G	60 x 60 x 28 h	20 litros	50,5 x 41 x 10 h	46	0,25	7.740	9,0	1.805

BARBACOAS A GAS Y ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-60



CWT-68G

Modelo	Medidas exteriores	Medidas útiles	Kg	m3	Kcal/h	Tensión	Kw	Euros
CWT-64G	40 x 60 x 28 h	38 x 42,5 h	41	0,18	4.300	-	5,0	1.550
CWT-66G	60 x 60 x 28 h	58 x 42,5 h	58	0,25	6.450	-	7,5	1.875
CWT-68G	80 x 60 x 28 h	2 x (38 x 42,5 h)	62	0,33	8.600	-	10,0	2.520
CWT-64ET	40 x 60 x 28 h	38 x 42,5 h	36	0,18	-	***	3,6	1.475
CWT-66ET	60 x 60 x 28 h	58 x 42,5 h	48	0,25	-	****	5,4	1.685
CWT-68ET	80 x 60 x 28 h	2 x (38 x 42,5 h)	52	0,33	-	****	7,2	2.285

FREIDORAS A GAS

SERIE LÍNEA-60



Opción: 1/2 cesta (ver pág. 58).



F2/8T-66G

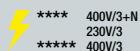
Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg producción/h	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
F8T-63G	30 x 60 x 28 h	8 litros	20 x 24 x 9 h	8	23	0,13	5.160	6,0	1.325
F2/8T-66G	60 x 60 x 28 h	8 + 8 litros	2x(20 x 24 x 9 h)	16	41	0,25	10.320	12,0	2.315
F13-64G	40 x 60 x 90 h	13 litros	21 x 30 x 12 h	10	60	0,33	7.998	9,3	2.165

FREIDORAS ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-60

Opción: 1/2 cesta (ver pág. 60).

Dotadas de resistencias giratorias para facilitar la limpieza de la cuba.



F10T-63ET



F2/10T-66ET

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg produc./h	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
F10T-63ET	30 x 60 x 28 h	10 litros	20 x 30 x 10 h	10	21	0,13	****	6,6	1.120
F2/10T-66ET	60 x 60 x 28 h	10 + 10 litros	2x(20 x 30 x 10 h)	20	37	0,25	****	13,2	1.985
F13-64ET	40 x 60 x 90 h	13 litros	21 x 30 x 12 h	10	52	0,33	*****	9,75	1.935

COCINAS CON HORNO A GAS

SERIE LÍNEA-60



Hornos con grill.

Opcional: puerta de vidrio o puerta ciega inox.

El modelo TPF4-610G dispone de placa radiante en el centro con medidas 39 x 50.



CF4-68G

Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Medidas horno	Tipo horno	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
CF4-68G	80 x 60 x 90 h	4	64 x 39 x 35 h	Estático	97	0,68	18.920	22,0	2.800
CF6-610G	100 x 60 x 90 h	6	64 x 39 x 35 h	Estático	106	0,83	26.660	31,0	3.045
TPF4-610G	100 x 60 x 90 h	4	64 x 39 x 35 h	Estático	165	0,83	23.650	27,5	4.060

COCINAS CON HORNO ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-60



Hornos con grill.

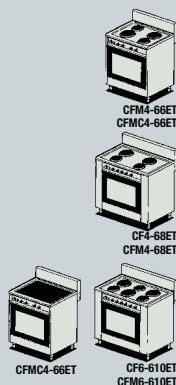
Opcional: puerta de vidrio o puerta ciega inox.

Las placas disponen de limitador de temperatura.

Diámetro placas:

1.000 W = 145 mm
2.000 W = 180 mm

El modelo CFMC4-66ET tiene el sobre de cocción vitrocerámico.



Modelo	Medidas exter.	Nº Placas	Medidas horno	Tipo horno	Potencia placas	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
CF4-68ET	80 x 60 x 90 h	4	64 x 39 x 35 h	Estático	2 x 2000, 2 x 1000	91	0,68	***	8,62	2.350
CF6-610ET	100 x 60 x 90 h	6	64 x 39 x 35 h	Estático	3 x 2000, 3 x 1000	95	0,83	****	11,62	2.735
CFM4-66ET	60 x 60 x 90 h	4	46 x 36 x 35 h	Multifuncional	2 x 2000, 2 x 1000	70	0,51	***	9,05	2.490
CFM4-68ET	80 x 60 x 90 h	4	64 x 39 x 35 h	Multifuncional	2 x 2000, 2 x 1000	92	0,68	***	9,05	3.075
CFM6-610ET	100 x 60 x 90 h	6	64 x 39 x 35 h	Multifuncional	3 x 2000, 3 x 1000	96	0,83	****	12,05	3.595
CFMC4-66ET	60 x 60 x 90 h	4	46 x 36 x 35 h	Multifuncional	2 x 2000, 2 x 1000	70	0,51	***	9,06	3.725

*** 400V/3+N
230V/3 230V
**** 400V/3+N
230V/3



COCINAS MIXTAS: FUEGOS A GAS Y HORNO ELÉCTRICO

SERIE LÍNEA-60



Horno con grill.

Horno eléctrico monofásico.

Opcional: Puerta de vidrio o puerta ciega de inox.

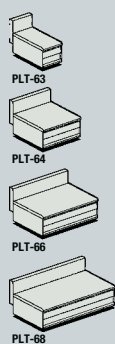
Modelo	Medidas exter.	Fuegos	Medidas horno	Tipo horno	Kg	m³	Kcal/h-Kw	Kw	Euros
CF4-68GEM	80 x 60 x 90 h	4	64 x 36 x 35 h	Estático	97	0,68	15.480 (18)	3,05	2.490
CF6-610GEM	100 x 60 x 90 h	6	64 x 36 x 35 h	Estático	106	0,83	23.193 (27)	3,05	2.940
CFM4-66GEM	60 x 60 x 90 h	4	46 x 36 x 35 h	Multifunción	70	0,51	15.480 (18)	3,05	2.705
CFM4-68GEM	80 x 60 x 90 h	4	64 x 36 x 35 h	Multifunción	98	0,68	15.480 (18)	3,05	3.515
CFM6-610GEM	100 x 60 x 90 h	6	64 x 36 x 35 h	Multifunción	107	0,83	22.360 (27)	3,05	3.955

Monofásico
230 V



SOBRES DE TRABAJO MODULARES NEUTROS CON CAJÓN

SERIE LÍNEA-60



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
PLT-63	30 x 60 x 28 h	15	0,13	450
PLT-64	40 x 60 x 28 h	22	0,18	490
PLT-66	60 x 60 x 28 h	25	0,25	695
PLT-68	80 x 60 x 28 h	38	0,33	865



PLT-66

FREGADERO MODULAR

SERIE LÍNEA-60



LAT-64



LAT-68

Se suministra con grifería.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Euros
LAT-64	40 x 60 x 28 h	29 x 35 x 14 h	20	0,18	785
LAT-68	80 x 60 x 28 h	2 x (29 x 35 x 14 h)	32	0,33	1.220

FREGADERO MODULAR CON ESCURRIDOR

SERIE LÍNEA-60



LAT-610SX

Se suministra con grifería.
Escruidor de 60 cm preparado para adaptar lavavajillas.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Situación escurridor	Euros
LAT-610DX	100 x 60 x 28 h	29 x 35 x 14 h	36	0,37	Izquierda	1.139
LAT-610SX	100 x 60 x 28 h	29 x 35 x 14 h	36	0,37	Derecha	1.139

CHASIS SOPORTE

SERIE LÍNEA-60

Modelo	Medidas exteriores	m ³	Kg	Euros
S-63	30 x 48,5 x 57 h	0,14	18	370
S-64	40 x 48,5 x 57 h	0,16	19	395
S-66	60 x 48,5 x 57 h	0,23	23	440
S-68	80 x 48,5 x 57 h	0,30	26	540
S-610	100 x 48,5 x 57 h	0,38	29	625



S-66

MUEBLES BASE NEUTROS

SERIE LÍNEA-60

Se suministra sin puertas.

Modelo	Medidas exteriores	m ³	Kg	Euros
M-63	30 x 48,5 x 57 h	0,14	13	335
M-64	40 x 48,5 x 57 h	0,16	15	390
M-66	60 x 48,5 x 57 h	0,23	19	430
M-67	70 x 48,5 x 57 h	0,25	20	470
M-68	80 x 48,5 x 57 h	0,30	22	515
M-69	90 x 48,5 x 57 h	0,33	25	620
M-610	100 x 48,5 x 57 h	0,38	27	665
M-612	120 x 48,5 x 57 h	0,43	32	720



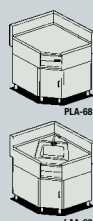
M-68

MUEBLES BASE NEUTROS ANGULARES

SERIE LÍNEA-60

Se suministra con grifería.

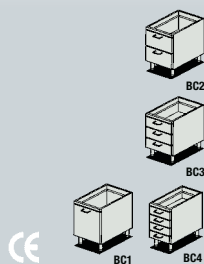
Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m ³	Euros
PLA-68	80 x 80 x 60 x 90 h	—	50	0,78	1.525
LAA-68	80 x 80 x 60 x 90 h	40 x 34 x 17	50	0,78	1.780



LAA-68

MUEBLES CAJONEROS

SERIE LÍNEA-60



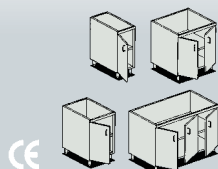
Modelo	Medidas exteriores	Medidas cajón	Kg	m³	Nº cajones	Euros
BC4/630	30 x 56,6 x 79 h	21,8 x 52 x 8,9 h	37	0,20	4	1.090
BC2/640	40 x 56,6 x 79 h	31,8 x 52 x 25 h	35	0,26	2	1.020
BC3/640	40 x 56,6 x 79 h	31,8 x 52 x 14,3 h	39	0,26	3	1.055
BC4/640	40 x 56,6 x 79 h	31,8 x 52 x 8,9 h	42	0,26	4	1.180
BC2/645	45 x 56,6 x 79 h	36,8 x 52 x 25 h	37,5	0,29	2	1.130
BC3/645	45 x 56,6 x 79 h	36,8 x 52 x 14,3 h	41,5	0,29	3	1.265
BC4/645	45 x 56,6 x 79 h	36,8 x 52 x 8,9 h	43,5	0,29	4	1.400
BC2/650	50 x 56,6 x 79 h	41,8 x 52 x 25 h	40	0,32	2	1.220
BC3/650	50 x 56,6 x 79 h	41,8 x 52 x 14,3 h	43	0,32	3	1.360
BC1/660	60 x 56,6 x 79 h	51,8 x 52 x 57,2 h	41	0,32	1	1.130
BC2/660	60 x 56,6 x 79 h	51,8 x 52 x 25 h	44	0,32	2	1.310



BC4/630

MUEBLES CON PUERTAS

SERIE MOBILIARIO LÍNEA-60



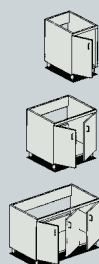
Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Nº puertas	Euros
BP/630SX	30 x 56,6 x 79 h	18	0,20	1	605
BP/630DX	30 x 56,6 x 79 h	18	0,20	1	605
BP/640SX	40 x 56,6 x 79 h	21	0,26	1	640
BP/640DX	40 x 56,6 x 79 h	21	0,26	1	640
BP/645SX	45 x 56,6 x 79 h	22,5	0,29	1	680
BP/645DX	45 x 56,6 x 79 h	22,5	0,29	1	680
BP/650SX	50 x 56,6 x 79 h	24	0,32	1	700
BP/650DX	50 x 56,6 x 79 h	24	0,32	1	700
BP/660	60 x 56,6 x 79 h	28	0,37	2	900
BP/670	70 x 56,6 x 79 h	32	0,43	2	950
BP/680	80 x 56,6 x 79 h	36	0,48	2	1.005
BP/690	90 x 56,6 x 79 h	39	0,54	2	1.080
BP/6100	100 x 56,6 x 79 h	42	0,60	2	1.150
BP/6105	105 x 56,6 x 79 h	43,5	0,63	3	1.335
BP/6110	110 x 56,6 x 79 h	45	0,65	3	1.365
BP/6120	120 x 56,6 x 79 h	48	0,71	3	1.430
BP/6125	125 x 56,6 x 79 h	49,5	0,74	3	1.465
BP/6135	135 x 56,6 x 79 h	52,5	0,79	3	1.525
BP/6150	150 x 56,6 x 79 h	57	0,88	3	1.625



BP/6120

MUEBLES CON PUERTAS PARA FREGADERO

SERIE MOBILIARIO LÍNEA-60



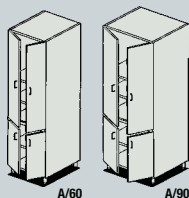
Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Nº puertas	Euros
BPL/645DX	45 x 56,6 x 79 h	20,5	0,29	1	645
BPL/645SX	45 x 56,6 x 79 h	20,5	0,29	1	645
BPL/660	60 x 56,6 x 79 h	26	0,37	2	865
BPL/690	90 x 56,6 x 79 h	37	0,54	2	1.030
BPL/6105	105 x 56,6 x 79 h	41,5	0,63	3	1.095
BPL/6120	120 x 56,6 x 79 h	45	0,71	3	1.350
BPL/6135	135 x 56,6 x 79 h	49,5	0,79	3	1.425
BPL/6150	150 x 56,6 x 79 h	54	0,88	3	1.510



BPL/660

ARMARIOS CON PUERTAS Y ESTANTES

SERIE MOBILIARIO LÍNEA-60



Modelo	Medidas exteriores	Nº estantes	Kg	m³	Nº puertas	Euros
A/660	60 x 60 x 220 h	4	70	1,01	4	2.175
A/690	90 x 60 x 220 h	4	99	1,46	4	2.710



A/690

SOBRES DE TRABAJO

SERIE MOBILIARIO LÍNEA-60

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
PLA/680	80/80 x 60 x 5 h	5,5	0,13	470
PL/630	30 x 60 x 5 h	5,5	0,04	185
PL/640	40 x 60 x 5 h	7,5	0,05	190
PL/645	45 x 60 x 5 h	8,5	0,06	215
PL/650	50 x 60 x 5 h	9	0,07	230
PL/660	60 x 60 x 5 h	11	0,08	245
PL/670	70 x 60 x 5 h	13	0,09	270
PL/675	75 x 60 x 5 h	23,5	0,10	280
PL/680	80 x 60 x 5 h	14,5	0,10	315
PL/690	90 x 60 x 5 h	16,5	0,11	315
PL/6100	100 x 60 x 5 h	18,5	0,13	335
PL/6105	105 x 60 x 5 h	19,5	0,13	360
PL/6110	110 x 60 x 5 h	20	0,14	360
PL/6120	120 x 60 x 5 h	22	0,15	375
PL/6125	125 x 60 x 5 h	23	0,16	390
PL/6130	130 x 60 x 5 h	24	0,16	400
PL/6135	135 x 60 x 5 h	24,5	0,17	440
PL/6140	140 x 60 x 5 h	25,5	0,17	445
PL/6150	150 x 60 x 5 h	27,5	0,19	495
PL/6160	160 x 60 x 5 h	29,5	0,20	500
PL/6165	165 x 60 x 5 h	30,5	0,20	535
PL/6180	180 x 60 x 5 h	33	0,22	570
PL/6195	195 x 60 x 5 h	35,5	0,24	615
PL/6200	200 x 60 x 5 h	36,5	0,24	630
PL/6210	210 x 60 x 5 h	38,5	0,26	660
PL/6220	220 x 60 x 5 h	40,5	0,27	685
PL/6225	225 x 60 x 5 h	41,5	0,27	715
PL/6240	240 x 60 x 5 h	44	0,29	765



PLA/680

FREGADEROS

SERIE MOBILIARIO LÍNEA-60

Se suministran con grifería.

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Nº cubas	Escurreidor	Euros
L/645	45 x 60 x 5h	29 x 35 x 14,0 h	9,5	0,10	1		355
L/660	60 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	12	0,15	1		445
L/691DX	90 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	18,5	0,22	1	izquierda	555
L/691SX	90 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	18,5	0,22	1	derecha	555
L/692	90 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	18,5	0,22	2		660
L/6105DX	105 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	21,5	0,26	1	izquierda	620
L/6105SX	105 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	21,5	0,26	1	derecha	620
L/6121DX	120 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	24	0,29	1	izquierda	685
L/6121SX	120 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	24	0,29	1	derecha	685
L/6122DX	120 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	25	0,29	2	izquierda	790
L/6122SX	120 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	25	0,29	2	derecha	790
L/6135DX	135 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	28	0,33	2	izquierda	855
L/6135SX	135 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	28	0,33	2	derecha	855
L/6150DX	150 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	30,5	0,36	2	izquierda	935
L/6150SX	150 x 60 x 5h	34 x 39 x 19,5 h	30,5	0,36	2	derecha	935
LA/680	80/80 x 60 x 5h	50 x 40 x 20,0 h	19	0,27	1		765

GRIFERÍA ESTÁNDAR PARA FREGADEROS

Modelo	Doble erogación	Palanca	Kg	Euros
GD	si	-	4	135
GL	si	si	5	330



L/6150 SX



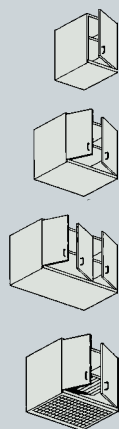
GD



GL

ARMARIOS COLGANTES DE PARED

SERIE MOBILIARIO LÍNEA-60



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
PP/630DX	30 x 40 x 69 h	16	0,13	540
PP/630SX	30 x 40 x 69 h	16	0,13	540
PP/640DX	40 x 40 x 69 h	19	0,17	570
PP/640SX	40 x 40 x 69 h	19	0,17	570
PP/645DX	45 x 40 x 69 h	20,5	0,19	590
PP/645SX	45 x 40 x 69 h	20,5	0,19	590
PP/650DX	50 x 40 x 69 h	22	0,21	610
PP/650SX	50 x 40 x 69 h	22	0,21	610
PP/660	60 x 40 x 69 h	26	0,24	760
PP/670	70 x 40 x 69 h	29	0,28	805
PP/680	80 x 40 x 69 h	33	0,32	850
PP/690	90 x 40 x 69 h	36	0,35	900
PP/6100	100 x 40 x 69 h	39	0,39	945
PP/6105	105 x 40 x 69 h	40,5	0,41	1.110
PP/6110	110 x 40 x 69 h	42	0,43	1.135
PP/6120	120 x 40 x 69 h	45	0,46	1.175
PP/6125	125 x 40 x 69 h	46,5	0,48	1.200
PP/6135	135 x 40 x 69 h	49,5	0,52	1.275
PP/6150	150 x 40 x 69 h	53	0,57	1.350

ARMARIOS ESCURREPLATOS COLGANTES DE PARED

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
PPS/660	60 x 40 x 69 h	26	0,24	930
PPS/690	90 x 40 x 69 h	34	0,35	1.055

ARMARIOS ANGULARES COLGANTES DE PARED

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
PPA/680	80/80 x 40 x 69 h	38	0,59	1.345



PP/6135



PPS/690



PPA/680



CAMPANAS EXTRACTORAS DE CARBÓN ACTIVO

SERIE LÍNEA-60

Con aspiración autofiltrante y filtros de carbón activo.
Dos velocidades. Dispone de lámpara.

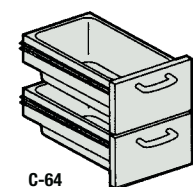


Modelo	Medidas exteriores	Potencia motor Kw	Tensión	Kg	m³	Euros
KSK/60	60 x 52 x 84 h	0,18	Monofásica	23	0,38	1.107
KSK/90	90 x 52 x 84 h	0,2	Monofásica	32	0,55	1.327
KSK/100	100 x 52 x 84 h	0,2	Monofásica	33	0,61	1.529

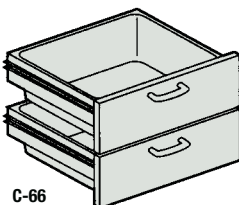


KSK/100

CAJONERAS

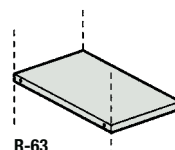


C-64

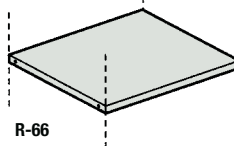


C-66

ESTANTES

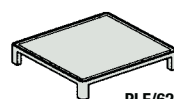


R-63



R-66

PLANCHA LISA



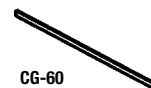
PLF/62

RASQUETA



544023800

CUBRE JUNTA



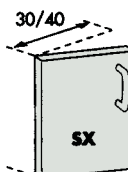
CG-60

TAPA



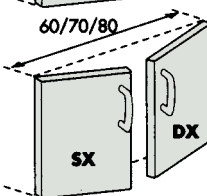
06550400

PUERTAS



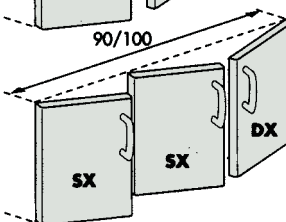
SX

P-30DX
P-635X



SX

DX

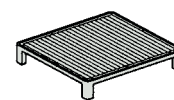


SX

SX

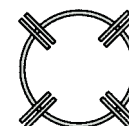
DX

PLANCHA RANURADA



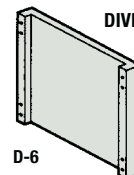
PRF/62

REJILLA DE REDUCCIÓN



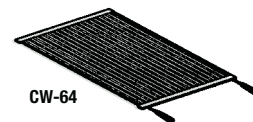
533009100

DIVISORIO

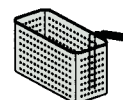


D-6

REJILLA PARA CW



CW-64



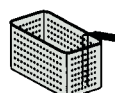
1/2 CESTA
531013200

Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Zócalo frontal	ZB		110
Zócalo lateral	ZL		90
Puerta derecha 300	P-63DX		155
Puerta izquierda 300	P-63SX		155
Puerta derecha 400	P-64DX		160
Puerta izquierda 400	P-64SX		160
Cajonera 400. Dos cajones con cuba de acero inox. Guías telescópicas			
	C-63	29,5 x 56 x 47,5 h	535
	C-64	39,5 x 56 x 47,5 h	550
Cajonera 600. Dos cajones con contenedores de acero inox. Guías telescópicas			
	C-66	59,5 x 56 x 47,5 h	675
Estante 300	R-63	25 x 48 x 2 h	60
Estante 400	R-64	35 x 48 x 2 h	70
Estante 600	R-66	55 x 48 x 2 h	80
Rasqueta para placa ranurada	544023800		50
Cubre-junta	CG-60	0,7 x 62 x 1,2 h	25
Tapa BRF-64	06550400	32 x 53 x 5 h	100
Tapa BRF-66	06550600	62 x 53 x 5 h	100
Plancha lisa dos quemadores	PLF/62	29 x 50 h	180
Plancha estriada dos quemadores	PRF/62	29 x 50 h	245
Rejilla de reducción	531013200	15 x 15 h	15
Divisorio necesario para aplicar cajoneras C-4 en mueble 80/120			
	D-6	5 x 48 x 38 h	116
Rejilla para CW (serie 60). CW-64	06570401	38 x 42 h	280
Rejilla para CW (serie 60). CW-66	06570601	58 x 42 h	395
1/2 cesta para freidora F13-64	53101200	10 x 30 x 12 h	55

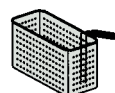
CESTAS

Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Cesta G para cuecepastas. CP-66	531017900	16 x 29 x 20 h	100
Cesta H para cuecepastas. CP-66	531064300	11,5 x 29 x 20 h	88
Cesta F para cuecepastas. CP-66	531053900	49 x 29 x 20 h	137
Cesta C para cuecepastas. CPT-66/64	531018800	14,5 x 29 x 15 h	96
Cesta D para cuecepastas. CPT-66	531053800	11,5 x 29 x 15 h	90
Cesta A para cuecepastas. CPT-66	531040000	49 x 29 x 15 h	163
Cesta E para cuecepastas. CPT-64	531053700	14 x 16 x 15 h	91
Cesta B para cuecepastas. CPT-64	531053500	29 x 29 x 15 h	122

CESTAS



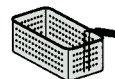
G



H



F



C



D



A



E



B

ELEMENTOS ENCASTRABLES

SERIE LÍNEA-60



La nueva línea de elementos para encastrar, tanto eléctricos como a gas.

Construidos en acero Inox, finamente satinado y con detalles cromados, unen estética con funcionalidad.

Amplia gama de modelos para todas las necesidades: sobres de cocción, cuecepastas, inducción wok, fry-tops, sartenes, freidoras, etc.

Ajustables en todas las dimensiones.

