



Hostelería y Restauración



**Lista de
precios.**

España 2022

Índice

Cocción.....	07	Distribución	379
— Symphony.....	11	— Drop-in	383
— Kore Monoblock	15	— Self-service	403
— Kore 900.....	27	— Vinotecas y cavas de maduración.....	429
— Kore 700.....	61	— Carros de distribución	441
— Gama 600	95	Preparación Estática.....	453
— Equipos de gran producción	107	— Fregaderos, lavamanos, grifería	
— Cocción Independiente	127	profesional y canaletas	455
Cook & Chill	137	— Mesas de trabajo y armarios	477
— Hornos iKORE	141	— Composición de muebles neutros	
— Accesorios hornos	163	y calientes.....	499
— La solución Cook & Chill.....	179	— Muebles para bar.....	521
— Abatidores.....	185	— Estanterías	529
— Accesorios Abatidores	193	Extracción.....	545
— Envasadoras.....	197	— Campanas de extracción.....	547
Lavado de vajilla.....	201	Anexo	561
— Lavavasos.....	205		
— Lavavajillas de apertura frontal	213		
— Lavavajillas de capota	223		
— Lavautensilios	235		
— Lavavajillas de arrastre.....	239		
— Lavavajillas de cinta.....	257		
— Accesorios.....	265		
Frío comercial	271		
— Armarios frigoríficos.....	273		
— Mesas frigoríficas.....	299		
— Mesas de preparación.....	329		
— Enfriadores	343		
— Vitrinas	361		
— Fabricadores de hielo	367		





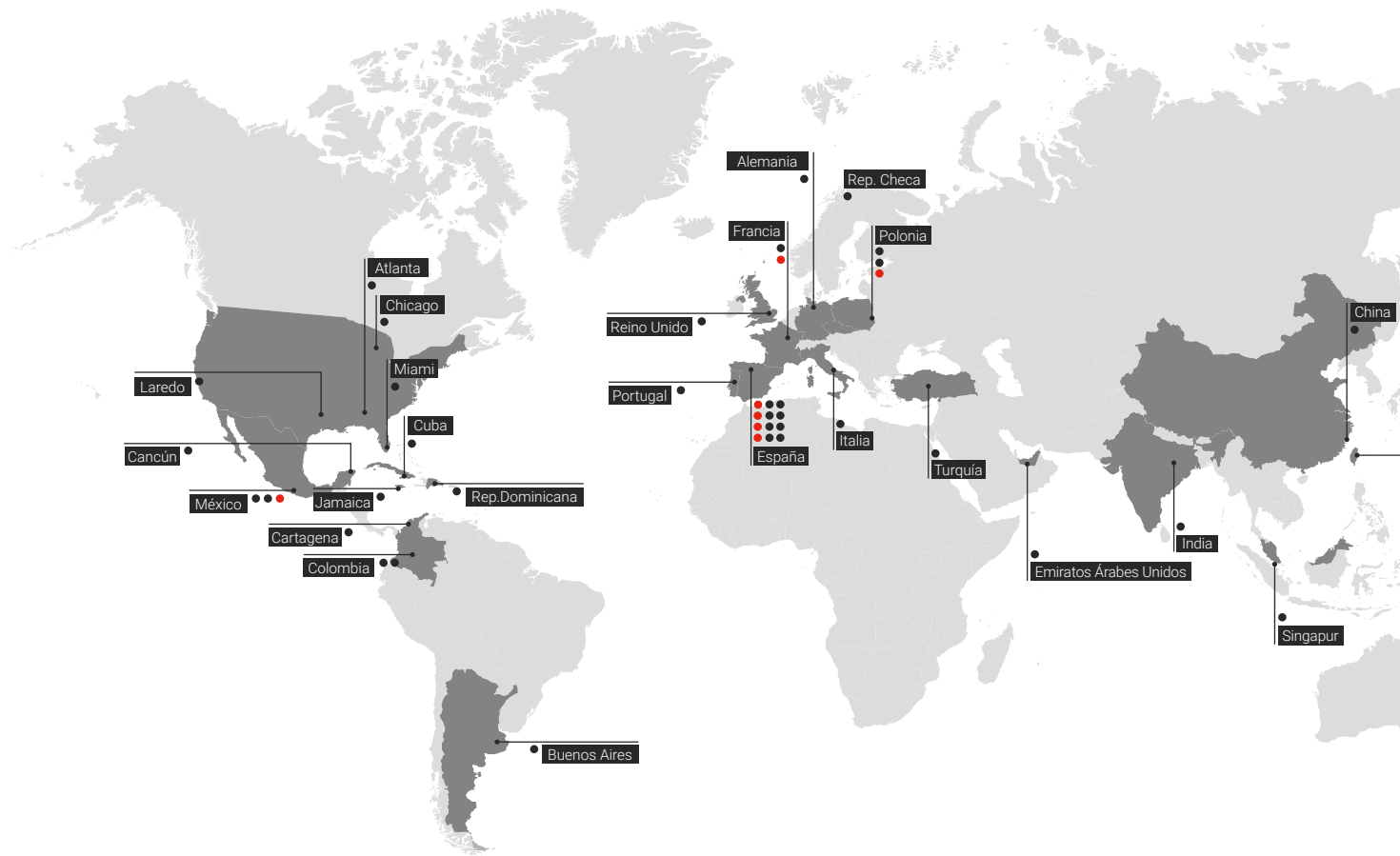
60 años contigo.

Somos el fabricante líder en equipamiento para hostelería, restauración colectiva y lavandería. Y lo somos tras más de 60 años de experiencia ofreciendo una gama integral de productos bajo una misma marca. Pero, sobre todo, lo somos gracias a ti. Tú has impulsado nuestras innovaciones tecnológicas con tus retos profesionales.

Tú nos has estimulado con tu exigencia y tu confianza. Tú nos has acompañado hasta aquí y nos seguirás acompañando en el futuro, porque cooperar contigo es la mejor manera de seguir evolucionando. Porque estar cerca de ti es la garantía para llegar muy lejos. Distribuidor, profesional y trabajador: Tú eres la energía que hace funcionar la máquina de Fagor Industrial.

Tú haces que esto tenga sentido.

**You make
it happen**



- Delegaciones comerciales
- Plantas de fabricación propia



Una marca global, cerca de ti, estés donde estés.

Nuestras 35 delegaciones distribuidas por el mundo, la profesionalidad de nuestros más de 2.200 trabajadores y nuestra experiencia internacional nos ayudan a estar siempre cerca de ti, de tus necesidades, de tus proyectos.

Pero, sobre todo, nuestra implicación, nuestra vocación de servicio y nuestra manera de relacionarnos directamente con quienes nos rodean, de profesional a profesional, nos hace hablar el mismo idioma para responder a tus desafíos con la cercanía propia de una gran marca.

Estés donde estés.

• Malasia





Cocción



Cocción

Cocina a medida: Symphony	012
Cocina de encimera única: Kore Monoblock	015
Cocina modular: KORE 900.....	027
Cocina modular: KORE 700.....	061
Cocina modular: Gama 600	095
Equipos de Gran Producción	107
Cocción Independiente	127



A medida
de tus
necesidades.



¡Descubre!



Acceso a la web

Symphony

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

Symphony

La composición de una sinfonía perfecta

La línea de cocinas Symphony facilita al profesional de la cocina diseñar una cocina industrial a medida bajo total libertad, disponiendo a su gusto y adaptando a su forma de trabajo los distintos elementos que la componen.

Un amplio abanico de elementos, formas, tamaños, complementos y acabados de gran diseño y calidad le permiten personalizar la herramienta ideal con la que disfrutar cocinando y deleitar a los paladares más exquisitos.



El sueño de todo chef.

La línea Symphony ha sido creada para dar solución a necesidades de diseño y funcionalidad de una cocina profesional. Elegante, versátil y de gran potencia y calidad, está preparada para ser diseñada para y por los profesionales más exigentes.

A ello, se suman multitud de ventajas que permiten optimizar el espacio disponible y gestionar el trabajo en la cocina de una manera eficaz acorde a los gustos y formas de trabajo del Chef.

Optimización
del espacio

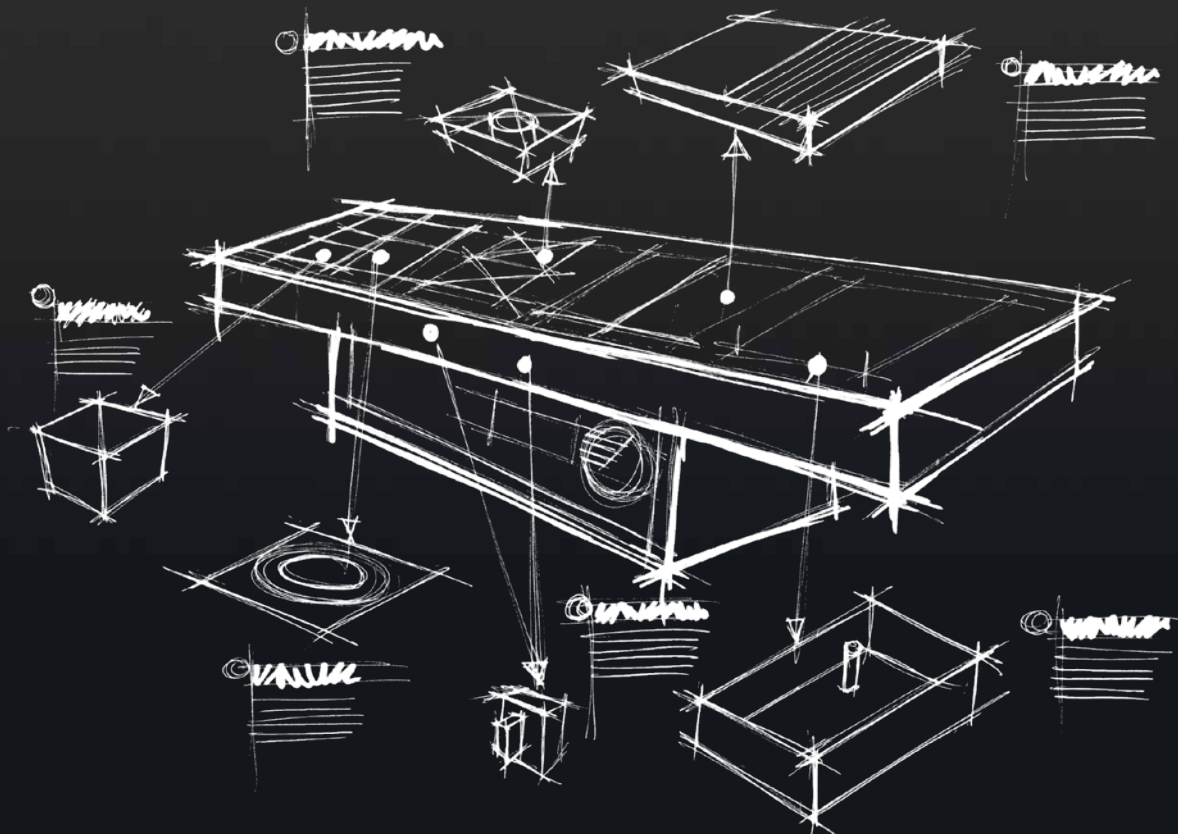
Absoluta
comodidad

Robusta y en una
variedad de materiales
de acabado

Máxima
seguridad

Optimización
del rendimiento

Facilidad de
limpieza





Una solución única
para tu cocina.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Kore Monoblock

Cómo configurar un bloque	017
Características generales	019
Bloques de ejemplo.....	020
Diferencias.....	025

Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

La posibilidad de utilizar la gama KORE 900 multiplica el número disponible de combinaciones y variaciones para conseguir un resultado a la altura de tus necesidades. Puedes elegir la potencia y el tamaño de los equipos de tu encimera Monoblock, para que así se adapte a los requisitos del menú que deseas crear y a tu área de trabajo.

Elige el tipo de bloque

Ya sea porque tienes mucho espacio disponible y quieres una isla o, por el contrario, porque necesitas aprovechar al máximo un espacio pequeño con una encimera en la pared, nuestras soluciones están diseñadas para cumplir con todas tus expectativas.



Selecciona las máquinas de la encimera

Elige los equipos que quieres incluir en la encimera de tu cocina. Puedes elegir entre la amplia gama de nuestra gama KORE 900.



Selecciona los elementos bajo la encimera

Completa tu diseño añadiendo los muebles que necesites bajo la encimera. Permiten almacenar y mantener ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio en la cocina.



Cada cocina es única.

Puedes darle un carácter distintivo a tu KORE Monoblock. Un toque personal y elegante que convierte tu cocina en una pieza única y especial.

Selecciona los elementos sobre la encimera

Además de los elementos tecnológicos, una cocina profesional también debe ofrecer otros básicos para el día a día que proporcionen orden, higiene y seguridad. Para ello, hemos desarrollado una gama de estructuras verticales.



Terminaciones y acabados personalizados

Elige los acabado y colores para darle un toque personal y único a tu diseño.



Configura tu propio bloque:

TIPO	DESCRIPCIÓN
18006781	Mediante este código configurable se podrán solicitar las diferentes configuraciones de los bloques KORE Monoblock.

Características generales

- Encimera de 2mm
- Altura de la encimera desde el suelo 900mm
- Longitudes posibles de 2 a 5 módulos.
- Tipos de bloques: Central o mural
 - Mural: Cada bloque mural vendrá soldado de fábrica, no será necesaria ninguna operación de soldadura o pulido will be required in situ.
 - Centrales: Son dos bloques de pared unidos en la parte central
 - Facilitan el montaje y la instalación. Para los bloques centrales sólo será necesario atornillar los elementos de unión de los dos murales.
 - Facilitan la reparabilidad
 - Accesibilidad a la parte trasera de las máquinas que componen el bloque
- Con y sin verticalidad
- Estructura del bloque inferior reforzada con respecto a una cocina modular
- Todas las funciones de la gama 900 KORE excepto marmitas y sartenes.
- Cocina de gas especial para Monoblock:
 - Agua en la "bacineta" con botón de llenado
 - Facilita la limpieza
 - Evita el sobrecalentamiento de la encimera
 - Desagüe con rebosadero integrado en la encimera
- Planchas especiales para Monoblock:
 - Ancho especial: 600mm y 1000mm
 - Amplio canal de agua con botón de llenado
 - Para evitar el sobrecalentamiento de la encimera de la cocina
 - Desagüe con rebosadero integrado en la encimera
- Cada máquina tiene sus conexiones individuales (no es necesario certificar el bloque).



O también puedes elegir entre los bloques que hemos diseñado para ti

Bloque 1

Tamaño XS - Mural - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
C-I925	Cocina de inducción 2 zonas	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
F-E9115	Freidora eléctrica 1 cuba de 15 litros	1
Bajo encimera		
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1
MB-905	Mueble bajo medio modulo	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096279	31,5	-	2180x1030x900	27.920

Bloque 2

Tamaño S – Mural - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
F-G9121	Freidora eléctrica 1 cuba de 21 litros	1
Bajo encimera		
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1
MB-910	Mueble bajo	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096097	9,5	49,7	2580x1030x900	24.502

Bloque 3

Tamaño M - Central - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
LADO A		
C-G941 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos con horno	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
FT-E1000 L R	Fry top eléctrico liso y ranurado	1
LADO B		
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
F-G9221	Freidora de gas 2 cubas de 21 litros	1
Bajo encimera		
LADO A		
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1
LADO B		
MB-910	Mueble bajo	1
MB-905	Mueble bajo medio modulo	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096342	18,75	79,3	2180x1960x900	37.658

Bloque 4

Tamaño L - Mural - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
C-G961 OP LPG	Cocina a gas seis fuegos con horno	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
B-G905 LPG	Barbacoa de gas	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
F-G9221	Freidora de gas 2 cubas de 21 litros	1
Bajo encimera		
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1
MB-905	Mueble bajo medio modulo	2

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096381	9,5	108,95	4180x1030x900	39.174

Bloque 5

Tamaño M - Central - sin verticalidad



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
LADO A		
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
CP-G905 LPG	Cocedor de pasta de gas 1 cuba	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	2
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	1
LADO B		
F-G9121	Freidora de gas 1 cuba de 21 litros	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
FT-E9125 R	Fry top eléctrico ranurado	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
C-G941 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos con horno	1
Bajo encimera		
MB-910	Mueble bajo	2
MB-905	Mueble bajo medio modulo	3
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096391	28	103	2980x1960x900	50.995

Bloque 6

Tamaño M - Central - con verticalidad



MODELO	CANTIDAD
Verticalidad	
Soporte estandar	2
Rejilla	1

MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
LADO A		
EN-905	Elemento neutro medio módulo	3
C-1945	Cocina de inducción 4 zonas	1
CP-E905	Cocedor de pasta eléctrico 1 cuba	1
LADO B		
EN-905	Elemento neutro medio módulo	2
F-G9121	Freidora de gas 1 cuba de 21 litros	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
FT-E9125 L	Fry top eléctrico liso	1
Bajo encimera		
MB-915	Mueble bajo	1
MB-905	Mueble bajo medio modulo	4
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096405	50,75	21	2980x1960x900	55.995

Bloque 7

Tamaño M - Central - con verticalidad con horno



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Sobre encimera		
LADO A		
EN-910	Elemento neutro de un módulo	1
F-E9121	Freidora eléctrica 1 cuba de 21 litros	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
C-I945	Cocina de inducción 4 zonas	1
EN-925	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
LADO B		
EN-910	Elemento neutro de un módulo	1
C-I925	Cocina de inducción 2 zonas	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
FT-E9075 R	Fry top eléctrico ranurado	1
F-E9121	Freidora eléctrica 1 cuba de 21 litros	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1

MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Bajo encimera		
MB-910	Mueble bajo	4
MB-905 G	Mueble bajo medio modulo	1
CCP9-2G W	Soporte refrigerado con cajones	1

MODELO	CANTIDAD
Verticalidad	
Soporte estándar	1
Soporte para horno *Horno no incluido	1
Rejilla	1

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096154	84,75	-	2980x1960x900	68.110

Bloque 8**Tamaño L - Mural - sin verticalidad**

MODELO	CÓDIGO	CANTIDAD
Sobre encimera		
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	2
FT-E9125 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	1
EN-905	Elemento neutro medio módulo	1
F-G9221	Freidora de gas 2 cubas de 21 litros	1
Bajo encimera		
MB-905	Mueble bajo medio modulo	1
MB-910	Mueble bajo	2
MB-915	Mueble bajo modulo y medio	2

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096407	18,5	99,4	4180x1030x900	34.939

Bloque 9**Tamaño L - Central - sin verticalidad**

MODELO	CÓDIGO	CANTIDAD
Sobre encimera		
F-G9221	Freidora de gas 2 cubas de 21 litros	2
EN-905	Elemento neutro medio módulo	2
FT-E9125 L	Fry top eléctrico liso	2
EN-9025	Elemento neutro un cuarto de módulo	2
C-G940 LPG	Cocina a gas cuatro fuegos	4
Bajo encimera		
MB-905	Mueble bajo	2
MB-910	Mueble bajo medio modulo	4
MB-915	Soporte refrigerado con cajones	2

Características generales

CÓDIGO	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19096408	18,5	141,4	4180x1030x900	66.616

Principales diferencias entre Symphony y KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Conexiones	Conexión única	Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.
Espesor	3 mm (+ 3 mm refuerzo)	2 mm
Personalización	Muchas opciones	Detalles personalizables. Colores en elementos específicos: tira y mandos.
Configuración (funcionalidades)	Totalmente configurable. Sobre la encimera hay más opciones y bajo la encimera también.	Amplia gama de funciones. Casi lo mismo que en modular pero con algunas excepciones: <ul style="list-style-type: none"> • Sartenes marmitas NO • Cocinas de fuegos abiertos y fry tops especiales
Proceso de diseño y cotización	Proceso de diseño a medida.	Diseño fácilmente realizable.
Transporte	Se puede enviar de la forma que usted necesite. Lo de "a medida" se aplica también al envío.	Embalaje estándar. No será necesaria ninguna operación de soldadura o pulido in situ.
Disponibilidad	Bajo pedido. Fabricación a medida, "desde 0" que afecta al plazo de entrega.	Disponibilidad rápida, bajo petición. Fabricación basada en equipos modulares que agilizan la fabricación.

Cocina a medida: Symphony

La composición de una sinfonía perfecta.



Cocina de encimera única: Kore Monoblock

Una solución única para tu cocina.



KORE
GENERATION



**Rendimiento y
productividad a la
máxima potencia.**



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Kore 900

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	029
Cocinas a gas todo plancha	031
Cocinas paelleras.....	032
Cocinas eléctricas.....	033
Cocinas eléctricas todo plancha	034
Cocinas de inducción.....	035
Fry-tops	036
Barbacoas.....	038
Cocedores de pasta	040
Marmitas.....	041
Freidoras	043
Mantenedor de fritos	044
Sartenes basculantes	045
Baños maría	046
Elementos neutros	047
Muebles bajos	048
Muebles soporte refrigerados	049
Bloques Kore 900 y verticalidad.....	050
Accesorios.....	059














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

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

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

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNOS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA(kW)			
Sobremesa												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	1.992
		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	2.062
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	2.125
		NG	19085165									
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	3.015
		NG	19075532									
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	3.144
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	3.240
		NG	19085167									
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	4.565
		NG	19075544									
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	4.704
		NG	19075541									
Horno estático de gas GN 2/1												
	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	5.126
		NG	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	5.279
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	5.437
		NG	19085169									
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	7.329
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	7.557
		NG	19075547									
Horno estático panorámico de gas												
	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	7.800
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	8.043
		NG	19075553									
Horno estático eléctrico GN 2/1												
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	5.497
		NG	19075572									

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

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

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

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

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADORES 11,0 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	3.985
	NG	19075518							
Con horno estático de gas									
C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	6.019
	NG	19075520							

Cocinas paelleras





Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

HORNO PAELLERO

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			Ø CORONA EXTERIOR (mm)	Ø CORONA INTERIOR (mm)	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)				
Sobremesa											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	4.422
		NG	19075574								
Con horno											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	5.632
		NG	19075576								

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300 x 300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Termostato de seguridad para cada placa.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

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







HORNO

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

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

Voltaje

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

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			(mm)	4,0 KW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	2.895
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	4.842
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	6.602
Con horno									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	7.968
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	9.591
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	10.338

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

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

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

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



HORNO

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

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

Voltaje

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

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (KW)	TAMAÑO	POTENCIA (KW)				
Sobremesa										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	6.672
Con horno										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	9.622

Cocinas de inducción



Características generales




- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 280 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta.
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a

- máxima potencia para un servicio rápido.
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica.
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del

- calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3ph- . Consultar para otras tensiones.

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			5,0 KW	Ø MM			
Focos de inducción							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	8.314
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	13.216
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	7.811

Fry-tops



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Gas: Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos quemadores independientes para modelos

de un módulo).

- Gas: Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Gas: Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Termostato de seguridad en los modelos con control termostático.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.

- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

ACCESORIOS OPCIONALES

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta (*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar la limpieza).






VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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



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

Fry-tops

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TIPO (*)	ZONAS	(mm)	DM²			
Fry-tops-gas										
Válvula max-min										
	FT-G905 V L	LPG NG	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.354
	FT-G905 V R	LPG NG	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.587
	FT-G910 V L	LPG NG	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.288
	FT-G910 V R	LPG NG	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.784
	FT-G910 V LR	LPG NG	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.620
Control termostático										
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.470
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.716
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.457
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.972
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.804
Control termostático y placa de cromo										
	FT-G905 C L	LPG NG	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	3.057
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	3.517
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	5.039
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	5.798
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	5.544
Fry-Tops - Eléctricos										
Control termostático										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.991
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.442
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.187
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.815
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.604
Control termostático y placa de cromo										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.887
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	4.470
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.442
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	6.257
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.988

(*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

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

C: superficie de cromo

Barbacoas



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
 - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes.
 - Horizontal, y plana para pescado y verduras.
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "V", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 12 litros (un cajón en las máquinas de medio módulo, dos cajones en las de un módulo).
- Los cajones recoge grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.

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

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

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

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

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

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.

- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

Accesorios incluidos : (Ver página de accesorios al final del capítulo)



Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	(DM ²)			
Parrillas a gas										
Sobremesa										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	2.930
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x290	2.841
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	4.308
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x290	4.167
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	7.264
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acero dulce	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	7.053
	NG	19081639								
De suelo										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	3.313
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x850	3.209
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	4.781
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x850	4.619
	NG	19075484								
Parrillas eléctricas										
Sobremesa										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	3.040
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	4.784
De suelo										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	3.320
B-E9051	-	19075413	Acero dulce	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	3.209
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	4.781
B-E9101	-	19075470	Acero dulce	2	4	680x690	48	15	800x930x850	4.619

Cocedores de pasta



Características generales

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

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

MODELOS A GAS

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

- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad.

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Accesorios opcionales

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

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

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
				CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores - gas									
		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	4.028
		NG	19075587						
		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	7.954
		NG	19075590						
Cocedores - eléctricos									
		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	3.931
		-	19075584						
		-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	7.828

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido

esmaltado de alta temperatura.

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

Calentamiento indirecto - baño maría

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control de nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara, válvula de seguridad por sobrepresión y manómetro incorporado en la encimera.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
- Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Funcionamiento a presión

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

MODELO	HZ.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
		LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)				
Marmitas a gas									
Fuego directo									
 	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	6.192
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	6.566
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	7.072
		60	19075837	19075839					
Fuego indirecto									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	9.878
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	10.255
		60	19075829	19075831					
Presion									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	9.226
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	9.922
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	12.279
		60	19075849	19075851					
Marmitas eléctricas									
Fuego indirecto									
		M-E910 BM	-	19075814	600x400	100	22,00	800x930x850	9.824
		M-E915 BM	-	19075817	600x550	150	22,00	800x930x850	10.255

Freidoras



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático o control digital de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Gas: Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Gas: Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Eléctricos: Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).

- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO CON CONTROL DIGITAL:

- Control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Visualización de la temperatura de consigna e indicador del alcance de la misma.
- Tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora.
- Programa de "melting".

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

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

Accesorios opcionales

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125x 280 x 100 mm).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	NG		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras a gas										
🚚	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	3.594
		60	19081730	19081733						
🚚	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	6.672
		60	19081736	19081739						
🚚	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	4.099
		60	19075615	19075618						
🚚	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	7.612
		60	19075627	19075630						
Freidoras eléctricas										
🚚	F-E9115		19078867		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	3.209
🚚	F-E9215		19081692		2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	5.903
🚚	F-E9121		19075600		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	3.575
	F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	4.339
🚚	F-E9221		19075606		2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	6.733

D: Control digital.

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mantenimiento del calor mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	1.994

Sartenes basculantes



Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistemas de elevación de la cuba motorizado o por manivela, con los que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Versiones con cubas de acero dulce y de acero inoxidable.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de acero dulce y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.

- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelos de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termpoar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.

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

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

MODELO	HZ.	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	NG				(mm)	(DM ²)			
Sartenes basculantes a gas											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.195
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	7.793
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	9.725
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	9.281
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	11.733
	60	19075889	19075892								
Sartenes basculantes eléctricas											
SB-E910 I		19075857		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	8.195
SB-E910		19075854		Manual	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.793
SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	9.725
SB-E910 M		19075863		Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	9.281
SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	11.733

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
- Medio módulo: GN-4/3, con 22 litros de capacidad.
- Un módulo: 2xGN-4/3, con 44 litros de capacidad.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del

- tubo rebosadero.
- El grifo de llenado se vende como accesorio opcional.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

- eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

MODELOS ELÉCTRICOS

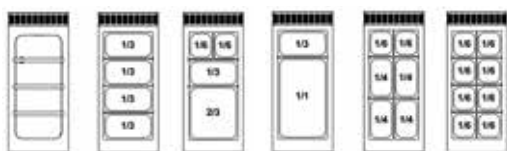
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

ACCESORIOS EN OPCIÓN

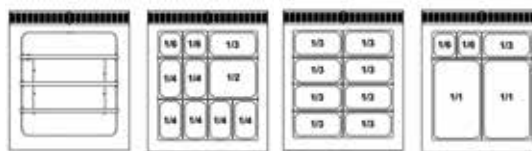
- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS






	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
				TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
Baño maría a gas								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	2.167
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	2.881
		NG	19075494					
Baño maría eléctrico								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	2.167
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	3.063

Elementos neutros



Características generales

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

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	(mm)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	955
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	1.152
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	1.563
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	1.339
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	1.854

(*) Solo se puede en bloques centrales o murales sin verticalidad.

Muebles bajos



Características generales

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

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)	€
	MB-9025	19048470	-	-	-	200x660x560	536
	MB-905	19018700	1	-	-	400x660x560	575
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x660x560	1.162
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x660x560	596
	MB-910	19022189	2	-	-	800x660x560	719
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x660x560	934

Puertas para muebles bajos

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

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19040900	KIT PUERTA KORE	264

Muebles soporte refrigerados



Características generales





- Estructura construida en AISI-304.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite

- regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Testeado en clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo W con capacidad para GN 1/1.

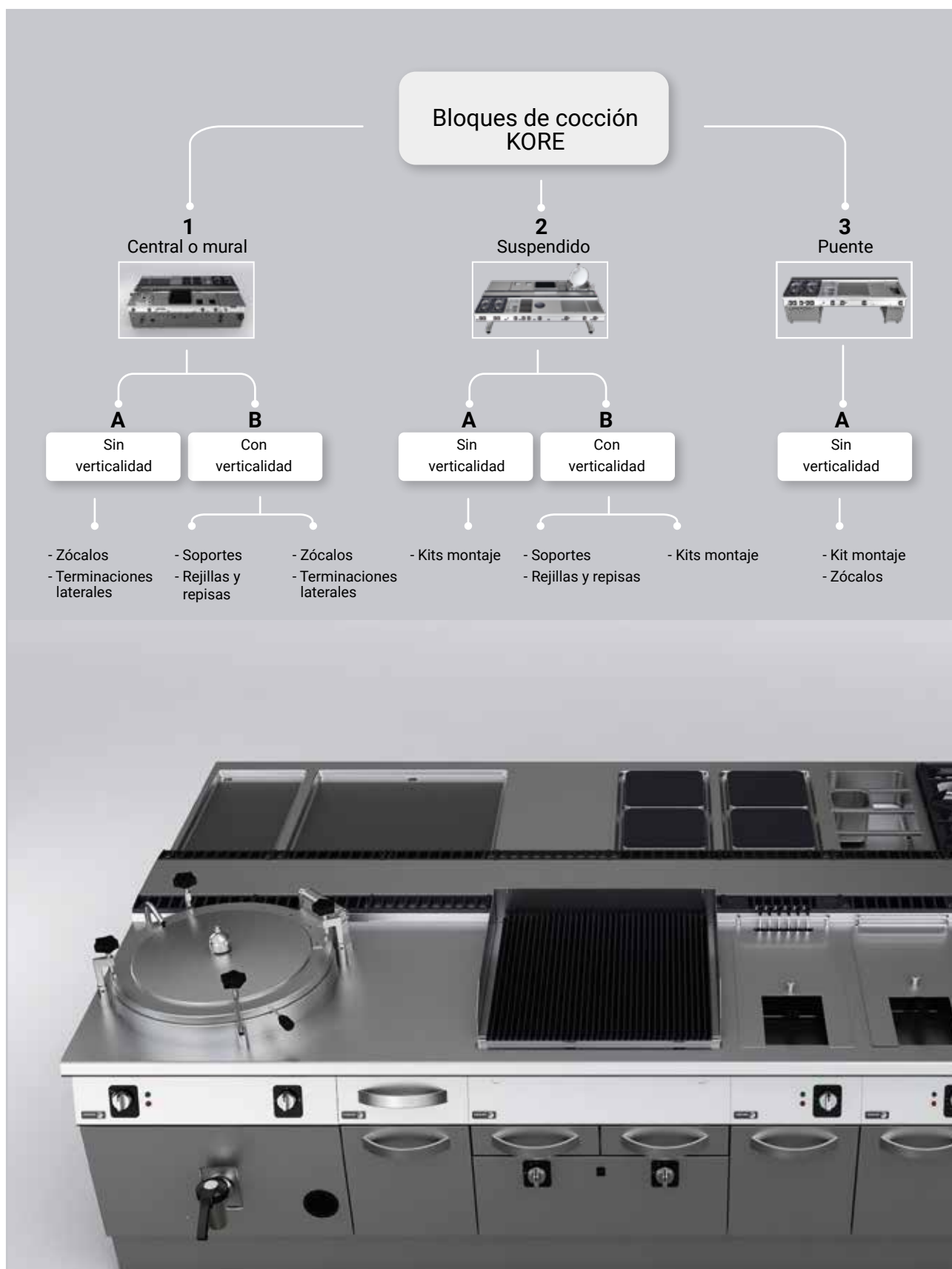
- Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
- Respaldo INOX.

Opciones:

- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Modelos con puertas										
 CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	2.773
Modelos con cajones 2/3										
 CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	3.258
Modelos con cajoneras apaisadas										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	3.157
Modelos con puertas										
 CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	3.241
Modelos con cajones 2/3										
 CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	3.801



Bloques kore 900



1- Bloques centrales o murales



A - Bloques sin verticalidad

Terminaciones

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Panel liso individual por máquina				
	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081817	244
		Panel liso derecho	19081818	244
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	240
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081820	240
Embellecedor doble para cada lateral bloque*				
	BLOQUE CENTRAL	Embellecedor lateral bloque Kore 900	19081826	1.214
		Embellecedor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 izquierda y Kore 900 derecha.	19081827	1.163
		Embellecedor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 derecha y Kore 900 izquierda.	19081828	1.163
	BLOQUE MURAL	Embellecedor lateral izquierdo.	19081824	986
		Embellecedor lateral derecho.	19081825	986

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Gas*			
	Zócalo gas 1 M	19081800	38
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	43
	Zócalo gas 2 M	19081788	63
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	75
	Zócalo gas de 3 M	19081786	84
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	97
	Zócalo gas 4 M	19081784	365
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	386
Zócalo gas 5 M	19081782	533	
Eléctrico			
	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	33
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	38
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	49
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	63
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	68
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	73
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	356
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	381
Zócalo eléctrico 5 M	19081801	511	

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

1 - Bloques centrales o murales

B - Bloques con verticalidad



1 - Bloques centrales o murales




B - Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Sencillos			
	Estándar	19075224	1.032
	Estándar con enchufe	19075225	1.159
	Estándar con grifo	19075226	1.299
Para maquinaria*			
	Para horno optima	19075227	1.636
	Para salamandra	19075228	1.636

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.





Rejillas y repisas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloque central							
	Para dos elementos estándar	19075320 1.599 €	19075321 1.865 €	19075322 2.129 €	19075323 2.394 €	19075324 2.658 €	19075325 2.923 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075327 1.599 €	19075328 1.865 €	19075329 2.129 €	19075330 2.394 €	19075331 2.658 €	19075332 2.923 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075335 1.865 €	19075336 2.129 €	19075337 2.394 €	19075338 2.658 €	19075339 2.923 €
	Para dos elementos estándar	19075344 1.140 €	19075345 1.322 €	19075347 1.502 €	19075348 1.682 €	19075349 1.865 €	19075370 2.044 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372 1.140 €	19075373 1.322 €	19075374 1.502 €	19075375 1.682 €	19075376 1.865 €	19075377 2.044 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075380 1.322 €	19075381 1.502 €	19075382 1.682 €	19075383 1.865 €	19075384 2.044 €
Bloque mural							
	Para dos elementos estándar	19075316 1.307 €	19075317 1.495 €	19075318 1.686 €	19075319 1.877 €	19075340 2.068 €	19075341 2.258 €
	Repisa	19075386 940 €	19075387 1.071 €	19075388 1.202 €	19075389 1.333 €	19075390 1.464 €	19075391 1.596 €

1 - Bloques centrales o murales



B - Bloques con verticalidad

Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Bloque central			
	Panel liso izquierdo	19081769	271
	Panel liso derecho	19081770	271
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081771	259
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081772	259
	Embellecedor lateral para bloque central Kore 900	19081778	1.239
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	1.187
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	1.187
Bloque mural			
	Panel liso izquierdo	19081765	255
	Panel liso derecho	19081766	255
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081767	250
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081768	250
	Embellecedor lateral izquierdo	19081776	1.011
	Embellecedor lateral derecho	19081777	1.011

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Zócalo gas 1 M	19081800	38
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	43
	Zócalo gas 2 M	19081788	63
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	75
	Zócalo gas de 3 M	19081786	84
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	97
	Zócalo gas 4 M	19081784	365
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	386
	Zócalo gas 5 M	19081782	533
		Zócalo eléctrico 1 M	19081809
Zócalo eléctrico 1,5 M		19081808	38
Zócalo eléctrico 2 M		19081807	49
Zócalo eléctrico 2,5 M		19081806	63
Zócalo eléctrico 3 M		19081805	68
Zócalo eléctrico 3,5 M		19081804	73
Zócalo eléctrico 4 M		19081803	356
Zócalo eléctrico 4,5 M		19081802	381
Zócalo eléctrico 5 M		19081801	511

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

A - Bloques sin verticalidad



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte construidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

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



TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje con terminación panel liso.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19044944	8.588
	Kit suspendido central Kore 2 M	19044945	10.336
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19044946	12.745
	Kit suspendido central Kore 3 M	19044947	14.724
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19044948	17.528
	Kit suspendido central Kore 4 M	19044949	19.241
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19044950	20.956
	Kit suspendido central Kore 5 M	19044951	22.670
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19044952	24.384
Bloque suspendido mural	Kit suspendido central Kore 6 M	19044953	27.188
	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19044933	4.430
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19044934	4.566
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19044935	5.962
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19044936	7.236
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19044937	8.420
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19044938	9.655
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19044939	9.911
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19044940	11.298
Terminación con embellecedor lateral	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19044941	11.548
	Kit suspendido mural Kore 6 M	19044942	12.892
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	-

*Añadir al pedido del kit.

