



Cocinas monoblock a medida
Bespoke cooking suites
Cuisines monobloc sur mesure

Tarifa de Precios
Price List
Tarif de Prix

2024

Jemi **Simply**
built to last

Professional Dishwashing
and Cooking Equipment

Miles de clientes en más de 60 países, confían en nosotros.

Thousands of customers in more than 60 countries, trust us.

Des milliers de clients dans plus de 60 pays, nous ont accordé leur confiance.



Más del 60% de la energía que consumimos en nuestras instalaciones es renovable a través de placas solares propias. Además, reciclamos y reutilizamos el agua que se utiliza en la prueba de los equipos en la cadena de montaje.

More than 60% of the energy we consume in our facilities is renewable through our own solar panels. Additionally, we recycle and reuse the water used in testing equipment on the assembly line.

Plus de 60 % de l'énergie que nous consomons dans nos installations est renouvelable grâce à nos propres panneaux solaires. De plus, nous recyclons et réutilisons l'eau utilisée dans les équipements de test sur la chaîne de montage.



Fabricamos productos eficientes y respetuosos con el medio ambiente.

We manufacture efficient products, committed to the environment.

Nous fabriquons des produits performants, efficaces et respectueux de l'environnement.

Nuestra primera prioridad: La calidad • Our first priority : Quality • Notre première priorité : Qualité



Índice

Contents

Sommaire



Lavado <i>Washing</i> <i>Lavage</i>	Página <i>Page</i> <i>Page</i>
Novedades lavado / Washing News / Nouvelles de lavage	6
Bajo Mostrador / Front Loading / Chargement Frontal	9
Lavado cristalería / Glassware washer / Lavage de verrerie	12
Cúpula / Pass Through / À capot	14
Lavautensilios / Utensil Washers / Lave-utensiles	17
Túneles de Arrastre / Rack Conveyors / Tunnels Avancement Casiers	18
Túneles de Cadena / Flight Conveyors / Tunnels Convoyeur	26
Accesorios / Accessories / Accessoires	13 - 25
Cocción <i>Cooking</i> <i>Cuisson</i>	
Novedades cocción / Cooking News / Nouvelles de cuisson	32
Serie 600 E.V. / 600 Series E.V. / Série 600 E.V.	34
Serie 750 E.V. / 750 Series E.V. / Série 750 E.V.	46
Serie 900 E.V. / 900 Series E.V. / Série 900 E.V.	62
Serie 1000 E.V. / 1000 Series E.V. / Série 1000 E.V.	76
Opciones - Accesorios / Options - Accessories / Options - Accessoires	85
Diseño cocinas / Kitchen Design / Personnalisation	88
Cocina Monoblock / Monoblock cookers / Cuisine Monoblock	92
Freidoras <i>Fryers</i> <i>Friteuses</i>	
Serie J / J Series / Série J	
Serie N / N Series / Série N	98
	102
Información <i>Information</i> <i>Information</i>	
Delegaciones / Branch Offices / Délégations	
Condiciones de Venta / Sales Conditions / Conditions de Vente	104
	105

**LAVADO
WASHING
LAVAGE**





- Amplia gama de modelos y soluciones para cada necesidad de lavado.
 - Construcción completa en acero inoxidable.
 - Componentes de alta calidad.
 - Accesibilidad y asistencia para un rápido servicio técnico.
 - Construcción robusta para un gran durabilidad y ofrecer la máxima eficiencia.
 - Componentes electromecánicos de gran fiabilidad.
 - **Sistemas de recuperación energéticos por medio de la condensación de vapores. Ahorros certificados del 25%.**
- Wide range of models and solutions for every washing need.
 - Complete stainless steel construction.
 - High quality components.
 - Accessibility and assistance for a quick technical service.
 - Robust construction for great durability and maximum efficiency.
 - Electromechanical components of great reliability.
 - **Energy recovery systems through steam condensation. Certified savings of 25%.**
- Large gamme de modèles et de solutions adaptés aux besoins de lavage.
 - Construction complète en acier inoxydable.
 - Composants de haute qualité.
 - Accessibilité et assistance pour un service technique rapide.
 - Construction robuste pour une grande durabilité et une efficacité maximale.
 - Composants électromécaniques d'une grande fiabilité.
 - **Systèmes de récupération d'énergie par condensation de vapeur. Économies certifiées de 25%.**

BAJO MOSTRADOR / FRONT LOADING / CHARGEMENT FRONTAL

- Sistema de lavado fijo en polipropileno técnico.
 - Sistema de lavado giratorio en acero inoxidable.
 - Modelos electromecánicos y electrónicos.
 - Guías embutidas y cantos redondeados.
 - Gran potencia y robustez.
 - Perfectos resultados en vajilla y cristalería.
- Fixed washing system in technical polypropylene.
 - Revolving washing system in stainless steel.
 - Electromechanical and electronic models.
 - Pressed guides and rounded edges.
 - Great power and robustness.
 - Perfect results in dishes and glassware.
- Système de lavage fixe dans polypropylène technique.
 - Système de lavage rotatif en acier inoxydable.
 - Modèles électromécaniques et électroniques.
 - Guides intégrés et bords arrondis.
 - Grande puissance et robustesse.
 - Des résultats parfaits dans la vaisselle et la verrerie.



SERIE PREMIUM EC / PREMIUM EC SERIES / SERIE PREMIUM EC
CICLO ESPECIAL CRISTAL / SPECIAL GLASSWARE CYCLE / CYCLE SPÉCIAL VERRE

- Sistema de lavado de arranque lento con brazos de lavado giratorio en acero inoxidable.
 - Calderín abierto, bomba de aclarado con agua osmotizada a temperatura constante.
 - Termómetros termostatos electrónicos para un preciso control de las temperaturas.
 - Dosificadores de químicos de gran precisión incluidos.
- Soft start wash system with revolving washing arms in stainless steel.
 - Open boiler, rinsing pump with osmosis water at constant temperature.
 - Electronic thermostat thermometers for precise temperature control.
 - High precision chemical dispensers included.
- Système de lavage à démarrage lent avec bras de lavage rotatifs en acier inoxydable.
 - Chaudière ouverte, pompe de rinçage à eau osmotisée à température constante.
 - Thermomètres électroniques à thermostat pour un contrôle précis de la température.
 - Distributeurs de produits chimiques de haute précision inclus.



CÚPULA / PASS THROUGH / À CAPOT

- Sistema de lavado fijo en polipropileno técnico de fácil extracción.
- Cuba de lavado embutida en una sola pieza, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Modelos electromecánicos y gran potencia de lavado.
- Sistema recuperador energético, 25% ahorro.

- Fixed washing system in technical polypropylene with easy extraction.
- Wash tank pressed in a single piece, with rounded edges for easy cleaning.
- Electromechanical models and great washing power.
- Energy recovery system, 25% savings.

- Système de lavage fixe en polypropylène technique avec extraction facile.
- Cuve de lavage intégrée en une seule pièce, avec bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Modèles électromécaniques et grande puissance de lavage.
- Système de récupération d'énergie, 25% d'économie.



LAVAUTENSILIOS / UTENSIL WASHERS / LAVE-BATTERIE

- Gran capacidad de carga en 4 modelos.
- Sistema lavado fijo / giratorio en acero inox.
- Cuba de lavado embutida en una sola pieza, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Modelos electromecánicos y potencia superior de lavado.
- Sistema recuperador energético, 25% ahorro.

- High load capacity in 4 models.
- Fixed / revolving washing system in stainless steel.
- Wash tank pressed in a single piece, with rounded edges for easy cleaning.
- Electromechanical models and superior washing power.
- Energy recovery system, 25% savings.

- Capacité de charge élevée en 4 modèles.
- Système de lavage fixe / rotatif en acier inox.
- Cuve de lavage intégrée en une seule pièce, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Modèles électromécaniques et puissance de lavage supérieure.
- Système de récupération d'énergie, 25%.



TÚNELES DE LAVADO / WASHING TUNNELS / TUNNELS DE LAVAGE

- Soluciones a medida y para todo tipo de elementos a lavar.
- Lavado progresivo y continuo en grandes producciones.
- Brazos lavado en acero inoxidable opcional.
- Cuba de lavado embutida en una sola pieza.
- Electromecánica y gran potencia de lavado.
- Sistema recuperador energético, 25% ahorro.

- Tailor-made solutions for all types of items to be washed.
- Progressive and continuous washing in large productions.
- Stainless steel wash arms optional.
- Wash tank pressed in a single piece.
- Electromechanical and great washing power.
- Energy recovery system, 25% savings.

- Des solutions sur mesure pour tous types d'articles à laver.
- Lavage progressif et continu dans les grandes productions.
- Bras de lavage en acier inoxydable facultatif.
- Cuve de lavage intégrée en une seule pièce.
- Electromécanique grande puissance lavage.
- Système récupération d'énergie, 25%.



BAJO MOSTRADOR / FRONT LOADING / CHARGEMENT FRONTAL

NOVEDADES

- Línea Simply line. Con pared simple y brazos giratorios en acero inoxidable.
- EC especial cristal para un resultado de lavado y brillo de copas perfecto.
- Filtro cestillo opcional en acero inoxidable.
- Nueva Premium line

WHAT'S NEW

- Simply line. With single wall and revolving arms in stainless steel.
- EC special glasses for a perfect wash and shine result for glasses.
- Optional basket type filter in stainless steel.
- New Premium line

NOUVEAUTES

- Ligne Simply. Avec simple paroi et bras rotatif en acier inoxydable.
- EC spécial verre pour un résultat parfait de lavage et de brillance des verres.
- Filtre type panier en option en acier inox.
- Nouvelle Premium line

Diferenciación líneas bajo mostrador *Differentiation of under counter lines* *Différenciation des lignes sous comptoir*



S Simply line

e Efficient line

p Premium line EC

Sistema brazos de lavado
Wash arms system
Système de bras de lavage

Giratorios
Revolving
Rotatif

Fijos
Fixed
Fixé

Giratorios
Revolving
Rotatif

Material brazos de lavado
Wash arms material
Matériau des bras de lavage

Acero inoxidable
Stainless steel
Acier inoxydable

Polipropileno técnico
Technical polypropylene
Polypropylène technique

Acero inoxidable
Stainless steel
Acier inoxydable

Estructura
Structure
Structure

Mono pared
Single wall
Paroi unique

Doble pared
Double wall
Paroi double

Doble pared
Double wall
Paroi double

Funcionamiento
Functioning
Fonctionnement

Electromecánico
Electromechanical
Électromécanique

Electromecánico
Electromechanical
Électromécanique

Electrónico
Electronic
Électronique

CÚPULA / PASS THROUGH / À CAPOT

NOVEDADES

- Precio competitivo en GS-83 E.
- Modelos ahora con trasero cerrado.

WHAT'S NEW

- Price drop on GS-83 E.
- Models now with closed rear panel.

NOUVEAUTES

- Baisse de prix sur GS-83 E.
- Modèles maintenant avec arrière fermé.

TÚNELES DE LAVADO / TUNNEL DISHWASHERS / TUNNELS DE LAVAGE

NOVEDADES

- Brazos en acero inoxidable opcional.
- Módulo de lavado de 1120 mm. Compacto y de alto rendimiento.
- Sistemas especiales y nuevas opciones para una mejora del lavado y la limpieza.
- Nuevo módulo ECO aclarado consiguiendo un importante ahorro en consumo de agua.

WHAT'S NEW

- Stainless steel arms optional.
- 1120 mm wash module. Compact and high performance.
- Special systems and new options for improved washing and cleaning.
- New ECO rinse module achieving significant savings in water consumption.

NOUVEAUTES

- Bras en acier inoxydable en option.
- Module de lavage de 1120 mm. Compact et performant.
- Systèmes spéciaux et nouvelles options pour un lavage et un nettoyage améliorés.
- Nouveau module de rinçage ECO, économie significative de consommation d'eau.



Opción Brazos inox túneles
Option Tunnels Inox arms
Option Bras de tunnel en Inox



Filtro cestillo inox bajo mostrador
Undercounter inox basket filter
Filtre à panier inox gamme chargement frontal



Brazos lavado inox giratorios bajo mostrador
Undercounter revolving inox wash arms
Bras rotatif inox gamme chargement frontal

PREMIUM LINE EC



Nueva electrónica multifunción con pantalla a color LCD interactiva. Con ciclo especial de copas de cristal través de la cual aseguramos resultados de lavado y brillo perfecto.

New multifunction electronics with interactive LCD color screen. With a special cycle of glassware, which we ensure perfect washing results and shine.

Nouveau électronique multifonction avec écran couleur LCD interactif. Avec un cycle spécial verre, grâce auquel nous garantissons des résultats de lavage et une brillance parfaits.



4 Programas de lavado adaptados Adapted washing programs Programmes de lavage adaptés



CICLO ESPECIAL CRISTALERÍA
SPECIAL GLASSWARE CYCLE
CYCLE SPÉCIAL VERRE



CICLO CORTO ECO
SHORT ECO CYCLE
CYCLE ÉCO COURT



CICLO DE VAJILLA
DISHES CYCLE
CYCLE VAISSELLE



CICLO DE MENAJE
POT CYCLE
CYCLE DE CASSEROLES



Brazos de lavado y aclarado giratorios y distribuidores lavado en acero inoxidable de gran robustez y durabilidad. Filtro cestillo en acero inoxidable, integrable en el colector de lavado.

Revolving wash and rinse arms and wash distributors in stainless steel of great robustness and durability. Stainless steel filter basket, integrable in the washing collector.

Bras de lavage et de rinçage rotatifs et distributeurs de lavage en acier inoxydable d'une grande robustesse et durabilité. Panier filtrant en acier inoxydable, intégrable dans le collecteur de lavage.

LAVADO WASHING LAVAGE

BAJO MOSTRADOR FRONT LOADING CHARGEMENT FRONTAL

 **Simply line**



Modelo
Model
Modèle

GS - 35

(Equivalente GS-1)

GS - 40

(Equivalente GS-5AF)

GS - 50

(Equivalente GS-16)

GS - 50 Tri

(Equivalente GS-17)

Línea / Line / Ligne	 Simply line	 Simply line	 Simply line	 Simply line
Medidas exteriores External measures (mm) Mesures extérieures	400 x 495 x 625	450 x 540 x 740	550 x 620 x 820	550 x 620 x 820
Producción vaso/plato h Production glass/plate h Production verre/assiette h	800 / -	1000 / 350	1440 / 480	1440 / 480
Dimensiones cesta Rack measure (mm) Dimensions panier	350 x 350	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Altura útil Usable height (mm) Passage utile	220	290	360	360
Potencia total Total power (Kw) Puissance totale	2,71	2,71	2,88	6,28
Potencia resistencia calderín Boiler heating element (Kw) Puissance résistance chauffeurr	2,6	2,6	2,6	6
Potencia resistencia cuba Tank heater power (Kw) Puissance résistance cuve	2,4	2,4	2,4	4,5
Potencia bomba lavado Wash pump power (Kw) Puissance pompe lavage	0,11	0,11	0,28	0,28
Voltaje Voltage (V) Tension	230 V mono 50 Hz / 60 Hz	230 V mono 50 Hz / 60 Hz	230 V mono 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz

€	1.625 €	1.890 €	2.390 €	2.750 €
---	---------	---------	---------	---------

Opciones Options Options	GS-35	GS-40	GS-50	GS-50 Tri
Bomba desagüe Drain pump Pompe de vidange	315 €	315 €	315 €	315 €
Dosificador detergente Detergent dispenser Doseur détergent intégré	270 € Externo / External / Externe	270 €	270 €	270 €
Bomba de presión Pressure pump Pompe de pression	390 €	390 €	390 €	390 €
Peana 25 - 40 cm Stand 25 - 40 cm Socle 25 - 40 cm	320 € - 335 €	320 € - 335 €	320 € - 335 €	320 € - 335 €
Filtro cestillo inox Inox basquet filter Inox filtre à panier	-	●	●	●

Dotación cestas
Baskets provision
Dotation paniers

1 Vasos; 1 cesto cubiertos, 1 porta platos
1 Glasses; 1 Cutlery; 1 Support dishes
1 Verres; 1 couverts; 1 Support assiettes

1 Platos; 1 Vasos; 1 cesto cubiertos
1 Dish; 1 Glasses; 1 Cutlery
1 Assiettes; 1 Verres; 1 couverts

LAVADO WASHING LAVAGE

BAJO MOSTRADOR FRONT LOADING CHARGEMENT FRONTAL

e *Efficient line*



Modelo
Model
Modèle

GS - 5

GS - 5 AF

GS - 16

GS - 17

Línea / Line / Ligne	e <i>Efficient line</i>	e <i>Efficient line</i>	e <i>Efficient line</i>	e <i>Efficient line</i>
Medidas exteriores External measures (mm) Mesures extérieures	480 x 555 x 670	480 x 555 x 740	580 x 650 x 820	580 x 650 x 820
Producción vaso/plato h Production glass/plate h Production verre/assiette h	1000 / -	1000 / 350	1440 / 480	1440 / 480
Dimensiones cesta Rack measure (mm) Dimensions panier	400 x 400	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Altura útil Usable height (mm) Passage utile	220	290	360	360
Potencia total Total power (Kw) Puissance totale	2,71	2,88	3,19	5,09 (6,59*)
Potencia resistencia calderín Boiler heating element (Kw) Puissance résistance chauffeurr	2,6	2,6	2,6	4,5 (6*) <small>* Opcional / Optional / Optionnel</small>
Potencia resistencia cuba Tank heater power (Kw) Puissance résistance cuve	2,4	2,4	2,4	4,5
Potencia bomba lavado Wash pump power (Kw) Puissance pompe lavage	0,11	0,28	0,59	0,59
Voltaje Voltage (V) Tension	230 V mono 50 Hz / 60 Hz	230 V mono 50 Hz / 60 Hz	230 V mono 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz

€	1.905 €	2.195 €	2.965 €	3.325 €
---	---------	---------	---------	---------

Opciones Options	GS-5	GS-5 AF	GS-16	GS-17
Bomba desagüe Drain pump Pompe de vidange	315 €	315 €	315 €	315 €
Dosificador detergente Detergent dispenser Doseur détergent intégré	270 €	270 €	270 €	270 €
Bomba de presión Pressure pump Pompe de pression	390 €	390 €	390 €	390 €
Calderín abierto Open Boiler * Chaudière ouverte	-	620 €	620 €	620 €
Termómetros digitales Digital thermometers Thermomètres digital	-	175 €	175 €	175 €
Descalcificador interno Internal water softener Adoucisseur intégré	375 €	375 €	375 €	375 €
Peana 25 - 40 cm Stand 25 - 40 cm Socle 25 - 40 cm	320 € - 335 €	320 € - 335 €	320 € - 335 €	320 € - 335 €
Filtro cuba - Filtro cestillo inox Tank filter - Inox basquet filter Filtre cuve - Inox filtre à panier	50 €	50 €	175 € - 50 €	175 € - 50 €

Dotación cestas
Baskets provision
Dotation paniers

1 Vasos; 1 cesto cubiertos, 1 porta
plattillos
1 Glasses; 1 Cutlery; 1 Support dishes
1 Verres; 1 couverts; 1 Support assiettes

1 Platos; 1 Vasos; 1 cesto cubiertos
1 Dish; 1 Glasses; 1 Cutlery
1 Assiettes; 1 Verres; 1 couverts

1 Platos; 1 Vasos; 1 cesto cubiertos
1 Dish; 1 Glasses; 1 Cutlery
1 Assiettes; 1 Verres; 1 couverts

Dosificador abrillantador integrado / Rinse liquid dispenser integrated / Doseur rinçage intégré
* Bomba de aclarado incluida. Air break no incluido, opcional. / Rinse pump included. Air break not included, optional.
/ Pompe de rinçage incluse. Air break non inclus, en option.

LAVADO WASHING LAVAGE

SERIE PREMIUM EC

CICLO ESPECIAL CRISTALERÍA
SPECIAL GLASSWARE CYCLE
CYCLE SPÉCIAL VERRE

 Premium line EC



Modelo

Model

Modèle

GS - 6 AF EC

GS - 18 EC

GS - 19 EC

GS - 83 EC

Línea / Line / Ligne	 Premium line EC	 Premium line EC	 Premium line EC	 Premium line EC
Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	480 x 555 x 740	580 x 650 x 820	580 x 650 x 820	755 x 850 x 1480
Producción copas h Production glasses h Production verres h	360	600	600	600
Dimensiones cesta Rack measure Dimensions panier (mm)	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Altura útil Usable height Passage utile (mm)	290	380	380	440
Potencia total Total power Puissance totale (Kw)	3,11	3,28	6,28	6,75 (9,75*)
Potencia resistencia calderín Boiler heating element Puissance résistance chauffeurr (Kw)	3	3	6	6 (9*) <small>* Opcional / Optional / Optionnel</small>
Potencia resistencia cuba Tank heater power Puissance résistance cuve (Kw)	2,4	2,4	4,5	6
Potencia bomba lavado Wash pump power Puissance pompe lavage (Kw)	0,11	0,28	0,28	0,75
Voltaje Voltage Tension (V)	230 V mono 50 Hz / 60 Hz	230 V mono 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz

Características Characteristics Caractéristiques

€	3.655 €	4.455 €	4.880 €	6.800 €
---	---------	---------	---------	---------

Bomba desagüe Drain pump Pompe de vidange	315 €	315 €	315 €	480 €
Dosificador detergente EC Detergent dispenser EC Doseur détergent intégré EC	●	●	●	●
Dosificador abrillantador EC Rinse liquid dispenser EC Doseur rinçage EC	●	●	●	●
Bomba de aclarado Rinse pump Pompe de rinçage	●	●	●	●
Calderín abierto Open Boiler Chaudière ouverte *	●	●	●	●
Termómetros digitales Digital thermometers Thermomètres digital	●	●	●	●
Inicio lavado suave Soft washing start Début de lavage doux	●	●	●	●
Peana 25 - 40 cm Stand 25 - 40 cm Socle 25 - 40 cm	320 € - 335 €	320 € - 335 €	320 € - 335 €	Sistema EPS EPS System EPS Système 1.835 € 2120 mm

Opciones Options Options

Dotación cestas
Baskets provision
Dotation paniers

1 cesta varilla para copas
1 wire rack for glasses
1 panier de tige de verre

2 cesta varilla para copas
2 wire rack for glasses
2 panier de tige de verre

* Bomba de aclarado incluida. Air break no incluido, opcional. / Rinse pump included. Air break not included, optional.
/ Pompe de rinçage incluse. Air break non inclus, en option.

**LAVADO
WASHING
LAVAGE**

**LAVADO CRISTALERÍA
GLASSWARE WASHER
LAVAGE DE VERRERIE**

NEW PREMIUM LINE



Accesorios lavado cristalería
Accessories glassware washer
Accessoires lavage de verrerie

€

Equipo de osmosis / Osmosis Equipment / Équipe d'osmose

<p>BWT BESTAQUA 14 ROC MNAC000011</p>	<p>144 x 254 x 507 mm Equipo de agua osmotizada 120 Litros / hora Osmotized water equipment 120 Liters / hour Équipement d'eau osmotisée 120 Litres / heure</p>		<p>2.115 €</p>
<p>BWT BESTAQUA 16 ROC MNAC000030</p>	<p>150 x 322 x 532 mm Equipo de agua osmotizada 180 Litros / hora Osmotized water equipment 180 Liters / hour Équipement d'eau osmotisée 180 Litres / heure</p>		<p>2.915 €</p>
<p>MEMBRANA MEMBRANE MEMBRANE MNAC000012 (14 Roc) MNAC000024 (16 Roc)</p>	<p>Recambio de la membrana para el equipo de osmosis. Membrane replacement for osmosis equipment Remplacement de membrane pour équipement d'osmose</p>		<p>BWT BESTAQUA 14 ROC 330 € BWT BESTAQUA 16 ROC 405 €</p>
<p>KIT PREFILTRO PREFILTER KIT/ KIT PRÉFILTRE MD000123 (Prefiltro / Filter / Filtre) + MD000124 (Cabezal / Head / Tête)</p>	<p>Kit Prefiltro de carbono activo necesario con el equipo de osmosis. Incluye cabezal y filtro. Activated carbon pre-filter kit necessary with the osmosis equipment. Includes head and filter. Kit Pré-filtre à charbon actif nécessaire avec l'équipement d'osmose. Comprend la tête et le filtre.</p>	<p>280 € Recambio filtro / Filter replacement / Remplacement du filtre 165 €</p>	

Detergentes / Detergents / Détergents

<p>LAVA OS 300 MD000125</p>	<p>Líquido detergente para copas de cristal apropiado para agua osmotizada 12 Kg Detergent liquid for glassware suitable for osmotic water 12 Kg Détergent liquide pour verres approprié pour l'eau d'osmose 12 kg</p>		<p>80 €</p>
<p>BRILL OS 400 MD000126</p>	<p>Líquido abrillantador para copas de cristal apropiado para agua osmotizada 10 L Rinse aid brightener liquid for glassware suitable for osmotic water 10 L Liquide pour rinçage des verres approprié pour l'eau d'osmose 10 L</p>		<p>85 €</p>

Cestas para copas / Racks for glasses / Panier per verres

<p>CINAC003445</p>	<p>Cesta de varilla plastificada especial para copas de cristal de 400 x 400 mm y 3 filas. Plasticized rod basket special for glassware of 400 x 400 mm and 3 rows. Panier à tige plastifié spécial pour gobelets en verre de 400 x 400 mm et 3 rangées.</p>		<p>70 €</p>
<p>CINAC010668</p>	<p>Cesta de varilla plastificada especial para copas de cristal de 500 x 500 mm y 4 filas. Plasticized rod basket special for glassware of 500 x 500 mm and 4 rows. Panier à tige plastifié spécial pour gobelets en verre de 500 x 500 mm et 4 rangées.</p>		<p>70 €</p>

LAVADO WASHING LAVAGE

CÚPULA PASS THROUGH À CAPOT



Modelo Model Modèle

GS - 83 E

GS - 83 M

GS - 85

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures (mm) Mesures extérieures	755 x 850 x 1480	755 x 850 x 1480	880 x 850 x 1540
Sin asa / Abierta Without handle / Open (mm) Sans poignée / Ouvrir	665 x 780 x 1940	665 x 780 x 1940	765 x 780 x 2050
Ciclo lavado Wash cycle (min) Cycle lavage	2	1 - 2	1 - 2
Producción (plato/hora) Production (plate/hour) Production (assiette/heure)	640	640 - 960	640 - 960
Dimensiones cesta Rack measure (mm) Dimensions panier	500 x 500	500 x 500	500 x 500 620 x 500
Altura útil Usable height (mm) Passage utile	440	440	500
Potencia total Total power (Kw) Puissance totale	6,75 (9,75*)	7,5 (10,5*)	7,5 (11*)
Potencia resistencia calderín Boiler heating element (Kw) Puissance résistance chauffeur	6 (9*) * Opcional / Optional / Optionnel	6 (9*) * Opcional / Optional / Optionnel	6 (9*) * Opcional / Optional / Optionnel
Potencia resistencia cuba Tank heater power (Kw) Puissance résistance cuve	4,5 (6*) * Opcional / Optional / Optionnel	6	6
Potencia bomba lavado Wash pump power (Kw) Puissance pompe lavage	0,75	1,5	1,5 (2*) * Opcional / Optional / Optionnel
Voltaje Voltage (V) Tension	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz

€

4.950 €

7.320 €

8.795 €

Opciones Options Options

Sistema EPS (altura 2120 mm) EPS System (height 2120 mm) EPS Système (hauteur 2120 mm)	1.835 €	1.835 €	1.835 € Altura height hauteur 2184 mm
Bomba desagüe Drain pump Pompe de vidange	480 €	480 €	480 €
Dosificador detergente Detergent dispenser Doseur détergent intégré	270 €	270 €	270 €
Bomba de presión Pressure pump Pompe de pression	540 €	540 €	540 €
Calderín abierto Open Boiler Chaudière ouverte *	680 €	680 €	680 €
Campana doble Double hood Capot double	225 €	225 €	225 €
Termómetros digitales Digital thermometers Thermomètres digital	175 €	175 €	175 €
Versión Twin cúpulas Twin version for hoods Version Twin pour capot *	400 €	400 €	400 €

Dosificador abrillantador integrado / Rinse liquid dispenser integrated / Doseur rinçage intégré

* Bomba de aclarado incluida. Air break no incluido, opcional. / Rinse pump included. Air break not included, optional. / Pompe de rinçage incluse. Air break non inclus, en option.