BAÑOS MARÍA

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kw	Tensión	Euros
BMD-64EM	40 x 60 x 30 h	(1) 30,5 x 51 x 16,5 h	1,1	*	820
BSD-64EM	40 x 60 x 25 h	(1) 30,5 x 51 x 16,5 h	1,47	*	905

SARTENES

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kw	Tensión	Euros
BRFD-64ET	40 x 60 x 39 h	(1) 30 x 51 x 10 h	4,0	****	1.943

CUECEPASTA

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kw	Tensión	Euros
CPD-64ET	40 x 60 x 66 h	(1) 31 x 34 x 30 h	7,5	****	1.770

FREIDORAS

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Litros	Cesta	Kw	Tensión	Euros
F10D-64ET	40 x 60 x 46 h	(1) 22 x 35 x 23 h	10	20 x 30 x 10 h	6,6	****	1.237
F2/10D-66ET	60 x 60 x 46 h	(2) 22 x 35 x 23 h	10 + 10	20 x 30 x 10 h	2 x 6,6	****	2.226
F18D-64ET	40 x 60 x 46 h	(1) 31 x 34 x 32,7 h	18	28 x 29 x 15 h	13,5	****	1.770
F2/8D-64ET	40 x 60 x 46 h	(2) 14,8 x 35 x 32,7 h	8 + 8	12 x 30 x 15 h	2 x 6	****	2.260

FRY-TOPS

Modelo	Medidas exteriores	Placa (n): normal; (c): cromada	Kw	Tensión	Euros
FTLD-64ET	40 x 60 x 22 h	35,6 x 55 (n) Lisa/rayada	4,5	****	1.054
FTLD-64ETS	40 x 60 x 22 h	35,6 x 55 (c) Lisa	4,5	****	1.304
FTLD-66ET	60 x 60 x 22 h	55,6 x 55 (n) Lisa/rayada	6	* ****	1.331
FTLD-66ETS	60 x 60 x 22 h	55,6 x 55 (c) Lisa	6	* ****	1.729
FTLD-68ET	80 x 60 x 22 h	75,6 x 55 (n) Lisa/rayada	2 x 4,5	****	1.638
FTLD-68ETS	80 x 60 x 22 h	75,6 x 55 (c) Lisa	2 x 4,5	****	2.215
FTLRD-66ET	60 x 60 x 22 h	55,6 x 55 (n) Lisa/rayada	6	* ****	1.388
FTLRD-66ETS	60 x 60 x 22 h	55,6 x 55 (c) Lisa	6	* ****	1.805
FTLRD-68ET	80 x 60 x 22 h	75,6 x 55 (n) Lisa/rayada	2 x 4,5	****	1.705
FTLRD-68ETS	80 x 60 x 22 h	75,6 x 55 (c) Lisa	2 x 4,5	****	2.335
FTLRD-64EM	40 x 60 x 22 h	36 x 49 Vitrocerámica	2,6	*	1.406
FTLRD-66ET	60 x 60 x 22 h	56 x 49 Vitrocerámica	4,1	* ****	2.231

ENCIMERAS DE COCCIÓN

Modelo	Medidas exteriores	Fuegos	Planchas	Vitrocerámica	Inducción	Kw	Tensión	Euros
PCD-64ET	40 x 60 x 5 h		2			2 x 2,6	* ****	573
PCD-68ET	80 x 60 x 5 h		4			4 x 2,6	****	858
PCQD-64ET	40 x 60 x 5 h		2			2 x 2,6	* ****	1.086
PCQD-68ET	80 x 60 x 5 h		4			4 x 2,6	****	1.865
PCD-64G	40 x 60 x 11 h		2 Gas 5,5 + 7,5 Kw - 11.167 Kcal/h					1.005
PCD-68G	80 x 60 x 11 h		4 Gas 3,5 + 2 x 5,5 + 7,5 Kw - 18.898 Kcal/h					1.847
PCCD-64ET	40 x 60 x 5 h		2			2 x 2,5	* ****	1.152
PCCD-68ET	80 x 60 x 5 h		4			4 x 2,5	* ****	1.693
PCID-64ET	40 x 60 x 31 h				2	2 x 5	****	7.225
PCID-68ET	80 x 60 x 31 h				4	4 x 5	****	12.775
PCIWD-64ET	40 x 60 x 31 h				wok 30 cm	5	****	5.070

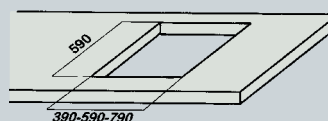
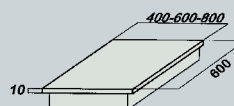
FREGADEROS

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Euros
LAD-64	40 x 60 x 35 h	(1) 34 x 34 x 20 h	719

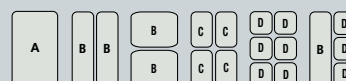
ACCESORIOS

Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Parrilla 1 quemador	532.0059.01	34,4 x 27,2	82
Plancha lisa	PLF/7	35 x 27	142
Plancha lisa 2 quemadores	PLF/72	35 x 57	281
Plancha estriada	PRF/7	35 x 27	189
Plancha estriada 2 quemadores	PRF/72	35 x 57	311
Rejilla de reducción	533.0092.00	25 x 25	35
Cesta 1/2 para F18	531.0416.00	13,5 x 29 x 15 h	64
Cestas para CPD-64. Combinación A5	31.0323.00	29 x 32 x 20 h	138
B1	531.0324.00	14 x 32 x 20 h	90
B2	531.0329.00	29 x 16 x 20 h	92
C	531.0325.00	14 x 16 x 20 h	68
D	531.0326.00	14 x 10 x 20 h	65
Mueble con puerta batiente compuesto de cuadro y sobre Inox (entero hasta 2,4)	MP-DROPIN	70 x 86 h	1.955
Corte rectangular para inserción del aparato	1TP-DROPIN	39/59/79x59	Sin cargo
Zócalos base	ZB-DROPIN	1 x 12 h	150

novedad



CESTAS PARA CPD-64. Combinaciones

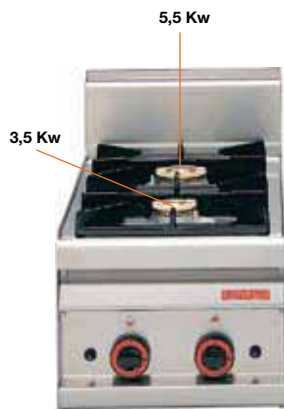
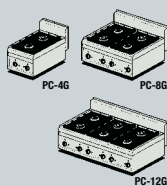


* 230 V
**** 400V/3+N
***** 230V/3
***** 400V/3+N



COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR A GAS

SERIE LÍNEA-65



PC-4G

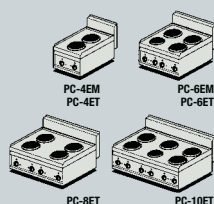


PC-8G

Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
PC-4G	40 x 65 x 29 h	2	44,0	0,18	7.740	9	980
PC-8G	80 x 65 x 29 h	4	60,5	0,35	15.480	18	1.535
PC-12G	120 x 65 x 29 h	6	101,0	0,44	23.220	27	2.340

COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-65



Las placas disponen de limitador de temperatura.

Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
PC-4EM	40 x 65 x 29 h	2	25,5	0,18	*	4	710
PC-4ET	40 x 65 x 29 h	2	25,5	0,18	****	4	730
PC-6EM	60 x 65 x 29 h	4	37	0,27	*	7,5	1.260
PC-6ET	60 x 65 x 29 h	4	37	0,27	****	7,5	1.285
PC-8ET	80 x 65 x 29 h	4	43,5	0,35	****	8	1.475
PC-10ET	100 x 65 x 29 h	6	53,5	0,44	****	11,5	1.885



PC-6ET

COCINAS SNACK SOBRE MOSTRADOR VITROCERÁMICAS

SERIE LÍNEA-65



Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
PCC-4EM	40 x 65 x 29 h	2	23,5	0,18	*	3,9	1.455
PCC-4ET	40 x 65 x 29 h	2	23,5	0,18	****	3,9	1.565
PCC-6EM	60 x 65 x 29 h	4	32	0,27	*	7,8	2.325
PCC-6ET	60 x 65 x 29 h	4	32	0,27	****	7,8	2.360
PCC-8ET	80 x 65 x 29 h	4	37	0,35	****	8,6	2.860



PCC-4EM



SERIE LÍNEA-65

LÍNEA-65 LOTUS

RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO Y CALENTADOR INFRARROJOS

SERIE LÍNEA-65

RECIPIENTE CALIENTE

Recipiente con falso fondo agujereado.



Modelo	Medidas exteriores	Dimensiones cuba	Kg	m³	Kw	Euros
BS-4EM	40 x 65 x 29 h	30,5 x 51 x 16,5 h	21,5	0,18	1,1	870

CALENTADOR INFRARROJOS

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Kw	Euros
RI-4EM	39 x 50 x 37 h	8	0,1	0,33	630



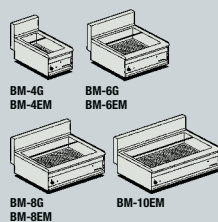
BS-4EM



RI-4EM

BAÑOS MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS

SERIE LÍNEA-65



BM-4G
BM-4EM

BM-6G
BM-6EM

BM-8G
BM-8EM

BM-10EM

Se suministran sin cubetas.



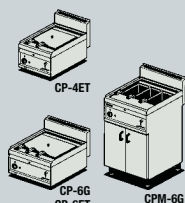
Modelo	Medidas exteriores	Capacidad cuba	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
BM-4G	40 x 65 x 29 h	GN 1/1 x 15 h	27	0,18	3.010	3,5	1.175
BM-6G	60 x 65 x 29 h	GN 1/1 + 2 1/4 x 15 h	33	0,27	4.300	5	1.535
BM-8G	80 x 65 x 29 h	GN 2 1/1 x 15 h	39	0,35	5.590	6,5	1.955
BM-4EM	40 x 65 x 29 h	GN 1/1 x 15 h	21	0,18	—	0,65	865
BM-6EM	60 x 65 x 29 h	GN 1/1 + 2 1/4 x 15 h	27	0,27	—	1,1	1.070
BM-8EM	80 x 65 x 29 h	GN 2 1/1 x 15 h	31	0,35	—	1,3	1.395
BM-10EM	100 x 65 x 29 h	3 GN 1/1 x 15 h	36,5	0,44	—	1,95	1.635



BM-4EM

CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

SERIE LÍNEA-65



CP-4ET

CP-6G
CP-6ET

CPM-6G

Electroválvula de carga de agua.
Grifo de descarga más vertedero.



Modelo	Medidas exteriores	Dotación cestas	Litros	Kg	m³	Kcal/h	Tensión	Kw	Euros
CP-6G	60 x 65 x 29 h	3: 13,5 x 32,5 x 11 h	27	47	0,27	12.040	—	14	2.440
CPM-6G	60 x 65 x 87 h	3: 16 x 29 x 20 h	40	84	0,51	11.600	—	13,5	3.940
CP-4ET	40 x 65 x 29 h	2: 15 x 29 x 15 h	17	27	0,18	—	****	4	1.610
CP-6ET	60 x 65 x 29 h	3: 15 x 29 x 15 h	25	42	0,27	—	****	6	2.255



CP-4ET



CPM-6G

FRY-TOPS A GAS

SERIE LÍNEA-65



FTL-4GS



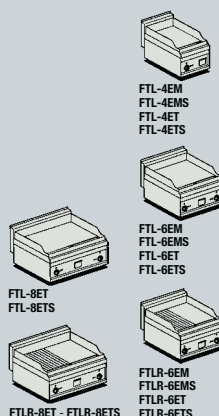
FTLR-6G

Modelo	Medidas exteriores	Acabado	Medidas útiles	Kg	m³	KCal/h	Kw	Euros
FTL-4G	40 x 65 x 29 h	Liso	35 x 56	46	0,18	6.020	7	1.240
FTL-4GS	40 x 65 x 29 h	Liso-cromo	35 x 56	46	0,18	6.020	7	1.665
FTL-6G	60 x 65 x 29 h	Liso	55 x 56	65,5	0,27	9.030	10,5	1.660
FTLR-6G	60 x 65 x 29 h	1/2 ranurado-1/2 liso	55 x 56	65,5	0,27	9.030	10,5	1.790
FTL-6GS	60 x 65 x 29 h	Liso-cromo	55 x 56	65,5	0,27	9.030	10,5	2.140
FTLR-6GS	60 x 65 x 29 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	55 x 56	65,5	0,27	9.030	10,5	2.280
FTL-8G	80 x 65 x 29 h	Liso	75 x 56	84	0,35	12.040	14	2.570
FTLR-8G	80 x 65 x 29 h	1/2 ranurado-1/2 liso	75 x 56	84	0,35	12.040	14	2.705
FTL-8GS	80 x 65 x 29 h	Liso-cromo	75 x 56	84	0,35	12.040	14	3.235
FTLR-8GS	80 x 65 x 29 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	75 x 56	84	0,35	12.040	14	3.392



FRY-TOPS ELÉCTRICOS

SERIE LÍNEA-65, MONOFÁSICOS Y TRIFÁSICOS



FTL-4EMS
FTL-4ETS



FTL-6EMS
FTL-6ETS

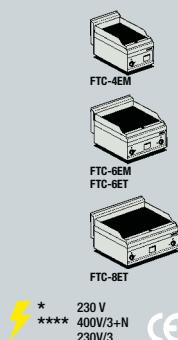
Modelo	Medidas exteriores	Acabado	Medidas útiles	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
Monofásicos								
FTL-4EM	40 x 65 x 29 h	Liso	35 x 56	49	0,18	*	3	995
FTL-4EMS	40 x 65 x 29 h	Liso-cromo	35 x 56	49	0,18	*	3	1.250
FTL-6EM	60 x 65 x 29 h	Liso	55 x 56	66,5	0,27	*	6	1.415
FTLR-6EM	60 x 65 x 29 h	1/2 ranurado-1/2 liso	55 x 56	66,5	0,27	*	6	1.550
FTL-6EMS	60 x 65 x 29 h	Liso-cromo	55 x 56	66,5	0,27	*	6	1.925
FTLR-6EMS	60 x 65 x 29 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	55 x 56	66,5	0,27	*	6	2.050
Trifásicos								
FTL-4ET	40 x 65 x 29 h	Liso	35 x 56	49	0,18	****	3	1.060
FTL-4ETS	40 x 65 x 29 h	Liso-cromo	35 x 56	49	0,18	****	3	1.345
FTL-6ET	60 x 65 x 29 h	Liso	55 x 56	66,5	0,27	****	6	1.460
FTLR-6ET	60 x 65 x 29 h	1/2 ranurado-1/2 liso	55 x 56	66,5	0,27	****	6	1.585
FTL-6ETS	60 x 65 x 29 h	Liso-cromo	55 x 56	66,5	0,27	****	6	1.940
FTLR-6ETS	60 x 65 x 29 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	55 x 56	66,5	0,27	****	6	2.070
FTL-8ET	80 x 65 x 29 h	Liso	75 x 56	82	0,35	****	9	2.005
FTLR-8ET	80 x 65 x 29 h	1/2 ranurado-1/2 liso	75 x 56	82	0,35	****	9	2.145
FTL-8ETS	80 x 65 x 29 h	Liso-cromo	75 x 56	82	0,35	****	9	2.585
FTLR-8ETS	80 x 65 x 29 h	1/2 ran-1/2 liso-cromo	75 x 56	82	0,35	****	9	2.735

* 230 V
**** 400V/3+N
230V/3



FRY-TOPS ELÉCTRICOS VITROCERÁMICOS

SERIE LÍNEA-65



FTC-6EM
FTC-6ET

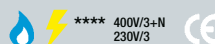


FTC-4EM

Modelo	Medidas exteriores	Acabado	Medidas útiles	Kg	m³	Tensión	Kw	Euros
FTC-4EM	40 x 65 x 29 h	Vitrocerámica	36 x 49 h	28	0,18	*	2,6	1.805
FTC-6EM	60 x 65 x 29 h	Vitrocerámica	56 x 49 h	37,5	0,27	*	4,1	2.420
FTC-6ET	60 x 65 x 29 h	Vitrocerámica	56 x 49 h	37,5	0,27	****	4,1	2.620
FTC-8ET	80 x 65 x 29 h	Vitrocerámica	72 x 49 h	45,5	0,35	****	5,6	3.090

BARBACOAS A GAS Y ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-65



CW-4ET



CW-6ET

Modelo	Medidas exteriores	Medidas útiles	Kg	m³	KCal/h	Tensión	Kw	Euros
CW-4G	40 x 65 x 29 h	38 x 47	41,5	0,18	5.590	-	6,5	1.755
CW-6G	60 x 65 x 29 h	56 x 47	58,5	0,27	8.420	-	9,8	2.600
CW-4ET	40 x 65 x 29 h	38 x 47	35,5	0,18	-	****	6	1.500
CW-6ET	60 x 65 x 29 h	56 x 47	48	0,27	-	****	8	2.210

FREIDORAS DE PASTELERÍA A GAS Y ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-65



FP-6G

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg	m³	Kcal/h	Tensión	Kw	Euros
FP-6G	60 x 65 x 29 h	20 litros	42,5 x 31 x 10 h	44,5	0,27	12.040	-	14	2.130
FP-6ET	60 x 65 x 29 h	18 litros	46 x 25 x 10 h	40	0,27	-	****	13,2	1.865

FREIDORAS A GAS

SERIE LÍNEA-65



FQ-4G



FQM-4G

Opcional:

Cesta 1/2 (ver pág. 72).

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg producción/hora	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
FQ-4G	40 x 65 x 29 h	10 Lt	20 x 30 x 10 h	10	30	0,18	6.020	7	1.610
FQM-4G	40 x 65 x 87 h	15 Lt	30 x 33 x 12 h	15	60	0,35	11.610	13,5	2.245
FQ-6G	60 x 65 x 29 h	10 + 10 Lt	20 x 30 x 10 h	20	48,5	0,27	12.040	14	2.535



FREIDORAS ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-65



FQ-4EM
FQ-4ET



FQ-6EM
FQ-6ET

Sistema de resistencias giratorias para facilitar la limpieza de la cuba.

Opcional:

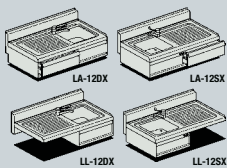
Cesta 1/2 (ver pág. 72).

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg producción/hora	Kg	m ³	Tensión	Kw	Euros
FQ-4EM	40 x 65 x 29 h	9 Lt	20 x 27 x 10 h	6	25,5	0,18	*	3	1.070
FQ-4ET	40 x 65 x 29 h	9 Lt	20 x 27 x 10 h	10	26,5	0,18	****	5,4	1.210
FQ-6EM	60 x 65 x 29 h	9 + 9 Lt	20 x 27 x 10 h	12	39,5	0,27	*	6	2.110
FQ-6ET	60 x 65 x 29 h	9 + 9 Lt	20 x 27 x 10 h	20	41,5	0,27	****	10,8	2.220



FREGADEROS

SERIE LÍNEA-65



Incluyen grifo a palanca según normativa.
Cajón con 2 cubetas extraíbles GC 1/1 x 15 h,
de plástico (excepto en LA-6).



LA-6

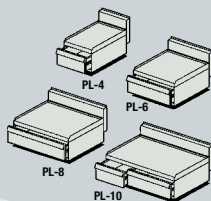


LA-12SX

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Nº senos	Escurreidor	Kg	m³	Euros
LA-6	60 x 65 x 29 h	40 x 40 x 17 h	-	-	25	0,27	875
LA-12DX	120 x 65 x 29 h	50 x 40 x 15 h	1	izquierda	49,5	0,53	1.555
LA-12SX	120 x 65 x 29 h	50 x 40 x 15 h	1	derecha	49,5	0,53	1.555
LL-12DX	120 x 65 x 29 h	50 x 40 x 15 h	1	izquierda	34	0,53	1.380
LL-12SX	120 x 65 x 29 h	50 x 40 x 15 h	1	derecha	34	0,53	1.380

SOBRES DE TRABAJO MODULARES NEUTROS CON CAJÓN

SERIE LÍNEA-65



Cajón con 2 cubetas extraíbles GC 1/1 x 15 h,
de plástico.

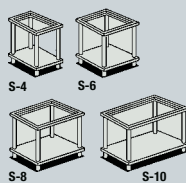
Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
PL-4	40 x 65 x 29 h	25	0,18	615
PL-6	60 x 65 x 29 h	34	0,27	725
PL-8	80 x 65 x 29 h	40	0,35	865
PL-10	100 x 65 x 29 h	53,5	0,44	1.025



PL-10

MUEBLES SOPORTE

SERIE LÍNEA-65



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
S-4	40 x 53,5 x 58 h	19,5	0,16	395
S-6	60 x 53,5 x 58 h	23	0,23	465
S-8	80 x 53,5 x 58 h	26	0,3	555
S-10	100 x 53,5 x 58 h	29	0,38	650



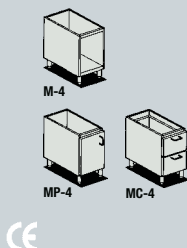
S-6

MUEBLES BASE DE 40 CM

SERIE LÍNEA-65

Cajones con contenedores GC 1/1 x 15 h, de plástico.

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
M-4	40 x 53,5 x 58 h	15	0,16	420
MP-4	40 x 53,5 x 58 h	18	0,16	550
MC-4	40 x 53,5 x 58 h	28,5	0,16	835



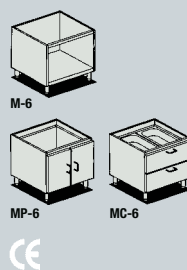
MC-4

MUEBLES BASE DE 60 CM

SERIE LÍNEA-65

Cajones con contenedores GC 1/1 x 15 h, de plástico.

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
M-6	60 x 53,5 x 58 h	19	0,23	585
MP-6	60 x 56,5 x 58 h	23,5	0,23	740
MC-6	60 x 56,5 x 58 h	37,5	0,23	895



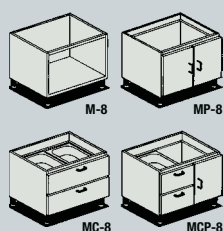
MP-6

MUEBLES BASE DE 80 CM

SERIE LÍNEA-65

Cajones con contenedores GC 1/1 x 15 h, de plástico.

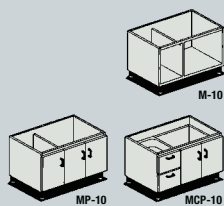
Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
M-8	80 x 53,5 x 58 h	22	0,3	680
MP-8	80 x 56,5 x 58 h	28	0,3	835
MC-8	80 x 56,5 x 58 h	41,5	0,3	1.230
MCP-8	80 x 56,5 x 58 h	40	0,3	1.230



MCP-8

MUEBLES BASE DE 100 CM

SERIE LÍNEA-65



Cajones con contenedores GC 1/1 x 15 h, de plástico.

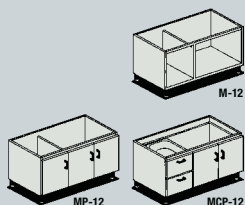
Modelo	Medidas exteriores	Kg	m ³	Euros
M-10	100 x 53,5 x 58 h	27	0,38	965
MP-10	100 x 56,5 x 58 h	35	0,38	1.245
MCP-10	100 x 56,5 x 58 h	45,5	0,38	1.540



MCP-10

MUEBLES BASE DE 120 CM

SERIE LÍNEA-65



Cajones con contenedores GC 1/1 x 15 h, de plástico.

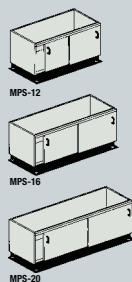
Modelo	Medidas exteriores	Kg	m ³	Euros
M-12	120 x 53,5 x 58 h	31,5	0,45	1.190
MP-12	120 x 56,5 x 58 h	40,5	0,45	1.640
MCP-12	120 x 56,5 x 58 h	51	0,45	1.675



MCP-12

MUEBLES BASE CON PUERTAS CORREDERAS

SERIE LÍNEA-65



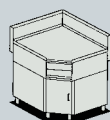
Modelo	Medidas exteriores	Kg	m ³	Euros
MPS-12	120 x 56,5 x 58 h	43	0,45	1.400
MPS-16	160 x 56,5 x 58 h	60	0,60	1.620
MPS-20	200 x 56,5 x 58 h	67	0,74	1.731



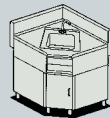
MPS-12

MUEBLES BASE ANGULARES

SERIE LÍNEA-65



APL-85



ALA-85

Modelo	Medidas exteriores	Cuba	Kg	m³	Euros
APL-85	85 x 85 x 87 h	—	58	0,80	1.600
ALA-85	85 x 85 x 87 h	50 x 40 x 15 h	55	0,93	2.100



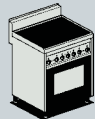
ALA-85

COCINAS CON HORNO A GAS Y ELÉCTRICAS

SERIE LÍNEA-65



CF4-8ET



CFC4-8ET



CF4-8G



CF4-8GEMS
CF4-8GEM

Opcional: puerta de vidrio.