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales





B - Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Estándar	19075392	1.134
	Estándar con enchufe	19075393	1.274
	Estándar con grifo	19075394	1.428
	Para horno optima	19075395	1.800
	Para salamandra	19075396	1.800

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloque suspendido central							
	Para dos elementos estándar	19075398 1.686 €	19075399 1.972 €	19075400 2.257 €	19075401 2.544 €	19075402 2.829 €	19075403 3.115 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075405 1.686 €	19075406 1.972 €	19075407 2.257 €	19075408 2.544 €	19075409 2.829 €	19075420 3.115 €
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075423 1.972 €	19075424 2.257 €	19075425 2.544 €	19075426 2.829 €	19075427 3.115 €
	Para dos elementos estándar	19075436 1.228 €	19075437 1.429 €	19075438 1.631 €	19075439 1.835 €	19075440 2.037 €	19075441 2.240 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443 1.228 €	19075444 1.429 €	19075445 1.631 €	19075446 1.835 €	19075447 2.037 €	19075448 2.240 €
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075453 1.429 €	19075454 1.631 €	19075455 1.835 €	19075456 2.037 €	19075457 2.240 €
Bloque suspendido mural							
	Para dos elementos estándar	19075429 1.392 €	19075430 1.605 €	19075431 1.816 €	19075432 2.030 €	19075433 2.241 €	19075434 2.453 €
	Para dos elementos estándar	19075459 1.027 €	19075460 1.179 €	19075461 1.332 €	19075462 1.484 €	19075463 1.637 €	19075464 1.790 €

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

B - Bloques con verticalidad

Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.

- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).

- Pies de apoyo.

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

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje con terminación panel liso.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19044944	8.588
	Kit suspendido central Kore 2 M	19044945	10.336
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19044946	12.745
	Kit suspendido central Kore 3 M	19044947	14.724
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19044948	17.528
	Kit suspendido central Kore 4 M	19044949	19.241
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19044950	20.956
	Kit suspendido central Kore 5 M	19044951	22.670
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19044952	24.384
	Kit suspendido central Kore 6 M	19044953	27.188
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19044933	4.430
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19044934	4.566
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19044935	5.962
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19044936	7.236
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19044937	8.420
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19044938	9.655
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19044939	9.911
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19044940	11.298
Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19044941	11.548	
Kit suspendido mural Kore 6 M	19044942	12.892	
Terminación con embellecedor lateral			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

3 - Bloque puente




A - Bloques sin verticalidad



Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

*No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje			
	Kit puente para bloque Kore 1 M	19044954	241
	Kit puente para bloque Kore 1,5 M	19044955	280
	Kit puente para bloque Kore 2 M	19044956	321
	Kit puente para bloque Kore 2,5 M	19044957	490
	Kit puente para bloque Kore 3 M	19044958	559
	Kit puente para bloque Kore 3,5 M	19044959	646
	Kit puente para bloque Kore 4 M	19044960	1.900
Terminación exterior			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081817	244
	Panel liso derecho	19081818	244
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	240
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081820	240
Embellecedor doble para cada lateral bloque 	Embellecedor lateral bloque izquierdo.	19081824	986
	Embellecedor lateral bloque derecho.	19081825	986
Terminación interior			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	50


Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€	
Gas* 	Zócalo gas 0,5 M	19081990	33	
	Zócalo gas 1 M	19081800	38	
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	43	
	Zócalo gas 2 M	19081788	63	
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	75	
	Zócalo gas de 3 M	19081786	84	
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	97	
	Zócalo gas 4 M	19081784	365	
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	386	
	Zócalo gas 5 M	19081782	533	
	Eléctrico 	Zócalo eléctrico 0,5 M	19081991	33
		Zócalo eléctrico 1 M	19081809	33
Zócalo eléctrico 1,5 M		19081808	38	
Zócalo eléctrico 2 M		19081807	49	
Zócalo eléctrico 2,5 M		19081806	63	
Zócalo eléctrico 3 M		19081805	68	
Zócalo eléctrico 3,5 M		19081804	73	
Zócalo eléctrico 4 M		19081803	356	
Zócalo eléctrico 4,5 M		19081802	381	
Zócalo eléctrico 5 M		19081801	511	


* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

Accesorios




Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE		19044979	637
	Kit columna de agua derecha KORE		19044980	637
	PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)		19045076	179
	Adaptador sarten Wok		19045085	171
	Kit 2 difusores de latón (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	198
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	249
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	415
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	479
	Kit 6 difusores de latón (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	611
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	712


Accesorios para freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 21L grande	19045077	125
	Cestillo freidora 15L pequeño	19078478	84



Accesorios para fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	113
	Peto fry-top 1M KORE	19045082	131
	Rasqueta fry-top	19045083	62

Accesorios para barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Acero dulce	19045084	114
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	114


Accesorios para marmitas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros	19060752	891
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros	19061190	1.008
	Kit cuscusera para marmitas Kore	19052940	807

Accesorios para cocedores

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341	965
 Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342	837
 Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340	676
 Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	530

Kit chimeneas altas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	70
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	96
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	134
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	153

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Accesorios para baños maría

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	279
Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	279

Máquinas con ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit 4 ruedas KORE	19044983	658
Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	333

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

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

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

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

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BWE 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	BE9051	BE9101	FE-7 UNA CUBA	FE-7 DOS CUBAS	SE-710 MANUAL	CP-E-7,9 UNA CUBA	CP-E-7,9 DOS CUBAS	ME-710	FE-9 UNA CUBA	FE-9 DOS CUBAS	SE-91X MANUAL	ME-900	SE-E-91 MOTORIZA- DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														324
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												324
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									324
Kit barco 20A con Regulador de Energía	19087493									1	2	1						324
Kit barco 40A	19087494												1	2	1			324
Kit barco con Transformador	19057294															1	1	881
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	324
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	324

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



Máximas prestaciones
en espacios reducidos.



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Kore 700

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	063
Cocinas a gas media plancha	065
Cocinas a gas todo plancha	066
Cocinas paelleras.....	067
Cocinas eléctricas.....	068
Cocinas eléctricas todo plancha	069
Cocinas de inducción.....	070
Fry-tops.....	071
Barbacoas.....	073
Cocedores de pasta	075
Marmitas.....	076
Freidoras.....	077
Mantenedor de fritos	078
Sartenes basculantes	079
Baños maría	080
Elementos neutros	081
Muebles bajos	082
Muebles soporte refrigerados	083
Bloques Kore 700 y verticalidad.....	084
Accesorios.....	093

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

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

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

para mayor protección.

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

HORNO







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

- Calentamiento:

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

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

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
				5,25 kW	8 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
 C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	1.628
	GN	19074175								
 C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	1.677
	GN	19074760								
 C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	2.446
	GN	19073557								
 C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	2.518
	GN	19074761								
 C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	3.601
	GN	19074762								
 C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	3.709
	GN	19074763								
Horno estático de gas GN 2/1										
 C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	4.198
	GN	19073558								
 C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	4.324
	GN	19074765								
 C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	5.806
	GN	19073560								
 C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	5.981
	GN	19074766								
Horno de gas estilo inglés										
 C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1200x730x850	6.614
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1200x730x850	7.213
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1200x730x850	6.810
	GN	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1200x730x850	7.413
	GN	19074820								
Horno estático eléctrico GN 2/1										
 C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	4.711
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	4.797
	GN	19074824								

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

Cocinas a gas media plancha



Características generales

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

- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:

- 5,25 kW (Ø 100 mm),
- 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.

- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.

- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.

- Conducciones de gas en tubo flexible acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.

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

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado

con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1.

- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Columna de agua.

- Difusores de latón.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
			5,25 kW	8 kW						
Sobremesa										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290	2.842
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290	2.842
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1200x730x290	3.863
	GN	19074772								
Con horno estático de gas GN 2/1										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850	5.258
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850	5.258
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1200x730x850	6.808
	GN	19074777								

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

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

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

HORNO

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

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	3.233
	GN	19073645							
Con horno estático de gas GN 2/1									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	4.782
	GN	19074767							



Cocinas paelleras



Características generales

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

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

HORNO PAELLERO

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

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

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobre mesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	4.279
	GN	19074806								
Con horno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	5.489
	GN	19074811								

Cocinas eléctricas



Características generales

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

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

HORNO






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

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

- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

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

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€	
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)					
Placas redondas										
Sobremesa										
 C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.352	
 C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	1.989	
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	2.196	
Con horno										
 C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	3.940	
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	4.845	
Placas cuadradas										
Sobremesa										
 C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.750	
 C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	2.908	
Con horno										
 C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	4.879	

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

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

funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.

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

HORNO

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

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

Voltaje

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

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	5.480
Con horno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	7.244

Cocinas de inducción



Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas)
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

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

MODELO	CÓDIGO	PLACAS (mm)	POTENCIA TOTAL (kW) 5,0 KW	DIMENSIONES	€
Focos de inducción					
C-I725	19057292	300	2	400x730x290	7.738
C-I745	19057293	300	4	800x730x290	11.999
Wok					
W-I705	19074716	300	1	400x730x290	7.440

Fry-tops



Características generales

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

de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

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

- Rasqueta(*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar su limpieza)














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

Voltajes en modelos eléctricos

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



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

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	(mm)	dm ²				
Fry tops de gas										
Válvula máx-min										
	FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.109
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.963
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.236
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.399
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.203
		GN	19074842							
Control termostático										
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.137
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.963
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.264
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.457
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.260
		GN	19074846							
Control termostático y placa de cromo										
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.677
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.932
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	3.102
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	4.736
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	4.465
		GN	19073224							
Fry tops eléctricos										
Control termostático										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.547
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.058
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.561
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.473
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.272
Control termostático y placa de cromo										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	3.510
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	4.756
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.992
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.751
	FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	4.483

Barbacoas



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
 - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes
 - Horizontal, y plana para pescado y verduras
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "z", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

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

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Los cajones recoge-grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo



Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.

Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	dm ²			
Parrillas a gas										
Sobremesa										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	2.564
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	2.489
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	3.729
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	3.620
	GN	19074783								
De suelo										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	2.903
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	2.821
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	4.277
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	4.152
	GN	19081700								
Parrillas eléctricas										
Sobremesa										
B-E705 I	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	2.613
B-E710 I	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	3.801

Cocedores de pasta



Características generales

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

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

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo. Dotación estándar
- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo.
 - Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
 - Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
 - Kit de 4 cestillos ¼
 - Kit de 2 cestillos ½

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores de pasta de gas								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	3.499
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	5.827
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	3.879
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	6.400
	GN	19074778						
Cocedores de pasta eléctricos								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	3.711
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	5.378
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	3.873
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	6.389

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.

- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

MODELOS DE FUEGO DIRECTO

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

- Encendido del quemador por tren de chispas.

MODELOS DE FUEGO INDIRECTO O BAÑO MARÍA

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
Marmita a gas								
Calentamiento directo								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	5.721
	60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	7.833
	60	19074809	19074810					
Marmita eléctrica								
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	7.453

Freidoras



Características generales

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

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

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

MODELOS GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Cestillos en dotación:

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

Accesorios opcionales:

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


MODELO	HZ	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras de gas									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	3.468
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	5.617
	60	19074795	19074796						
Freidoras eléctricas									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	1.970
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	3.520
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	3.205
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	5.127

Mantenedor de fritos



Características generales

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

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	1.697

Sartenes basculantes



Características generales

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

llenado está situado en la parte posterior de la máquina.

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

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

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

Voltaje en modelo eléctrico

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

MODELO	HZ	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM ²)			

Sartén basculante de gas

	SB-G710	50-60	19058021 19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	7.335
---	---------	-------	-------------------	--------	------	----	---------	----	----	-------------	-------

Sartén basculante eléctrica

	SB-E710	-	19057670	Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	7.335
---	---------	---	----------	--------	------	----	---------	----	----	-------------	-------

Baños maría



Características generales

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

- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.

- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.
- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

MODELOS ELÉCTRICOS

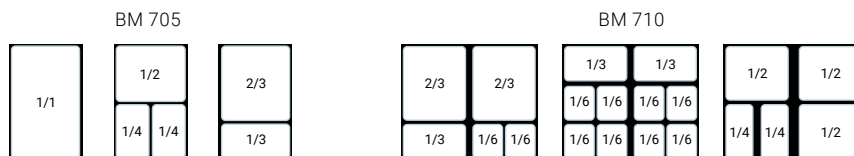
- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

Dotación estándar:

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

Accesorio: Ver página de accesorios al final del capítulo.

- Grifo de llenado.



MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
Baños maría de gas							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	2.007
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	2.522
	GN	19074727					
Baños maría eléctricos							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	1.860
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	2.475








Elementos neutros



Características generales

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

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (MM)	€
			CANTIDAD	(MM)		
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	628
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	676
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	848
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	812
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	1.018




*Solo se puede colocar en bloques centrales o murales sin verticalidad.

Muebles bajos




Características generales

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

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (MM)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	410
 MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	481
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	1.099
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	580
 MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	608
 MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	823

Kits para muebles bajos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 19040900	KIT PUERTA: El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar.	264

Muebles soporte refrigerados








Características generales

- Estructura construida en AISI-304.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.

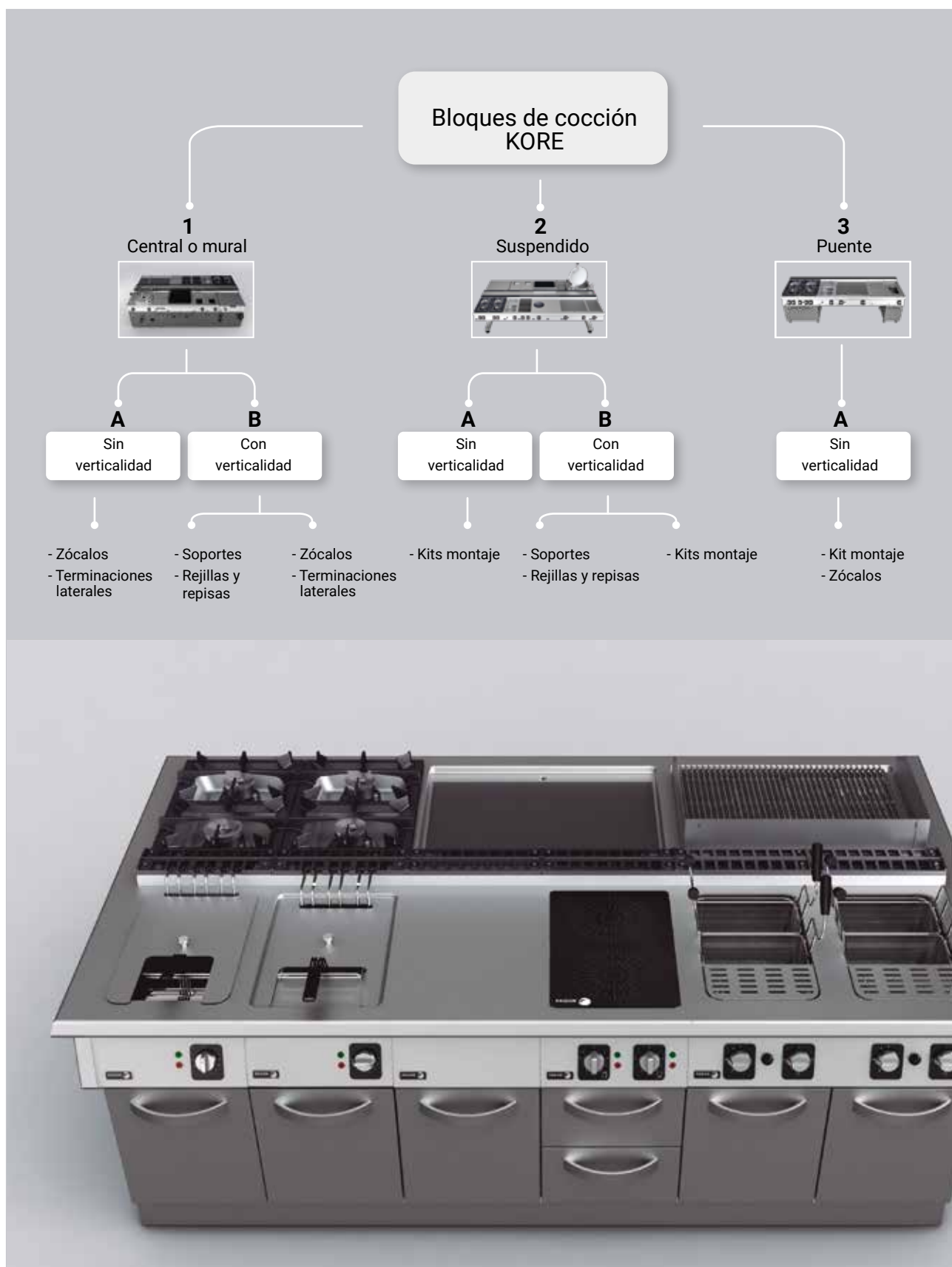
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Testeado en clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo W con capacidad para GN 1/1.
- Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
- Respaldo INOX.

Opciones:

- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Modelos con puertas										
 CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	2.773
Modelos con cajones 2/3										
 CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	3.258
Modelos con cajones apaisadas										
 CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	C	110	777	262	1200x630x590	3.157
Modelos con puertas										
 CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	3.241
Modelos con cajones 2/3										
 CCP7-3G W	R290	50	19089623	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	3.801



Bloques Kore 700



1- Bloques centrales o murales



A - Bloques sin verticalidad

Terminación

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Panel liso individual por máquina 	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081813	220
		Panel liso derecho	19081814	220
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081815	214
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081816	214
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	BLOQUE CENTRAL	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081823	1.137
		Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081827	1.163
		Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081828	1.163
	BLOQUE MURAL	Embellecedor lateral izquierdo.	19081821	935
		Embellecedor lateral derecho.	19081822	935

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.



Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS* 	Zócalo gas 1 M	19081800	38
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	43
	Zócalo gas 2 M	19081788	63
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	75
	Zócalo gas de 3 M	19081786	84
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	97
	Zócalo gas 4 M	19081784	365
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	386
	Zócalo gas 5 M	19081782	533
ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	33
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	38
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	49
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	63
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	68
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	73
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	356
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	381
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	511

1- Bloques centrales o murales





B - Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Sencillos		
	Estándar	19075224	1.032
	Estándar con enchufe	19075225	1.159
	Estándar con grifo	19075226	1.299
	Para maquinaria*		
	Para horno optima	19075227	1.636
	Para salamandra	19075228	1.636

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.





Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloque central							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075320 1.599 €	19075321 1.865 €	19075322 2.129 €	19075323 2.394 €	19075324 2.658 €	19075325 2.923 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075327 1.599 €	19075328 1.865 €	19075329 2.129 €	19075330 2.394 €	19075331 2.658 €	19075332 2.923 €
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075335 1.865 €	19075336 2.129 €	19075337 2.394 €	19075338 2.658 €	19075339 2.923 €
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075344 1.140 €	19075345 1.322 €	19075347 1.502 €	19075348 1.682 €	19075349 1.865 €	19075370 2.044 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372 1.140 €	19075373 1.322 €	19075374 1.502 €	19075375 1.682 €	19075376 1.865 €	19075377 2.044 €
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075380 1.322 €	19075381 1.502 €	19075382 1.682 €	19075383 1.865 €	19075384 2.044 €
Bloque mural							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075316 1.307 €	19075317 1.495 €	19075318 1.686 €	19075319 1.877 €	19075340 2.068 €	19075341 2.258 €
	Repisa						
Para dos elementos estándar	19075386 940 €	19075387 1.071 €	19075388 1.202 €	19075389 1.333 €	19075390 1.464 €	19075391 1.596 €	

1- Bloques centrales o murales

A - Bloques sin verticalidad

Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Bloque central			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081760	243
	Panel liso derecho	19081761	243
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081762	234
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081763	234
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081775	1.163
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	1.187
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	1.187
Bloque mural			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo.	19081755	228
	Panel liso derecho.	19081757	228
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081758	224
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081759	224
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral izquierdo	19081773	961
	Embellecedor lateral derecho	19081774	961

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Gas* 	Zócalo gas 1 M	19081800	38
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	43
	Zócalo gas 2 M	19081788	63
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	75
	Zócalo gas de 3 M	19081786	84
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	97
	Zócalo gas 4 M	19081784	365
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	386
	Zócalo gas 5 M	19081782	533
	Eléctrico 	Zócalo eléctrico 1 M	19081809
Zócalo eléctrico 1,5 M		19081808	38
Zócalo eléctrico 2 M		19081807	49
Zócalo eléctrico 2,5 M		19081806	63
Zócalo eléctrico 3 M		19081805	68
Zócalo eléctrico 3,5 M		19081804	73
Zócalo eléctrico 4 M		19081803	356
Zócalo eléctrico 4,5 M		19081802	381
Zócalo eléctrico 5 M		19081801	511

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

A - Bloques sin verticalidad



Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

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

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje con terminación panel liso.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19076835	8.160
	Kit suspendido central Kore 2 M	19076836	9.819
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19076837	12.109
	Kit suspendido central Kore 3 M	19076838	13.987
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19076839	16.651
	Kit suspendido central Kore 4 M	19076840	18.277
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19076841	19.907
	Kit suspendido central Kore 5 M	19076842	21.537
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19076843	23.165
	Kit suspendido central Kore 6 M	19076844	25.827
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19076825	4.211
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19076826	4.341
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19076827	5.665
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19076828	6.876
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19076829	8.000
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19076830	9.174
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19076831	9.417
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19076832	10.733
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19076833	10.971
Kit suspendido mural Kore 6 M	19076834	12.247	
Terminación con embellecedor lateral			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales





B - Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Sencillos		
	Estándar	19075392	1.134
	Estándar con enchufe	19075393	1.274
	Estándar con grifo	19075394	1.428
	Para maquinaria*		
	Para horno optima	19075395	1.800
	Para salamandra	19075396	1.800

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloque suspendido central							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075398 1.686 €	19075399 1.972 €	19075400 2.257 €	19075401 2.544 €	19075402 2.829 €	19075403 3.115 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075405 1.686 €	19075406 1.972 €	19075407 2.257 €	19075408 2.544 €	19075409 2.829 €	19075420 3.115 €
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075423 1.972 €	19075424 2.257 €	19075425 2.544 €	19075426 2.829 €	19075427 3.115 €
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075436 1.228 €	19075437 1.429 €	19075438 1.631 €	19075439 1.835 €	19075440 2.037 €	19075441 2.240 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443 1.228 €	19075444 1.429 €	19075445 1.631 €	19075446 1.835 €	19075447 2.037 €	19075448 2.240 €
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075453 1.429 €	19075454 1.631 €	19075455 1.835 €	19075456 2.037 €	19075457 2.240 €
Bloque suspendido mural							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075429 1.392 €	19075430 1.605 €	19075431 1.816 €	19075432 2.030 €	19075433 2.241 €	19075434 2.453 €
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075459 1.027 €	19075560 1.179 €	19075561 1.332 €	19075562 1.484 €	19075563 1.637 €	19075564 1.790 €

2 - Bloques suspendidos: Centrales o murales

B - Bloques con verticalidad

Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.

- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).

- Pies de apoyo.

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

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje con terminación panel liso			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19076835	8.160
	Kit suspendido central Kore 2 M	19076836	9.819
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19076837	12.109
	Kit suspendido central Kore 3 M	19076838	13.987
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19076839	16.651
	Kit suspendido central Kore 4 M	19076840	18.277
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19076841	19.907
	Kit suspendido central Kore 5 M	19076842	21.537
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19076843	23.165
	Kit suspendido central Kore 6 M	19076844	25.827
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19076825	4.211
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19076826	4.341
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19076827	5.665
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19076828	6.876
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19076829	8.000
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19076830	9.174
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19076831	9.417
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19076832	10.733
Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19076833	10.971	
Kit suspendido mural Kore 6 M	19076834	12.247	
Terminación con embellecedor lateral			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

3 - Bloque puente

A - Bloques sin verticalidad



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.
- *No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kits montaje			
	Kit puente para bloque Kore 1 M	19044954	241
	Kit puente para bloque Kore 1,5 M	19044955	280
	Kit puente para bloque Kore 2 M	19044956	321
	Kit puente para bloque Kore 2,5 M	19044957	490
	Kit puente para bloque Kore 3 M	19044958	559
	Kit puente para bloque Kore 3,5 M	19044959	646
	Kit puente para bloque Kore 4 M	19044960	1.900
Terminación exterior			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081813	220
	Panel liso derecho	19081814	220
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081815	214
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081816	214
Embelledor doble para cada lateral bloque	Embelledor lateral izquierdo.	19081821	935
	Embelledor lateral derecho.	19081822	935
Terminación interior			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	50


Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS	Zócalo gas 0,5 M	19081990	33
	Zócalo gas 1 M	19081800	38
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	43
	Zócalo gas 2 M	19081788	63
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	75
	Zócalo gas de 3 M	19081786	84
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	97
	Zócalo gas 4 M	19081784	365
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	386
	Zócalo gas 5 M	19081782	533
ELÉCTRICO	Zócalo eléctrico 0,5 M	19081991	33
	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	33
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	38
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	49
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	63
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	68
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	73
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	356
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	381
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	511


* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

Accesorios Kore 700




Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€	
	Kit columna de agua izquierda KORE	19076661	637	
	Kit columna de agua derecha KORE	19076662	637	
	Placa lisa kore (350 x 300 mm)	19078476	179	
	Adaptador sarten Wok	19078477	171	
	Kit 2 difusores de latón (2 x 5,25 kW)	C-G720	19084557	167
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (2x 8 kW)	C-G720 H	19084558	231
	Kit 4 difusores de latón (3x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	362
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G750, C-G751	19084571	396
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (4 x 8 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	464
	Kit 6 difusores de latón (4 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	562
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	695


Accesorios para Freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 15L pequeño	19078478	84


Accesorios para Fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19078921	113
	Peto fry-top 1M KORE	19078920	131
	Rasqueta fry-top	19045083	62



Accesorios para Barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	114
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	114

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19074221	279


Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	658
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	333

Accesorios para cocedores

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 cuadrados	19036341	965
 Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 redondos	19036342	837
 Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	530
 Kit cestillos cocedores 40 L- 2x1/2	19036340	676
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807	644
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	559

Kits chimeneas altas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/4 M	19081053	58
 Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/2 M	19081052	81
Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 M	19081051	96
Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 1/2 M	19081054	115

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

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

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

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

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BW-E 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	BE9051	BE9101	FE-7 UNA CUBAS	FE-7 DOS CUBAS	SE-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 UNA CUBA	CP-E 7,9 DOS CUBAS	ME-710	FE-9 UNA CUBA	FE-9 DOS CUBAS	SE-E 91X MANUAL	ME-900	SE-E 91 MOTORIZA- DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														324
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												324
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									324
Kit barco 20A con Regulador de Energía	19087493									1	2	1						324
Kit barco 40A	19087494												1	2	1			324
Kit barco con Transformador	19057294															1	1	881
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	324
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	324

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



La respuesta a las
necesidades de cocción
de pequeños
establecimientos.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Gama 600

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	097
Cocinas eléctricas.....	098
Cocinas vitrocerámicas	098
Fry-tops.....	099
Cocedor de pasta	101
Cocedor multifunción eléctrico	101
Freidoras.....	102
Mantenedor de fritos	103
Baño maría	103
Barbacoas a gas.....	104
Elementos neutros	104
Muebles bajos	105

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

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características generales





- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable.
- Parrillas dobles y quemadores niquelados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 534 mm.
- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas o eléctrico de acero inoxidable de dimensiones 450 x 420 x 300 mm.
- Horno de gas con quemador tubular de 5,2 kW, con piloto de encendido y termopar.

- Horno eléctrico con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Control de la temperatura por válvula termostática (120 °C - 350 °C).

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			4,75 kW	kW			
 C-G620	LPG	19095666	2	-	9,50	400x650x290	878
	NG	19095667					
 C-G640	LPG	19095668	4	-	19,00	600x650x290	1.357
	NG	19095669					
 C-G641	LPG	19095760	4	5,20	24,20	600x650x850	2.557
	NG	19095761					
 C-GE641	LPG	19095762	4	6,00	25,00	600x650x850	2.574
	NG	19095763					

Cocinas eléctricas






Características generales

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable.
- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas incorporadas, controladas por conmutadores de 7 posiciones.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático eléctrico de acero inoxidable de dimensiones 450 x 420 x 300 mm.
- Resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Control de la temperatura por válvula termostática (50 °C - 350 °C).



MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO 3+3 KW	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
		2,0 KW	1,5 KW				
 C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	791
 C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	1.152
 C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	2.659

Cocinas vitrocerámicas



Características generales

- Encimera fabricado en acero inoxidable.
- Focos radiantes circulares de 1,5 kW (80 mm) y 2 kW (210 mm).
- Control de la potencia por regulador de 8 posiciones.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

















MODELO	CÓDIGO	PLACAS		SUPERFICIE (mm)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		2 KW	1,5 KW				
 C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	1.163
 C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	1.742

Fry-tops



Características generales

- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (1/2 lisas + 1/2 rayadas).
- Modelos eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- Gas: Quemador de acero inoxidable con piloto para el encendido. Versiones con válvula acal o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Cajón recoge grasas extraíble.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	(DM²)				
Fry-tops a gas									
Modelos con válvula máx-mín									
	FT-G605 V L	LPG	19080739	L	1	20	4,70	400x650x290	1.654
		NG	19080750						
	FT-G605 V R	LPG	19080751	R	1	20	4,70	400x650x290	1.866
		NG	19080752						
	FT-G610 V L	LPG	19080758	L	2	30	7,00	600x650x290	2.298
		NG	19080759						
	FT-G610 V R	LPG	19080762	R	2	30	7,00	600x650x290	2.629
		NG	19080763						
	FT-G610 V L+R	LPG	19080760	L+R	2	30	7,00	600x650x290	2.378
		NG	19080761						
Modelos con placa de cromo duro Y termostato (120 °C - 310 °C)									
	FT-G605 C L	LPG	19080736	C L	1	20	4,00	400x650x290	1.925
		NG	19080738						
	FT-G610 C L	LPG	19080753	C L	2	30	7,00	600x650x290	2.786
		NG	19080754						
	FT-G610 C L+R	LPG	19080755	C L+R	2	30	7,00	600x650x290	3.120
		NG	19080756						
Fry-tops eléctricos									
Modelos con regulación termostática (120 °C - 310 °C)									
	FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290	1.397
	FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290	1.542
	FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290	1.956
	FT-E610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290	2.035
	FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290	2.255
Modelos con placa de cromo duro									
	FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290	1.850
	FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290	2.754
	FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290	2.843


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

Cocedor de pasta



Características generales

- Cuba embutida en acero inoxidable AISI-316 integrada en encimera de acero inoxidable.
- Cuba de 15 L de capacidad.
- Control del calentamiento por regulador de energía de 8 posiciones.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Dimensiones de la cuba: 250 x 350 x 130 mm.
- Dotación: 4 cestillos (120 x 160 x 120 mm).


MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		DIMENSIONES (mm)	(L)			
 CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	2.084

Cocedor multifunción eléctrico



Características generales

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





MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	1.757

Freidoras



Características generales

- Cuba embutida de acero inoxidable integrada en encimera de acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Modelos de gas: encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Modelos eléctricos: resistencias abatibles para facilitar la limpieza de la cuba.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba situado en el portamandos.
- Dimensiones del cestillo: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida en dotación.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.


MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS				
Freidoras gas									
	F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	1.831
		NG	19080730						
	F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	3.147
		NG	19080732						
Freidoras eléctricas									
	F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	1.421
		-	19080735						
	F-E6208	-	19080734	2	2x8	2	12	600x650x290	2.510
		-	19080735						

Mantenedor de fritos



Características generales

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

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)	€
		CUBETA	(dm ²)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
 MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	1.011

Baño María



Características generales

- Cuba embutida integrada de acero inoxidable de tamaño GN-1/1, de 150 mm de profundidad.
- Resistencias de silicona ocultas bajo el fondo de la cuba.
- Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C.
- Termostato seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Cubetas no incluidas.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	1.048

Barbacoa a gas



Características generales

- Máquinas de sobremesa.
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable, con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.
- Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Máquinas provistas de peto para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Recipiente recoge grasas extraíble.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS		POTENCIA GAS		DIMENSIONES (MM)	€
			TIPO	CANTIDAD	(DM ²)	(KCAL/H)		
B-G605 I	LPG	19080578	Inox	1	20	6.000	400x650x440	1.570
	NG	19080579						

Elementos neutros



Características generales

- Encimera desmontable fabricada en acero inoxidable.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
EN-605	19080727	400x650x290	426
EN-610	19080728	600x650x290	505

Muebles bajos y puertas

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de sobremesa de la gama 600.

- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.



MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (mm)	€
Muebles bajos				
 MB-605	19004904	Kit puerta 400	400x650x560	381
 MB-610	19004987	Kit puerta 600	600x650x560	500
Puertas				
KIT PUERTA 600	19089392	Kit completo 2 medias puertas para MB6-10	2 (300x560)	312
KIT PUERTA 400	19004581	Puerta Dcha ó Izda para MB6-05	400x560	187
UNIÓN GAMA 600	19004478	Unión lateral de módulos gama 600	-	60





Maquinaria
específica para
colectividades.



¡Descubre!