* Versión twin unión de 2 cúpulas GS-83/85 / Twin version union of 2 domes GS-83/85 / Version double union de 2 dômes GS-83/85

LAVADO
WASHING
LAVAGE

CÚPULA
PASS THROUGH
À CAPOT



Modelo
Model
Modèle

GS - 102 M

GS - 105 M

GS - 32

Características
Characteristics
Caractéristiques

Medidas exteriores External measures (mm) Mesures extérieures	1410 x 850 x 1480	1410 x 850 x 1540	555 x 760 x 1415
Sin asa / Abierta Without handle / Open (mm) Sans poignée / Ouvrir	1320 x 780 x 1940	1320 x 780 x 2050	-
Ciclo lavado Wash cycle (min) Cycle lavage	1 - 2	1 - 2	2
Producción (plato/hora) Production (plate/hour) Production (assiette/heure)	1280 - 1920	1280 - 1920	640
Dimensiones cesta Rack measure (mm) Dimensions panier	500 x 500	500 x 500 1210 x 500	500 x 500 500 x 600
Altura útil Usable height (mm) Passage utile	440	500	450
Potencia total Total power (Kw) Puissance totale	15 (21*)	15 (22*)	6,75
Potencia resistencia calderín Boiler heating element (Kw) Puissance résistance chauffeurr	2 x 6 (2 x 9*) * Opcional / Optional / Optionnel	2 x 6 (2 x 9*) * Opcional / Optional / Optionnel	6
Potencia resistencia cuba Tank heater power (Kw) Puissance résistance cuve	2 x 6	2 x 6	4,5
Potencia bomba lavado Wash pump power (Kw) Puissance pompe lavage	2 x 1,5	2 x 1,5 (2 x 2*) * Opcional / Optional / Optionnel	0,75
Voltaje Voltage (V) Tension	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz

€

14.965 €

17.205 €

5.285 €

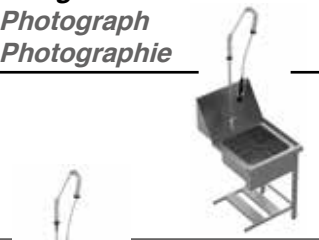









Opciones
Options
Options

Sistema EPS (altura 2120 mm) EPS System (height 2120 mm) EPS Système (hauteur 2120 mm)	3.280 €	3.280 € Altura height hauteur 2184 mm	-
Bomba desagüe Drain pump Pompe de vidange	970 €	970 €	480 €
Dosificador detergente Detergent dispenser Doseur détergent intégré	545 €	545 €	270 €
Bomba de presión Pressure pump Pompe de pression	1.080 €	1.080 €	540 €
Calderín abierto Open Boiler Chaudière ouverte *	1.355 €	1.355 €	680 €
Campana doble Double hood Capot double	455 €	455 €	-
Termómetros digitales Digital thermometers Thermomètres digital	355 €	355 €	-

OPCIÓN MÁQUINA PREPARADA PARA INSTALAR SISTEMA EPS - EPS DESMONTABLE: CONSULTAR (GS-83 E Y GS-83 M)
MACHINE OPTION PREPARED TO INSTALL EPS SYSTEM - REMOVABLE EPS: CONSULT (GS-83 E AND GS-83 M)
OPTION MACHINE PRÉPARÉE POUR INSTALLER LE SYSTÈME EPS - EPS AMOVIBLE: CONSULTER (GS-83 E ET GS-83 M)

Dosificador abrillantador integrado / Rinse liquid dispenser integrated / Doseur rinçage intégré

* Bomba de aclarado incluida. Air break no incluido, opcional. / Rinse pump included. Air break not included, optional.
/ Pompe de rinçage incluse. Air break non inclus, en option.

	Medida Mesa <i>Table Measure</i> <i>Table Mesurer</i>	Fotografía <i>Photograph</i> <i>Photographie</i>	Descripción <i>Description</i> <i>Description</i>	€
Prelavado Prewash Prélavage	Prelavado 575 mm Prewash 575 mm Prélavage 575 mm		Seno 450x450x250 mm, ducha, cesta chapa perforada y peto trasero. Sink 450x450x250 mm, pre wash spray, punched sheet-metal rack and backboard. <i>Un bac 450x450x250 mm, une douchette, un panier filtre et dossierer arrière.</i>	1.865 €
	Prelavado 700 mm Prewash 700 mm Prélavage 700 mm		Para opción rincón. Seno 450x450x250 mm, ducha, cesta chapa perforada y peto trasero. Corner option. Sink 450x450x250 mm, pre wash spray, punched sheet-metal rack and backboard. <i>Option angle. Un bac 450x450x250 mm, une douchette, un panier filtre et dossierer arrière.</i>	1.975 €
	Prelavado 1150 mm Prewash 1150 mm Prélavage 1150 mm		Seno 450x450x250 mm, ducha, cesta chapa perforada y peto trasero. Sink 450x450x250 mm, pre wash spray, punched sheet-metal rack and backboard. <i>Un bac 450x450x250 mm, une douchette, un panier filtre et dossierer arrière.</i>	2.105 €
	Prelavado 1150 mm Completo Prewash 1150 mm complete Prélavage 1150 mm complet		Seno 450x450x250 mm, ducha, cesta chapa perforada, peto trasero y tolva. Sink 450x450x250 mm, pre wash spray, punched sheet-metal rack, backboard and chute. <i>Un bac 450x450x250 mm, une douchette, un panier filtre et dossierer arrière. T.V.O.</i>	2.535 €
	Prelavado 1150 mm doble Prewash 1150 mm double Prélavage 1150 mm double		Dos senos 450x450x250 mm, ducha, cestas chapa perforada (2) y peto trasero. Two sinks 450x450x250 mm, pre wash spray, punched sheet-metal racks (2) and backboard. <i>Deux bacs 450x450x250 mm, une douchette, deux paniers filtre (2) et dossierer arrière.</i>	3.030 €
Lisas Salida Smooth Exit Lisse Sortie	Salida lisa 575 mm Smooth exit 575 mm Lisse sortie 575 mm		Mesa de salida lisa de 575 mm largo. Plain exit table of 575 mm length. <i>Table à glissement, 575 mm longue.</i>	580 €
	Salida lisa 700 mm Smooth exit 700 mm Lisse sortie 700 mm		Mesa de salida lisa de 700 mm largo opción rincón. Plain exit table of 700 mm length Corner option. <i>Table à glissement, 700 mm longue. Option angle.</i>	670 €
	Salida lisa 1150 mm Smooth exit 1150 mm Lisse sortie 1150 mm		Mesa de salida lisa de 1150 mm largo. Plain exit table of 1150 mm length. <i>Table à glissement, 1150 mm longue.</i>	755 €
	Salida lisa 1150 mm guías cestas Smooth exit 1150 mm rack guides Lisse sortie 1150 mm guides paniers		Mesa de salida lisa de 1150 mm largo, con guías para cestas y parrilla. Plain exit table of 1150 mm length, with rack guides and shelf. <i>Table à glissement, 1150 mm longue, avec guides paniers et grille.</i>	1.355 €
	Salida rodillos 1150 mm Rollers table 1150 mm Table à roulex 1150 mm		Mesa de salida de rodillos de 1150 mm largo. Roller exit table of 1150 mm length. <i>Table à roulex, 1150 mm longue.</i>	1.955 €

LAVADO WASHING LAVAGE

LAVAUTENSILIOS UTENSIL WASHERS LAVE-BATTERIE



Modelo

Model

Modèle

GSP - 44

GSP - 45

GSP - 46

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures (mm) Mesures extérieures	675 x 880 x 1580	865 x 880 x 1680	1385 x 880 x 1680
Altura puerta abierta Height open door (mm) Hauteur porte ouverte	1895	2085	2085
Ciclo lavado Wash cycle (min) Cycle lavage	2 - 4* * Regulable / Adjustable / Réglable	2 - 4* * Regulable / Adjustable / Réglable	2 - 4* * Regulable / Adjustable / Réglable
Producción (cestas/hora) Production (plate/hour) Production (assiette/heure)	30 - 15*	30 - 15*	30 - 15*
Dimensiones cesta Rack measure (mm) Dimensions panier	555 x 697 x 110	742 x 697 x 110	1263 x 705 x 110
Altura útil Usable height (mm) Passage utile	610	700	700
Potencia total Total power (Kw) Puissance totale	8	11,6	17,2
Potencia resistencia calderín Boiler heating element (Kw) Puissance résistance chauffeur	6	6	2 x 6
Potencia resistencia cuba Tank heater power (Kw) Puissance résistance cuve	6	9	9
Potencia bomba lavado Wash pump power (Kw) Puissance pompe lavage	2	2,6	2 x 2,6
Voltaje Voltage (V) Tension	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz

€

8.955 €

12.465 €

21.705 €

Opciones Options

Sistema EPS (altura +260 mm) EPS System (height +260 mm) EPS Système (hauteur +260 mm)	2.420 €	3.280 €	3.280 €
Bomba desagüe Drain pump Pompe de vidange	480 €	480 €	480 €
Dosificador detergente Detergent dispenser Doseur détergent intégré	270 €	270 €	270 €
Bomba de presión Pressure pump Pompe de pression	540 €	540 €	-
Termómetros digitales Digital thermometers Thermomètres digital	175 €	175 €	265 €
Calderín abierto Open Boiler * Chaudière ouverte	680 €	680 €	●

Dosificador abrillantador integrado / Rinse liquid dispenser integrated / Doseur rinçage intégré

* Bomba de aclarado incluida. Air break no incluido, opcional. / Rinse pump included. Air break not included, optional.
/ Pompe de rinçage incluse. Air break non inclus, en option.

LAVADO WASHING LAVAGE

TÚNELES DE ARRASTRE RACK CONVEYORS TUNNELS AVANCEMENT CASIERS



Modelo

Model

Modèle

A-1280

A-1580-T

A-1520

A-1820-T

Módulos Modules Module

Prelavado Prewash Pré lavage	-	-	-	-
Lavado Wash Lavage	-	-	-	-
Lavado con Doble Aclarado Wash with Double Rinse Lavage avec Double rinçage	● 880 mm	● 880 mm	● 1120 mm	● 1120 mm
Módulo Secado (T) Drying Module (T) Sechage Module (T)	-	● 500 mm	-	● 500 mm

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	1280 x 830 x 1715			1580 x 830 x 1715			1520 x 830 x 1715			1820 x 830 x 1715		
Velocidades Speeds Vitesses	1			1			2			2		
Producción cestas/platos h Production racks/plate h Production panier/assiette h	65 / 1040			65 / 1040			85 - 170 / 1360 - 2720			85 - 170 / 1360 - 2720		
Potencia bombas Pumps power Puissance pompes (Kw)	1,5			1,5			2			2		
Resistencia cuba Heating element tank Résistance Cuve (Kw)	9			9			18			18		
Resistencia Calderín Heating element boiler Résistance Surchauffeur (Kw)	24	18		24	18		24	18		24	18	
Resistencia Secado Heating element drying Résistance Séchage (Kw)	-			6 Kw (*12 Kw)			-			9 Kw (*12 Kw)		
Temperatura Entrada agua Temperature Water Inlet Temperature eau (°C)	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R
Potencia total Total power Puissance totale (Kw)	31	25	25	37	31	31	36	30	30	45	39	39
Voltaje Voltage Tension (V)	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz		

€

17.365 €

23.535 €

18.140 €

24.265 €

Opciones Options Options

EPS Advance - CV + R Condensador Vahos + Recuperador Energético Steam condenser + Energy recover Condensateur buées + Récupérateur d'énergie	+ 260 mm Alto Heigh Hauteur	+ 260 mm Alto Heigh Hauteur	+ 260 mm Alto Heigh Hauteur	+ 260 mm Alto Heigh Hauteur
	4.650 €	4.650 €	4.650 €	4.650 €
ECO-Aclarado Potenciado Enhanced ECO-Rinse Éco-rinçage Optimisé	-	-	-	-
SWF (Barrido de sólidos Solids sweep Décrochage automatique) + 300 mm Largo Lenght Largeur	2.510 €	2.510 €	2.510 €	2.510 €

* Opcional / Optional / Optionnel

LAVADO WASHING LAVAGE

TÚNELES DE ARRASTRE RACK CONVEYORS TUNNELS AVANCEMENT CASIERS



Modelo

Model

Modèle

A-1800

A-2100-T

A-2140

A-2440-T

Módulos Modules Module

Prelavado Prewash Pré lavage	-	-	● 620 mm	● 620 mm
Lavado Wash Lavage	-	-	-	-
Lavado con Doble Aclarado Wash with Double Rinse Lavage avec Double rinçage	● 1400 mm	● 1400 mm	● 1120 mm	● 1120 mm
Módulo Secado (T) Drying Module (T) Sechage Module (T)	-	● 500 mm	-	● 500 mm

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	1800 x 830 x 1715			2100 x 830 x 1715			2140 x 830 x 1715			2440 x 830 x 1715		
Velocidades Speeds Vitesses	2			2			2			2		
Producción cestas/platos h Production racks/plate h Production panier/assiette h	85 - 170 / 1360 - 2720			85 - 170 / 1360 - 2720			85 - 170 / 1360 - 2720			85 - 170 / 1360 - 2720		
Potencia bombas Pumps power Puissance pompes (Kw)	2			2			0,75 + 2			0,75 + 2		
Resistencia cuba Heating element tank Résistance Cuve (Kw)	18			18			18			18		
Resistencia Calderín Heating element boiler Résistance Surchauffeur (Kw)	24	18		24	18		24	18		24	18	
Resistencia Secado Heating element drying Résistance Sechage (Kw)	-			9 Kw (*12 Kw)			-			9 Kw (*12 Kw)		
Temperatura Entrada agua Temperature Water Inlet Temperature eau (°C)	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R
Potencia total Total power Puissance totale (Kw)	36	30	30	45	39	39	37	31	31	46	40	40
Voltaje Voltage Tension (V)	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz		

€

21.645 €

27.800 €

27.270 €

33.330 €

Opciones Options Options

EPS Advance - CV + R Condensador Vahos + Recuperador Energético Steam condenser + Energy recover Condensateur buées + Récupérateur d'énergie	+ 260 mm Alto Heigh Hauteur	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur
	4.650 €	4.650 €	4.650 €	4.650 €
ECO-Aclarado Potenciado Enhanced ECO-Rinse Éco-rinçage Optimisé	Doble / Double 3.650 €	Doble / Double 3.650 €	-	-
SWF (Barrido de sólidos Solids sweep Décrochage automatique) + 300 mm Largo Lenght Largeur	2.510 €	2.510 €	2.510 €	2.510 €

* Opcional / Optional / Optionnel

LAVADO WASHING LAVAGE

NEW ECO

TÚNELES DE ARRASTRE RACK CONVEYORS TUNNELS AVANCEMENT CASIERS



Modelo
Model
Modèle

A-2700-T

A-2680

A-2980-T

**A-2740-T
SWF ECO**

Módulos Modules Module

Prelavado Prewash Pré lavage	● 880 mm	● 880 mm	● 880 mm	SWF ● 500 mm
Lavado Wash Lavage	-	-	-	● 1120 mm
Lavado con Doble Aclarado Wash with Double Rinse Lavage avec Double rinçage	● 1120 mm	● 1400 mm	● 1400 mm	Módulo ECO Module ECO Triple aclarado Triple rinse Triple rinçage ● 620 mm
Módulo Secado (T) Drying Module (T) Sechage Module (T)	● 500 mm	-	● 500 mm	● 500 mm

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	2700 x 830 x 1715			2680 x 830 x 1715			2980 x 830 x 1715			2740 x 830 x 1715		
Velocidades Speeds Vitesses	2			2			2			2		
Producción cestas/platos h Production racks/plate h Production panier/assiette h	105 - 210 / 1680 - 3360			105 - 210 / 1680 - 3360			105 - 210 / 1680 - 3360			85 - 170 / 1360 - 2720		
Potencia bombas Pumps power Puissance pompes (Kw)	2 + 2			2 + 2			2 + 2			2		
Resistencia cuba Heating element tank Résistance Cuve (Kw)	18			18			18			18		
Resistencia Calderín Heating element boiler Résistance Surchauffeur (Kw)	24	18		24	18		24	18		24 + 6	18 + 6	
Resistencia Secado Heating element drying Résistance Sechage (Kw)	12 Kw (*18 Kw)			-			12 Kw (*18 Kw)			9 Kw (*12 Kw)		
Temperatura Entrada agua Temperature Water Inlet Temperature eau (°C)	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R
Potencia total Total power Puissance totale (Kw)	50	44	44	38	32	32	50	44	44	50	44	44
Voltaje Voltage Tension (V)	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz		

€

34.170 €

29.495 €

35.725 €

36.065 €

Opciones Options Options

EPS Advance - CV + R Condensador Vahos + Recuperador Energético Steam condenser + Energy recover Condensateur buées + Récupérateur d'énergie	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur
	6.120 €	6.120 €	6.120 €	6.120 €
ECO-Aclarado Potenciado Enhanced ECO-Rinse Éco-rinçage Optimisé	-	Doble / Double 3.650 €	Doble / Double 3.650 €	Triple / Tripler ●
SWF (Barrido de sólidos) Solids sweep Décrochage automatique) + 300 mm Largo Lenght Largeur	2.510 €	2.510 €	2.510 €	●

* Opcional / Optional / Optionnel

LAVADO WASHING LAVAGE

TÚNELES DE ARRASTRE RACK CONVEYORS TUNNELS AVANCEMENT CASIERS

Modelo
Model
Modèle

NEW ECO



A-3600-T ECO

**LB-2830-T
CV+R**

Bandejas Trays Plateaux

Módulos Modules Module

Prelavado Prewash Prélavage	● 880 mm	●
Lavado Wash Lavage	● 1400 mm	-
Lavado con Doble Aclarado Wash with Double Rinse Lavage avec Double rinçage	Módulo ECO Module ECO Triple aclarado Triple rinse Triple rinçage ● 620 mm	● 1400 mm
Módulo Secado (T) Drying Module (T) Sechage Module (T)	● 500 mm	● 880 mm

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	3600 x 830 x 1715	2830 x 830 x 1865	
Velocidades Speeds Vitesses	2	2	
Producción cestas/platos h Production racks/plate h Production panier/assiette h	105 - 210 / 1680 - 3360	1000 Bandejas / h Trays / h Plateaux / h	
Potencia bombas Pumps power Puissance pompes (Kw)	2 + 2	0,75	
Resistencia cuba Heating element tank Résistance Cuve (Kw)	18	9	
Resistencia Calderin Heating element boiler Résistance Surchauffeur (Kw)	24 + 6	18 + 6	
Resistencia Secado Heating element drying Résistance Sechage (Kw)	12 Kw (*18 Kw)	8 Kw	
Temperatura Entrada agua Temperature Water Inlet Temperature eau (°C)	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R
Potencia total Total power Puissance totale (Kw)	56	50	50
Voltaje Voltage Tension (V)	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz	

€

45.015 €

39.510 €

Opciones Options Options

EPS Advance - CV + R Condensador Vahos + Recuperador Energético Steam condenser + Energy recover Condensateur buées + Récupérateur d'énergie	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur	+ 150 mm Alto Heigh Hauteur
ECO-Aclarado Potenciado Enhanced ECO-Rinse Éco-rinçage Optimisé	Triple / Tripler ●	-
SWF (Barrido de sólidos Solids sweep Décrochage automatique) + 300 mm Largo Lenght Largeur	2.510 €	-

* Opcional / Optional / Optionnel

Para agua osmotizada
recomendamos resistencias
Incoloy bajo pedido.

For osmosis water we recommend
Incoloy heating elements on
request.

Pour l'eau osmosée, nous
recommandons les éléments
chauffants Incoloy sur demande.

OPCIONES ESPECIALES SPECIAL OPTIONS OPTIONS SPÉCIALES

Entrada en ángulo
Angle entrance
Entrée en angle

Prolongación eje arrastre túnel para entrada en
ángulo + corte en máquina

Extensión of tunnel central axis for angled entran-
ce + machine adaptation cut
Prolongement axe central du tunnel pour entrée en
angle + découpe de la machine

300 €

Entrada en ángulo para mesa de prelavado
Angle entrance for prewash table
Entrée en angle pour table de pré-lavage

335 €

Necesarias ambas opciones conjuntas
Both options needed together
Les deux options nécessaires ensemble



Opción Brazos inox túneles (€ por brazo)
Option Tunnels Inox arms (€ per arm) LV000613
Option Bras de tunnel en Inox (€ par bras)



120 €

Opciones
Options
Options

€

Opciones Options Options



TCV <small>Requiere opción ECO ACLARADO ECO RINSE option required Option ECO RINSE requise</small>	Verificación de control de temperatura para termo etiqueta Thermax Temperature control verification for Thermax thermo label Vérification contrôle de la température pour l'étiquette thermique Thermax	1.610 €
Dosificadores Dispensers Doseur	Dosificadores Detergente y abrillantador Dispensers Detergent and rinse aid Doseur Détergent et rinçage	690 €
Potencia Power Puissance	Potencia suplementaria Calderines + 6 / 12 Kw (suministro agua fria <10 °C) Additional boilers power + 6 / 12 Kw (cold water inlet supply <10 °C) Puissance supplémentaire surchauffeurs + 6 / 12 Kw (eau froide <10 °C)	830 €
Brazos laterales Side arms Bras latéraux	Brazos de lavado laterales por módulo (pareja, por módulo) Side wash arms by module (pair, per module) Bras de lavage latéraux par module (paire, par module)	590 €
3 velocidades 3 speeds 3 vitesses	3 velocidades para túneles de lavado con velocidad lenta DIN SPEC 10534 3 speeds for tunnel conveyors with low speed DIN SPEC 10534 3 vitesses pour tunnels de lavage avec vitesse lente DIN SPEC 10534	600 €
Distribuidor Inox Steel manifold Distributeur inox	Distribuidor de lavado inox Stainless steel wash manifold distributor Distributeur lavage inox	805 €
Vapor Steam Vapeur	Calefacción a vapor Steam heating Chauffage à vapeur	3.975 €
Bomba de calor Heat pump Pompe a chaleur	Bomba de calor doble efecto Heat pump Double effect Pompe a chaleur Double effet	Consultar Consult us Consulter
Máquina partida Split machine Machine divisée	Máquina partida (Precio NETO por corte) Split machine (NET price per cut) Machine divisée (NET prix par coupe)	720 €
Autolimpieza Self-cleaning Autonettoyant	Autolimpieza interior de módulos Internal self-cleaning of modules Auto-nettoyage interne des modules	700 €
Desagüe unificado Unified drain Vidanges unifiés	Desagüe unificado de los módulos para túnel de lavado Unified modules drain for conveyor dishwasher Drain de module unifié pour tunnel de lave-vaisselle	625 €
Desagüe unificado Automático Automatic Unified drain Vidanges unifiés automatique	Desagüe unificado con válvula de descarga automática de los módulos Unified drain with automatic module discharge valve Vidanges unifiés avec vanne de décharge automatique du module	1.095 €
Bomba de presión Pressure pump Pompe de pression	Bomba de presión para túneles de lavado Pressure pump for tunnel conveyor dishwashers Pompe de pression por tunnels avancement casiers	550 €

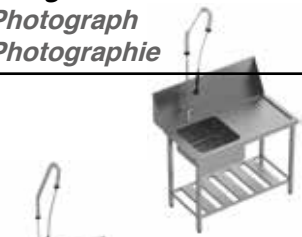










Personalización Túneles Arrastre

Customization Rack Conveyors

Personnalisation Tunnels Avancement

Módulos Modules Module

Módulo adicional 620 mm: Prelavado, Eco Aclarado triple Additional module 620 mm: Prewash, Eco triple rinse Module supplémentaire 620 mm : Prélavage, triple rinçage Eco		9.290 €
Módulo adicional 880 mm: Prelavado, Eco Aclarado triple Additional module 880 mm: Prewash, Eco triple rinse Module supplémentaire 880 mm : Prélavage, triple rinçage Eco		9.845 €
Módulo adicional 1120 mm: Lavado Additional module 1120 mm: Wash Module supplémentaire 1120 mm: Lavage		10.150 €
Módulo adicional 1400 mm: Lavado Additional module 1400 mm: Wash Module supplémentaire 1400 mm: Lavage		10.460 €
Módulo prelavado entrada rincón (para modelos con prelavado) Entrance prewash module corner (for conveyors with prewash) Module pré-lavage entrée angle (Pour les modèles avec pré-lavage)		+ 2.500 €
Módulo salida curva mecanizada 90° con secado (para modelos con secado) Exit drying module with 90° mechanized curve (for conveyors with drying) Module de sortie séchage avec courbe mécanisée 90° (Pour les modèles avec séchage)		+ 4.230 €
Altura útil especial Special usable Height Hauteur utile spécial		+ 5 %