CF4-8G

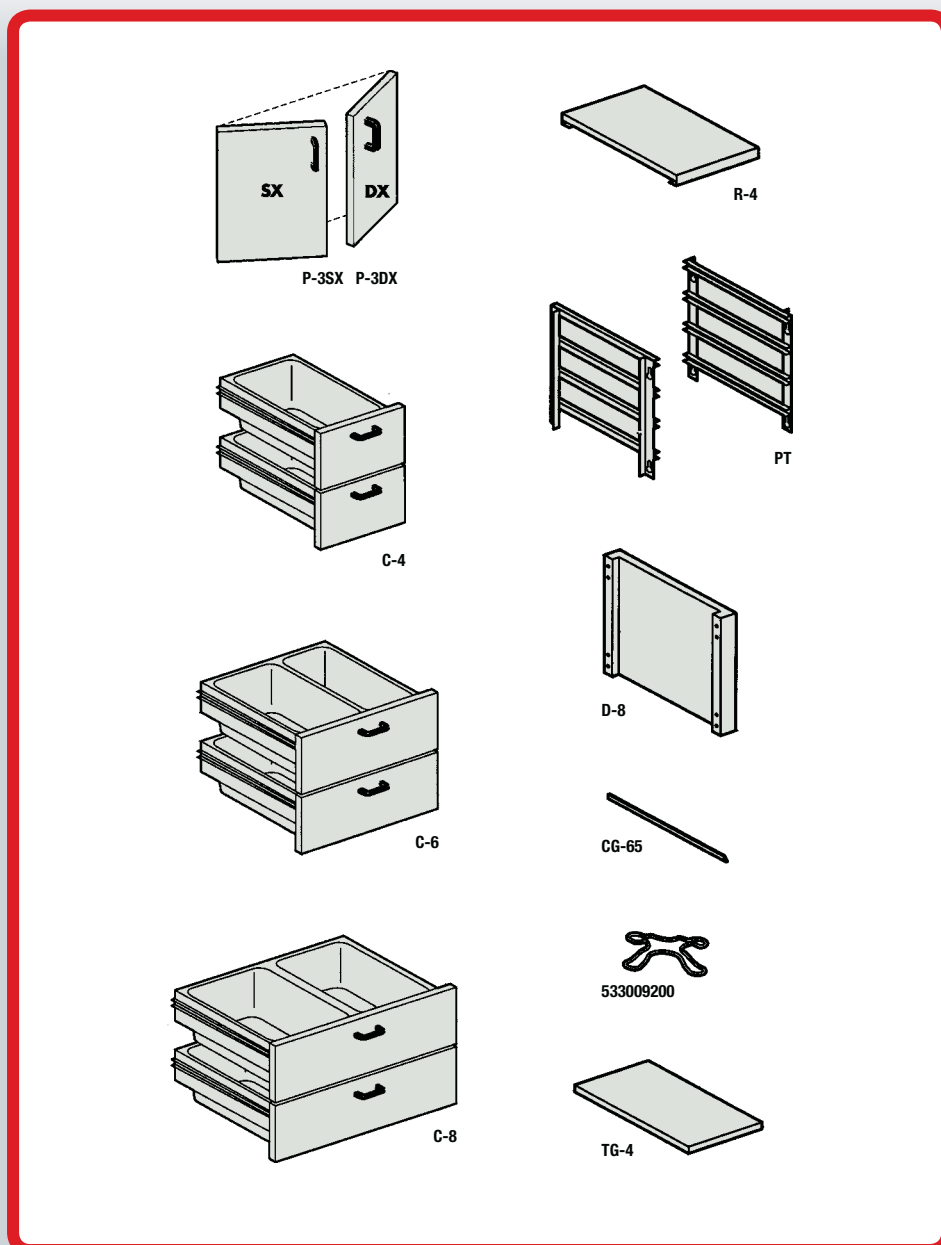
Modelo	Medidas exter.	Fuegos	Medidas horno	Tipo horno	Potencia horno	Kg	m³	Kcal/h	Tensión	Kw	Euros
Cocinas con horno eléctricas											
CF4-8ET	80 x 65 x 87 h	4	59 x 39 x 36 h	Multifuncional		95	0,71		****	11,11	3.390
Cocinas vitrocerámicas con horno eléctricas (*)											
CFC4-8ET	80 x 65 x 87 h	4	59 x 39 x 36 h	Multifuncional		95	0,71		****	11,11	5.015
Cocinas con horno a gas											
CF4-8G	80 x 65 x 87 h	4	59 x 39 x 36 h	Estático		97	0,71	18.920	—	22	2.815
Cocinas a gas con horno eléctrico											
CF4-8GEM	80 x 65 x 87 h	4	59 x 39 x 36 h	Multifuncional	3,11	96	0,71	15.480	*	18	3.765
CF4-8GEMS	80 x 65 x 87 h	4	59 x 39 x 36 h	Estático	2,81	96	0,71	15.480	*	18	2.755

* 230 V
**** 400V/3+N
230V/3



ACCESORIOS

SERIE LÍNEA-65

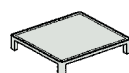


Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
Tapa sartén BR	06290600	51,5 x 42,5 h			106
Parrilla para carnes grasas para CW	07570400	38 x 47 h			196
Parrilla para carnes grasas para CW	06300600	28 x 47 h			190
Cesta 1/2 para freidora FQ	531013200	10 x 27 x 10 h			47
Deslizador freidora FP-E	06280600	59,5 x 29 h			110
Cesta 1/2 para freidora FQM	531013500	14 x 33 x 12 h			60
Deslizador freidora FP-G	07600600	55 x 34 h			110
Puerta 30 derecha	P-3DX	29,5 x 2,5 x 45 h	2,5	0,01	156
Puerta 30 izquierda	P-3SX	29,5 x 2,5 x 45 h	2,5	0,01	156
Puerta 40 derecha	P-4DX	39,5 x 2 x 5 x 45 h	3,5	0,01	163
Puerta 40 izquierda	P-4SX	39,5 x 2 x 5 x 45 h	3,5	0,01	163
Cajonero 40 - 2 cajones	C-4	39,5 x 56 x 45 h	18	0,11	568
Cajonero 60 - 2 cajones	C-6	59,5 x 56 x 45 h	24	0,17	691
Cajonero 80 - 2 cajones	C-8	79,5 x 56 x 45 h	26	0,22	906
Estante 40	R-4	35 x 53 x 2 h	1,5	0,005	132
Estante 60	R-6	55 x 53 x 2 h	2	0,008	153
Estante 80	R-8	75 x 53 x 2 h	2,5	0,01	173
Portacazuelas	PT		2	0,015	344
Divisorio	D-8		2	0,015	123
Cubrejuntas	CG-65	0,7 x 58 x 1,2 h	0,1		28
Rejilla reductora	533009200	25 x 25 h			35

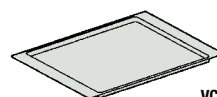
ACCESORIOS PARA COCINAS

Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Kg	m³	Euros
Plancha lisa	PLF	35 x 27 h	5	0,02	159
Plancha estriada	PRF	35 x 27 h	5	0,02	205
Plancha lisa doble	PLF/2	35 x 57 h	9	0,01	297
Plancha ranurada doble	PRF/2	35 x 57 h	9	0,01	325
Anillo para wok	54.4.4399.00				120

ACCESORIOS PARA COCINAS



PLF



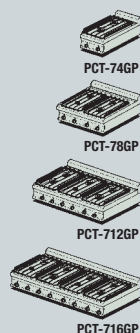
VCF



54.4.4399.00

COCINAS A GAS

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70

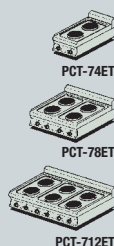


PCT-74GP

Modelo	Medidas exter.	Fuegos	Potencia fuegos Kw			Kcal/h	Kw/gas	Kg	m³	Euros
			3,5	5,5	7,5					
PCT-74GP	40 x 70 x 28 h	2	-	1	1	11.180	13	60	0,18	1.135
PCT-78GP	80 x 70 x 28 h	4	1	2	1	18.920	22	73	0,35	1.975
PCT-712GP	120 x 70 x 28 h	6	1	3	2	30.100	35	119	0,51	2.840
PCT-716GP	160 x 70 x 28 h	8	2	4	2	37.840	44	146	0,68	3.825

COCINAS ELÉCTRICAS

SERIE TOP-VENETO CON PLACAS CIRCULARES LÍNEA-70



Diámetro de la placas: 220 mm.
Las placas disponen de limitador de temperatura.

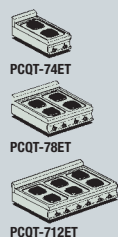


PCT-712ET

Modelo	Medidas exteriores	Nº placas	Potencia placas	Kg	m³	Hp	Euros
PCT-74ET	40 x 70 x 28 h	2	2 x 2.600 W	5,2	26	0,18	730
PCT-78ET	80 x 70 x 28 h	4	4 x 2.600 W	10,4	63	0,35	1.175
PCT-712ET	120 x 70 x 28 h	6	6 x 2.600 W	15,6	82	0,51	1.860

COCINAS ELÉCTRICAS

SERIE TOP-VENETO CON PLACAS CUADRADAS LÍNEA-70



Las placas disponen de limitador de temperatura.



PCQT-74ET

Modelo	Medidas exteriores	Nº placas	Dimensiones placas	Potencia placas	Kw	Kg	m³	Euros
PCQT-74ET	40 x 70 x 28 h	2	220 x 220	2 x 2.600 W	5,2	30	0,18	1.200
PCQT-78ET	80 x 70 x 28 h	4	220 x 220	4 x 2.600 W	10,4	66	0,35	2.070
PCQT-712ET	120 x 70 x 28 h	6	220 x 220	6 x 2.600 W	15,6	97	0,51	3.195

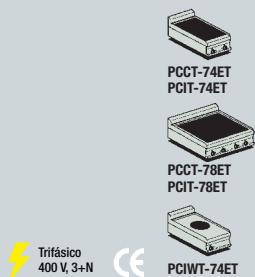


Conjunto Línea-70 puente

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70

COCINAS DE VITROCERÁMICA, INDUCCIÓN Y WOK

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70



Trifásico
400 V, 3+N



PCIWT-74ET



PCCT-74ET
PCIT-74ET

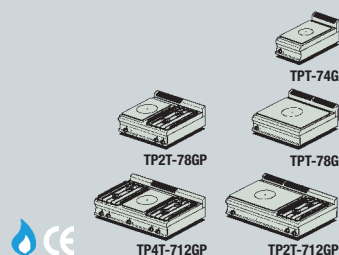


PCIWT-74ET

Modelo	Calefacción	Medidas exter.	Fuegos	Potencia fuegos	Kw	Kg	m³	Euros
PCCT-74ET	Vitro	40 x 70 x 28 h	2	2 x 2.400 W	4,8	35	0,18	1.475
PCCT-78ET	Vitro	80 x 70 x 28 h	4	4 x 2.400 W	9,6	62	0,35	2.270
PCIT-74ET	Inducción	40 x 70 x 28 h	2	2 x 5.000 W	10	34	0,18	6.755
PCIT-78ET	Inducción	80 x 70 x 28 h	4	4 x 5.000 W	20	66	0,35	12.660
PCIWT-74ET	Wok	40 x 70 x 28 h	1	1 x 5.000 W	5	32	0,18	5.100

COCINAS A GAS

SERIE TOP-VENETO CON PLACA RADIANTE LÍNEA-70



TP4T-712GP

TP2T-712GP



TP4T-712GP

Modelo	Medidas exter.	Fuegos	Potencia fuegos Kw			Medidas placa	Kcal/h	Kw/gas	Kg	m³	Euros
			3,5	5,5	7,5						
TPT-74G	40 x 70 x 28 h	-	-	-	-	37 x 57	6.020	7	60	0,18	1.480
TPT-78G	80 x 70 x 28 h	-	-	-	-	77 x 57	10.320	12	158	0,35	2.080
TP2T-712GP	120 x 70 x 28 h	2	-	1	1	77 x 57	21.500	25	202	0,51	3.035
TP2T-78GP	80 x 70 x 28 h	2	-	1	1	37 x 57	17.200	20	149	0,35	2.385
TP4T-712GP	120 x 70 x 28 h	4	1	2	1	37 x 57	24.940	29	175	0,51	3.270

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS Y A GAS

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70



Se suministran sin cubetas.



Monofásico
230 V



BMT-78EM

Modelo	Medidas exteriores	Cuba	Kcal/h	Kw	Tensión	Kg	m³	Euros
BMT-74EM	40 x 70 x 28 h	GN 1/1 x 15 h	-	0,65	Monofásica	35	0,18	1.030
BMT-78EM	80 x 70 x 28 h	GN 2/1 x 15 h	-	1,30	Monofásica	54	0,35	1.440
BMT-74G	40 x 70 x 28 h	GN 1/1 x 15 h	3.010	3,5	-	43	0,18	1.300
BMT-78G	80 x 70 x 28 h	GN 2/1 x 15 h	5.590	6,5	-	61	0,35	1.825

CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJOS

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70



Cubeta con falso fondo agujereado.

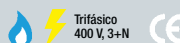


Modelo	Medidas exteriores	Cuba	Kw	Tensión	Kg	m³	Euros
BST-74EM	40 x 70 x 28 h	30,5 x 51 x 16,5	1,47	Monofásica	36	0,18	1.330



PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70



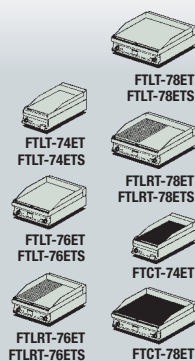
Modelo	Medidas exteriores	Medidas parrilla	Kcal/h	Kw	Tensión	Kg	m³	Euros
CWT-74ET	40 x 70 x 28 h	38 x 52	-	6	Trifásica	57	0,21	1.595
CWT-78ET	80 x 70 x 28 h	2 x (38 x 52)	-	12	Trifásica	87	0,41	2.440
CWT-74G	40 x 70 x 28 h	38 x 52	6.020	7	-	56	0,21	1.725
CWT-78G	80 x 70 x 28 h	2 x (38 x 52)	12.040	14	-	97	0,41	2.555



CWT-78G

FRY-TOPS ELÉCTRICOS

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70



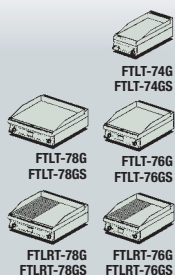
Modelo	Tipo placa	Medidas exter.	Medidas placa	Kw	Kg	m³	Euros
Placas rectificadas							
FTLT-74ET	Lisa	40 x 70 x 28 h	39 x 52,2	4,5	58	0,16	1.402
FTLT-76ET	Lisa	60 x 70 x 28 h	59 x 52,2	6	67	0,27	1.610
FTLRT-76ET	1/2 lisa 1/2 ranurada	60 x 70 x 28 h	59 x 52,2	6	67	0,27	1.725
FTLT-78ET	Lisa	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	9	103	0,35	2.090
FTLRT-78ET	1/2 lisa 1/2 ranurada	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	9	103	0,35	2.240
Placas cromadas							
FTLT-74ETS	Lisa	40 x 70 x 28 h	39 x 52,2	4,5	58	0,16	1.610
FTLT-76ETS	Lisa	60 x 70 x 28 h	59 x 52,2	6	67	0,27	1.991
FTLRT-76ETS	1/2 lisa 1/2 ranurada	60 x 70 x 28 h	59 x 52,2	6	67	0,27	2.100
FTLT-78ETS	Lisa	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	9	103	0,35	2.575
FTLRT-78ETS	1/2 lisa 1/2 ranurada	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	9	103	0,35	2.720
Placas de vitrocerámica							
FTCT-74ET	Vitro	40 x 70 x 28 h	39 x 52,2	2,7	56	0,16	1.540
FTCT-78ET	Vitro	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	5,4	103	0,35	2.535



FTLRT-78ETS

FRY-TOPS A GAS

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70



FTLRT-78GS

Modelo	Tipo placa	Medidas exter.	Medidas placa	Kw	Kcal/h	Kg	m³	Euros
Placas rectificadas								
FTLT-74G	Lisa	40 x 70 x 28 h	39 x 52,2	7	6.020	63	0,16	1.385
FTLT-76G	Lisa	60 x 70 x 28 h	59 x 52,2	10,5	9.030	88	0,27	1.740
FTLRT-76G	1/2 lisa 1/2 ranurada	60 x 70 x 28 h	59 x 52,2	10,5	9.030	88	0,27	1.851
FTLT-78G	Lisa	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	14	12.040	108	0,35	2.515
FTLRT-78G	1/2 lisa 1/2 ranurada	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	14	12.040	108	0,35	2.655
Placas cromadas								
FTLT-74GS	Lisa	40 x 70 x 28 h	39 x 52,2	7	6.020	63	0,16	1.710
FTLT-76GS	Lisa	60 x 70 x 28 h	59 x 52,2	10,5	9.030	88	0,27	2.115
FTLRT-76GS	1/2 lisa 1/2 ranurada	60 x 70 x 28 h	59 x 52,2	10,5	9.030	88	0,27	2.239
FTLT-78GS	Lisa	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	14	12.040	108	0,35	3.100
FTLRT-78GS	1/2 lisa 1/2 ranurada	80 x 70 x 28 h	79 x 52,2	14	12.040	108	0,35	3.235



FREIDORAS ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70



Dotadas de resistencias giratorias para facilitar la limpieza de la cuba.



F-2/13T-78ET



F-2/8T-74ET

Dos cubas independientes.

Modelo	Medidas exter.	Medidas cestas	Kg produc./h	Kcal/h	Kw	Tensión	Kg	m³	Euros
F13T-74ET	40 x 70 x 28 h	28 x 29 x 10 h	10	-	9,75	Trifásica	48	0,18	1.690
F2/13T-78ET	80 x 70 x 28 h	2 x (28 x 29 x 10 h)	20	-	19,5	Trifásica	75	0,35	2.705
F13T-74G	40 x 70 x 28 h	28 x 29 x 10 h	10	10.320	12	-	55	0,18	1.835
F2/13T-78G	80 x 70 x 28 h	2 x (28 x 29 x 10 h)	20	20.640	24	-	81	0,35	2.940
F2/8T-74ET	40 x 70 x 28 h	2 x (12 x 29 x 12 h)	15	-	12	Trifásica	50	0,18	2.360
F2/8T-74G	40 x 70 x 28 h	2 x (12 x 30 x 9,5 h)	12	7.740	9	-	50	0,18	2.700



ELEMENTOS NEUTROS Y FREGADERO

SERIE TOP-VENETO LÍNEA-70



PLT-78



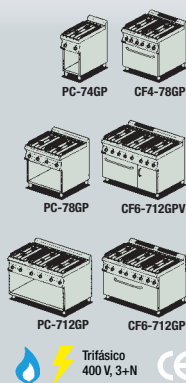
LAT-74

Grifo de palanca incluido.

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad cajón/cuba	Kg	m³	Euros
PLT-72	20 x 70 x 28 h	-	15	0,1	450
PLT-74	40 x 70 x 28 h	Cuba GN 1/1 x 15 h	26	0,18	690
PLT-76	60 x 70 x 28 h	Cuba 49 x 50 x 15 h	36	0,28	870
PLT-78	80 x 70 x 28 h	2 GN 1/1 x 15 h	43	0,35	910
LAT-74	40 x 70 x 28 h	30 x 35 x 15 h	22	0,18	850

COCINAS A GAS

SERIE VENETO LÍNEA-70



Encendido por llama piloto.

Con o sin horno.

Válvula de seguridad con termopar.

Horno estático a gas con temperatura regulable de 150° a 300°C.

Dotación del horno: 1 rejilla.

Accesorios: Puertas o cajones en las versiones PC, de fácil montaje.



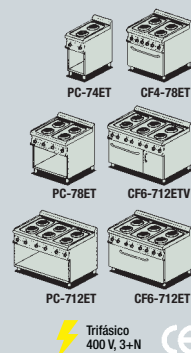
Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Dimensiones horno	Kcal/h	Kw/gas	Kg	m³	Euros
PC-74GP	40 x 70 x 90 h	2		11.180	13	63	0,40	1.455
PC-78GP	80 x 70 x 90 h	4		18.920	22	76	0,77	2.380
PC-712GP	120 x 70 x 90 h	6		30.100	35	126	1,14	3.420
CF4-78GP	80 x 70 x 90 h	4	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	25.198	29,3	138	0,77	3.445
CF6-712GPV	120 x 70 x 90 h	6	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	36.378	42,3	178	1,14	4.640
CF6-712GP	120 x 70 x 90 h	6	108 x 55 x 34 h (GN 3/1)	39.560	46	197	1,14	5.135



CF6-712GP

COCINAS ELÉCTRICAS

SERIE VENETO CON PLACAS CIRCULARES LÍNEA-70



Con o sin horno.

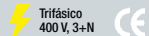
Placas en hierro fundido con reborde de acero.

Disponen de limitador de temperatura.

Conmutador de 7 posiciones.

Dotación del horno: 1 rejilla.

Accesorios: Puertas o cajones en las versiones PC, de fácil montaje.



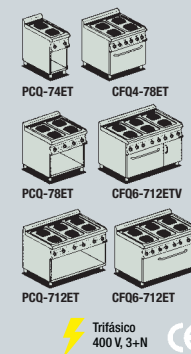
Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Dimensiones horno	Kg	m³	Kw	Euros
PC-74ET	40 x 70 x 90 h	2	—	41	0,40	5,2	1.065
PC-78ET	80 x 70 x 90 h	4	—	71	0,77	10,4	1.700
PC-712ET	120 x 70 x 90 h	6	—	103	1,14	15,6	2.390
CF4-78ET	80 x 70 x 90 h	4	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	127	0,77	15,4	2.955
CF6-712ETV	120 x 70 x 90 h	6	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	164	1,14	20,6	3.985
CF6-712ET	120 x 70 x 90 h	6	108 x 55 x 34 h (GN 3/1)	164	1,14	22,6	4.440



CF6-712ETV

COCINAS ELÉCTRICAS

SERIE VENETO CON PLACAS CUADRADAS LÍNEA-70



Con o sin horno.

Placas en hierro fundido con reborde de acero.

Disponen de limitador de temperatura.

Conmutador de 7 posiciones.

Dotación del horno: 1 rejilla.

Accesorios: Puertas o cajones en las versiones PCQ, de fácil montaje.



Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Dimensiones horno	Kg	m³	Kw	Euros
PCQ-74ET	40 x 70 x 90 h	2	—	41	0,40	5,2	1.510
PCQ-78ET	80 x 70 x 90 h	4	—	71	0,77	10,4	2.655
PCQ-712ET	120 x 70 x 90 h	6	—	103	1,14	15,6	3.800
CFQ4-78ET	80 x 70 x 90 h	4	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	127	0,77	15,4	3.735
CFQ6-712ETV	120 x 70 x 90 h	6	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	164	1,14	20,6	5.185
CFQ6-712ET	120 x 70 x 90 h	6	108 x 55 x 34 h (GN 3/1)	164	1,14	22,6	5.570

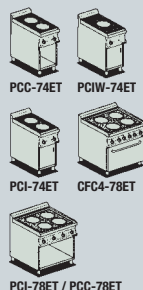


CFQ4-78ET

COCINAS DE VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN

SERIE VENETO LÍNEA-70

Provistas de indicadores luminosos de calor residual.
Modelos inducción:
zonas de cocción por campo magnético de elevada potencia.
Dotación del horno: 1 rejilla.
Accesorios:
En las versiones sin horno,
puertas o cajones de fácil montaje.
Puerta opcional.



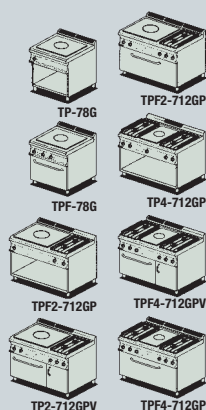
PCC-74ET

Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Potencia fuegos	Dimensiones horno	Kg	m³	Kw	Euros
PCC-74ET	40 x 70 x 90 h	2	2 x 2.400 W	—	39	0,40	3,5	1.810
PCC-78ET	80 x 70 x 90 h	4	4 x 2.400 W	—	66	0,77	8,0	2.740
CFC4-78ET	80 x 70 x 90 h	4	4 x 2.500 W	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	122	0,77	15,0	4.060
PCI-74ET (Inducción)	40 x 70 x 90 h	2	2 x 5.000 W	—	42	0,40	7,0	7.070
PCI-78ET (Inducción)	80 x 70 x 90 h	4	4 x 5.000 W	—	70	0,77	20,0	13.440
PCIW-74ET (Inducción)	40 x 70 x 90 h	1	1 x 5.000 W	—	40	0,40	10,0	6.065



COCINAS A GAS

SERIE VENETO CON PLACA RADIANTE LÍNEA-70



TPF4-712GPV

Encendido por llama piloto.
Con o sin horno.
Válvula de seguridad y termopar.
Placa radiante de 18 mm de espesor de acero rectificado.
Horno estático a gas con temperatura regulable de 150° a 300°C.
Dotación del horno: 1 rejilla.
Accesorios: En las versiones sin horno, puertas o cajones de fácil montaje.