Acceso a la web

Equipos de gran producción

Marmitas

Marmitas cilíndricas fijas	109
Marmitas cilíndricas fijas con mezclador	111
Marmitas cilíndricas basculantes.....	113
Marmitas rectangulares fijas.....	115
Marmitas rectangulares fijas Gastronorm	117
Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC	119

Sartenes basculantes

Sartenes basculantes sencillas motorizadas	121
Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores	123
Cocedores automáticos.....	125

Marmitas cilíndricas fijas



Características Generales

- Marmita con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos con bordes y superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.
- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10. Doble pared en versiones indirectas.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica.
- Estructura portante de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 satinado.
- Dispone de pies regulables de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el vaciado de aire de la cámara para la despresurización durante el calentamiento.
- El agua se introduce en la cuba por medio de un grifo de llenado, con salida orientable.
- Calentamiento:
 - . Gas:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - . Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto:
 - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.
 - Las versiones a presión o autoclave, permiten acelerar los ciclos de cocción efectuados en el día. Están equipadas con junta de estanqueidad de silicona alimentaria y bridas para cierre hermético y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Marmitas cilíndricas de gas					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	16.415
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	21.901
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	18.951
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	24.000
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	17.267
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	20.408
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	27.846
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	19.682
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	22.518
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	30.401
Marmitas cilíndricas eléctricas					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	17.099
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	19.432
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	26.354
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	18.996
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	21.917
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	28.893
Marmitas cilíndricas a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	12.419
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	14.406
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	19.584
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	15.040
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	17.222
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	22.089

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	1.736
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	2.318
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	3.547
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	4.274
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947

Marmitas cilíndricas fijas con mezclador



Características Generales

- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal de 2" con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de mezclado:
 - . Mezclador de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
 - . Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
 - . Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
 - . Mezclador equipado con brazos radiales de acero inoxidable y palas de Teflón cerámico.
- Calentamiento:
 - . Eléctrico indirecto con doble pared:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas.
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto con doble pared:
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES	€
Marmitas cilíndricas eléctricas con mezclador					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	37.903
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	43.236
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	50.143
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	39.806
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	45.706
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	52.662
Marmitas cilíndricas a vapor con mezclador					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	33.199
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	38.178
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	43.410
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	35.829
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	41.009
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	45.875



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947

Marmitas cilíndricas basculantes



Características Generales

- Marmita basculante automática con columnas laterales de carga. El basculamiento de la cuba facilita el traspaso de los alimentos sólidos. Constituye el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10 y doble pared de acero inoxidable AISI304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica y tapa aislada bajo pedido.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape del aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
 - Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
 - Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en un bastidor.
 - Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
 - Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
 - Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa)..
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:**
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Marmitas cilíndricas basculantes gas					
Gas de calentamiento directo					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	21.638
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	22.205
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	25.639
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	28.392
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	40.254
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	23.179
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	24.464
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	28.500
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	32.003
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	42.703
Marmitas cilíndricas basculantes eléctricas					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	22.205
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	23.335
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	26.823
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	31.256
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	43.475
Marmitas cilíndricas basculantes a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	19.711
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	21.378
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	26.634
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	30.435
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	41.022

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	584
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	614
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	996
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	1.049

Marmitas rectangulares fijas



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba cilíndrica. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 20/10 a 40/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle y de peso (según la capacidad de la máquina) calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
 - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Marmitas rectangulares gas					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	15.984
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	19.928
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	18.281
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	22.377
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	16.991
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	19.739
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	25.792
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	19.188
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	22.037
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	28.192
Marmitas rectangulares eléctricas					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	16.871
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	19.378
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	25.875
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	18.675
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	21.659
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	28.137
Marmitas rectangulares a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	12.639
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	14.514
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	19.707
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	14.842
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	16.773
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	22.274

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	1.736
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	2.318
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	3.547
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	4.274
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947

Marmitas rectangulares fijas gastronorm



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba rectangular gastronorm. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable brillante AISI 316 con espesor de 25/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
 - Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor de 15/10, muelles de balance y asa atérmica y con posibilidad de tapa aislada bajo pedido.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
 - Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
 - Con estructura portante de acero inoxidable.
 - Viene equipada con pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura y filtro de vaciado manual de la camisa.
 - Revestimiento exterior de AISI 304. Finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Marmitas rectangulares GN de gas					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	19.324
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	20.146
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	23.285
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	29.531
Marmitas rectangulares GN eléctricas					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	21.157
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	24.777
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	28.861
Marmitas rectangulares GN a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	17.796
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	21.999
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	25.451



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947

Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC



Características Generales

- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316 lúcido, apto para productos particularmente ácidos, con espesor de 20/10 a 40/10.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional).
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional).
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared durante la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 40/10 sobre pies de acero regulables para la nivelación y brida para la fijación en el suelo.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Mezclador removible de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N-m.
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
- Brazos radiales de acero inoxidable y palas de raspado de teflón cerámico.
- Monitor PLC:
 - . Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración.
 - . Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador.
 - . Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento.
 - . Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc.)
- Calentamiento:
 - . Gas de calentamiento indirecto:
- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática.
- Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Eléctrico de calentamiento indirecto:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control de la temperatura (50°C – 120°C).
 - . Vapor de calentamiento indirecto:
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento indirecto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	63.891
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	71.155
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	103.516
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	56.952
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	63.238
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	86.891
Vapor de calentamiento indirecto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	50.094
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	60.616
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	85.039



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M



FBM-500

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	584
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	614
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	996
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	1.049

Sartenes basculantes sencillas motorizadas



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10 mm. Opción: fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 20/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.
- Inclinación automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Calentamiento:
GAS DIRECTO:
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.ELÉCTRICO DIRECTO:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento por sobre-temperatura.
 - Control de la temperatura (50°C – 260°C).
 - Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	17.370
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	25.381
Eléctricas de calentamiento directo					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	17.134
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	25.110

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 150 L	-
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 200 L	-

(*) Consultar la versión.

Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo:
 - . Modelos SBGA y SBEA: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 10 mm. Opción: 12 mm de compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
 - . Modelos SBGAX y SBEAX: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 15 mm. Opción: 15 mm de compuesto (12mm hierro + 3mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de hasta 40/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Inclinación automática con accionamiento hidráulico en eje delantero
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Sistema de calentamiento:
 - GAS DIRECTO:
 - Encendido piezoeléctrico manual o eléctrico y llama piloto (versiones SBGAX y SBEAX).
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - ELÉCTRICO DIRECTO:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobre-temperatura o nivel del producto insuficiente.
 - Control de la temperatura (100°C – 250°C).
 - Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 250°C.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	31.469
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	35.325
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	41.322
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	46.463
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	64.076
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	81.525
Eléctricas de calentamiento directo					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	30.352
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	33.594
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	38.750
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	42.214
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	60.855
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	79.167

Accesorios

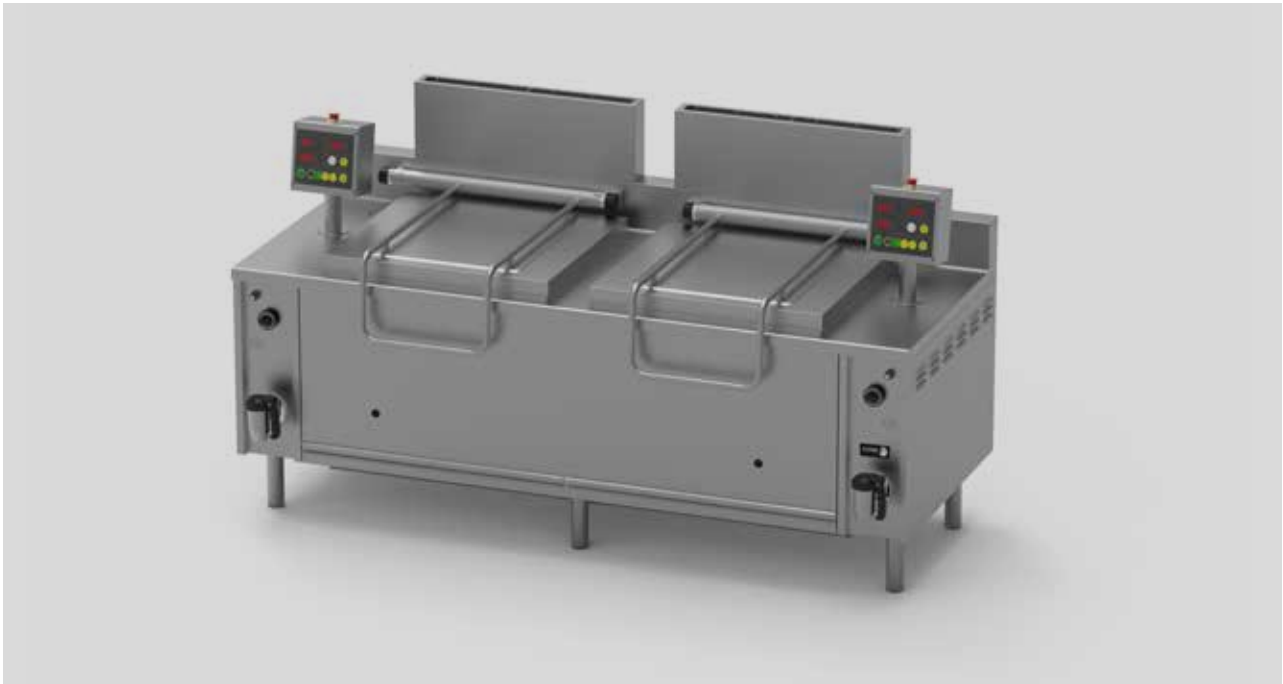
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L	-
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L	-
*	Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L	-

(*) Consultar la versión.

Cocedores automáticos



Características Generales

- Cuba totalmente de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Cestas de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Rebosadero y grifo para la salida y descarga.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor 20/10 sobre pies de acero regulables de 150mm a 180mm.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Equipada de controles digitales con 3 displays de 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción.
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción.
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Calentamiento:
 - . Gas de calentamiento directo:
 - Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - . Parrilla de descarga de humos.
 - . Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Termostato de seguridad contra la sobretemperatura y falta de agua.
- . Eléctrico de calentamiento directo:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control de la temperatura (50°C – 120°C).
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor de calentamiento indirecto con doble pared:
 - Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con electroválvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CUBAS		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	CAPACIDAD (L)		
Gas de calentamiento directo						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	31.667
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	41.264
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	61.011
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	79.352
Eléctricas de calentamiento directo						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	31.667
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	47.263
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	61.184
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	83.396
Vapor de calentamiento indirecto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	36.125
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	42.292
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	62.384
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	77.980



**Maquinaria
específica de cocción
no modular.**



¡Descubre!



Acceso a la web

Cocción Independiente

Cocina a la brasa.....	129
— Parrilla vasca.....	129
— Robata	130
Snack	131
— Cocinas a gas.....	131
— Freidoras.....	132
— Plancha a gas.....	133
Cocinas centrales.....	134
Hornos estáticos.....	135
Hornillos de pavimento.....	135
Salamandras.....	136

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

Cocina a la brasa | Parrilla vasca



Características generales



- Ofrece una cocción de precisión con brasa natural. Además, puede emplearse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente.
- Mueble diseñado para su instalación mural.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
- Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla
- Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin baldas ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
- Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.

- Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
- Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
- Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.


- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recoge grasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5°. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recoge grasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
- Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

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

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800 x 870 x 1.500	13.973
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600 x 870 x 1.500	24.859

Accesorio. Carro para carbón

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	1.168

Cocina a la brasa | Robotas



Características generales

- En la cocina japonesa, robotayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
- Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.

- Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
- Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de ceniza.

Modelo Mueble Central

- Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
- Permite el trabajo desde ambos lados.
- Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
- Provista de 4 ruedas (dos con freno).
- Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
- Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.


- Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
- 82 mm para cocción
- 239 mm para cocción lenta del núcleo
- 396 mm para mantener/precalentar el producto.
- Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

MODELOS SOBREMESA

- Robotas pensadas para instalarse sobre mueble de la propiedad.
- Altura de la encimera de apoyo del mueble de 570 mm para permitir una altura de trabajo de 900 mm.
- En el caso que vaya contra una pared (bien de obra o bien alojada en un rebaje de encimera) conviene dejarla apartada 5 cm de los extremos para permitir la dispersión de calor.

ACCESORIOS:

- Atizador para el mantenimiento de las brasas.
- Parrilla de malla inox para la cocción de alimentos sin el uso de brochetas.
- Parrilla inox para la cocción y marcado de carne.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	4.769
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	6.522
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	9.418

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ATIZADOR	19048789	53
PARRILLA MALLA INOX	19048690	336
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE	19048691	711

Snack | Cocinas a gas



Características generales

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

HORNO

- Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.
- Posibilidad de horno con grill eléctrico de 2kW.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática 130 °C- 350 °C.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA 4,41 kW	HORNO		ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				4,41 kW	6,50kW		5,46 kW	GRILL				
SOBREMESA												
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	-	-	-	10,91	850x585x270	1.540
		NG	19005514									
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	-	-	-	10,91	850x585x270	1.560
		NG	19005507									
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	-	-	-	15,32	1.275x585x270	2.047
		NG	19006072									
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	2.067
		NG	19005643									
HORNO GN 1/1												
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	16,37	850x585x850	2.629
		NG	19006854									
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	16,37	850x585x850	2.642
		NG	19056053									
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	20,78	1.275x585x850	3.147
		NG	19007797									
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	20,78	1.275x585x850	3.158
		NG	19036951									
HORNO GN 1/1 CON GRILL ELÉCTRICO												
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	16,37	850x585x850	2.750
		NG	19006858									
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	16,37	850x585x850	2.764
		NG	19047991									
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	20,78	1.275x585x850	3.270
		NG	19007804									
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	20,78	1.275x585x850	3.286
		NG	19037436									

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

Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
Placa para colocar en quemadores de 4,1 kW	19036329	425x350	176

Snack | Freidoras



Características generales

- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.

MODELOS SOBREMESA:


- Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.

MODELOS CON PEDESTAL:

- Cuba con zona fría.
- Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
- Visor de nivel.
- Grifo de vaciado.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA				
SOBREMESA										
	FE-4	19004652	1	4			3,00	230 V - 1+N	175x485x270	658
	FE-6 - TRI	19004713	1	6			4,50	400 V - 3+N	265x485x270	892
	FE-6 - MONO	19004709	1	6			4,50	230 V - 1+N	265x485x270	892
	FE-8 - TRI	19004728	1	8			6,00	400 V - 3+N	355x485x270	1.064
	FE-8 - MONO	19004749	1	8			6,00	230 V - 1+N	355x485x270	1.064
CON PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	1.860
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	2.335

Cestillos para freidoras







DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 Kit 2 cestillos pequeños para FE-25	19036334	325x150x120	176

Snack | Planchas a gas



Características generales

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

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
				TIPO	ZONAS	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	1.344
		NG	19005604							
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	2.347
		NG	19005606							
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.789
		NG	19006197							
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.971
		NG	19006202							
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.896
		NG	19006199							
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	2.914
		NG	19006206							

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

Cocinas centrales



Características generales

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
 - Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.
 - Pilotos para el encendido.
 - Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.
 - Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.
 - Parrillas, placas y quemadores de fundición.
 - Vertederos individuales esmaltados.
 - Bandejas recoge grasas extraíbles.
 - Pasamanos incorporados.
 - Control termostático de la temperatura: 130 °C - 350 °C.
 - Quemadores tubulares en acero inoxidable.
 - Piloto para el encendido y termopar de seguridad.
- HORNOS:**
- Construidos en acero inoxidable.
 - Tres niveles de altura.
- Accesorio opcional:**
- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.



MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNOS (*)		POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			4,41 kW	8,14 kW	10,5 kW	PAS.	LAT.	(KCAL/H)	(kW)		
	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	5.847
	NG	19008068									
	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	8.259
	NG	19009027									
	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	10.473
	NG	19009373									

HORNOS (*):

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

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

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 Placa radiante - para quemadores de 4,41 kW	19036329	425x350	176
 Columna de agua - para CG-100	19003595	-	649
Columna de agua - para CG-1502	19003904	-	649
Columna de agua - para CG-2002	19004670	-	649

Hornos estáticos



Características generales

- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías de varilla en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

-Calentamiento:

- Gas: Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión H-G915), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector

para el.

- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.

- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas tamaño GN 2/1 (H-G910 o H-G920) o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (H-G915); o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1 (H-E910 o H-E920).

MODELO	GAS	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	19095787	GN-2/1	3	8,60	800x930x560	3.030
	NG	19095788					
	LPG	19095791	GN-2/1	2x3	17,20	800x930x1.120	5.114
	NG	19095792					
	LPG	19095789	1.000x660	3	16,00	1.200x930x560	3.997
	NG	19095790					
		19095795	GN-2/1	3	6,00	800x930x560	3.257
		19095798	GN-2/1	2x3	12,00	800x930x1.120	5.618

Hornillo de pavimento



Características generales

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADOR 13,6 - KW	POTENCIA GAS (KCAL/H)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	2.266
	NG	19005112					



Salamandras



Características generales





- Ideales para gratinar, tostar o mantener calientes los alimentos antes de servirlos.
- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.

MODELOS DE TECHO MÓVIL:


- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.

MODELO ULTRA-RÁPIDO

- Resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno capaces de que el equipo sea utilizado 20 segundos.
- Panel de control con visualización digital del tiempo de cocción fijado (de 5 segundos a 99 minutos).
- Selector de encendido de resistencias que permite utilizar las zonas de cocción independientemente.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.

	MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
	DE TECHO MÓVIL								
		SE-60-0	19036361	2	600x350	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	1.818
		SE-60-4	19036362	2	600x350	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	1.818
	ULTRA-RÁPIDA								
	SEQ-60-4	19036363	2	600x450	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	3.426	

Accesorio para salamandras

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	SS-60	19036364	Soporte mural para salamandras SE-60 y SEQ-60-4	146

FAGOR





Cook & Chill



FAGOR



13:25

FAGOR
You make it happen

ADVANCE

PureSteam

Cook & Chill

Hornos iKORE	142
Accesorios hornos	164
Cook & Chill	180
Abatidores	186
Accesorios Abatidores.....	193
Envasadoras	197
Accesorios envasadoras	199



Un nuevo concepto de cocinado



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial



Funcionalidades

Hornos iKORE

Funcionalidades y características.....	142
Conectividad FagorKonnnect	145
Hornos iKORE ADVANCE	147
Hornos iKORE CONCEPT	155

Funcionalidades y características

Cooking Control

Marcar la diferencia es esencial para nosotros, por eso, garantizamos la mayor precisión durante el cocinado para conseguir el resultado óptimo.

Medimos la humedad y la cantidad de oxígeno mediante iClima, asegurando la pureza del vapor con el PureSteam y el reparto de calor uniforme con HA control. Y lo certificamos, mediante la gama el EZ Sensor, varias sondas ergonómicas con la que medimos la temperatura del núcleo de los alimentos para asegurarnos de que se están cocinando con el calor requerido.

La exactitud asegurará los mejores resultados.

iCooking

Nueva tecnología de cocción inteligente.

De una forma rápida e intuitiva permite seleccionar el producto y acabados que se quieren obtener, el horno ajusta las fases y parámetros adecuados.

Durante la ejecución, el horno automática y continuamente recalcula la temperatura, humedad, velocidad del aire y el tiempo necesario para obtener el producto con el óptimo acabado y el mínimo consumo energético.

Además, durante la ejecución se puede modificar el acabado. iCooking rápidamente reajusta los parámetros para obtener el resultado deseado.

User experience

Intuitivo, sencillo y claro. Nuestro horno es la guía perfecta para ayudarte en tu cocina. Contiene un amplio recetario con todos los niveles de cocción y resultados posibles para tu plato. Un pinche de cocina excepcional que se convertirá en un indispensable gastronómico para cualquier chef. Para facilitar e impulsar las recetas más elaboradas cocinadas en su punto y con la mayor precisión gracias a los programas automáticos "Easy Cooking" y "Fagor Cooking Center".

La generación Advance cuenta con el sistema Fagor Touch, una pantalla táctil completamente sellada en vidrio, muy fácil de limpiar, repelente al agua y a las manchas de grasa y muy resistente al rayado. Una tecnología que hará que el horno piense por ti para facilitar tu día a día.

Food Safety

Elevar la forma para asegurar la limpieza del horno, y el registro de los procesos de cocinado mediante el control del sistema HACCP. El diseño del horno está ideado para garantizar la máxima higiene junto a un buen funcionamiento y cocinado.

Además, con su sistema de limpieza inteligente iWASHING llegarás a limpiar todas las superficies del horno.

Una metodología automática, con diferentes programas de lavado, que vela por la seguridad del consumidor. El ciclo de lavado se realiza a través de un sistema hidráulico completo que se adapta a las necesidades del profesional. En definitiva, una desinfección máxima, para un rendimiento único.

Robust design

Construidos al detalle y con acero inoxidable de la mayor calidad. Un diseño robusto confeccionado para su durabilidad en el tiempo, sin que la máquina se deteriore a pesar del uso continuo. Sólidos y ergonómicos, nuestros hornos son muy resistentes.

Estructura del horno en inoxidable AISI-304 (interior pulido espejo).

Diseño especial para garantizar una distribución uniforme del calor en toda la cámara junto con el HA control.

FagorKonnect

Fagor Konnect permite una conexión única entre tu horno y tú. Permite conectar con tu cocina, supervisarla y gestionarla estés donde estés y en cualquier momento. Con ella podrás gestionar y monitorizar tus procesos de cocción a distancia.

Acceder a los paneles de control, revisar los datos históricos y optimizar el uso de tus hornos iKORE. En definitiva, el paso que necesitabas para ser más eficiente y libre.

ADVANCE

Calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

- Pantalla táctil de 10"
- Pantalla táctil de 7" en el horno 0623



Funciones	APW	AP	AW	A
PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado.	•	•	-	-
iCooking (carne, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolácteos, pastelería y panadería). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático	•	•	•	•
Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático .	•	•	•	•
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 1%)	•	•	•	•
Fagor Cooking Center	•	•	•	•
Multitray	•	•	•	•
Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100- 130°, mixto 30-300° y conveccion 30-300°	•	•	•	•
Manejos				
Listado de recetas favoritas en el FagorCookingCenter	•	•	•	•
Easy Cooking (adaptacion al usuario y sus aplicaciones)	•	•	•	•
Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (de 7" en el horno 0623) para un manejo sencillo e intuitivo	•	•	•	•
Control y supervisión del equipo desde dispositivos móviles mediante FagorKconnect	•	•	•	•
Limpieza				
iWASHING Sólido (eficiente para el medioambiente)	•	-	•	-
iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)	◦	-	◦	-
Ducha Retractil con función de corte de agua integrada	•	•	◦	◦
Características de equipamiento				
EZ-Sensor. Sonda interna multipunto	•	•	•	•
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	•	•	•	•
FagorKconnect				
Conexión Ethernet	•	•	•	•
Conexión Wifi	◦	◦	◦	◦

CONCEPT

Potencia y robustez.

- Pantalla de 2,8" con mandos
- Manuales de control electrónico.



Funciones	CPW	CP	CW	C
PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado	•	•	-	-
Fagor Recipe Center (carne, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolácteos, pastelería y panadería).	•	•	•	•
Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación)	•	•	•	•
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 10%)	•	•	•	•
Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100- 130°, mixto 30-300° y conveccion 30-300°	•	•	•	•
Manejos				
Listado de recetas favoritas en el Fagor Recipe Center	•	•	•	•
Pantalla 2,8" con mando giratorio con función push para configurar y confirmar las entradas	•	•	•	•
Limpieza				
iWASHING Sólido (eficiente para el medioambiente)	•	-	•	-
iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)	◦	-	◦	-
Ducha Retractil con función de corte de agua integrada	•	•	◦	◦
Características de equipamiento				
EZ-Sensor. Sonda interna multipuntos	•	•	•	•
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	•	•	•	•

- Dotación de serie.
- Opcional al solicitar con el pedido.
- No disponible.



La conectividad en Fagor Professional.

Perspectiva del negocio del servicio de alimentos

- Eficiencia y comodidad al alcance de tu mano
- Gestiona todos tus equipos Fagor de manera remota a través de nuestra aplicación en la nube
- Equipos tanto para negocios de servicio de alimentos como de lavandería
- FagorKonnnect ha llegado



Principales beneficios

Distribuidor

a) Mejora de tu servicio al cliente gracias a la inmediatez del servicio posventa: conoce las alarmas de los hornos al instante, analiza las posibles causas y los videos de resolución, inspecciona la máquina en tiempo real desde cualquier lugar con el potente "escritorio remoto" y anticipa así a identificar qué repuesto puede ser necesario para la intervención. Al fin de al

cabo asegúrate de que los equipos de tu cliente están fuera de servicio el menor tiempo posible.

b) Eficiencia en tus procesos y consiguiente ahorro en costes:

Ahorro en el servicio posventa: menos visitas, mayor probabilidad de acertar con el repuesto

Notificación en tiempo real de las intervenciones necesarias de tanto de mantenimiento preventivo como reactivo
Gestión centralizada y remota de las actualizaciones de software

c) FagorKonnnect te ofrece la base tecnológica para abordar nuevos servicios a tus clientes como el renting, servicios de mantenimiento "conectado", etc.

Propietario

a) Mejora la gestión de tu negocio: FagorKonnnect te ofrece un Panel de Control completamente personalizable que te permite monitorizar de un vistazo y en tiempo real todo lo relacionado con tus hornos para poder tomar las decisiones más acertadas.

· Controla el "Estado Actual" de las máquinas seleccionadas (disponible, error, ejecución, offline) y reduce los tiempos de parada.

· Gestiona la producción analizando los ciclos ejecutados y cuáles son las recetas más usadas de todos esos ciclos.

· Gestiona la ocupación de tus equipos, visualizando de una forma intuitiva cuanto tiempo han estado ocupadas y cuánto tiempo libres en un periodo dado.

b) Aseguramiento de los procesos: valida que los diferentes procesos de cocinado se están realizando correctamente para asegurar la higiene y seguridad alimentaria. Controla la

trazabilidad HACCP pudiendo visualizar todos los ciclos mediante gráficas.

c) Eficiencia y comodidad: gestiona todos tus equipos de Fagor desde cualquier sitio con cualquier dispositivo. Importa/exporta recetas; visualiza el estado operativo y errores si los hay; ejecuta procesos de manera remota como ejecutar un autolavado o tomar control remoto del propio horno.

Accesorios para la conectividad

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Advance	Kit cable Ethernet	19095311	Cable y pasamuros para sacar la toma Ethernet al exterior del horno.	33
Advance	Kit para conexión wifi gama Advance	-	Kit para conexión Wifi de los hornos a Internet	Consultar

Funcionalidades

	DISTRIBUIDOR	PROPIETARIO
Panel de control:		
Personaliza los gráficos para ver la información deseada de tus máquinas y gestionar tu negocio	•	•
Devices		
Visualiza los hornos conectados en una lista o geocalízalos en un mapa	•	•
Organiza tus máquinas en grupos a tu antojo con el sistema de «etiquetas»	•	•
Comprueba el estado operativo de tus hornos en tiempo real	•	•
Ten «control remoto» sobre tu horno y utiliza el panel táctil como si lo tuvieras delante	• (*)	•
Actualiza la versión del software con FagorKonnnect según sea necesario	-	•
Recetas		
Crea recetas detalladas de manera intuitiva: con imágenes, accesorios necesarios, lista de ingredientes, elaboración, pasos del cocinado	-	•
Exporta/Importa recetas de manera remota a/desde cualquier horno que esté conectado a Internet (o por USB en caso de no estar conectado)	-	•
Utiliza los filtros avanzados para seleccionar las recetas que desees o simplemente para elegir tus «favoritas»	-	•
Higiene		
Gestión completa del APPCC: un archivo por ciclo, filtros avanzados, importación según las necesidades, visualización de gráficos y datos en FagorKonnnect o descarga en PDF	•	•
Gestiona el APPCC de manera remota cuando el horno esté conectado a Internet o por USB cuando no lo esté	•	•
Supervisa el lavado automático de tus hornos e «inicia» un ciclo de lavado de manera remota cuando desees desde tu aplicación FagorKonnnect	-	•
Servicio técnico		
Consulta en tiempo real cuál de las máquinas conectadas sufre algún tipo de incidencia y geocalízalas	•	•
Accede a la lista detallada de incidencias «en tiempo real» notificadas por las máquinas	•	•
Recibe todas las notificaciones que desees de tus máquinas en tu FagorKonnnect	•	•
Accede a la sección de «resolución de problemas» de cada alarma. Encontrarás los documentos técnicos necesarios y un vídeo que te mostrará cómo resolver todas las posibles causas de la alarma.	•	-

(*) Necesita validación del propietario.

Proceso de registro

¿Cómo registrarte como distribuidor en la plataforma de FagorKonnnect?

- 1 Ponte en contacto con tu responsable comercial de Fagor Professional
- 2 Recibirás un email con un link para completar el registro
- 3 Completa el formulario de registro
- 4 ¡Bienvenido a FagorKonnnect!
Ya puedes dar acceso a tus clientes

¿Cómo registrar a tus clientes a la plataforma de FagorKonnnect?

- 1 Accede a FagorKonnnect y crea una invitación para tu cliente
- 2 Recibirá un email con un link para completar el registro
- 3 Deberá completar el formulario de registro
- 4 ¡Tu cliente ya tiene acceso a FagorKonnnect!
Ya puede dar de alta sus máquinas y empezar a sacar provecho de todo su potencial.

ADVANCE

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control táctil.
0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía	Ⓟ		Ⓟ	
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz	
Características				
MODELO	Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	
	APW-0623-E R SW S	€	APW-061-E R SW S	€
	APW-061-G NG R SW S	€		
Código	19079298	7.667	19078616	9.584
Potencia (Kw)	5,80		11,10	0,83
Dimensiones (mm)	658x564x570		898x867x846	922x898x846
Versión Butano Propano LPG y 50Hz				APW-061 LPG 50Hz 19078662
				12.144
Configurar opciones				
Código configurable	APW-0623-E 18004353		APW-061-E 18004257	
	APW-061-G 18004265			
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW AP-0623 -E 18004352	6.962	BW AP-061-E 18004256	8.879
	BW AP-061-G NG 18004264	11.439		
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
	S	-362	S	-362
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
	B	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
	1SV	225	1SV	225
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	450	2SV	450
	2SV	450	2SV	450
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
	1ST	225	1ST	225
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	450	2ST	450
	2ST	450	2ST	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	450	1SV1ST	450
	1SV1ST	450	1SV1ST	450
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	28	230V 3~	17
	230V 3~	-	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	28	230V 1N	17
	230V 1N	-	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	1.380	440V 3~ (NO N)	1.310
	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
	60HZ	-	60HZ	20
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	-
	230V 1~	-	230V 1~	267
Gas Villa TG	TG	-	TG	-
	TG	-	TG	260
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Ⓟ Eléctrico Ⓡ Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.



	101		062			
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz			
Características						
MODELO Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	APW-101-E R SW S	€	APW-101-G NG R SW S	€	APW-062-E R SW S	€
Código	19078668	13.266	19088215	15.380	19087724	14.412
Potencia (Kw)	18,60		0,83		22,20	
Dimensiones (mm)	898x867x1.117		922x898x1.150		1.130x1.063x878	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		APW-101-LPG 50Hz 19079387		15.380	
Configurar opciones						
Código configurable	APW-101-E 18004289		APW-101-G 18004297		APW-062-E 18004273	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW AP-101-E 18004288	12.561	BW AP-101-G NG 18004296	14.675	BW AP-0623 -E 18004272	13.707
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362	S	-362
Bastidores de panadería B	B	195	B	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225	1SV	225
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	450	2SV	450	2SV	450
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225	1ST	225
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	450	2ST	450	2ST	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	450	1SV1ST	450	1SV1ST	450
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	102	230V 3~	-	230V 3~	31
Monofásico 230V	230V 1N	102	230V 1N	-	230V 1N	31
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	655	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	674
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	25	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	268	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	260	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 166		Ver pag. 168			

ADVANCE

DirectSteam

Modelos de inyección.

Panel de control táctil.

0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía	Ⓜ		Ⓜ	
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz	
Características				
MODELO	Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	
	AW-0623-E R SW	€	AW-061-E R SW	€
			AW-061-G NG R SW	€
Código	19079299	6.903	19078613	8.283
Potencia (Kw)	5,80		10,20	
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x867x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		-	
			AW-061 LPG RSW	10.700
			19078664	
Configurar opciones				
Código configurable	AW-0623-E 18004351		AW-061-E 18004255	
			AW-061-G NG 18004263	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
			LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW A-0623-E 18004350	6.198	BW A-061-E 18004254	7.578
			BW A-061-G NG 18004262	9.995
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
			L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
			S	-362
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
			B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
			1SV	225
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	450	2SV	450
			2SV	450
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
			1ST	225
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	450	2ST	450
			2ST	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	450	1SV1ST	450
			1SV1ST	450
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	28	230V 3~	17
			230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	28	230V 1N	17
			230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	1.380	440V 3~ (NO N)	1.310
			440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
			60HZ	20
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	-
			230V 1~	267
Gas Villa TG	TG	-	TG	-
			TG	260
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Ⓜ Eléctrico Ⓜ Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	101			062		
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2			6 GN-2/1		
Clase de energía						
Frecuencia	50/60Hz			50Hz		
Características						
MODELO	Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz			Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		
	AW-101-E R SW	€	AW-101-G NG R SW	€	AW-062-E R SW	€
Código	19078671	9.986	19088214	12.736	19088209	12.984
Potencia (Kw)	18,60			0,83		
Dimensiones (mm)	898x867x1.117			922x898X1.150		
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-			AW-101-LPG 50Hz 19079402		
Configurar opciones						
Codigo configurable	AW-101-E 18004287		AW-101-G 18004295		AW-062-E 18004271	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW A-101-E 18004286	9.281	BW A-101-G NG 18004294	12.031	BW A-062-E 18004270	12.279
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362	S	-362
Bastidores de panadería B	B	195	B	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225	1SV	225
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	450	2SV	450	2SV	450
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225	1ST	225
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	450	2ST	450	2ST	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	450	1SV1ST	450	1SV1ST	450
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	102	230V 3~	-	230V 3~	31
Monofásico 230V	230V 1N	102	230V 1N	-	230V 1N	31
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	655	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	674
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	25	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	268	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	260	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 166			Ver pag. 168		

ADVANCE

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control táctil.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	APW-102-E R SW S	€	APW-102-G NG R SW S	€
			APW-201-E R SW T	€
Código	19079785	16.609	19088221	20.753
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,20
Dimensiones (mm)	1130x1063x1.117		1063x1130x1150	929x964x1.840
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		APW-102-G LPG R SW S 19084513	20.753
			-	
Configurar opciones				
Código configurable	APW-102-E 18004305		APW-102-GN 18004313	APW-201-E 18004321
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW AP-102-E 18004304	15.904	BW AP-102-GN 18004312	20.048
			AP-201-E 18004320	19.943
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
Carro T	T	-	T	-
				-1.338
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	450	2SV	450
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	450	2ST	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	450	1SV1ST	450
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	28	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	71	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	412	440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	51
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	267
Gas Villa TG	TG	-	TG	260
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168		Ver pag. 169

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.



	201		202	
Capacidad	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz	
Características				
MODELO	Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	
	APW-201-G NG R SW ST	€	APW-202-ER SW ST	€
	APW-202-G NG R SW S T	€		
Código	19088272	23.657	19078839	30.009
Potencia (Kw)	1,545		67,20	
Dimensiones (mm)	929x964x1.841		1074x1162x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	APW-201-G LPG R SW ST 19081898	-	APW-202-G LPG R SW S T 19078832	33.909
Configurar opciones				
Código configurable	APW-201-G 18004329		APW-202-E 18004337	APW-202-G 18004345
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW AP-201-G 18004328	22.662	BW AP-202-E 18004336	29.014
	AP-202-G 18004344			32.914
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
Carro T	T	-1.338	T	-1.474
Bastidores de panadería B	B (solo modelos sin carro)	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	450	2SV	450
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	450	2ST	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	450	1SV1ST	450
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	-	230V 3~	28
Monofásico 230V	230V 1N	-	230V 1N	42
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	367
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	30	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	92	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	260	TG	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169	

ADVANCE

DirectSteam

Modelos de inyección.

Panel de control táctil.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	AW-102-E R SW	€	AW-102-G NGR SW	€
			AW-201-E R SW T	€
Código	19079784	14.873	19088220	17.994
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,2
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1063x1130x1.150	929x964x1.841
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		AW-102-G LPG R SW 19084514	17.994
Configurar opciones				
Código configurable	AW-102-E 18004303		AW-102-G NG 18004311	AW-201-E 18004319
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW A-102-E 18004302	14.168	BW A-102-G NG 18004310	17.289
			BW A-201-E 18004318	18.017
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
Carro T	T	-	T	-
			T	-1.338
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
			B (solo modelos sin carro)	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	450	2SV	450
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	450	2ST	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	450	1SV1ST	450
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	28	230V 3~	-
			230V 3~	28
Monofásico 230V	230V 1N	71	230V 1N	-
			230V 1N	42
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	412	440V 3~ (NO N)	-
			440V 3~ (NO N)	717
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	51
			60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	267
			230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	260
			TG	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 168		Ver pag. 169	

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	201		202			
Capacidad	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Características						
MODELO	AW-201-G NG R SW T		AW-202-E R SW T		AW-202-G NG R SW T	
Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	€		€		€	
Código	19091667	21.385	19078837	26.937	19091670	30.405
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensiones (mm)	964x930x1.870		1074x1162x1.841		1074x1162x1.870	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	AW-201-G LPG R SW T 19091668	21.385	-		AW-202-G LPG R SW T 19078830	30.405
Configurar opciones						
Código configurable	AW-201-G 18004327		AW-202-E 18004335		AW-202-G R SW T 18004343	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW A-201-G 18004326	20.390	BW A-202-E 18004334	25.942	BW A-202-G 18004342	29.410
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362	S	-362
Carro T	T	-1.338	T	-1.474	T	-1.474
Bastidores de panadería B	B (solo modelos sin carro)	195	B (solo modelos sin carro)	195	B (solo modelos sin carro)	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225	1SV	225
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	450	2SV	450	2SV	450
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225	1ST	225
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	450	2ST	450	2ST	450
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	450	1SV1ST	450	1SV1ST	450
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	-	230V 3~	28	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	-	230V 1N	42	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	367	440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	30	60HZ	-	60HZ	30
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	92	230V 1~	-	230V 1~	259
Gas Villa TG	TG	260	TG	-	TG	260
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169		Ver pag. 169	

CONCEPT

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control digital.