	Medida Mesa <i>Table Measure</i> <i>Table Mesurer</i>	Fotografía <i>Photograph</i> <i>Photographie</i>	Descripción <i>Description</i> <i>Description</i>	€
Prelavado Prewash Pré-lavage	Prelavado 1150 mm Prewash 1150 mm Pré-lavage 1150 mm		Seno 450x450x250 mm, ducha, cesta chapa perforada y peto trasero. Sink 450x450x250 mm, pre wash spray, punched sheet-metal rack and backboard. <i>Un bac 450x450x250 mm, une douchette, un panier filtre et dossierer arrière.</i>	2.105 €
	Prelavado 1150 mm Completo Prewash 1150 mm complete Pré-lavage 1150 mm complet		Seno 450x450x250 mm, ducha, cesta chapa perforada, peto trasero y tolva. Sink 450x450x250 mm, pre wash spray, punched sheet-metal rack, backboard and chute. <i>Un bac 450x450x250 mm, une douchette, un panier filtre et dossierer arrière. T.V.O.</i>	2.535 €
	Prelavado 1150 mm doble Prewash 1150 mm double Pré-lavage 1150 mm double		Dos senos 450x450x250 mm, ducha, cestas chapa perforada (2) y peto trasero. Two sinks 450x450x250 mm, pre wash spray, punched sheet-metal racks (2) and backboard. <i>Deux bacs 450x450x250 mm, une douchette, deux paniers filtre (2) et dossierer arrière.</i>	3.030 €
Lisas Salida Smooth Exit Lisse Sortie	Salida lisa 1150 mm Smooth exit 1150 mm Lisse sortie 1150 mm		Mesa de salida lisa de 1150 mm largo con accionamiento paro final de carrera. Plain exit table of 1150 mm length with run end coupling. <i>Table à glissement, 1150 mm longue à fin de course.</i>	1.220 €
	Salida lisa 1150 mm guías cestas Smooth exit 1150 mm rack guides Lisse sortie 1150 mm guides paniers		Mesa de salida lisa de 1150 mm largo, con guías para cestas y parrilla, con accionamiento paro final de carrera. Plain exit table of 1150 mm length, with rack guides and shelf with run end coupling. <i>Table à glissement, 1150 mm longue, avec guides paniers et grille à fin de course.</i>	1.610 €
	Salida rodillos 1150 mm Rollers table 1150 mm Table à roulex 1150 mm		Mesa de salida de rodillos de 1150 mm largo con accionamiento paro final de carrera. Roller exit table of 1150 mm length with run end coupling. <i>Table à roulex, 1150 mm longue à fin de course.</i>	2.310 €
Curva Curve Courbe	Curva 90° 90° curve Courbe 90°		Curva mecanizada, acoplada al sistema de arrastre de la máquina. Construcción en 90°. Mechanized curve, coupled to the machine's conveyor system. 90° construction. <i>Courbe mécanisée, couplée au système d'avancement de la machine. Construction à 90°.</i>	3.845 €
	Curva rodillos 90° 90° roller table 90° Courbe à roulex		Curva rodillos libres. Construcción en 90°. Free rollers curve. 90° construction. <i>Courbe à roulex libre. Construction à 90°.</i>	3.675 €
	Curva 180° 180° curve Courbe 180°		Curva mecanizada, acoplada al sistema de arrastre de la máquina. Construcción en 180°. Mechanized curve, coupled to the machine's conveyor system. 180° construction. <i>Courbe mécanisée, couplée au système d'avancement de la machine. Construction à 180°.</i>	8.625 €
	Curva Motor 180° 180° motor curve Courbe motor 180°		Curva motorizada con funcionamiento autónomo con rodillos. Construcción en 180°. Motorized curve with autonomous roller operation. 180° construction. <i>Courbe motorisée avec fonctionnement autonome à rouleaux. Construction à 180°.</i>	9.350 €
	Carrusel Carousel Carrousel		Sistema carrusel, dos curvas motorizadas de 180° y tramo recto de rodillos extraíble con cuadro de mandos. Carousel system, two motorized curves 180° and a removable straight rollers section with built in control panel. <i>Système de carrousel, deux courbes motorisées 180° et une section de rouleaux droite amovible avec construit dans le panneau de contrôle.</i>	Consultar Consult us Consulter

Mesas a medida personalizables para cúpulas y túneles de arrastre
Customizable tables for pass through and rack conveyors
Tables sur mesure pour capot et les tunnels avancement

€

Personalizable Customizable Personnalisable




















Mesa lisa estandar 770 mm ancho (por metro lineal) Plain standard table 770 mm width (Per linear metre) Table à glissement standard 770 mm largeur (Par mètre linéaire)	1.095 €
Mesa lisa ancho especial hasta 830 mm (por metro lineal) Plain table special width up to 830 mm (Per linear metre) Table à glissement spécial largeur max. 830 mm (Par mètre linéaire)	1.610 €
Mesa lisa ancho especial hasta 1112 mm (por metro lineal) Plain table special width up to 1112 mm (Per linear metre) Table à glissement spécial largeur max. 1112 mm (Par mètre linéaire)	1.770 €
Incorporación fregadero, con ducha, peto trasero y cesta perforada Addition of sink, pre wash spray, punched sheet-metal rack and backboard Intégration d'un évier avec une douchette, une protection arrière et un panier en tôle perforée	1.325 €
Incorporación de un segundo fregadero con cesta de chapa perforada Addition of second sink and with punched sheet-metal rack Intégration d'un second évier mais avec panier en tôle perforée	810 €
Tolva recogida desperdicios (unidad) Waste collection chute (each) Trémie collecte déchets (unité)	410 €
Plafones en frontal (por metro lineal) Front panels (Per linear metre) Plafonniers frontaux (Par mètre linéaire)	385 €
Estantes para cestas Rack shelves Étagères pour paniers	410 €
Mesa de rodillos ancho de 600 mm (por metro lineal; mínimo 1 metro) Roller table of 600 mm width (Per linear metre; minimum 1 metre) Table à rouleaux largeur 600 mm (Par mètre linéaire; 1 mètre minimum)	1.705 €
Mesa de rodillos motorizados ancho de 600 mm (por metro lineal; mínimo 1 metro) Motorized Roller table of 600 mm width (Per linear metre; minimum 1 metre) Table à rouleaux motorisée largeur 600 mm (Par mètre linéaire; 1 mètre minimum)	1.905 €
Entrada en ángulo para mesa de prelavado Angle entrance for prewash table Entrée en angle pour table de pré lavage	335 €
Acoplamiento paro final de carrera Run stop end coupling Couplage fin de course	250 €

Accesorios Mesas
Tables Accessories
Tables Compléments

Fotografía
Photograph
Photographie

€

CINAC012129	425x425x100 mm Cesta de chapa perforada. Punched sheet-metal baskets. Paniers en tôle perforée.		440 €
LV000168	Cubo recoge-residuos 380x605 mm. Waste collection tank 380x605 mm. Conteneur de résidus 380x605 mm.		440 €
CINAC011353	Ducha de prelavado completa. Complete pre-wash spray. Douchette de pré lavage complète.		435 €

Cesta		€		€			
Rack							
Panier							
Cesta universal Universal rack Panier universel	CIMP000200 350 x 350 mm		37 €	Cesta universal varilla Universal rod rack Panier à tige universel	CINAC003457 400 x 400 mm		70 €
Insertador platos Support dishes Support assiettes	CIMP000198 350 x 350 mm		15 €	Cesta universal varilla Universal rod rack Panier à tige universel	CINAC003464 500 x 500 mm		80 €
Cesta para platos Plate rack Panier à assiettes	CIMP000199 400 x 400 mm		40 €	Cesta platos varilla Plate rod rack Panier à tige assiettes	CINAC003434 400 x 400 mm		65 €
Insertador platos Support dishes Support assiettes	CIMP000197 400 x 400 mm		15 €	Cesta platos varilla Plate rod rack Panier à tige assiettes	CINAC003436 500 x 500 mm		70 €
Inclinado copas Tilt cups Inclinaison verres	CIMP000202 400 x 400 mm		30 €	Cesta copas varilla Glass rod rack Panier à tige verres	CINAC003445 400 x 400 mm		70 €
Cesta para platos Plate rack Panier à assiettes	CIMP000193 500 x 500 mm		42 €	Cesta copas varilla Glass rod rack Panier à tige verres	CINAC010668 500 x 500 mm		70 €
Cesta para cubiertos Cutlery rack Panier à couverts	CIMP000201 500 x 500 mm		42 €				
Cesta universal Universal rack Panier universel	CIMP000194 500 x 500 mm		42 €				
Cestillo para cubiertos Cutlery basket Godets à Couverts	CIMP000203		12 €				
Cesto para cubiertos 8 espacios Cutlery basket 8 spaces Godets à Couverts 8 espaces	CIMP000204		35 €				
Cesta para platos Plate rack Panier à assiettes	CIMP000191 600 x 500 mm		85 €				
Cesta para bandejas Tray rack Panier pour Plateaux	CIMP000192 600 x 500 mm		95 €				
Cesta universal Universal rack Panier universel	CIMP000190 600 x 500 mm		85 €				

Dotación cestas
Baskets provision
Dotation paniers

Cúpula Pass Through À capot		Lavautensilios Utensil Washers Lave-utensiles		Túneles de Arrastre Rack Conveyors Tunnels Avancement	
GS-83E GS-83M	2 Platos; 1 universal; 2 cesto cubiertos 2 Dish; 1 universal; 2 Cutlery 2 Assiettes; 1 universel; 2 couverts	GSP-44	1 Cesta metálica 1 Metal rack 1 Métal panier	A-1280	2 Platos; 2 universal; 4 cesto cubiertos 2 Dish; 2 universal; 4 Cutlery 2 Assiettes; 2 universel; 4 couverts
GS-85	1 Cesta metálica; 1 Platos 1 Metal rack; 1 Dish 1 Métal panier, 1 assiettes	GSP-45	1 Cesta metálica 1 Metal rack 1 Métal panier	A-1520	2 Platos; 2 universal; 16 cesto cubiertos 2 Dish; 2 universal; 16 Cutlery 2 Assiettes; 2 universel; 16 couverts
GS-102	4 Platos; 2 universal; 4 cesto cubiertos 4 Dish; 2 universal; 4 Cutlery 4 Assiettes; 2 universel; 4 couverts	GSP-46	1 Cesta metálica 1 Metal rack 1 Métal panier	A-1800 A-2400	3 Platos; 2 universal; 16 cesto cubiertos 3 Dish; 2 universal; 16 Cutlery 3 Assiettes; 2 universel; 16 couverts
GS-105	3 Platos; 1 universal; 1 Cesta metálica 3 Dish; 1 universal; 1 Metal rack 3 Assiettes; 1 universel; 1 Métal panier	GS-31	1 Platos, 1 Cesta metálica 1 Dish, 1 Metal rack 1 Assiettes, 1 Métal panier	A-2680 A-3280 A-3560	4 Platos; 2 universal; 16 cesto cubiertos 4 Dish; 2 universal; 16 Cutlery 4 Assiettes; 2 universel; 16 couverts

LAVADO WASHING LAVAGE

TÚNELES DE CADENA FLIGHT CONVEYORS TUNNELS CONVOYEUR



Especial Hospital ECO Special Hospital ECO Spécial Hôpital ECO



Modelo

Model

Modèle

C-4650-T

C-5830-T

C-7070-TT ECO EH

Módulos Modules Module

Entrada Entrance Entrée	● 720 mm	● 1020 mm	● 1320 mm
Prelavado Prewash Prélavage	● 880 mm	● 880 mm	● 880 mm
Lavado Wash Lavage	■	● 880 mm	● 880 mm 1120 mm
Lavado con Doble Aclarado Wash with Double Rinse Lavage avec Double rinçage	● 1400 mm	● 1400 mm	Módulo ECO Module ECO Triple aclarado Triple rinse Triple rinçage ● 620 mm
Secado (T) + Salida Drying (T) + Useful Séchage (T) + Sortie	● 1650 mm	● 1650 mm	● 2 x T 2250 mm

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	4650 x 830 x 1715			5830 x 830 x 1715			7070 x 830 x 1715		
Velocidades Speeds Vitesses	2			2			2		
Producción platos h Production plate h Production assiette h	2600 - 4000			3250 - 5000			1100 - 1700 Bandejas/h Trays/h Plateaux/h		
Potencia bombas Pumps power Puissance pompes (Kw)	2 + 2			2 + 2 + 2			2 + 2 + 2		
Resistencia cuba Heating element tank Résistance Cuve (Kw)	18			24			24		
Resistencia Secado Drying Heating element Résistance Séchage (Kw)	12			12			18		
Resistencia Calderín Heating element boiler Résistance Surchauffeur (Kw)	24	18		24	18		36	30	
Temperatura Entrada agua Temperature Water Inlet (°C) Temperature eau	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R	10 / 25 °C	40 / 60 °C	15 / 30 °C EPS Adv + R
Potencia total Total power Puissance totale (Kw)	50	44	44	58	52	52	76	70	70
Voltaje Voltage Tension (V)	400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz			400 V III + N / 230 V III 50 Hz / 60 Hz		

€

56.650 €

68.450 €

99.935 €

Opciones Options Options

EPS Advance - CV + R + 150 mm Alto Height Hauteur	8.400 €	8.400 €	●
ECO-Aclarado Potenciado Enhanced ECO-Rinse Éco-rinçage Optimisé	Doble / Double 3.650 €	Doble / Double 3.650 €	Triple / Tripler ● + TCV
SWF (Barrido de sólidos Solids sweep Décrochage automatique) + 300 mm Largo Length Largeur	2.510 € *	2.510 €	●
ATC Autolimpieza Selfcleaning Autonettoyage	1.930 € *	1.930 €	●

* ATC y/o SWF necesaria entrada 1020 mm +1.945€ ATC and/or SWF required 1020 mm input +1.945€ ATC et/ou SWF requis 1020 mm d'entrée +1.945€

SELECCIÓN TIPO DE CADENA
CHAIN TYPE SELECTION
SÉLECTION DU TYPE DE TAPIS

PLATOS
 DISHES
 ASSIETTES



BANDEJAS EH
 TRAYS EH
 PLATEAUX EH



CATERING
 CATERING
 CATERING



GN / PEROLAS / CONTENEDORES
 GN / POTS / CONTAINERS
 GN / BATTERIE / CONTENEURS



OPCIONES ESPECIALES
SPECIAL OPTIONS
OPTIONS SPÉCIALES

ATC

Autolimpieza
 Selfcleaning
 Autonettoyage



Autolimpieza de la zona de entrada por medio de un contenedor acumulador de agua con autovolcado por gravedad y filtro recoge residuos extraíble.

Self-cleaning of the entrance area by means of a water storage container with gravity auto-dump with a removable waste collection filter.

Auto-nettoyage de la zone d'entrée au moyen d'un réservoir de stockage d'eau récupérée avec vidage automatique par gravité avec un filtre de collecte des déchets, extractible sans arrêter la machine.

SWF

Barrido de sólidos
 Solids sweep
 Balayage solide



Brazo superior para un primer enjuague de barrido de sólidos con filtro de residuos extraíble exteriormente. Reduce la contaminación de la máquina y ahorra agua al minimizar el prelavado manual.

Upper arm for a first solids sweep rinse with externally removable waste filter. Reduces machine contamination and saves water by minimizing manual prewash.

Dérochage automatique des résidus par bras supérieur et récupération de ces mêmes déchets par panier filtre extractible sans arrêter la machine.

ECO-Aclarado Potenciado
 Enhanced ECO-Rinse
 Éco-rinçage optimisé



Pre-aclarado potenciado a 70°C, reutilizando el agua limpia del doble aclarado final acumulada en una cuba individual e inyectada a presión por medio de una motobomba. Ahorro del 25 - 30% en consumo de agua.

Pre-rinse boosted at 70°C, reusing clean water from the final double rinse accumulated in an individual tank and injected under pressure by means of a motor pump. Savings of 25-30% in water consumption.

Pré-rinçage boosté à 70°C, réutilisant l'eau propre du rinçage final, accumulée dans un réservoir individuel et injectée sous pression au moyen d'une motopompe. Economies de 25-30% sur la consommation d'eau.

TCV

Requiere opción ECO ACLARADO / ECO RINSE option required / Option ECO RINSE requise



1.610 €

Temperatura de aclarado constante por encima de 80°C, logrando la verificación e higienización correcta de las pruebas más rigurosas a nivel mundial por medio de etiqueta térmica.

Rinse temperature remains constant above 80°C, achieving the correct verification and hygienization of the most rigorous tests worldwide as THERMAX thermolabel.

Température de rinçage constante supérieure à 80°C, garantissant la thermo-désinfection, > 80°C correspondant aux tests les plus rigoureux du monde (label thermique).

Opción Brazos inox túneles
 (€ por brazo)
 Option Tunnels Inox arms
 (€ per arm)
 Option Bras de tunnel en Inox
 (€ par bras)



120 €

Para agua osmotizada recomendamos resistencias Incoloy bajo pedido.
For osmosis water we recommend Incoloy heating elements on request.
Pour l'eau osmosée, nous recommandons les éléments chauffants Incoloy sur demande.

Opciones
Options
Options

€

Dosificadores Dispensers Doseur	Dosificadores Detergente y abrillantador Dispensers Detergent and rinse aid Doseur Détergent et rinçage	690 €
Potencia Power Puissance	Potencia suplementaria Calderines + 6 / 12 Kw (suministro agua fría <10 °C) Additional boilers power + 6 / 12 Kw (cold water inlet supply <10 °C) Puissance supplémentaire surchauffeurs + 6 / 12 Kw (eau froide <10 °C)	830 €
Brazos laterales Side arms Bras latéraux	Brazos de lavado laterales por módulo (pareja, por módulo) Side wash arms by module (pair, per module) Bras de lavage latéraux par module (paire, par module)	590 €
3 velocidades 3 speeds 3 vitesses	3 velocidades para túneles de lavado con velocidad lenta DIN SPEC 10534 3 speeds for tunnel conveyors with low speed DIN SPEC 10534 3 vitesses pour tunnels de lavage avec vitesse lente DIN SPEC 10534	600 €
Distribuidores Inox Steel manifolds Distributeurs inox	Distribuidores de lavado inox (por módulo) Stainless steel wash manifolds distributor (per module) Distributeurs lavage inox (par module)	805 €
Vapor Steam Vapeur	Calefacción a vapor Steam heating Chauffage à vapeur	3.975 €
Bomba de calor Heat pump Pompe a chaleur	Bomba de calor doble efecto Heat pump Double effect Pompe a chaleur Double effet	Consultar Consult us Consulter
Máquina partida Split machine Machine divisée	Máquina partida (Precio NETO por corte) Split machine (NET price per cut) Machine divisée (NET prix par coupe)	720 €
Autolimpieza Self-cleaning Autonettoyant	Autolimpieza interior de módulos Internal self-cleaning of modules Auto-nettoyage interne des modules	700 €
Desagüe unificado Unified drain Vidanges unifiés	Desagüe unificado de los módulos para túnel de lavado Unified modules drain for conveyor dishwasher Drain de module unifié pour tunnel de lave-vaisselle	625 €
Desagüe unificado automático Automatic Unified drain Vidanges unifiés automatique	Desagüe unificado con válvula de descarga automática de los módulos Unified drain with automatic module discharge valve Vidanges unifiés avec vanne de décharge automatique du module	1.095 €
Bomba de presión Pressure pump Pompe de pression	Bomba de presión para tuneles de lavado Pressure pump for tunnel conveyor dishwashers Pompe de pression por tunnels avancement casiers	550 €

Opciones Options Options

Personalización Túneles Cadena

Customization Flight Conveyors

Personnalisation Tunnels Convoyeur

€

Módulos Modules Module

Módulo adicional 620 mm: Prelavado, Eco Aclarado triple Additional module 620 mm: Prewash, Eco triple rinse Module supplémentaire 620 mm : Prélavage, triple rinçage Eco	9.290 €
Módulo adicional 880 mm: Prelavado, Eco Aclarado triple Additional module 880 mm: Prewash, Eco triple rinse Module supplémentaire 880 mm : Prélavage, triple rinçage Eco	9.845 €
Módulo adicional 1400 mm: Lavado Additional module 1400 mm: Wash Module supplémentaire 1400 mm: Lavage	10.460 €
Módulo secado 500 mm (+ 6 / 12 / 18 Kw) Drying module 500 mm (+ 6 / 12 / 18 Kw) Module séchage 500 mm (+ 6 / 12 / 18 Kw)	6.135 €

Prolongación Extension Prolongement

Prolongación entrada + 300 mm Entrance extension + 300 mm Prolongement entrée + 300 mm	1.945 €
Prolongación entrada o salida + 600 mm Entrance or exit extension + 600 mm Prolongement entrée ou sortie + 600 mm	3.530 €
Anchura útil especial Special usable Width Largeur utile spécial	+ 10 %
Altura útil especial Special usable Height Hauteur utile spécial	+ 5 %

TÚNELES A MEDIDA / CUSTOM TUNNELS / TUNNELS PERSONNALISÉS

Características **Characteristics** **Caractéristiques**

Para túneles de arrastre y cadena
For rack and flight tunnel conveyors
Pour les tunnels Avancement casiers / tunnels convoyeur

Dimensiones de túnel a libre elección
Dimensions of tunnel to free choice
Les dimensions du tunnels de libre choix

Libre composición de módulos y procesos de lavado
Free composition of modules and washing processes
Composition libre des modules et des processus de lavage

Todas las opciones y accesorios disponibles
All options and accessories available
Toutes les options et accessoires disponibles

Ancho y alto especial según elementos a lavar
Special width and height according to items to be washed
Largeur et hauteur spéciales selon les articles à laver

Adaptados según la tipología de elemento a lavar
Adapted according to the type of item to be washed
Adapté selon le type d'article à laver

Especialización completa y diseño según necesidad de elemento a lavar
Complete specialization and design according to the need of the item to be washed
Spécialisation et conception complètes selon le besoin de l'article à laver

Precio a consultar
Price on request
Consulteur le prix



**Diseño personalizado y presupuesto bajo solicitud.
Custom design and quote on request.
conception personnalisée et devis sur demande**



Sistema de lavado automatizado
Automated washing system
Système de lavage automatisé



Túnel para el lavado de cajas
Tunnel for washing boxes
Tunnel pour laver les caisses



Túnel lavado moldes
Molds washing tunnel
Tunnel de lavage de moules

Opciones generales lavado
General Washing Options
Options générales de lavage



Voltaje especial
Special voltage
Tension spéciale

Realización de voltajes especiales en cualquier modelo de lavavajillas
Possibility of special voltages in any dishwasher model
Possibilité de tensions spéciales dans tous les modèles de lave-vaisselle

Elevación automática
Automatic lifting
Levage automatique

Elevación automática de la campana para modelos de cúpula doble
Automatic hood lift for double hood models
Levage de capot automatique pour les modèles à capot double

Resistencias Incoloy
Incoloy heating elements
Éléments chauffants Incoloy

Instalación de resistencias Incoloy en máquinas lavavajillas
Installation of Incoloy heating elements in dishwasher machines
Installation d'éléments chauffants Incoloy dans les lave-vaisselle

+ 5%

Consultar
Consult us
Consulter

Sin cargo
Without cost
Gratuit

**COCCIÓN
COOKING
CUISSON**

Jemi



- Serie 600 y 750 con encimera de 1,5 mm.
- Serie 900 y 1000 con encimera de 2 mm.
- Cocinas a medida con encimera de 3 mm.
- Mandos de serie en aluminio pulido aligerado con casquillo de plástico para aislamiento térmico y firme fijación.
- Construcción totalmente en acero inoxidable y enfocada en una fácil limpieza.
- 600 and 750 series with 1.5 mm top.
- 900 and 1000 series with 2 mm top.
- Monoblock cookers with 3 mm countertop.
- Standard controls in lightened polished aluminum with plastic bush for thermal insulation and firm fixing.
- Completely stainless steel construction and focused on easy cleaning.
- Séries 600 et 750 avec dessus de 1,5 mm.
- Séries 900 et 1000 avec dessus de 2 mm.
- Cuisines sur mesure avec dessus de 3 mm.
- Commandes standard en aluminium poli allégé avec douille en plastique pour l'isolation thermique et la fixation ferme.
- Construction entièrement en acier inoxydable et axée pour un nettoyage facile.

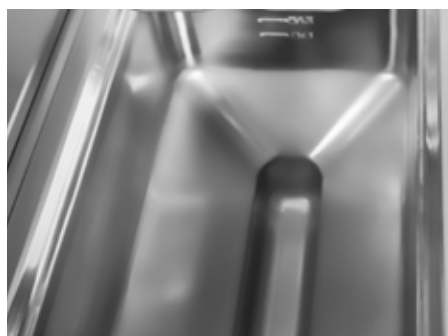
COCINAS GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

- Quemadores fundición especial, corona de doble llama auto-estabilizada. Extraíbles para una fácil limpieza. Protector piloto y termopar.
- Versión Chef con cuba de agua recoge grasas para una limpieza superior. Provista de entrada y desagüe de agua.
- Burners Special cast iron, self-stabilizing double flame crown. Removable for easy cleaning. Pilot protector and thermocouple.
- Chef version with water tank collects fats for superior cleaning. Provided with inlet and water drain.
- Brûleurs En fonte spéciale, couronne à double flamme auto-stabilisante. Amovible pour un nettoyage facile. Protecteur veilleuse et thermocouple.
- La version Chef avec réservoir d'eau recueille la graisse pour un nettoyage optimum. Fourni avec entrée et vidange d'eau.



FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES

- Cuba embutida de una pieza, cantos redondeados y zona fría.
- Nueva freidora de doble cuba y gran potencia en mueble de 400 mm de ancho.
- Opción Termómetro - Termostato con display digital y control electrónico de gran precisión de la temperatura.
- Tank pressed in one piece, rounded edges and cold zone.
- New double tank fryer with great power in a 400 mm wide module.
- Thermometer Option - Thermostat with digital display and high precision electronic temperature control.
- Cuve emboutie en une seule pièce, bords arrondis et zone froide.
- Nouvelle friteuse à double cuve avec une grande puissance dans un module de 400 mm de large.
- Option thermomètre - Thermostat avec affichage numérique et contrôle électronique de la température de haute précision.



Todas las cocinas de gas se fabrican con inyectores GLP, aparte se incluye un kit inyectores a gas natural.

Bajo petición, se puede fabricar la cocina con inyectores instalados a gas natural.

All gas stoves are manufactured with LPG injectors, and a natural gas injector kit is also included.

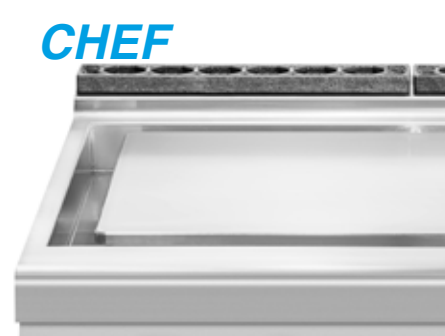
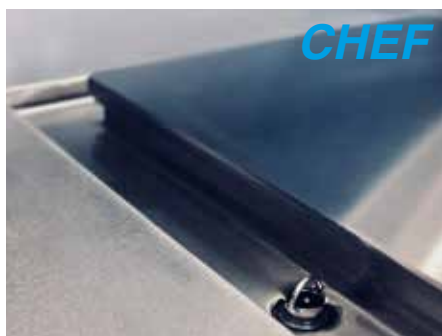
Upon request, the kitchen can be manufactured with installed natural gas injectors.