Modelo	Medidas exter.	Placa radiante	Fuegos	Dimensiones horno	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
TP-78G	80 x 70 x 90 h	77 x 57	—	—	121	0,77	10.300	12,0	2.450
TPF-78G	80 x 70 x 90 h	77 x 57	—	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	169	0,77	16.600	19,3	3.615
TPF2-712GP	120 x 70 x 90 h	77 x 57	2	—	157	1,14	21.500	25,0	3.645
TPF2-712GPV	120 x 70 x 90 h	77 x 57	2	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	227	1,14	27.778	32,3	5.010
TPF2-712GP	120 x 70 x 90 h	77 x 57	2	108 x 55 x 34 h (GN 3/1)	209	1,14	30.960	36,0	5.335
TP4-712GP	120 x 70 x 90 h	37 x 57	4	—	154	1,14	24.940	29,0	3.735
TPF4-712GPV	120 x 70 x 90 h	37 x 57	4	68 x 55 x 34 h (GN 2/1)	221	1,14	31.218	36,3	5.005
TPF4-712GP	120 x 70 x 90 h	37 x 57	4	108 x 55 x 34 h (GN 3/1)	202	1,14	34.400	40,0	5.560



CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO

SERIE VENETO LÍNEA-70



Elemento infrarrojo en la parte posterior.
Cuba con falso fondo inclinado y perforado.
Accesorios: Puertas o cajones de fácil montaje.



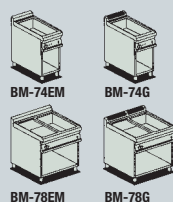
Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Kw	Euros
BS-74EM	40 x 70 x 90 h	30,5 x 51 x 16,5 h	42	0,40	1,47	1.751



BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS Y A GAS

SERIE VENETO LÍNEA-70

Totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite.
Cubetas Gastronorm de 150 mm de profundidad, no incluidas.
Grifo de llenado de agua y desagüe al suelo.
Accesorios:
Puertas o cajones de fácil montaje.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
BM-74EM	40 x 70 x 90 h	GN 1/1, 15 h	42	0,40	—	0,65	1.415
BM-78EM	80 x 70 x 90 h	GN 2/1, 15 h	61	0,77	—	1,30	2.080
BM-74G	40 x 70 x 90 h	GN 1/1, 15 h	49	0,40	3.010	3,5	1.545
BM-78G	80 x 70 x 90 h	GN 2/1, 15 h	68	0,77	5.590	6,5	2.520

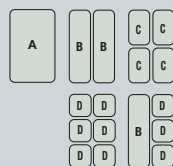
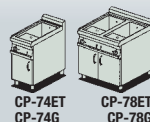


BM-78EM

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS Y A GAS

SERIE VENETO LÍNEA-70

Para el mejor cocinado de pastas, legumbres, arroz, huevos y hortalizas.
Totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite.
Grifo de llenado de agua y desagüe al suelo.
Cestas no incluidas (Ver la página 88).



Modelo	Litros	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricos								
CP-74ET	25	40 x 70 x 90 h	30,5 x 33,5 x 30	50	0,40	—	6,0	2.445
CP-78ET	25 + 25	80 x 70 x 90 h	2 x (30,5 x 33,5 x 30)	82	0,77	—	12,0	4.160
A gas								
CP-74G	25	40 x 70 x 90 h	30,5 x 33,5 x 30	61	0,40	8.600	10,0	2.460
CP-78G	25 + 25	80 x 70 x 90 h	2 x (30,5 x 33,5 x 30)	103	0,77	17.200	20,0	4.270



CP-78G

MARMITAS ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE VENETO LÍNEA-70

Totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado *scotch-brite*.

Amplia cuba para cocción con sistema de apertura y cierre práctico y seguro.

Calefacción indirecta.

OPCIÓN:
CESTAS



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Capacidad	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricas								
PI50-78ET	80 x 70 x 90 h	40 ø x 45 h	50 litros	120	0,900		8,0	6.340
Opción 53.1.0327.00	Cesta sencilla 1/1			5	0,044			850
Opción aconsejable PAAR1016	Llenado automático cámara intermedia							1.722
A gas								
PD50-78G	80 x 70 x 90 h	40 ø x 45 h	50 litros	110	0,900	8.611	10,0	5.175
PI50-78G	80 x 70 x 90 h	40 ø x 45 h	50 litros	120	0,900	8.600	10,0	6.485
Opción 53.1.0327.00	Cesta sencilla 1/1			5	0,044			850
Opción aconsejable en modelo PI PAAR1010	Llenado automático cámara intermedia							1.879



PI50-78G

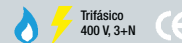
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE VENETO LÍNEA-70

Cuba inoxidable con fondo de 15 mm de espesor.

Posibilidad de vaciado automático de la cuba.

Ángulo de rotación de la cuba: 80°.



Modelo	Vaciado	Medidas exteriores	Medidas cuba	Capacidad	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricas									
BR50-78ETF/I	Manual	80 x 70 x 90 h	46,5 x 72 x 20	50 litros	130	0,77		8,7	4.695
BRM50-78ETF/I	Automático	80 x 70 x 90 h	46,5 x 72 x 20	50 litros	135	0,77		8,7	5.820
A gas									
BR50-78GF/I	Manual	80 x 70 x 90 h	46,5 x 72 x 20	50 litros	134	0,77	10.320	12	5.085
BRM50-78GF/I	Automático	80 x 70 x 90 h	46,5 x 72 x 20	50 litros	139	0,77	10.320	12	6.030

BR50-78GF/I



PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE VENETO LÍNEA-70

Parrilla de acero inoxidable con sistema antigoteo.

Accesorios: Puertas o cajones de fácil montaje.

Eléctricas:

Calefacción a través de resistencias blindadas de acero inoxidable.

Dispone de bandeja contenedora de agua.

Puerta opcional.

A gas:

Barbacoa a gas sobre carbón volcánico incombustible y refractario.



Modelo	Medidas exteriores	Med. parrillas	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricas							
CW-74ET	40 x 70 x 90 h	38 x 52	55	0,40		6,0	1.915
CW-78ET	80 x 70 x 90 h	2 x (38 x 52)	94	0,77		12,0	2.792
A gas							
CW-74G	40 x 70 x 90 h	38 x 52	61	0,40	6.020	7,0	2.005
CW-78G	80 x 70 x 90 h	2 x (38 x 52)	104	0,77	12.040	14,0	3.085



CW-78G

FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS

SERIE VENETO LÍNEA-70



FTLR-78ET

En acero inoxidable AISI 304 18/10, con acabado *scotch-brite*.

Placas lisas y/o estriadas, o bien en cromo duro, especialmente resistentes y duraderas.

Peto extraíble.

Accesorios: Puertas o cajones de fácil montaje.

Modelo		Medidas exteriores	Medidas plancha	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricos								
Placas rectificadas								
FTL-74ET	Liso	40 x 70 x 90 h	39 x 52	71	0,4		4,5	1.720
FTL-76ET	Liso	60 x 70 x 90 h	59 x 52	78	0,5		6	2.065
FTLR-76ET	1/2 liso + 1/2 ranurado	60 x 70 x 90 h	59 x 52	78	0,5		6	2.145
FTL-78ET	Liso	80 x 70 x 90 h	79 x 52	110	0,77		9	2.640
FTLR-78ET	1/2 liso / 1/2 ranurado	80 x 70 x 90 h	79 x 52	110	0,77		9	2.775
FTL-712ET	Liso	120 x 70 x 90 h	119 x 52	150	1,14		12	3.420
FTLR-712ET	1/2 liso + 1/2 ranurado	120 x 70 x 90 h	119 x 52	150	1,14		12	3.555
Placas cromadas								
FTL-74ETS	Liso	40 x 70 x 90 h	39 x 52	71	0,4		4,5	2.020
FTL-76ETS	Liso	60 x 70 x 90 h	59 x 52	78	0,5		6	2.395
FTLR-76ETS	1/2 liso + 1/2 ranurado	60 x 70 x 90 h	59 x 52	78	0,5		6	2.495
FTL-78ETS	Liso	80 x 70 x 90 h	79 x 52	110	0,77		9	3.080
FTLR-78ETS	1/2 liso + 1/2 ranurado	80 x 70 x 90 h	79 x 52	110	0,77		9	3.195
FTL-712ETS	Liso	120 x 70 x 90 h	119 x 52	150	1,14		12	4.100
FTLR-712ETS	1/2 liso + 1/2 ranurado	120 x 70 x 90 h	119 x 52	150	1,14		12	4.305
A gas								
Placas rectificadas								
FTL-74G	Liso	40 x 70 x 90 h	39 x 52	69	0,4	6.020	7	1.810
FTL-76G	Liso	60 x 70 x 90 h	59 x 52	83	0,5	9.030	10,5	2.130
FTLR-76G	1/2 liso + 1/2 ranurado	60 x 70 x 90 h	59 x 52	83	0,5	9.030	10,5	2.225
FTL-78G	Liso	80 x 70 x 90 h	79 x 52	114	0,77	12.040	14	2.976
FTLR-78G	1/2 liso / 1/2 ranurado	80 x 70 x 90 h	79 x 52	114	0,77	12.040	14	3.110
FTL-712G	Liso	120 x 70 x 90 h	119 x 52	154	1,14	18.060	21	3.800
FTLR-712G	1/2 liso + 1/2 ranurado	120 x 70 x 90 h	119 x 52	154	1,14	18.060	21	3.970
Placas cromadas								
FTL-74GS	Liso	40 x 70 x 90 h	39 x 52	69	0,4	6.020	7	2.115
FTL-76GS	Liso	60 x 70 x 90 h	59 x 52	83	0,5	9.030	10,5	2.555
FTLR-76GS	1/2 liso + 1/2 ranurado	60 x 70 x 90 h	59 x 52	83	0,5	9.030	10,5	2.650
FTL-78GS	Liso	80 x 70 x 90 h	79 x 52	114	0,77	12.040	14	3.440
FTLR-78GS	1/2 liso + 1/2 ranurado	80 x 70 x 90 h	79 x 52	114	0,77	12.040	14	3.575
FTL-712GS	Liso	120 x 70 x 90 h	119 x 52	154	1,14	18.060	21	4.405
FTLR-712GS	1/2 liso + 1/2 ranurado	120 x 70 x 90 h	119 x 52	154	1,14	18.060	21	4.545



FREIDORAS ELÉCTRICAS

SERIE VENETO LÍNEA-70



F13-74ET
F18-74ET



F2/8-74ET



F2/13-78ET
F2/18-78ET

Totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado *scotch-brite*.

Elevada potencia y gran superficie calefactora.

Cesta con rejilla de acero cromado pulido.

Cubetas de filtración y recuperación del aceite.

Filtro interior de la cuba con soporte para cesta.

Posibilidad de 2 cestas 1/2 en cada cuba (ver pág. 88).

Dotadas de resistencias giratorias para facilitar la limpieza de la cuba.



F2/13-78ET



Detalle de la cubeta de filtración y recuperación de aceite.

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cesta	Kg producción/hora	Kg	m³	Kw	Euros
F13-74ET	40 x 70 x 90 h	21 x 30 x 12 h	10	42	0,40	9,75	1.970
F18-74ET	40 x 70 x 90 h	30 x 33 x 12 h	15	43	0,40	13,5	2.120
F2/8-74ET	40 x 70 x 90 h	2 x (10 x 30 x 12 h)	15	59	0,40	12,0	2.712
F2/13-78ET	80 x 70 x 90 h	2 x (21 x 30 x 12 h)	20	70	0,77	19,5	3.015
F2/18-78ET	80 x 70 x 90 h	2 x (30 x 33 x 12 h)	30	72	0,77	27,0	3.320

Novedad:

F45-78ET	80 x 70 x 90 h	65 x 33 x 17 h	40	96	0,77	40,0	3.729
----------	----------------	----------------	----	----	------	------	-------



FREIDORAS A GAS

SERIE VENETO LÍNEA-70



F13-74G
F18-74G



F2/8-74G



F2/13-78G
F2/18-78G

Totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado *scotch-brite*.

Elevada potencia y gran superficie calefactora.

Cesta con rejilla de acero cromado pulido.

Cubetas de filtración y recuperación del aceite.

Filtro interior de la cuba con soporte para cesta.

Posibilidad de 2 cestas 1/2 en cada cuba (ver pág. 88).



F2/18-78G



Detalle de la cubeta de filtración y recuperación de aceite.

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cesta	Kg producción/hora	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
F2/8-74G	40 x 70 x 90 h	2 x (12 x 30 x 15 h)	12	59	0,50	8.600	10,0	3.155
F13-74G	40 x 70 x 90 h	21 x 30 x 12 h	10	60	0,40	8.000	9,3	2.035
F18-74G	40 x 70 x 90 h	30 x 33 x 12 h	15	65	0,40	11.610	13,5	2.254
F2/13-78G	80 x 70 x 90 h	2 x (21 x 30 x 12 h)	20	101	0,77	16.000	18,6	3.630
F2/18-78G	80 x 70 x 90 h	2 x (30 x 33 x 12 h)	30	111	0,77	23.220	27,0	3.965

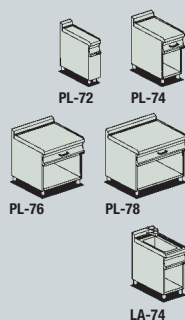
Novedad:

F45-78G	80 x 70 x 90 h	65 x 33 x 17 h	40	110	0,77	37.840	44,0	4.447
---------	----------------	----------------	----	-----	------	--------	------	-------



ELEMENTOS NEUTROS Y FREGADERO

SERIE VENETO LÍNEA-70



Totalmente en acero inoxidable 18/10, con acabado scotch-brite.

Plano superior de trabajo reforzado.

Cajón extraíble con guías telescópicas para cubetas Gastronorm 1/1 de 150 mm de profundidad.

Accesorios: Puertas o cajones de fácil montaje.



PL-74



LA-74

Modelo	Medidas exteriores	Cajón/cuba	Kg	m³	Kw
PL-72	20 x 70 x 90 h	—	30	0,25	630
PL-74	40 x 70 x 90 h	1/ GN-1/1	44	0,40	995
PL-76	60 x 70 x 90 h	49 x 50 x 15 h inox	56	0,65	1.455
PL-78	80 x 70 x 90 h	2/ GN-1/1	66	0,77	1.640
LA-74 *	40 x 70 x 90 h	30 x 35 x 15 h	45	0,40	1.225

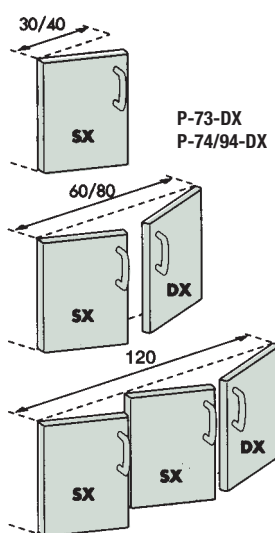
* Grifo a palanca



ACCESORIOS

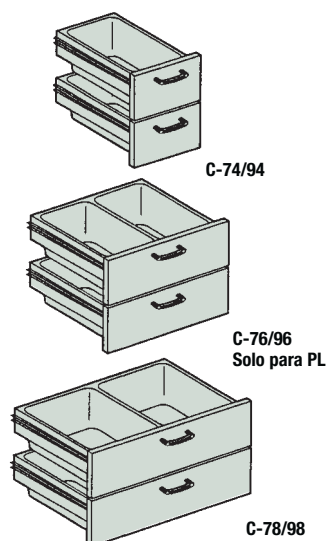
SERIE VENETO LÍNEA-70

PUERTAS



P-73-DX
P-74/94-DX

CAJONERAS



C-74/94

C-76/96
Solo para PL

C-78/98

Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Puerta derecha 300	P-73-DX	29,5 x 2,5 x 47,5 h	147
Puerta derecha 400	P-74/94-DX	39,5 x 2,5 x 47,5 h	152
Puerta izquierda 300	P-73-SX	29,5 x 2,5 x 47,5 h	147
Puerta izquierda 400	P-74/94-SX	39,5 x 2,5 x 47,5 h	152
Cajonera 400. Dos cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h de plástico, con guías telescópicas	C-74/94	39,5 x 56 x 47,5 h	624
Cajonera 600. Dos cajones con 4 contenedores de acero inox, con guías telescópicas	C-76/96	59,5 x 56 x 47,5 h	875
Cajonera 800. Dos cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h de plástico, con guías telescópicas	C-78/98	79,5 x 56 x 47,5 h	906



ACCESORIOS

SERIE VENETO LÍNEA-70



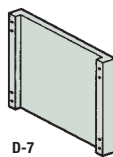
Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Divisorio necesario para aplicar cajoneras C-4 en mueble 80/120			
Divisorio 400	D-7	5 x 59 x 42 h	123
Estante 600	R-74	35 x 59 x 2 h	95
Estante 800	R-76	55 x 59 x 2 h	109
Estante 800	R-78	75 x 59 x 2 h	121
Cubre-junta	CG-7	0,7 x 62 x 1,2 h	29
Parrilla 1 quemador	532.0059.01		82
Plancha lisa	PLF/7	35 x 27	142
Plancha lisa 2 quemadores	PLF/72	35 x 57	281
Plancha ranurada	PRF/7	35 x 27	189
Plancha ranurada 2 quemadores	PRF/72	35 x 57	311
Rejilla de reducción	53.3.0092.00	25 x 25	35
Rejilla para CW (serie 70) acanalada	08570402		318
Rejilla para CW (serie 70) de varilla	08570401		318
Calefacción para armario neutro de la cocina	RV	35 x 50 x 7 h	679
Cesta 1/2 para F13-G-E	53.1.0132.00	10 x 30 x 12 h	59
Cesta 1/2 para F18-G	53.1.0135.00	14 x 33 x 12 h	64
Cesta 1/2 para F18-E	53.1.0416.00	13,5 x 29 x 15 h	64
Cesta para F45	53.1.0333.00	65 x 33 x 17 h	152
Cesta 1/2 para F45	53.1.0413.00	28 x 29 x 15 h	66

Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Cesta A para cuecepastas	53.1.0323.00	29 x 32 x 20 h	138
Cesta B para cuecepastas	53.1.0324.00	14 x 32 x 20 h	90
Cesta B para cuecepastas	53.1.0329.00	29 x 16 x 20 h	92
Cesta C para cuecepastas	53.1.0325.00	14 x 16 x 20 h	68
Cesta D para cuecepastas	53.1.0326.00	14 x 10 x 20 h	65
Cesta F para cuecepastas	53.1.0539.00	49 x 29 x 20 h	174
Cesta G para cuecepastas	53.1.0179.00	16 x 29 x 20 h	101
Cesta H para cuecepastas	53.1.0643.00	11,5 x 29 x 20 h	90
Mezclador para olla de 50 l.	M-50	29 x 43 x 72 h	1.441
Soporte en puente 40 cm	TSP-4	40 x 6 x 6 h	167
Soporte en puente 60 cm	TSP-6	60 x 6 x 6 h	188
Soporte en puente 80 cm	TSP-8	80 x 6 x 6 h	212
Soporte en puente 100 cm	TSP-10	100 x 6 x 6 h	220
Soporte en puente 120 cm	TSP-12	120 x 6 x 6 h	241
Soporte en puente 140 cm	TSP-14	140 x 6 x 6 h	262
Soporte en puente 160 cm	TSP-16	160 x 6 x 6 h	279
Soporte en puente 180 cm	TSP-18	180 x 6 x 6 h	304
Soporte en puente 200 cm	TSP-20	200 x 6 x 6 h	321

Descripción	Modelo	Medidas	Euros
Mensola	08570103	30 x 21 x 5 h	300
Mensola	08570104	40 x 21 x 5 h	308
Mensola	08570105	50 x 21 x 5 h	317
Mensola	08570106	60 x 21 x 5 h	325
Mensola	08570107	70 x 21 x 5 h	334
Mensola	08570108	80 x 21 x 5 h	342
Mensola	08570109	90 x 21 x 5 h	351
Mensola	08570110	100 x 21 x 5 h	359
Mensola	08570111	110 x 21 x 5 h	370
Mensola	08570112	120 x 21 x 5 h	380
Mensola	08570113	130 x 21 x 5 h	391
Mensola	08570114	140 x 21 x 5 h	401
Mensola	08570115	150 x 21 x 5 h	413
Mensola	08570116	160 x 21 x 5 h	425
Pasamano	08570002	20 x 7 x 4 h	250
Pasamano	08570003	30 x 7 x 4 h	254
Pasamano	08570004	40 x 7 x 4 h	257
Pasamano	08570005	50 x 7 x 4 h	265
Pasamano	08570006	60 x 7 x 4 h	274
Pasamano	08570007	70 x 7 x 4 h	279
Pasamano	08570008	80 x 7 x 4 h	282
Pasamano	08570009	90 x 7 x 4 h	286
Pasamano	08570010	100 x 7 x 4 h	291
Pasamano	08570011	110 x 7 x 4 h	300
Pasamano	08570012	120 x 7 x 4 h	308
Pasamano	08570013	130 x 7 x 4 h	318
Pasamano	08570014	140 x 7 x 4 h	328
Pasamano	08570015	150 x 7 x 4 h	358
Pasamano	08570016	160 x 7 x 4 h	388

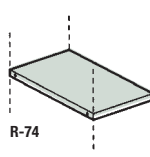


DIVISORIO

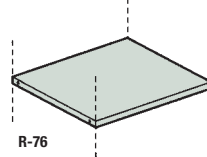


D-7

ESTANTES

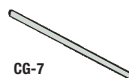


R-74



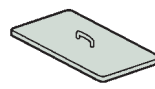
R-76

CUBRE JUNTA



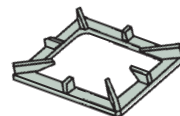
CG-7

TAPA



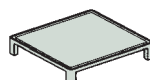
08550400

PARRILLA 1 QUEMADOR



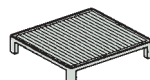
532.0023.00

PLANCHA LISA



PLF/7

PLANCHA RANURADA



PRF/7

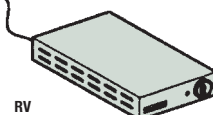
REJILLA DE REDUCCIÓN



53.3.0092.00

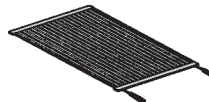
CALEFACCIÓN

Para armarios neutros de la cocina.



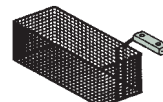
RV

REJILLA PARA CW



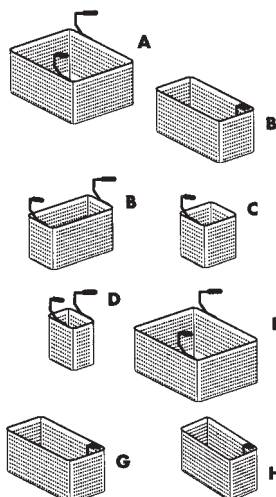
08570401

CESTA

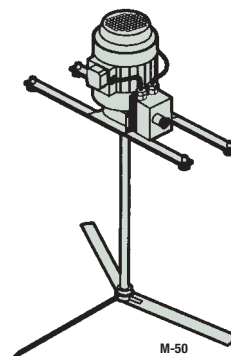


53.1.0132.00

CESTAS

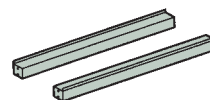


MEZCLADOR PARA OLLA DE 50 L

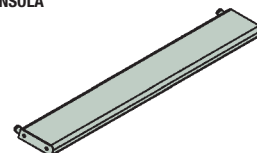


M-50

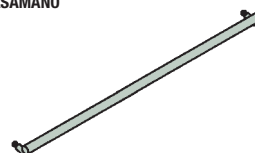
SOportes EN PUENTE



MENSOLA



PASAMANO





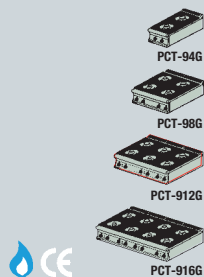
Línea TOP-90

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90

LÍNEA-90 LOTUS

COCINAS A GAS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90



PCT-912G

Modelo	Medidas ext.	Fuegos	Potencia fuegos			Kcal/h	Kw/gas	Kg	m³	Euros
			4 Kw	7 Kw	10 Kw					
PCT-94G	40 x 90 x 28 h	2	1	1	-	9.460	11	48	0,18	1.380
PCT-98G	80 x 90 x 28 h	4	1	2	1	24.080	28	88	0,35	2.385
PCT-912G	120 x 90 x 28 h	6	1	3	2	38.700	45	128	0,51	3.365
PCT-916G	160 x 90 x 28 h	8	2	4	2	48.160	56	168	0,68	4.385

COCINAS ELÉCTRICAS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90
CON PLACAS CIRCULARES



PCT-94ET

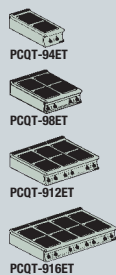
Diámetro placas 300 mm.
Las placas disponen de limitador de temperatura.