0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz	
Características				
MODELO	CPW-0623-E R SW S		CPW-061-ERSWS	
Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	€	€	€	€
Código	19073931	6.398	19073648	7.913
Potencia (Kw)	5,80		11,10	
Dimensiones (mm)	658x564x570		898x867x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CPW-061-G LPG R SW S	
				19077398 10.609
Configurar opciones				
Código configurable	CPW-0623-E 18004349		CPW-061-E 18004253	CPW-061-G 18004261
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW CP-0623-E 18004348	5.693	BW CP-061-E 18004252	7.208
				BW CP-061-G 18004260 9.904
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	28	230V 3~	17
			230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	28	230V 1N	17
			230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	1.380	440V 3~ (NO N)	1.310
			440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
			60HZ	20
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	-
			230V 1~	267
Gas Villa TG	TG	-	TG	-
			TG	260
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.



	101		062			
Capacidad	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz			
Características						
MODELO Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	CPW-101-ERSWS	€	CPW-101-G NGR SW S	€	CPW-062-E R SW S	€
Código	19072806	11.126	19088212	12.908	19087480	12.086
Potencia (Kw)	18,60		0,83		22,2	
Dimensiones (mm)	898x867x1.117		922x898x1.150		1130x1063x878	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CPW-101-G 19078761	12.908		
Configurar opciones						
Código configurable	CPW-101-E 18004285		CPW-101-G NG 18004293		CPW-062-E 18004269	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW CP-101-E 18004284	10.421	BW CP-101-G 18004292	12.203	BW CP-062-E 18004268	11.381
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362	S	-362
Bastidores de panadería B	B	195	B	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225	1SV	225
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225	1ST	225
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	102	230V 3~	-	230V 3~	31
Monofásico 230V	230V 1N	102	230V 1N	-	230V 1N	31
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	655	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	674
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	25	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	268	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	260	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 167			Ver pag. 168		

CONCEPT

DirectSteam

Modelos con inyección.

Panel de control digital.

0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	CW-0623-E R SW	€	CW-061-ERSW	€
				CW-061-G NG R SW
Código	19075070	5.317	19076322	6.288
Potencia (Kw)	5,80		11,10	
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x817x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		-	
				CW-061-G LPG R SW
				19078641
9.104				
Configurar opciones				
Código configurable	CW-0623-E 18004347		CW-061-E 18004251	CW-061-G 18004259
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
				LW
				203
Sistema de lavado Básico BW	BW C-0623-E 18004346	4.612	BW C-061-E 18004250	5.583
				BW C-061-G NG 18004258
				8.399
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
				L
				205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
				S
				-362
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
				B
				195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
				1SV
				225
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
				1ST
				225
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	28	230V 3~	17
				230V 3~
				-
Monofásico 230V	230V 1N	28	230V 1N	17
				230V 1N
				-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	1.380	440V 3~ (NO N)	1.310
				440V 3~ (NO N)
				-
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
				60HZ
				20
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	-
				230V 1~
				267
Gas Villa TG	TG	-	TG	-
				TG
				260
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	101		062	
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	CW-101-ERSW	€	CW-101-G NG R SW	€
			CW-062-E R SW	€
Código	19073625	7.965	19088211	11.503
Potencia (Kw)	22,20		0,83	22,2
Dimensiones (mm)	898x816x1.117		824x898x1.150	1130x1069x878
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CW-101-LPG 50Hz 19079344	11.503
Configurar opciones				
Código configurable	CW-101-E 18004283		CW-101-G 18004291	CW-062-E 18004267
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW C-101-E 18004282	7.260	BW C-101-G NG 18004290	10.798
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	102	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	102	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	655	440V 3~ (NO N)	-
				440V 3~ (NO N)
				674
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	25
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	268
Gas Villa TG	TG	-	TG	260
				TG
				-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 167		Ver pag. 168	

CONCEPT

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control digital.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	CPW-102-ERSWS	€	CPW-102-G NGR SW S	€
			CPW-201-E R SW S T	€
Código	19079303	14.060	19088218	16.310
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,2
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1063x1130x1150	929x964x1840
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CPW-102-G LPG R SW S 19080971	16.310
				-
Configurar opciones				
Código configurable	CPW-102-E 18004301		CPW-102-G 18004309	CPW-201-E 18004317
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW CP-102-E 18004300	13.355	BW CP-102-G 18004308	15.605
				BW CP-201-E 18004316
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
Carro T	T	-	T	-
				T
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
				B (solo modelos sin carro)
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
				1ST
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	28	230V 3~	-
				230V 3~
Monofásico 230V	230V 1N	71	230V 1N	-
				230V 1N
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	412	440V 3~ (NO N)	-
				440V 3~ (NO N)
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	51
				60HZ
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	267
				230V 1~
Gas Villa TG	TG	-	TG	260
				TG
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168		Ver pag. 169

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.



	201		202	
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz	
Características				
MODELO	CPW-201-G NG R SW ST		CPW-202-E R SW ST	
Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	€		€	CPW-202-G NG R SW ST
Código	19088259	21.791	19075005	25.805
Potencia (Kw)	1,545		67,20	
Dimensiones (mm)	929x964x1841		1074x1162x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	CPW-201-G LPG R SW ST	21.791	-	CPW-202-G LPG R SW ST
	19080953			19078418
Configurar opciones				
Código configurable	CPW-201-G		CPW-202-E	CPW-202-G
	18004325		18004333	18004341
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW		BW	
	CP-201-G	20.796	CP-202-E	24.810
	18004324		18004332	18004340
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
Carro T	T	-1.338	T	-1.474
Bastidores de panadería B	B (solo modelos sin carro)	195	B (solo modelos sin carro)	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	-	230V 3~	28
Monofásico 230V	230V 1N	-	230V 1N	42
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	367
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	30	60HZ	30
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	92	230V 1~	259
Gas Villa TG	TG	260	TG	260
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169	

CONCEPT

DirectSteam

Modelos con inyección.

Panel de control digital.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	CW-102-E R SW	€	CW-102-G NG R SW	€
			CW-201-E R SW T	€
Código	19079564	12.687	19088217	15.025
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,2
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1063x1130x1.150	929x964x1841
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CW-102-G LPG R SW 19084510	15.025
Configurar opciones				
Código configurable	CW-102-E 18004299		CW-102-G 18004307	CW-201-E 18004315
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203
Sistema de lavado Básico BW	BW C-102-E 18004298	11.982	BW C-102-G 18004306	14.320
			BW C-201-E 18004314	15.808
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205
Ducha retractil S	S	-362	S	-362
Carro T	T	-	T	-
				-1.338
Bastidores de panadería B	B	195	B	195
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	28	230V 3~	-
			230V 3~	28
Monofásico 230V	230V 1N	71	230V 1N	-
			230V 1N	42
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	412	440V 3~ (NO N)	-
			440V 3~ (NO N)	717
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	51
			60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	267
			230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	260
			TG	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168		Ver pag. 169

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	201		202		
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1		
Clase de energía					
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		
Características					
MODELO	CW-201-GNGRSWT		CW-202-E R SW T		
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	€		€		
Código	19091665	19.468	19078517	23.426	
Potencia (Kw)	1,545		67,20	1.545	
Dimensiones (mm)	964x930x1.870		1074x1162x1.841		
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	CW-201-G LPG R SW T 19091666	19.468	-	CW-202-G LPG R SW T 19078808	25.768
Configurar opciones					
Código configurable	CW-201-G 18004323		CW-202-E 18004331		
Sistema de lavado Líquido LW	LW	203	LW	203	
Sistema de lavado Básico BW	BW C-201-G 18004322	18.473	BW C-202-E 18004330	22.431	
Apertura contraria (izquierda) L	L	205	L	205	
Ducha retractil S	S	-362	S	-362	
Carro T	T	-1.338	T	-1.474	
Bastidores de panadería B	B	195	B	195	
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	225	1SV	225	
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	225	1ST	225	
OPCIONES VOLTAJE					
Voltajes eléctricos					
Trifásico 230V	230V 3~	-	230V 3~	28	
Monofásico 230V	230V 1N	-	230V 1N	42	
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	367	
Voltajes Gas					
60HZ	60HZ	30	60HZ	30	
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	92	230V 1~	259	
Gas Villa TG	TG	260	TG	260	
Accesorios					
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169		



Una de las gamas
más amplias
del mercado.



¡Descubre!



Acceso a la web













Accesorios hornos iKORE

Accesorios específicos.....	165
—— Modelo 0623	165
—— Modelo 061 y 101.....	166
—— Modelo 061.....	167
—— Modelo 101.....	167
—— Modelo 062 y 102.....	168
—— Modelo 201 y 202.....	169
Accesorio para el cocinado	171
Montaje para hornos en columna	172
Montaje en columna “Cook & Chill”.....	172
Kits de transformación	173
Accesorios de limpieza.....	174

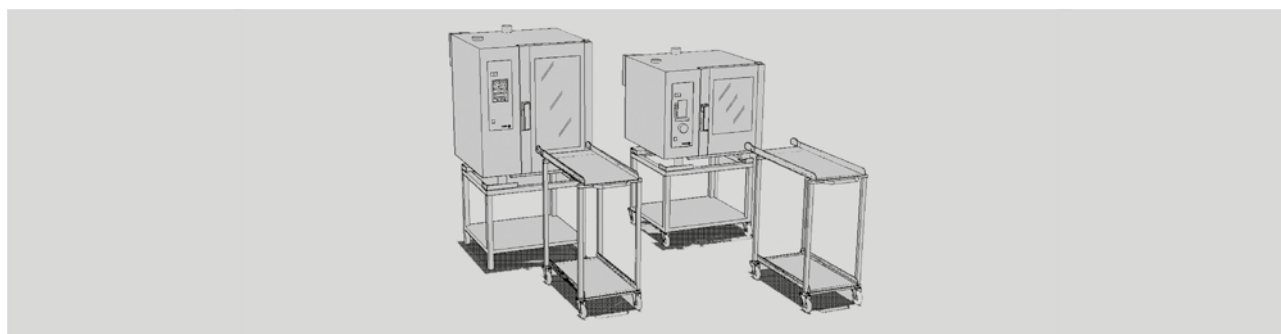
Accesorios específicos











Accesorios para modelos 0623



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€	
Soportes de pie				
	SH-23	19058933	Soporte de altura = 850 mm. 2 Baldas intermedias	546
	SH-23-R	19058940	Soporte móvil de altura = 850 mm. 2 Baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	831
	SH-23-B	19058941	Soporte de altura = 850 mm. 2 Baldas intermedias. 2 Kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm)	690
	SH-23-RB	19058943	Soporte móvil de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias y laterales cerrados. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm) Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	956
	SH-23-RBM	19079266	Carro móvil para uso en exterior, ideal para servicio catering o banqueting en espacios al aire libre. Incluye 2 garrafas de 15 litros, una para agua potable y otra para desagüe. Por lo que solo se requiere acceso a toma de electricidad.	2.001
	MSH-23	19059319	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra.	169
Soporte mural				
	SHP-23	19059282	Soporte mural. Para colgar un horno 0623 en pared.	246
Campana de extracción				
	EXH-23	19073213	Campana extractora para horno 0623 con control de velocidad.	1.835
Kit stacking (columna)				
	STHH-23	19059364	KIT STACKING - COLUMNA DE DOS HORNOS 0623 Kit de elementos para poner en columna dos hornos 0623	856
	STHA-23	19087772	Kit stacking - columna de horno 0623 + ABATIDOR 031 Kit de elementos para poner en columna un horno 0623 y un abatidor 031	913
Accesorios varios				
	GD-AD	19004504	Kit grifo ducha - Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	202
	BANDEJAS		Ver apartado de recipientes en páginas posteriores	
	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	19069736	Kit anclaje doble cierre	68
	KIT MARINE 0623	19087161	Kit marine 0623 440V 3 50/60HZ	655

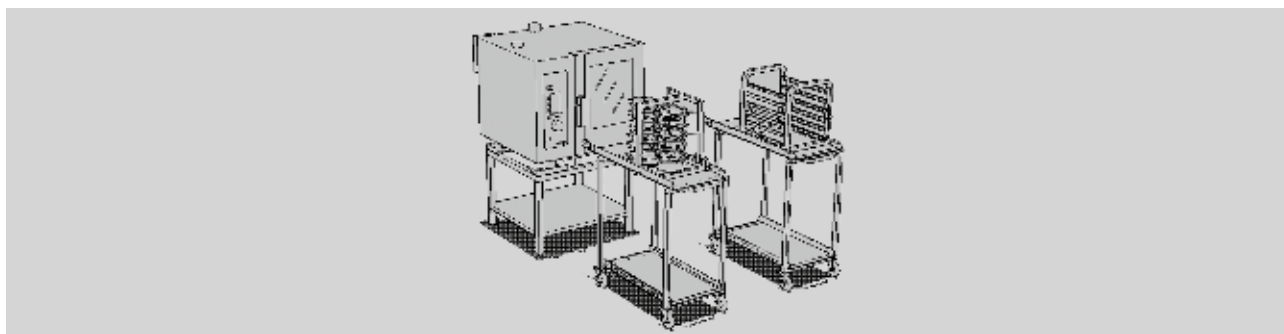
Accesorios para modelos 061 y 101






MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€	
Soportes							
				 (Boiler)			
	SH-11 E iKORE	19082326	730	Soporte de altura = 650 mm.	SH-11 G iKORE	19082327	756
	SH-11-R E iKORE	19083237	1.024	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	SH-11-R G iKORE	19083234	1.050
	SH-11-B E iKORE	19082006	960	Soporte de altura = 650 mm. Provisto de dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	SH-11-B-G iKORE	19082005	994
	SH-11-BR E iKORE	19083238	1.254	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	SH-11-BR G iKORE	19083239	1.288
	SH-11-B C iKORE	19084329	1.200	Soporte cerrado con guías de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno	SH-101-G iKORE	19084543	1.261
	SH-101-E iKORE	19079211	1.414	Soporte cerrado con guías y puertas de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno	SH-101-G iKORE	19079233	1.474
	HSO-061-101	19095861	2.094	Soporte caliente de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.			
Carros porta-estructuras							
	CP-11	19013352		(*) Carro portaestructura Para cargar estructuras tipo 061-101 en hornos colocados sobre soportes SH-11		1.114	
	CP-11-R	19018752		(*) Carro portaestructura regulable Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.		1.788	
	GE-101	19011569		Guía de estructura para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-061, EP-061, EB-101 y EP-101.		323	
Accesorios varios							
	GD-AD	19004504		Kit grifo ducha. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).		202	
	AP-10	19004439		Kit de piezas de amarre Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.		64	
		19069736		Kit anclaje doble cierre		68	
	KIT ZOCALO ENCIMERA	19087305		PureSteam. Kit zocalo encimera 061 & 101 gas next		140	
		19087303		DirecSteam. Kit zocalo encimera 061 & 101 elec next		135	
Campanas							
	EXH-061-101	19085190		Campana 061-101 Eléctrica de condensación		2.839	

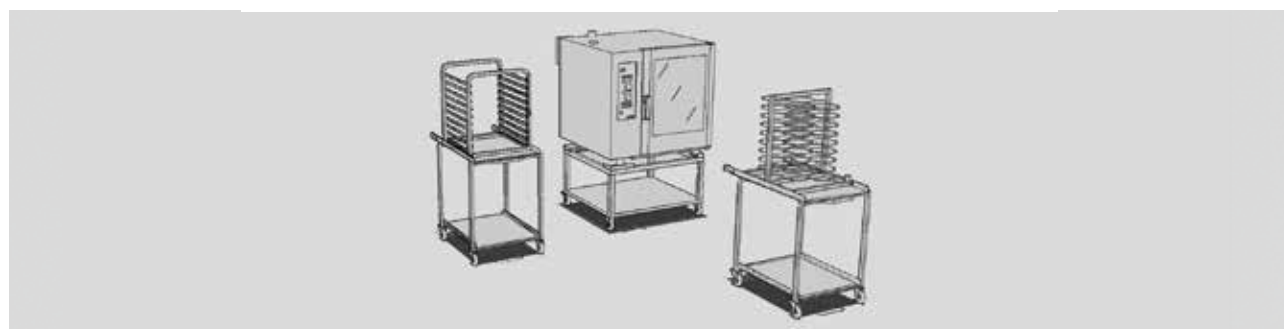
(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.




Accesorios para modelos 061



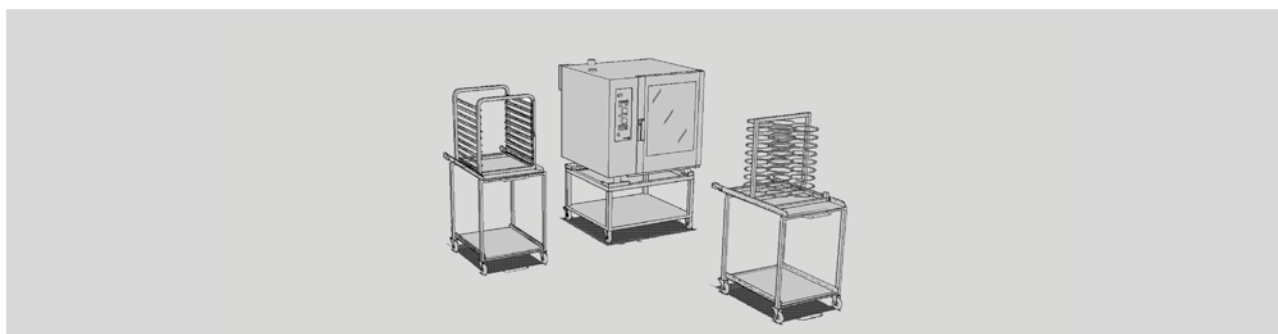
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
Estructuras					
	EB-061	19011559	Estructura para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. (Altura entre bandejas 62 mm). Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x458	715
	EP-061	19013353	Estructura extraíble para 18 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x455	915
Accesorios varios					
	LTE-061	19011738	Lona térmica para estructura EP-061. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x440	560
	GP-061	19011982	Kit de guías de pastelería 5 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	241

Accesorios para modelos 101



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
Estructuras					
	EB-101	19011561	Estructura para bandejas extraíble. Capacidad: 10 niveles GN-1/1 ó 20 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101. (Altura entre bandejas 62 mm)	398x584x730	844
	EP-101	19013354	Estructura extraíble para 30 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x725	762
Accesorios varios					
	LTE-101	19011739	Lona térmica para estructura EP-101. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x700	619
	GP-101	19011983	Kit de guías de pastelería 8 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	294

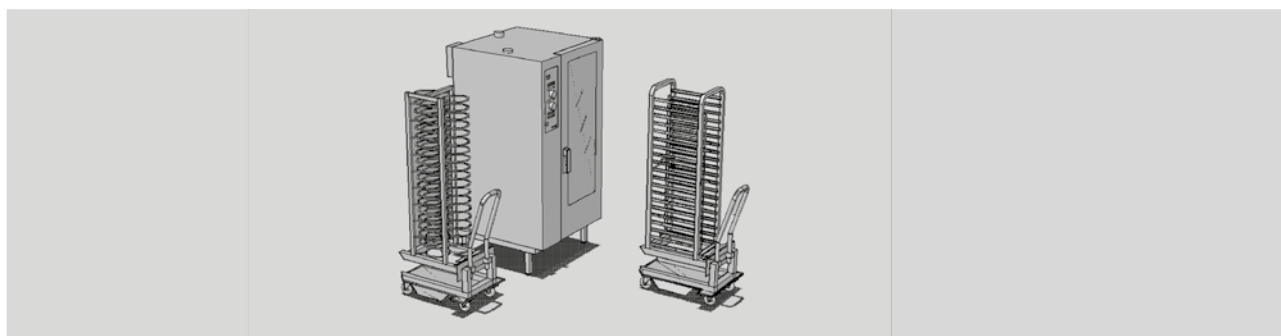
Accesorios para modelos 062 y 102








MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€	
Soportes							
062				102			
	SH-102	19084190	Soporte de altura = 650 mm.			909	
	SH-102-R	19084191	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.			1.203	
	SH-102-B	19083224	Soporte de altura = 650 mm. Provisto de un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de 6 niveles GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)			1.078	
	SH-102-RB	19084192	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)			1.372	
	SH-102-B C	19084540	Soporte cerrado con guías de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)			1.363	
	SH-102-B C P IKORE	19084190	Soporte cerrado con guías y puertas de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)			909	
	HSO-062-102	19095836	Soporte caliente de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.			2.345	
Estructuras y carros porta-estructuras							
	EB-062	19095517	741	Estructura extraíble Para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1. Necesita instalarse con las guías GE-102. (Altura entre bandejas 62 mm)	EB-102	19011562	833
	EP-062	19095518	1.210	Estructura extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102.	EP-102	19013356	1.778
	GE-062	19011570		Guías de estructura para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-102 y EP-102.			372
	CP-102	19013355		(*) Carro portaestructura Para cargar las estructuras tipo 102 en hornos colocados sobre soportes SH-102.			1.271
	CP-102-R	19018751		(*) Carro portaestructura regulable Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.			1.818
Accesorios varios							
	LTE-102	19011740		Lona térmica para estructura. EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos.			689
	GP-102	19095570	389	Kit de guías de pastelería 16 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	GP-102	19012134	387
	GD-AD	19004504		Kit grifo ducha. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).			202
	AP-10	19004439		Kit de piezas de amarre Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.			64
	Z-102	19087306		Kit zocalo para colocar un horno 102 sobre encimera.			199
		19069736		Kit anclaje doble cierre			68

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-102.

Accesorios para modelos 201 y 202



MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€	
Soportes							
201				202			
	CEB-201	19011551	2.320	Carro con estructura portabandejas (Incluido ya en gama advance plus y advance). (Incluidos en la gama Advance). Para 20 bandejas GN-1/1 ó 40 GN-1/2. (Altura entre bandejas 63 mm)	CEB-202	19011550	2.525
	CEP-201	19013357	2.427	Carro con estructura portaplatos incorporada Para 50 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm)	CEP-202	19011552	3.359
	LTE-201	19011741	2.431	Lona térmica para estructura CEP-201y CEP-202 Conserva la temperatura durante 20 minutos.	LTE-202	19011742	1.144
	R4-20	Consultar		Kit de ruedas para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)			Consultar
	AP-20	19012270		Kit de piezas de anclaje Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.			64
	GD-AD	19004504		Kit ducha integrada Colocación exterior. (Solo para hornos sin ducha incluida)			202
	PRE-H201	19011979	191	Kit de precalentamiento Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	PRE-H202	19011980	220
	RH-201	19044716	2.435	Rampa de nivelación para carros 201.	RH-202	19034438	3.359
	GP-201	19076154	583	Kit de guías pastelería 17 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm). Compatible únicamente para hornos SIN carro.	GP-202	19076575	736
	KIT SOPORTE ASA	19087163		Kit soporte asa 201-202			30

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.



Accesorios para el cocinado

Ahumador - smoker



Ahumar es un método que se ha utilizado durante siglos para permitir que los alimentos puedan conservarse más tiempo, o para darles un sabor diferente, sobre todo a carnes, pescados y verduras.

Utilizando el ahumador "smoker" que presenta Fagor Industrial, se consigue optimizar el horno mixto transformándolo en un ahumador, ahorrando así espacio y tiempo.

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable.

El usuario podrá aplicar a los alimentos el sabor y olor típico de los ahumados mientras se cocinan en el horno, utilizando las virutas de maderas y leñas adecuadas para cada cocción.

Una vez que se introduzca el ahumador en el horno, se puede ajustar la temperatura y el tiempo para regular la intensidad del humo.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA W	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (mm)	€
SMOKER	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	562

Kit "sous vide" de sonda para cocinado al vacío

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
SONDA SOUS VIDE	19087745	Sonda de control de temperatura especial para cocinar al vacío ("sous-vide").	225
SONDA EXTERIOR MONOPUNTO	19087746	Sonda de control monopunto.	225

* Modelos ADVANCE: posibilidad de trabajar con una sonda interna y hasta 2 sondas externas al mismo tiempo (total 3 sondas trabajando al mismo tiempo) Multitray.

* Modelos CONCEPT: posibilidad de trabajar con una sonda interna o externa (1 única sonda trabajando).

Montaje para hornos en columna



Características generales

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de

elementos para realizar el montaje en columna.

- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Professional suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
2AD-6161 R iKORE	19087274	KIT 2AD-6161 DCHA- iKORE	061-R + 061-R	711
2AD-610 iKORE	19087272	KIT 2AD-610 DCHA- iKORE	061-R + 101-L	714
2AD-6161 L iKORE	19087275	KIT 2AD-6161 IZDA- iKORE	061-L + 061-L	708
2AD-610 L iKORE	19087273	KIT 2AD-610 IZDA- iKORE	061-L + 101-L	711
2AD-62 R iKORE	19087551	KIT 2AD-62 DCHA- iKORE	062-R + 062-R	733
2AD-62 L iKORE	19088030	KIT 2AD-62 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	733
2AD-62_102 R iKORE	19088031	KIT 2AD-62_102 DCHA- iKORE	062-R + 102-R	729
2AD-62_102 L iKORE	19088032	KIT 2AD-62_102 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	730

Montaje en columna “Cook & Chill”



Características generales

- El kit “Cook & Chill” se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna “Cook & Chill”, deben especificarse el código del horno, el código del abatidor y el código del correspondiente kit

de elementos para realizar el montaje en columna, o el código correspondiente para aquellos conjuntos más habituales.

- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Professional suministra desde fábrica la columna ya montada y terminada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
KIT C&C-0623 iKORE	19087772	Stacking abatidor horno 0623 iKORE	Horno 0623 + abatidor 031	913
KIT C&C-061 E iKORE	19088139	Kit abatidor-610e iKORE	061 con horno eléctrico + abatidor ABCO-061	405
KIT C&C-061 G iKORE	19095521	Kit abatidor-610g iKORE (Boiler)	061 con horno a gas + abatidor ABCO-061 (Boiler)	372

Kits de transformación

Kit cortatiros (hornos a gas)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT CORTATIRO 061-101 iKORE	19095581	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061-101 iKORE	201
KIT CORTATIROS 102 iKORE	19095590	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 iKORE	211
KIT CORTATIROS 201 iKORE	19095591	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 iKORE	243
KIT CORTATIROS 202 iKORE	19095592	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE	263

Kits (varios)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT FERIA ADVANCE	19095582	Kit feria portamandos ADVANCE	1.795
KIT FERIA CONCEPT	19095583	Kit feria portamandos CONCEPT	782

Kit de batería de respaldo

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT BACK-UP BATTERY	19084561	Kit back-up battery	410

Kit transformación lavado solido SW a lavado líquido LW

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT iWASHING LIQUIDO	19087788	Kit transformación lavado solido SW a lavado líquido LW	205

Accesorios de limpieza

Detergentes







Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.














MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Lavado solido SW			
CUBO PASTILLA DETERGENTE	19086761	Cubo de pastilla de detergente, 56 unidades	70
CUBO PASTILLA ABRILLANTADOR	19086763	Cubo de pastilla de abrillantador, 56 unidades	58
AB BOOST	19084643	Detergente en polvo- Bidón de 8kg	88
Lavado liquido LW			
DET. LÍQUIDO 10L	19086053	Detergente líquido 10L	65
ABRI. LÍQUIDO 10L	19086054	Abrillantador líquido 10L	48
Lavado básico - Modo spray			
KOI PLUS	19084644	Desengrasante- Garrafa de 6kg	65
Ducha			
Kit Ducha	19004504	Kit ducha externa	202










Contenedores Gastronorm

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1 mm de espesor. De acuerdo a la normativa EN631.

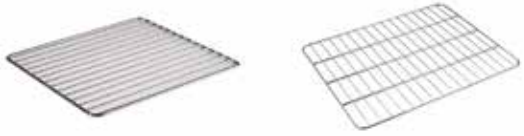










MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€	
Contenedores lisos							
	GN-23-20 OPTIMA	19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	29
	GN-23-40 OPTIMA	19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	38
	GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	43
	GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	55
	GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	58
	GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	73
	GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	79
	GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	83
	GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	95
	GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	105
Contenedores perforados							
	GNP-23-20 OPTIMA	19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	35
	GNP-23-40 OPTIMA	19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	39
	GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	45
	GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	50
	GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	88
	GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	144
	GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	155
	GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	221

MODELO		CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
Contenedores de granito							
TP23-20		19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	74
TP23-40		19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	85
TP11-20		19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	74
TP11-40		19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	82
TP11-65		19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	89
TP21-20		19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	102
TP21-40		19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	122
TP21-65		19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	128
Bandejas pasteleras							
	BPA-23		19058657	Asados pastelería	GN-2/3 - Lisa	325x354	89
	BPP-23		19058656	Cocción pastelería	GN-2/3 - Perforada	325x354	89
	BPA-11		19000313	Asados pastelería	GN-1/1 - Lisa	325x530	160
	BPP-11		19000314	Cocción pastelería	GN-1/1 - Perforada	325x530	142
	BB-11		19000279	Baguettes - pan	GN-1/1 - 4 cavidades	325x530	148

Bandejas

MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€	
Bandejas para huevos, tortillas o crepes Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.						
	MOLDE-23	19059113	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/3 5 huecos x Ø 12,5 cm	325x354	257
	MOLDE-11	19001410	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm	325x530	208
	MOLDE-21	19001411	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 cm	650x530	306
Recipiente para flanes, pudins o magdalenas Fabricado en silicona.						
	MUFFIN-6	19001459	Flanes Pudins Magdalenas	SET 3 PIEZAS MUFFIN-6 6 huecos x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175	78
Bandeja para patatas fritas y otras frituras Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.						
	FRI-23	19058655	Patatas fritas Frituras	GN-2/3	325x354	246
	FRI-11	19012415	Patatas fritas Frituras	GN-1/1	325x530	276

Parrillas Gastronorm

MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€	
<p>Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.</p>						
	PARRILLA GN-23	19058664	Parrilla soporte	GN-2/3	325x354	50
	ESTANTE VARILLA INOX EVI 1/1	19085067	Parrilla soporte	GN-1/1	325x530	41
	ESTANTE VARILLA INOX EVI 2/1.	19085068	Parrilla soporte	GN-2/1	650x530	78
<p>Parrillas de asado para pollos y costillas Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.</p>						
	PO-GN-2/3	19068400	6 pollos	GN-2/3 Permite colocar 6 pollos en posición vertical	373x266	535
	PO-GN-1/1	19001496	8 pollos	GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical	325x530	154
	CO-GN-1/1	19000545	Pollo y costillas	GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical	325x530	227
<p>Placas "grill" para asar o marcar Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.</p>						
	MULTIGRILL 2/3	19058654	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x354	188
	GRILL-1/1	19002844	Marcado	Ranurada	325x530	273
	MULTIGRILL 1/1	19001460	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x530	246
	FRY GRILL 2/3	19059568	Marcado	Ranurada	325x354	358
	FRY GRILL 1/1	19076583	Marcado	Ranurada	325x530	477



Ahorro de costes, optimización de recursos, seguridad y sanidad, y un producto sabroso recién hecho.

Optimiza el trabajo y la productividad de una cocina profesional.



¡Descubre!



Acceso a la web

La solución Cook & Chill

Proceso Cook & Chill.....	181
Soluciones Cook & Chill	183

La solución Cook & Chill

La importancia de utilizar abatidores de temperatura.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.



Abatimiento seguro,
eficaz y respetuoso
con tus alimentos.



¡Descubre!



Acceso a la web

Proceso de abatimiento

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.

El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

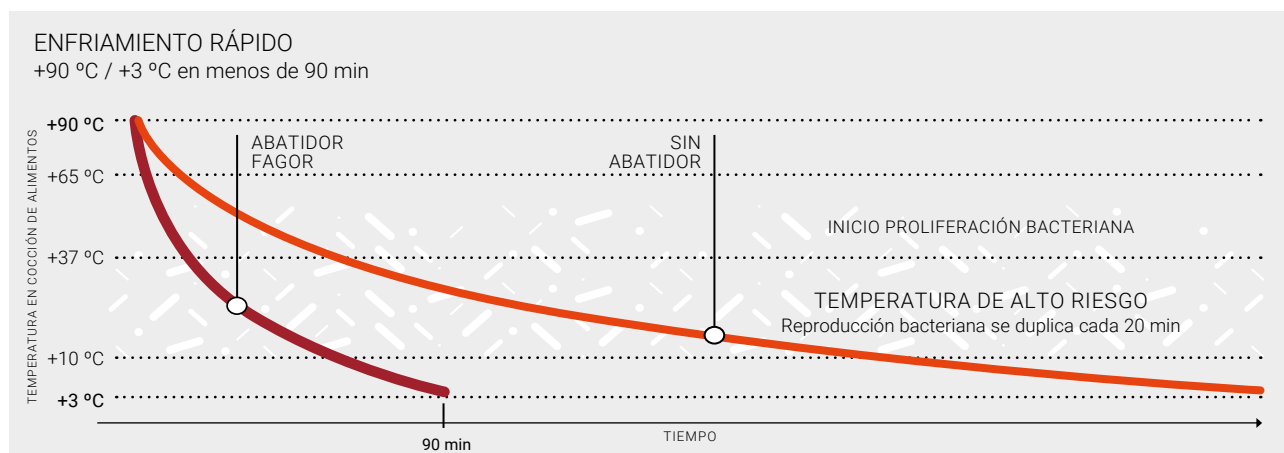
Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (estándar) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

Ciclo fuerte (intensivo) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



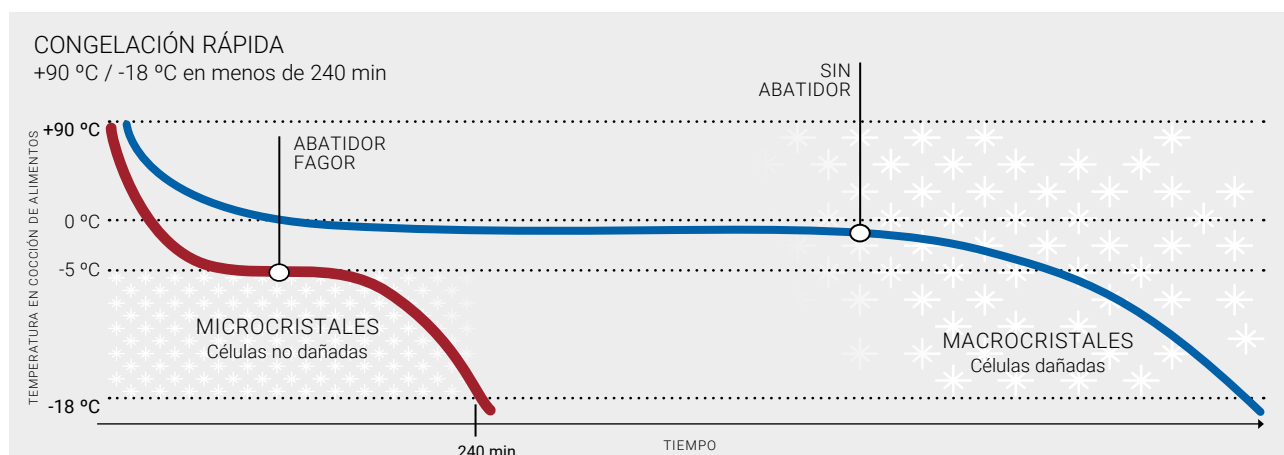
Abatimiento de Congelación

Ciclo suave (estándar) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (intensivo) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



Nuestras soluciones Cook & Chill

Cook & Chill 0623 25 ÷ 40 Comidas al día



Cook & Chill 061 40 ÷ 60 Comidas al día



Cook & Chill 101 60 ÷ 100 Comidas al día



Soluciones Cook & Chill 0623



Horno eléctrico
APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349



KIT STACKING 061
Modelos eléctricos y a gas
19020971



Abatidor 0623
ABC0-06 2/3 50Hz
19087540



Envasadora ()**
SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

Soluciones Cook & Chill 061



Horno eléctrico
APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Horno a gas (*)
APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Kit stacking 061
Modelos eléctricos
19088139 KIT ABATIDOR-610E
Modelos a gas
19095521KIT ABATIDOR-610G



Abatidor 061
19091409 ABC0-061 50Hz
19091440 ABC0-061 60Hz



Envasadora ()**
SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237



Carro portaestructura
CP-11-R
19018752



Estructura bandejas y platos
EST. BANDEJAS EB-061
19011559
EST. PLATOS EP-061
19013353



Guías estructura
GE-101 19011569



Lona térmica
LTE-061
19011738

Soluciones Cook & Chill 101



Horno eléctrico
APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Horno a gas (*)
APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293

Kit stacking 101
19091441 ABC0-101 50Hz
19091442 ABC0-101 60Hz



Abatidor 101
19091441 ABC0-101 50Hz
19091442 ABC0-101 60Hz



Envasadora ()**
SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911



Carro portaestructura
CP-11
19013352



Estructura bandejas y platos
EST. BANDEJAS EB-101
19011561
EST. PLATOS EP-101
19013354

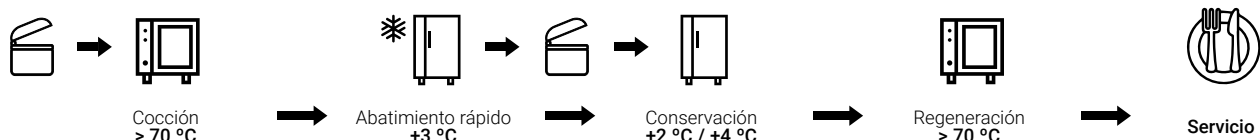


Guías estructura
GE-101 19011569



Lona térmica
LTE-101
19011739

(*): Consultar gases y frecuencias.
(**): Consultar mismos modelos con gas.