Toutes les cuisinières à gaz sont fabriquées avec des injecteurs GPL et un kit d'injecteur de gaz naturel est également inclus.

Sur demande, la cuisine peut être fabriquée avec des injecteurs de gaz naturel installés.

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

- Modelo estandar con peto perimetral soldado. Agujero desbarace y bandeja recoge grasas frontal.
- Versión Chef con canal perimetral de agua recoge grasas. Mayor limpieza y refrigeración del plano de trabajo. Grifo de llenado de caudal regulado y desagüe.
- Standard model with welded breastplate in stainless steel. Deburring hole with front extraction tray.
- Chef version with perimeter water channel collects fat. Greater cleaning and cooling of the work surface. Regulated flow filling tap and drain.
- Modèle standard avec dossieret périmétrique soudée. Trou de vidange et bac de collecte de graisse avant.
- La version Chef avec canal d'eau périphérique recueille la graisse. Facilité nettoyage et refroidissement de la surface de travail. Robinet de remplissage et vidange à débit régulé.



PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA / ELECTRIC COOKING PLATE / PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

- Placa de cocción eléctrica a fuego indirecto, placa de 20 mm de espesor con 4 zonas térmicas que alcanzan temperaturas de 450° C.
- Potencia de 2,25 Kw a 2,5 Kw por resistencias.
- Placas elevadas sobre plano, u opción integradas en plano.
- Indirect electric cooktop, 20 mm thick plate with 4 thermal zones that reach temperatures of 450° C.
- Power from 2.25 Kw to 2.5 Kw by resistors.
- Plates raised on plane, or option integrated in plane.
- Table de cuisson électrique indirecte, plaque de 20 mm d'épaisseur avec 4 zones thermiques atteignant des températures de 450° C.
- Puissance de 2,25 Kw à 2,5 Kw par résistances.
- Plaques surélevées sur plan, ou option intégrée dans le plan.



HORNO / OVEN / FOUR

- Nueva opción horno a convección, con ventilador para homogeneizar la temperatura.
- New convection oven option, with fan to homogenize the temperature.
- Nouvelle option de four à convection, avec ventilateur pour homogénéiser la température.



SOBRE ÚNICO / UNIQUE TOP / DESSUS UNIQUE

- Opción asequible con cocinas modulares y sobre único de 3 mm.
- Affordable option with modular kitchens and single 3mm top.
- Option abordable avec cuisines modulaires et dessus unique de 3 mm.



MONOBLOCK

- Cocinas totalmente a medida y personalizadas con estructura robusta y sobre de 3 mm.
- Fully custom and personalized monoblock cooker with robust structure and 3 mm top.
- Cuisines entièrement personnalisées avec une structure robuste et un dessus unique de 3 mm.



COCINAS GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S612 	400 x 600 x 260 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	7,4 Kw	6300 Kcal / h	42 Kg	915 €
T612 	400 x 600 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	7,4 Kw	6300 Kcal / h	57 Kg	1.200 €
S615 	400 x 600 x 260 mm	-	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	8,4 Kw	7200 Kcal / h	42 Kg	945 €
T615 	400 x 600 x 850 mm	-	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	8,4 Kw	7200 Kcal / h	57 Kg	1.215 €
S625 	800 x 600 x 260 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw	13500 Kcal / h	49 Kg	1.390 €
T625 	800 x 600 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw	13500 Kcal / h	70 Kg	1.655 €
625 	800 x 600 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	3,84 Kw	19,64 Kw	16800 Kcal / h	85 Kg	2.570 €
S631 	1200 x 600 x 260 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	23,20 Kw	19800 Kcal / h	63 Kg	1.945 €





COCINAS A GAS Y EFFICIENT LINE - SERIE ECONÓMICA
GAS COOKERS AND EFFICIENT LINE - ECONOMIC SERIES
FOURNEAUX À GAZ ET EFFICIENT LINE - SÉRIE ÉCONOMIQUE






COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

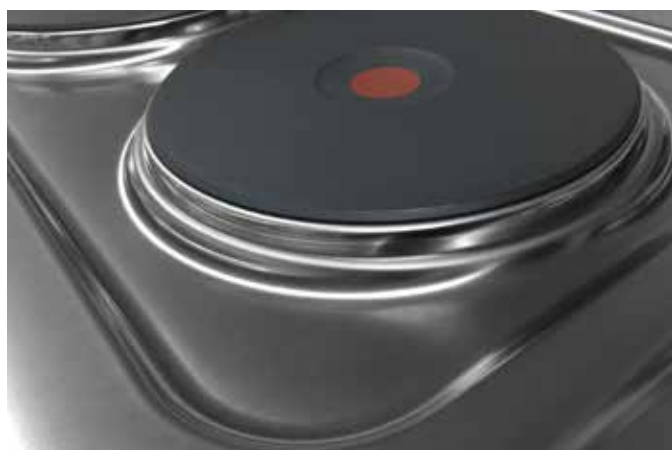
Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		
T631 	1200 x 600 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	23,20 Kw 19800 Kcal / h	101 Kg	2.460 €
631 	1200 x 600 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	3,84 Kw	27,04 Kw 23100 Kcal / h	115 Kg	3.200 €

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ - EFFICIENT LINE ECONOMIC SERIES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		
S604 	400 x 600 x 260 mm	1 3,6 Kw 90 mm ø	1 6,6 Kw 120 mm ø	-	10,2 Kw 8772 Kcal / h	42 Kg	1.200 €
T604 	400 x 600 x 850 mm	1 3,6 Kw 90 mm ø	1 6,6 Kw 120 mm ø	-	10,2 Kw 8772 Kcal / h	57 Kg	1.430 €
S614 	800 x 600 x 260 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	-	20,4 Kw 17544 Kcal / h	59 Kg	1.695 €
T614 	800 x 600 x 850 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	-	20,4 Kw 17544 Kcal / h	79 Kg	2.055 €
614 	800 x 600 x 850 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	3,84 Kw	24,24 Kw 20844 Kcal / h	85 Kg	3.030 €

COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S602E 	400 x 600 x 260 mm	1 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	4,6 Kw	400 V III N + T	42 Kg	1.805 €
T602E 	400 x 600 x 850 mm	1 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	4,6 Kw	400 V III N + T	57 Kg	2.070 €
S614E 	800 x 600 x 260 mm	3 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	8,6 Kw	400 V III N + T	59 Kg	2.480 €
T614E 	800 x 600 x 850 mm	3 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	8,6 Kw	400 V III N + T	79 Kg	3.020 €
614E 	800 x 600 x 850 mm	3 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	6 Kw	14,6 Kw	400 V III N + T	85 Kg	3.905 €
614EC 	645 x 600 x 850 mm	3 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	6 Kw	14,6 Kw	400 V III N + T	78 Kg	3.905 €





VITROCERÁMICA / INDUCCIÓN
PYROCERAM / INDUCTION
VITROCÉRAMIQUE / INDUCTION







COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

VITROCERÁMICA / PYROCERAM / VITROCÉRAMIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
S60V 	400 x 600 x 260 mm	1 330 x 365 mm	-	2,1 Kw 220 V II + T	45 Kg	1.865 €
T60V 	400 x 600 x 850 mm	1 330 x 365 mm	-	2,1 Kw 220 V II + T	57 Kg	2.130 €

INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
S60IN 	400 x 600 x 260 mm	1 320 x 320 mm	-	3,5 Kw 220 V II + T	45 Kg	3.910 €
T60IN 	400 x 600 x 850 mm	1 320 x 320 mm	-	3,5 Kw 220 V II + T	57 Kg	4.175 €
S60WIN Wok 	400 x 600 x 260 mm	1 330 mm Ø	-	3,5 Kw 220 V II + T	45 Kg	4.045 €
S60WIN GP Wok 	400 x 600 x 260 mm	1 330 mm Ø	-	5 Kw 400 V III N + T	45 Kg	4.175 €
T60WIN Wok 	400 x 600 x 850 mm	1 330 mm Ø	-	3,5 Kw 220 V II + T	57 Kg	4.245 €
T60WIN GP Wok 	400 x 600 x 850 mm	1 330 mm Ø	-	5 Kw 400 V III N + T	57 Kg	4.315 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP


<i>Modelo</i> <i>Model</i> <i>Modèle</i>	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRT60 P60 Lisa Smooth Lisse		400 x 600 x 260 mm	341 x 394 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	48 Kg	1.355 €
... P61VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 235 €
SFRTE60 P60 Lisa Smooth Lisse		400 x 600 x 260 mm	341 x 394 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	48 Kg	1.430 €
... P61VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 235 €
SFRT60 P62 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 600 x 260 mm	341 x 394 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	48 Kg	1.925 €
... P63VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 235 €
SFRTE60 P62 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 600 x 260 mm	341 x 394 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	48 Kg	2.005 €
... P63VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 235 €
FRT60 P60 Lisa Smooth Lisse		400 x 600 x 850 mm	341 x 394 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	60 Kg	1.655 €
... P61VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 235 €
FRTE60 P60 Lisa Smooth Lisse		400 x 600 x 850 mm	341 x 394 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	60 Kg	1.725 €
... P61VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 235 €
FRT60 P62 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 600 x 850 mm	341 x 394 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	60 Kg	2.220 €
... P63VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 235 €
FRTE60 P62 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 600 x 850 mm	341 x 394 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	60 Kg	2.280 €
... P63VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 235 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP











<i>Modelo</i> <i>Model</i> <i>Modèle</i>	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
SFRT62 P64 Lisa Smooth Lisse 	800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw	13800 Kcal / h	114 Kg	2.120 €
... P65VT 	Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur						+ 460 €
SFRTE62 P64 Lisa Smooth Lisse 	800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw	400 V III N + T	114 Kg	2.280 €
... P65VT 	Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur						+ 460 €
SFRT62 P66 Ranurada Grooved Nervurée 	800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw	13800 Kcal / h	114 Kg	3.145 €
... P67VT 	Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur						+ 460 €
SFRTE62 P66 Ranurada Grooved Nervurée 	800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw	400 V III N + T	114 Kg	3.280 €
... P67VT 	Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur						+ 460 €
SFRT62 P68 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée 	800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw	13800 Kcal / h	114 Kg	2.685 €
... P69VT 	Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur						+ 460 €
SFRTE62 P68 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée 	800 x 600 x 260 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw	400 V III N + T	114 Kg	2.825 €
... P69VT 	Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur						+ 460 €
FRT62 P64 Lisa Smooth Lisse 	800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	Opción Option Option	16 Kw	13800 Kcal / h	130 Kg	2.500 €
... P65VT 	Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur						+ 460 €
FRTE62 P64 Lisa Smooth Lisse 	800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	Opción Option Option	9,6 Kw	400 V III N + T	130 Kg	2.655 €
... P65VT 	Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur						+ 460 €

PLANCHAS FRY TOP / FREIDORAS FRY-TOP GRIDDLES / FRYERS PLAQUES FRY TOP / FRITEUSES



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRT62 P66 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	130 Kg	3.725 €
... P67VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 460 €
FRTE62 P66 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	130 Kg	3.690 €
... P67VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 460 €
FRT62 P68 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	130 Kg	3.170 €
... P69VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 460 €
FRTE62 P68 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 600 x 850 mm	741 x 394 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	130 Kg	3.220 €
... P69VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 460 €
FRT621 P*				1	19,8 Kw 18100 Kcal / h	145 Kg	+ 915 €
Opción Horno Option Oven Option Four				1	15,6 Kw -	145 Kg	+ 915 €
FRTE621							

FREIDORAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES ÉLECTRIQUES



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRE8		400 x 600 x 260 mm	220 x 310 x 105 mm	8	3,6 Kw 220 V II + T	45 Kg	945 €
SFRE8 GP		400 x 600 x 260 mm	220 x 310 x 105 mm	8	5 Kw 400 V III N + T	45 Kg	1.085 €

FREIDORAS / PARRILLAS
FRYERS / GRILL
FRITEUSES / GRILLADE





COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

FREIDORAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES ELÉCTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRE8 	400 x 600 x 850 mm	220 x 310 x 105 mm	8	3,6 Kw	220 V II + T	57 Kg	1.220 €
FRE8 GP 	400 x 600 x 850 mm	220 x 310 x 105 mm	8	5 Kw	400 V III N + T	57 Kg	1.350 €

PARRILLAS AGUA A GAS / GAS GRILL WITH WATER / GRILLADE BARRAUDÉE SUR BAC À EAU

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SPG60 	400 x 600 x 260 mm	380 x 475 mm	-	7 Kw	6020 Kcal / h	47 Kg	1.590 €
PG60 	400 x 600 x 850 mm	380 x 475 mm	-	7 Kw	6020 Kcal / h	59 Kg	1.865 €
SPG60/2 	800 x 600 x 260 mm	760 x 475 mm	-	14 Kw	12040 Kcal / h	86 Kg	2.460 €
PG60/2 	800 x 600 x 850 mm	760 x 475 mm	-	14 Kw	12040 Kcal / h	102 Kg	2.795 €



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water

Gril à tige de série en PG avec eau



Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG


Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG

PARRILLAS / CUECEPASTAS GRILL / PASTA COOKERS GRILLADE / CUISEURS À PÂTES



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

PARRILLAS PIEDRA VOLCÁNICA GAS / GAS LAVA ROCK GRILL / GRILLADE PIERRES VOLCANIQUES GAZ

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SPLG60 	400 x 600 x 260 mm	380 x 445 mm	-	7 Kw 6020 Kcal/h	47 Kg	1.795 €	
PLG60 	400 x 600 x 850 mm	380 x 445 mm	-	7 Kw 6020 Kcal/h	59 Kg	2.010 €	
SPLG60/2 	800 x 600 x 260 mm	760 x 445 mm	-	14 Kw 12040 Kcal/h	86 Kg	2.655 €	
PLG60/2 	800 x 600 x 850 mm	760 x 445 mm	-	14 Kw 12040 Kcal/h	102 Kg	3.060 €	

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS / ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SCPE60 	400 x 600 x 260 mm	1 293 x 158 x 203 mm 2 140 x 140 x 203 mm	18,5	6 Kw 400 V III N + T	45 Kg	1.345 €	
CPE60 	400 x 600 x 850 mm	1 293 x 158 x 203 mm 2 140 x 140 x 203 mm	18,5	6 Kw 400 V III N + T	57 Kg	1.620 €	



Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG

Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water



Gril à tige de série en PG avec eau

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / CONTENEDORES
ELECTRIC BAIN-MARIE / CONTAINERS
BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE / CONTENEURS





COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ELÉCTRIQUE



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
SBME60 	400 x 600 x 260 mm	305 x 510 x 170 mm GN 1/1	20	2,5 Kw	220 V II + T	45 Kg	975 €
BME60 	400 x 600 x 850 mm	305 x 510 x 170 mm GN 1/1	20	2,5 Kw	220 V II + T	57 Kg	1.240 €

CONTENEDORES / CONTAINERS / CONTENEURS



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Infrarojos Infrared Infrarouge	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
SC60 	400 x 600 x 260 mm	GN 2/3 x 200 mm	-	-	-	16 Kg	720 €
C60 	400 x 600 x 850 mm	GN 2/3 x 200 mm	-	-	-	28 Kg	990 €
SCI60 	400 x 600 x 620 mm	GN 2/3 x 200 mm	1	0,8 Kw	220 V II + T	18 Kg	1.055 €
CI60 	400 x 600 x 1210 mm	GN 2/3 x 200 mm	1	0,8 Kw	220 V II + T	30 Kg	1.310 €





WOK / WOK BURNER / FEU WOK

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S615W 	400 x 600 x 260 mm	8,4 Kw 150 mm ø	-	8,4 Kw	7200 Kcal/h	57 Kg	1.070 €
T615W 	400 x 600 x 850 mm	8,4 Kw 150 mm ø	-	8,4 Kw	7200 Kcal/h	69 Kg	1.340 €

HORNO / OVEN / FOUR

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
H6 	800 x 600 x 700	G.N. 1/1 530 x 410 x 320 mm	1	3,84 Kw	3300 Kcal / h	53 Kg	2.065 €
H6E 	800 x 600 x 700	G.N. 1/1 530 x 410 x 320 mm	1	6 Kw	400 V III N + T	53 Kg	2.025 €

MUEBLES NEUTROS / NEUTRAL CUPBOARDS / MEUBLE NEUTRE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1 (mm)	-	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
SMN62 	200 x 600 x 260 mm	1	-	-	-	35 Kg	385 €
MN62 	200 x 600 x 850 mm	1	-	-	-	42 Kg	640 €

MUEBLES NEUTROS / SOPORTE
NEUTRAL CUPBOARDS / STAND
MEUBLE NEUTRE / SUPPORT

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

MUEBLES NEUTROS / NEUTRAL CUPBOARDS / MEUBLE NEUTRE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1	-	-	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
SMN64 	400 x 600 x 260 mm	-	-	-	-	48 Kg	405 €
MN64 	400 x 600 x 850 mm	-	-	-	-	57 Kg	675 €
SMN65 Cajón Drawer Tiroir 	400 x 600 x 260 mm	1	-	-	-	57 Kg	610 €
MN65 Cajón Drawer Tiroir 	400 x 600 x 850 mm	1	-	-	-	66 Kg	880 €
SMN67 	800 x 600 x 260 mm	-	-	-	-	68 Kg	545 €
MN67 	800 x 600 x 850 mm	-	-	-	-	85 Kg	915 €
SMN68 Cajón Drawer Tiroir 	800 x 600 x 260 mm	2	-	-	-	85 Kg	805 €
MN68 Cajón Drawer Tiroir 	800 x 600 x 850 mm	2	-	-	-	97 Kg	1.375 €

SOPORTE / STAND / SUPPORT

S61 	Soporte. Estante inferior con patas regulables Stand. Bottom shelf with adjustable feet Support. Étagère inférieure avec pieds réglables	400 x 600 x 520 mm - 45 Kg	380 €
S62 	Soporte. Estante inferior con patas regulables Stand. Bottom shelf with adjustable feet Support. Étagère inférieure avec pieds réglables	800 x 600 x 520 mm - 56 Kg	675 €
S63 	Soporte. Estante inferior con patas regulables Stand. Bottom shelf with adjustable feet Support. Étagère inférieure avec pieds réglables	1200 x 600 x 520 mm - 62 Kg	950 €

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids			
S721 	400 x 750 x 290 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	14,8 Kw 12600 Kcal / h	65 Kg	1.915 €	
T721 	400 x 750 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	14,8 Kw 12600 Kcal / h	72 Kg	2.185 €	
S741 	800 x 750 x 290 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	29,6 Kw 25200 Kcal / h	69 Kg	2.935 €	
T741 	800 x 750 x 850 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	29,6 Kw 25200 Kcal / h	89 Kg	3.295 €	
741 	800 x 750 x 850 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	-	5 Kw	34,6 Kw 29500 Kcal / h	104 Kg	4.505 €	
S761 	1200 x 750 x 290 mm	6 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	44,4 Kw 37800 Kcal / h	97 Kg	3.865 €	
T761 	1200 x 750 x 850 mm	6 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	44,4 Kw 37800 Kcal / h	122 Kg	4.205 €	
761 	1200 x 750 x 850 mm	6 7,4 Kw 120 mm ø	-	5 Kw	49,4 Kw 42100 Kcal / h	140 Kg	5.720 €	
<p>Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN</p>							655 €	

COCINAS A GAS CON AGUA CHEF
GAS COOKERS WITH WATER CHEF
FOURNEAUX À GAZ À EAU CHEF

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

COCINAS A GAS CON AGUA CHEF / GAS COOKERS WITH WATER CHEF / FOURNEAUX À GAZ À EAU CHEF

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
S721 CHEF 	400 x 750 x 290 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	14,8 Kw 12600 Kcal / h	65 Kg	2.460 €
T721 CHEF 	400 x 750 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	14,8 Kw 12600 Kcal / h	72 Kg	2.730 €
S741 CHEF 	800 x 750 x 290 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	29,6 Kw 25200 Kcal / h	69 Kg	3.850 €
T741 CHEF 	800 x 750 x 850 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	29,6 Kw 25200 Kcal / h	89 Kg	4.215 €
741 CHEF 	800 x 750 x 850 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	-	5 Kw	34,6 Kw 29500 Kcal / h	104 Kg	5.405 €
S761 CHEF 	1200 x 750 x 290 mm	6 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	44,4 Kw 37800 Kcal / h	97 Kg	5.360 €
T761 CHEF 	1200 x 750 x 850 mm	6 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	44,4 Kw 37800 Kcal / h	122 Kg	5.775 €
761 CHEF 	1200 x 750 x 850 mm	6 7,4 Kw 120 mm ø	-	5 Kw	49,4 Kw 42100 Kcal / h	140 Kg	7.225 €
					Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN		655 €

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ - EFFICIENT LINE ECONOMIC SERIES






Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
S702	 400 x 750 x 290 mm	1 3,6 Kw 90 mm ø	1 6,6 Kw 120 mm ø	-	10,2 Kw 8772 Kcal / h	65 Kg	1.650 €	
T702	 400 x 750 x 850 mm	1 3,6 Kw 90 mm ø	1 6,6 Kw 120 mm ø	-	10,2 Kw 8772 Kcal / h	72 Kg	1.920 €	
S704	 800 x 750 x 290 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	-	20,4 Kw 17544 Kcal / h	69 Kg	2.480 €	
T704	 800 x 750 x 850 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	-	20,4 Kw 17544 Kcal / h	89 Kg	2.840 €	
714	 800 x 750 x 850 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	5 Kw	25,4 Kw 21844 Kcal / h	104 Kg	4.050 €	
S706	 1200 x 750 x 290 mm	3 3,6 Kw 90 mm ø	3 6,6 Kw 120 mm ø	-	30,6 Kw 26316 Kcal / h	97 Kg	3.015 €	
T706	 1200 x 750 x 850 mm	3 3,6 Kw 90 mm ø	3 6,6 Kw 120 mm ø	-	30,6 Kw 26316 Kcal / h	122 Kg	3.435 €	
716	 1200 x 750 x 850 mm	3 3,6 Kw 90 mm ø	3 6,6 Kw 120 mm ø	5 Kw	35,6 Kw 30616 Kcal / h	140 Kg	4.865 €	
		Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN					655 €	

COCINAS ELÉCTRICAS / PLACA DE COCCIÓN
ELECTRIC COOKERS / COOKING PLATE
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES / PLAQUE DE CUISSON






COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV



COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S721E 	400 x 750 x 290 mm	1 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	4,6 Kw	400 V III N + T	65 Kg	2.135 €
T721E 	400 x 750 x 850 mm	1 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	4,6 Kw	400 V III N + T	72 Kg	2.405 €
S741E 	800 x 750 x 290 mm	2 2 Kw 180 mm ø	2 2,6 Kw 220 mm ø	-	9,2 Kw	400 V III N + T	69 Kg	2.895 €
T741E 	800 x 750 x 850 mm	2 2 Kw 180 mm ø	2 2,6 Kw 220 mm ø	-	9,2 Kw	400 V III N + T	89 Kg	3.235 €
741E 	800 x 750 x 850 mm	2 2 Kw 180 mm ø	2 2,6 Kw 220 mm ø	6 Kw	15,2 Kw	400 V III N + T	104 Kg	4.340 €





PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA / ELECTRIC COOKING PLATE / PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids		
TPE702 	400 x 750 x 850 mm	1 2 x 2,25 Kw	-	4,5 Kw	400 V III N + T	82 Kg	2.915 €	
STPE702 Sobremesa Countertop A poser 	400 x 750 x 290 mm	1 2 x 2,25 Kw	-	4,5 Kw	400 V III N + T	75 Kg	2.645 €	
TPE704 	800 x 750 x 850 mm	1 4 x 2,25 Kw	-	9 Kw	400 V III N + T	115 Kg	3.530 €	
STPE704 Sobremesa Countertop A poser 	800 x 750 x 290 mm	1 4 x 2,25 Kw	-	9 Kw	400 V III N + T	79 Kg	3.890 €	
TPE714 	800 x 750 x 850 mm	1 4 x 2,25 Kw	6 Kw	15 Kw	400 V III N + T	130 Kg	4.910 €	

VITROCERÁMICA / PYROCERAM / VITROCÉRAMIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S70V 	400 x 750 x 290 mm	1 2 x 2,1 Kw 540 x 320 mm	-	4,2 Kw	400 V III N + T	45 Kg	2.880 €
T70V 	400 x 750 x 850 mm	1 2 x 2,1 Kw 540 x 320 mm	-	4,2 Kw	400 V III N + T	57 Kg	3.150 €

INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S70IN Sobremesa Countertop A poser 	400 x 750 x 290 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	45 Kg	6.235 €
S70IN GP		1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm	-	10 Kw			6.310 €
T70IN 	400 x 750 x 850 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	57 Kg	6.505 €
T70IN GP		1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm	-	10 Kw			6.585 €
S70WIN Wok Sobremesa Countertop A poser 	400 x 750 x 290 mm	1 3,5 Kw 300 mm ø	-	3,5 Kw	220 V II + T	45 Kg	4.650 €
S70WIN GP		1 5 Kw 300 mm ø	-	5 Kw	400 V III N + T		4.705 €
T70 W IN Wok 	400 x 750 x 850 mm	1 3,5 Kw 300 mm ø	-	3,5 Kw	220 V II + T	57 Kg	4.920 €
T70WIN GP		1 5 Kw 300 mm ø	-	5 Kw	400 V III N + T		4.980 €








FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRG70 	400 x 750 x 850 mm	1 280 x 270 x 95 mm	15	11,9 Kw	10234 Kcal / h	62 Kg	3.550 €
FRG70/2 	800 x 750 x 850 mm	2 280 x 270 x 95 mm	15 + 15	23,8 Kw	20468 Kcal / h	98 Kg	6.320 €
FRE70 	400 x 750 x 850 mm	1 280 x 270 x 95 mm	15	10 Kw	400 V III N + T	62 Kg	3.385 €
FRE70/2 	800 x 750 x 850 mm	2 280 x 270 x 95 mm	15 + 15	20 Kw	400 V III N + T	98 Kg	6.005 €
FRE716 	400 x 750 x 850 mm	2 270 x 110 x 110 mm	8 + 8	16 Kw	400 V III N + T	62 Kg	4.240 €
		Opción: Filtrado de aceite automático con bomba Option: Automatic oil filtering with pump Option: Filtration d'huile automatique avec pompe					+ 2.580 €
Termostato electrónico Electronic thermostat Thermostat électronique	Termostato electrónico de alta precisión con control de temperatura (por cuba) Electronic temperature high precision thermostat control thermostat (per tank) Thermostat électronique haute precision (par cuve) avec controle de la temperature						275 €