Modelo	Medidas ext.	Placas	Potencia placas	Kw	Kg	m³	Euros
PCT-94ET	40 x 90 x 28 h	2	2 x 3.500 W	7	29	0,18	1.140
PCT-98ET	80 x 90 x 28 h	4	4 x 3.500 W	14	68	0,35	2.290
PCT-912ET	120 x 90 x 28 h	6	6 x 3.500 W	21	94	0,51	3.180
PCT-916ET	160 x 90 x 28 h	8	8 x 3.500 W	28	131	0,68	4.045

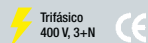
COCINAS ELÉCTRICAS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90
CON PLACAS CUADRADAS



PCQT-98ET

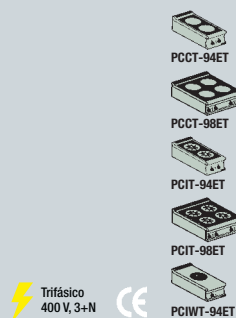
Medidas placas: 300 x 300 mm.
Las placas disponen de limitador de temperatura.



Modelo	Medidas ext.	Placas	Potencia placas	Kw	Kg	m³	Euros
PCQT-94ET	40 x 90 x 28 h	2	2 x 4.000 W	8	33	0,18	1.550
PCQT-98ET	80 x 90 x 28 h	4	4 x 4.000 W	16	71	0,35	2.875
PCQT-912ET	120 x 90 x 28 h	6	6 x 4.000 W	24	112	0,51	4.505
PCQT-916ET	160 x 90 x 28 h	8	8 x 4.000 W	32	150	0,68	5.620

COCINAS DE VITROCERÁMICA, INDUCCIÓN Y WOK

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90



PCIWT-94ET



PCIT-94ET

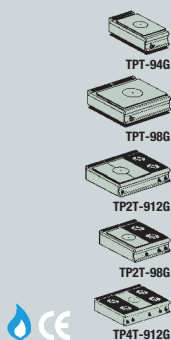


PCIWT-94ET

Modelo	Med. exteriores	Med. placas	Calefacción	Fuegos	Potencia fuegos	Kw	Kg	m³	Euros
PCCT-94ET	40 x 90 x 28 h	35,2 x 77	Vitro	2	2 x 3.400 w	6,8	38	0,18	1.910
PCCT-98ET	80 x 90 x 28 h	75,2 x 77	Vitro	4	4 x 3.400 w	13,6	70	0,35	3.360
PCIT-94ET	40 x 90 x 28 h	35,2 x 77	Inducción	2	2 x 5.000 w	10,0	38	0,18	6.965
PCIT-98ET	80 x 90 x 28 h	75,2 x 77	Inducción	4	4 x 5.000 w	20,0	76	0,35	13.375
PCIWT-94ET	40 x 90 x 28 h	Ø 30	Inducción/Wok	1	5.000 w	5,0	34	0,18	5.115

COCINAS A GAS CON PLACA RADIANTE

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90



Potencia fuegos

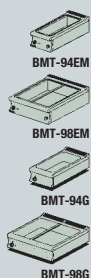
Modelo	Medidas ext.	Fuegos	4 Kw	7 Kw	10 Kw	Med. placa	Kcal/h	Kw/gas	Kg	m³	Euros
TPT-94G	40 x 90 x 28 h					37 x 73	6.200	7,2	64	0,18	1.720
TPT-98G	80 x 90 x 28 h					77 x 73	10.320	12,0	175	0,35	2.520
TP2T-912G	120 x 90 x 28 h	2	1	1		77 x 73	29.940	29,0	199	0,51	3.735
TP2T-98G	80 x 90 x 28 h	2	1	1		37 x 73	27.900	24,0	130	0,35	2.575
TP4T-912G	120 x 90 x 28 h	4	1	2	1	37 x 73	40.690	35,0	155	0,51	3.535



TPT-98G

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS Y A GAS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90



Se suministran sin cubetas.



Monofásico 230 V



Modelo	Medidas exteriores	Cuba	Kcal/h	Kw	Kg	m³	Euros
BMT-94EM	40 x 90 x 28 h	GN 1/1 + 1/3 x 15h		1,5	39	0,18	1.330
BMT-98EM	80 x 90 x 28 h	GN 2/1 x 15h		3	54	0,35	1.940
BMT-94G	40 x 90 x 28 h	GN 1/1 + 1/3 x 15h	3.010	3,5	48	0,18	1.570
BMT-98G	80 x 90 x 28 h	GN 2/1 x 15h	5.590	6,5	61	0,35	2.335

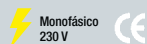


BMT-94EM

CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJOS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90

Cubeta con falso fondo agujereado.



Modelo	Medidas exteriores	Cuba	Kw	Kg	m³	Euros
BST-94EM	40 x 90 x 28 h	30,5 x 51 x 16,5h	1,47	48	0,18	1.365

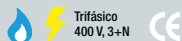


PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90



Modelos a gas:
Calefacción transmitida
por piedra lávica.
Parrillas regulables en
altura.



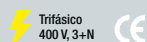
Modelo	Medidas exteriores	Medida parrilla	Kcal/h	Kw	Kg	m³	Euros
CWT-94ET	40 x 90 x 28 h	38 x 66		7,8	57	0,21	1.960
CWT-98ET	80 x 90 x 28 h	2 x (38 x 66)		15,6	87	0,41	3.015
CWT-94G	40 x 90 x 28 h	38 x 66	7.740	9	56	0,21	2.010
CWT-98G	80 x 90 x 28 h	2 x (38 x 66)	15.480	18	97	0,41	3.162



CWT-98G

FRY-TOPS ELÉCTRICOS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90



Modelo	Medidas exteriores	Placa	Med. placa	Kw	Kg	m³	Euros
Placas rectificadas							
FTLT-94ET	40 x 90 x 28 h	Lisa	36 x 68	6	69	0,18	1.820
FTLT-98ET	80 x 90 x 28 h	Lisa	76 x 68	12	103	0,41	2.705
FTLRT-98ET	80 x 90 x 28 h	1/2 lisa, 1/2 ranurada	76 x 68	12	103	0,41	2.830
Placas de cromo duro							
FTLT-94ETS	40 x 90 x 28 h	Lisa cromada	36 x 68	6	71	0,18	2.260
FTLT-98ETS	80 x 90 x 28 h	Lisa cromada	76 x 68	12	103	0,41	3.285
FTLRT-98ETS	80 x 90 x 28 h	1/2 lisa, 1/2 ran. crom.	76 x 68	12	103	0,41	3.410
Placas de vitrocerámica							
FTCT-94ET	40 x 90 x 28 h	Vitrocerámica	36 x 68	3,5	66	0,18	2.675
FTCT-98ET	80 x 90 x 28 h	Vitrocerámica	76 x 68	7	92	0,41	4.455



FTLRT-98ETS

FRY-TOPS A GAS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90

LOTUS
SUC-97



FTLT-94G
FTLT-94GS



FTLT-98G
FTLT-98GS



FTLRT-98G
FTLRT-98GS



Modelo	Medidas exter.	Med. placa	Kcal/h	Kw	Kg	m³	Euros
Placas rectificadas							
FTLT-94G	40 x 90 x 28 h	36 x 68	7.740	9	71	0,18	1.895
FTLT-98G	80 x 90 x 28 h	76 x 68	15.480	18	108	0,41	2.910
FTLRT-98G	80 x 90 x 28 h	76 x 68	15.480	18	108	0,41	3.035
Placas de cromo duro							
FTLT-94GS	40 x 90 x 28 h	36 x 68	7.740	9	71	0,18	2.250
FTLT-98GS	80 x 90 x 28 h	76 x 68	15.480	18	108	0,41	3.580
FTLRT-98GS	80 x 90 x 28 h	76 x 68	15.480	18	108	0,41	3.710



FTLT-94G

FREIDORAS ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90



F13T-94ET/G



F2/8T-94ET/G



F2/13T-98ET/G

Los modelos eléctricos disponen de bloque de resistencias giratorias para facilitar la limpieza.
Filtro interior cuba y tapa incluidos.



Trifásico
400 V, 3+N

Modelo	Med. exteriores	Med. cuba	Cestas	Kg prod./h	Kcal/h	Kw	Kg	m³	Euros
F13T-94ET	40x90x28h	30,5x34x22,5h	28x29x10h	10	9,75	55	0,21	2.225	
F2/8T-94ET	40x90x28h	2x(14,8x35,5x22,5h)	2x(10x30x12h)	15	12,0	58	0,21	2.870	
F2/13T-98ET	80x90x28h	2x(30,5x34x22,5h)	2x(28x29x10h)	20	19,5	75	0,41	3.275	
F2/8T-94G	40x90x28h	2x(15x35x23h)	2x(12x30x9,5h)	15	7.740	9,0	58	0,21	3.396
F13T-94G	40x90x28h	31,5x34,5x22,5h	28x29x10h	10	10.320	12,0	60	0,21	2.470
F2/13T-98G	80x90x28h	2x(31,5x34,5x22,5h)	2x(28x29x10h)	20	20.640	24,0	81	0,41	3.970



F2/8T-94ET

ELEMENTOS NEUTROS Y FREGADERO

SERIE TOP-IPERLOTUS LÍNEA-90



PLT-94



PLT-96



PLT-98



LAT-94

Los elementos neutros disponen de cajón con cubeta GN extraíble.
Grifo a palanca incluido.



Modelo	Medidas exteriores	Cajón	Cuba	Kg	m³	Euros
PLT-94	40 x 90 x 28 h	GN 1/1 x 15		28	0,18	795
PLT-96	60 x 90 x 28 h	49,5 x 50 x 15		38	0,28	1.178
PLT-98	80 x 90 x 28 h	2 x (GN 1/1 x 15)		46	0,35	1.305
LAT-94	40 x 90 x 28 h		30 x 35 x 15 h	24	0,18	990



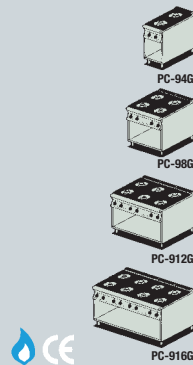
PLT-94



LAT-94

COCINAS A GAS SIN HORNO

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



Puertas opcionales.



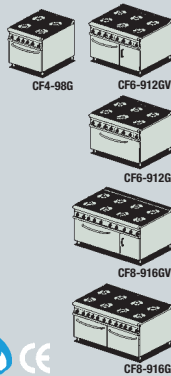
Modelo	Medidas exteriores	Fuegos	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
PC-94G	40 x 90 x 90 h	2	71	0,46	9.460	11	1.745
PC-98G	80 x 90 x 90 h	4	100	0,88	24.080	28	2.820
PC-912G	120 x 90 x 90 h	6	142	1,31	38.700	45	4.050
PC-916G	160 x 90 x 90 h	8	182	1,86	48.160	56	5.375



PC-98G

COCINAS A GAS CON HORNO

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



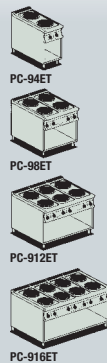
Modelo	Medidas exteriores	Fuegos	Medidas horno	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
CF4-98G	80 x 90 x 90 h	4	68 x 73 x 34 h GN 2/1	166	0,88	31.390	36,5	3.900
CF6-912GV	120 x 90 x 90 h	6	68 x 73 x 34 h GN 2/1	230	1,31	46.010	53,5	5.330
CF6-912G	120 x 90 x 90 h	6	108 x 73 x 34 h GN 3/1	236	1,31	50.310	58,5	5.695
CF8-916GV	160 x 90 x 90 h	8	108 x 73 x 34 h GN 3/1	306	1,86	59.770	69,5	7.550
CF8-916G	160 x 90 x 90 h	8	68 x 73 x 34 h x 2 GN 2/1	318	1,86	62.780	73,0	7.815



CF8-916G

COCINAS ELÉCTRICAS SIN HORNO

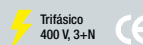
SERIE IPERLOTUS CON PLACAS CIRCULARES LÍNEA-90



Placas eléctricas con limitador de temperatura.

Puertas opcionales.

Diámetro placas: 300 mm.



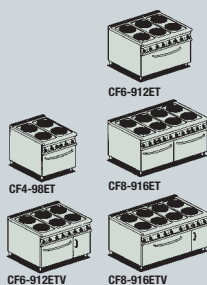
Modelo	Medidas exteriores	Placas	Kg	m³	Kw	Euros
PC-94ET	40 x 90 x 90 h	2 x 3.500 W	53	0,46	7	1.500
PC-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 3.500 W	86	0,88	14	2.790
PC-912ET	120 x 90 x 90 h	6 x 3.500 W	114	1,31	21	3.845
PC-916ET	160 x 90 x 90 h	8 x 3.500 W	154	1,86	28	4.939



PC-98ET

COCINAS ELÉCTRICAS CON HORNO

SERIE IPERLOTUS CON PLACAS CIRCULARES
LÍNEA-90



Placas eléctricas con limitador de temperatura.
Diámetro placas: 300 mm.



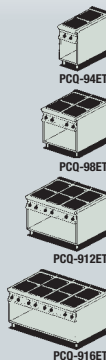
Modelo	Medidas exteriores	Placas	Medidas horno	Kg	m³	Kw	Euros
CF4-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 3.500 W	68 x 73 x 34 h GN 2/1	142	0,88	20,7	4.150
CF6-912ETV	120 x 90 x 90 h	6 x 3.500 W	68 x 73 x 34 h GN 2/1	200	1,31	27,7	5.530
CF6-912ET	120 x 90 x 90 h	6 x 3.500 W	108 x 73 x 34 h GN 3/1	206	1,31	30,2	5.945
CF8-916ETV	160 x 90 x 90 h	8 x 3.500 W	108 x 73 x 34 h GN 3/1	234	1,86	37,2	7.515
CF8-916ET	160 x 90 x 90 h	8 x 3.500 W	68 x 73 x 34 h x 2 GN 2/1	246	1,86	41,4	7.935



CF4-98ET

COCINAS ELÉCTRICAS SIN HORNO

SERIE IPERLOTUS CON PLACAS CUADRADAS
LÍNEA-90



Placas eléctricas con limitador de temperatura.
Puertas opcionales.
Dimensiones placas: 300 x 300 mm



Modelo	Medidas exteriores	Fuegos	Kg	m³	Kw	Euros
PCQ-94ET	40 x 90 x 90 h	2 x 4.000 W	57	0,46	8	1.915
PCQ-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 4.000 W	94	0,88	16	3.385
PCQ-912ET	120 x 90 x 90 h	6 x 4.000 W	129	1,31	24	4.830
PCQ-916ET	160 x 90 x 90 h	8 x 4.000 W	170	1,86	32	6.315



PCQ-912ET

COCINAS ELÉCTRICAS CON HORNO

SERIE IPERLOTUS CON PLACAS CUADRADAS
LÍNEA-90



Placas eléctricas con limitador de temperatura.
Dimensiones placas: 300 x 300 mm



Modelo	Medidas exteriores	Fuegos	Medidas horno	Kg	m³	Kw	Euros
CFQ4-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 4.000 W	68 x 73 x 34 h GN 2/1	150	0,88	22,7	4.945
CFQ6-912ETV	120 x 90 x 90 h	6 x 4.000 W	68 x 73 x 34 h GN 2/1	212	1,31	30,7	6.855
CFQ6-912ET	120 x 90 x 90 h	6 x 4.000 W	108 x 73 x 34 h GN 3/1	218	1,31	33,2	7.265
CFQ8-916ET	160 x 90 x 90 h	8 x 4.000 W	68 x 73 x 34 h x 2 GN 2/1	266	1,86	45,4	9.220



CFQ6-912ET

COCINAS DE VITROCERÁMICA ELÉCTRICAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



PCC-94ET



PCC-98ET



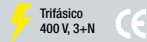
CFC4-98ET

Provistas de indicadores luminosos de calor residual.

Modelos inducción: zonas de cocción por campo magnético de elevada potencia.

Dotación del horno: 1 rejilla.

Accesorios: En las versiones sin horno, puertas o cajones de fácil montaje.



Modelo	Medidas exteriores	Zonas cocción	Medidas horno	Kg	m³	Kw	Euros
PCC-94ET	40 x 90 x 90 h	2 x 3.400 W		48	0,46	6,8	2.360
PCC-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 3.400 W		74	0,88	13,6	3.860
CFC4-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 3.400 W	68 x 73 x 34 GN 2/1	130	0,88	20,3	5.430



PCC-94ET

COCINAS DE INDUCCIÓN Y WOK

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



PCI-94ET

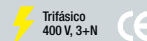


PCI-98ET



PCIW-94ET

Puertas opcionales.



Modelo	Medidas exteriores	Zonas cocción	Kg	m³	Kw	Euros
PCI-94ET	40 x 90 x 90 h	2 x 3.400 W	57	0,46	6,8	7.225
PCI-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 3.400 W	94	0,88	13,6	13.790
PCIW-94ET	40 x 90 x 90 h	1 x 5.000 W	53	0,88	5,0	5.470

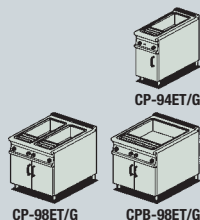
5.000 W, ø 300



PCIW-94ET

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS Y A GAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



EJEMPLOS DE POSIBLES COMBINACIONES:

A	C	D
	C	D
D	E	E
B	D	E
	D	E

Dotado con grifo de entrada del agua, rebosadero y desagüe.

Cestas opcionales.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Litros	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricos								
CP-94ET	40 x 90 x 90 h	31 x 51 x 33 h	40	57	0,46	10,5	2.940	
CP-98ET	80 x 90 x 90 h	31 x 51 x 33 h x 2	40 x 2	98	0,88	21	4.935	
CPB-98ET	80 x 90 x 90 h	62 x 51 x 33 h	80	93	0,88	21	4.528	
A gas								
CP-94G	40 x 90 x 90 h	31 x 51 x 33 h	40	68	0,46	12.040	14	2.875
CP-98G	80 x 90 x 90 h	31 x 51 x 33 h x 2	40 x 2	116	0,88	24.080	28	4.860
CPB-98G	80 x 90 x 90 h	62 x 51 x 33 h	80	110	0,88	24.080	28	4.445



CP-98G

MARMITAS ELÉCTRICAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



DISPONEMOS DE MODELOS DE
ALTA PRODUCCIÓN: HASTA 500
LITROS DE CAPACIDAD.
Consultar en fábrica.



Modelo	Med. exteriores	Medidas cuba	Capacidad	Calefacción	Kg	m³	Kw	Euros
PIA100-98ET	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 42 h	100 litros	Indirecta/autoclave	113	1,2	16	8.425
PI100-98ET	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 42 h	100 litros	Indirecta	107	1,2	16	7.425
PIA150-98ET	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 54 h	150 litros	Indirecta/autoclave	116	1,2	18	9.000
PI150-98ET	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 54 h	150 litros	Indirecta	110	1,2	18	7.855
Opción aconsejable: PAAR 1016. Llenado automático cámara intermedia								1.722



PI150-98ET

MARMITAS A GAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90

DISPONEMOS DE MODELOS DE
ALTA PRODUCCIÓN: HASTA 500
LITROS DE CAPACIDAD.
Consultar en fábrica.



Detalle del autoclave

Modelo	Med. exteriores	Medidas cuba	Capacidad	Calefacción	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
PDA100-98G	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 42 h	100 litros	Directa/autoclave	111	1,2	18.060	21	7.105
PIA100-98G	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 42 h	100 litros	Indirecta/autoclave	136	1,2	18.060	21	9.105
PD100-98G	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 42 h	100 litros	Directa	106	1,2	18.060	21	5.325
PI100-98G	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 42 h	100 litros	Indirecta	131	1,2	18.060	21	7.715
PDA150-98G	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 54 h	150 litros	Directa/autoclave	113	1,2	18.060	21	7.335
PIA150-98G	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 54 h	150 litros	Indirecta/autoclave	115	1,2	18.060	21	8.490
PD150-98G	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 54 h	150 litros	Directa	108	1,2	18.060	21	6.000
PI150-98G	80 x 90 x 90 h	Ø 60 x 54 h	150 litros	Indirecta	135	1,2	18.060	21	8.645
Opción aconsejable en modelos PI: PAAR 1010. Llenado automático cámara intermedia								1.879	

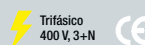


PD150-98G

FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y VITROCERÁMICOS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90

Puertas opcionales.



Modelo	Medidas exteriores	Med. placa	Kg	m³	Kg	Euros
Placas rectificadas						
FTL-94ET	Liso	40 x 90 x 90 h	39 x 69	79	0,46	6 2.130
FTL-98ET	Liso	80 x 90 x 90 h	76 x 69	126	0,88	12 3.180
FTLR-98ET	Semi-ranurado	80 x 90 x 90 h	76 x 69	126	0,88	12 3.346
Placas de cromo duro						
FTL-94ETS	Liso	40 x 90 x 90 h	39 x 69	79	0,46	6 2.490
FTL-98ETS	Liso	80 x 90 x 90 h	76 x 69	126	0,88	12 3.721
FTLR-98ETS	Semi-ranurado	80 x 90 x 90 h	76 x 69	126	0,88	12 3.888
Placas de vitrocerámica						
FTC-94ET		40 x 90 x 90 h		51	0,46	4 2.980
FTC-98ET		80 x 90 x 90 h		78	0,88	8 4.975



FTL-94ET
FTL-94ETS



FTC-94ET



FTL-98ET
FTL-98ETS



FTLR-98ET
FTLR-98ETS



FTC-98ET



FTLR-98ET

FRY-TOPS A GAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



Puertas opcionales.



Modelo		Medidas exteriores	Med. placa	Kg	m ³	Kg	Kcal/h	Euros
Placas rectificadas								
FTL-94G	Liso	40 x 90 x 90 h	39 x 69	79	0,46	7.740	9	2.100
FTL-98G	Liso	80 x 90 x 90 h	76 x 69	126	0,88	15.480	18	3.280
FTLR-98G	Semi-ranurado	80 x 90 x 90 h	76 x 69	126	0,88	15.480	18	3.415
Placas de cromo duro								
FTL-94GS	Liso	40 x 90 x 90 h	39 x 69	79	0,46	7.740	9	2.499
FTL-98GS	Liso	80 x 90 x 90 h	76 x 69	126	0,88	15.480	18	3.950
FTLR-98GS	Semi-ranurado	80 x 90 x 90 h	76 x 69	126	0,88	15.480	18	4.120



FTL-98GS

PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



Parrilla de acero inoxidable con sistema antigoteo. Dispone de bandeja contenedora de agua.

Accesorios: Puertas o cajones de fácil montaje.

Modelos eléctricos: Calefacción a través de resistencias blindadas de acero inoxidable.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas parrilla	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricas							
CW-94ET	40 x 90 x 90 h	38 x 72	71	0,46	7,8	2.310	
CW-98ET	80 x 90 x 90 h	38 x 72 x 2	109	0,88	15,6	3.497	
A gas							
CW-94G	40 x 90 x 90 h	38 x 72	77	0,46	7.740	9	2.255
CW-98G	80 x 90 x 90 h	38 x 72 x 2	131	0,88	15.480	18	3.265



CW-98G

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS Y A GAS

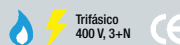
SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



Cuba inoxidable con fondo de 15 mm de espesor.

Ángulo de rotación de la cuba: 80°.

DISPONEMOS DE MODELOS DE ALTA PRODUCCIÓN, HASTA 200 LITROS DE CAPACIDAD. Consultar en fábrica.



Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cuba	Vaciado	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricas									
BR80-98ETF/I	80 x 90 x 90 h	80 litros	76 x 67 x 22,7 h	Manual	156	0,88	9,9	5.655	
BRM80-98ETF/I	80 x 90 x 90 h	80 litros	76 x 67 x 22,7 h	Automático	162	0,88	10,0	6.830	
BR120-912ETF/I	120 x 90 x 90 h	120 litros	114 x 67 x 22,7 h	Manual	205	1,31	14,8	8.245	
BRM120-912ETF/I	120 x 90 x 90 h	120 litros	114 x 67 x 22,7 h	Automático	211	1,31	14,9	9.410	
A gas									
BR80-98GF/I	80 x 90 x 90 h	80 litros	76 x 67 x 22,7 h	Manual	159	0,88	18.920	22	5.570
BRM80-98GF/I	80 x 90 x 90 h	80 litros	76 x 67 x 22,7 h	Automático	165	0,88	18.920	22	6.895
BR120-912GF/I	120 x 90 x 90 h	120 litros	114 x 67 x 22,7 h	Manual	208	1,31	25.800	30	8.195
BRM120-912GF/I	120 x 90 x 90 h	120 litros	114 x 67 x 22,7 h	Automático	214	1,31	25.800	30	9.670



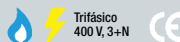
BR80-98GF/I

SARTENES FIJAS ELÉCTRICAS Y A GAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



Cuba inoxidable con fondo de acero de 15 mm de espesor.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
Eléctricas							
BRF-94ET	40 x 90 x 90 h	30 x 68 x 10 h	79	0,46		5,2	3.205
BRF-98ET	80 x 90 x 90 h	70 x 68 x 10 h	126	0,88		10,4	4.715
A gas							
BRF-94G	40 x 90 x 90 h	30 x 68 x 10 h	79	0,46	6.020	7	3.700
BRF-98G	80 x 90 x 90 h	70 x 68 x 10 h	129	0,88	12.040	14	5.375



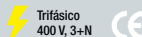
BRF-94G

FREIDORAS ELÉCTRICAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



Resistencias giratorias para facilitar la limpieza de la cuba.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cesta	Kg producción/h	Kg	m³	Kw	Euros
F18-94ET	40 x 90 x 90 h	28 x 29 x 15 h	15	63	0,46	13,5	2.530
F25-94ET	40 x 90 x 90 h	13,5 x 45 x 15 h x 2	25	66	0,46	19,5	2.750
F2/8-94ET	40 x 90 x 90 h	10 x 30 x 12 h x 2	15	63	0,46	12,0	3.165
F2/18-98ET	80 x 90 x 90 h	28 x 29 x 15 h x 2	30	106	0,88	27,0	4.070
F2/25-98ET	80 x 90 x 90 h	13,5 x 45 x 15 h x 4	50	114	0,88	39,0	4.505



F18-94ET

FREIDORAS A GAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



Modelo	Med. exteriores	Medidas cesta	Kg producción/h	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
F2/8-94G	40 x 90 x 80 h	12 x 30 x 15 h x 2	15	63	0,46	8.600	10	3.628
F18-94G	40 x 90 x 90 h	21 x 45 x 15 h	15	69	0,46	12.900	15	2.845
F25-94G	40 x 90 x 90 h	13,5 x 45 x 15 h x 2	25	75	0,46	17.200	20	3.080
F2/18-98G	80 x 90 x 90 h	21 x 45 x 15 h x 2	30	116	0,88	25.770	30	4.555
F2/25-98G	80 x 90 x 90 h	13,5 x 45 x 15 h x 4	50	126	0,88	34.360	40	5.060



F2/25-98G

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS Y A GAS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90

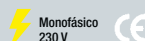


BM-94M
BM-94G



BM-98M
BM-94G

Dotados con grifo de entrada de agua, rebosadero y desagüe.
Cubetas y puertas opcionales.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
--------	--------------------	--------------	----	----	--------	----	-------

Eléctricos

BM-94EM	40 x 90 x 90 h	GN 1/1 x 15 h	52	0,46		1,5	1.905
BM-98EM	80 x 90 x 90 h	GN 2/1 x 15 h	76	0,88		3	2.660

A gas

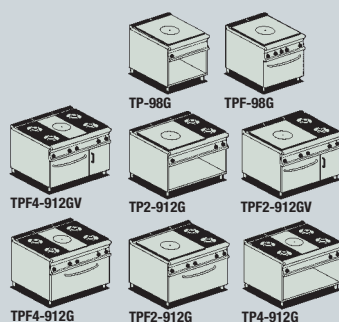
BM-94G	40 x 90 x 90 h	GN 1/1 x 15 h	56	0,46	3.010	3,5	2.000
BM-98G	80 x 90 x 90 h	GN 2/1 x 15 h	81	0,88	5.590	6,5	2.975



BM-94G

COCINAS A GAS

SERIE IPERLOTUS CON PLACA RADIANTE LÍNEA-90



Puertas opcionales.



Modelo	Medidas exteriores	Fuegos	Medidas placa	Medidas horno	Kg	m³	Kcal/h	Kw	Euros
--------	--------------------	--------	---------------	---------------	----	----	--------	----	-------

TP-98G	80 x 90 x 90 h		77 x 73		144	0,88	10.320	12,0	3.045
TPF-98G	80 x 90 x 90 h		77 x 73	68 x 73 x 34 h (GN 2/1)	194	0,88	17.630	20,5	4.250
TP2-912G	120 x 90 x 90 h	2	77 x 73		166	1,31	24.940	29,0	4.420
TPF2-912GV	120 x 90 x 90 h	2	77 x 73	68 x 73 x 34 h (GN 2/1)	254	1,31	32.250	37,5	5.775
TPF2-912G	120 x 90 x 90 h	2	77 x 73	108 x 73 x 34 h (GN 3/1)	264	1,31	36.550	42,5	6.030
TP4-912G	120 x 90 x 90 h	4	37 x 73		160	1,31	40.690	35,0	4.255
TPF4-912GV	120 x 90 x 90 h	4	77 x 73	68 x 73 x 34 h (GN 2/1)	249	1,31	50.580	43,5	5.845
TPF4-912G	120 x 90 x 90 h	4	77 x 73	108 x 73 x 34 h (GN 3/1)	259	1,31	56.390	48,5	6.180



TPF-98G

ELEMENTOS NEUTROS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



PL-94



PL-98

Puertas opcionales.



Modelo	Medidas exteriores	Capacidad cajón	Kg	m³	Euros
--------	--------------------	-----------------	----	----	-------

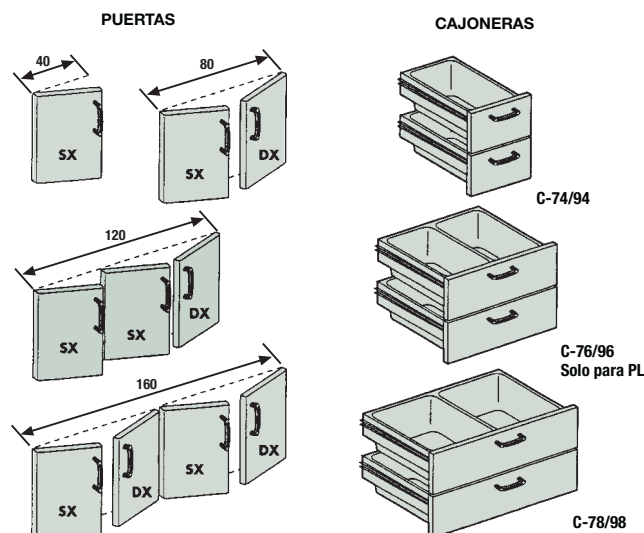
PL-94	40 x 90 x 90 h	GN 1/1 x 15 h	54	0,46	1.160
PL-96	60 x 90 x 90 h	49 x 50 x 15 h	70	0,72	1.557
PL-98	80 x 90 x 90 h	GN 1/1 x 15 h (2)	82	0,88	1.830

ACCESORIOS

SERIE IPERLOTUS LÍNEA-90



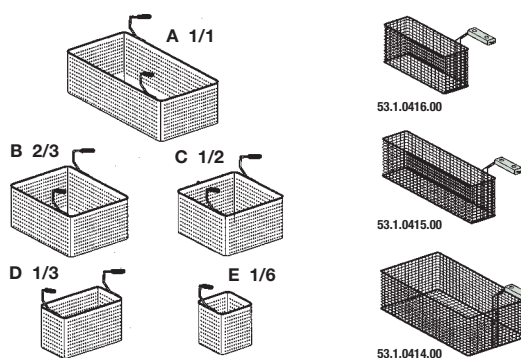
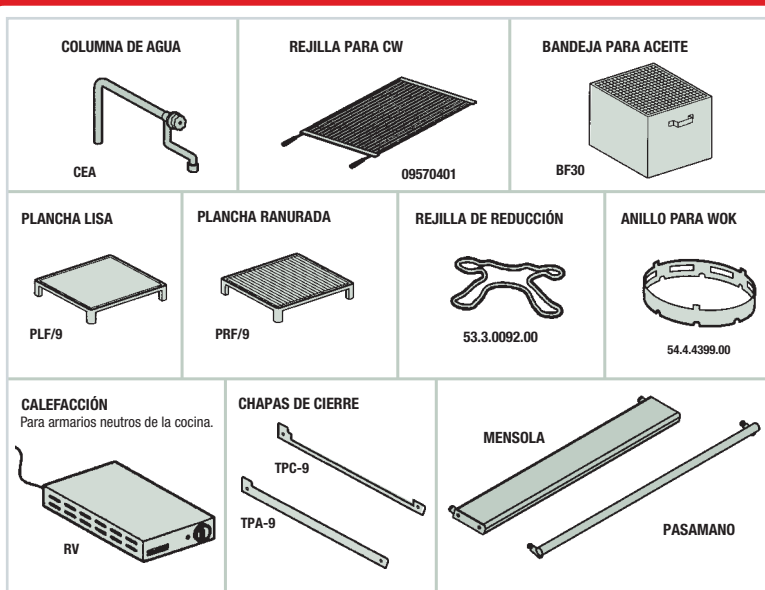
Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Puerta derecha 400	P-74/94-DX	39,5 x 2,5 x 47,5 h	160
Puerta izquierda 400	P-74/94-SX	39,5 x 2,5 x 47,5 h	160
Cajonera 400. Dos cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h de plástico, con guías telescópicas	C-74/94	39,5 x 56 x 47,5 h	624
Cajonera 600. Dos cajones con 2 contenedores de acero inox, con guías telescópicas	C-76/96	59,5 x 56 x 47,5 h	875
Cajonera 800. Dos cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h de plástico, con guías telescópicas	C-78/98	79,5 x 56 x 47,5 h	906



Descripción	Modelo	Med. exteriores	Euros
Columna articulada de agua	CEA		330
Rejilla para CW de varilla	09570401 (serie 90)		410
Bandeja para aceite con filtro para freidora (30 l)	BF-30		190
Plancha lisa	PLF/9	36 x 39	148
Plancha ranurada	PRF/9	36 x 39	198
Rejilla de reducción	53.3.0092.00	25 x 25	35
Anillo para WOK	54.4.4399.00	26 x 5	120
Calefacción para armario neutro de la cocina	RV	35 x 50 x 7 h	679
Chapa de cierre para CF-PC-TP (sólo gas)	TPC-9		62
Chapa de cierre para los demás modelos	TPA-9		62

Descripción	Modelo	Medidas	Euros
Mensola	08570103	30 x 21 x 5 h	300
Mensola	08570104	40 x 21 x 5 h	308
Mensola	08570105	50 x 21 x 5 h	317
Mensola	08570106	60 x 21 x 5 h	325
Mensola	08570107	70 x 21 x 5 h	334
Mensola	08570108	80 x 21 x 5 h	342
Mensola	08570109	90 x 21 x 5 h	351
Mensola	08570110	100 x 21 x 5 h	359
Mensola	08570111	110 x 21 x 5 h	370
Mensola	08570112	120 x 21 x 5 h	380
Mensola	08570113	130 x 21 x 5 h	391
Mensola	08570114	140 x 21 x 5 h	401
Mensola	08570115	150 x 21 x 5 h	413
Mensola	08570116	160 x 21 x 5 h	425
Pasamano	08570002	20 x 7 x 4 h	250
Pasamano	08570003	30 x 7 x 4 h	254
Pasamano	08570004	40 x 7 x 4 h	257
Pasamano	08570005	50 x 7 x 4 h	265
Pasamano	08570006	60 x 7 x 4 h	274
Pasamano	08570007	70 x 7 x 4 h	279
Pasamano	08570008	80 x 7 x 4 h	282
Pasamano	08570009	90 x 7 x 4 h	286
Pasamano	08570010	100 x 7 x 4 h	291
Pasamano	08570011	110 x 7 x 4 h	300
Pasamano	08570012	120 x 7 x 4 h	308
Pasamano	08570013	130 x 7 x 4 h	318
Pasamano	08570014	140 x 7 x 4 h	328
Pasamano	08570015	150 x 7 x 4 h	358
Pasamano	08570016	160 x 7 x 4 h	388

Descripción	Modelo	Medidas exteriores	Euros
Cesta A para cuecepastas	53.1.0401.00	29 x 49 x 20 h	185
Cesta B para cuecepastas	53.1.0323.00	29 x 32 x 20 h	142
Cesta C para cuecepastas	53.1.0399.00	24 x 29 x 20 h	116
Cesta D para cuecepastas	53.1.0329.00	29 x 16 x 20 h	79
Cesta E para cuecepastas	53.1.0325.00	14 x 16 x 20 h	76
Cesta para F18-E	53.1.0416.00	13,5 x 29 x 15 h	73
Cesta para F18-G	53.1.0415.00	10 x 45 x 15 h	71
Cesta para F25-G/E	53.1.0414.00	28 x 45 x 15 h	110



ELEMENTOS PARA EL SECTOR NAVAL

SERIES LÍNEAS 60, 70, 70 TOP y 90



novedad



Los productos MARINA LOTUS para el sector naval top van sobre muebles totalmente contruidos en acero inox.

Están disponibles con profundidades de 60, 70 y 90 cm, y con módulos estándar LOTUS.

Los cajones tienen imanes para evitar su abertura accidental. Porta-objetos para muebles y soportes base y top dispuestos para fijar en el muebles.

CONSULTAR PRECIOS

Rejillas antibasculantes en todos los sobres de cocción.



Pies rebordeados para fijar en el pavimento.



Trifásico
400 V, 3+N
440 V, 3+N



COCCIÓN MARINA

COCCIÓN MARINA





Self Cooking Center 62



SELF COOKING CENTERS

HORNOS RATIONAL



Consultar descuentos comerciales sobre los artículos de este apartado.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

EQUIPAMIENTO

	Modelos sobremesa 61, 101, 62		Modelos suelo 102, 201, 202	
	Self Cooking	Combi Master	Self Cooking	Combi Master
● Estándar ○ Opción				
SelfCooking Control con los 9 modos de cocción: • Asados • Productos a la plancha • Aves • Pescados • Guarniciones • Productos de patata • Huevos/postres • Pastelería y panadería • Finishing	●		●	
Modo «Vaporizador Combinado» con los 3 modos de cocción: • Calor húmedo de 30 a 130 °C • Calor seco de 30 a 300 °C • Combinación de calor húmedo y calor seco de 30 a 300 °C	●		●	
ClimaPlus Control: medición y regulación de la humedad	●		●	
Vaporización a 100°C	●	●	●	●
Aire caliente de 30 a 300 °C	●	●	●	●
Combinación de vapor y aire caliente de 30 a 300 °C	●	●	●	●
Vaporización variable de 30 a 99 °C	●	●	●	●
Finishing de 30 a 300 °C	●	●	●	●
Detección de la temperatura del núcleo térmico en 6 puntos del alimento	●		●	
Posicionador para el sensor de la temperatura del núcleo térmico (sonda térmica)	●		●	
Detección de la temperatura del núcleo térmico en 1 punto del alimento		●		●
Como mínimo 350 programas de hasta 12 pasos cada uno seleccionables a discreción	●		●	
LevelControl: sistema de vigilancia de bandejas con programación individual del tiempo de cocción para cada bandeja	●		●	
Sistema de limpieza automática: CleanJet	●		●	
Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua	●	○	●	○
Rociado con vapor de 30 a 260° C con calor seco o combinación de calor húmedo y calor seco	●		●	
Función ampliada de rociado con vapor con regulación del valor de humedad	●		●	
5 velocidades de circulación del aire, programables	●		●	
1/2 energía (en aparatos eléctricos)	●		●	
Abastecimiento de energía en función de la necesidad	●	●	●	●
Memorización de datos APPCC y salida de datos a través de la interface USB	●		●	
Función Cool Down: enfriamiento rápido de la cámara de cocción	●	●	●	●
Sistema de diagnóstico de cal CalcDiagnose System (CDS) con función de limpieza automática				
SelfClean para el generador de vapor	●		●	
Función de limpieza automática SelfClean para el generador de vapor	●	●	●	●
Instalación de desvahización automática	●	●	●	●
Sistema de servicio de diagnóstico ServiceDiagnose-System (SDS) con visualización automática de los mensajes de servicio	●	●	●	●
Programa de limpieza manual	●	●	●	●
Cocción Delta T	●		●	
Arranque automático del aparato mediante programación de la fecha y la hora de arranque	●		●	
Posibilidad de seleccionar unidades de temperatura en °C ó °F	●	●	●	●
Aviso acústico y contraste del display regulables	●		●	
Ajuste de la hora en horas/minutos o en minutos/segundos	●		●	
Función de ayuda online	●		●	
Programa de descalcificación guiado por menú	●		●	
Programa de descalcificación		●		●
Mando para el ajuste de los modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo térmico y hora		●		●
Fácil operación gracias a pantalla táctil con símbolos de fácil comprensión	●		●	
Visualización en texto claro para todos los procesos de cocción	●		●	
Mando de regulación centralizada con función «Push» para confirmación de las entradas	●		●	
Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua	●	●	●	●
Sistema de quemador con ventilador de funcionamiento silencioso y alto rendimiento (sólo en aparatos de gas)	●	●	●	●
Visualización de mensajes de servicio y advertencias; por ejemplo: falta de agua	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de temperatura	●	●	●	●
Visualización de valores efectivos y valores teóricos	●		●	
Reloj programador digital, 0-24 horas con posición continuo	●	●	●	●
Indicación en tiempo real (24 horas)	●		●	
Limitador térmico de seguridad para el generador de vapor y para la calefacción por aire caliente	●	●	●	●
Sistema RATIONAL de direccionamiento del aire	●	●	●	●
Panel deflector orientable de cierre rápido	●	●	●	●
Ventilador con rotor autofrenante integrado	●	●	●	●
Separación centrífuga de grasas sin necesidad de filtro adicional	●	●	●	●
Puerta del aparato dotada de doble cristal ventilado y cristal interior móvil	●	●	●	●
Maneta de la puerta izquierda/derecha para operación con una sola mano y función de cierre por impulso en aparatos de sobremesa	●		●	

EQUIPAMIENTO

	Modelos sobremesa 61, 101, 62		Modelos suelo 102, 201, 202	
	Self Cooking	Combi Master	Self Cooking	Combi Master
● Estándar ○ Opción				
Maneta de la puerta para operación con una sola mano, función de cierre por impulso y bloqueo de la puerta en aparatos de suelo			●	●
Bandeja recogegotas integrada en la puerta del aparato con vaciado automático permanente incluso con la puerta abierta	●	●		
Bandeja recogegotas del aparato con vaciado automático al desagüe del aparato	●	●		
Posiciones de apertura de la puerta a 120 y 180°	●	●	●	●
Interruptor de la puerta sin contacto	●	●	●	●
Junta de la puerta insertable, fácil de cambiar	●	●	●	●
Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301	●	●	●	●
Rack móvil con dispositivos de ayuda de inserción lateral en aparatos de suelo			●	●
Bandeja longitudinal modelos 61, 102, 201, indicada para contenedores GN 1/1, 1/2, 2/3, 2/3, 2/8	●	●	●	●
Bandeja longitudinal modelos 62, 102, 202, indicada para contenedores GN 2/1, 1/1	●	●	●	●
Cámara de cocción higiénica en forma de cuba, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra chorreo de agua	●	●	●	●
Iluminación halógena de la cámara de cocción con cristal cerámico resistente a los choques térmicos	●	●	●	●
Acceso a la puerta de servicio por la parte frontal	●	●	●	●
Guías de inserción en forma de U para bandejas, con entalladuras para una fácil carga	●	●	●	●
Bastidores colgantes extraíbles, orientables, con guía adicional para el colector de grasa	●	●		
Racks móviles (aparatos de suelo) con dispositivo de bloqueo por ambos lados, bandeja recogegotas con vaciado			●	●
Rodillos tandem (2 con freno), de 125 mm de diámetro, componentes metálicos de acero inoxidable			●	●
Puerta del aparato con mecánica de hermeticidad integrada (aparatos de suelo)				
evitando la salida de vapor cuando se trabaja sin rack móvil			●	●
Pastillas de detergente RATIONAL (paquete promocional) y pastillas de abrillantador (paquete promocional)	●		●	
Interface ethernet USB. Por ejemplo, para conexión al RATIONAL CombiLink y salida de datos APPCC	●		●	
Interface ethernet	○		○	
Interface RS485 o interface RS232	○	○	○	○
Rack móvil con guía de inserción	○	○		
Puerta con bisagra a la izquierda	○	○		
Catalizador integrado AeroCat (sólo en el modelo 61/101)	○			
Versión para buques	○	○	○	○
Salida de grasas integrada	○			
Cierre de seguridad (2 pasos)	○	○	○	○
Sonda térmica sous-vide para cocción al vacío	○	○	○	○
Sonda térmica enchufable por la parte exterior	○	○	○	○
Versión Alta Seguridad / Versión para cárceles			○	○
Panel de control con bloqueo	○	○	○	○
Menú teclado para 12 programas con soporte	○		○	
Contacto sin potencial para visualización operacional	○	○	○	○
Bastidor colgante o rack móvil para bandejas de panadería 400 x 600 mm (sólo modelo 61 /101/201)	○	○		
Aparatos móviles con ruedas			○	○
Conexión, instalación y símbolos de homologación				
Declaración de conformidad: CE	●	●	●	●
Seguridad instalación eléctrica: VDE, UL, CUL, KEMA	●	●	●	●
Seguridad instalación gas: Gastec QA, AGA, CGA, SVGW, JIA, PCT			●	●
Seguridad operacional: GS		●	●	●
Higiene general: NSF		●	●	●
Protección agua potable: DVGW, SVGW, KIWA		●	●	●
Posibilidad de conectar a una toma de agua blanda y/o agua caliente	●	●	●	●
Posibilidad de conexión fija a la tubería de desagüe conforme a DVGW	●	●	●	●
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorro de agua	●	●	●	●
Posibilidad de conexión a Sicotronic (otros equipos de optimización energética a consultar)	○	○	○	○
Patas del aparato ajustables en altura (aparatos de sobremesa y de suelo)	●	●	●	●
Posibilidad de colocación sobre mesa de 700 mm de profundidad (6 x 1/1 GN y 10 x 1/1 GN)	●	●	●	●
Aparatos de suelo con dispositivo de anclaje	●	●	●	●
Tensiones especiales a consultar	●	●	●	●
Gas butano, propano o gas natural	●	●	●	●
Homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE	●	●	●	●

SELF COOKING CENTERS

MODELOS 61 Y 101, A GAS O ELÉCTRICOS



Modelo 61



Modelo 101

Equipamiento

Self Cooking Control con 9 modos de cocción.

Modo "Vaporizador combinado" con 3 modos de cocción.

CleanJet: sistema de limpieza automática.

Sistema de diagnóstico de cal **CalcDiagnose System** (CDS) con función de limpieza automática **SelfClean**.

Sonda térmica con 6 puntos de medición.

Ducha de mano con dispositivo recogedor.

Interface USB.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores	Capacidad	Tensión	Kg	Kw	Euros
61 Eléctrico	0618100.01	85 x 77 x 76 h	6 x 1/1 GN/12 x 1/2 GN	Trifásica	110	10	9.180
101 Eléctrico	0118100.01	85 x 77 x 102 h	10 x 1/1 GN/20 x 1/2 GN	Trifásica	135,5	19	12.420
61 Butano/Propano 3+	0618200.30A	85 x 77 x 76 h	6 x 1/1 GN/12 x 1/2 GN	Monofásica	126	12	10.950
61 Gas natural H	0618300.30	85 x 77 x 76 h	6 x 1/1 GN/12 x 1/2 GN	Monofásica	126	11	10.950
101 Butano/Propano 3+	0118200.30A	85 x 77 x 102 h	10 x 1/1 GN/20 x 1/2 GN	Monofásica	154,5	23	13.830
101 Gas natural H	0118300.30	85 x 77 x 102 h	10 x 1/1 GN/20 x 1/2 GN	Monofásica	154,5	21,5	13.830
Opciones:	0618500.01	Puerta de apertura izquierda modelo 61 eléctrico					385
	0118500.01	Puerta de apertura izquierda modelo 101 eléctrico					385
	Consultar	Puerta de apertura izquierda modelo 61 gas					385
	Consultar	Puerta de apertura izquierda modelo 101 gas					385
	200	Conjunto de rack móvil con guías modelo 61					295
	200	Conjunto de rack móvil con guías modelo 101					363
	205	Versión para buques					646
	206	Bloqueo de control					510
	208	Cierre de seguridad para la puerta					58
	211	Posibilidad de conexión a Sicotronic (otros equipos de optimización energética, a consultar)					58
	280	Sonda térmica sous-vide para cocción al vacío					556
	473	Sonda térmica enchufable por la parte exterior					361
	378	Catalizador integrado AeroCat modelo 61 eléctrico					1.643
	378	Catalizador integrado AeroCat modelo 101 eléctrico					1.733
	608	Salida de grasas integrada (mesa con juego de contenedores opcional)					442
	412	Interface ethernet					282

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a **PORTES DEBIDOS**.