Cook & Chill 102

100 ÷ 150 comidas al día

Cook & Chill 201

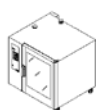
150 ÷ 200 comidas al día

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 comidas al día



Soluciones Cook & Chill 102



Horno eléctrico
APW-102-E 18004305
CPW-102-E 18004301

Horno a gas (*)
APW-102-G 18004313
CPW-102-G 18004309

Kit stacking 102
SOPORTE DE HORNO
SH-102 19082394



Abatidor 102
19091443 ABCO-102 50Hz
19091444 ABCO-102 60Hz



Envasadora ()**
SVS-2-410/20 19075911
SVP-2-455/25 19075913
SVP-2-520/25 19074279



Carro portaestructura
CP-102
19013355



Estructura bandejas y platos
EST. BANDEJAS EB-102
19011562
EST. PLATOS EP-102
19013356



Guías estructura
GE-102 19011570



Lona térmica
LTE-102
19011740

Soluciones Cook & Chill 201



Horno eléctrico
APW-201-E 18004321
CPW-201-E 18004317

Horno a gas (*)
APW-201-G 18004329
CPW-201-G 18004325

Celulas de refrigeración 201
RBP-201 19089779
RBM-201 19089788



Envasadora ()**
SVP-2-505/63 19075916
SVP-2-620/25 19074280



Carro portaestructura portabandejas
CEB-201 19011551

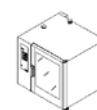


Carro estructura portaplatos
CEP-201 19013357



Lona térmica
LTE-201
19011741

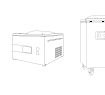
Soluciones Cook & Chill 202



Horno eléctrico
APW-202-E 18004337
CPW-202-E 18004333

Horno a gas (*)
APW-202-G NG 18004345
CPW-202-G NG 18004341

Celulas de refrigeración 202
RBP-202 19089782
RBM-202 19089790



Envasadora ()**
SVP-2-560/100 19075919
SVP-2-950/100 19074281



Carro portaestructura portabandejas
CEB-202
19011550



Carro estructura portaplatos
CEP-202
19011552



Lona térmica
LTE-202
19011742

(*): Consultar gases y frecuencias.

(**): Consultar mismos modelos con gas.



Abatidores de temperatura

Gama Cook & Chill.....	187
Gama Advance	189
Gama Concept.....	195

Gama Cook & Chill | Abatidores de temperatura



Características generales

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
 - Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
 - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la cámara constante a -20°C.
 - Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0°C.
 - Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
 - 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
 - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
 - Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor.
 - Densidad de 40 kg. Sin CFC.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Dispositivo con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
 - Guías internas incluidas.
 - Sonda calefactada.
- Opciones bajo pedido:
- Puerto USB

Serie ABCO

Stacking 6GN 1/1

Solución en línea



ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + HORNO

ABATIDOR ABCO-102 + HORNO

Solución en stacking 6G-GN1/1 para espacios reducidos.

Solución en línea para equipos horno + abatidor tamaños 101 y 102.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES				PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ABCO-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630	5.711
	50	19091409	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.637
ABCO-061	60	19091440	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	7.790
	50	19091441	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10.205
ABCO-101	60	19091442	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	10.409
	50	19091443	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16.149
ABCO-102	60	19091444	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	16.472

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Puerto USB para datos	116

ADVANCE | Abatidores de temperatura



Características generales

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
 - Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
 - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la cámara constante a -20°C.
 - Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0°C.
 - Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
 - 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
 - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
 - Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Dispositivo con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
 - Guías internas incluidas.
 - Sonda calefactada.
- Opciones bajo pedido:
- Conexión USB para extracción de datos.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	4.085
ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	4.173
		60	19089757										4.257
ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	5.518
		60	19089760										5.628
ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	6.612
		60	19089762										6.744
ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	7.901
		60	19089764										8.060
ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	8.466
		60	19089766										8.636
ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	11.140
		60	19089768										11.362
ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	13.845
		60	19089770										14.123

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones posibles y suplemento de precios bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Conexión USB para extracción de datos	116
Kit ruedas (montaje en fábrica).	308

ADVANCE | Células abatidoras para carros



Características generales

- Fabricadas interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm en refrigeración y 100 mm en modelos mixtos, con 40 kg/m³ de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo, particularmente en congelación, así como un ahorro notable en consumo.
- Refrigerante ecológico R-452a.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 °C y 65 % de humedad.
- Compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas. Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
- Extracción de datos USB.
- Sonda calefactada.
- Suelos:
 - Modelos CSK: células de refrigeración sin suelo. En el fondo tienen una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.
 - Modelos CMK: células mixtas. Suelo con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.
- Panel de control táctil.

Células abatidoras para carros



202



201

Nº DE PUERTAS	TAMAÑO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERACIÓN		MIXTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 puerta	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 puertas (Pasante)	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO	TENSIÓN	HZ. (s)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90 / +3 °C					
RBP-201	19089779	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	17.660
RBP-201H	19089780	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	19.338
RBP-202	19089782	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	19.399
RBP-202H	19089783	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	20.703
RBP-201C	19089784	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	19.399
RBP-201HC	19089785	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	20.703
RBP-202C	19089786	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	23.529
RBP-202HC	19089787	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	24.534

Unidades condensadoras para células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	5.837
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	5.882
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	7.302
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	7.480

Células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO		TENSIÓN	HZ. (*)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
RBM-201	19089788	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	20.486
RBM-201H	19089789	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	21.523
RBM-202	19089790	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	22.827
RBM-202H	19089791	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	24.240
RBM-201 C	19089792	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	22.225
RBM-201HC	19089793	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	23.681
RBM-202 C	19089794	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	25.979
RBM-202HC	19089795	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	27.245

Unidades condensadoras para células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (*)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	5.985
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	6.033
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	7.490
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	7.671

* Para otro tipo de tensiones o frecuencias, consultar a fábrica.

Rampas de acceso para células

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA (mm)	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células tipo 201 con suelo	700	338
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células tipo 202 con suelo	800	582

CONCEPT | Abatidores de temperatura



Características generales








- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Panel de control táctil.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
- Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
- La duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.

Opciones bajo pedido:
- Kit ruedas (montaje en fábrica).

Concept



Controlados electrónicamente, permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
  CBD-031	50	19089771	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	3.190
	60	19089772										3.254
  CBC-051	50	19089773	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	4.182
	60	19089774										4.266
 CBC-081	50	19089775	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	5.719
	60	19089776										5.834
  CBC-101	50	19089777	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	6.606
	60	19089778										6.739

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Envasadoras al vacío



Características generales


- Envasadoras al vacío con mandos digitales, controladas por sensor.
- Fabricadas en acero inoxidable, sin aristas y con bordes redondeados.
- 2 UDS planchas de relleno en policarbonato de alta calidad.
- Microprocesador de alta precisión que controla el porcentaje de vacío en la cámara, permitiendo así resultados precisos y consistentes en todo momento e independientemente del tipo/cantidad del producto que se va a empaquetar.
- Panel de control digital con display incluido.
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60".
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2Oout para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores.
- Todos los modelos incluyen bombas Busch.
- Reed magnético para el inicio automático del ciclo de vacío al cerrar la tapa.
- Tapa con amortiguadores de gas para una apertura suave.
- Pistón con doble posición: funcionamiento y reposo. En posición de reposo la tapa no se estresa por el pistón asegurando su la no deformidad con el tiempo de uso.
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos. Su forma asegura un sellado hermético incluso en embalaje múltiple (2-3 bolsas).
- Protección frente a posible entrada de agua en la máquina.
- Los modelos G, gracias a la inyección de gas inerte permiten envasar productos delicados o blandos.
- Visor del nivel de aceite.
- Alarmas acústicas y visuales: alarma de vacío (advertencia en el caso de no alcanzar el nivel de vacío configurado) y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Sistema de apertura inclinable que permite un fácil acceso a todas las piezas para su mantenimiento.
- Tarjetas electrónicas internas, protegidas con una carcasa hermética (impermeable e ignífuga).
- Fácil reemplazo del teflón de la barra de sellado.

Completa el proceso

La constante evolución de las técnicas culinarias requiere de confiables sistemas de conservación y de precisas elaboraciones que se apoyan en la innovación tecnológica.

La nueva generación de envasadoras Profesionales es absolutamente precisa, gracias al control por sensor y a las bombas Busch, líder indiscutible en bombas de vacío, que destacan por su gran fiabilidad y calidad.

Las nuevas envasadoras al vacío profesionales de Fagor Professional permiten aumentar el tiempo de conservación de los alimentos preservando el aroma y las cualidades organolépticas de los mismos, así como ampliar las posibilidades de cocinado, optimizando los procesos culinarios.

MODELO	CÓDIGO	Nº BARRAS SOLDADURA	LOGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (M3/H)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	2.875
SVS-1-310/8 G	19075908	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	3.022
 SVS-1-410/10	19074237	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	3.699
SVS-1-410/10 G	19075909	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	3.846
SVS-1-410/20	19074242	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	4.065
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	4.212
SVS-2-410/20	19075911	2	410 + 410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	4.909
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 + 410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	5.056
SVP-2-455/25	19075913	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	8.185
SVP-2-455/25 G	19075914	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	8.615
SVP-2-520/25	19074279	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	8.185
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	8.615
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	12.530
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	12.961
SVP-2-620/63	19074280	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	12.530
SVP-2-620/63 G	19075918	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	12.961
SVP-2-560/100	19075919	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	16.082
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	17.446
SVP-2-950/100	19074281	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	16.082
SVP-2-950/100 G	19075921	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	17.446

G: Modelos con entrada de gas inerte

Accesorios para envasadoras al vacío

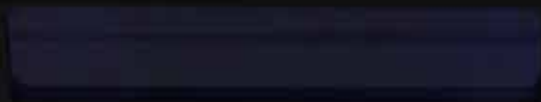
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	APTO PARA MODELOS	€
Carros para modelos de sobremesa			
19076888	Carro con 4 ruedas 590x550x610h mm	SVS-1-310/8	527
19076889	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	580
Estantes planos inclinados para el envasado de líquidos			
19076890	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVS-1-310/8	58
19076891	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	75
19076892	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVP-2-520/25	129
19076893	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVP-2-620/63	144
19076897	Embudo de acero inoxidable para líquidos		406
Tubo de aspiración para vacío en contenedores			
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos		129
Válvula SYV para sondas al corazón			
19076895	Válvula para sonda al corazón para cocción al vacío de inox.		81
19076896	Juego de juntas para la válvula (10 piezas)		29



FAGOR



MENU










Lavado
de vajilla



●
ADVANCE
 Segmento
 ALTO

●
CONCEPT+
 Segmento
 MEDIO

●
CONCEPT
 Segmento
 BÁSICO

	LAVAVASOS			APERTURA FRONTAL			CAPOTA			
	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	
Tamaño Cesta	400x400	400x400	350x350	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	
PANEL DE CONTROL	OTROS									
				AD-505				AD-125		
	Con bomba de aclarado	COP-404				COP-504				COP-144
	Sin bomba de aclarado	CO-402				CO-502				CO-142
	Multi-power				CO-501				CO-110	
	Mono fase	CO-400	CO-350				CO-500			

Una estructura, tres gamas

La Generación E-VO es un sueño hecho realidad, algo más que un paso hacia adelante: es una generación diferente e innovadora... Revolucionaria.

Porque se ha construido en base a una única idea: crear un solo cuerpo base que contenga beneficios comunes para sus tres gamas diferentes: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT PLUS y E-VO CONCEPT.

Las 3 gamas advance, concept plus y concept, cuentan con características estructurales comunes:



Lavavasos

- Lavavasos de apertura frontal - Generación E-VO.
- Construcción en acero inoxidable.
- Puerta con doble pared.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado
- Control termostático de las temperaturas (lavado 60°C / aclarado 85°C).
- Termostato de seguridad
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Antirretorno de agua.
- Bomba de lavado de 260 W
- Consumo de agua por ciclo de 2,2 litros.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta
- Protección antihumedad IPX4.

CONCEPT PLUS
CONCEPT



Apertura frontal

- Lavavajillas de apertura frontal - Generación E-VO.
- Construcción en acero inoxidable.
- Cuerpo íntegro con doble pared.
- Puerta compensada con bisagras de acero inoxidable y doble muelle.
- Mueble que permite la colocación de la máquina bajo encimeras de trabajo de 850 mm de altura.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Altura útil interna de 380 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- Control termostático de las temperaturas (lavado 60°C / aclarado 85°C)
- Bomba de lavado de 600 W, con arranque SOFT-START.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Modelo para cestas de 500 x 500 mm.

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT



Capota

- Lavavajillas de capota - Generación E-VO
- Construcción en acero inoxidable.
- Capota compensada con sistema de asa y muelle.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Apertura de capota de 440 mm (Admite bandejas GN 1/1).
- Bomba de lavado de 750 W que proporciona un gran caudal de agua.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Bandejas - filtro de acero inox. AISI-304 en la cuba de lavado.
- Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 85 °C).
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Termostato de seguridad.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Modelo para cestas de 500 x 500 mm.

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT



La solución pequeña
y versátil para obtener
resultados brillantes.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Lavavasos

Concept +	207
Concept.....	208
Accesorios.....	212

Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²

Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Lavavasos | Concept +



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclos de lavado de 90s - 120s - 180s y producción máxima de 40 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS					
Modelo básico	COP-404	19073733	19081232	2.482	
Bomba de aclarado	A	A			
Tensión		230 V / 1N			
Potencia	(kW)	3,06			
Dimensiones	(mm)	470x520x720			
Versiones					
Con bomba de desagüe	B	COP-404 B	19075262	19081233	2.703
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-404 DD	19075263	19081234	2.657
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	COP-404 B DD	19075264	19081235	2.880

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	Ver pag. 212
Kits de transformación	Ver pag. 212
Descalcificadores	Ver pag. 268
Osmosis	Ver pag. 268
Cestas	Ver pag. 269


Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos | Concept



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclos de lavado de 90s - 120s - 180s y producción máxima de 40 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

	MODELO	"CÓDIGO50 HZ."	"CÓDIGO60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS					
 Modelo básico	CO-402 COLD	19073542	19081225	2.320	
Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD			
Tensión		230 V / 1N			
Potencia	(kW)	3,06			
Dimensiones	(mm)	470x520x720			
Versiones					
Con bomba de desagüe	B	CO-402 COLD B	19075256	19081226	2.541
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-402 COLD DD	19075257	19081227	2.494
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-402 COLD B DD	19075254	19081228	2.717
Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración y dosificador de detergente	SOFT - DD	CO-402 COLD SOFT DD	19073547	19081229	2.847
Con clavija inglesa	B DD CI	CO-402 COLD B DD CI	19075260	19081231	2.781

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	Ver pag. 212
Kits de transformación	Ver pag. 212
Descalcificadores	Ver pag. 268
Cestas	Ver pag. 269






Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x 400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos | Concept



Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclo fijo de lavado de 120s y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS					
 Modelo básico	CO-400	19073541	19081255	1.985	
Tensión	230 V / 1N				
Potencia	(kW)	3,06			
Dimensiones	(mm)	470x520x720			
VERSIONES					
Con bomba de desagüe	B	CO-400 B	19081172	19081209	2.208
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-400 DD	19081173	19081220	2.160
Con clavija inglesa	CI	CO-400 CI	19075250	19081236	2.050
Modelo cold	CO-400 COLD	19073546	19081221	2.203	
 Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD			
VERSIONES					
 Con bomba de desagüe	B	CO-400 COLD B	19075251	19081222	2.426
 Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-400 COLD DD	19075252	19081223	2.380
 Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-400 COLD B DD	19075253	19081224	2.600

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	Ver pag. 212
Kits de transformación	Ver pag. 212
Descalcificadores	Ver pag. 268
Cestas	Ver pag. 269

Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos | Concept




CO-350

230 V
1 N

Cestillo de 350 x 350 mm

Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Modelo para cestas de 350 x 350 mm.
- Ciclo fijo de lavado de 120s y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 220 mm.
- Tanque de 11 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,4 kW.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS					
 Modelo básico	CO-350	19073540	19081136	1.649	
Tensión	230 V / 1N				
Potencia (kW)	2,66				
Dimensiones (mm)	430x480x660				
Versiones					
Con bomba de desagüe	B	CO-350 B	19075244	19081183	1.871
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-350 DD	19075245	19081184	1.824
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-350 B DD	19075246	19081185	2.046
Características					
Modelo cold	CO-350 COLD	19073545	19081186	1.921	
Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD			
Versiones					
Con bomba de desagüe	B	CO-350 COLD B	19075247	19081187	2.144
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-350 COLD DD	19075248	19081188	2.096
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-350 COLD B DD	19075249	19081189	2.318

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	Ver pag. 212
Kits de transformación	Ver pag. 212
Descalcificadores	Ver pag. 268
Cestas	Ver pag. 269

Accesorios en dotación: 2 cestos base 350x 350 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

		CONCEPT +		CONCEPT	
DATOS TÉCNICOS		COP-404	CO-402	CO-400	CO-350
CICLOS DE LAVADO					
Tiempo Ciclos	[s]	90/120/180	90/120/180	120	120
CAPACIDAD TEORICA*1					
Cestas	[cestas/h]	40	40	30	30
Vasos	[vasos/h]	1000	1000	750	480
CONSUMO DE AGUA					
Capacidad del tanque	[l]	15	15	15	11
Capacidad del calderín		4	4	4	4
Consumo de agua de aclarado por ciclo *2	[l]	2.2	2.2	2.2	2.2
TEMPERATURAS					
Temperatura del tanque	[°C]	60	60	60	60
Temperatura del agua de aclarado	[°C]	85	85	85	85
DIMENSIONES					
Ancho	[mm]	470	470	470	430
Profundidad	[mm]	525	525	525	480
Con la puerta abierta	[mm]	846	846	846	660
Altura *3	[mm]	720	720	720	660
Altura útil	[mm]	270	270	270	220
Tamaño de cesta	[mm]	400X400	400X400	400X400	350X350
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS					
Potencia total conectada(Alt)	[kW]	3.06	3.06	3.06	2.66
Fuse protection	[A]	16	16	16	16
Bomba de lavado (P1)	[kW]	0.26	0.26	0.26	0.26
Potencia del tanque	[kW]	2	2	2	2
Bomba de aclarado	[kW]	0.13	-	-	-
Potencia del calderín	[kW]	2.8	2.8	2.8	2.4
Conexión (por defecto de fábrica)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
5,41 mm					
Temperatura Min. entrada agua	[°C]	15	15	15	15
Temperatura Max. entrada agua	[°C]	60	60	60	60
Presión de red requerida	[bar/kPA]	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400
Altura Max. desagüe (solo modelos B)	[mm]	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Nivel de ruido (dBA)	[dBA]	<70	<70	<70	<70
Protección antihumedad		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, neto/bruto	[kg]	35/42	35/42	35/42	30/37
Ramas Lavado		sst	sst	sst	Plast
DOTACIÓN					
Cestillo vasos	[un]	2	2	2	2
Cestillo cubiertos	[un]	1	1	1	1
Suplemento para platillos	[un]	1	1	1	1

Accesorios para lavavasos



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Puede usarse para almacenar los recipientes del detergente y líquido abrillantador.
- Permite instalar el lavavasos sin necesidad de bomba de desagüe, de forma que el agua de la cuba desagüe libremente por gravedad.

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA MODELOS	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
EVPL-47	19031298	CO-402 / CO-400	Capacidad para 2 cestas 400x400	470x450x400	303
EVPL-43	19031299	CO-350	Capacidad para 2 cestas 350x350	430x405x400	288

Kits de transformación para lavavajillas E-VO

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	€
DD	19059327	Lavavajillas de capota Lav. Apertura frontal Lavavasos	Dosificador de detergente peristáltico	-	177
B-AF	19013376	Lav. Apertura frontal Lavavasos	Kit bomba de desagüe - 50/60 hz.	35	223



Fiabilidad y
comodidad con una
elevada rentabilidad.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Lavavajillas de apertura frontal

Advance	215
Concept +	216
Concept.....	217
Accesorios.....	222

Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.



Apertura frontal | Advance



AD-505

Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 60s, 90s, 120s y 'Glass'.
- Producción teórica máxima de 60 cestas/hora.
- Tanque de 14 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 1 kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 1,9 / 2,8 / 3,73 / 5,6 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Calentamiento simultáneo del tanque y calderín.
- Calderín con resistencia de calentamiento de 5,6kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Bandeja filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Protección antihumedad IPX5.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€
CARACTERÍSTICAS					
	Modelo básico	AD-505	19073539	19076140	4.430
	Con bomba de aclarado	A	A		
	Con bomba de desagüe	B	B		
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD		
	Tensión	MULTIVOLTAGE			
	Potencia	(KW)	MULTIPOWER		
	Dimensiones	(mm)	600x600x830		
Versiones					
	Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración	SOFT	AD-505 SOFT	19076139	19076141 4.871

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 222
Kits de transformación	ver pag. 222
Descalcificadores	ver pag. 268
Osmosis	ver pag. 268
Cestas	ver pag. 269




Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal | Concept +



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s y 180s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Calderín con resistencia de calentamiento de 5,6kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Doble sistema de bandejas filtro en la cuba.
- Protección antihumedad IPX4.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€		
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	COP-504	19073538	19076137	3.625	
	Con bomba de aclarado	A	A			
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia	(kW)	MULTIPOWER			
	Dimensiones	(mm)	600x600x830			
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	COP-504 B	19076134	19076138	3.848
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-504 DD	19076135	19081178	3.800
	Con bomba y dosificador de detergente	B DD	COP-504 B DD	19076136	19081179	4.023
	Clavija inglesa	CI	COP-504 CI	19083240	19083241	3.690
	Con bomba, dosificador y clavija inglesa	B DD CI	COP-504 B DD CI	19076805	19083242	4.087

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 222
Kits de transformación	ver pag. 222
Descalcificadores	ver pag. 268
Osmosis	ver pag. 268
Cestas	ver pag. 269

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal | Concept



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s y 180s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS					
Modelo básico	CO-502	19073537	19076131	3.453	
Tensión	MULTIVOLTAGE				
Potencia (kW)	MULTIPOWER				
Dimensiones (mm)	600x600x830				
VERSIONES					
Con bomba de desagüe	B	CO-502 B	19076115	19076132	3.675
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-502 DD	19076116	19076133	3.627
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-502 B DD	19076117	19083235	3.850
Clavija inglesa	CI	CO-502 CI	19076118	19083236	3.517
Con bomba, dosificador de detergente y clavija inglesa	B DD CI	CO-502 B DD CI	19076806	19076119	3.915

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 222
Kits de transformación	ver pag. 222
Descalcificadores	ver pag. 268
Cestas	ver pag. 269

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.




Apertura Frontal | Concept



CO-501

Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s y 180s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

		MODELO	*CÓDIGO 50 HZ.*	*CÓDIGO 60 HZ.*	€	
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	CO-501	19073534	19076111	3.287	
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia (kW)	MULTIPOWER				
	Dimensiones (mm)	600x600x830				
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	CO-501 B	19076106	19076112	3.510
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-501 DD	19076107	19076113	3.461
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-501 B DD	19076108	19081175	3.684
	Con clavija inglesa	CI	CO-501 CI	19076109	19076114	3.351

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 222
Kits de transformación	ver pag. 222
Descalcificadores	ver pag. 268
Cestas	ver pag. 269




Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal | Concept



Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclo de lavado de 120s.
- Producción teórica máxima de 30 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

		MODELO	*CÓDIGO 50 HZ*	*CÓDIGO 60 HZ*	€	
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	CO-500	19073532	19076101	2.867	
	Tensión	230 V / 1N				
	Potencia (kW)	MULTIPOWER				
	Dimensiones (mm)	600x600x830				
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	CO-500 B	19075467	19076102	3.090
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-500 DD	19075468	19076103	3.043
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-500 B DD	19075469	19076104	3.264

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 222
Kits de transformación	ver pag. 222
Descalcificadores	ver pag. 268
Cestas	ver pag. 269

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

		ADVANCE	CONCEPT +		CONCEPT	
Datos técnicos		AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
CICLOS DE LAVADO						
Tiempo Ciclos	[s]	60/90/180	90/120/180	90/120/180	90/120/180	120
CAPACIDAD TEORICA*1						
Cestas	[cestas/h]	60	40	40	40	30
Platos	[platos/h]	1080	720	720	720	540
Vasos	[vasos/h]	2160	1440	1440	1440	1080
CONSUMO DE AGUA						
Capacidad del tanque	[l]	14	20	20	20	20
Capacidad del calderín		7	7	7	7	7
Consumo de agua de aclarado por ciclo *2	[l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPERATURAS						
Temperatura del tanque	[°C]	60 (55-71)	60	60	60	60
Temperatura del agua de aclarado	[°C]	82 (65-85)/PG 65	85	85	85	85
DIMENSIONES						
Ancho	[mm]	600	600	600	600	600
Profundidad	[mm]	602	602	602	602	602
Con la puerta abierta	[mm]	1020	1020	1020	1020	1020
Con ablandador		1060	1060	1060	1060	1060
Altura *3	[mm]	840	840	840	840	840
Altura útil	[mm]	360	360	360	360	360
Tamaño de cesta	[mm]	500X500	500X500	500X500	500X500	500X500
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS						
Potencia total conectada(Alt/Sim)	[kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Fuse protection	[A]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Bomba de lavado (P1)	[kW]	0.59	0.59	0.59	0.59	0.59
Potencia del tanque	[kW]	1	2,8	2,8	2,8	2,8
Bomba de aclarado	[kW]	0.25	0.25	-	-	-
Potencia del calderín	[kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	2,8
Conexión (por defecto de fábrica)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
OTRA INFORMACIÓN						
Temperatura Min. entrada agua	[°C]	15	15	15	15	15
Temperatura Max. entrada agua	[°C]	60	60	60	60	60
Presión de red requerida	[bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Altura Max. desagüe (solo modelos B)	[mm]	500	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Nivel de ruido (dBA)	[dBA]	<65	<65	<65	<65	<65
Protección antihumedad		IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, neto/bruto	[kg]	60/77	60/77	58/75	58/75	58/75
Ramas Lavado		sst	sst	sst	sst	sst
DOTACIÓN						
Cesta vasos	[un]	1	1	1	1	1
Cestillo cubiertos	[un]	2	2	2	2	1
Cesta para platos	[un]	1	1	1	1	1

* 1 Las circunstancias del cliente (temperatura del agua de entrada / conexión eléctrica) pueden reducir los valores aquí indicados.

* 2 Información no vinculante. La necesidad real de agua de aclarado puede variar según las condiciones del lugar.

* 3 Los pies ajustables permiten elevar las dimensiones verticales según sea necesario hasta 25 mm.

	VOLTAJE	POR DEFECTO DE FABRICA	PROTECTION FUSIBLE	"TOTAL AMP"	POTENCIA TOTAL CONECTADA	CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN	POTENCIA BOMBA DE LAVADO
AD-505	380 V - 415 V / 3N~		16 A	15 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		13 A	10.7 A	2.5 kW	ALT	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	15 A	3.5 kW	SIM	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	19.1 A	4.4 kW	SIM	1 kW	2.8 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		25 A	21 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5.6 kW	0.6 kW
COP-504	380 V - 415 V / 3N~		16 A	14,7 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-502	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW
CO-501	220 V - 240 V / 1N~		20 A	18.8 A	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		20 A	16.6 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-500	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW



Accesorios para apertura frontal







Peana para apertura frontal. Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Sirve para colocar sobre ella cualquiera de los lavavajillas de apertura frontal de la Generación E-VO.
- Alojamiento para cestas de 500 x 500 mm.
- Capacidad para 3 cestas de 110 mm de altura, tipo CT-10, CP-16/18, CV-16/105.
- Puede usarse para almacenar los recipientes del detergente y líquido abrillantador.
- Permite instalar el lavavajillas sin necesidad de bomba de desagüe, de forma que el agua de la cuba desagüe libremente por gravedad.


MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
EVPL-60	19004660	Capacidad para 3 cestas 500x500	600x600x400	319

Kits de transformación para lavavajillas E-VO

Kits de transformaciones para versiones básicas (excepto soft)

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	€
 DD 	19059327	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA LAV. APERTURA FRONTAL LAVAVASOS	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-	177
 B-AF 	19013376	LAV. APERTURA FRONTAL LAVAVASOS	KIT BOMBA DE DESAGÜE - 50/60 Hz.	35	223

Kit bandejas-filtro para cuba de lavado

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 K-BF-500 	19087264	KIT 2 BANDEJAS FILTRO PARA CUBA DE LAVADO	170

Kit opcional para versión marine

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	CARACTERÍSTICAS	€
KIT MARINE AF	19036061	COP-504, CO-502, CO-501, CO-500	Conexión a tensión para barcos	440



Facilidad y agilidad
para grandes
cantidades y uso
intensivo.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Lavavajillas de capota

Advance	225
Concept +	227
Concept.....	228
Accesorios.....	232

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.




Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Capota | Advance



Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s, 480s y 'Glass'.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Programa de vaciado de la cuba AUTOLIMPIEZA.
- Capota de doble pared con material aislante especial prensado.
- Tanque de 28 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,1 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento simultáneo del tanque y calderín.
- Potencia Máxima: 11,85 kW (calentamiento simultáneo).
- Bomba de desagüe - potencia 70 W - programa de vaciado del tanque.
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Dosificador de detergente incorporado.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Protección antihumedad IPX5.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€		
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	AD-125	19073921	19075047	7.374	
	Bomba de aclarado	A	A			
	Con bomba de desagüe	B	B			
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD			
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia (kW)	MULTIPOWER				
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.465				
VERSIONES						
	Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración y dosificador de detergente	SOFT	AD-125 SOFT	19075295	19075298	8.114
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo con recuperador	AD-125 HRS	19075296	19075299	9.186	
	Recuperador de energía	HRS	HRS			
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.990				
	Versiones					
	Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración y dosificador de detergente	SOFT	AD-125 SOFT HRS	19074195	19075048	9.924
* Consultar otras posibles versiones a fábrica						
ACCESORIOS						
	Mesas de entrada/ salida	ver pag. 232				
	Kits de transformación	ver pag. 234				
	Descalcificadores	ver pag. 268				
	Osmosis	ver pag. 269				
	Cestas	ver pag. 269				

Capota | Advance



Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 480s.
- Capota de doble pared con material aislante especial prensado.
- Tanque de 28 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,1 kW.
- Los lavavajillas de capota versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-20.
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€
CARACTERÍSTICAS					
Modelo básico		AD-125 ECO	19075300	19075301	13.055
Bomba de aclarado	A	A			
Con bomba de desagüe	B	B			
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD			
Tensión		MULTIVOLTAGE			
Potencia	(kW)	2,70			
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465			

(1) Nota acerca de códigos

En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-20 (dependiendo del tipo de gas y frecuencia eléctrica), ya incluido en el precio del lavavajillas.

Generador de agua caliente a gas GWB-20

Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€
Potencia	(kW)	20			
Dimensiones	(mm)	432x548x770			
Gas butano- propano	LPG	GWB-20 LPG	19010831	19044806	5.646
Gas natural	GN	GWB-20 GN	19038551	19044807	5.646




Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Capota | Concept+



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 600s.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Potencia Máxima: 9,75 kW (calentamiento alterno) o 14,75 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

		MODELO	*CÓDIGO 50 HZ.*	*CÓDIGO 60 HZ.*	€	
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	COP-144	19073920	19075045	6.430	
	Bomba de aclarado	A	A			
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia	(kW)	9,75 / 14,25			
	Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465			
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	COP-144 B	19075288	19075292	6.651
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-144 DD	19075289	19075293	6.604
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	COP-144 B DD	19075290	19075294	6.827
	CARACTERÍSTICAS					
	Modelo con recuperador	COP-144 HRS	19075044	19075046	8.240	
	Recuperador de energía	HRS	HRS			
	Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.990			
Versiones						
	Con bomba y dosificador de detergente	B - dd	COP-144 HRS B DD	19075291	19081123	8.637

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 232
Kits de transformación	ver pag. 234
Descalcificadores	ver pag. 268
Osmosis	ver pag. 268
Cestas	ver pag. 269




Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Capota | Concept



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 600s.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Potencia Máxima: 9,75 kW (calentamiento alterno) o 14,75 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	CO-142	19073919	19075042	5.845	
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia (kW)	9,75 / 14,25				
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.465				
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	CO-142 B	19075277	19075285	6.065
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-142 DD	19075278	19075286	6.019
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-142 B DD	19075279	19075287	6.241
	CARACTERÍSTICAS					
	Modelo con recuperador	CO-142 HRS	19075041	19075043	7.655	
	Recuperador de energía	HRS	HRS			
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.990				
VERSIONES						
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-142 HRS B DD	19075282	19081120	8.052

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 232
Kits de transformación	ver pag. 234
Descalcificadores	ver pag. 268
Cestas	ver pag. 269




Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Capota | Concept



Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s, 180s y 600s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 6 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Potencia Máxima: 6,75 kW (calentamiento alterno) ó 11,25 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	CO-110	19073548	19075029	5.464	
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia (kW)	6,75 / 11,25				
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.465				
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	CO-110 B	19075270	19075274	5.686
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-110 DD	19075271	19075275	5.639
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-110 B DD	19075272	19075276	5.862
	CARACTERÍSTICAS					
	Modelo con recuperador	CO-110 HRS	19075016	19075040	7.275	
	Recuperador de energía	HRS	HRS			
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.990				
VERSIONES						
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-110 HRS B DD	19075273	19081101	7.672

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 232
Kits de transformación	ver pag. 234
Descalcificadores	ver pag. 268
Cestas	ver pag. 269

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

DATOS TÉCNICOS	ADVANCE		CONCEPT +		CONCEPT	
	AD-125	AD-125 eco	COP-144	CO-142	CO-110	
CICLOS DE LAVADO						
Tiempo Ciclos [s]	55/75/120/480	55/75/120/480	55/75/120/600	55/75/120/600	90/120/180/600	
CAPACIDAD TEORICA*1						
Cestas [cestas/h]	65	65	65	65	40	
Platos [platos/h]	1170	1170	1170	1170	720	
Vasos [vasos/h]	2340	2340	2340	2340	1440	
CONSUMO DE AGUA						
Capacidad del tanque [l]	28	28	33	33	33	
Capacidad del calderín	10	13	10	9	9	
Consumo de agua de aclarado por ciclo *2	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	
TEMPERATURAS						
Temperatura del tanque [°C]	60 (55-71)	60 (55-71)	60	60	60	
Temperatura del agua de aclarado [°C]	82 (65-85)	82 (65-85)	85	85	85	
DIMENSIONES						
Ancho [mm]	712	712	712	712	712	
Profundidad [mm]	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)	
Altura con capota cerrada *3	1465	1465	1465	1465	1465	
Altura con capota abierta	1940	1940	1940	1940	1940	
Altura con HRS	1990	1990	1990	1990	1990	
Altura de trabajo	820-890	820-890	820-890	820-890	820-890	
Altura útil	430	430	430	430	430	
Tamaño de cesta [mm]	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS						
Potencia total conectada(Alt/Sim) [kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	
Fuse protection [A]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	
Bomba de lavado (P1) [kW]	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	
Potencia del tanque [kW]	2.1	2.1	4.5	4.5	4.5	
Bomba de aclarado [kW]	0.25	0.25	0.25	-	-	
Potencia del calderín [kW]	9	-	9	9	6	
Conexión (por defecto de fábrica)	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	
OTRA INFORMACIÓN						
Temperatura Min. entrada agua [°C]	15	15	15	15	15	
Temperatura Max. entrada agua [°C]	60	60	60	60	60	
Presión de red requerida [bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	
Presión de red requerida para HRS [bar/kPA]	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	
Altura Max. desagüe (solo modelos B) [mm]	600	600	130/600(B)	130/600(B)	130/600(B)	
Nivel de ruido (dBA) [dBA]	<65	<65	<70	<70	<70	
Protección antihumedad	IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	
Peso, neto/bruto [kg]	111/129	109/127	97/115	95/113	95/113	
Peso, neto/brutocon HRS [kg]	127/147	125/145	113/133	111/131	111/131	
Ramas Lavado	sst	sst	sst	sst	sst	
DOTACIÓN						
Cesta vasos [un]	1	1	1	1	1	
Cestillo cubiertos [un]	2	2	2	2	2	
Cesta para platos [un]	1	1	1	1	1	

*¹ Las circunstancias del cliente (temperatura del agua de entrada / conexión eléctrica) pueden reducir los valores aquí indicados.