COUP DE FEU - TODO PLANCHA / COUP DE FEU - HOT PLATE / COUP DE FEU - FOURNEAUX À PLAQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Fuegos Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids			
STP700 Sobremesa Countertop A poser		400 x 750 x 290 mm	1 9,88 Kw	-	-	9,88 Kw	8500 Kcal / h	75 Kg	1.375 €
TP700		400 x 750 x 850 mm	1 9,88 Kw	-	-	9,88 Kw	8500 Kcal / h	82 Kg	1.650 €
STP742 Sobremesa Countertop A poser		800 x 750 x 290 mm	1 9,88 Kw	2 7,4 Kw 120 mm ø	-	24,68 Kw	21100 Kcal / h	79 Kg	2.660 €
TP742		800 x 750 x 850 mm	1 9,88 Kw	2 7,4 Kw 120 mm ø	-	24,68 Kw	21100 Kcal / h	98 Kg	3.020 €
STP704 Sobremesa Countertop A poser		800 x 750 x 290 mm	1 11,51 Kw	-	-	11,51 Kw	9900 Kcal / h	79 Kg	2.975 €
TP704		800 x 750 x 850 mm	1 11,51 Kw	-	-	11,51 Kw	9900 Kcal / h	115 Kg	3.335 €
TP741		800 x 750 x 850 mm	1 9,88 Kw	2 7,4 Kw 120 mm ø	5 Kw	29,68 Kw	25400 Kcal / h	114 Kg	4.395 €
TP714		800 x 750 x 850 mm	1 11,51 Kw	-	5 Kw	16,51 Kw	14200 Kcal / h	130 Kg	4.910 €

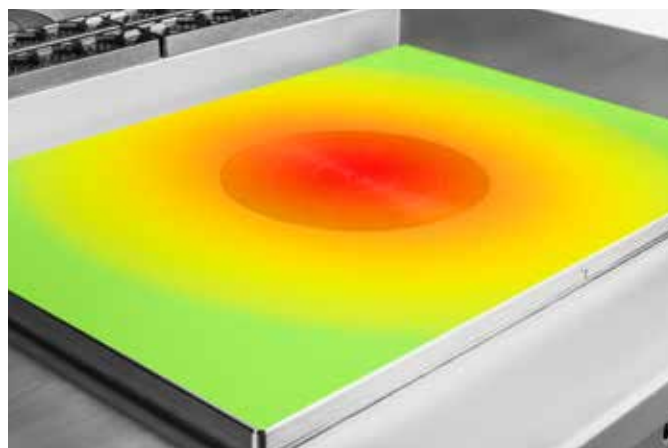
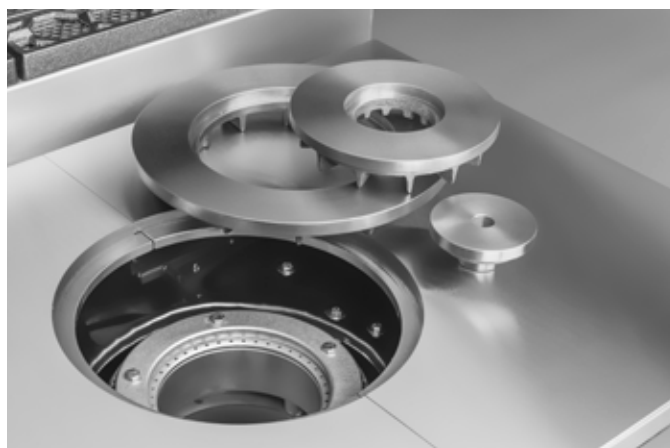
COUP DE FEU
COUP DE FEU
COUP DE FEU

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

COUP DE FEU - TODO PLANCHA / COUP DE FEU - HOT PLATE / COUP DE FEU - FOURNEAUX À PLAQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Fuegos Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
STP764  Sobremesa Countertop A poser	1200 x 750 x 290 mm	1 9,88 Kw	4 7,4 Kw 120 mm ø	-	39,48 Kw 33700 Kcal / h	107 Kg	4.440 €	
TP764 	1200 x 750 x 850 mm	1 9,88 Kw	4 7,4 Kw 120 mm ø	-	39,48 Kw 33700 Kcal / h	132 Kg	4.855 €	
TP761 	1200 x 750 x 850 mm	1 9,88 Kw	4 7,4 Kw 120 mm ø	5 Kw	44,48 Kw 38000 Kcal / h	150 Kg	6.665 €	
					Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN		655 €	
STP706  Sobremesa Countertop A poser	1200 x 750 x 290 mm	1 11,51 Kw	2 7,4 Kw 120 mm ø	-	26,31 Kw 22500 Kcal / h	145 Kg	4.655 €	
TP706 	1200 x 750 x 850 mm	1 11,51 Kw	2 7,4 Kw 120 mm ø	-	26,31 Kw 22500 Kcal / h	151 Kg	5.065 €	
TP716 	1200 x 750 x 850 mm	1 11,51 Kw	2 7,4 Kw 120 mm ø	5 Kw	31,31 Kw 26800 Kcal / h	215 Kg	6.475 €	
					Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN		655 €	



PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRT72 P70 Lisa Smooth Lisse		400 x 750 x 290 mm	341 x 506 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	48 Kg	2.240 €
... P71VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 240 €
SFRTE72 P70 Lisa Smooth Lisse		400 x 750 x 290 mm	341 x 506 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	48 Kg	2.350 €
... P71VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 240 €
SFRT72 P72 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 750 x 290 mm	341 x 506 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	48 Kg	2.810 €
... P73VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 240 €
SFRTE72 P72 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 750 x 290 mm	341 x 506 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	48 Kg	2.915 €
... P73VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 240 €
FRT72 P70 Lisa Smooth Lisse		400 x 750 x 850 mm	341 x 506 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	60 Kg	2.510 €
... P71VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 240 €
FRTE72 P70 Lisa Smooth Lisse		400 x 750 x 850 mm	341 x 506 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	60 Kg	2.620 €
... P71VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 240 €
FRT72 P72 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 750 x 850 mm	341 x 506 mm	-	8,02 Kw 6900 Kcal / h	60 Kg	3.085 €
... P73VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 240 €
FRTE72 P72 Ranurada Grooved Nervurée		400 x 750 x 850 mm	341 x 506 mm	-	4,8 Kw 400 V III N + T	60 Kg	3.185 €
... P73VT		Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur					+ 240 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SFRT75 P74 Lisa Smooth Lisse		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	98 Kg	3.285 €
... P75VT							+ 480 €
SFRTE75 P74 Lisa Smooth Lisse		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	98 Kg	3.470 €
... P75VT							+ 480 €
SFRT75 P76 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	98 Kg	4.390 €
... P77VT							+ 480 €
SFRTE75 P76 Ranurada Grooved Nervurée		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	98 Kg	4.565 €
... P77VT							+ 480 €
SFRT75 P78 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	16 Kw 13800 Kcal / h	98 Kg	3.975 €
... P79VT							+ 480 €
SFRTE75 P78 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée		800 x 750 x 290 mm	741 x 506 mm	-	9,6 Kw 400 V III N + T	98 Kg	4.150 €
... P79VT							+ 480 €
FRT75 P74 Lisa Smooth Lisse		800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	16 Kw 13800 Kcal / h	115 Kg	3.685 €
... P75VT							+ 480 €
FRTE75 P74 Lisa Smooth Lisse		800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	9,6 Kw 400 V III N + T	115 Kg	3.875 €
... P75VT							+ 480 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES







COCCIÓN
COOKING
CUISSON

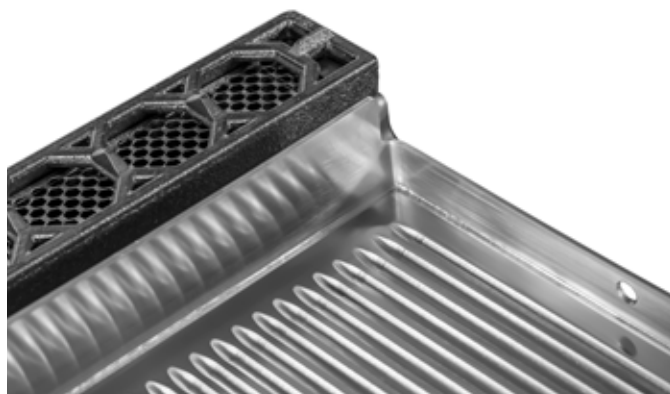
SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo
Model
Modèle

Características Characteristics Caractéristiques

	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	€		
FRT75 P76 Ranurada Grooved Nervurée	 800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	16 Kw	13800 Kcal / h	115 Kg	4.775 €	
... P77VT			Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur				+ 480 €	
FRTE75 P76 Ranurada Grooved Nervurée	 800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	9,6 Kw	400 V III N + T	115 Kg	4.950 €	
... P77VT			Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur				+ 480 €	
FRT75 P78 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée	 800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	16 Kw	13800 Kcal / h	115 Kg	4.360 €	
... P79VT			Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur				+ 480 €	
FRTE75 P78 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée	 800 x 750 x 850 mm	741 x 506 mm	Opción Option Option	9,6 Kw	400 V III N + T	115 Kg	4.540 €	
... P79VT			Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur				+ 480 €	
FRT751 P*				1	21 Kw	18100 Kcal / h	130 Kg	+ 1.180 €
Opción Horno Option Oven Option Four				1	15,6 Kw	-	130 Kg	+ 1.180 €
FRTE751 P*								
FRT72 P* CHEF (400 mm) FRTE72 P* CHEF (460 mm)	Opción CHEF con canal de agua CHEF option with water channel Option CHEF avec canal d'eau						+ 725 €	
FRT75 P* CHEF (800 mm) FRTE75 P* CHEF (800 mm)							+ 910 €	



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water

Gril à tige de série en PG avec eau



Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG



Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG

PARRILLAS A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC GRILL
GRILLADE À GAZ ET ÉLECTRIQUE





COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

PARRILLAS AGUA A GAS / GAS GRILL WITH WATER / GRILLADE BARRAUDÉE SUR BAC À EAU

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
PG70 	400 x 750 x 850 mm	380 x 475 mm	-	7 Kw	6020 Kcal / h	75 Kg	2.580 €
PG70/2 	800 x 750 x 850 mm	760 x 475 mm	-	14 Kw	12040 Kcal / h	115 Kg	4.165 €

PARRILLAS PIEDRA VOLCÁNICA GAS / GAS LAVA ROCK GRILL / GRILLADE PIERRES VOLCANIQUES GAZ

PLG70 	400 x 750 x 850 mm	380 x 475 mm	-	7 Kw	6020 Kcal / h	75 Kg	2.785 €
SPLG70 Sobremesa Countertop A poser 	400 x 750 x 290 mm					41 Kg	2.670 €
PLG70/2 	800 x 750 x 850 mm	760 x 475 mm	-	14 Kw	12040 Kcal / h	115 Kg	4.500 €
SPLG70/2 Sobremesa Countertop A poser 	800 x 750 x 290 mm					66 Kg	4.390 €

PARRILLAS AGUA ELÉCTRICAS / WATER ELECTRIC GRILL / GRILLADE BARRAUDÉE ÉLECTRIQUE À EAU



SPA70 	400 x 750 x 290 mm	272 x 477 mm	-	4 Kw	400 V III N + T	41 Kg	3.170 €
SPA70/2 	800 x 750 x 290 mm	544 x 477 mm	-	8,2 Kw	400 V III N + T	66 Kg	4.730 €
PAE70 	400 x 750 x 850 mm	272 x 477 mm	-	4 Kw	400 V III N + T	53 Kg	3.380 €
PAE70/2 	800 x 750 x 850 mm	544 x 477 mm	-	8,2 Kw	400 V III N + T	96 Kg	5.140 €

CUECEPASTAS / BAÑO MARÍA / CONTENEDORES
PASTA COOKERS / BAIN-MARIE / CONTAINERS
CUISEURS À PÂTES / BAIN-MARIE / CONTENEURS



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV




CUECEPASTAS GAS ELÉCTRICO / GAS ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS PÂTES GAZ ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
CPG70 	400 x 750 x 850 mm	2 293 x 158 x 203 mm	27	9,20 Kw 7912 Kcal / h	80 Kg	3.340 €	
CPE70 	400 x 750 x 850 mm	2 293 x 158 x 203 mm	27	9 Kw 400 V III N + T	80 Kg	3.260 €	

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SBME72 	400 x 750 x 290 mm	305 x 510 x 170 mm GN 1/1	20	2,5 Kw 230 V II + T	28 Kg	2.110 €	
BME72 	400 x 750 x 850 mm	305 x 510 x 170 mm GN 1/1	20	2,5 Kw 230 V II + T	40 Kg	2.180 €	

CONTENEDORES / CONTAINERS / CONTENEURS




Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Infrarojos Infrared Infrarouge	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
C70 	400 x 750 x 850 mm	G.N. 1/1	-	-	30 Kg	1.155 €	
SC70 Sobremesa Countertop A poser 	400 x 750 x 290 mm				28 Kg	1.025 €	
CI70 	400 x 750 x 1220 mm	G.N. 1/1	1	1,2 Kw 220 V II + T	36 Kg	1.465 €	
SCI70 Sobremesa Countertop A poser	400 x 750 x 660 mm				34 Kg	1.335 €	

MARMITAS / SARTENES BASCULANTES
BOILING PANS / TILTING PANS
MARMITES / SAUTEUSES BASCULATES




COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

MARMITAS GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC BOILING PANS / MARMITES GAS ET ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Calor Heating Chauffage	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
MAG50 	800 x 750 x 850 mm	∅ 395 x 440	Directo Direct Direct	50	10 Kw 8600 Kcal / h	110 Kg	7.400 €
MAG50I 	800 x 750 x 850 mm	∅ 395 x 440	Indirecto Indirect Indirect	50	10 Kw 8600 Kcal / h	119 Kg	8.740 €
MAGE50I 	800 x 750 x 850 mm	∅ 395 x 440	Indirecto Indirect Indirect	50	6 Kw 400 V III N + T	119 Kg	8.740 €

SARTENES BASCULANTES / TILTING PANS / SAUTEUSES BASCULATES



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SB70 INOX 	800 x 750 x 850 mm	710 x 420 x 225 mm	50	19 Kw 16340 Kcal / h	185 Kg	7.035 €	
SB70M INOX 	800 x 750 x 850 mm	710 x 420 x 225 mm	50	19 Kw 16340 Kcal / h	185 Kg	8.330 €	
SBE70 INOX 	800 x 750 x 850 mm	710 x 420 x 225 mm	50	9,6 Kw 400 V III N + T	185 Kg	7.035 €	
SBE70M INOX 	800 x 750 x 850 mm	710 x 420 x 225 mm	50	9,6 Kw 400 V III N + T	185 Kg	8.330 €	

WOK / PAELLERO / HORNO
WOK BURNER / PAELLA COOKER / OVEN
FEU WOK / FEU POUR PAELLA / FOUR



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV



WOK / WOK BURNER / FEU WOK

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemador Burner Brûleur	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S715W Wok		400 x 750 x 290 mm	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	8,4 Kw 7200 Kcal / h	63 Kg	1.135 €
T715W Wok		400 x 750 x 850 mm	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	8,4 Kw 7200 Kcal / h	70 Kg	1.495 €

PAELLERO / PAELLA COOKER / FEU POUR PAELLA

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemador Burner Brûleur	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
P70		800 x 750 x 850 mm	1 10 Kw 250 mm ø	-	10 Kw 8600 Kcal / h	89 Kg	2.955 €
P71		800 x 750 x 850 mm	1 10 Kw 250 mm ø	5 Kw	15 Kw 12900 Kcal / h	104 Kg	4.200 €

HORNO / OVEN / FOUR











Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
H7		800 x 750 x 700	G.N. 1/1 530 x 565 x 320 mm	1	5 Kw 4300 Kcal / h	53 Kg	2.065 €
H7E		800 x 750 x 700	G.N. 1/1 530 x 565 x 320 mm	1	6 Kw 400 V III N + T	53 Kg	2.035 €

MUEBLES NEUTROS
NEUTRAL CUPBOARDS
MEUBLE NEUTRE










COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

MUEBLES NEUTROS / NEUTRAL CUPBOARDS / MEUBLE NEUTRE

<i>Modelo</i> <i>Model</i> <i>Modèle</i>	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1	-	-	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
SMN72 	200 x 750 x 290 mm	-	-	-	-	17 Kg	435 €
MN72 	200 x 750 x 850 mm	-	-	-	-	24 Kg	735 €
SMN74 	400 x 750 x 290 mm	-	-	-	-	28 Kg	435 €
MN74 	400 x 750 x 850 mm	-	-	-	-	40 Kg	735 €
SMN75 Cajón Drawer Tiroir 	400 x 750 x 290 mm	1	-	-	-	37 Kg	695 €
MN75 Cajón Drawer Tiroir 	400 x 750 x 850 mm	1	-	-	-	49 Kg	990 €
SMN77 	800 x 750 x 290 mm	-	-	-	-	40 Kg	550 €
MN77 	800 x 750 x 850 mm	-	-	-	-	70 Kg	970 €
SMN78 Cajón Drawer Tiroir 	800 x 750 x 290 mm	2	-	-	-	49 Kg	1.050 €
MN78 Cajón Drawer Tiroir 	800 x 750 x 850 mm	2	-	-	-	97 Kg	1.465 €

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

<i>Modelo</i> <i>Model</i> <i>Modèle</i>	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
T201 	400 x 900 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	93 Kg	2.315 €	
S201 Sobremesa Countertop A poser 	400 x 900 x 290 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	83 Kg	2.040 €	
T401 	800 x 900 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	31,60 Kw 27000 Kcal / h	104 Kg	3.630 €	
S401 Sobremesa Countertop A poser 	800 x 900 x 290 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	31,60 Kw 27000 Kcal / h	80 Kg	3.280 €	
411 	800 x 900 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	5 Kw	36,60 Kw 31600 Kcal / h	174 Kg	5.175 €	
T601 	1200 x 900 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	3 8,4 Kw 150 mm ø	-	47,40 Kw 40500 Kcal / h	130 Kg	4.840 €	
S601 Sobremesa Countertop A poser 	1200 x 900 x 290 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	3 8,4 Kw 150 mm ø	-	47,40 Kw 40500 Kcal / h	100 Kg	4.480 €	
611 	1200 x 900 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	3 8,4 Kw 150 mm ø	5 Kw	52,40 Kw 45100 Kcal / h	194 Kg	6.705 €	
		Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN					655 €	
611HG 	1200 x 900 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	3 8,4 Kw 150 mm ø	9,3 Kw	56,70 Kw 48500 Kcal / h	194 Kg	8.460 €	












COCINAS A GAS / COCINAS A GAS CON AGUA CHEF
GAS COOKERS / GAS COOKERS WITH WATER CHEF
FOURNEAUX À GAZ / FOURNEAUX À GAZ À EAU CHEF

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

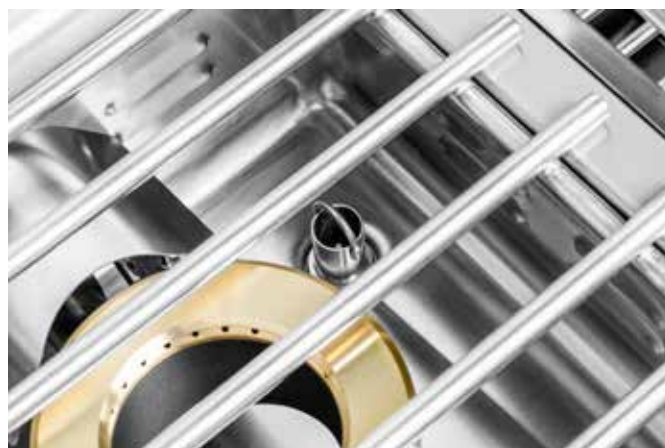
COCINAS A GAS CON AGUA CHEF / GAS COOKERS WITH WATER CHEF / FOURNEAUX À GAZ À EAU CHEF

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
T201 CHEF 	400 x 900 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	93 Kg	2.860 €	
S201 CHEF Sobremesa Countertop A poser 	400 x 900 x 290 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	83 Kg	2.585 €	
T401 CHEF 	800 x 900 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	31,60 Kw 27000 Kcal / h	104 Kg	4.555 €	
S401 CHEF Sobremesa Countertop A poser 	800 x 900 x 290 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	31,60 Kw 27000 Kcal / h	80 Kg	4.430 €	
411 CHEF 	800 x 900 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	5 Kw	36,60 Kw 31600 Kcal / h	174 Kg	6.080 €	
T601 CHEF 	1200 x 900 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	3 8,4 Kw 150 mm ø	-	47,40 Kw 40500 Kcal / h	130 Kg	6.310 €	
S601 CHEF Sobremesa Countertop A poser 	1200 x 900 x 290 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	3 8,4 Kw 150 mm ø	-	47,40 Kw 40500 Kcal / h	100 Kg	5.895 €	
611 CHEF 	1200 x 900 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	3 8,4 Kw 150 mm ø	5 Kw	52,40 Kw 45100 Kcal / h	194 Kg	8.205 €	
		Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN					655 €	
611HG CHEF 	1200 x 900 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	3 8,4 Kw 150 mm ø	9,3 Kw	56,70 Kw 48500 Kcal / h	194 Kg	9.735 €	




Parrillas de hierro fundido de serie.
Parrillas de varilla de acero inoxidable a libre elección sin sobrecoste.

Cast iron grills as standard.
Free choice stainless steel wire grills at no extra cost.


Grilles en fonte de série.
Grilles en fil d'acier inoxydable possible sans frais supplémentaires.







COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids			
TE201 	400 x 900 x 850 mm	1 3 Kw	1 4 Kw	-	7 Kw	400 V III N + T	93 Kg	2.945 €
SE201 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 3 Kw	1 4 Kw	-	7 Kw	400 V III N + T	83 Kg	2.675 €
TE401 	800 x 900 x 850 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	-	14 Kw	400 V III N + T	104 Kg	4.565 €
SE401 Sobremesa Countertop A poser	800 x 900 x 290 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	-	14 Kw	400 V III N + T	80 Kg	4.395 €
E411 	800 x 900 x 850 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	6 Kw	20 Kw	400 V III N + T	174 Kg	6.650 €

VITROCERÁMICA / PYROCERAM / VITROCÉRAMIQUE

T90V 	400 x 900 x 850 mm	1 2 x 3,5 Kw 720 x 350 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	65 Kg	3.700 €
S90V Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 2 x 3,5 Kw 720 x 350 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	55 Kg	3.430 €

INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION

T90IN 	400 x 900 x 850 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	65 Kg	6.565 €
S90IN Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	55 Kg	6.285 €
T90IN GP 	400 x 900 x 850 mm	1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm	-	10 Kw	400 V III N + T	65 Kg	6.630 €
S90IN GP Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm	-	10 Kw	400 V III N + T	55 Kg	6.360 €
T90W IN Wok 	400 x 900 x 850 mm	1 3,5 Kw 300 mm ø	-	3,5 Kw	400 V III N + T	53 Kg	4.975 €
S90W IN Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 3,5 Kw 300 mm ø	-	3,5 Kw	400 V III N + T	46 Kg	4.700 €
T90WIN GP Wok 	400 x 900 x 850 mm	1 5 Kw 300 mm ø	-	5 Kw	400 V III N + T	53 Kg	5.040 €
S90WIN GP Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 5 Kw 300 mm ø	-	5 Kw	400 V III N + T	46 Kg	4.770 €

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES













COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRG90 	400 x 900 x 850 mm	2 445 x 130 x 100 mm	23	24 Kw	20640 Kcal / h	80 Kg	4.545 €
FRG90/2 	800 x 900 x 850 mm	4 445 x 130 x 100 mm	23 + 23	48 Kw	41280 Kcal / h	115 Kg	7.160 €
FRG915 	400 x 900 x 850 mm	1 280 x 270 x 95 mm	15	12 Kw	10234 Kcal / h	80 Kg	3.775 €
FRG915/2 	800 x 900 x 850 mm	2 280 x 270 x 95 mm	15 + 15	24 Kw	20468 Kcal / h	115 Kg	6.765 €
FRE90 	400 x 900 x 850 mm	2 445 x 130 x 100 mm	23	18 Kw	400 V III N + T	80 Kg	4.200 €
FRE90/2 	800 x 900 x 850 mm	4 445 x 130 x 100 mm	23 + 23	36 Kw	400 V III N + T	115 Kg	6.830 €
FRE915 	400 x 900 x 850 mm	1 280 x 270 x 95 mm	15	10 Kw	400 V III N + T	80 Kg	3.600 €
FRE915/2 	800 x 900 x 850 mm	2 280 x 270 x 95 mm	15 + 15	20 Kw	400 V III N + T	115 Kg	6.445 €
FRE916 	400 x 900 x 850 mm	2 270 x 110 x 110 mm	8 + 8	16 Kw	400 V III N + T	80 Kg	4.265 €
		Opción: Filtrado de aceite automático con bomba Option: Automatic oil filtering with pump Option: Filtration d'huile automatique avec pompe					2.580 €
Termostato electrónico Electronic thermostat Thermostat électronique	Termostato electrónico de alta precisión con control de temperatura (por cuba) Electronic temperature high precision thermostat control thermostat (per tank) Thermostat électronique haute précision (par cuve) avec controle de la temperature						275 €

COUP DE FEU - TODO PLANCHA / COUP DE FEU - HOT PLATE / COUP DE FEU - FOURNEAUX À PLAQUES




Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Fuegos Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
TP200 	400 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	-	-	10,46 Kw 9000 Kcal / h	98 Kg	1.750 €	
STP200 Sobremesa Countertop A poser 	400 x 900 x 290 mm	1 10,46 Kw	-	-	10,46 Kw 9000 Kcal / h	88 Kg	1.475 €	
TP202 	800 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	1 7,4 Kw	-	26,26 Kw 22500 Kcal / h	125 Kg	3.175 €	
STP202 Sobremesa Countertop A poser 	800 x 900 x 290 mm	1 10,46 Kw	1 8,4 Kw	-	26,26 Kw 22500 Kcal / h	100 Kg	2.815 €	
TP212 	800 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	1 7,4 Kw 1 8,4 Kw	5 Kw	31,26 Kw 27100 Kcal / h	195 Kg	5.185 €	
TP402 	800 x 900 x 850 mm	1 14 Kw	-	-	14 Kw 12000 Kcal / h	125 Kg	4.315 €	
STP402 Sobremesa Countertop A poser 	800 x 900 x 290 mm	1 14 Kw	-	-	14 Kw 12000 Kcal / h	100 Kg	3.950 €	
TP412 	800 x 900 x 850 mm	1 14 Kw	-	5,35 Kw	19,35 Kw 16600 Kcal / h	195 Kg	5.475 €	
TP602 	1200 x 900 x 850 mm	1 14 Kw	1 7,4 Kw	-	29,80 Kw 25500 Kcal / h	151 Kg	6.155 €	
STP602 Sobremesa Countertop A poser 	1200 x 900 x 290 mm	1 14 Kw	1 8,4 Kw	-	29,80 Kw 25500 Kcal / h	131 Kg	5.655 €	
TP612 	1200 x 900 x 850 mm	1 14 Kw	1 7,4 Kw 1 8,4 Kw	5 Kw	35,15 Kw 30100 Kcal / h	215 Kg	7.735 €	
					Opción: Armario caliente guías y parrilla GN Option: Hot cupboard guides and Grill GN Option: Armoire chauffante guides grille GN		655 €	
TP612HG 	1200 x 900 x 850 mm	1 14 Kw	1 7,4 Kw 1 8,4 Kw	9,3 Kw	39,45 Kw 33500 Kcal / h	215 Kg	9.415 €	