Consultar descuentos comerciales sobre los artículos de este apartado.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



ACCESORIOS PARA SELF COOKING CENTERS

MODELOS 61 Y 101



	Mesa UG I Abierta por todos los lados Estándar Ref. 60.30.003 460 € Móvil Ref. 60.30.056 693 € Para opción 608 Ref. 60.30.180 1.043 € Regulable en altura		Rack móvil modelo 61 Estándar Ref. 60.61.005 535 € 5 niveles (85 mm) Ref. 60.61.059 535 € Parrilla, pollos Ref. 60.61.064 535 € Formato panadería Ref. 60.61.061 535 €
	Mesa UG II 14 pares de guías para GN, paneles laterales y cubierta Estándar Ref. 60.30.115 1.021 € Móvil Ref. 60.30.116 1.254 €		Rack móvil modelo 101 Estándar Ref. 60.11.011 640 € 8 niveles (85 mm) Ref. 60.11.122 640 € Parrilla, pollos Ref. 60.11.125 640 € Formato panadería Ref. 60.11.148 640 €
	Mesa UG II formato panadería 14 pares de guías 400 x 600 mm, paneles laterales y cubierta Estándar Ref. 60.30.088 1.245 € Móvil Ref. 60.30.120 1.478 €		Guía de inserción para rack móvil Modelo 61/101 Ref. 60.60.024 140 €
	Mesa US III 14 pares de guías, 3 lados cerrados, con cubierta, altura 696 mm Estándar Ref. 60.30.005 1.245 € Móvil Ref. 60.30.060 1.478 €		Carro de transporte Para rack móvil y rack móvil para platos Estándar Ref. 60.60.020 705 € Ajustable en altura Ref. 60.60.188 1.210 € Bandejas pasteleras Ref. 60.60.932 1.210 €
	Mesa US III versión UltraVent (modelo 61) Altura especial 956 mm, en combinación con UltraVent o campana extractora, 20 pares de guías Estándar Ref. 60.30.066 1.478 € Móvil Ref. 60.30.121 1.711 €		Bastidor colgante especial modelo 61 5 niveles (85 mm) Ref. 60.61.051 268 € Parrilla, pollos Ref. 60.61.081 417 € Bandejas para carne Ref. 60.61.077 386 € Formato panadería Ref. 60.61.069 268 €
	Mesa US IV 14 pares de guías, cerrada con puertas Estándar Ref. 60.30.122 1.810 € Móvil Ref. 60.30.123 2.043 € Para opción 608 Ref. 60.30.125 2.347 €		Bastidor colgante especial modelo 101 8 niveles (85 mm) Ref. 60.11.114 351 € Parrilla, pollos Ref. 60.11.138 499 € Bandejas para carne Ref. 60.11.101 482 € Formato panadería Ref. 60.11.131 351 €
	Armario térmico Ajustable de 30 a 80° C Estándar Ref. 60.30.007 2.509 € Móvil Ref. 60.30.067 2.742 €		Espadín para cochinillo Peso máximo 8 kg Modelo 101 Ref. 60.70.819 221 €
	Campana de condensación UltraVent No precisa de conexión exterior. Sólo con puerta apertura derecha *Eléctrica Ref. 60.70.366 3.724 € *Gas Ref. 60.70.370 3.957 € *Combi-Duo eléctrica Ref. 60.70.368 3.957 € Campana extractora Precisa de conexión exterior *Eléctrica Ref. 60.70.360 2.793 € *Gas Ref. 60.70.364 3.026 € *Combi-Duo eléctrica Ref. 60.70.362 3.026 €		Seguro de flujo Sólo para aparatos de gas Modelo 61 Ref. 70.00.396 221 € Modelo 101 Ref. 70.00.397 221 €
	Rack móvil para platos de hasta 31 cm ø Modelo 61, 20 platos Ref. 60.61.047 673 € Modelo 61, 15 platos Ref. 60.61.128 673 € Modelo 101, 32 platos Ref. 60.11.030 750 € Modelo 101, 26 platos Ref. 60.11.149 750 € Modelo 101 (campanas) Ref. 60.11.150 839 €		Panel térmico para el lateral izquierdo Grosor 50 mm Modelo 61 Ref. 60.70.390 186 € Modelo 101 Ref. 60.70.391 219 €
	Thermocover Para rack móvil y rack móvil para platos Modelo 61 Ref. 6004.1007 421 € Modelo 101 Ref. 6004.1009 544 €	Sistemas Finishing para banquetes Ahorro de un 15% Compuesto de rack móvil para platos, thermocover y carro de transporte Requiere guías de inserción 60.60.024 Modelo 61, 20 platos Ref. 60.70.400 1.529 € Modelo 101, 32 platos Ref. 60.70.401 1.699 € Modelo 101, 26 platos Ref. 60.70.801 1.699 €	

Combi-Duo, accesorios para la instalación de los aparatos, contenedores y accesorios especiales, en la página 120.

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

SELF COOKING CENTERS

MODELOS 62 Y 102, A GAS O ELÉCTRICOS



Modelo 62



Modelo 102

Equipamiento

Self Cooking Control con 9 modos de cocción.
Modo "Vaporizador combinado" con 3 modos de cocción.

CleanJet: sistema de limpieza automática.

Sistema de diagnóstico de cal **CalcDiagnose System** (CDS) con función de limpieza automática **SelfClean**.

Sonda térmica con 6 puntos de medición.

Ducha de mano con dispositivo recogedor.

Interface USB.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores	Capacidad	Tensión	Kg	Kw	Euros
62 Eléctrico	0628100.01	107 x 97 x 76 h	6 x 2/1 GN/12 x 1/1 GN	Trifásica	142,5	21	13.340
102 Eléctrico	0128100.01	107 x 97 x 102 h	10 x 2/1 GN/20 x 1/1 GN	Trifásica	182	37	16.230
62 Butano/Propano 3+	0628200.30A	107 x 97 x 76 h	6 x 2/1 GN/12 x 1/1 GN	Monofásica	168	23	15.610
62 Gas natural H	0628300.30	107 x 97 x 76 h	6 x 2/1 GN/12 x 1/1 GN	Monofásica	168	21,5	15.610
102 Butano/Propano 3+	0128200.30A	107 x 97 x 102 h	10 x 2/1 GN/20 x 1/1 GN	Monofásica	198	34	19.530
102 Gas natural H	0128300.30	107 x 97 x 102 h	10 x 2/1 GN/20 x 1/1 GN	Monofásica	198	32	19.530
Opciones:	0628500.01	Puerta de apertura izquierda modelo 62 eléctrico					385
	0128500.01	Puerta de apertura izquierda modelo 102 eléctrico					385
	Consultar	Puerta de apertura izquierda modelo 62 gas					385
	Consultar	Puerta de apertura izquierda modelo 102 gas					385
	200	Conjunto de rack móvil con guías modelo 62					431
	200	Conjunto de rack móvil con guías modelo 102					499
	205	Versión para buques					646
	206	Bloqueo de control					510
	208	Cierre de seguridad para la puerta					58
	211	Posibilidad de conexión a Sicotronic (otros equipos de optimización energética a consultar)					58
	280	Sonda térmica sous-vide para cocción al vacío					556
	473	Sonda térmica enchufable por la parte exterior					361
	608	Salida de grasas integrada (mesa con juego de contenedores opcional)					521
	412	Interface ethernet					282

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a **PORTES DEBIDOS**.

Consultar descuentos comerciales sobre los artículos de este apartado.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



ACCESORIOS PARA SELF COOKING CENTERS

MODELOS 62 Y 102



Mesa UG I

Abierta por todos los lados

Estándar	Ref. 60.30.004	570 €
Móvil	Ref. 60.30.058	803 €
Para opción 608	Ref. 60.30.181	1.153 €



Rack móvil modelo 62

Estándar	Ref. 60.62.003	669 €
5 niveles (85 mm)	Ref. 60.62.049	669 €



Mesa UG II

14 pares de guías para GN, paneles laterales y cubierta

Estándar	Ref. 60.30.117	1.160 €
Móvil	Ref. 60.30.118	1.393 €



Rack móvil modelo 102

Estándar	Ref. 60.12.011	715 €
8 niveles (85 mm)	Ref. 60.12.055	715 €



Mesa US III

14 pares de guías, 3 lados cerrados, con cubierta

Estándar	Ref. 60.30.006	1.510 €
Móvil	Ref. 60.30.062	1.742 €



Guía de inserción para rack móvil

Modelo 62/102	Ref. 60.60.215	178 €
---------------	----------------	-------



Mesa US III versión UltraVent (modelo 62)

Altura especial 956 mm, en combinación con UltraVent o campana extractora, 20 pares de guías

Estándar	Ref. 60.30.132	1.742 €
Móvil	Ref. 60.30.133	1.975 €



Carro de transporte

Para rack móvil y rack móvil para platos		
Estándar	Ref. 60.60.678	1.011 €
Regulable en altura	Ref. 60.70.160	1.517 €



Mesa US IV

14 pares de guías, cerrada con puertas

Estándar	Ref. 60.30.126	1.970 €
Móvil	Ref. 60.30.127	2.203 €
Para opción 608	Ref. 60.30.129	2.980 €



Bastidor colgante especial modelo 62

5 niveles (85 mm)	Ref. 60.62.045	363 €
-------------------	----------------	-------

Bastidor colgante especial modelo 102

8 niveles (85 mm)	Ref. 60.12.044	386 €
-------------------	----------------	-------



Armario térmico

Ajustable de 30 a 80° C

Estándar	Ref. 60.30.068	2.898 €
Móvil	Ref. 60.30.069	3.131 €



Espadín para cochinito

Peso máximo 8 kg		
Modelo 102	Ref. 60.70.819	221 €



Campana de condensación UltraVent

No precisa de conexión exterior.

Sólo con puerta apertura derecha		
Versión eléctrica	Ref. 60.70.372	4.423 €

Campana extractora

Precisa de conexión exterior		
Versión eléctrica	Ref. 60.70.408	3.492 €



Seguro de flujo

Sólo para aparatos de gas

Modelo 62	Ref. 70.00.398	221 €
Modelo 102	Ref. 70.00.399	221 €



Rack móvil para platos de hasta 31 cm ø

Modelo 62, 34 platos	Ref. 60.62.017	919 €
Modelo 62, 24 platos	Ref. 60.62.061	919 €
Modelo 102, 52 platos	Ref. 60.12.022	1.036 €
Modelo 102, 42 platos	Ref. 60.12.062	1.036 €



Panel térmico para el lateral izquierdo

Grosor 50 mm		
Modelo 62	Ref. 60.70.392	250 €
Modelo 102	Ref. 60.70.393	285 €



Thermocover

Para rack móvil y rack móvil para platos

Modelo 62	Ref. 6004.1016	620 €
Modelo 102	Ref. 6004.1014	705 €

Sistemas Finishing para banquetes

Ahorro de un 15%

Compuesto de rack móvil para platos, thermocover y carro de transporte

Requiere guías de inserción 60.60.215		
Modelo 62, 34 platos	Ref. 60.70.402	2.169 €
Modelo 102, 52 platos	Ref. 60.70.403	2.340 €

Combi-Duo, accesorios para la instalación de los aparatos, contenedores y accesorios especiales, en la página 120.

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

SELF COOKING CENTERS

MODELOS 201 Y 202, A GAS O ELÉCTRICOS



Modelo 201



Modelo 202

Equipamiento

Self Cooking Control con 9 modos de cocción.

Modo "Vaporizador combinado" con 3 modos de cocción.

CleanJet: sistema de limpieza automática.

Sistema de diagnóstico de cal **CalcDiagnose System** (CDS) con función de limpieza automática **SelfClean**.

Sonda térmica con 6 puntos de medición.

Ducha de mano con dispositivo recogedor.

Interface USB.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores	Capacidad	Tensión	Kg	Kw	Euros
201 Eléctrico	0218100.01	88 x 79 x 178 h	20 x 1/1 GN/40 x 1/2 GN	Trifásica	258	37	21.420
202 Eléctrico	0228100.01	108 x 100 x 178 h	20 x 2/1 GN/40 x 1/1 GN	Trifásica	332	62	29.410
201 Butano/Propano 3+	0218200.30A	88 x 79 x 178 h	20 x 1/1 GN/40 x 1/2 GN	Monofásica	286	46	23.000
201 Gas natural H	0218300.30	88 x 79 x 178 h	20 x 1/1 GN/40 x 1/2 GN	Monofásica	286	43	23.000
202 Butano/Propano 3+	0228200.30A	108 x 100 x 178 h	20 x 2/1 GN/40 x 1/1 GN	Monofásica	370,5	67	33.170
202 Gas natural H	0228300.30	108 x 100 x 178 h	20 x 2/1 GN/40 x 1/1 GN	Monofásica	370,5	64	33.170
Opciones:	205	Versión para buques					759
	206	Bloqueo de control					510
	207	Versión alta seguridad / Versión para cárceles					1.700
	208	Cierre de seguridad para la puerta					148
	211	Posibilidad de conexión a Sicotronic (otros equipos de optimización energética a consultar)					58
	280	Sonda térmica sous-vide para cocción al vacío					556
	473	Sonda térmica enchufable por la parte exterior					361
	412	Interface ethernet					282
	636	Versión móvil con ruedas direccionables (4 ruedas con freno)					2.266

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a **PORTES DEBIDOS**.

Consultar descuentos comerciales sobre los artículos de este apartado.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



ACCESORIOS PARA SELF COOKING CENTERS

MODELOS 201 Y 202



Campana de condensación UltraVent
No precisa de conexión exterior.
Modelo 201 eléctrico Ref. 60.70.373 **4.423 €**



Aumento de la altura del aparato
4 extensiones de 70 mm para las patas del aparato, sólo en combinación con aumento de la altura para rack móvil.
Modelo 201/202 Ref. 60.70.407 **228 €**



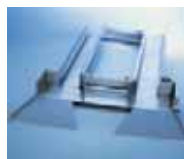
Rack móvil para platos modelo 201
(Platos de hasta 31 cm ø)
60 platos Ref. 60.21.099 **2.096 €**
50 platos Ref. 60.21.104 **2.096 €**



Aumento de la altura para rack móvil (70 mm)
Sólo en combinación con aumento de la altura del aparato.
Modelo 201 Ref. 60.21.184 **419 €**
Modelo 202 Ref. 60.22.184 **559 €**



Rack móvil para platos modelo 202
(Platos de hasta 31 cm ø)
84 platos Ref. 60.22.182 **2.589 €**
100 platos Ref. 60.22.109 **2.589 €**
120 platos Ref. 60.22.108 **2.938 €**



Rampa de entrada
Para rack móvil de contenedores y rack móvil para platos.
Modelo 201 Ref. 60.21.080 **1.106 €**
Modelo 202 Ref. 60.22.181 **1.280 €**



Thermocover
Para rack móvil y rack móvil para platos
Modelo 201 Ref. 6004.1011 **1.048 €**
Modelo 202 Ref. 6004.1012 **1.458 €**



Seguro de flujo
Sólo para aparatos de gas
Modelo 201 Ref. 70.00.400 **256 €**
Modelo 202 Ref. 70.00.401 **256 €**



Rack móvil para contenedores GN modelo 201
Estándar Ref. 60.21.054 **1.832 €**
15 niveles (84 mm) Ref. 60.21.156 **1.832 €**
16 niveles (80 mm) Ref. 60.21.172 **1.832 €**
17 niveles (74 mm) Ref. 60.21.174 **1.832 €**



Panel térmico para el lateral izquierdo
Grosor 50 mm
Modelo 201 Ref. 60.70.394 **314 €**
Modelo 202 Ref. 60.70.395 **378 €**



Rack móvil para placas pasteleras
Formato panadería (400 x 600 mm)
Modelo 201 Ref. 60.21.164 **2.316 €**

Sistemas Finishing para banquetes
Ahorro de un 15%
Compuesto de rack móvil para platos y thermocover
Modelo 201, 60 platos Ref. 60.70.404 **2.672 €**
Modelo 201, 50 platos Ref. 60.70.802 **2.672 €**
Modelo 202, 100 platos Ref. 60.70.405 **3.440 €**



Rack móvil para contenedores GN modelo 202
Estándar Ref. 60.22.086 **2.071 €**
15 niveles (84 mm) Ref. 60.22.153 **2.071 €**
16 niveles (80 mm) Ref. 60.22.160 **2.071 €**
17 niveles (74 mm) Ref. 60.22.162 **2.071 €**



Espadín para cordero y cerdo
Peso máximo 30 kg
Modelo 201 Ref. 6035.1003 **407 €**
Modelo 202 Ref. 6035.1002 **407 €**
Espadín opcional Ref. 8710.1065 **221 €**



Espadín para cochinito
Peso máximo 8 kg
1/1 GN Ref. 60.70.819 **221 €**

Combi-Duo, accesorios para la instalación de los aparatos, contenedores y accesorios especiales, en la página 120.

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

COMBI MASTERS

MODELOS 61 Y 101, A GAS O ELÉCTRICOS



Modelo 61



Modelo 101

Equipamiento

Sonda térmica.

Programa de limpieza manual.

Función de limpieza automática **SelfClean** para el generador de vapor.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores	Capacidad	Tensión	Kg	Kw	Euros
61 Eléctrico	0619100.01	85 x 77 x 76 h	6 x 1/1 GN/12 x 1/2 GN	Trifásica	99	10	6.010
101 Eléctrico	0119100.01	85 x 77 x 102 h	10 x 1/1 GN/20 x 1/2 GN	Trifásica	124,5	19	9.050
61 Butano/Propano 3+	0619200.30A	85 x 77 x 76 h	6 x 1/1 GN/12 x 1/2 GN	Monofásica	121	12	7.850
61 Gas natural H	0619300.30	85 x 77 x 76 h	6 x 1/1 GN/12 x 1/2 GN	Monofásica	121	11	7.850
101 Butano/Propano 3+	0119200.30A	85 x 77 x 102 h	10 x 1/1 GN/20 x 1/2 GN	Monofásica	148	23	10.240
101 Gas natural H	0119300.30	85 x 77 x 102 h	10 x 1/1 GN/20 x 1/2 GN	Monofásica	148	21,5	10.240
Opciones:	202	Ducha de mano con dispositivo recogedor					306
	0619500.01	Opción puerta de apertura izquierda modelo 61 eléctrico					385
	0119500.01	Opción puerta de apertura izquierda modelo 101 eléctrico					385
	A consultar	Opción puerta de apertura izquierda modelos 61 y 101 gas					385
	200	Conjunto de rack móvil con guías modelo 61					295
	200	Conjunto de rack móvil con guías modelo 101					363
	203	Interface serial RS 232					68
	205	Versión para buques					646
	206	Bloqueo de control					510
	208	Cierre de seguridad para la puerta					58
	211	Posibilidad de conexión a Sicotronic (otros equipos de optimización energética a consultar)					58
	280	Sonda térmica sous-vide para cocción al vacío					556
	473	Sonda térmica enchufable por la parte exterior					361

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Consultar descuentos comerciales sobre los artículos de este apartado.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



ACCESORIOS PARA COMBI MASTERS

MODELOS 61 Y 101



	Mesa UG I Abierta por todos los lados Estándar Ref. 60.30.003 460 € Móvil Ref. 60.30.056 693 €		Rack móvil modelo 61 Estándar Ref. 60.61.005 535 € 5 niveles (85 mm) Ref. 60.61.059 535 € Parrilla, pollos Ref. 60.61.064 535 € Formato panadería Ref. 60.61.061 535 €
	Mesa UG II 14 pares de guías para GN, paneles laterales y cubierta Estándar Ref. 60.30.115 1.021 € Móvil Ref. 60.30.116 1.254 €		Rack móvil modelo 101 Estándar Ref. 60.11.011 640 € 8 niveles (85 mm) Ref. 60.11.122 640 € Parrilla, pollos Ref. 60.11.125 640 € Formato panadería Ref. 60.11.148 640 €
	Mesa UG II formato panadería 14 pares de guías 400 x 600 mm, paneles laterales y cubierta Estándar Ref. 60.30.088 1.245 € Móvil Ref. 60.30.120 1.478 €		Guía de inserción para rack móvil Modelo 61/101 Ref. 60.60.024 140 €
	Mesa US III 14 pares de guías, 3 lados cerrados, con cubierta, altura 696 mm Estándar Ref. 60.30.005 1.245 € Móvil Ref. 60.30.060 1.478 €		Carro de transporte Para rack móvil y rack móvil para platos Estándar Ref. 60.60.020 705 € Ajustable en altura Ref. 60.60.188 1.210 € Bandejas pasteleras Ref. 60.60.932 1.210 €
	Mesa US III versión UltraVent (modelo 61) Altura especial 956 mm, en combinación con UltraVent o campana extractora, 20 pares de guías Estándar Ref. 60.30.066 1.478 € Móvil Ref. 60.30.121 1.711 €		Bastidor colgante especial modelo 61 5 niveles (85 mm) Ref. 60.61.051 268 € Parrilla, pollos Ref. 60.61.081 417 € Bandejas para carne Ref. 60.61.077 386 € Formato panadería Ref. 60.61.069 268 €
	Mesa US IV 14 pares de guías, cerrada con puertas Estándar Ref. 60.30.122 1.810 € Móvil Ref. 60.30.123 2.043 €		Bastidor colgante especial modelo 101 8 niveles (85 mm) Ref. 60.11.114 351 € Parrilla, pollos Ref. 60.11.138 499 € Bandejas para carne Ref. 60.11.101 482 € Formato panadería Ref. 60.11.131 351 €
	Armario térmico Ajustable de 30 a 80° C Estándar Ref. 60.30.007 2.509 € Móvil Ref. 60.30.067 2.742 €		Espadín para cochinitillo Peso máximo 8 kg Modelo 101 Ref. 60.70.819 221 €
	Campana de condensación UltraVent No precisa de conexión exterior. Sólo con puerta apertura derecha *Eléctrica Ref. 60.70.366 3.724 € *Gas Ref. 60.70.370 3.957 € *Combi-Duo eléctrica Ref. 60.70.368 3.957 € Campana extractora Precisa de conexión exterior *Eléctrica Ref. 60.70.360 2.793 € *Gas Ref. 60.70.364 3.026 € *Combi-Duo eléctrica Ref. 60.70.362 3.026 €		Seguro de flujo Sólo para aparatos de gas Modelo 61 Ref. 70.00.396 221 € Modelo 101 Ref. 70.00.397 221 €
	Rack móvil para platos de hasta 31 cm Ø Modelo 61, 20 platos Ref. 60.61.047 673 € Modelo 61, 15 platos Ref. 60.61.128 673 € Modelo 101, 32 platos Ref. 60.11.030 750 € Modelo 101, 26 platos Ref. 60.11.149 750 € Modelo 101 (campanas) Ref. 60.11.150 839 €		Panel térmico para el lateral izquierdo Grosor 50 mm Modelo 61 Ref. 60.70.390 186 € Modelo 101 Ref. 60.70.391 219 €
	Thermocover Para rack móvil y rack móvil para platos Modelo 61 Ref. 6004.1007 421 € Modelo 101 Ref. 6004.1009 544 €	Sistemas Finishing para banquetes Ahorro de un 15% Compuesto de rack móvil para platos, thermocover y carro de transporte Requiere guías de inserción 60.60.024 Modelo 61, 20 platos Ref. 60.70.400 1.529 € Modelo 101, 32 platos Ref. 60.70.401 1.699 € Modelo 101, 26 platos Ref. 60.70.801 1.699 €	

Combi-Duo, accesorios para la instalación de los aparatos, contenedores y accesorios especiales, en la página 120.

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

COMBI MASTERS

MODELOS 62 Y 102, A GAS O ELÉCTRICOS



Modelo 62



Modelo 102

Equipamiento

Sonda térmica.

Programa de limpieza manual.

Función de limpieza automática **SelfClean** para el generador de vapor.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores	Capacidad	Tensión	Kg	Kw	Euros
62 Eléctrico	0629100.01	107 x 97 x 76 h	6 x 2/1 GN/12 x 1/1 GN	Trifásica	133	21	9.900
102 Eléctrico	0129100.01	107 x 97 x 102 h	10 x 2/1 GN/20 x 1/1 GN	Trifásica	175,5	37	14.360
62 Butano/Propano 3+	0629200.30A	107 x 97 x 76 h	6 x 2/1 GN/12 x 1/1 GN	Monofásica	158,5	23	12.160
62 Gas natural H	0629300.30	107 x 97 x 76 h	6 x 2/1 GN/12 x 1/1 GN	Monofásica	158,5	21,5	12.160
102 Butano/Propano 3+	0129200.30A	107 x 97 x 102 h	10 x 2/1 GN/20 x 1/1 GN	Monofásica	189,5	34	17.100
102 Gas natural H	0129300.30	107 x 97 x 102 h	10 x 2/1 GN/20 x 1/1 GN	Monofásica	189,5	32	17.100
Opciones:	202	Ducha de mano con dispositivo recogedor					306
	0629500.01	Opción puerta de apertura izquierda modelo 62 eléctrico					385
	0129500.01	Opción puerta de apertura izquierda modelo 102 eléctrico					385
	A consultar	Opción puerta de apertura izquierda modelos 62 y 102 gas					385
	200	Conjunto de rack móvil con guías modelo 62					431
	200	Conjunto de rack móvil con guías modelo 102					499
	203	Interface serial RS 232					68
	205	Versión para buques					646
	206	Bloqueo de control					510
	208	Cierre de seguridad para la puerta					58
	211	Posibilidad de conexión a Sicotronic (otros equipos de optimización energética a consultar)					58
	280	Sonda térmica sous-vide para cocción al vacío					556
	473	Sonda térmica enchufable por la parte exterior					361

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a **PORTES DEBIDOS**.