*² Información no vinculante. La necesidad real de agua de aclarado puede variar según las condiciones del lugar.

*³ Los pies ajustables permiten elevar las dimensiones verticales según sea necesario hasta 25 mm.

*⁴ Modelos con recuperador de energía(HRS) : Total kW + 0,5 kW & Total Amp. + 0,4 A.

	VOLTAJE	POR DEFECTO DE FABRICA	PROTECCION FUSIBLE	"TOTAL AMP."	POTENCIA TOTAL CONECTADA	CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN	POTENCIA BOMBA DE LAVADO
AD-125	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	18.7 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	26.7 A	6,35 kW	SIM	1.1 kW	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	34.8 A	8,15 kW	SIM	1.4 kW	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		40 A	30,5 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
AD-125 eco	380 V - 415 V / 3N~	FD	16 A	5.7 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		16 A	11.8 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	230 V / 3~		16 A	7.9 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
"COP-144 CO-142"	380 V - 415 V / 3N~		20 A	15.7 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	25 A	22.2 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	22.2 A	5,25 kW	ALT	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	32 A	7,55 kW	SIM	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	SIM	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		32 A	25.2 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
CO-110	230 V / 3~		40 A	36.5 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~		16 A	11.3 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	17.8 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	15.7 A	3,75 kW	ALT	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	20 A	4,75 kW	ALT	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	25.7 A	6,05 kW	SIM	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	33 A	7,75 kW	SIM	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	48,3 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		20 A	17.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
230 V / 3~		32 A	29 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW	

Accesorios para lavavajillas de capota





Mesas de entrada y salida



Características generales


- Extensa gama de mesas de entrada / salida y de prelavado, con la que se pueden dar soluciones para cada necesidad de producción y superficie útil.
- Válidas para usar con cestas de 500 x 500 mm.
- Rápido montaje y fácil conexión al lavavajillas de capota.
- No se necesitan orificios ni agujeros para su colocación.
- Mesas construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Pies de 40 x 40 mm provistos de patas para regular la altura.
- Encimeras embutidas, lisas y con pendiente para conseguir una rápida y fácil limpieza.
- Equipamiento:
 - Peto posterior (P) de 100 mm.
 - Cubas de fregadero embutidas (F), totalmente integradas en la encimera.
- Dimensiones de la cuba: 450 x 450 x 250 mm
- Estante inferior (E).
- Orificio de desbarasado (O) embutido y recubierto de un aro en caucho alimentario de color gris, quedando enrasado totalmente con la encimera.
- Grifo ducha (GD) opcional para instalar en las mesas de prelavado.

Mesas Lisas De Entrada / Salida

MODELO	CÓDIGO	LADO COLOCACIÓN	EQUIPAMIENTO (*)	DIMENSIONES (mm)	€
 MP-620-I	19053197	Izda.	P - E	620x740x880	404
 MP-620-D	19053199	Dcha.	P - E	620x740x880	404
 MLP-1200-I E-VO	19058358	Izda.	P - E	1.200x740x880	709
 MLP-1200-D E-VO	19058359	Dcha.	P - E	1.200x740x880	709

(*): E: Estante inferior / P: Peto posterior desmontable.

Elemento de unión de Lavavajillas de Capota

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
 MP-140	19061430	Elemento para unir en serie dos lavavajillas de capota	140x740x350	143

Mesas De Prelavado

- Encimera de 1,5 mm de espesor
- Estante inferior de 1 mm de espesor
- Cuba del fregadero soldada a la encimera
- Estante soldado, no desmontable
- 4 patas soldadas, no desmontables.

MODELO	CÓDIGO	LADO COLOCACIÓN	EQUIPAMIENTO (*)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-700-I E-VO	19059285	Izda.	P - E - F	700x740x880	1.507
 MF-700-D E-VO	19059286	Dcha.	P - E - F	700x740x880	1.507
 MF-1200-I E-VO	19059287	Izda.	P - E - F	1.200x740x880	1.707
 MF-1200-D E-VO	19059288	Dcha.	P - E - F	1.200x740x880	1.707
 MFD-1200-I E-VO	19059289	Izda.	P - E - F - O	1.200x740x880	1.890
 MFD-1200-D E-VO	19059290	Dcha.	P - E - F - O	1.200x740x880	1.890
 MFD-1500-I E-VO	19059291	Izda.	P - E - F - O	1.500x740x880	2.105
 MFD-1500-D E-VO	19059292	Dcha.	P - E - F - O	1.500x740x880	2.105

(*): E: Estante inferior / P: Peto posterior / F: Fregadero / O: Orificio para desbarasado.

LAS MESAS NO INCLUYEN EL GRIFO.

Ver grifos disponibles en el apartado de preparación estática.

Ejemplos de montaje



AD-125 + MP-620-I + MP-620-D



CO-110 + MF-700-I + GD2 E + MLP-1200-D

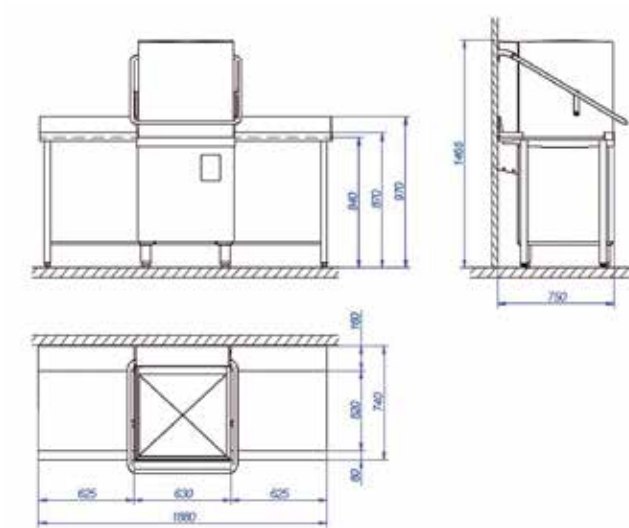


CO-142 + CO+142 +
MLP-1200-I E-VO + MP-140 + MFD-1200-D E-VO
UNIÓN DE LAVAVAJILLAS EN SERIE

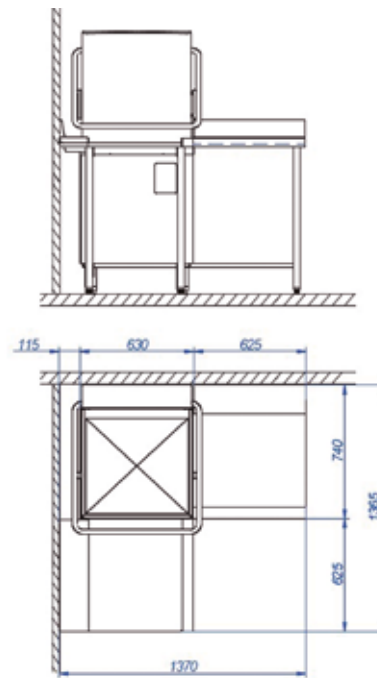
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT DE ADAPTACIÓN	19059308	Kit de elementos para adaptar las mesas viejas a un lavavajillas de capota 2019	152

Esquemas de diferentes tipos de montaje

Montaje En Línea



Montaje En Ángulo



Kits de transformación

Kits para transformar versiones básicas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
DD	19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	177
B-CAP	19059326	KIT BOMBA DE DESAGÜE CAPOTA	223

Kit marine para barcos

MODELO	CÓDIGO	VALIDO PARA	CARACTERÍSTICAS	€
KIT MARINE CAP	19036059	AD-125, COP-144, CO-142, CO-110	Conexionado a tensión para barcos	807



Robustez y potencia
para un alto nivel de
suciedad.



¡Descubre!



Acceso a la web

Lavautensilios

Lavautensilios Serie LP	238
Lavautensilios Serie LP-ECO.....	238
Accesorios.....	238

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Lavautensilios



Características generales

SERIE LP

- Para lavado de utensilios y recipientes de cocina.
- Construidas con doble pared de acero inoxidable 18/10 (AISI-304) para reducir ruidos y dispersiones térmicas.
- Cuba embutida. Doble filtro de acero inoxidable.
- Panel de control electrónico.
- Temperatura de lavado 55 °C y aclarado 80 °C.
- Ciclos de lavado: 2' - 4' - 6'.
- Ciclo de lavado continuo hasta 12'.
- Sistema Termostop para aclarar a la correcta temperatura seleccionada.

- Gracias a la bomba de desagüe, el ciclo de autolimpieza es automático.
- Brazos giratorios de lavado de acero inoxidable con cambios continuos de dirección y varios ángulos de impacto, garantizando un lavado intenso.
- Bombas de lavado autolimpiantes verticales.
- Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico y un control constante de la presión durante el aclarado.
- DD: Dosificadores de detergente y abrillantador incluidos.
- B: Bomba de desagüe incluida.

- HRS: Modelos disponibles con recuperador de energía.
- Alimentación eléctrica: 400 V - 3+N+T -50 Hz.

SERIE LP-ECO

Similares características a los modelos de la serie LP, excepto:

- No llevan bomba de desagüe incorporada.
 - No tienen control constante de la presión durante el aclarado.
 - No dispone de ciclo de autolimpieza.
- Ciclos fijos de lavado: 2' - 4' - 8'.



MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CESTA (mm)	ALTURA ÚTIL (mm)	CAPACIDAD TANQUE (L)	CONSUMO AGUA (L/CESTAS)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SERIE LP								
LP-61 B DD	19076870	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.230	7.390
LP-62 B DD	19076872	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.730	10.043
LP-62 B DD HRS	19076873	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.960	13.493
LP-63 B DD	19072567	560x630	850	37	3	7,5	720x780x1.930	11.851
LP-63 B DD HRS	19076875	560x630	850	37	3	7,5	720x780x2.160	15.301
LP-70 B DD	19075071	700x700	850	68	4	10,7	850x860x1.960	14.968
LP-70 B DD HRS	19076876	700x700	850	68	4	10,7	850x850x2.160	18.417
LP-130 B DD	19074725	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x1.960	22.921
LP-130 B DD HRS	19076877	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x2.160	26.370
SERIE LP ECO								
LP-61 DD ECO	19003005	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.230	6.278
LP-62 DD ECO	19003006	560x630	650	37	3	7,5	719x780x1.730	8.821

Accesorios en dotación: 1 cesto.

Accesorios para lavautensilios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CT-LP61B	19023165	Cesto para LP-61 B	360
CT-LP62	19010251	Cesto para LP-62 y LP-63 H	386
CT-LP70	19010252	Cesto para LP-70	486
CT-LP130	19011085	Cesto para LP-130	993
SMP	19010253	Soporte para manga pastelera	86
ARM8	19010254	Armazón para 8 bandejas	336
CU150	19010255	Contenedor para utensilios (150x150 mm)	120



Máquinas robustas
y fiables, con una
mayor capacidad de
producción.



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Lavavajillas de arrastre

Lavavajillas compactos	241
Lavavajillas modulares	246
Accesorios.....	253

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Arrastre | Lavavajillas Compactos Concept



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
 - Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
 - Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
					PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD					
CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50°	80	100	120		210	19,45	1.180 x 790 x 1.550	13.136
	60	19048571										
CCO-120-R-HW	50	19048204	R	>50°	80	100	120	LP + A	210	19,45	1.180 x 790 x 1.550	13.136
	60	19048573										
CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50°	80	100	120		210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	13.136
	60	19048217										
CCO-120-R-CW	50	19046527	R	<50°	80	100	120	LP + A	210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	13.136
	60	19047158										

(*)Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**)Zonas internas

■ LP : Lavado principal

■ A :Aclarado de doble efecto

Arrastre | Lavavajillas Compactos Concept



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
 - Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
 - Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

- Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
 - 2 cestas para platos CP-16/18
 - 1 cesta para vasos CV-16/105
 - 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
					PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD					
CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	14.670
	60	19048576										
CCO-160-R-HW	50	19048255	R	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	14.670
	60	19048579										
CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	14.670
	60	19048575										
CCO-160-R-CW	50	19048254	R	<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	14.670
	60	19048578										

(*)Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**)Zonas internas

LP: Lavado principal

A: Aclarado de doble efecto

Lavavajillas | Compactos Concept versión "ECO" - calentamiento a gas



Lavavajillas compacto CCO-160-i-eco con suplemento antisalpicaduras AS-260

Características generales

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (*).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente del generador, alcanzando rápidamente la temperatura de régimen.

	MODELO	HZ.	CÓDIGO (#)	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
						PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD						
	CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50°	80	100	120		210	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	20.346
		60	19048572											
	CCO-120-R-ECO	50	19046990	R	<50°	80	100	120		210	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	20.346
		60	19048574											
	CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50°	100	130	160		240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	22.427
		60	19048577											
	CCO-160-R-ECO	50	19048256	R	<50°	100	130	160		240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	22.427
		60	19048580											

(#) Nota sobre códigos
En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40, según el tipo de gas y frecuencia eléctrica (ver tabla en la página siguiente), incluido en el precio.

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) Zonas internas
■ LP : Lavado principal
■ A-ECO : Aclarado de doble efecto

Pack para lavavajillas de arrastre compactos

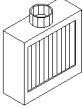
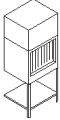
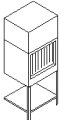
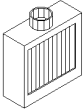


	COMPOSICIÓN		MODEL	CÓDIGO
	Modelo	Codigo		
Lavavajillas	CCO-120-I-CW	19045325		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK I CW	19068300
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-120-D-CW	19046527		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK D CW	19068304
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-160-I-CW	19048231		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK I CW	19068305
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-160-D-CW	19048254		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK D CW	19068306
Túnel secado	CDT-600	19046516		

MODELO	CÓDIGO	ENTRADA	HZ	PRODUCCIÓN		AGUA Lit/ ciclo	POTENCIA MÁX (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				Nº Velocidad	Cestas/h				
CCO-120 PACK I CW	19068300	IZQ	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	17.352
CCO-120 PACK D CW	19068304	DCHA	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	17.352
CCO-160 PACK I CW	19068305	IZQ	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	17.352
CCO-160 PACK D CW	19068306	DCHA	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	17.352

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre compactos

Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 AS-260	19048568	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA ENTRADA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Para colocarse al comienzo del túnel. Instalación recomendada.	-	L = 260 mm	574
 CDT-600	19046516	TÚNEL DE SECADO Elemento suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	9,55	600x790x1.930	3.642
 CRS-600	19048639	RECUPERADOR DE ENERGÍA Recomendado para modelos con entrada de agua fría (CW) Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.Módulo con sistema de arrastre incluido. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	0,75	600x790x1.930	4.232
 ASE-260	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA SALIDA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Opcional en todos los lavavajillas de arrastre compactos o modulares. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de secado CDT.	-	L = 260 mm	574

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
Suplemento versión MARINE	Transformación a conexión para barcos (440 V - 60 Hz)	838
Suplemento versión 230 V 3 ~	Transformación a voltaje trifásico sin neutro - 230 V 3 ~	329



Arrastre | Lavavajillas modulares Concept



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar

- su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
 - Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
 - Regulador de presión para control de caudal.
 - Seta de emergencia incorporada.
 - Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
 - Sistema de bloqueo de puerta abierta.
 - Sistema de protección IPX4.
 - Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.

- Aclarado y preaclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA AGUA	PROGRAMAS (CESTAS/H)			MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				(*)	RED	INTENSIVO					
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50°	90	135	180	210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	19.765
	60	19048583									
CCO-180-R-HW	50	19048587	R	>50°	90	135	180	210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	19.765
	60	19048588									
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	<50°	90	135	180	210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	19.765
	60	19048581									
CCO-180-R-CW	50	19047164	R	<50°	90	135	180	210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	19.765
	60	19051473									
CCO-225-L-HW	50	19048595	L	>50°	125	175	225	210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	21.923
	60	19048596									
CCO-225-R-HW	50	19048212	R	>50°	125	175	225	210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	21.923
	60	19048600									
CCO-225-L-CW	50	19048119	L	<50°	125	175	225	210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	21.923
	60	19048594									
CCO-225-R-CW	50	19048120	R	<50°	125	175	225	210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	21.923
	60	19048599									

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS

Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 : Suplemento anti salpicaduras
- PL3: Prelavado con agua fría
- PL5: Primer Lavado con agua fría
- L5: Primer lavado con agua caliente
- LP: Lavado principal
- DA: Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA: Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Arrastre | Lavavajillas modulares Concept



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.

- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
- Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.

- Aclarado y preaclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA	AGUA	PROGRAMAS (CESTAS/H)			MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					(*)	RED	INTENSIVO					
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50°	140	205	270		240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	26.884
	60	19048609										
CCO-270-R-HW	50	19048614	R	>50°	140	205	270		240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	26.884
	60	19048615										
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50°	140	205	270		240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	26.884
	60	19048607										
CCO-270-R-CW	50	19048612	R	<50°	140	205	270		240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	26.884
	60	19048613										
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50°	170	245	320		240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	33.756
	60	19048622										
CCO-320-R-HW	50	19048630	R	>50°	170	245	320		240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	33.756
	60	19048631										
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50°	170	245	320		240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	33.756
	60	19048620										
CCO-320-R-CW	50	19048627	R	<50°	170	245	320		240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	33.756
	60	19048628										

(*) Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS

Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 : Suplemento anti salpicaduras
- PL3: Prelavado con agua fría
- PL5: Primer Lavado con agua fría
- L5: Primer lavado con agua caliente
- LP: Lavado principal
- DA: Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA: Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Lavavajillas modulares | Concept versión "ECO" - calentamiento a gas



Lavavajillas modular CCO-225-I-ECO

Características específicas

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (*).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente tanto del generador como de la electroválvula de llenado.

MODELO	HZ.	CÓDIGO (*)	ENTRADA	AGUA				PROGRAMAS (CESTAS/H)	MÓDULOS COMPOSICIÓNV (#)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				RED	INTENSIVO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD							
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50°	90	135	180		210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	27.608	
	60	19048586												
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R	<50°	90	135	180		210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	27.608	
	60	19048593												
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50°	125	175	225		210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	28.895	
	60	19048598												
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R	<50°	125	175	225		210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	28.895	
	60	19048603												
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50°	140	205	270		240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	34.800	
	60	19048611												
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R	<50°	140	205	270		240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	34.800	
	60	19048617												
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50°	170	245	320		240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	41.900	
	60	19048626												
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R	<50°	170	245	320		240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	41.900	
	60	19048636												

(#) Nota sobre códigos
En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40, según el tipo de gas y frecuencia eléctrica (ver tabla en la página siguiente), incluido en el precio.

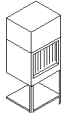
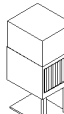
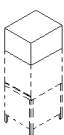

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda.

- AS-260 - Suplemento anti salpicaduras
- PL3 - Prelavado con agua fría
- PL5 - Primer Lavado con agua fría
- L5 - Primer lavado con agua caliente
- LP - Lavado principal
- DA - ECO Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA - ECO Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre modulares

Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 CDT-600	19046516	TÚNEL DE SECADO Especial para modelos modulares 180 y 225. Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	9,55	600x790x1.930	3.642
 CDT-800	19047215	TÚNEL DE SECADO EXTRA Especial para modelos modulares 270 y 320. Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	14,6	800x790x1.930	4.544
 (#) CRS-700-I CRS-700-D	19056031 19048641	RECUPERADOR DE ENERGÍA SUPERIOR Recomendado para modelos con entrada de agua fría (CW) Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Se coloca en la parte alta del lavavajillas. No aumenta longitud. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.	0,55	600x790x500	2.759
 ASE-260	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA SALIDA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras. Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Opcional en todos los lavavajillas de arrastre compactos o modulares. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de secado CDT.	-	L = 260 mm	574

(*) Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
Suplemento versión MARINE	Transformación a conexión para barcos (440 V - 60 Hz)	1.159
Suplemento versión 230 V 3 ~	Transformación a voltaje trifásico sin neutro - 230 V 3 ~	329





Resumen de características de los diferentes módulos

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los trenes de arrastre modulares.

La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

MÓDULO		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Suplemento Anti-salpicadura + antiatrapamiento en la entrada	AS-260	•	•	•	•	•	•
Prelavado	PL3	-	-	-	•	-	•
Prelavado intenso	PL5	-	-	-	-	•	-
Primer lavado	L5	-	-	-	-	-	•
Lavado principal	LP	•	•	•	•	•	•
Aclarado de doble efecto	A	•	•	-	-	-	-
Aclarado de doble efecto ECO rinse	A-ECO	•	•	-	-	-	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto	DA	-	-	•	•	•	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA-ECO	-	-	•	•	•	-
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto	TA	-	-	-	-	-	•
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	•
Módulo de Secado 600	CDT-600	•	•	•	•	-	-
Módulo de Secado 800	CDT-800	-	-	-	-	•	•
Recuperador de energía para modelos compactos	CRS-600	•	•	-	-	-	-
Recuperador de energía para lavavajillas modulares	CRS-700	-	-	•	•	•	•
Suplemento anti-salpicadura en la salida	AS-260	•	•	•	•	•	•

Todos los aparatos modulares están dotados de serie en la entrada de un módulo antisalpicaduras AS-260, de 260 mm de longitud.

Este módulo está preparado para conectar un extractor exterior.

Opcionalmente se puede solicitar asimismo como suplemento para colocar a la salida de la máquina.

Los túneles de secado CDT se colocan a la salida del aparato, por lo que la longitud total se aumenta en 600 u 800 mm (según el modelo de túnel de secado instalado). En los modelos 270 y 320, el túnel de secado que se debe instalar es el extra CDT-800.

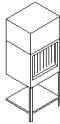
El recuperador de energía CRS-700 debe colocarse encima de los lavavajillas modulares, y la longitud total no se ve incrementada.

Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.

Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, envía este agua (que se encuentra a alta temperatura) al sistema de aclarado, con lo que eleva la temperatura media en este proceso, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico (en torno a 3 kW-h)

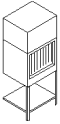

Kits y accesorios para maquinas fabricadas

Para lavavajillas de arrastre compactos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	19056095	9,55	600x790x1.930	3.642
	KIT CDT-600 MODULE R	19086106			

TÚNEL DE SECADO
Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW.
Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.

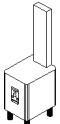
Para lavavajillas de arrastre modulares

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	19056095	9,55	600x790x1.930	3.642
	KIT CDT-600 MODULE R	19086106			
	CDT-800	19056098	14,6	800x790x1.930	4.544

TÚNEL DE SECADO
Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW.
Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.

TÚNEL DE SECADO EXTRA
Especial para modelos modulares 270 y 320.
Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW.
Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.

Para versión "eco" - calentamiento a gas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	GWB-40	LPG 50 Hz - 19011596 LPG 60 Hz - 19044808 GN 50 Hz - 19038585 GN 60 Hz - 19044809	40,00	432x548x770	6.004

GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS
Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad.
Control electrónico de temperatura y niveles de agua.
Descalcificado automático.
Vaciado automático de tanque.

Tabla resumen de características para lavavajillas de arrastre

	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Velocidades	3	3	3	3	3	3
Producción (cestas/h)						
Programa lavado profundo	80	100	-	-	-	-
Programa intensivo (DIN-10534)	-	-	90	125	140	170
Programa medio	100	130	135	175	225	245
Programa alta capacidad	120	160	180	225	270	320
PRELAVADO PL3,PL5						
Capacidad cuba (l)	-	-	-	60	100	60
Potencia bomba (kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVADO L5, LP						
Capacidad cuba (l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura (°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Potencia calentamiento (kW)	9	9	12	12	12	18
Potencia bomba (kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PREACLARADO DA, TA						
Capacidad cuba (l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura (°C)	-	-	70	70	70	70
Potencia calentamiento (kW)	-	-	5	5	5	5
Potencia bomba (kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
ACLARADO						
Capacidad del calderín (l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Potencia calentamiento (kW)						
CW	27	30	27	24	27	27
CW con recuperador	24	27	24	21	24	24
HW	18	21	18	15	18	18
ECO	-	-	-	-	-	-
Potencia bomba aclarado ECO rinse (kW)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consumo de agua						
(l/h)	210	240	210	210	240	240
(l/cesta)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONEXIÓN ESTANDAR						
Tipo de conexión (de fábrica)	ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltaje	400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
Potencia total (kW)						
CW	28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW con recuperador	26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW	19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO	10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gas booster (gas kW)	38	38	38	38	38	38
Ancho (mm)	1180	1180	1750	2360	2660	3260
Estándar	1180	1180	1500	2100	2400	3000
Con modulo de entrada	1440	1440	1760	2360	2660	3260
Con modulo de secado	1780	1780	2100	2700	3200	3800
Fondo (mm)	790	790	790	790	790	790
ALTO (mm)						
Estandar	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Con secado	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Con recuperador	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Con puerta abierta	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
Altura de trabajo (mm)	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Altura útil de entrada (mm)	390	390	390	390	390	390
Anchura de paso (mm)	510	510	510	510	510	510
PESO (KG)						
Neto	211	211	259	381	434	556
Bruto	305	305	382	556	628	792
CONEXIÓN DE AGUA						
Presión de trabajo	2 - 4 bares					
Tipo de conexión	3/4" GAS					
Tª de agua caliente	50 °C - 60 °C					
Tª de agua fría	15 °C - 50 °C					

1- Información no vinculante. El consumo podría variar en función de las características de la instalación

2- Tensión estándar: 400 V 3+N - Para otras tensiones u opciones, consultar a Fagor Industrial









3- Las patas regulables permiten ajustar la altura elevando la máquina hasta 60 mm

Mesas de prelavado para lavavajillas de arrastre



Características generales

- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.



MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
 MLB-1200 LM-D	19006097	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	1.932
 MLB-1200 LM-I	19006096	L			
 MLB-1200 ECO/LM-D	19006099	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas - Hueco para chimenea	1.200x800x900	2.011
 MLB-1200 ECO/LM-I	19006098	L			
 MFDB-1200 LM-D	19006104	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	3.277
 MFDB-1200 LM-I	19006105	L			
 MFDB-1500 LM-D	19006404	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.500x800x900	3.517
 MFDB-1500 LM-I	19006405	L			

Mesas de desbarasado independientes



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Mesa central accesible por ambos lados.
- Encimera a 850 mm de altura con reborde perimetral.
- Orificio central para el desbarasado con aro de goma protector para el golpeo de la vajilla, desmontable para su limpieza.
- Espacio inferior para cubo de basura.
- Estante superior a 450 mm de altura sobre la encimera, con soporte tubular y con barra central, que permite la colocación de cestas inclinadas por ambos lados, con fácil accesibilidad para la colocación y ubicación en ellas de la vajilla.
- Patas regulables en altura.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES DEL ESTANTE (mm)	CAPACIDAD DEL ESTANTE (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
 MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.450	3.705
 MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.450	4.741

Mesas de desbarasado y prelavado para lavavajillas de arrastre



Características generales

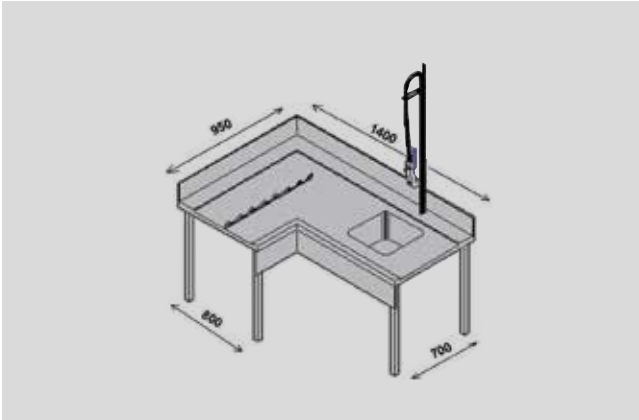
- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.
- Peto posterior en todos los modelos.

- Orificio para desbarasado en la encimera.
- Con alojamiento inferior para cubo de basura, abierto o con puerta.

- Las mesas con fregadero van provistas de grifo ducha.

MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	ALOJAMIENTO PARA CUBO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 MLH-1200 LM-D	19006100	R	ABIERTO	- Estante inferior	1.200x800x900	2.021
 MLH-1200 LM-I	19006101	L				
 MLP-1200 LM-D	19006102	R	PUERTA	- Estante inferior	1.200x800x900	2.862
 MLP-1200 LM-I	19006103	L				
 MFDH-1200 LM-D	19006106	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	3.500
 MFDH-1200 LM-I	19006107	L				
 MFDP-1200 LM-D	19006108	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	4.285
 MFDP-1200 LM-I	19006109	L				
 MFDH-1500 LM-D	19006408	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	3.705
 MFDH-1500 LM-I	19006407	L				
 MFDP-1500 LM-D	19006409	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	4.508
 MFDP-1500 LM-I	19006406	L				
 MFDH-1800 LM-D	19006506	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	3.816
 MFDH-1800 LM-I	19006507	L				
 MFDP-1800 LM-D	19006508	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	4.825
 MFDP-1800 LM-I	19006505	L				

Mesas de prelavado con cargador en ángulo incorporado





Características generales

- Mesa en ángulo preparada para conectar el cargador de cestas al lavavajillas.
- Aprovecha el movimiento de arrastre del lavavajillas para introducir las cestas en el mismo.
- Peto posterior de 200 mm.
- Fregadero 450 x 450 mm.
- Grifo ducha flexible.

Dimensiones:

- Zona fregadero: largo: 1.400 mm - ancho: 700 mm
- Zona cargador: largo: 950 mm - ancho: 800 mm.





MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
 MCFD-1000 D	19006350	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Introducutor	1.400x950x900	5.900
 MCFD-1000 I	19006351	L			

Cargadores de cestas en ángulo



Características generales

- Elemento para acoplar en ángulo a la boca de entrada del lavavajillas de arrastre, e introducir los cestos automáticamente.
- Las uñas de arrastre son activadas por el mecanismo de arrastre del lavavajillas.
- Provisto de entrepaño inferior.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
 E-90-I	19004789	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre CON antialpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	2.402
 E-90-I-CV	19004792	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre SIN antialpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	2.402
 E-90-D	19004790	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre CON antialpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	2.402
 E-90-D-CV	19004791	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre SIN antialpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	2.402

Curvas automatizadas de salida



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Funciona con el movimiento de arrastre del lavavajillas.

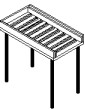
MODELO	CÓDIGO	COLOCACIÓN SALIDA	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
180-I-TS	19004788	L	CURVA AUTOMATIZADA 180° A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900	4.611	
	180-I	L	CURVA AUTOMATIZADA 180° A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900	4.611	
	180-D-TS	19004797	R	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900	4.611
	180-D	R	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900	4.611	
	90-I-TS	L	CURVA AUTOMATIZADA 90° A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900	2.315	
	90-I	L	CURVA AUTOMATIZADA 90° A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900	2.315	
	90-D-TS	19004796	R	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900	2.315
	90-D	19004793	R	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900	2.315

Elementos de transporte a rodillos



Características generales

- Rodillos desmontables, fabricados en plástico ABS, de diámetro Ø 40 mm.
- Fácilmente limpiables.
- Orificio para desagüe con tapón incorporado.
- Patas ajustables en altura.
- Pueden ensamblarse a las curvas automatizada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
	MR2C	Mesa de rodillos	2	1.150x630x870	3.192
	MR3C	Mesa de rodillos	3	1.660x630x870	3.676
	MR4C	Mesa de rodillos	4	2.170x630x870	4.084



Una solución de alto rendimiento.



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Lavavajillas de cinta

Lavavajillas de cinta.....	241
Cintas opcionales.....	246
Accesorios.....	253

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Lavavajillas de cinta eléctricos



CINTAS DISPONIBLES:

La máquina debe solicitarse con uno de estos tres tipos de cinta:





- Para platos y cestas de vajilla.
- Para menaje (ollas, contenedores y cubetas).
- Para bandejas isotérmicas.

En el pedido deben incluirse el código de la máquina lavavajillas y el código de la cinta. (en páginas siguientes).

El precio de la máquina no incluye la cinta.

Características generales

- Fabricado en acero inoxidable. Doble pared.
- Máquinas compuestas por diferentes módulos según modelos y necesidades.
- Boca de entrada de 630 x 440 mm.
- Módulo antisalpicaduras en la entrada DE SERIE.
- Zonas de carga (1,2 m) y descarga (2.2 m) de 900 mm de altura, con cinta estándar de 600 mm de ancho para vajilla y bandejas.
- Secado de gran potencia de serie y posibilidad de añadir hasta 2 secados EXTRA en serie.
- Sistema adaptativo de aclarado final con bomba de aclarado con break tank que conlleva un consumo bajo y homogéneo, se adapta a cada velocidad.
- Break tank para entrada de agua en el calderín a presión constante. Electroválvula de llenado con filtro para Break Tank.
- Módulo de aclarado de doble efecto con cuba de pre-aclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Detección automática de vajilla con fotocélula.
- Sistema de aspiración de vapor que evita que los vapores salgan. Regulable.
- Sistema de renovación automática del agua de Pre-lavado. SOLAMENTE EN MODELOS MAYORES AL FCO-W4.
- Cortinas dobles en la entrada y en la salida, y separadoras de las diferentes zonas interiores.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza.
- Triple nivel de filtrado en los módulos de lavado.
- Fondo de cubas embutido, para garantizar un vaciado total y facilitar la limpieza.
- Recuperador de energía de serie. Reducción de 9kWh.
- Módulo de aclarado de doble efecto con cuba de preaclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Control de las temperaturas electrónico del agua para lavado pre-aclarado y aclarado.
- Termostato de seguridad.
- 3 programas de producción. Cumple la norma DIN 10534 (progr. 1).
- Sistema ANTI-BLOCK con retroceso de la cinta.
- Detección final de cinta con parada y autoarranque.
- Puertas sensorizadas para detener la máquina.
- Micros magnéticos de apertura de puertas y seguridad.
- Motorreductor de 0,25 kW controlado por variador de frecuencia.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Dotación estándar de cestas: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 y 1 cesta para cubiertos.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	PRODUCCIÓN MAX. (PLATOS/HORA)	ENTRADA	MÓDULOS COMPOSICIÓN (°)	AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
FCO-W4-RD R	50	19073687	3100	R	 W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	53.689
FCO-W4-RD L	50	19075203	3100	L	 W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	53.689
FCO-PW4-RD R	50	19068360	4600	R	 P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	64.268
FCO-PW4-RD L	50	19068366	4600	L	 P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	64.268

Circulación de las cestas:

L: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte derecha de la máquina.

□ E Zona de carga

□ A Suplemento antisalpicaduras

■ P Prelavado: módulo de prelavado de agua fría

■ W Lavado: módulo de lavado principal a 65°C

■ 4 Aclarado: módulo de aclarado progresivo con bomba de aclarado.

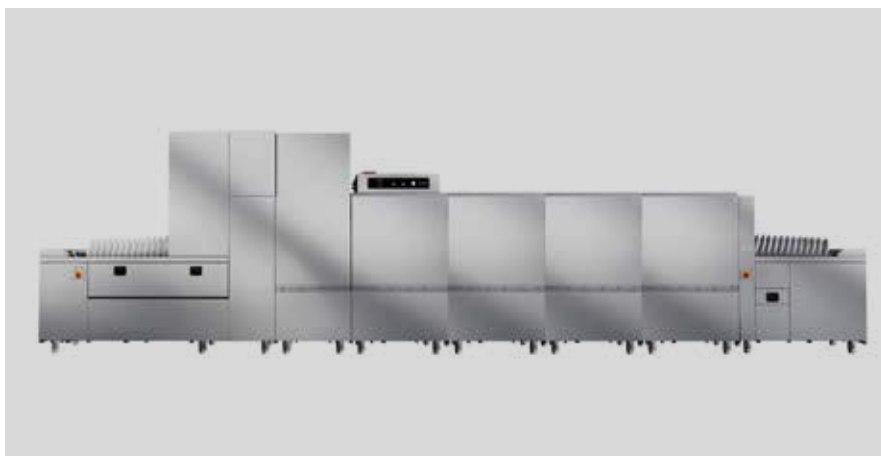
■ 4G Aclarado: módulo de aclarado progresivo con bomba de aclarado y generador de gas incorporado.

■ D Secado: módulo de secado de gran potencia

■ R Recuperador de energía

Voltaje estándar: 400V 3N~

Lavavajillas de cinta eléctricos



CINTAS DISPONIBLES:

La máquina debe solicitarse con uno de estos tres tipos de cinta:

- Para platos y cestas de vajilla.
- Para menaje (ollas, contenedores y cubetas).
- Para bandejas isotérmicas.