COUP DE FEU / PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS COUP DE FEU / GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES COUP DE FEU / PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

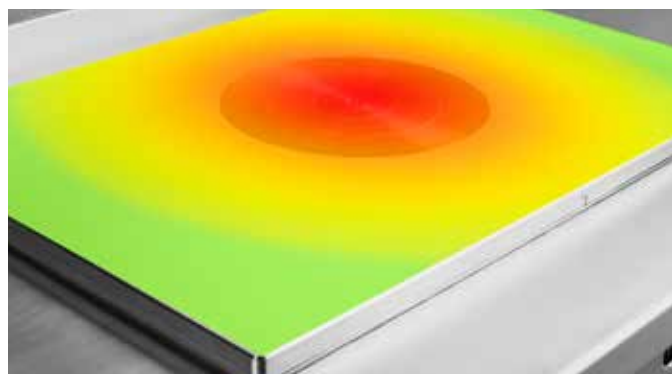
SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

COUP DE FEU - TODO PLANCHA / COUP DE FEU - HOT PLATE / COUP DE FEU - FOURNEAUX À PLAQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Fuegos Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
TP604 	1200 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	3 7,4 Kw	-	41,06 Kw 35100 Kcal / h	151 Kg	6.185 €	
STP604 Sobremesa Countertop A poser	1200 x 900 x 290 mm	1 10,46 Kw	1 8,4 Kw	-	41,06 Kw 35100 Kcal / h	131 Kg	5.715 €	
TP614 	1200 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	3 7,4 Kw 1 8,4 Kw	5 Kw	46,41 Kw 39700 Kcal / h	215 Kg	7.770 €	
					Opción: Armario caliente guías y parrilla GN Option: Hot cupboard guides and Grill GN Option: Armoire chauffante guides grille GN		655 €	
TP614HG 	1200 x 900 x 850 mm	1 10,46 Kw	3 7,4 Kw 1 8,4 Kw	9,3 Kw	50,71 Kw 43100 Kcal / h	215 Kg	9.420 €	

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
FRT20 P90 Lisa Smooth Lisse	400 x 900 x 850 mm	341 x 656 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	80 Kg	2.735 €
SFRT20 P90 Sobremesa Countertop A poser ... P91VT	400 x 900 x 290 mm	341 x 656 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	70 Kg	2.465 €
				Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur		+ 295 €
FRTE20 P90 Lisa Smooth Lisse	400 x 900 x 850 mm	341 x 656 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	80 Kg	3.030 €
SFRTE20 P90 Sobremesa Countertop A poser ... P91VT	400 x 900 x 290 mm	341 x 656 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	70 Kg	2.760 €
				Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur		+ 295 €



PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRT20 P92 Ranurada Grooved Nervurée SFRT20 P92 Sobremesa Countertop A poser ... P93VT		400 x 900 x 850 mm	341 x 656 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	80 Kg	3.305 €
		400 x 900 x 290 mm	341 x 656 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	70 Kg	3.030 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 295 €
FRTE20 P92 Ranurada Grooved Nervurée SFRTE20 P92 Sobremesa Countertop A poser ... P93VT		400 x 900 x 850 mm	341 x 656 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	80 Kg	3.600 €
		400 x 900 x 290 mm	341 x 656 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	70 Kg	3.330 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 295 €
FRT90 P95 Lisa Smooth Lisse SFRT90 P95 Sobremesa Countertop A poser ... P96VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	163 Kg	4.330 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	138 Kg	3.965 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 610 €
FRTE90 P95 Lisa Smooth Lisse SFRTE90 P95 Sobremesa Countertop A poser ... P96VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	163 Kg	4.625 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	138 Kg	4.270 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 610 €
FRT90 P97 Ranurada Grooved Nervurée SFRT90 P97 Sobremesa Countertop A poser ... P98VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	163 Kg	5.380 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	138 Kg	5.025 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 610 €
FRTE90 P97 Ranurada Grooved Nervurée SFRTE90 P97 Sobremesa Countertop A poser ... P98VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	163 Kg	5.690 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	138 Kg	5.335 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 610 €
FRT90 P99 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée SFRT90 P99 Sobremesa Countertop A poser ... P94VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	163 Kg	5.055 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	18,14 Kw 15600 Kcal / h	138 Kg	4.695 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 610 €

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES
PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRTE90 P99 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée SFRTE90 P99 Sobremesa Countertop A poser ... P94VT		800 x 900 x 850 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	163 Kg	5.365 €
		800 x 900 x 290 mm	741 x 656 mm	-	15 Kw 400 V III N + T	138 Kg	4.890 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 610 €							
FRT120 P121 Lisa Smooth Lisse SFRT120 P121 Sobremesa Countertop A poser ... P122VT		1200 x 900 x 850 mm	1141 x 656 mm	-	27,21 Kw 23400 Kcal / h	253 Kg	6.165 €
		1200 x 900 x 290 mm	1141 x 656 mm	-	27,21 Kw 23400 Kcal / h	223 Kg	5.685 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 920 €							
FRTE120 P121 Lisa Smooth Lisse SFRTE120 P121 Sobremesa Countertop A poser ... P122VT		1200 x 900 x 850 mm	1141 x 656 mm	-	22,5 Kw 400 V III N + T	253 Kg	6.610 €
		1200 x 900 x 290 mm	1141 x 656 mm	-	22,5 Kw 400 V III N + T	223 Kg	6.135 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 920 €							
FRT120 P123 1/3 Ranurada 1/3 Grooved 1/3 Nervurée SFRT120 P123 Sobremesa Countertop A poser ... P124VT		1200 x 900 x 850 mm	1141 x 656 mm	-	27,21 Kw 23400 Kcal / h	253 Kg	6.885 €
		1200 x 900 x 290 mm	1141 x 656 mm	-	27,21 Kw 23400 Kcal / h	223 Kg	6.410 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 920 €							
FRTE120 P123 1/3 Ranurada 1/3 Grooved 1/3 Nervurée SFRT120 P123 Sobremesa Countertop A poser ... P124VT		1200 x 900 x 850 mm	1141 x 656 mm	-	22,5 Kw 400 V III N + T	253 Kg	7.335 €
		1200 x 900 x 290 mm	1141 x 656 mm	-	22,5 Kw 400 V III N + T	223 Kg	6.860 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 920 €							
FRT91 P* Opción Horno Option Oven Option Four				5 Kw	22,54 Kw 20200 Kcal / h	246 Kg	+ 1.540 €
FRTE91 P*				6 Kw	21 Kw 400 V III N + T	246 Kg	+ 1.540 €
FRT20 P* CHEF (400 mm) FRTE20 P* CHEF (460 mm)		Opción CHEF con canal de agua CHEF option with water channel Option CHEF avec canal d'eau					+ 740 €
FRT90 P* CHEF (800 mm) FRTE90 P* CHEF (800 mm)							+ 930 €
FRT120 P* CHEF (1200 mm) FRTE120 P* CHEF (1200 mm)							+ 1.335 €

PARRILLAS A GAS Y ELÉCTRICAS
GAS AND ELECTRIC GRILL
GRILLADE À GAZ ET ÉLECTRIQUE





COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV





PARRILLAS AGUA A GAS / GAS GRILL WITH WATER / GRILLADE BARRAUDÉE SUR BAC À EAU

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
PG90 	400 x 900 x 850 mm	380 x 610 mm	-	14 Kw 12040 Kcal / h	82 Kg	2.725 €
PG90/2 	800 x 900 x 850 mm	760 x 610 mm	-	28 Kw 24080 Kcal / h	142 Kg	4.395 €

PARRILLAS PIEDRA VOLCÁNICA GAS / GAS LAVA ROCK GRILL / GRILLADE PIERRES VOLCANIQUES GAZ

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
PLG90 	400 x 900 x 850 mm	380 x 610 mm	-	14 Kw 12040 Kcal / h	82 Kg	2.880 €
SPLG90 Sobremesa Countertop A poser 	400 x 900 x 290 mm	380 x 610 mm	-	14 Kw 12040 Kcal / h	72 Kg	2.600 €
PLG90/2 	800 x 900 x 850 mm	760 x 610 mm	-	28 Kw 24080 Kcal / h	142 Kg	4.745 €
SPLG90/2 Sobremesa Countertop A poser 	800 x 900 x 290 mm	760 x 610 mm	-	28 Kw 24080 Kcal / h	118 Kg	4.385 €

PARRILLAS AGUA ELÉCTRICAS / ELECTRIC GRILL WATER / GRILLADE BARRAUDÉE ÉLECTRIQUE EAU



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
PAE90 	400 x 900 x 850 mm	272 x 477 mm	-	4 Kw 400 V III N + T	61 Kg	3.845 €
SPA90 Sobremesa Countertop A poser 	400 x 900 x 290 mm	272 x 477 mm	-	4 Kw 400 V III N + T	51 Kg	3.570 €
PAE90/2 	800 x 900 x 850 mm	544 x 477 mm	-	8,2 Kw 400 V III N + T	104 Kg	5.690 €
SPA90/2 Sobremesa Countertop A poser 	800 x 900 x 290 mm	544 x 477 mm	-	8,2 Kw 400 V III N + T	80 Kg	5.335 €

CUECEPASTAS / BAÑO MARÍA / CONTENEDORES
PASTA COOKERS / BAIN-MARIE / CONTAINERS
CUISEURS À PÂTES / BAIN-MARIE / CONTENEURS


COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV



CUECEPASTAS GAS ELÉCTRICO / GAS ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS PÂTES GAZ ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
CPG90 	400 x 900 x 850 mm	3 293 x 158 x 203 mm	40	13,5 Kw	11610 Kcal / h	92 Kg	4.205 €
CPE90 	400 x 900 x 850 mm	3 293 x 158 x 203 mm	40	12 Kw	400 V III N + T	80 Kg	4.005 €

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
BME20 	400 x 900 x 850 mm	305 x 687 x 170 mm GN 1/1 + GN 1/3	27	2,25 Kw	230 V II + T	70 Kg	2.345 €
SBME20 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	305 x 687 x 170 mm GN 1/1 + GN 1/3	27	2,25 Kw	230 V II + T	60 Kg	2.070 €

CONTENEDORES / CONTAINERS / CONTENEURS

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Infrarojos Infrared Infrarouge	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
C90 	400 x 900 x 850 mm	G.N. 1/1	-	-	-	35 Kg	1.180 €
SC90 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	G.N. 1/1	-	-	-	25 Kg	1.000 €
CI90 	400 x 900 x 1220 mm	G.N. 1/1	1	1,2 Kw	220 V II + T	42 Kg	1.525 €
SCI90 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 660 mm	G.N. 1/1	1	1,2 Kw	220 V II + T	32 Kg	1.400 €



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water

Gril à tige de série en PG avec eau



Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG






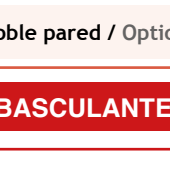
Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG

MARMITAS / SARTENES BASCULANTES
BOILING PANS / TILTING PANS
MARMITES / SAUTEUSES BASCULATES



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

MARMITAS GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC BOILING PANS / MARMITES GAS ET ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Calor Heating Chauffage	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
MAG100 Tapa simple Simple lid Couvercle simple		800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 373	Directo Direct Direct	100	24 Kw 20640 Kcal / h	135 Kg	7.100 €
MAGE100I Tapa simple Simple lid Couvercle simple		800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 373	Indirecto Indirect Indirect	100	16 Kw 400 V III N + T	145 Kg	7.315 €
MAG150 Tapa simple Simple lid Couvercle simple		800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 560	Directo Direct Direct	150	24 Kw 20640 Kcal / h	135 Kg	7.435 €
MAG150I Tapa simple Simple lid Couvercle simple		800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 560	Indirecto Indirect Indirect	150	24 Kw 20640 Kcal / h	145 Kg	11.735 €
MAGE150I Tapa simple Simple lid Couvercle simple		800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 560	Indirecto Indirect Indirect	150	16 Kw 400 V III N + T	145 Kg	11.735 €
MAGE150 Tapa simple Simple lid Couvercle simple		800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 560	Directo Direct Direct	150	16 Kw 400 V III N + T	135 Kg	8.045 €
Opción: Tapa doble pared / Option: double wall lid / Option: Couvercle à double paroi							900 €	

SARTENES BASCULANTES / TILTING PANS / SAUTEUSES BASCULATES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SB90 EF INOX		800 x 900 x 850 mm	710 x 570 x 225 mm	80	19 Kw 16340 Kcal / h	185 Kg	8.460 €
SB90 COMPOUND		800 x 900 x 850 mm	710 x 570 x 225 mm	80	19 Kw 16340 Kcal / h	185 Kg	9.375 €

SARTENES BASCULANTES / HORNILLO GRAN RENDIMIENTO
TILTING PANS / HIGH-PERFORMANCE STOVE
SAUTEUSES BASCULATES / FOUR HAUT RENDEMENT


COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

SARTENES BASCULANTES / TILTING PANS / SAUTEUSES BASCULATES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SB90M COMPOUND 	800 x 900 x 850 mm	710 x 570 x 225 mm	80	19 Kw	16340 Kcal / h	185 Kg	10.685 €
	Elevación motorizada Motorized lift Relevage motorisé						
SBE90 COMPOUND 	800 x 900 x 850 mm	710 x 570 x 225 mm	80	15 Kw	400 V III N + T	185 Kg	9.375 €
SBE90M COMPOUND 	800 x 900 x 850 mm	710 x 570 x 225 mm	80	15 Kw	400 V III N + T	185 Kg	10.685 €
	Elevación motorizada Motorized lift Relevage motorisé						
SB120 COMPOUND 	1200 x 900 x 850 mm	1110 x 570 x 225 mm	120	28,5 Kw	24510 Kcal / h	225 Kg	11.185 €
SB120M COMPOUND 	1200 x 900 x 850 mm	1110 x 570 x 225 mm	120	28,5 Kw	24510 Kcal / h	225 Kg	13.545 €
	Elevación motorizada Motorized lift Relevage motorisé						
SBE120 COMPOUND 	1200 x 900 x 850 mm	1110 x 570 x 225 mm	120	22,5 Kw	400 V III N + T	225 Kg	11.185 €
SBE120M COMPOUND 	1200 x 900 x 850 mm	1110 x 570 x 225 mm	120	22,5 Kw	400 V III N + T	225 Kg	13.545 €
	Elevación motorizada Motorized lift Relevage motorisé						

HORNILLO GRAN RENDIMIENTO / HIGH-PERFORMANCE STOVE / PETIT FOUR À HAUT RENDEMENT


Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€	
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
160HGR 	730 x 730 x 500 mm	1 11,56 Kw 160 mm ø	-	11,56 Kw	9944 Kcal / h	47 Kg	1.665 €

WOK / PAELLERO / PLACA DE COCCIÓN
WOK BURNER / PAELLA COOKER / COOKING PLATE
FEU WOK / FEU POUR PAELLA / PLAQUE DE CUISSON



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV




WOK / WOK BURNER / FEU WOK

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
T915W 	400 x 900 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw	13500 Kcal / h	90 Kg	2.455 €
S915W Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw	13500 Kcal / h	80 Kg	2.325 €

PAELLERO / PAELLA COOKER / FEU POUR PAELLA

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
P90 	800 x 900 x 850 mm	1 27 Kw 450 mm ø		-	27 Kw	23215 Kcal / h	120 Kg	4.910 €
SP90 Sobremesa Countertop A poser	800 x 900 x 290 mm	1 27 Kw 450 mm ø		-	27 Kw	23215 Kcal / h	95 Kg	4.540 €
P91 	800 x 900 x 850 mm	1 27 Kw 450 mm ø		5 Kw	32 Kw	27515 Kcal / h	190 Kg	6.455 €

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA / ELECTRIC COOKING PLATE / PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE




Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
TPE201 	400 x 900 x 850 mm	1 2 x 2,5 Kw		-	5 Kw	400 V III N + T	98 Kg	3.385 €
STPE201 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 2 x 2,5 Kw		-	5 Kw	400 V III N + T	88 Kg	3.115 €
TPE402 	800 x 900 x 850 mm	1 4 x 2,5 Kw		-	10 Kw	400 V III N + T	120 Kg	5.210 €
STPE402 Sobremesa Countertop A poser	800 x 900 x 290 mm	1 4 x 2,5 Kw		-	10 Kw	400 V III N + T	80 Kg	5.100 €
TPE412 	800 x 900 x 850 mm	1 4 x 2,5 Kw		6 Kw	16 Kw	400 V III N + T	190 Kg	6.335 €

HORNO / MUEBLES NEUTROS
OVEN / NEUTRAL CUPBOARDS
FOUR / MEUBLE NEUTRE

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV









HORNO / OVEN / FOUR

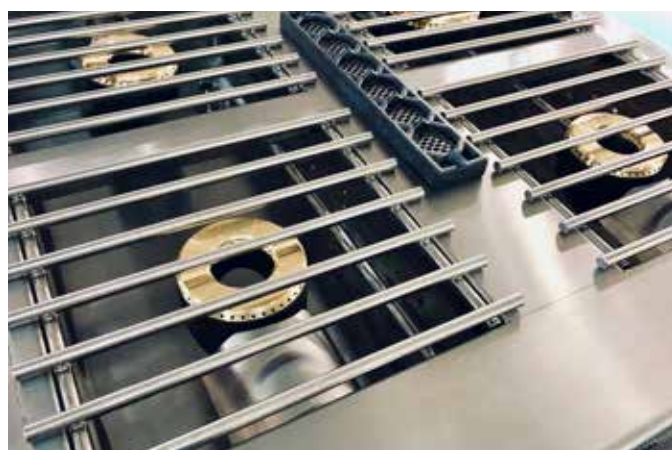
Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
H9 	800 x 900 x 700 mm	G.N. 2/1 530 x 750 x 330 mm	1	5 Kw 4600 Kcal / h	83 Kg	2.435 €	
H9E 	800 x 900 x 700 mm	G.N. 2/1 530 x 750 x 330 mm	1	6 Kw 400 V III N + T	83 Kg	2.435 €	
H9HG 	1200 x 900 x 700 mm	735 x 750 x 330 mm	1	9,3 Kw 8000 Kcal / h	95 Kg	4.855 €	

MUEBLES NEUTROS / NEUTRAL CUPBOARDS / MEUBLE NEUTRE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1	-	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
MN92 	200 x 900 x 850 mm	-	-	-	57 Kg	955 €	
SMN92 Sobremesa Countertop A poser	200 x 900 x 290 mm	-	-	-	47 Kg	845 €	
MN94 	400 x 900 x 850 mm	-	-	-	57 Kg	1.000 €	
SMN94 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	-	-	-	47 Kg	885 €	
MN95 Cajón Drawer Tiroir	400 x 900 x 850 mm	1	-	-	57 Kg	1.270 €	
SMN95 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1	-	-	47 Kg	1.160 €	
MN97 	800 x 900 x 850 mm	-	-	-	105 Kg	1.425 €	
SMN97 Sobremesa Countertop A poser	800 x 900 x 290 mm	-	-	-	80 Kg	1.315 €	
MN98 Cajón Drawer Tiroir	800 x 900 x 850 mm	2	-	-	105 Kg	1.860 €	
SMN98 Sobremesa Countertop A poser	800 x 900 x 290 mm	2	-	-	105 Kg	1.755 €	

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
T20C 	450 x 1000 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	93 Kg	3.500 €	
S20C Sobremesa Countertop A poser 	450 x 1000 x 290 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	83 Kg	3.370 €	
T40C 	900 x 1000 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	30,60 Kw 27000 Kcal / h	104 Kg	5.840 €	
S40C Sobremesa Countertop A poser 	900 x 1000 x 290 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	30,60 Kw 27000 Kcal / h	79 Kg	5.730 €	
40P 	900 x 1000 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	5 Kw	35,60 Kw 31600 Kcal / h	174 Kg	7.245 €	
T60C 	1300 x 1000 x 850 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	46,40 Kw 40500 Kcal / h	130 Kg	7.010 €	
S60C Sobremesa Countertop A poser 	1300 x 1000 x 290 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	46,40 Kw 40500 Kcal / h	100 Kg	6.900 €	
60P 	1300 x 1000 x 850 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	5 Kw	51,40 Kw 45100 Kcal / h	194 Kg	8.625 €	
Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN							655 €	











COCINAS A GAS CON AGUA CHEF
GAS COOKERS WITH WATER CHEF
FOURNEAUX À GAZ À EAU CHEF

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 1000 EV
1000 SERIES EV
SÉRIE 1000 EV

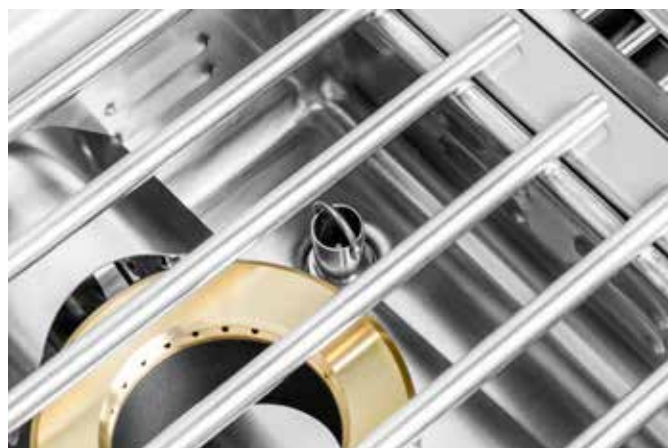
COCINAS A GAS CON AGUA CHEF / GAS COOKERS WITH WATER CHEF / FOURNEAUX À GAZ À EAU CHEF

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
T20C CHEF 	450 x 1000 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	93 Kg	4.055 €	
S20C CHEF Sobremesa Countertop A poser 	450 x 1000 x 290 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	73 Kg	3.920 €	
T40C CHEF 	900 x 1000 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	30,60 Kw 27000 Kcal / h	104 Kg	6.765 €	
S40C CHEF Sobremesa Countertop A poser 	900 x 1000 x 290 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	30,60 Kw 27000 Kcal / h	80 Kg	6.650 €	
40P CHEF 	900 x 1000 x 850 mm	3 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	5 Kw	35,60 Kw 31600 Kcal / h	174 Kg	8.150 €	
T60C CHEF 	1300 x 1000 x 850 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	46,40 Kw 40500 Kcal / h	130 Kg	8.480 €	
S60C CHEF Sobremesa Countertop A poser 	1300 x 1000 x 290 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	46,40 Kw 40500 Kcal / h	100 Kg	8.370 €	
60P CHEF 	1300 x 1000 x 850 mm	4 7,4 Kw 120 mm ø	2 8,4 Kw 150 mm ø	5 Kw	51,40 Kw 45100 Kcal / h	194 Kg	10.110 €	
		Opción: Armario caliente con guías y parrilla GN Option: Hot cupboard Guides and Grill GN Option: Armoire chauffante Guides et grille GN					655 €	




Parrillas de hierro fundido de serie.
Parrillas de varilla de acero inoxidable
a libre elección sin sobrecoste.

Cast iron grills as standard.
Free choice stainless steel wire grills
at no extra cost.


Grilles en fonte de série.
Grilles en fil d'acier inoxydable possible
sans frais supplémentaires.







COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						Peso Weight Poids	€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance				
TE20C 	450 x 1000 x 850 mm	1 3 Kw	1 4 Kw	-	7 Kw	400 V III N + T	93 Kg	4.240 €
SE20C Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	1 3 Kw	1 4 Kw	-	7 Kw	400 V III N + T	83 Kg	4.120 €
TE40C 	900 x 1000 x 850 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	-	14 Kw	400 V III N + T	104 Kg	7.315 €
SE40C Sobremesa Countertop A poser	900 x 1000 x 290 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	-	14 Kw	400 V III N + T	80 Kg	7.205 €
40PE 	900 x 1000 x 850 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	6 Kw	20 Kw	400 V III N + T	174 Kg	8.710 €

VITROCERÁMICA / PYROCERAM / VITROCÉRAMIQUE

T50V 	450 x 1000 x 850 mm	1 2 x 3,5 Kw 720 x 350 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	65 Kg	4.315 €
S50V Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	1 2 x 3,5 Kw 720 x 350 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	55 Kg	4.205 €

INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION






T50IN 	450 x 1000 x 850 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	65 Kg	7.165 €
S50IN Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	55 Kg	7.040 €
T50IN GP 	450 x 1000 x 850 mm	1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm	-	10 Kw	400 V III N + T	65 Kg	7.235 €
S50IN GP Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm	-	10 Kw	400 V III N + T	55 Kg	7.125 €
T50WIN Wok 	450 x 1000 x 850 mm	2 2 x 3,5 Kw 300 mm ø	-	7 Kw	400 V III N + T	65 Kg	9.555 €
S50WIN Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	2 2 x 3,5 Kw 300 mm ø	-	7 Kw	400 V III N + T	55 Kg	9.350 €
T50WIN GP Wok 	450 x 1000 x 850 mm	2 2 x 5 Kw 300 mm ø	-	10 Kw	400 V III N + T	65 Kg	9.600 €
S50WIN GP Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	2 2 x 5 Kw 300 mm ø	-	10 Kw	400 V III N + T	55 Kg	9.375 €

FREIDORAS FRYERS FRITEUSES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON




SERIE 1000 EV
1000 SERIES EV
SÉRIE 1000 EV

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES


Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRG100 	450 x 1000 x 850 mm	2 445 x 130 x 100 mm	23	24 Kw 20640 Kcal / h	80 Kg		4.950 €
FRG100/2 	900 x 1000 x 850 mm	4 445 x 130 x 100 mm	23 + 23	48 Kw 41280 Kcal / h	115 Kg		7.890 €
FRE100 	450 x 1000 x 850 mm	2 445 x 130 x 100 mm	23	18 Kw 400 V III N + T	80 Kg		4.710 €
FRE100/2 	900 x 1000 x 850 mm	4 445 x 130 x 100 mm	23 + 23	36 Kw 400 V III N + T	115 Kg		7.490 €
FRE116 	400 x 1000 x 850 mm	2 270 x 110 x 110 mm	8 + 8	16 Kw 400 V III N + T	80 Kg		4.805 €
						Opción: Filtrado de aceite automático con bomba Option: Automatic oil filtering with pump Option: Filtration d'huile automatique avec pompe	2.580 €
Termostato electrónico Electronic thermostat Thermostat électronique	Termostato electrónico de alta precisión con control de temperatura (por cuba) Electronic temperature high precision thermostat control thermostat (per tank) Thermostat électronique haute precision (par cuve) avec controle de la temperature						275 €



COUP DE FEU - TODO PLANCHA / COUP DE FEU - HOT PLATE / COUP DE FEU - FOURNEAUX À PLAQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques							€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Fuegos Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
TP20C 	450 x 1000 x 850 mm	1 10,46 Kw	-	-	10,46 Kw 9000 Kcal / h	98 Kg	2.155 €	
STP20C Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	1 10,46 Kw	-	-	10,46 Kw 9000 Kcal / h	88 Kg	2.045 €	
TP40C 	900 x 1000 x 850 mm	1 14 Kw	-	-	14 Kw 12000 Kcal / h	125 Kg	4.795 €	
STP40C Sobremesa Countertop A poser	900 x 1000 x 290 mm	1 14 Kw	-	-	14 Kw 12000 Kcal / h	100 Kg	4.685 €	
TP40P 	900 x 1000 x 850 mm	1 14 Kw	-	5	19,30 Kw 16600 Kcal / h	195 Kg	6.185 €	

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
FRT50 P100 Lisa Smooth Lisse 	450 x 1000 x 850 mm	341 x 723 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	93 Kg	3.040 €
SFRT50 P100 Sobremesa Countertop A poser ... P101VT	450 x 1000 x 290 mm	341 x 723 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	83 Kg	2.930 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 365 €						
FRTE50 P100 Lisa Smooth Lisse 	450 x 1000 x 850 mm	341 x 723 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	93 Kg	3.335 €
SFRTE50 P100 Sobremesa Countertop A poser ... P101VT	450 x 1000 x 290 mm	341 x 723 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	83 Kg	3.220 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 365 €						
FRT50 P102 Ranurada Grooved Nervurée 	450 x 1000 x 850 mm	341 x 723 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	93 Kg	3.605 €
SFRT50 P102 Sobremesa Countertop A poser ... P103VT	450 x 1000 x 290 mm	341 x 723 mm	-	9,1 Kw 7800 Kcal / h	83 Kg	3.485 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 365 €						
FRTE50 P102 Ranurada Grooved Nervurée 	450 x 1000 x 850 mm	341 x 723 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	93 Kg	3.890 €
SFRTE50 P102 Sobremesa Countertop A poser ... P103VT	450 x 1000 x 290 mm	341 x 723 mm	-	7,5 Kw 400 V III N + T	83 Kg	3.775 €
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur + 365 €						

PLANCHAS FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICAS GAS AND ELECTRIC FRY-TOP GRIDDLES PLAQUES FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 1000 EV
1000 SERIES EV
SÉRIE 1000 EV

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
FRT100 P104 Lisa Smooth Lisse 	900 x 1000 x 850 mm	741 x 723 mm	-	18,14 Kw	15600 Kcal / h	186 Kg	4.595 €
	SFRT100 P104 Sobremesa Countertop A poser ... P105VT	900 x 1000 x 290 mm	741 x 723 mm	-	18,14 Kw	15600 Kcal / h	161 Kg
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 755 €
FRTE100 P104 Lisa Smooth Lisse 	900 x 1000 x 850 mm	741 x 723 mm	-	15 Kw	400 V III N + T	186 Kg	4.950 €
	SFRTE100 P104 Sobremesa Countertop A poser ... P105VT	900 x 1000 x 290 mm	741 x 723 mm	-	15 Kw	400 V III N + T	161 Kg
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 755 €
FRT100 P108 Ranurada Grooved Nervurée 	900 x 1000 x 850 mm	741 x 723 mm	-	18,14 Kw	15600 Kcal / h	186 Kg	5.660 €
	SFRT100 P108 Sobremesa Countertop A poser ... P109VT	900 x 1000 x 290 mm	741 x 723 mm	-	18,14 Kw	15600 Kcal / h	161 Kg
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 755 €
FRTE100 P108 Ranurada Grooved Nervurée 	900 x 1000 x 850 mm	741 x 723 mm	-	15 Kw	400 V III N + T	186 Kg	6.000 €
	SFRTE100 P108 Sobremesa Countertop A poser ... P109VT	900 x 1000 x 290 mm	741 x 723 mm	-	15 Kw	400 V III N + T	161 Kg
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 755 €
FRT100 P106 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée 	900 x 1000 x 850 mm	741 x 723 mm	-	18,14 Kw	15600 Kcal / h	186 Kg	5.325 €
	SFRT100 P106 Sobremesa Countertop A poser ... P107VT	900 x 1000 x 290 mm	741 x 723 mm	-	18,14 Kw	15600 Kcal / h	161 Kg
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 755 €
FRTE100 P106 1/2 Ranurada 1/2 Grooved 1/2 Nervurée 	900 x 1000 x 850 mm	741 x 723 mm	-	15 Kw	400 V III N + T	186 Kg	5.700 €
	SFRTE100 P106 Sobremesa Countertop A poser ... P107VT	900 x 1000 x 290 mm	741 x 723 mm	-	15 Kw	400 V III N + T	161 Kg
Opción Cromo duro Option Chrome plate Option Chrome dur							+ 755 €
FRT50 P* CHEF (450 mm) FRTE50 P* CHEF (510 mm)	Opción CHEF con canal de agua CHEF option with water channel Option CHEF avec canal d'eau						+ 955 €
FRT100 P* CHEF (900 mm) FRTE100 P* CHEF (900 mm)							+ 1.195 €





PARRILLAS GRILL GRILLADE




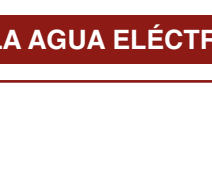
COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 1000 EV
1000 SERIES EV
SÉRIE 1000 EV





PARRILLAS AGUA A GAS / GAS GRILL WITH WATER / GRILLADE BARRAUDÉE SUR BAC À EAU

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
PG100 	450 x 1000 x 850 mm	380 x 610 mm	-	14 Kw	12040 Kcal / h	82 Kg	3.345 €
PG100/2 	900 x 1000 x 850 mm	760 x 610 mm	-	28 Kw	24080 Kcal / h	142 Kg	4.490 €

PARRILLAS PIEDRA VOLCÁNICA GAS / GAS LAVA ROCK GRILL / GRILLADE PIERRES VOLCANIQUES GAZ

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
PLG100 	450 x 1000 x 850 mm	380 x 610 mm	-	14 Kw	12040 Kcal / h	82 Kg	3.600 €
SPLG100 Sobremesa Countertop A poser 	450 x 1000 x 290 mm	380 x 610 mm	-	14 Kw	12040 Kcal / h	72 Kg	3.480 €
PLG100/2 	900 x 1000 x 850 mm	760 x 610 mm	-	28 Kw	24080 Kcal / h	142 Kg	4.845 €
SPLG100/2 Sobremesa Countertop A poser 	900 x 1000 x 290 mm	760 x 610 mm	-	28 Kw	24080 Kcal / h	117 Kg	4.730 €

PARRILLA AGUA ELÉCTRICA / ELECTRIC GRILL WITH WATER / GRILLADE BARRAUDÉE ÉLECTRIQUE EAU



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Superficie útil Useful area Surface utile	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
PAE50 	450 x 1000 x 850 mm	272 x 477 mm	-	4 Kw	400 V III N + T	61 Kg	4.170 €
SPAE50 Sobremesa Countertop A poser 	450 x 1000 x 290 mm	272 x 477 mm	-	4 Kw	400 V III N + T	51 Kg	4.055 €
PAE100 	900 x 1000 x 850 mm	544 x 477 mm	-	8,2 Kw	400 V III N + T	104 Kg	6.435 €
SPAE100 Sobremesa Countertop A poser 	900 x 1000 x 290 mm	544 x 477 mm	-	8,2 Kw	400 V III N + T	80 Kg	6.320 €

CUECEPASTAS / BAÑO MARÍA / WOK
PASTA COOKERS / BAIN-MARIE / WOK BURNER
CUISEURS À PÂTES / BAIN-MARIE / FEU WOK



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 1000 EV
1000 SERIES EV
SÉRIE 1000 EV



CUECEPASTAS GAS ELÉCTRICO / GAS ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS PÂTES GAZ ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
CPG100 	450 x 1000 x 850 mm	3 293 x 158 x 203 mm	40	13,5 Kw	11610 Kcal / h	92 Kg	4.765 €
CPE100 	450 x 1000 x 850 mm	3 293 x 158 x 203 mm	40	12 Kw	400 V III N + T	80 Kg	4.510 €

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
BME50 	450 x 1000 x 850 mm	305 x 687 x 170 mm GN 1/1 - GN 1/3	27	2,25 Kw 380 V III + N + T	82 Kg	3.370 €
SBME50 Sobremesa Countertop A poser 	450 x 1000 x 290 mm	305 x 687 x 170 mm GN 1/1 - GN 1/3	27	2,25 Kw 380 V III + N + T	72 Kg	3.255 €

WOK / WOK BURNER / FEU WOK

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
T50W 	450 x 1000 x 850 mm	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	16,80 Kw 14400 Kcal / h	90 Kg	3.800 €
S50W Sobremesa Countertop A poser 	450 x 1000 x 290 mm	2 8,4 Kw 150 mm ø	-	16,80 Kw 14400 Kcal / h	80 Kg	3.685 €



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water

Gril à tige de série en PG avec eau






Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG

Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG



PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA / ELECTRIC COOKING PLATE / PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
TPE20C 	450 x 1000 x 850 mm	1 2 x 2,5 Kw	-	5 Kw	400 V III N + T	95 Kg	3.975 €
STPE20C Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	1 2 x 2,5 Kw	-	5 Kw	400 V III N + T	85 Kg	3.735 €
TPE40C 	900 x 1000 x 850 mm	1 4 x 2,5 Kw	-	10 Kw	400 V III N + T	125 Kg	5.675 €
STPE40C Sobremesa Countertop A poser	900 x 1000 x 290 mm	1 4 x 2,5 Kw	-	10 Kw	400 V III N + T	100 Kg	5.505 €
TPE40P 	900 x 1000 x 850 mm	1 4 x 2,5 Kw	6 Kw	16 Kw	400 V III N + T	195 Kg	7.010 €

MUEBLES NEUTROS / NEUTRAL CUPBOARDS / MEUBLE NEUTRE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1	-	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
MN50 	450 x 1000 x 850 mm	-	-	-	-	46 Kg	1.580 €
SMN50 Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	-	-	-	-	36 Kg	1.470 €
MN51 Cajón Drawer Tiroir	450 x 1000 x 850 mm	1	-	-	-	57 Kg	1.885 €
SMN51 Sobremesa Countertop A poser	450 x 1000 x 290 mm	1	-	-	-	47 Kg	1.770 €
MN100 	900 x 1000 x 850 mm	-	-	-	-	105 Kg	2.030 €
SMN100 Sobremesa Countertop A poser	900 x 1000 x 290 mm	-	-	-	-	80 Kg	1.915 €
MN101 Cajón Drawer Tiroir	900 x 1000 x 850 mm	2	-	-	-	105 Kg	2.600 €
SMN101 Sobremesa Countertop A poser	900 x 1000 x 290 mm	2	-	-	-	80 Kg	2.490 €

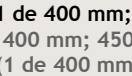
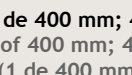





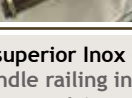
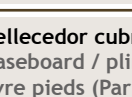

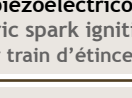
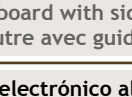
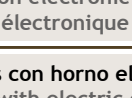
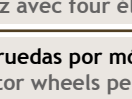



Embellecedor lateral
Side trim
Finition latérale

Embellecedor lateral para serie 1000 de 100 mm con cantos redondeados (2 laterales)
 Side trim for 1000 series with rounded edges of 100 mm (2 side)
 Finition latérale pour série 1000 avec bords arrondis 100 mm (2 côté)














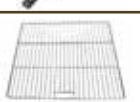

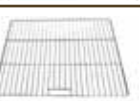




780 €


















ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES

Puertas <i>Doors</i> <i>Portes</i>	Puerta en módulo soporte (1 de 400 mm; 450 mm S1000) Asa redondeada de serie, asa recta opcional Door for stand module (1 of 400 mm; 450 mm S1000) Rounded handle standard, optional straight Porte pour module support (1 de 400 mm; 450 mm S1000) Poignée arrondie de série, droite en option		240 €
Cajón <i>Drawer</i> <i>Tiroir</i>	Cajón en módulo soporte (1 de 400 mm; 450 mm S1000) Asa redondeada de serie, asa recta opcional Drawer for stand module (1 of 400 mm; 450 mm S1000) Rounded handle standard, optional straight Tiroir pour module support (1 de 400 mm; 450 mm S1000) Poignée arrondie de série, droite en option		240 €
Mando latón antiguo <i>Brass old knob</i> <i>Antique Commande laiton</i>	Mandos de latón antiguos (precio por mando) Old Brass knob (price per unit) Antique commande en laiton (prix par commande)		95 €
Mando Nuevo aluminio <i>New Aluminum knob</i> <i>Nouveau Commande aluminium</i>	Nuevo mando de aluminio (precio por mando) New aluminum knob (price per knob) Nouvelle commande en aluminium (prix par commande)		60 €
Mando Nuevo latón <i>New knob in brass</i> <i>Nouveau Commandes laiton</i>	Nuevo mandos en latón (precio por mando) New knob in brass (price per knob) Nouvelle commande en laiton (prix par commande)		95 €
Grifo agua cromado <i>Water tap chromed</i> <i>Robinet d'eau chromé</i>	Grifo de agua cromado (precio por mando) Water tap chromed (price per knob) Robinet d'eau chrome (prix par commande)		60 €
Grifo agua latón <i>Water tap in brass</i> <i>Robinet d'eau laiton</i>	Grifo de agua en latón (precio por mando) Water tap in brass (price per knob) Robinet d'eau en laiton (prix par commande)		95 €
Tirador latón <i>Brass handle</i> <i>Poignée laiton</i>	Tirador de latón (precio por unidad) Redondeado o recto Brass handle (price per unit) Rounded or straight Poignée en laiton (prix par unité) Arrondi ou droit		95 €
Pasamanos <i>Handle railing</i> <i>Garde-corps</i>	Pasamanos superior Inox o latón (por metro lineal) Superior handle railing inox or brass (Per linear metre) Main courante supérieur inox ou laiton (Par mètre linéaire)		270 €
Zócalo embellecedor <i>Embellish Plinth</i> <i>Plinthe</i>	Zócalo embellecedor cobre patas (por metro lineal) Embellish baseboard / plinth legs cover (Per linear metre) Plinthe couvre pieds (Par mètre linéaire)		255 €
Horno convección <i>Convection oven</i> <i>Four convection</i>	Horno eléctrico convección Convection electric oven Four électrique à convection électrique)		360 €
Encendido piezoeléctrico <i>Piezo-eléctric Ignition</i> <i>Allumage train d'étincelle</i>	Encendido piezoeléctrico (para Encimeras y cocinas a gas; precio para dos fuegos) Piezo-electric spark ignition (for Gas cookers and tops; price for 2 burners) Allumage par train d'étincelle (pour Fourneaux et plans de cuisson à gaz; prix pour deux feux)		345 €
Armario neutro <i>Neutral cupboard</i> <i>Armoire neutre</i>	Armario neutro con guías laterales y parrilla GN Neutral cupboard with side guides and GN Grill Armoire neutre avec guides latéraux et grille GN		370 €
Termostato electrónico <i>Electronic thermostat</i> <i>Thermostat électronique</i>	Termostato electrónico alta precisión control de temperatura (1 x cuba) High precision electronic thermostat for temperature control (1 x tank) Thermostat électronique haute precision (par cuve) avec controle de la temperature		275 €
Cocina mixta <i>Mixed cooker</i> <i>Cuisine mixte</i>	Cocina a gas con horno eléctrico Gas cooker with electric oven Cuisine à gaz avec four électrique		+5 %
Ruedas para cocinas <i>Kitchen castors</i> <i>Roues pour les cuisines</i>	Juego de 4 ruedas por módulo (dos fijas y dos giratorias con freno) Set of 4 castor wheels per module (two fixed and two swivel with brake) Jeu de 4 roues par module (deux fixés et deux pivotants avec frein)		535 €
Emparrillado superior <i>Upper grill support</i> <i>Étagère supérieure</i>	Emparrillado superior (por metro lineal) Upper grating (per linear meter) Étagère supérieure (par mètre linéaire)		480 €
Soporte para salamandra <i>Salamander stand</i> <i>Support pour salamandre</i>	Opción soporte salamandra en emparrillado superior Salamander support option on upper grid Option de support de salamandre sur la grille supérieure		465 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES

<i>(600; 900; 1000 serie)</i> CINAC006651 <i>(750 serie)</i> CINAC006688		Parrilla varilla inox 350 x 400 x 10 mm (Series 600; 900; 1000) y 550 x 400 mm (Serie 750) cocina a gas Inox rod Grill 350 x 400 x 10 mm (600; 900; 1000 Series) and 500 x 400 mm (750 Series) gas cooker Grille de tige inox 350 x 400 x 10 mm (Séries 600; 900; 1000) and 500 x 400 mm (Série 750) cuisine à gaz	CINAC006651 255 € CINAC006688 280 €	
CINAC009404		Parrilla fundición 350 x 400 mm cocina a gas Cast iron grill 350 x 400 mm gas cooker Grille en fonte spéciale 350 x 400 mm cuisine à gaz	Para series 600; 900; 1000 For series 600; 900; 1000 Pour séries 600; 900; 1000	260 €
CINAC009406		Parrilla fundición 550 x 400 mm cocina a gas Cast iron grill 550 x 400 mm gas cooker Grille en fonte spéciale 550 x 400 mm cuisine à gaz	Para series 750 For series 750 Pour séries 750	385 €
CINAC009407		Parrilla 265 x 505 mm cocina a gas Efficient Grill 265 x 505 mm gas cooker Efficient Grille 265 x 505 mm cuisine à gaz Efficient	Para series 600 For series 600 Pour séries 600	140 €
CINAC009422		Parrilla 350 x 560 mm cocina a gas Efficient Grill 350 x 560 mm gas cooker Efficient Grille 350 x 560 mm cuisine à gaz Efficient	Para series 750 For series 750 Pour séries 750	155 €
CINAC008243		Plancha hierro para cocina a gas 360 x 320 mm Iron griddle for gas cooker 360 x 320 mm Grille fer pour cuisine à gaz 360 x 320 mm	Para series 600; 900; 1000 For series 600; 900; 1000 Pour séries 600; 900; 1000	270 €
CINAC011798		Plancha hierro para cocina a gas 550 x 400 mm Iron griddle for gas cooker 400 x 550 mm Grille fer pour cuisine à gaz 400 x 550 mm	Para series 750 For series 750 Pour séries 750	405 €
CINAC006662		Parrilla supletoria Auxiliary grill Grill supplémentaire	Para todas las series For all series Pour totes les séries	30 €
CINAC006678		Cesta freidora 220 x 310 x 105 mm Fryer rack 220 x 310 x 105 mm Panier friteuse 220 x 310 x 105 mm	Para series 600 For series 600 Pour séries 600	140 €
CINAC006675		Cesta freidora simple 15 L; 280 x 130 x 95 mm Fryer rack simple 15 L; 280 x 130 x 95 mm Panier friteuse simple 15 L; 280 x 130 x 95 mm	Para series 750; 900; 1000 For series 750; 900; 1000 Pour séries 750; 900; 1000	130 €
CINAC006649		Cesta freidora doble 15 L; 280 x 270 x 95 mm Fryer rack double 15 L; 280 x 270 x 95 mm Panier friteuse double 15 L; 280 x 270 x 95 mm	Para series 750; 900; 1000 For series 750; 900; 1000 Pour séries 750; 900; 1000	140 €
CINAC006683		Cesta freidora simple 8 L; 270 x 110 x 110 mm Fryer rack simple 8 L; 270 x 110 x 110 mm Panier friteuse simple 8 L; 270 x 110 x 110 mm	Para series 750; 900; 1000 For series 750; 900; 1000 Pour séries 750; 900; 1000	140 €
CINAC006673		Cesta freidora simple 23 L; 445 x 130 x 100 mm Fryer rack simple 23 L; 445 x 130 x 100 mm Panier friteuse simple 23 L; 445 x 130 x 100 mm	Para series 900; 1000 For series 900; 1000 Pour séries 900; 1000	135 €
CINAC006605		Parrilla horno 532 x 426 mm Oven grill 532 x 426 mm Grille pour four 532 x 426 mm	Para series 600 For series 600 Pour séries 600	65 €
CINAC008335		Bandeja horno 530 x 420 x 30 mm Oven tray 530 x 420 x 30 mm Plaque pour four 530 x 420 x 30 mm	Para series 600 For series 600 Pour séries 600	65 €
CINAC006613		Parrilla horno 532 x 569 mm Oven grill 532 x 569 mm Grille pour four 532 x 569 mm	Para series 750 For series 750 Pour séries 750	70 €
CINAC008661		Bandeja horno 532 x 565 x 30 mm Oven tray 532 x 565 x 30 mm Plaque pour four 532 x 565 x 30 mm	Para series 750 For series 750 Pour séries 750	80 €
CINAC006618		Parrilla horno 532 x 700 mm Oven grill 532 x 700 mm Grille pour four 532 x 700 mm	Para series 900; 1000 For series 900; 1000 Pour séries 900; 1000	85 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES

CC000819		Parrilla horno HG 730 x 690 mm Oven grill HG 730 x 690 mm Grille pour four HG 730 x 690 mm	Para series 900 For series 900 Pour séries 900	160 €
CINAC009257		Bandeja horno 532 x 700 x 30 mm Oven tray 532 x 700 x 30 mm Plaque pour four 532 x 700 x 30 mm	Para series 900; 1000 For series 900; 1000 Pour séries 900; 1000	105 €
CINAC006619		Parrilla armario GN 1/1 532 x 325 mm Cabinet grill GN 1/1 532 x 325 mm Grille pour armoire chaude GN 1/1 532 x 325 mm	Para series 900 For series 900 Pour séries 900	35 €
CINAC006643		Cesta simple cuecepastas 140 x 140 x 203 mm Simple rack pasta cooker 140 x 140 x 203 mm Panier simple Cuiseurs à pâtes 140 x 140 x 203 mm	Para todas las series For all series Pour totes les séries	80 €
CINAC006642		Cesta doble cuecepastas 293 x 158 x 203 mm Double rack pasta cooker 293 x 158 x 203 mm Panier double Cuiseurs à pâtes 293 x 158 x 203 mm	Para todas las series For all series Pour totes les séries	115 €
CINAC006680		Parrilla Varilla Inox PG / PLG 335 x 445 mm Grill Inox Rod PG / PLG 335 x 445 mm Grille Tige inox PG / PLG 335 x 445 mm	Para series 600 For series 600 Pour séries 600	195 €
CINAC006666		Parrilla Varilla Inox PG / PLG 335 x 480 mm Grill Inox Rod PG / PLG 335 x 480 mm Grille Tige Inox PG / PLG 335 x 480 mm	Para series 750 For series 750 Pour séries 750	205 €
CINAC006665		Parrilla Varilla Inox PG / PLG 335 x 630 mm Grill Inox Rod PG / PLG 335 x 630 mm Grill Tige Inox PG / PLG 335 x 630 mm	Para series 900; 1000 For series 900; 1000 Pour séries 900; 1000	255 €
CINAC006681		Parrilla Acanalada Inox PG / PLG 335 x 445 mm Grill Inox Grooved PG / PLG 335 x 480 mm Grille Inox cannelée PG / PLG 335 x 480 mm	Para series 600 For series 600 Pour séries 600	280 €
CINAC006668		Parrilla Acanalada Inox PG / PLG 335 x 480 mm Grill Inox Grooved PG / PLG 335 x 480 mm Grille Inox cannelée PG / PLG 335 x 480 mm	Para series 750 For series 750 Pour séries 750	360 €
CINAC006667		Parrilla Acanalada Inox PG / PLG 335 x 630 mm Grill Inox Grooved PG / PLG 335 x 630 mm Grille Inox cannelée PG / PLG 335 x 630 mm	Para series 900; 1000 For series 900; 1000 Pour séries 900; 1000	380 €
CINAC010781		Parrillas hierro fundido PG / PLG (2 unidades x modulo 400 mm) Cast iron Grill PG / PLG (2 units x 400 mm module) Grille en fonte PG / PLG (2 unités x module 400 mm)		475 €
CINAC007243		Columna de agua Fria Water column Cold Colonne d'eau Froide	Para todas las series For all series Pour totes les séries	440 €
CINAC007244		Columna de agua Caliente y Fria Water column Hot and Cold Colonne d'eau Chaude et Froide	Para todas las series For all series Pour totes les séries	500 €
CINAC007477		Columna lateral de agua Fria Water lateral column Cold Colonne latérale d'eau Froide	Para todas las series For all series Pour totes les séries	570 €
CINAC007331 (120) CINAC007332 (150)		Batea recoge grasas extraíble Extractable fat collection trays Bac de récupération des graisses amovible	Para series 600; 900; 1000 For series 600; 900; 1000 Pour séries 600; 900; 1000°	100 €
CINAC011529 CINAC011530		Embellecedor lateral trasero Rear side trim cover Tôte latérale arrière verticale de finition	Para todas las series For all series Pour totes les séries	45 €

DISEÑO COCINAS EN COLOR / COLOR KITCHEN DESIGN / CUISINES DESIGN COULEUR

Puerta + base inferior <i>Door + lower base</i> <i>Porte + base inférieure</i>	Puerta armario pintada 400 mm + base 400 mm Cupboard door painted 400 mm + lower base 400 mm Porte armoire peint 400 mm + base inférieure 400 mm	115 €
Puerta horno <i>Oven door</i> <i>Porte four</i>	Puerta horno + Cantonera pintada Oven door + Corner cupboard painted Porte four + Panneau latéral peint	135 €
Frontal 400 mm <i>Front 400 mm</i> <i>Frontal 400 mm</i>	Frontal de mandos 400 mm Front control panel 400 mm Frontal de commandements 400 mm	70 €
Frontal 800 mm <i>Front 800 mm</i> <i>Frontal 800 mm</i>	Frontal de mandos 800 mm Front control panel 800 mm Frontal de commandements 800 mm	100 €
Frontal 1200 mm <i>Front 1200 mm</i> <i>Frontal 1200 mm</i>	Frontal de mandos 1200 mm Front control panel 1200 mm Frontal de commandements 1200 mm	135 €
Lateral superior <i>Upper side</i> <i>Latérale supérieure</i>	Lateral superior Upper side Latérale supérieure	100 €
Lateral inferior <i>Lower side</i> <i>Latérale inférieure</i>	Lateral inferior Lower side Latérale inférieure	135 €



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

Todas las Series
All Series
Toutes les Séries

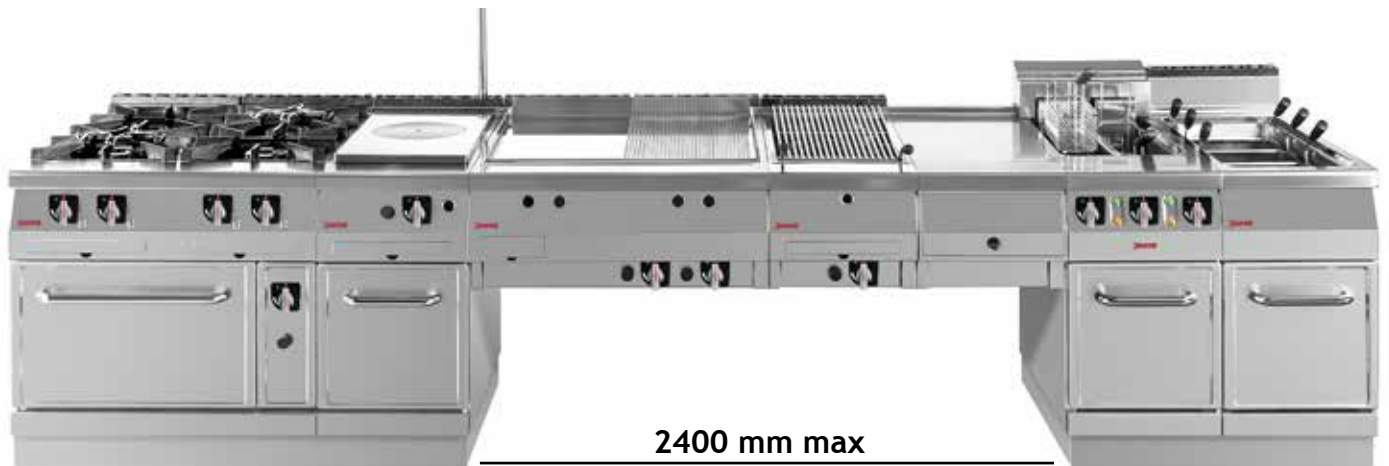


Color Ral a libre elección.
Free choice Ral selection.
Couleur Ral au choix à volonté.