Consultar descuentos comerciales sobre los artículos de este apartado.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



ACCESORIOS PARA COMBI MASTERS

MODELOS 62 Y 102



	Mesa UG I Abierta por todos los lados Estándar Ref. 60.30.004 570 € Móvil Ref. 60.30.058 803 €		Rack móvil modelo 62 Estándar Ref. 60.62.003 669 € 5 niveles (85 mm) Ref. 60.62.049 669 €
	Mesa UG II 14 pares de guías para GN, paneles laterales y cubierta Estándar Ref. 60.30.117 1.160 € Móvil Ref. 60.30.118 1.393 €		Rack móvil modelo 102 Estándar Ref. 60.12.011 715 € 8 niveles (85 mm) Ref. 60.12.055 715 €
	Mesa US III 14 pares de guías, 3 lados cerrados, con cubierta, altura 696 mm Estándar Ref. 60.30.006 1.510 € Móvil Ref. 60.30.062 1.742 €		Guía de inserción para rack móvil Modelo 62/102 Ref. 60.60.215 178 €
	Mesa US III versión UltraVent (modelo 62) Altura especial 956 mm, en combinación con UltraVent o campana extractora, 20 pares de guías Estándar Ref. 60.30.132 1.742 € Móvil Ref. 60.30.133 1.975 €		Carro de transporte Para rack móvil y rack móvil para platos Estándar Ref. 60.60.678 1.011 € Regulable en altura Ref. 60.70.160 1.517 €
	Mesa US IV 14 pares de guías, cerrada con puertas Estándar Ref. 60.30.126 1.970 € Móvil Ref. 60.30.127 2.203 €		Bastidor colgante especial modelo 62 5 niveles (85 mm) Ref. 60.62.045 363 € Bastidor colgante especial modelo 102 8 niveles (85 mm) Ref. 60.12.044 386 €
	Armario térmico Ajustable de 30 a 80° C Estándar Ref. 60.30.068 2.898 € Móvil Ref. 60.30.069 3.131 €		Espadín para cochinito Peso máximo 8 kg Modelo 102 Ref. 60.70.819 221 €
	Campana de condensación UltraVent No precisa de conexión exterior. Sólo con puerta apertura derecha Versión eléctrica Ref. 60.70.372 4.423 € Campana extractora Precisa de conexión exterior Versión eléctrica Ref. 60.70.408 3.492 €		Seguro de flujo Sólo para aparatos de gas Modelo 62 Ref. 70.00.398 221 € Modelo 102 Ref. 70.00.399 221 €
	Rack móvil para platos de hasta 31 cm Ø Modelo 62, 34 platos Ref. 60.62.017 919 € Modelo 62, 24 platos Ref. 60.62.061 919 € Modelo 102, 52 platos Ref. 60.12.022 1.036 € Modelo 102, 42 platos Ref. 60.12.062 1.036 €		Panel térmico para el lateral izquierdo Grosor 50 mm Modelo 62 Ref. 60.70.392 250 € Modelo 102 Ref. 60.70.393 285 €
	Thermocover Para rack móvil y rack móvil para platos Modelo 62 Ref. 6004.1016 620 € Modelo 102 Ref. 6004.1014 705 €	Sistemas Finishing para banquetes Ahorro de un 15% Compuesto de rack móvil para platos, thermocover y carro de transporte Requiere guías de inserción 60.60.215 Modelo 62, 34 platos Ref. 60.70.402 2.169 € Modelo 102, 52 platos Ref. 60.70.403 2.340 €	

Combi-Duo, accesorios para la instalación de los aparatos, contenedores y accesorios especiales, en la página 120.

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



Modelo 201



Modelo 202

Equipamiento

Sonda térmica.

Programa de limpieza manual.

Función de limpieza automática **SelfClean** para el generador de vapor.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores	Capacidad	Tensión	Kg	Kw	Euros
201 Eléctrico	0219100.01	88 x 79 x 178 h	20 x 1/1 GN/40 x 1/2 GN	Trifásica	251,5	37	18.060
202 Eléctrico	0229100.01	108 x 100 x 178 h	20 x 2/1 GN/40 x 1/1 GN	Trifásica	326	62	24.880
201 Butano/Propano 3+	0219200.30A	88 x 79 x 178 h	20 x 1/1 GN/40 x 1/2 GN	Monofásica	261	46	19.990
201 Gas natural H	0219300.30	88 x 79 x 178 h	20 x 1/1 GN/40 x 1/2 GN	Monofásica	261	43	19.990
202 Butano/Propano 3+	0229200.30A	108 x 100 x 178 h	20 x 2/1 GN/40 x 1/1 GN	Monofásica	369,5	67	28.370
202 Gas natural H	0229300.30	108 x 100 x 178 h	20 x 2/1 GN/40 x 1/1 GN	Monofásica	369,5	64	28.370
Opciones:	202	Ducha de mano con dispositivo recogedor					306
	203	Conexión a interface serial RS 232					68
	205	Versión para buques					759
	206	Bloqueo de control					510
	207	Versión alta seguridad / Versión para cárceles					1.700
	208	Cierre de seguridad para la puerta					148
	211	Posibilidad de conexión a Sicotronic					
		(otros equipos de optimización energética a consultar)					58
	280	Sonda térmica sous-vide para cocción al vacío					556
	473	Sonda térmica enchufable por la parte exterior					361
	636	Versión móvil con ruedas direccionables (4 ruedas con freno)					2.266

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a **PORTES DEBIDOS**.

Consultar descuentos comerciales sobre los artículos de este apartado.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

ACCESORIOS PARA COMBI MASTERS

MODELOS 201 Y 202



Campana de condensación UltraVent
No precisa de conexión exterior.
Modelo 201 eléctrico Ref. 60.70.373 **4.423 €**



Aumento de la altura del aparato
4 extensiones de 70 mm para las patas del aparato, sólo en combinación con aumento de la altura para rack móvil.
Modelo 201/202 Ref. 60.70.407 **228 €**



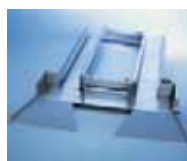
Rack móvil para platos modelo 201
(platos de hasta 31 cm ø)
60 platos Ref. 60.21.099 **2.096 €**
50 platos Ref. 60.21.104 **2.096 €**



Aumento de la altura para rack móvil (70 mm)
Sólo en combinación con aumento de la altura del aparato.
Modelo 201 Ref. 60.21.184 **419 €**
Modelo 202 Ref. 60.22.184 **559 €**



Rack móvil para platos modelo 202
(platos de hasta 31 cm ø)
84 platos Ref. 60.22.182 **2.589 €**
100 platos Ref. 60.22.109 **2.589 €**
120 platos Ref. 60.22.108 **2.938 €**



Rampa de entrada
Para rack móvil de contenedores y rack móvil para platos.
Modelo 201 Ref. 60.21.080 **1.106 €**
Modelo 202 Ref. 60.22.181 **1.280 €**



Thermocover
Para rack móvil y rack móvil para platos
Modelo 201 Ref. 6004.1011 **1.048 €**
Modelo 202 Ref. 6004.1012 **1.458 €**



Seguro de flujo
Sólo para aparatos de gas
Modelo 201 Ref. 70.00.400 **256 €**
Modelo 202 Ref. 70.00.401 **256 €**



Rack móvil para contenedores GN modelo 201
Estándar Ref. 60.21.054 **1.832 €**
15 niveles (84 mm) Ref. 60.21.156 **1.832 €**
16 niveles (80 mm) Ref. 60.21.172 **1.832 €**
17 niveles (74 mm) Ref. 60.21.174 **1.832 €**



Panel térmico para el lateral izquierdo
Grosor 50 mm
Modelo 201 Ref. 60.70.394 **314 €**
Modelo 202 Ref. 60.70.395 **378 €**



Rack móvil para placas pasteleras
Formato panadería (400 x 600 mm)
Modelo 201 Ref. 60.21.164 **2.316 €**

Sistemas Finishing para banquetes
Ahorro de un 15%
Compuesto de rack móvil para platos y thermocover
Modelo 201, 60 platos Ref. 60.70.404 **2.672 €**
Modelo 201, 50 platos Ref. 60.70.802 **2.672 €**
Modelo 202, 100 platos Ref. 60.70.405 **3.440 €**



Rack móvil para contenedores GN modelo 202
Estándar Ref. 60.22.086 **2.071 €**
15 niveles (84 mm) Ref. 60.22.153 **2.071 €**
16 niveles (80 mm) Ref. 60.22.160 **2.071 €**
17 niveles (74 mm) Ref. 60.22.162 **2.071 €**



Espadín para cordero y cerdo
Peso máximo 30 kg
Modelo 201 Ref. 6035.1003 **407 €**
Modelo 202 Ref. 6035.1002 **407 €**
Espadín opcional Ref. 8710.1065 **221 €**



Espadín para cochinillo
Peso máximo 8 kg
1/1 GN Ref. 60.70.819 **221 €**

Combi-Duo, accesorios para la instalación de los aparatos, contenedores y accesorios especiales, en la página 120.

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

COMBI-DUO

MODELOS 61 Y 101



Seleccione entre tres opciones de instalación:



Estándar con rodillos.

Máxima altura de carga: 1,60 m.
Móvil para fácil limpieza.
Precisa de canalón de desagüe en el suelo.



Patas de 150 mm.

Máxima altura de carga: 1,68 m.
Si no se dispone de canalón de desagüe en el suelo.



Móviles con rodillos direccionales.

Máxima altura de carga: 1,72 m.
2 rodillos con freno.



Unidad baja	Unidad alta: Opción	Modelo 61 versión eléctrica		Modelo 61 versión gas	
		Referencia	Euros	Referencia	Euros
Mod. 61 versión eléctrica	Estándar	60.70.378	919	60.70.378	919
	Patas 150 mm	60.70.379	919	60.70.379	919
	Móvil	60.70.380	1.152	60.70.380	1.152
Mod. 101 versión eléctrica	Estándar	60.70.378	919	60.70.378	919
	Patas 150 mm	60.70.379	919	60.70.379	919
	Móvil	60.70.380	1.152	60.70.380	1.152
Mod. 61 versión gas	Estándar			60.70.381	1.385
	Patas 150 mm			60.70.382	1.385
	Móvil			60.70.383	1.618

Mesa UG I para Combi-Duo modelo 61 sobre modelo 61
(sólo para el Combi-Duo con patas)

60.30.119 460

Mesa UG I móvil para Combi-Duo modelo 61 sobre modelo 61
(sólo para el Combi-Duo con patas)

60.30.287 693

Campana de condensación UltraVent para Combi-Duo eléctrica

60.70.368 3.957

Campana extractora para Combi-Duo eléctrica

60.70.362 3.026



ACCESORIOS FINISHING

MODELOS 61 Y 101



Modelo	Referencia	Euros
Carro de transporte regulable en altura con Thermocover abajo. Modelos 61/61 y 61/101.		
Cualquier combinación	60.70.920	1.916
Thermocover abajo para Combi-Duo 61/61 y 61/101	60.70.856	705
Thermocover arriba modelo 61	6004.1007	421
Rack móvil para platos, modelo 61, 20 platos	60.61.047	673
Rack móvil para platos, modelo 61, 15 platos	60.61.128	673
Rack móvil para platos, modelo 101, 32 platos	60.11.030	750
Rack móvil para platos, modelo 101, 26 platos	60.11.149	750
Guía de inserción para rack móvil	60.60.024	140

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.
Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



COMBI-DUO

MODELOS 62 Y 102



Seleccione entre tres opciones de instalación:



Estándar con rodillos.

Máxima altura de carga: 1,60 m.
Móvil para fácil limpieza.
Precisa de canalón de desagüe en el suelo.



Patas de 150 mm.

Máxima altura de carga: 1,68 m.
Si no se dispone de canalón de desagüe en el suelo.



Móviles con rodillos direccionales.

Máxima altura de carga: 1,72 m.
2 rodillos con freno.



Unidad baja	Unidad alta: Opción	Modelo 62 versión eléctrica		Modelo 62 versión gas	
		Referencia	Euros	Referencia	Euros
Mod. 62 versión eléctrica	Estándar	60.70.384	1.152	60.70.384	1.152
	Patas 150 mm	60.70.385	1.152	60.70.385	1.152
	Móvil	60.70.386	1.385	60.70.386	1.385
Mod. 102 versión eléctrica	Estándar	60.70.384	1.152	60.70.384	1.152
	Patas 150 mm	60.70.385	1.152	60.70.385	1.152
	Móvil	60.70.386	1.385	60.70.386	1.385
Mod. 62 versión gas	Estándar			60.70.387	1.851
	Patas 150 mm			60.70.388	1.851
	Móvil			60.70.389	2.083

Mesa UG I para Combi-Duo modelo 62 sobre modelo 62
(sólo para el Combi-Duo con patas)

60.30.131 570

Mesa UG I móvil para Combi-Duo modelo 62 sobre modelo 62
(sólo para el Combi-Duo con patas)

60.30.289 803



ACCESORIOS FINISHING

MODELOS 62 Y 102



Modelo	Referencia	Euros
Carro de transporte regulable en altura con Thermocover abajo. Modelos 62/62 y 62/102.		
Cualquier combinación	60.70.918	2.564
Thermocover abajo para Combi-Duo 62/62 y 62/102	60.70.884	1.048
Thermocover arriba modelo 62	6004.1016	620
Rack móvil para platos, modelo 62, 34 platos	60.62.017	919
Rack móvil para platos, modelo 62, 24 platos	60.62.061	919
Rack móvil para platos, modelo 102, 52 platos	60.12.022	1.036
Rack móvil para platos, modelo 102, 42 platos	60.12.062	1.036
Guía de inserción para rack móvil	60.60.215	178

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a **PORTES DEBIDOS**.
Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



ACCESORIOS

PARA SELF COOKING Y COMBI MASTERS



Modelo

Referencia Euros

Productos de limpieza

1. Pastillas de detergente con CareControl, 100 unidades (sólo para SelfCooking Center)*	56.00.210	61
Pastillas de mantenimiento Care-Tabs, 100 unidades (sólo para SelfCooking Center)*	56.00.562	77
2. Pastillas de detergente, 100 unidades (sólo para SelfCooking Center)*	56.00.210	61
Pastillas de abrillantador, 50 unidades (sólo para SelfCooking Center)*	56.00.211	40
3. Detergente, acción suave. Biodegradable, 10 litros*	9006.0136	51
Detergente, acción fuerte. 10 litros*	9006.0153	51
Abrillantador, 10 litros*	9006.0137	51
4. Descalcificador, 10 litros*	6006.0110	51
5. Pistola spray para limpieza manual	6004.0100	29
6. Bomba descalcificadora	60.70.409	233

Accesorios para la instalación

7. Kit de conexión del aparato para modelo 61-202 (Compuesto de tubo de alimentación de agua (2 m) y tubo de desagüe DN 50)	60.70.464	66
8. Interruptor de condensación, modelo 61/101 (El vapor que sale se condensa y evacúa a través del desagüe del aparato)	8710.1309	221
9. Sujeción para modelos de sobremesa 61-102 (Para sujetar los aparatos a la mesa)	60.70.463	63
10. Dispositivos de anclaje para fijar los aparatos y mesas al suelo (Forma parte del suministro de los modelos 201/202)	8700.0317	30
11. Tubo cerámico para sonda modelos 61-202 (Para uso en Finishing con fuentes en el rack móvil)	60.70.976	44

* Precio a partir de 10 bidones / cajas. Consulte precio para pedidos inferiores. Sin descuentos adicionales.

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.





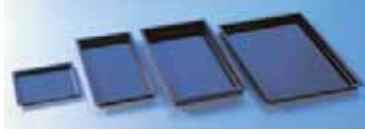
Modelo	Referencia	Euros
Accesorios CombiLink		
CombiLink con CD-ROM, Dongle y cable conexión USB, 2 m largo	60.70.398	919
Interface Ethernet para el SelfCooking Center	Opción 412	282
Módem USB con alimentador, cable telefónico, adaptador enchufe y cable de conexión	42.00.032	343
Cable de conexión a RS 232 (10 m) para conexión de otros SelfCooking y Combi-Master *	8817.1042	50
Cable de conexión USB (2 m) para conexión de otros SelfCooking Center	40.01.601	50
En el ordenador: Convertidor maestro para sistema bus RS 485 con bloque alimentador, cable de módem nulo y manual *	8720.1461	443
Para el aparato: Convertidor maestro para sistema bus RS 485 con cable de conexión para alimentación de corriente y manual *	87.00.038	409

* Con RS 485/RS 232 sólo es posible la documentación de datos APPCC.

Modelo	Referencia	Euros
Memoria de datos		
Memoria USB para programas de cocción y datos APPCC	42.00.035	24 (Neto)

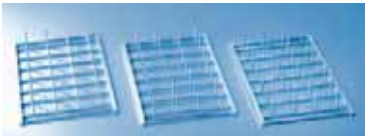
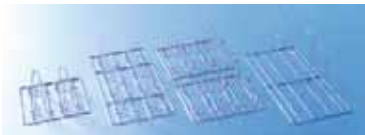
Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.
Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.



Modelo	Referencia	Euros	Referencia	Euros
Contenedor acero inoxidable				
	20 mm prof.	1/3 GN (325 x 176 mm) 6013.1302	1/2 GN (325 x 265 mm) 6013.1202	
	40 mm prof.	6013.1304	6013.1204	
	65 mm prof.	6013.1306	6013.1206	
	100 mm prof.		6013.1210	
	20 mm prof.	1/1 GN (325 x 530 mm) 6013.1102	2/1 GN (650 x 530 mm) 6013.2102	
	40 mm prof.	6013.1104	6013.2104	
	65 mm prof.	6013.1106	6013.2106	
	100 mm prof.	6013.1110	6013.2110	
Contenedor perforado acero inoxidable				
	55 mm prof.	1/2 GN (325 x 265 mm) 6015.1265	1/1 GN (325 x 530 mm) 6015.1165	
	90 mm prof.	6015.1295	6015.1195	
	140 mm prof.	6015.1215	6015.1115	
		1/1 GN con asas	2/1 GN (650 x 530 mm) 6015.2165	
	65 mm prof.			
	90 mm prof.	6016.1195		
	100 mm prof.			
	140 mm prof.	6016.1115	6015.2195	
Contenedor granito esmaltado				
	20 mm prof.	1/2 GN (325 x 265 mm) 6014.1202	1/1 GN (325 x 530 mm) 6014.1102	
	40 mm prof.	6014.1204	6014.1104	
	60 mm prof.	6014.1206	6014.1106	
		2/1 GN (650 x 530 mm)	Formato panadería (400 x 600)	
	20 mm prof.	6014.2102	6014.1002	
	40 mm prof.	6014.2104	6014.1004	
	60 mm prof.	6014.2106	6014.1006	
Parrilla				
	Niquelada/ cromada	1/1 GN (325 x 530 mm) 6010.1100	2/1 GN (650 x 530 mm) 6010.2100	
	Acero inox.	6010.1101	6010.2101	
		Formato panadería (400 x 600 mm)		
	Acero inox.	6010.0103		
Cesta para freír CombiFry				
	50 mm prof.	1/2 GN (325 x 265 mm) 6019.1250	1/1 GN (325 x 530 mm) 6019.1150	
Parrilla CombiGrill con revestimiento de TriLax				
		1/1 GN (325 x 530 mm) 6035.1017		
Bandeja para plancha y pizza con revestimiento de TriLax				
		1/1 GN (325 x 530 mm) 60.70.943		
		Formato panadería (400 x 600 mm)		
		60.71.237		
Placa pastelera con revestimiento antiadherente (también para asados)				
		1/1 GN (325 x 530 mm) 6013.1103	2/1 GN (650 x 530 mm) 6013.2103	
		Formato panadería (400 x 600 mm)		
		6013.1003		

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a **PORTES DEBIDOS**.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

Modelo	Referencia	Euros	Referencia	Euros
Bandejas pasteleras perforadas con revestimiento de TriLax 	1/1 GN (325 x 530 mm) 6015.1103	54	2/1 GN (650 x 530 mm) 6015.2103	72
	Formato panadería (400 x 600 mm) 6015.1000	77		
Multibaker 	1/1 GN (325 x 530 mm) 60.71.157	91		
Moldes para magdalenas y similares 	1/1 GN (300 x 400 mm) 6017.1002	73	2/1 GN (400 x 600 mm) 6017.1001	142
Potato Baker (asador de patatas) 	1/1 GN (325 x 530 mm) 6035.1019	104		
Superspike, parrilla para pollos y patos 	1/2 GN (325 x 265 mm) 6035.1015	39	1/1 GN (325 x 530 mm)	
	Pollos H4 Pollos H6 Pollos H8 Pollos H10 Pollos H12S* Patos E8			
			6035.1016	50
			6035.1006	50
			6035.1010	55
			6035.1011	65
			6035.1009	114
* Sólo en combinación con bastidor colgante para sistema de parrilla o racks móviles para sistema de parrilla para pollos				
Parrilla para costillas 	1/1 GN (325 x 530 mm) 6035.1018	106		
Molde para pizza (para uso en rack móvil para platos) 	Pizza de hasta 280 mm de diámetro 60.71.158	21		
Contenedor recoge-grasa 	40 mm prof.	1/1 GN (325 x 530 mm) 8710.1135	2/1 GN (650 x 530 mm) 60.70.776	495

Los accesorios que se remiten desde Barcelona son a PORTES DEBIDOS.

Los pedidos inferiores a 2.000 euros P.V.P. tendrán un cargo adicional de 50 euros por manipulación y embalaje.

DELEGACIONES

GALÍCIA

JUAN JOSÉ ESPEJO
Calle Pintor Carlos Maside, 52
36212 VIGO (Pontevedra)
Tel. 609 850 155
escohostel@escohostel.com

CENTRO

JUAN CARLOS ÁLVAREZ
Julián Camarillo, 10
28037 MADRID
Tel. 914 401 783
Tel. móvil 657 800 216
Fax 913 044 467
info@hosteleriaindustrial.com

EXTREMADURA

SUMINISTROS GA&MAR, S.L.
Luis Gallego
Polígono Industrial El Prado
C/ Pamplona, 205
06800 MÉRIDA
Tel. 924 371 191 - 924 389 271
Fax 924 374 100
sugamar@sugamar.com

TENERIFE

FRIGICOLL CANARIAS, S.A.
Senen Cancelas
La Campana, s/n
Polígono Industrial San Isidro
38109 EL ROSARIO
Tel. 922 626 441
Tel. móvil 619 047 147
Fax 922 624 604
senen.cancelas@frigicollcanarias.com

GRAN CANARIA

FRIGICOLL CANARIAS, S.A.
Manuel Oliva
Calle Los Lanillos, 19
Pol. Ind. Las Majoreras
35240 EL CARRIZAL - INGENIO
Tel. 928 734 180
Tel. móvil 619 047 204
Fax 928 734 177
manuel.oliva@frigicollcanarias.com

ASTURIAS

MUDOBEL, S.L.
Adolfo Muñoz
Polígono Industrial Rocas
Calle Pitágoras, nave 5
33211 GIJÓN
Tel. 985 168 983
Tel. móvil 619 881 402
Fax 985 167 002
mudobel@hotmail.com

NORTE / NAVARRA

REFRIMAK HOSTELERIA S.L.
Avda. San Antonio, 22 trasera
48450 ETXEBARRI (Vizcaya)
Tel. 944 262 028
Fax 944 263 064
refrimakhosteleria@hotmail.com

CATALUNYA/ARAGÓN

CRISTINA CARREIRA
Camí de la Cornisa, 7
08304 MATARÓ (Barcelona)
Tel. móvil 687 588 134
Fax 937 906 763
criscarreira@hotmail.com



ANDALUCÍA OCCIDENTAL

DIBECA, S.C.
Polígono Industrial La Red
Calle 16, nave 23
41500 ALCALÁ DE GUADAIRA
(Sevilla)
Tel. 954 255 995
Tels. móviles 654 509 840
654 509 839
Fax 955 630 852
dibeca-sc@terra.es

ANDALUCÍA ORIENTAL

BECERRA FRÍAS, S.L.
Polígono Industrial San Luis
Calle Atenas, nave 48
29006 MÁLAGA
Tel. 952 338 696
Tel. móvil: 637 549 939
Fax 952 345 566
befrisa@hotmail.com

BALEARES

DISMATEC, S.A.
Lorenzo Jiménez
Regalo, 129 bajos
07009 PALMA DE
MALLORCA
Tel. 971 420 189
Tel. móvil 630 083 760
Fax 971 420 783
dismatec@dismatecsa.com

LEVANTE

RHOSTELEV S.L.
Rubén Rodríguez-Rey
Travesía Fustería, 24 nave 5
Clavo 23
Polígono Industrial Canastell
03690 SAN VICENTE DEL RASPEIG
(Alicante)
Tel. 965 672 724
Tel. móvil 639 62 61 21
Fax 965 675 216
rhostelev@gmail.com

MAINHO ESTÁ PRESENTE EN:



DELEGACIONES

FÁBRICA Y OFICINAS

Juan de la Cierva, 4, naves B, C y D
Polígono Industrial «Can Galobardes»
Tel. (34) 938 498 588
Fax (34) 938 463 119
E-mail: mainho@mainho.com
08420 CANOVELLES (Barcelona • España)

www.mainho.com





MAINHO®

Juan de la Cierva, 4, naves B, C y D
Polígono Industrial Can Galobardes
08420 CANOVELLES (Barcelona - Spain)

Tel.: +34 938 498 588

Fax: +34 938 463 119

mainho@mainho.com

pedidos@mainho.com

www.mainho.com