En el pedido deben incluirse el código de la máquina lavavajillas y el código de la cinta. (en páginas siguientes).

El precio de la máquina no incluye la cinta.

Características generales

- Fabricado en acero inoxidable. Doble pared.
- Máquinas compuestas por diferentes módulos según modelos y necesidades.
- Boca de entrada de 630 x 440 mm.
- Módulo antisalpicaduras en la entrada DE SERIE.
- Zonas de carga (1,2 m) y descarga (2.2 m) de 900 mm de altura, con cinta estándar de 600 mm de ancho para vajilla y bandejas.
- Secado de gran potencia de serie y posibilidad de añadir hasta 2 secados EXTRA en serie.
- Sistema adaptativo de aclarado final con bomba de aclarado con break tank que conlleva un consumo bajo y homogéneo, se adapta a cada velocidad.
- Break tank para entrada de agua en el calderín a presión constante. Electroválvula de llenado con filtro para Break Tank.
- Módulo de aclarado de doble efecto con cuba de pre-aclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Detección automática de vajilla con fotocélula.
- Sistema de aspiración de vapor que evita que los vapores salgan. Regulable.
- Sistema de renovación automática del agua de Pre-lavado.
- Cortinas dobles en la entrada y en la salida, y separadoras de las diferentes zonas interiores.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza.
- Triple nivel de filtrado en los módulos de lavado.
- Fondo de cubas embutido, para garantizar un vaciado total y facilitar la limpieza.
- Recuperador de energía de serie. Reducción de 9kWh.
- Sistema automático de pre-calentamiento. Sistema de pre-aclarado de triple efecto. En modelos FCO-P2W4 y FCO-P3W4 preaclarado de cuádruple efecto.
- Módulo de aclarado de doble efecto con cuba de preaclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Control de las temperaturas electrónico del agua para lavado pre-aclarado y aclarado.
- Termostato de seguridad.
- 3 programas de producción. Cumple la norma DIN 10534 (progr. 1).
- Sistema ANTI-BLOCK con retroceso de la cinta.
- Detección final de cinta con parada y autoarranque.
- Puertas sensorizadas para detener la máquina.
- Micros magnéticos de apertura de puertas y seguridad.
- Motorreductor de 0,25 kW controlado por variador de frecuencia.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Dotación estándar de cestas: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 y 1 cesta para cubiertos.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	PRODUCCIÓN MÁX. (PLATOS/HORA)	ENTRADA	MÓDULOS COMPOSICIÓN (*)	AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
FCO-P2W4RDR	50	19074752	6600	R	P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	75.373
FCO-P2W4RDL	50	19073649	6600	L	P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	75.373
FCO-P3W4RDR	50	19075204	8600	R	P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	86.475
FCO-P3W4RDL	50	19075119	8600	L	P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	86.475

Circulación de las cestas:

L: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte derecha de la máquina.

□ E Zona de carga

□ A Suplemento antisalpicaduras

■ P Prelavado: módulo de prelavado de agua fría

■ W Lavado: módulo de lavado principal a 65°C

■ 4 Aclarado: módulo de aclarado progresivo con bomba de aclarado.

■ 4G Aclarado: módulo de aclarado progresivo con bomba de aclarado y generador de gas incorporado.

■ D Secado: módulo de secado de gran potencia

■ R Recuperador de energía

Voltaje estándar: 400V 3N~

Cintas disponibles

Cinta estándar para platos y cestas



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS		€
19072468	CINTA PLATOS FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	7.714
19074856	CINTA PLATOS FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	8.918
19073644	CINTA PLATOS FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	10.121
19075208	CINTA PLATOS FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	11.325

Cinta para menaje (ollas y contenedores)



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS		€
19072498	CINTA MENAJE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	8.312
19072700	CINTA MENAJE FCO-PW4-RD	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	9.779
19072701	CINTA MENAJE FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	11.377
19072707	CINTA MENAJE FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	11.608

Cinta para Bandejas Isotérmicas



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS		€
19072497	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	9.062
19075209	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	10.809
19075210	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	12.550
19075211	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	14.293

Elementos modulares y accesorios para lavavajillas de cinta



Elementos modulares y accesorios para lavavajillas de cinta

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
FDM-700	19075207	Secado extra	9.5 kw	700x900x2070	5.620
KIT BOMBA PRESION	19004543	50 Hz - 230V 1N~	1 kw	-	554
KIT BOMBA PRESION	19005676	60 Hz - 230V 1N~	1kw	-	554

Envío de la máquina en varios bultos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	19075212	Suplemento por desmontaje y envío de la maquinaria en varios bultos.	3.362

Elementos modulares para lavavajillas de cinta (*)



MÓDULO	DENOMINACIÓN	BOMBAS (KW)	CUBAS		BOILER (KW)	LARGO (mm)	POTENCIA (KW)
			(L)	(KW)			
E	Zona de carga	-	-	-	-	1180	-
A	Suplemento Antisalpicaduras	-	-	-	-	0	-
P	Prelavado	1x2,6	100	-	-	900	2.6
W	Lavado principal	1x2,6	100	15 / 18 en el FCO-W4	-	900	14.6
2W	2 lavados Principales	2x2,6	200	27	-	1800	32.2
3W	3 lavados Principales	3x2,6	300	39	-	2700	46.8
4	Doble Aclarado	0.26 + .15	30	5	18	700	18.41
4G	Doble	0.26 + .15	30	5	-	700	0.41
S	Túnel	-	-	-	-	0	9.5
R	Recuperador	-	-	-	-	0	0.90
S	Zona de Descarga	-	-	-	-	2200	-

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los lavavajillas de cinta. La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

(*) Notas acerca de los elementos modulares suplementarios:

Todos los lavavajillas de cinta están dotados de serie en la entrada un módulo neutro antisalpicaduras de 150 mm. Este módulo se monta encima de la mesa de carga de la entrada.

El túnel de secado se coloca a la salida del aparato. La longitud no aumenta, pues el túnel se sitúa sobre la mesa de la zona de descarga.

El recuperador de energía se coloca encima del lavavajillas, por lo que la longitud total no se ve incrementada. Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, los envía a la entrada del calderín, en dono a modo de intercambiador eleva la temperatura del agua proveniente de la red, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico.





El mejor
complemento
para nuestra
amplia gama de
lavavajillas.



¡Descubre!



Acceso a la web

Accesorios para lavado de vajilla

Tratamiento de agua	267
Cestas	269

Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²

Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Tratamiento de agua

Qué puedes lograr con el tratamiento del agua

La mayor parte del agua que sale del grifo parece perfectamente pura, sin embargo puede contener, como ya se ha dicho, contaminantes invisibles.

Eliminar tales elementos influye de manera determinante en la calidad del agua.

Calcio y magnesio (dureza) son eliminados y la vida útil de los equipos se extiende notablemente, reduciendo las intervenciones de mantenimiento y el uso de detergentes y abrillantadores.

Aspectos que son todo menos marginales en el negocio Ho.Re.Ca

	DESCALCIFICADOR	ÓSMOSIS INVERSA
ÓPTIMO LAVADO		X
AHORRO DE DETERGENTES	X	X
REDUCE DESGASTE DE VIDRIO Y CERÁMICA		X
PROTEGE LA MÁQUINA	X	X
ADIOS SECADO MANUAL		X

Métodos de tratamiento de aguas

El tratamiento del agua se realiza principalmente de dos modos:

DESCALCIFICADOR

El resultado que se obtiene mediante el uso del descalcificador es eliminar los iones de Ca^{2+} y magnesio Mg^{2+} , responsables de la dureza del agua. De este modo se previene eficazmente la formación de incrustaciones que con el tiempo reducen los rendimientos de las máquinas y causan malos funcionamientos.

ÓSMOSIS INVERSA


Gracias al altísimo grado de filtración que caracteriza las máquinas de ósmosis inversa, es posible obtener un agua de elevadas características cualitativas. El agua pasando a través de una o más membranas, es privada no solo de los elementos que determinan la dureza, sino además de todas las sustancias contaminantes. Responsables, por ejemplo de olores y sabores indeseados.

Para obtener excelentes resultados y largos intervalos de mantenimiento, se pueden combinar las dos tecnologías.



Descalcificadores manuales

Para durezas de agua mayores de 5 HF / 3 HD.
Necesita mantenimiento manual.

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD DE REGENERACIÓN (*)	DIMENSIONES (mm)	€
	19004620	KIT DESCALCIFICADOR 8 L.	700 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x440 mm	213
	19004690	KIT DESCALCIFICADOR 12 L.	1.050 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x560 mm	239
	19004798	KIT DESCALCIFICADOR 16 L.	1.400 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x740 mm	308

Ósmosis inversa

GRANDES VENTAJAS DE LA ÓSMOSIS INVERSA:

- Reduce el consumo de detergente hasta un 60 % y el de abrillantador 70-100%.
- Da brillo a los platos, vasos y cubiertos, obteniendo un resultado de lavado sin manchas por lo que no necesita ningún secado después del lavado.
- Alarga la vida de la cristalería y la vajilla gracias a la reducción de la corrosión.
- Protección de la máquina, extendiendo su vida.

Características generales



- Condiciones de entrada de agua:
- Tipo de agua de entrada potable.
 - Temperatura del agua en la entrada 5 ° -35 ° C.
 - Flujo mínimo 400 l/h.
 - Presión de alimentación 1,5-6 bar.
 - Conductividad máxima del agua de entrada 1200 µS / cm.
 - Máxima dureza del agua de admisión de hasta 35°f con pH inferior de 8.5 y hasta 27°f con ph superior a 8.5.
 - A partir de 10°dH 15°dH o 27°f, recomendamos instalar un sistema de ablandamiento de agua previo a la ósmosis para evitar el bloqueo de la membrana.
 - Sistema de ósmosis inversa de alto flujo.

- Instalación vertical u horizontal.
- Flujo: 120 l/h a 15°C.
- Tasa de recuperación del 25 % al 60 %.
- Rechazo típico 95 %.
- Conexión eléctrica 230V ~ 50/60Hz
- Prefiltro que reduce y elimina la turbidez presente en el agua, el cloro, los sabores y los olores. Su tasa de filtración nominal es de 5 micras.
- Fácil instalación.
- Alarma de cambio de prefiltro.
- Alarma anti fuga de agua.
- Alarma de baja presión en la entrada del sistema.
- Válvula manual by-pass.

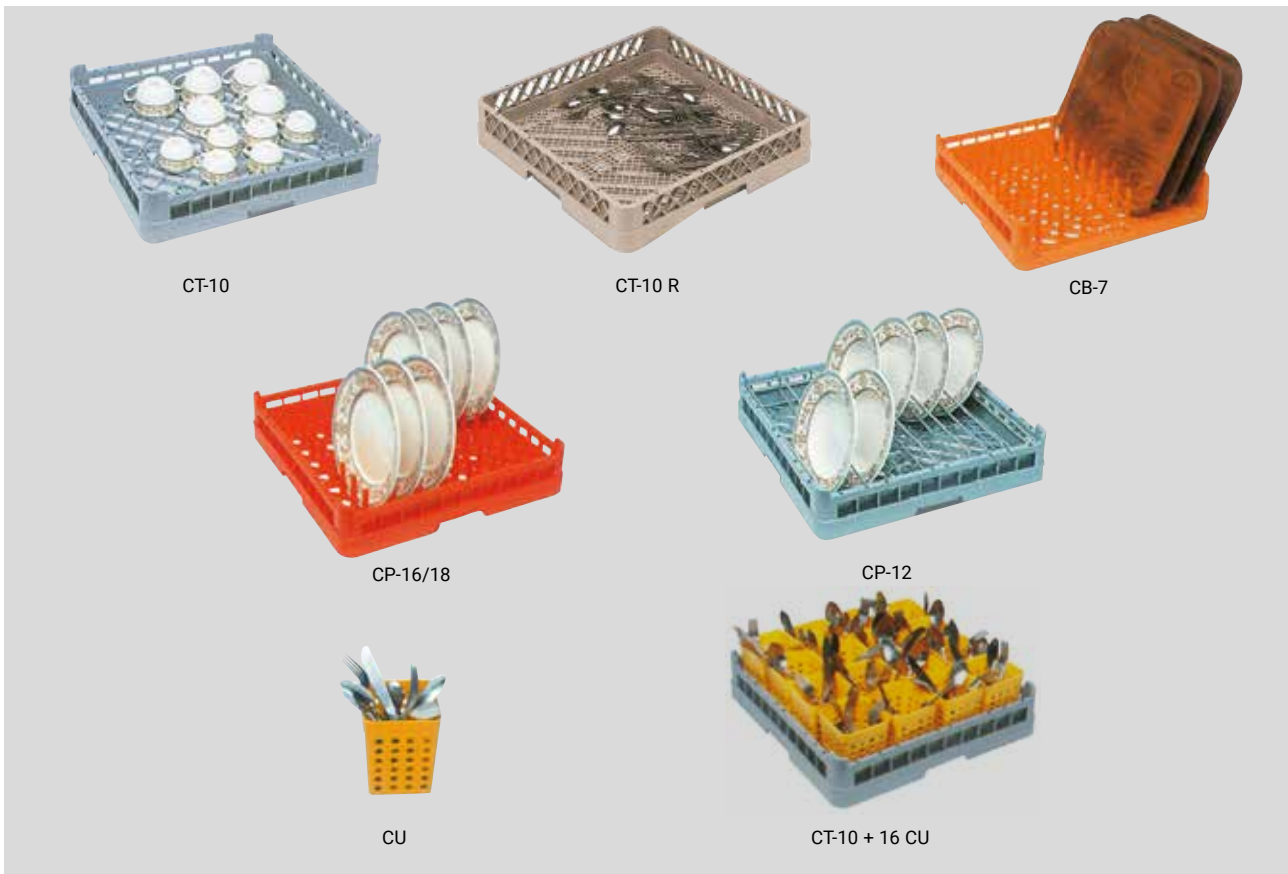
VÁLIDO SOLO PARA MODELO: AD-505, AD-125, COP-404, COP-504 y COP-144

MODELO	CÓDIGO	FLUJO A 15°C (L/H)	Nº MEMBRANAS	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA (HZ)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
REVO-120	19076763	120	2	230	50 / 60	0,33	145 x 560 x 455	2.600

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PREF-PACK6	19076764	Pack de 6 unidades de cartucho de conexión rápida con una filtración de bloque de carbón extruso.	352

Cestas para vajilla y cubiertos

Construcción en plástico polipropileno. Apilables en varias alturas.



	MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	Ø MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	€
	CT-10	19000484	Cesta estándar		Vajilla	Gris	500x500x110	36
	CESTILLO 400	19082432	Cesta estándar		Vajilla	Gris	400x400x110	20
	SUPLEMENTO PLATILLOS 400	19084452					400x400x110	24
	CESTILLO 350	19082434	Cesta estándar		Vajilla	Gris	350x350x110	17
	SUPLEMENTO PLATILLOS 350	19084453					350x350x110	23
	CT-10 R	19087265	Cesta estándar con base tupida		Vajilla y cubiertos	Marrón	500x500x110	40
	CB-7	19000483	Bandejas autoservicio	-	7	Naranja	500x500x110	38
	CP-16/18	19000487	Platos	Ø 230 Ø 320	16 ÷ 18 (*) 8 ÷ 9 (*)	Naranja	500x500x110	38
	CP-12	19004479	Platos hondos	Ø 230 Ø 320	12 (*) 6 (*)	Gris	500x500x140	118
	CU	19000792	Cubiertos	-	15 (**)	Amarillo	105x105x130	17

Notas: (*) Depende de la orientación en la cesta, hay una fila más en un sentido que en otro (menor inclinación del plato).
(**) Para garantizar un lavado correcto de los cubiertos no se recomienda introducir más unidades.

Cestas para cristalería

Construcción en plástico polipropileno. Apilables en varias alturas.



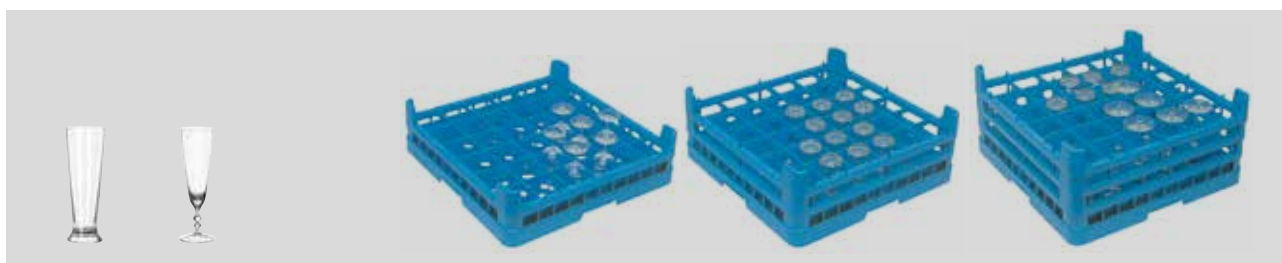
Cestas para 16 vasos y copas de \varnothing 110 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	\varnothing MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	€
CV-16/105	19000488	Vasos bajos	110	100	16	Azul	500x500x140	79
CV-16/155	19000489	Vasos medios	110	150	16	Azul	500x500x190	90
CV-16/205	19000490	Vasos altos	110	200	16	Azul	500x500x240	103



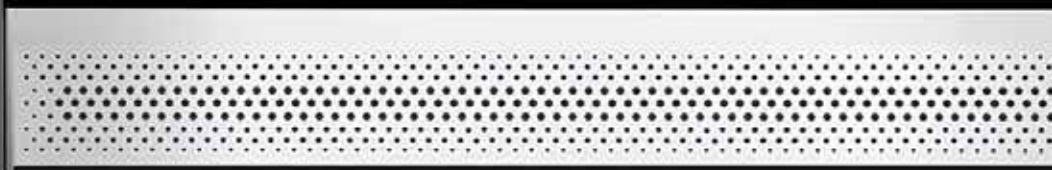
Cestas para 25 vasos y copas de \varnothing 85 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	\varnothing MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	€
CV-25/105	19000491	Vasos bajos	85	100	25	Azul	500x500x140	80
CV-25/155	19000492	Vasos medios	85	150	25	Azul	500x500x190	91
CV-25/205	19000493	Vasos altos	85	200	25	Azul	500x500x240	104



Cestas para 36 vasos y copas de \varnothing 70 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	\varnothing MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	€
CV-36/105	19000494	Vasos bajos	70	100	36	Azul	500x500x140	81
CV-36/155	19000495	Vasos medios	70	150	36	Azul	500x500x190	93
CV-36/205	19000496	Vasos altos	70	200	36	Azul	500x500x240	105



15



FAGOR



Frío
Comercial



Armarios Frigoríficos

Gastronom.....	277
— Advance.....	277
— Monoblock Concept.....	279
— Concept.....	281
Snack.....	289
— Concept.....	289
Pastelería.....	294
— Concept.....	294
Pescado.....	295
— Concept.....	295

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



Frío europeo para
profesionales
exigentes.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

El armario adecuado para cada necesidad

Una amplia gama que responde a cada necesidad de mercado. La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en los modelos más populares.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (GN, Snack, Pastelería, Pescados) .

	GASTRONORM 2/1			SNACK	PASTELERÍA	PESCADOS
	ADVANCE	CONCEPT MONOBLOCK	CONCEPT	CONCEPT	CONCEPT	CONCEPT
DIMENSIONES (1 PUERTA)	693 x 856 x 2.106	653 x 796 x 1.996	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067	760 X 742 X 2.006	760 X 742 X 2.006
INTERIOR	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías
CAPACIDAD (Nº NIVELES ARMARIO 1 PUERTA)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	18 x Snack	17 x 600 x 400	7 cajones
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA (ARMARIO 1 PUERTA POSITIVO)	A	B	C	C	-	-
AISLAMIENTO	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm	50 mm	50 mm
REFRIGERANTE +/-	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R290	R290
CLASE CLIMÁTICA (1 PUERTA)	5	4	4	4	4	4
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	INTERNO	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
ILUMINACIÓN	LED	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	SI	NO	NO	NO	NO	NO
MODO ECO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
CERRADURA (PUERTA GRANDE)	SI	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4	IPX5	IPX5
PEDAL DE APERTURA OPCIONAL	SI	SI	SI	NO	SI	SI

ADVANCE | Gastronorm

Los armarios ADVANCE materializan nuestra apuesta por la innovación y la tecnología, buscando siempre cumplir con las expectativas del usuario más exigente.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 70 %.

Características generales

- Interior y exterior completamente construido con acero inoxidable AISI-304.
- 80 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellos de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
- Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador esté sucio o se produzca un fallo.

- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).

- Testeado en clase climática V.
- Armarios negativos:
 - Válvula de expansión termostática que asegura la gestión óptima del circuito de frío.
 - Desescarche mediante gas caliente.
- Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).
- Cerradura en puertas incluida de serie.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Puerta apertura contraria.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad. (std. en modelos de congelación).
- Respaldo Inox.

Armarios de refrigeración



AUP-11G

Armarios para congelados



AUP-22G

Armarios expositores de refrigeración



AUP-11G GD / AUP-22G GD

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical que optimiza la visibilidad de los productos expuestos

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CLASE CLIMÁTICA	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES	€
Armarios de refrigeración											
AUP-11G CR	R600a R290	50	19089406	5	1	A	610	337	158	693x856x2.106	3.108
		60	19089395					-	310		3.170
AUP-22G CR	R600a	50	19089396	4	2	C	1.332	833	192	1.358x856x2.106	4.713
		60	19089397					-	209		4.808
Armarios para congelados											
AUN-11G CR	R290	50	19089398	5	1	D	610	2.754	471	693x856x2.106	3.844
		60	19089399					-	496		3.921
AUN-22G CR	R290	50	19089420	4	2	D	1.332	4.599	749	1.358x856x2.106	5.464
		60	19089421					-	831		5.573
AUN-22G CC5	R290	50	19089422	5	2	D	1.332	4.258	825	1.358x856x2.106	6.539
Armarios expositores de refrigeración											
AUP-11G GD	R600a	50	19089423	4	1	A	610	505	158	693x856x2.106	3.535
AUP-22G GD	R600a	50	19089424	4	2	C	1.332	1.249	192	1.358x856x2.106	5.566

CONCEPT | Monoblock gastronorm

Los armarios CONCEPT Monoblock ofrecen una amplia gama de productos en versión Gastronorm, donde destaca la optimización del volumen interior.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
 - 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
 - Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 23 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
 - Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
 - Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
 - Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
 - Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
 - Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 - Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
 - Clase climática IV.
 - Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).
- Opciones:
- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Apertura contraria.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std. en modelos de congelación).
 - Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
 - Respaldo INOX.

Armarios de refrigeración

Armarios para congelados

Armarios expositores de refrigeración

Armario mixto de refrigeración y congelados



MUP-22G



MUP-23G



MUP-11G GD

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.



MUD-2-2

DOS TEMPERATURAS:
Modelos con dos temperaturas de almacenaje y sistemas de refrigeración independientes.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KWH)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración										
MUP-11G	R600a	50	19089425	1	B	572	423	143	653x796x1.996	2.661
MUP-12G	R600a	50	19089426	1	B	572	423	143	653x796x1.996	2.786
MUP-22G	R600a	50	19089427	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	3.906
MUP-23G	R600a	50	19089428	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	4.031
MUP-22G	R600a	50	19089429	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	4.157
Armarios para congelados										
MUN-11G	R290	50	19089430	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	3.390
		60	19089431	1	-		-	719		3.458
MUN-12G	R290	50	19089432	1	D	572	2.040	684	653x796x1.996	3.531
		60	19089433	1	-		-	725		3.602
MUN-22G	R290	50	19089434	2	E	1.144	4.855	942	1.318x796x1.996	4.932
		60	19089435	2	-		-	998		5.030
MUN-23G	R290	50	19089436	2	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	5.074
		60	19089437	2	-		-	1.004		5.175
MUN-24G	R290	50	19089438	2	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	5.215
		60	19089439	2	-		-	1.010		5.320
Armarios expositores de refrigeración										
MUP-11G GD	R600a	50	19089440	1	-	572	-	146	653x796x1.996	2.992
MUP-22G GD	R600a	50	19089441	2	-	1.144	-	190	1.318x796x1.996	4.568
Armario mixto de refrigeración y congelados										
MUD-22G	R600a	50	19089442	2	-	1.144	-	821	1.318x796x1.996	6.232
	R290	60	19089443	2	-		-	972		6.356

CONCEPT | Gastronorm

Los armarios CONCEPT de la generación IKOLD en su versión Gastronorm, por su amplitud y variedad de gama, ofrecen productos de calidad adaptados a todo tipo de negocios y necesidades.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 23 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Armarios negativos: desescarche mediante gas caliente.
- Testeado en Clase climática IV.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos de refrigeración y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std. en modelos de congelación).
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- Respaldo INOX.

Armarios de refrigeración



CUP-22G



CUP-12G

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración												
CUP-11G	R600a	50	19089444	1	C	543	60	+	548	183	653x842x2.040	2.515
	R290	60	19089445		-				-	275		2.566
CUP-12G	R600a	50	19089446	1	C	543	60	+	548	183	653x842x2.040	2.640
	R290	60	19089447		-				-	275		2.693
CUP-22G	R600a	50	19089448	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	3.674
		60	19089449		-				-	223		3.748
CUP-23G	R600a	50	19089450	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	3.799
		60	19089451		-				-	223		3.875
CUP-24G	R600a	50	19089452	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	3.925
		60	19089453		-				-	223		4.003

Armarios para congelados



CUN-23G



CUN-11G

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios para congelados												
CUN-11G	R290	50	19089454	1	D	543	60	+	2.714	471	653x842x2.040	3.146
		60	19089455		-				-	496		3.210
CUN-12G	R290	50	19089456	1	D	543	60	+	2.714	477	653x842x2.040	3.288
		60	19089457		-				-	502		3.351
CUN-22G	R290	50	19089458	2	E	1.186	60	+	4.793	749	1.318x842x2.040	4.961
		60	19089459		-				-	831		5.060
CUN-23G	R290	50	19089460	2	E	1.186	60	+	4.793	755	1.318x842x2.040	5.103
		60	19089461		-				-	837		5.202
CUN-24G	R290	50	19089462	2	E	1.186	60	+	4.793	760	1.318x842x2.040	5.244
		60	19089463		-				-	842		5.344

Armarios expositores de refrigeración



CUP-22G GD

Visibilidad:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios expositores de refrigeración												
CUP-11G GD	R600a	50	19089464	1	B	543	60	+	822	186	653x842x2.040	2.846
	R290	60	19089465						278	2.903		
CUP-12G GD	R600a	50	19089466	1	B	543	60	+	822	185	653x842x2.040	3.015
	R290	60	19089467						277	3.072		
CUP-22G GD	R600a	50	19089468	2	B	1.183	60	+	1.370	212	1.318x842 x 2.040	4.337
		60	19089469						229	4.410		

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados



CUD-22G/M

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados



CUD-12G/N



CUD-23G/N

MIXTO

Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración:





- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C

Módulo de congelados:

- Evaporador de tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):

Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290. Refrigeración por tiro forzado / Evaporación automática del agua de desescarche) / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios mixtos de refrigeración y congelados									
	CUD-22G/M	R600a	50	19089470	2	1.220	654	1.318x842x2.040	5.831
		R290	60	19089471	2		771		5.948
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados									
	CUD-12G/N	R290	50	19089472	1	596	1.091	693x826x2.008	4.257
			60	19089473	1		1.178		4.342
	CUD-23G/N	R600a	50	19089474	2	1.301	1.008	1.388x826x2.008	5.462
			60	19089475	2		1.067		5.571
	CUD-24G/N	R600a	50	19089476	2	1.301	1.008	1.388x826x2.008	5.713
			60	19089477	2		1.067		5.827

Armarios de refrigeración con compartimento para pescados



CUD 12G/F



CUD 23G/F

COMPARTIMENTO DE PESCADOS (🐟):
 Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.
 Temperatura de trabajo: - 4 °C, + 4 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para pescados									
CUD-12G/F	R290	50	19089478	1+ 🐟	596	60	954	693x826x2.008	3.994
CUD-23G/F	R600a	50	19089479	2+ 🐟	1.301	60	852	1.388x826x2.008	5.312
CUD-24G/F	R600a	50	19089480	2+ 🐟	1.301	60	852	1.388x826x2.008	5.453

Armarios de refrigeración de dos temperaturas







CUD - 22G/2

DOS TEMPERATURAS

2 compartimentos independientes con grupos, sistema frigorífico y termostatos independientes.



CUD - 12G/2

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración de dos temperaturas												
 CUD-12G/2	R290	50	19089481	1	D	596	50	+	679	616	693x826x2.008	3.929
 CUD-22G/2	R600a	50	19089482	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	5.332
 CUD-23G/2	R600a	50	19089483	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	5.457
 CUD-24G/2	R600a	50	19089484	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	5.582

CONCEPT | Gastronorm 1/1

Los armarios CONCEPT de la generación IKOLD en su versión Gastronorm 1/1, ofrecen una nueva solución de almacenamiento en locales de espacio reducido.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellas de 70 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes GN-1/1.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigerador) y -18 °C, -22 °C (congelador).
- Testeado en clase climática IV.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido.

Opciones:

- Cerradura. De serie en puerta de cristal.
- Apertura contraria.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Respaldo INOX.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armario de refrigeración											
CUP-11G1/1	R600a	50	19089485	1	D	305	60	726	205	488x703x2.008	2.289
	R290	60	19089486		-			-	297		2.335
Armario expositor refrigerado											
CUP-11G1/1 GD	R600a	50	19089487	1	C	305	60	1.220	208	488x703x2.008	2.501
	R290	60	19089488		-						2.550
Armario para congelados											
CUN-11G1/1	R290	50	19089489	1	E	305	60	2.197	719	488x703x2.008	2.494
		60	19089490		-			-	760		2.544

CONCEPT | Snack

Adaptándonos a cada tipo de espacio y de necesidades, disponemos asimismo de armarios CONCEPT en dimensiones Snack, con similares prestaciones e idéntica calidad.



Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
 - 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
 - Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulables (17 niveles de dimensiones Snack) fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
 - Sistema de refrigeración por tiro forzado.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
 - Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
 - Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
 - Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
 - Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
 - Testeado en clase climática IV.
 - Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos expositores y ahora también en modelos para congelados).
- Opciones:
- Cerradura (equipos con puerta grande). De serie en puertas de cristal.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
 - Barra carnicera.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std. en unidades de congelación).
 - Respaldo INOX.

Armarios de refrigeración

Armarios de Refrigeración

Armarios Expositores de Refrigeración



CUP-11S



CUP-22S



CUP-11S GD

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

	MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios de refrigeración												
🚚	1	CUP-11S	R600a	50	19089491	1	C	506	548	183	693x726x2.067	2.458
				60	19089492	-	-	-	275		2.508	
🚚	1	CUP-12S	R600a	50	19089493	1	C	506	548	183	693x726x2.067	2.583
				60	19089494	-	-	-	275		2.635	
🚚	2	CUP-22S	R600a	50	19089495	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	3.635
				60	19089496	-	-	-	223		3.707	
🚚	2	CUP-23S	R600a	50	19089497	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	3.760
				60	19089498	-	-	-	223		3.836	
🚚	2	CUP-24S	R600a	50	19089499	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	3.885
				60	19089500	-	-	-	223		3.963	
Armarios expositores de refrigeración												
🚚	CUP-11S GD	R600a	50	19089501	1	B	506	920	186	693x726x2.067	2.789	
			60	19089502	-	-	-	278		2.845		
🚚	CUP-22S GD	R600a	50	19089503	2	C	1.109	1530	212	1.388x726x2.067	4.297	
			60	19089504	-	-	-	229		4.383		

Armarios para congelados



CUN-24S



CUN-12S

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios para congelados											
	CUN-11S	R290	50	19089505	1	D	506	2.179	700	693x726x2.067	3.063
			60	19089506		-		-	741		3.124
	CUN-12S	R290	50	19089507	1	D	506	2.179	706	693x726x2.067	3.204
			60	19089508		-		-	747		3.269
	CUN-22S	R290	50	19089509	2	E	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	4.570
			60	19089510		-		-	1.307		4.661
	CUN-23S	R290	50	19089511	2	E	1.109	4.855	1.257	1.388x726x2.067	4.711
			60	19089512		-		-	1.313		4.806
	CUN-24S	R290	50	19089513	2	E	1.109	4.855	1.263	1.388x726x2.067	4.853
			60	19089514		-		-	1.319		4.950

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados



CUD - 22S/M

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados



CUD - 12S/N

MIXTO

Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración:

- Refrigerante R600a sin CFC. Refrigeración por tiro forzado
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C, ambiente a 38 °C

Módulo de congelados:

- Refrigerante R290 sin CFC. Evaporador de tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):

Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290 sin CFC. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.

Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios mixtos de refrigeración y congelados								
	CUD-22S/M	R600a	50	19089515	2	1.012	1.388x726x2.067	5.521
			60	19089516				5.631
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados								
	CUD-12S/N	R290	50	19089517	1+ ❄️	506	693x726x2.067	4.392
			60	19089518				4.479
	CUD-23S/N	R600a	50	19089519	2+ ❄️	1.109	1.388x726x2.067	5.636
			60	19089520				5.748
	CUD-24S/N	R600a	50	19089521	2+ ❄️	1.109	1.388x726x2.067	5.761
			60	19089522				5.876




Armarios de refrigeración con compartimento para pescados



CUD-23S F

COMPARTIMENTO DE PESCADOS ():

Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R290 sin CFC. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior. Temperatura de trabajo: -4 °C, + 4 °C. Capacidad: 300 litros.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para pescados										
 CUD-12S F	R290	50	19089523	1+ 	D	506	679	874	693x726x2.067	3.825
 CUD-23S F	R600a	50	19089524	2+ 	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	5.294
 CUD-24S F	R600a	50	19089525	2+ 	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	5.402

CONCEPT | Pastelería

Disponemos de armarios especiales para pastelería, con una sola puerta y 17 niveles de capacidad para bandejas de 600 x 400 mm.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería 600 x 400 mm (capacidad para 17 niveles).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C.
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
CUP-11B	R290	50	19089526	1	E	574	927	251	760x729x2.006	2.726

Accesorios Pastelería *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla pastelera en Epoxi (600x400)	12034886
Parrilla pastelera en Inox (600x400)	19001001
Bandeja pastelera en Inox (600x400)	19010201
Guía para parrilla pastelera (485 mm - 1 pieza)	12036689

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

CONCEPT | Pescado

Como complemento a la gama CONCEPT, disponemos de un armario específico para pescado, equipado con cajones especiales y programado para trabajar a la temperatura más adecuada para este tipo de producto.