SOPORTES COCINA SUSPENDIDA / SUSPENDED KITCHEN SUPPORT / SUPPORT DE CUISINE SUSPENDU

Soporte 600 Support 600 Support 600	Soporte pie serie 600 600 Series support foot Support pied - Série 600		630 €
Soporte 750 Support 750 Support 750	Soporte pie serie 750 750 Series support foot Support pied - Série 750		640 €
Soporte 900 Support 900 Support 900	Soporte pie serie 900 900 Series support foot Support pied - Série 900		650 €
Soporte 1000 Support 1000 Support 1000	Soporte pie serie 1000 1000 Series support foot Support pied - Série 1000		665 €
Puente suspendido Suspended bridge Système de pont	Viga soporte modulos sobremesa puente para unir con modulos con soporte o sobre Pies Beam support bridge table top modules to join with modules with support or on feet Modules de table de pont de support de poutre à joindre avec des modules avec support ou sur pieds		625 €



COCINA SERIE COMPACT / COOKER COMPACT SERIES / CUISINE SÉRIE COMPACT

Características

Plano único superficie de cocción en acero inoxidable de 1200 mm y 2 mm espesor
Single plain cooking surface of stainless steel of 1200 mm and 3 mm thickness
Dessus unique de cuisson en acier inoxydable de 1200 et 20/10 mm d'épaisseur

3 elementos a incorporar
3 types of cooking element to add
3 types d'éléments de cuisson

Base: Estandar, Horno + armario, Horno HG
Base: Standard, Oven + Closet, HG Oven
Base: Standard, Four + armoire, four HG

Todas las opciones y accesorios disponibles
All options and accessories available
Toute options et accessoires possible

Opciones diseño en color
Color design options
Couleur en options

Precio
Price+ 5
Prix

+ 5 %

VERSIONES DROP IN / DROP IN VERSIONS / DROP IN VERSIONS

- Nuevos equipos versión DROP IN sobre modelos sobremesa de las series 750 y 900.
- New DROP IN version equipment on desktop models of the 750 and 900 series.
- Nouveau équipement de la version DROP IN sur les modèles à poser des séries 750 et 900.

Precio a consultar
Price on request
Prix sur demande

€



COCINA MODULAR SOBRE ÚNICO / UNIQUE TOP MODULAR COOKER / CUISINE MODULAIRE DESSUS UNIQUE

Opción asequible con cocinas modulares y sobre único de 3 mm.
Affordable option with modular kitchens and single 3mm top.
Option abordable avec cuisines modulaires et dessus unique de 3 mm.

Libre composición de elementos modulares con encimera de plano único.
Free composition of modular elements with a single plane top.
Composition libre d'éléments modulaires avec un seul plan de dessus.

Plano único superficie de cocción en acero inoxidable 3 mm espesor.
Single plain cooking surface of stainless steel 3 mm thickness.
Dessus unique de cuisson en acier inoxydable 3 mm d'épaisseur.

Todas las opciones y accesorios disponibles.
All options and accessories available.
Toute options et accessoires possible

Opciones diseño en color, Ral a libre elección.
Color design options, free choice Ral selection.
Couleur options, Ral au choix à volonté.

Disponible sobre único en series 600, 750, 900 y 1000.
Available on single in 600, 750, 900 and 1000 series.
Disponible dessus unique dans les séries 600, 750, 900 et 1000.

Diseño render en 3D de su cocina.
3D render design of your kitchen.
Dessin / rendu 3D de votre cuisine

Precio competitivo a consultar
Competitive price on request
Prix compétitif sur demande



COCINA MONOBLOCK / MONOBLOCK COOKERS / CUISINE MONOBLOCK

Características Characteristics Caractéristiques

Plano único superficie de cocción en acero inoxidable 3 mm espesor
Single plain cooking surface of stainless steel 3 mm thickness
Dessus unique surface de cuisson en acier inoxydable 3 mm d'épaisseur

Dimensiones de plano a libre elección.
Dimensions of plane to free choice.
Les dimensions du plan de libre choix.

Libre composición de elementos sobre el plano.
Free composition of elements on the plane.
Composition d'éléments éléments sur le plan libre.

Todas las opciones y accesorios disponibles
All options and accessories available
All available options and accessories

Opciones diseño en color, Ral a libre elección.
Color design options, free choice Ral selection.
Couleur options, Ral au choix à volonté.

Diseño de cocina central, mural o suspendida.
Design of central kitchen, mural or suspended.
Conception de la cuisine centrale, mural ou suspendu.

Diseño render en 3D de su cocina.
3D render design of your kitchen.
Dessin / rendu 3D de votre cuisine

Precio a consultar
Price on request
Consulteur le prix



Diseño personalizado y presupuesto bajo solicitud.
Custom design and quote on request.
conception personnalisée et devis sur demande



Habitat by HonestBee - Singapore

COCINA MONOBLOCK
MONOBLOCK COOKERS
FOURNEAUX MONOBLOCK



COCCIÓN
COOKING
CUISSON

Todas las Series
All Series
Toutes les Séries



Basque Kitchen by Aitor / One Michelin Star - Singapore



Kai Suites Hotel - Singapore





Restaurante Aarde, Grupo Paraguas - Madrid, España



Casa Taberna - Pedraza, España

COCINA MONOBLOCK / MONOBLOCK COOKERS /FOURNEAUX MONOBLOCK

La Cocina de Enfrente - Madrid, España



Essentia - Tarancón, Spain



Correlate by Chef Juna - Jakarta, Indonesia



Koma - Barcelona, Spain



Keller - Bangkok, Thailand



L'Atmosphère - Francia



Casa Particular / Private House



Casa Particular / Private House



***FREIDORAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES***



Jemi



SOBREMESA (SÓLO ACEITE)
TABLETOP (OIL ONLY)
A POSER (HUILE UNIQUEMENT)







FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES

Serie J
J Series
Série J

SOBREMESA (SÓLO ACEITE) / TABLETOP (OIL ONLY) / A POSER (HUILE UNIQUEMENT)

Modelo
Model
Modèle

Características Characteristics Caractéristiques

	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale Kw	Voltaje (V)	Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur	€
J-3 	230 x 425 x 305	130 x 245 x 120	4,5	-	2,2	230 V II	-	-	360 €
J-3/2 	405 x 425 x 305	130 x 245 x 120	2 x 4,5	-	2 x 2,2	230 V II	-	-	620 €
J-7 	380 x 530 x 430	180 x 250 x 105	7	-	3,5	230 V II	-	-	725 €
J-7GP 	380 x 530 x 430	180 x 250 x 105	7	-	5	230 V 400 V III	-	-	1.030 €
J-7/2 	700 x 530 x 430	180 x 250 x 105	2 x 7	-	2 x 3,5	230 V II	-	-	1.200 €
J-7/2GP 	700 x 530 x 430	180 x 250 x 105	2 x 7	-	2 x 5	230 V 400 V III	-	-	1.775 €











MUEBLE (SÓLO ACEITE)
FREE-STANDING (OIL ONLY)
SUR MEUBLE (HUILE UNIQUEMENT)

FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES

Serie J
J Series
Série J

MUEBLE (SÓLO ACEITE) / FREE-STANDING (OIL ONLY) / SUR MEUBLE (HUILE UNIQUEMENT)

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques									€
	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Baket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale Kw	Voltaje (V)	Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur		
J-11E	 430 x 480 x 860	ø280 x 120	11	-	4	230VII 230VIII 400VIII	-	-	1.735 €	
J-15E	 430 x 480 x 860	ø310 x 140	15	-	5	230V 400V III	-	-	1.780 €	
J-15	 430 x 480 x 860	ø310 x 140	15	-	5	230V 400V III	1	1	2.415 €	
J-15GP	 430 x 480 x 860	ø310 x 140	15	-	8	230V 400V III	1	1	2.660 €	
J-15/2	 840 x 480 x 860	ø310 x 140	2 x 15	-	2 x 5	230V 400V III	1	1	4.615 €	
J-15/2GP	 840 x 480 x 860	ø310 x 140	2 x 15	-	2 x 8	230V 400V III	1	1	5.010 €	
J-30	 530 x 590 x 860	ø400 x 165	30	-	9,5	230V 400V III	1	1	2.660 €	
J-30GP	 530 x 590 x 860	ø400 x 165	30	-	15	230V 400V III	1	1	2.885 €	

MUEBLE (SÓLO ACEITE)
FREE-STANDING (OIL ONLY)
SUR MEUBLE (HUILE UNIQUEMENT)

FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES

Serie J
J Series
Série J

MUEBLE (SÓLO ACEITE) / FREE-STANDING (OIL ONLY) / SUR MEUBLE (HUILE UNIQUEMENT)

Modelo
Model
Modèle

Características Characteristics Caractéristiques

	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale Kw	Voltaje (V)	Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur	€
J-30/2	1080 x 590 x 860	ø400 x 165	2 x 30	-	2 x 9,5	230V 400V III	1	1	5.100 €
J-30/2GP	1080 x 590 x 860	ø400 x 165	2 x 30	-	2 x 15	230V 400V III	1	1	5.675 €



**GIGANTE (SÓLO ACEITE)
EXTRA LARGE (OIL ONLY)
GRAND MODÈLE (HUILE UNIQUEMENT)**

**FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES**

**Serie J / N
J / N Series
Série J / N**

GIGANTE (SÓLO ACEITE) / EXTRA LARGE (OIL ONLY) / GRAND MODÈLE (HUILE UNIQUEMENT)

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques									€
	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale Kw	Nominal Voltage (V)	Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur		
J-50 	640 x 730 x 860	ø530 x 170	50	-	15	230V 400V III	1	1	4.710 €	
J-50/2 	1320 x 730 x 860	ø530 x 170	2 x 50	-	2 x 15	230V 400V III	1	1	8.745 €	
J-100 	940 x 950 x 860	ø725 x 195	100	-	25	230V 400V III	1	-	5.915 €	
J-100/2 	1880 x 950 x 860	ø725 x 195	2 x 100	-	2 x 25	230V 400V III	1	-	11.535 €	
J-100 CH 	940 x 950 x 860	-	100	-	40	230V 400V III	-	-	5.970 €	
J-100/2 CH 	1880 x 950 x 860	-	2 x 100	-	2 x 40	230V 400V III	-	-	11.670 €	



SOBREMESA - MUEBLE (ACEITE + AGUA)
TABLETOP - FREE-STANDING (OIL + WATER)
A POSER - SUR MEUBLE (HUILE + EAU)


FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES

Serie N
N Series
Série N

SOBREMESA (ACEITE + AGUA) / TABLETOP (OIL + WATER) / A POSER (HUILE + EAU)

Modelo
Model
Modèle

Características Characteristics Caractéristiques

	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale Kw	Voltaje (V)	Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur	€
N-7	 380 x 530 x 480	180 x 250 x 105	7	3	3,5	230 V II	-	-	785 €

N-7/2




700 x 530 x 480	180 x 250 x 105	2 x 7	2 x 3	2 x 3,5	230 V II	-	-	1.390 €
-----------------	-----------------	-------	-------	---------	-------------	---	---	----------------

MUEBLE (ACEITE + AGUA) / FREE-STANDING (OIL + WATER) / SUR MEUBLE (HUILE + EAU)

Modelo
Model
Modèle

Características Characteristics Caractéristiques

	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale Kw	Voltaje (V)	Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur	€
N-18E	 430 x 480 x 860	ø280 x 120	12	6	4	230VII 230VIII 400VIII	-	-	1.870 €

N-27E



430 x 480 x 860	ø310 x 140	17	10	5	230V 400V III	-	-	1.960 €
-----------------	------------	----	----	---	---------------------	---	---	----------------

N-27



430 x 480 x 860	ø310 x 140	17	10	5	230V 400V III	1	-	2.370 €
-----------------	------------	----	----	---	---------------------	---	---	----------------










MUEBLE (ACEITE + AGUA)
FREE-STANDING (OIL + WATER)
SUR MEUBLE (HUILE + EAU)

FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES

Serie N
N Series
Série N

MUEBLE (ACEITE + AGUA) / FREE-STANDING (OIL + WATER) / SUR MEUBLE (HUILE + EAU)

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques									€
	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale Kw	230V 400V III Voltaje (V)	Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur		
N-27GP 	430 x 480 x 860	ø310 x 140	17	10	8	230V 400V III	1	-	2.540 €	
N-27/2 	840 x 480 x 860	ø310 x 140	2 x 17	2 x 10	2 x 5	230V 400V III	1	-	4.565 €	
N-27/2GP 	840 x 480 x 860	ø310 x 140	2 x 17	2 x 10	2 x 8	230V 400V III	1	-	4.890 €	
N-54 	530 x 590 x 860	ø420 x 140	36	18	9,5	230V 400V III	1	-	2.645 €	
N-54GP 	530 x 590 x 860	ø420 x 140	36	18	15	230V 400V III	1	-	2.810 €	
N-54/2 	1080 x 590 x 860	ø420 x 140	2 x 36	2 x 18	2 x 9,5	230V 400V III	1	-	4.950 €	
N-54/2GP 	1080 x 590 x 860	ø420 x 140	2 x 36	2 x 18	2 x 15	230V 400V III	1	-	5.395 €	

Delegaciones

Branch Offices

Délégations

Nacional

National

National

Jemi, S.A. Oficinas Centrales:
**Cataluña, Islas Baleares, Comunidad Valenciana,
País Vasco**
Selva de Mar, 122 -128
08020 Barcelona (España)
T. 0034 93 308 31 54
F. 0034 93 303 38 73
jemi@jemi.es / comercial@jemi.es

**Delegación Centro: Comunidad de Madrid, Castilla
y León, Castilla-La Mancha, Galicia, Asturias, Can-
tabria, Aragón, Navarra, La Rioja, Canarias**
Alejandro Sanchez, 63
28019 Madrid (España)
T. 0034 91 565 05 60 / 0034 91 565 05 61
madrid@jemi.es

Delegación Sur:
**Andalucía
Extremadura**

T. 0034 616 445 076
tecnica2@jemi.es

Internacional

International

International

Alemania, Austria y Suiza
Hauptstrasse 4, A-5222 Munderfing (Austria)
T. 0043 (7744) 201210
F. 0043 (7744) 201212
office@gastrohandel.at
www.jemi.at

Francia PBD 09
5 Rue de l'escabelle
09270 MAZERES (France)
T. 0033 06.38.31.20.18
contact@pbd09.fr

Portugal
Rua das Palmeiras 16,
2580-590 Guizanderia Carregado, (Portugal)
T. 00351 912833517
F. 00351 263485219
afernandes@jemi.pt

APAC South-East Asia (Jemi Asia)
3018 UBI ROAD 1,
#04-121,
Singapore 408710
T. 0065 9040 3305
steven.chew@jemi-asia.com

Japón
4-19-5 Hioashitateishi,
Katsushika-ku, Tokyo 124-0013 (Japan)
T. 0081-(0)3-3696-3831
F. 0081-(0)3-3696-3835
info@fag-corp.com

Inglaterra
Unit 3, Garden Park House, Unit 26G, Springfield Commercial
Centre, Bagley Lane, Farsley, Leeds, LS28 5LY. (UK)
T. 0044 (0) 113 263 1010 / 0044 (0) 7831 507 312
F. 0044 (0) 113 263 5050
info@jemi.co.uk
www.jemi.co.uk

Andorra
Ctra. General, 6 s/n - AIXOVALL
AD600 - Sant Julià de Lòria - Principat d'Andorra
T. 00376 843903
F. 00376 844546
electrofred@andorra.ad

Caribe
Ave. Ponce de Leon 1225,
VIG TOWER, Piso M, MZ-11 & MZ-12
San Juan, PR 00907
T. 001 (787) 918-3334
info@globalkitchensolutions.com

Condiciones generales de ventas

Pedidos

Para evitar errores, los pedidos deberán ser tramitados por escrito y con todos los datos posibles. Cualquier variante de las condiciones habituales (descuento o plazo de pago) deberá ser admitida por JEMI, S.A. con la correspondiente confirmación escrita para que sea válida. La instalación o montaje no están incluidos en los precios de esta tarifa. La maquinaria que deba suministrarse desmontada o despiezada tendrá un recargo adicional.

En pedidos cuyo importe neto sea inferior a 300 € el transporte correrá a cuenta del comprador.

Las máquinas de carácter especial o con modificaciones respecto de las que figuren en esta tarifa tendrán un precio distinto y deberán ser objeto de oferta independiente según cada caso. La aceptación del presupuesto de máquina de construcción especial deberá ir acompañada del pago del 40% del valor ofertado.

Las imagenes mostradas podrían no corresponderse con el equipo real debido a que son imagenes de muestra. Los equipos pueden sufrir modificaciones sin necesidad de previo aviso. Jemi, S.A. no se responsabiliza de cualquier inconveniente o discrepancia por estos motivos.

Facturación

La tarifa está calculada sin impuestos. A los precios NETOS que resulten en cada suministro, debe sumarse el I.V.A. u otros impuestos que estén vigentes a la fecha de facturación.

El valor del embalaje estándar figura incluido en el precio de venta. Otro tipo de embalajes, marítimos o reforzados, serán objeto de cargo adicional.

Toda mercancía suministrada será considerada en DEPÓSITO, con exclusiva propiedad de JEMI, S.A. hasta la total cancelación de la factura.

Las condiciones de facturación de todos nuestros productos estará amparada bajo la ley 15/2010 de fecha 5/7/2010.

Transporte y Entregas

Nuestra mercancía viaja bajo la responsabilidad del operador de transporte y está limitada de conformidad a las normas legales aplicables. L.O.T.T./C.M.R.

Cualquier cobertura adicional deberá ser cotizada previamente, para su contratación con el transporte.

Garantía

Cada máquina se suministra con la tarjeta de garantía específica para cada uno de los distintos tipos de maquinaria. Todos los aparatos tienen la garantía de un año contra todo defecto de fabricación en piezas y componentes, a partir de la fecha de entrega.

JEMI, S.A. no se hace responsable de las averías producidas por variaciones de tensión eléctrica o mal uso del aparato.

JEMI, S.A. se reserva el derecho de introducir modificaciones en características y datos técnicos que sean necesarios sin previo aviso.

Servicio Post-venta

Cualquier devolución de maquinaria o accesorios necesita la previa autorización de JEMI, S.A. En cualquier caso los portes de la devolución serán a cargo del remitente.

Los gastos que se generen por el envío de accesorios y repuestos serán por cuenta del comprador.

Antes de la puesta en marcha de cualquier máquina eléctrica, deberá verificarse la tensión y el funcionamiento con el manual de instrucciones.

En nuestros aparatos a gas, la comprobación de la estanqueidad y regulación, se ha realizado a gas butano, con una presión de red de 37 gr/cm3 (370 mm de la columna de agua), aunque están provistos de inyectores para la instalación de gas natural.

Los recambios y accesorios serán enviados contra reembolso y a portes debidos.

Jurisdicción

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los Tribunales de Barcelona.

General sales conditions

Orders

In order to avoid errors, orders must be made in writing and should contain all necessary data. Any variation in the habitual conditions (discounts or payment terms) must be approved by JEMI, S.A. and a corresponding written confirmation issued in order for them to be valid. Installation and assembly are not included in the price. Any machinery that needs to be supplied dismantled or in pieces will carry an additional surcharge.

The delivery of our products will be EX-WORKS (initially uncharged, non –duty paid / shipped from the factory, as defined by the ICC Incoterms 2010), to the place designed by the Buyer.

Machinery of a specialist nature or featuring modifications to the versions shown in this price list will have a different price and must be considered on a case by case basis. Acceptance of custom machinery must be accompanied by a payment of 40% of the offer price.

The images shown may not correspond to the real equipment because they are sample images. The equipment may undergo modifications without prior notice. Jemi, S.A. It is not responsible for any inconvenience or discrepancy for these reasons.

Invoicing

Prices are calculated exclusive of tax. VAT and any other taxes in existence on the invoice date must be added to the NET price of each order.

The cost of standard packaging is included in the sale price. Other types of packaging, whether reinforced or for sea travel, will carry an additional surcharge.

All goods will be considered in STORAGE and the exclusive property of JEMI, S.A. until the invoice has been settled in full.

The invoicing conditions of all our products will be protected under the law 15/2010 date 05/07/2010.

Transport and Deliveries

Our merchandise travels under the responsibility of the transport operator and is limited in accordance with legal regulations. L.O.T.T./ C.M.R. Any additional coverage must be previously quoted, for engagement with transportation.

Warranty

Each machine is supplied with the specific guarantee card for each type of machinery. Every appliance is guaranteed for a period of one year against all manufacturing defects in parts and components, starting from the delivery date.

JEMI, S.A. will not be held responsible for breakdowns produced by variations in the electrical voltage or the incorrect use of the equipment.

After-Sales Service

Any return of machinery or accessories must be previously authorized by JEMI, S.A. In all cases, the transportation costs for the return will be at the expense of the sender.

Expenses incurred by sending accessories and spare parts will be at the expense of the buyer.

Before starting up any electrical machinery, check the mains voltage and the operation against the instruction manual.

For our gas-powered appliances, the gas supply and air-tightness checks are carried out using butane gas, at a network pressure of 37 gr/cm³ (water column of 370 mm), although they are also fitted with nozzles for their installation to mains gas supplies such as natural gas.

All spare parts and accessories, along with their transportation costs, will be cash on delivery.

JEMI, S.A. reserves the right to introduce modifications in characteristics and technical data that are necessary without previous notice.

Jurisdiction

In case of lawsuits, the competent will be the Courts of Barcelona only.

Conditions générales de vente

Commandes

Pour éviter toute erreur, les commandes devront être envoyées par écrit en précisant le plus d'information possible. Pour être considérée comme valable, toute variation des conditions habituelles (réduction ou délai de paiement) devra être acceptée par JEMI, S.A. et accompagnée de la confirmation écrite correspondante. L'installation et le montage ne sont pas compris dans les tarifs. Un supplément sera demandé pour les machines livrées démontées ou en modules.

La livraison des nos produits sera effectuée EX-WORKS (au départ non chargé, non dédouané / sortie d'usine, selon la définition des règles Incoterms ICC 2010), jusqu'au lieu désigné par l'Acheteur.

Les machines spéciales ou comportant des modifications par rapport à celles figurant dans ces tarifs auront un prix différent et devront faire l'objet d'une offre indépendante faite au cas par cas. L'acceptation du devis de la machine spéciale devra être accompagnée du paiement de 40% du prix proposé.

Photographie non contractuelle, JEMI se réserve le droit de modifier ses fabrications pour l'amélioration permanente de ces produits.

Facturation

Le tarif est calculé hors taxe. Il faut ajouter aux prix NETS de chaque fourniture la T.V.A. ou les autres taxes en vigueur à la date de facturation.

La valeur de l'emballage standard est comprise dans le prix de vente. Les autres types d'emballages, maritimes ou renforcés, feront l'objet d'un supplément.

Toute marchandise fournie sera considérée en DÉPÔT et propriété exclusive de JEMI, S.A. jusqu'au règlement complet de la facture.

Les conditions de facturation sont en application de la loi 15/2010 de date 05/07/2010.

Transport et livraisons

Notre marchandise voyage sous la responsabilité de l'opérateur de transport et sa couverture (en cas de litige) est limitée en conformité aux normes légales applicables L.O.T.T./C.M.R.

Toute assurance additionnelle doit être demandée et cotisée (a votre charge) avant l'envoi pour sa prise en compte durant le transport.

Garantie

Chaque machine est livrée avec la carte de garantie spécifique à chacun des différents types de machine. Tous les appareils bénéficient d'un an de garantie pour les vices de fabrication des pièces et des composants à compter de la date de livraison.

JEMI, S.A. n'est pas responsable des avaries dues aux variations de tension électrique ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Service après-vente

Toute restitution de machine ou d'accessoire requiert l'autorisation préalable de JEMI, S.A. Les frais de restitution seront à la charge de l'expéditeur. Les frais d'envoi d'accessoires et de pièces de rechange seront à la charge de l'acheteur.

Avant de mettre en marche votre machine électrique, vous devez vérifier la tension et le fonctionnement à l'aide du manuel d'instructions.

Sur nos appareils à gaz, les vérifications d'étanchéité et de réglage ont été réalisées au gaz butane à une pression d'alimentation de 37 gr/cm³ (370 mm de colonne d'eau). Ils sont toutefois dotés d'injecteurs pour l'installation de gaz naturel.

Les pièces de rechange et les accessoires seront envoyés contre remboursement et en port dû.

JEMI, S.A. se réserve le droit d'introduire des modifications dans des caractéristiques et des données techniques qui sont nécessaires sans préavis.

Droit applicable

En cas de litige ou de contestation seules les juridictions de Barcelone seront compétentes.



Jemi Simply
built to last

Professional Dishwashing
and Cooking Equipment

Selva de Mar, 122-128
08020 Barcelona, Spain
Tel. 0034 93 308 31 54
Fax. 0034 93 303 38 73
jemi@jemi.es
www.jemi.es