Características Generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado, fabricados en PVC sanitario con doble fondo en acero inoxidable perforado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Conducto posterior que recoge los desagües individuales de cada cajón para llevarlos a un desagüe general.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: -4 °C y + 4 °C.
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
CU-11F	R290	50	19089527	1	574	618	760x729x2.006	3.634

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Professional

Accesorios pescado *

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Cajón gris con asas (600x400x120)	12033925

Opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	RESPALDO INOX	CERRADURA (PUERTA GRANDE)	KITRUEDAS (MONTAJEENFÁBRICA)	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA CONTRARIA	PEDAL DE APERTURA	
	BS (€)	LC (€)	C (€)	FH (€)	OP (€)	PO (€)	/R (€)
Advance Gastronorm							
AUP-11G	260	Std	114	122	63	112	-320
AUP-22G	430	Std	114	164	-	221	-385
AUN-11G	260	Std	114	Std	63	112	-
AUN-22G	430	Std	114	Std	-	221	-
AUP-11G GD	260	Std	114	122	63	112	-320
AUP-22G GD	430	Std	114	164	-	221	-385
Concept Monoblock							
MUP-11G	200	66	114	122	63	112	-295
MUP-12G	200	-	114	122	-	-	-295
MUP-22G	200	128	114	164	-	221	-360
MUP-23G	332	-	114	164	-	-	-360
MUP-24G	332	-	114	164	-	-	-360
MUN-11G	199	66	114	Std	63	112	-350
MUN-12G	199	-	114	Std	-	-	-350
MUN-22G	332	128	114	Std	-	0	-450
MUN-23G	332	-	114	Std	-	-	-450
MUN-24G	332	-	114	Std	-	-	-450
MUP-11G GD	199	Std	114	122	63	112	-295
MUP-22G GD	332	Std	114	164	-	221	-360
MUD-22G	332	128	114	164	-	221	-
Concept Gastronorm							
CUP-11G	200	66	114	122	63	112	-295
CUP-12G	200	-	114	122	-	-	-295
CUP-22G	332	126	114	164	-	221	-360
CUP-23G	332	-	114	164	-	-	-360
CUP-24G	332	-	114	164	-	-	-360
CUN-11G	200	66	114	Std	63	112	-
CUN-12G	200	-	114	Std	-	-	-
CUN-22G	332	126	114	Std	-	221	-
CUN-23G	332	-	114	Std	-	-	-
CUN-24G	332	-	114	Std	-	-	-
CUP-11G GD	200	Std	114	122	63	112	-295
CUP-12G GD	200	-	114	122	-	-	-295
CUP-22G GD	332	Std	114	164	-	221	-360
CUD-22G/M	332	126	155	122	-	221	-
CUD-12G/N	200	-	114	122	-	-	-
CUD-23G/N	332	-	114	122	-	-	-
CUD-24G/N	332	-	114	122	-	-	-
CUD-12G/F	200	-	114	122	-	-	-
CUD-23G/F	332	-	114	164	-	-	-
CUD-24G/F	332	-	114	164	-	-	-
CUD-12G/2	200	-	114	164	-	-	-
CUD-22G/2	332	126	114	164	-	221	-
CUD-23G/2	332	-	114	164	-	-	-
CUD-24G/2	332	-	114	164	-	-	-
Concept GN-1/1							
CUP-11G1/1	108	66	114	122	63	-	-295
CUP-11G1/1 GD	108	Std	114	122	63	-	-295
CUN-11G1/1	108	66	114	Std	63	-	-360
Concept Snack							
CUP-11S	200	66	114	122	63	-	-295
CUP-12S F	200	-	114	122	-	-	-295
CUP-22S	332	126	114	164	-	-	-360
CUP-23S F	332	-	114	164	-	-	-360
CUP-24S F	332	-	114	164	-	-	-360
CUN-11S	200	66	114	Std	63	-	-350
CUN-12S	200	-	114	Std	-	-	-350
CUN-22S	332	126	114	Std	-	-	-450
CUN-23S	332	-	114	Std	-	-	-450
CUN-24S	332	-	114	Std	-	-	-450
CUP-11S GD	200	Std	114	122	63	-	-295
CUP-22S GD	332	Std	114	122	-	-	-360
CUP-22S/M	332	126	155	122	-	-	-
CUP-12S/N	200	-	114	122	-	-	-
CUP-23S/N	332	-	114	122	-	-	-
CUP-24S/N	332	-	114	122	-	-	-
CUP-12S/2	200	-	114	164	-	-	-
CUP-23S/2	332	-	114	164	-	-	-
CUP-24S/2	332	-	114	164	-	-	-
Concept PASTELERÍA							
CUP-11B	200	66	114	122	63	112	-360
Concept PESCADO							
CU-11F	200	66	114	122	63	112	-360

Accesorios de Armarios *

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
ARMARIOS SNACK	PARRILLA en Epoxi (560x542)	12034317
	PARRILLA SUPLEMENTARIA en Epoxi (500x158)	12037946
COMPARTIMENTO DE PESCADO - SNACK	CAJÓN para PESCADOS - 530x460x100 mm	12033758
	FONDO PERFORADO - 530x460 mm	12034642
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - SNACK	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 562 mm - 1 p.	12037936
ARMARIOS GASTRONORM	PARRILLA GN-2/1 en Epoxi (650x530)	12037958
	ESTANTE VARILLA INOX EVI 2/1	19085068
	GUÍA para parrilla GN - 562 mm - 1 p.	12037936
COMPARTIMENTO DE PESCADO - GN	CAJÓN para PESCADOS - 530x540x100 mm	12033784
	FONDO PERFORADO - 530x540 mm	12034707
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - GN	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 662 mm - 1 p.	12037948
ARMARIOS DE PESCADOS Y ARMARIOS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - 485 mm - 1 pieza	12036689
	Cajón GRIS con asas - 600x400x120 mm	12033925

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos

Kit Ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø100 (2 Freno + 2 sin freno) ARMARIOS	19015964	115
KIT 6 RUEDAS Ø100 (3 Freno + 3 sin freno) ARMARIO MIX	19046863	156



Cerradura estándar



Cerradura de serie en puertas de cristal



Pedal de Apertura



Kits Barra Carnicera



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PARA MODELOS	CANTIDAD NECESARIA	€
Barra carnicera 1 puerta - GN (costados embutidos)	19048712	EAFP-801/802	1	126
		EAAFP-801		
		EAFN-801/802		
		EAAFN-801		
		EAF-1602 MIX		
Barra carnicera 2 puertas - GN (costados embutidos)	19048713	EAFP-1602/1603/1604	1	126
		EAAFP-1602/1603/1604		
		EAFN-1602/1603/1604		
		EAAFN-1602/1603/1604		
Barra carnicera - GAMA SNACK	19048715	EAFP - 701/702	1	261
		EAFN - 701/702		
		EAFP-1402/1403/1404	2	
		EAFN-1402/1403/1404		



Mesas Frigoríficas

Gastronom 700.....	303
— Advance.....	303
— Concept.....	306
Snack 600.....	319
— Concept.....	319
Pastelería 800.....	327
— Concept.....	327

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



Eficiencia y calidad
adaptadas a las
necesidades del
profesional.



¡Descubre!



Acceso a la web

Con nuestro amplio catálogo de mesas ofrecemos respuesta a cualquier tipo de necesidades.

La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en todas las mesas de refrigeración de 2 y 3 puertas.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (series GN-700, Snack-600 y Pastelería) gracias a las diferentes opciones disponibles.

	GASTRONORM - 700		SNACK - 600	PASTELERÍA - 800
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
Dimensiones (3 puertas)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
CAPACIDAD (Nº niveles por puerta)	6	6	3	10
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	A	B	C	C
Aislamiento	Lateral 60 mm Doble techo de 50+40 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Refrigerante	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a
Clase climática	5	4	4	4
Sistema de refrigeración	TIRO FORZADO	TIRO FORZADO	TIRO FORZADO	GRAVEDAD
HACCP	SI	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	SI	SI
CERRADURA	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

ADVANCE | 700 Gastronorm

Las mesas ADVANCE, disponibles en fondo 700 mm y para recipientes de tamaño Gastronorm, se han diseñado pensando en ofrecer un producto más eficiente, rentable y sostenible que mejore las condiciones del trabajo diario.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 45 %.

Características generales

- Interior y exterior completamente construido con AISI-304.
- Estructura completamente inyectada con poliuretano de 40 kg/m³ de densidad. 60 mm de espesor en los laterales y area posterior, mientras que el techo y fondo tienen 50 mm con una encimera inyectada de 30 mm de espesor (80mm en total).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.

- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo con interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).

- Testeado en Clase climática V.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std en modelos de congelación).
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).

Mesas de refrigeración *

Mesas para congelados



ACP-4G

ACN-3G

Mesas de refrigeración con puertas de cristal



ACP-2G GD

Mesas centrales de refrigeración














ACP-4G

(*) Ofrecemos la posibilidad de tener encimera de granito en las mesas de refrigeración.

(*) Ofrecemos la posibilidad de apertura de puerta panorámica en modelos de 2, 3, y 4 puertas (sólo puertas sólidas).

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad en el trabajo.

MODELO	HZ	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración										
 ACP-2G	50	19089528	2	A	300	381	159	R600a	1.342x700x850	2.884
 ACP-3G	50	19089529	3	A	450	514	159	R600a	1.792x700x850	3.344
 ACP-4G	50	19089530	4	B	600	810	159	R600a	2.242x700x850	3.885
Mesas para congelados										
 ACN-2G	50	19089531	2	D	300	2.044	307	R290	1.342x768x850	3.551
	60	19089532		-		-	348			3.623
 ACN-3G	50	19089533	3	D	450	2.654	316	R290	1.792x768x850	4.180
	60	19089534		-		-	357			4.264
ACN-4G	50	19089055	4	D	600	3.322	325	R290	2242 x 768 x 850	4.818
	60	19096650		-		-	366			4.914
Mesas de refrigeración con puertas de cristal										
 ACP-2G GD	50	19089535	2	B	300	609	159	R600a	1.342x700x850	3.298
 ACP-3G GD	50	19089536	3	B	450	822	159	R600a	1.792x700x850	3.965
 ACP-4G GD	50	19089537	4	B	600	1296	159	R600a	2.242x700x850	4.713
Mesas centrales de refrigeración										
 ACP-2G/C	50	19089538	2+2	-	300	-	159	R600a	1.342x768x850	3.525
 ACP-3G/C	50	19089539	3+3	-	450	-	159	R600a	1.792x768x850	4.307
 ACP-4G/C	50	19089540	4+4	-	600	-	159	R600a	2242 x 768 x 850	5.169

Mesas de refrigeración Con cajones *



ACP-4G-HHHD



ACP-3G-TTT

VERSATILIDAD:
Disponemos de diferentes versiones de kit cajones para adaptarnos a las necesidades más concretas.

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H), de tres cajones (T) y puertas (D).

MODELO	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones "h"									
	ACP-2G HD	19089541	1 H 1 D	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	3.463
	ACP-2G HH	19089542	2 H	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	4.043
	ACP-3G HDD	19089543	1 H 2 D	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	3.924
	ACP-3G HHD	19089544	2 H 1 D	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	4.503
	ACP-3G HHH	19089545	3 H	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	5.083
	ACP-4G HDDD	19089546	1 H 3 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	4.465
	ACP-4G HHDD	19089547	2 H 2 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	5.045
	ACP-4G HHHH	19089548	3 H 1 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	5.624
	ACP-4G HHHH	19089549	4 H	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	6.204
Mesa de refrigeración con cajones "t"									
	ACP-2G TT	19089550	3T	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	4.436
	ACP-3G TTT	19089551	3T	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	5.673

Kits Cajones Para Mesas Gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
	KIT CAJONES 1/2+1/2 GN ADV	19096243	ADVANCE Gastronorm		667
	KIT CAJONES 1/3+2/3 GN ADV	19096244	ADVANCE Gastronorm		667
	KIT CAJONES 1/3+1/3+1/3 GN ADV	19096245	ADVANCE Gastronorm		893

CONCEPT | 700 Gastronorm

Con la gama CONCEPT de fondo 700 mm y con capacidad para recipientes Gastronorm, presentamos uno de los catálogos más amplios del mercado en mesas frigoríficas. Ofrecemos un amplio abanico de versiones y opciones para adaptarnos a las necesidades de cada usuario, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
 - 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
 - Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
 - El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
 - Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
 - Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
 - Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
 - Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
 - Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
 - Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 - Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Peto sanitario de 10 cm de altura.
 - Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Opciones:
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Sin peto.
 - Sin encimera.
 - Diferentes versiones de cajones.
 - Grupo a la izquierda.
 - Apertura de puerta panorámica.
 - Posterior INOX.
 - Encimera de granito.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std en modelos de congelación).
 - Cerradura (de serie en puertas de cristal).

Mesas de refrigeración

Mesas de refrigeración



CCP-2G

Mesas de refrigeración Con preinstalación



CCP-4G/R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€		
Mesas de refrigeración												
		CCP-2G	R600a R290	50	19089552	2	B	274	752	203	1.342x700x850	2.414
				60	19089553				-	295		2.462
		CCP-3G	R600a R290	50	19089554	3	C	428	931	203	1.792x700x850	2.796
				60	19089555				-	295		2.851
		CCP-4G	R600a	50	19089556	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	3.344
				60	19089557				-	241		3.411
Mesas de refrigeración con preinstalación												
		CCP-2G/R	-	50/60	19089558	2	-	274	-	29	1.042x700x850	1.979
		CCP-2G/R	-	50/60	19089559	3	-	428	-	29	1.492x700x850	2.361
		CCP-4G/R	-	50/60	19089560	4	-	581	-	29	1.942x700x850	2.909

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados







CCN-3G



CCN-2G/R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para congelados										
	CCN-2G	R290	50	19089561	D	274	2.212	667	1.342x700x850	2.896
			60	19089562			-	737		2.954
	CCN-3G	R290	50	19089563	D	428	2.467	676	1.792x700x850	3.281
			60	19089564			-	746		3.346
Mesas para congelados con preinstalación										
	CCN-2G/R		50/60	19089565	-	274	-	414	1.042x700x850	2.260
	CCN-3G/R		50/60	19089566	-	428	-	423	1.492x700x850	2.645

Mesas de refrigeración con cajones *



CCP-3G HDD

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.



CCP-2G HD

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas de refrigeración con cajones											
	CCP-2G HD	R600a	50	19089567	1 H 1 D	C	274	752	203	1.342x700x850	2.948
	CCP-2G HH	R600a	50	19089568	2 H	C	274	752	203		3.482
	CCP-3G HDD	R600a	50	19089569	1 H 2 D	C	428	931	203	1.792x700x850	3.330
	CCP-3G HHD	R600a	50	19089570	2 H 1 D	C	428	931	203		3.864
	CCP-3G HHH	R600a	50	19089571	3 H	C	428	931	203	4.398	
	CCP-4G HDDD	R600a	50	19089572	1 H 3 D	C	581	1.096	224	2.242x700x850	3.878
	CCP-4G HHDD	R600a	50	19089573	2 H 2 D	C	581	1.096	224		4.412
	CCP-4G HHHH	R600a	50	19089574	3 H 1 D	C	581	1.096	224	4.946	
	CCP-4G HHHH	R600a	50	19089575	4 H	C	581	1.096	224	5.480	

Kits cajones para mesas gastronorm










MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm	614
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm	614
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm	614
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm	614
	KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm	820

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación



CCP-4G/R-HHDD

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación										
 CCP-2G/R HD	-	50/60	19089576	1 H 1 D	-	274	-	29	1.042x700x850	2.513
 CCP-2G/R HH	-	50/60	19089577	2 H	-		-	29		3.047
 CCP-3G/R HDD	-	50/60	19089578	1 H 2 D	-	428	-	29	1.492x700x850	2.895
 CCP-3G/R HHDD	-	50/60	19089579	2 H 1 D	-		-	29		3.429
 CCP-3G/R HHH	-	50/60	19089580	3 H	-	-	-	29	-	3.963
 CCP-4G/R HDDD	-	50/60	19089581	1 H 3 D	-	581	-	29	1.942x700x850	3.443
 CCP-4G/R HHDD	-	50/60	19089582	2 H 2 D	-		-	29		3.978
 CCP-4G/R HHHD	-	50/60	19089583	3 H 1 D	-	-	-	29	-	4.512
 CCP-4G/R HHHH	-	50/60	19089584	4 H	-	-	-	29	-	5.046

Mesas con puertas de cristal

Mesas de refrigeración con puertas de cristal



CCP-3G GD

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.







Mesas de refrigeración con puertas de cristal y con preinstalación



CCP-2G/R GD

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

Mesas con puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con puertas de cristal										
 CCP-2G GD	R600a	50	19089585	2	C	274	1.203	205	1.342x700x850	2.772
 CCP-3G GD	R600a	50	19089586	3	B	428	1.489	207	1.792x700x850	3.333
 CCP-4G GD	R600a	50	19089587	4	B	581	1.753	230	2.242x700x850	4.060
Mesas de refrigeración con puerta de cristal y con preinstalación										
 CCP-2G/R GD	-	50/60	19089588	2	-	274	-	-	1.042x700x850	2.337
 CCP-3G/R GD	-	50/60	19089589	3	-	428	-	-	1.492x700x850	2.898
 CCP-4G/R GD	-	50/60	19089590	4	-	581	-	-	1.942x700x850	3.626

Mesas de refrigeración con fregadero



CCP-4G/S

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.




Mesas centrales de refrigeración






CCPC-3G/C

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad para alcanzar los alimentos.

Mesas con fregadero

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con fregadero										
 CCP-2G/S	R600a	50	19089591	2	B	274	752	203	1.342x700x850	2.740
 CCP-3G/S	R600a	50	19089592	3	C	428	931	203	1.792x700x850	3.122
 CCP-4G/S	R600a	50	19089593	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	3.670

Mesas centrales

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas centrales de refrigeración										
 CCP-2G/C	R600a	50	19089594	2+2	-	274	-	203	1.342x778x850	2.902
 CCP-3G/C	R600a	50	19089595	3+3	-	428	-	203	1.792x778x850	3.528
 CCP-4G/C	R600a	50	19089596	4+4	-	581	-	224	2.242x778x850	4.321

Mesas bajas refrigeradas

Diseñadas para servir de soporte a elementos de cocción de sobremesa. Ideales como solución frigorífica en espacios reducidos.

Modelos con puertas



CCPB-3G

Modelos con cajones 1/3 y 2/3



CCPB-3G T

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Modelos con puertas										
	CCPB-2G	R600a R290	50	19089597	2	177	752	203	1.342x700x584	2.304
			60	19089598						-
	CCPB-3G	R600a R290	50	19089599	3	277	931	203	1.792x700x584	2.631
			60	19089600						-
	CCPB-4G	R600a	50	19089601	4	377	1096	224	2.242x700x584	3.125
			60	19089602						D
Modelos con cajones 2/3										
	CCPB-2G W	R600a R290	50	19089603	2 x 2/3	177	752	203	1.342x700x584	2.641
			60	19089604						-
	CCPB-3G W	R600a R290	50	19089605	3 x 2/3	277	931	203	1.792x700x584	3.137
			60	19089606						-
	CCPB-4G W	R600a	50	19089607	4 x 2/3	377	1.096	224	2.242x700x584	3.799
			60	19089608						-
Modelos con cajones 1/3 y 2/3										
	CCPB-2G T	R600a R290	50	19089609	2 x 1/3 1 x 2/3	177	752	203	1.342x700x584	2.989
			60	19089610						-
	CCPB-3G T	R600a R290	50	19089611	4 x 1/3 1 x 2/3	277	931	203	1.792x700x584	3.659
			60	19089612						-
	CCPB-4G T	R600a	50	19089613	6 x 1/3 1 x 2/3	377	1.096	224	2.242x700x584	4.495
			60	19089614						-

Mesas bajas refrigeradas Kore 900



Características generales

- Estructura construida en AISI-304.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
 - Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
 - Testeado en clase Climática 4.
 - Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
 - Modelo W con capacidad para GN 1/1.
 - Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
 - Respaldo INOX.
- Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
 - 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Modelos con puertas										
CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	2.733
Modelos con cajones 2/3										
CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	3.212
Modelos con cajoneras apaisadas										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	3.112
Modelos con puertas										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	3.195
Modelos con cajones 2/3										
CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	3.747

Mesas bajas refrigeradas KORE 700

Características generales

- Estructura construida en AISI-304.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
 - Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
 - Testeado en clase Climática 4.
 - Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
 - Modelo W con capacidad para GN 1/1.
 - Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
 - Respaldo INOX.
- Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
 - 60Hz















MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW·H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Modelos con puertas										
CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	2.635
Modelos con cajones 2/3										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	2.929
Modelos con cajones apaisadas										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	C	110	777	262	1200x630x590	2.852
Modelos con puertas										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	2.986
Modelos con cajones 2/3										
CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	3.505



Mesas GN - opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3 CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO
ADVANCE - 700 GASTRONORM											
ACP-2G	189	783	-123	0	114	66	579	776	74	118	76
ACP-3G	246	957	-164	0	114	66	579	776	74	136	76
ACP-4G	311	1131	-196	0	114	66	579	776	74	164	151
ACN-2G	145	783	-123	0	114	66	-	-	74	Std	76
ACN-3G	189	957	-164	0	114	66	-	-	74	Std	76
ACN-4G (NEW)	311	1131	-196	0	114	66	-	-	74	Std	151
ACP-2G GD	145	783	-123	0	114	Std	-	-	74	118	0
ACP-3G GD	189	957	-164	0	114	Std	-	-	74	136	0
ACP-4G GD	239	1131	-196	0	114	Std	-	-	74	164	0
ACP-2G/C	-	783	-123	Std	114	66	-	-	-	118	151
ACP-3G/C	-	957	-164	Std	114	66	-	-	-	136	151
ACP-4G/C											300
CONCEPT - 700 GASTRONORM											
CCP-2G	145	783	-107	0	114	66	534	713	74	118	76
CCP-3G	189	957	-143	0	114	66	534	713	74	136	76
CCP-4G	239	1131	-170	0	155	66	534	713	74	164	151
CCN-2G	145	783	-107	0	114	66	-	-	74	Std	76
CCN-3G	189	957	-143	0	114	66	-	-	74	Std	76
CCP-2G GD	145	783	-107	0	114	Std	-	-	74	118	-
CCP-3G GD	189	957	-143	0	114	Std	-	-	74	136	-
CCP-4G GD	239	1131	-170	0	155	Std	-	-	74	164	-
CCP-2G/S	145	-	-	0	-	66	534	713	-	118	76
CCP-3G/S	189	-	-	0	-	66	534	713	-	136	76
CCP-4G/S	239	-	-	0	-	66	534	713	-	164	151
CCPB-2G	145	-	-	Std	114	66	-	-	-	118	-
CCPB-3G	189	-	-	Std	114	66	-	-	-	136	-
CCPB-4G	239	-	-	Std	155	66	-	-	-	164	-
CCPC-2G/C	-	783	-107	Std	114	66	-	-	-	118	151
CCPC-3G/C	-	957	-143	Std	114	66	-	-	-	136	151
CCPC-4G/C	-	1131	-170	Std	155	66	-	-	-	164	300
CCP-2G/R	145	783	-107	0	-	66	534	713	-		76
CCP-3G/R	189	957	-143	0	-	66	534	713	-		76
CCP-4G/R	239	1131	-170	0	-	66	534	713	-		151
CCN-2G/R	145	783	-107	0	-	66	-	-	Std	118	76
CCN-3G/R	189	957	-143	0	-	66	-	-	Std	136	76
CCP-2G/R GD	145	783	-107	0	-	Std	-	-	-	-	-
CCP-3G/R GD	189	957	-143	0	-	Std	-	-	-	-	-
CCP-4G/R GD	239	1131	-170	0	-	Std	-	-	-	-	-

Kits cajones para mesas gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES 1/2+1/2 GN ADV	H	19096243	ADVANCE Gastronorm		667
 KIT 2 CAJONES 1/3+2/3 GN ADV	W	19096244	ADVANCE Gastronorm		667
 KIT 3 CAJONES 1/3+1/3+1/3 GN	T	19096245	ADVANCE Gastronorm		893
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		614
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		614
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		614
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		614
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		820

Kits de ruedas para mesas gastronorm

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS, 2 con freno	19016846	115
KIT 6 RUEDAS, 3 con freno	19011005	156

Accesorios para mesas gastronorm *

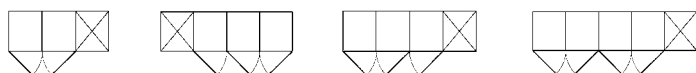
DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla GN 1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067
Guía para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
Guía para parrilla GN-1/1- Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
Guía para parrilla MESAS ADVANCE - Mural y Central - 519 mm - 1 pieza	12036880

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Apertura Panorámica (AP)



(#) Apertura panorámica - opciones posibles



Concept | 600 Snack

Nuestra gama CONCEPT de fondo 600 mm y en dimensiones Snack ofrece un amplio catálogo de mesas frigoríficas que se adaptan a espacios reducidos, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura. Dimensiones del estante parrilla: 405 x 460 mm.
- Dotación 1 parrilla por puerta y 1 juego de guías.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: 0°C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Testeado en clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std. en mesas de congelación).



Mesas estándar de refrigeración

Mesas de refrigeración



CCP-2S

Mesas de refrigeración con preinstalación (*)



CCP-3S/R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración											
	CCP-2S	R600a R290	50	19089625	2	C	268	836	203	1.492x600x850	2.317
			60	19089626		-		-	295		2.364
	CCP-3S	R600a R290	50	19089627	3	C	416	931	203	2.017x600x850	2.684
			60	19089628		-		-	295		2.738
	CCP-4S	R600a	50	19089629	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	3.211
			60	19089630		-		-	241		3.275
Mesas de refrigeración con preinstalación											
	CCP-2S/R	-	50/60	19089631	2	-	268	-	29	1.192x600x850	1.883
	CCP-3S/R	-	50/60	19089632	3	-	416	-	29	1.717x600x850	2.249
	CCP-4S/R	-	50/60	19089633	4	-	564	-	29	2.242x600x850	2.840

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados







CCN - 3S

Mesas para congelados con preinstalación (*)



CCN- 2S/R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para congelados										
	CCN-2S	R290	50	19089634	D	268	2.212	669	1.492x600x850	2.780
			60	19089635						-
	CCN-3S	R290	50	19089636	D	416	2.467	679	2.017x600x850	3.150
			60	19089637						-
Mesas para congelados con preinstalación										
	CCN-2S/R	-	50/60	19089638	-	268	-	416	1.192x600x850	2.145
	CCN-3S/R	-	50/60	19089639	-	416	-	426	1.717x600x850	2.514

Mesas de refrigeración con cajones



ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas de refrigeración con cajones											
	CCP-2S HD	R600a	50	19089640	1 H 1 D	C	268	836	203	1.492x600x850	2.776
	CCP-2S HH	R600a	50	19089641	2 H	C		836	203		3.234
	CCP-3S HDD	R600a	50	19089642	1 H 2 D	C	416	931	203	2.017x600x850	3.196
	CCP-3S HHD	R600a	50	19089643	2 H 1 D	C		931	203		3.655
	CCP-3S HHH	R600a	50	19089644	3 H	C		931	203		4.113
	CCP-4S HDDD	R600a	50	19089645	1 H 3 D	C		1.096	224		3.733
	CCP-4S HHDD	R600a	50	19089646	2 H 2 D	C	564	1.096	224	2.542x600x850	4.192
	CCP-4S HHHH	R600a	50	19089647	3 H 1 D	C		1.096	224		4.650
	CCP-4S HHHH	R600a	50	19089648	4 H	C		1.096	224		5.109










Kits cajones para mesas snack

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack	527
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack	527
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack	527
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack	527
	KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack	707

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación



ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 CCP-2S/R HD	-	50/60	19089649	1 H 1 D	-	268	-	29	1.192x600x850	2.341
 CCP-2S/R HH	-	50/60	19089650	2 H	-	268	-	29	1.192x600x850	2.800
 CCP-3S/R HDD	-	50/60	19089651	1 H 2 D	-	416	-	29	1.717x600x850	2.708
 CCP-3S/R HHD	-	50/60	19089653	2 H 1 D	-	416	-	29	1.717x600x850	3.166
 CCP-3S/R HHH	-	50/60	19089654	3 H	-	416	-	29	1.717x600x850	3.625
 CCP-4S/R HDDD	-	50/60	19089655	1 H 3 D	-	564	-	29	2.242x600x850	3.299
 CCP-4S/R HHDD	-	50/60	19089656	2 H 2 D	-	564	-	29	2.242x600x850	3.757
 CCP-4S/R HHHD	-	50/60	19089657	3 H 1 D	-	564	-	29	2.242x600x850	4.216
 CCP-4S/R HHHH	-	50/60	19089658	4 H	-	564	-	29	2.242x600x850	4.674

Mesas de refrigeración con puertas de cristal



CCP - 2S GD

VISIBILIDAD:
Mesas de refrigeración / Puertas de cristal con cámara de vacío / Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C / Temperatura ambiente: 32 °C / Iluminación LED.




Mesas de refrigeración con fregadero






CCP - 2S/S

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.








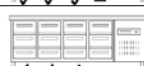
Mesas con puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 CCP-2S GD	R600a	50	19089659	2	E	268	1.337	207	1.492x600x850	2.675
 CCP-3S GD	R600a	50	19089660	3	E	416	1.489	209	2.017x600x850	3.221
 CCP-4S GD	R600a	50	19089661	4	E	564	1.753	232	2.542x600x850	3.991

Mesas con fregadero

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 CCP-2S/S	R600a	50	19089662	2	C	268	836	203	1.492x600x850	2.643
 CCP-3S/S	R600a	50	19089663	3	C	416	931	203	2.017x600x850	3.010
 CCP-4S/S	R600a	50	19089664	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	3.537

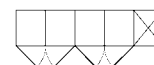
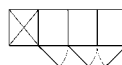
Kits cajones para mesas

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		527
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		527
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		527
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		527
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		707

Mesas snack - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3 CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
GLOBE - 600 SNACK											(#)
CCP-2S	189	-	-143	0	114	66	459	613	74	122	76
CCP-3S	239	-	-170	0	114	66	459	613	74	140	76
CCP-4S	281	-	-189	0	155	66	459	613	74	169	151
CCN-2S	189	-	-143	0	114	66	-	-	74	122	76
CCN-3S	239	-	-170	0	114	66	-	-	74	140	76
CCP-2S PC CR PC	189	-	-143	0	114	Std	-	-	74	122	-
CCP-3S PC CR PC	239	-	-170	0	114	Std	-	-	74	140	-
CCP-4S PC CR PC	281	-	-189	0	155	Std	-	-	74	169	-
CCP-2S/S	189	-	-	0	-	66	459	613	-	122	76
CCP-3S/S	239	-	-	0	-	66	459	613	-	140	76
CCP-4S/S	281	-	-	0	-	66	459	613	-	169	151
CCP-2S/R	189	-	-143	0	-	66	459	613	-	122	76
CCP-3S/R	239	-	-170	0	-	66	459	613	-	140	76
CCP-4S/R	281	-	-189	0	-	66	459	613	-	169	151
CCN-2S/R	189	-	-143	0	-	66	-	-	-	122	76
CCN-3S/R	239	-	-170	0	-	66	-	-	-	140	76

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	115
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	156

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
SopORTE de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.




Concept | Mesas pasteleras - Fondo 800 mm

Las mesas de pastelería completan nuestra oferta con equipos especialmente diseñados para este sector.



Características generales

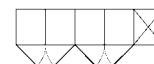
- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración estático por gravedad.
- Evaporador vertical que aporta un mayor volumen de almacenamiento interno.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad. Tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño 600 x 400 mm).
- Dotación por puerta: 1 parrilla 600 x 400 mm y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C.
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
 CCP-2B	50	19089665	2	325	220	R290	1.492x800x850	2.884
 CCP-3B	50	19089666	3	584	303	R290	2.017x800x850	3.551
 CCP-4B	50	19089667	4	792	303	R290	2.542x800x850	4.231

Mesas de pastelería - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX BS	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA NT	SIN PETO NS	KIT RUEDAS C	CERRADURA (POR PUERTA) LC	RESISTENCIA MARCO PUERTA FH	APERTURA PANORÁMICA (#) PO
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CCP-2B	189	900	-143	0	114	66	122	76
CCP-3B	239	1101	-170	0	114	66	140	76
CCP-4B	281	1301	-189	0	155	66	169	151

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	115
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	156

Accesorios *

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.



Mesas de preparación

Mesas configurables.....	333
Mesas Compactas profesionales para pizza	335
Mesas Compactas para pizza	337
Mesas para sandwiches y ensaladas ..	339
Saladettes.....	341

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



Mesas especiales
para tareas
específicas.



¡Descubre!



Acceso a la web






Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches. Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.

	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensiones (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	OPCIONAL	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional EMI / EMIT	Opcional EMI / EMIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
Refrigerante	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Clase climática	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
Sistema de refrigeración	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
Modo ECO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Mesas de preparación | Configurables Fondo 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas frías 700 mm con encimera de granito										
 CCP-2G GR	R-600a	50	19089668	2	B	274	752	203	1.342x700x850	3.245
 CCP-3G GR	R-600a	50	19089669	3	C	428	931	203	1.792x700x850	3.808
 CCP-4G GR	R-600a	50	19089670	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	4.542
Mesas frías 800 mm con encimera de granito opcional										
 CCP-2B GV	R-290	50	19089665 (*)	2	-	376	-	220	1.492x800x850	2.884
 CCP-3B GV	R-290	50	19089666 (*)	3	-	584	-	303	2.017x800x850	3.551

(*) Encimera de granito no incluida. Ver opciones.



SP-2G



SPT-3G

Vitrinas para ingredientes

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
Vitrinas con cubierta de cristal									
	SP-2G	CCP-2G GR	19089671	Cristal	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	1.319
	SP-3G	CCP-3G GR	19089672	Cristal	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	1.470
	SP-4G	CCP-4G GR	19089673	Cristal	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	1.715
	SP-2B	CCP-2B GV	19089674	Cristal	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	1.342
	SP-3B	CCP-3B GV	19089675	Cristal	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	1.643
Vitrinas con tapa abatible de acero inox									
	SPT-2G	CCP-2G GR	19089676	Abatible inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	1.161
	SPT-3G	CCP-3G GR	19089677	Abatible inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	1.270
	SPT-4G	CCP-4G GR	19089678	Abatible inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	1.514
	SPT-2B	CCP-2B GV	19089679	Abatible inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	1.196
	SPT-3B	CCP-3B GV	19089680	Abatible inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	1.456

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX BS	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA NT	SIN PETO NS	KIT RUEDAS C	CERRADURA (POR PUERTA) LC	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA LG	RESISTENCIA MARCO PUERTA FH	APERTURA PANORÁMICA PO
							[1/2] UNIDAD H	[1/3] UNIDAD T			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CCP-2G GR GR	138	Std	-102	0	108	62	534	713	70		73
CCP-3G GR GR	180	Std	-136	0	108	62	534	713	70		73
CCP-4G GR GR	227	Std	-162	0	147	62	534	713	70		144
CCP-2B GV	180	869	-136	0	108	62	-	-	-	116	73
CCP-3B GV	227	1063	-162	0	108	62	-	-	-	134	73

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
	Estante varilla inox EVI 1/1	19085067
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
MESAS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Compactas profesionales para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Professional hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



CPZC-3G

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para pizza profesional								
  CPZC-2G	50	19089681	2	325	262	R-290	1.590x700x854	4.164
  CPZC-3G	50	19089682	3	505	262	R-290	2.110x700x854	4.904

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	BS (€)	(€)	NT (€)	NS (€)	C (€)	LC (€)	[1/2] UNIDAD H (€)	[1/3] UNIDAD T (€)	LG (€)	FH (€)	PO (€)
CONCEPT											
CPZC-2G	180	-	-	-	-	62	-	-	-	112	73
CPZC-3G	227	-	-	-	-	62	-	-	-	129	73

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Professional hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



CPZ - 2G

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Cubetas GN no incluidas.
- Testeado en clase climática IV.



CPZ-3G

CONSERVACIÓN:

Incluye un alojamiento para cubetas GN para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 7 y 9 cubetas GN de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para pizza compactas								
	CPZ-2G GN	50	19089683	2	290	R-290	1.350x708x850	2.939
		60	19089684					2.998
	CPZ-3G GN	50	19089685	3	290	R-290	1.800x708x850	3.820
		60	19089686					3.897

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CONCEPT											
CPZ-2G GN1/3	138	-	-	-	108	62	534	713	-	112	73
CPZ-3G GN1/3	180	-	-	-	108	62	534	713	-	129	73

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Sándwiches y ensaladas

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.

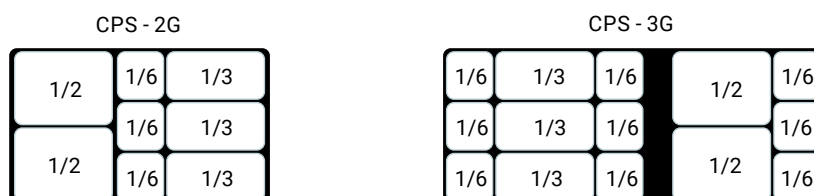


CPS-2G GN

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Cubetas GN no incluidas.
- Testeado en clase climática IV.

Ejemplos de distribución de cubetas en la encimera



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para ensaladas								
	CPS-2G	50	19089687	2	274	R-290	1.342x700x850	2.931
		60	19089688					2.990
	CPS-3G	50	19089689	3	428	R-290	1.792x700x850	3.766
		60	19089690					3.842

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
							H	T			
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CPS-2G	138	-	-	-	108	62	-	-	-	-	73
CPS-3G	180	-	-	-	108	62	-	-	-	-	73

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 150 mm fondo	19000669

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Saladettes

En Fagor Professional ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.



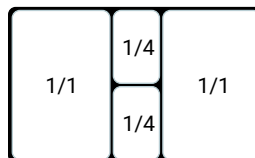
Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Testeado en clase climática IV.

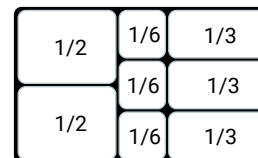


CPSB-2G

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



CPSB 2G GR

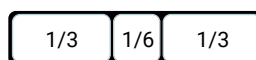
Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

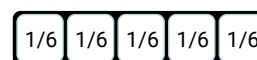
Encimera de granito de 3 cm:

Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para ensaladas mini								
CPSB-2G	50	19089691	2	177	254	R-290	906x700x1.010	2.345
	60	19089692			300			2.392
Mesas para Pizza mini								
CPSB-2G GR	50	19089693	2	177	254	R-290	906x700x894	2.494
	60	19089694			300			2.544

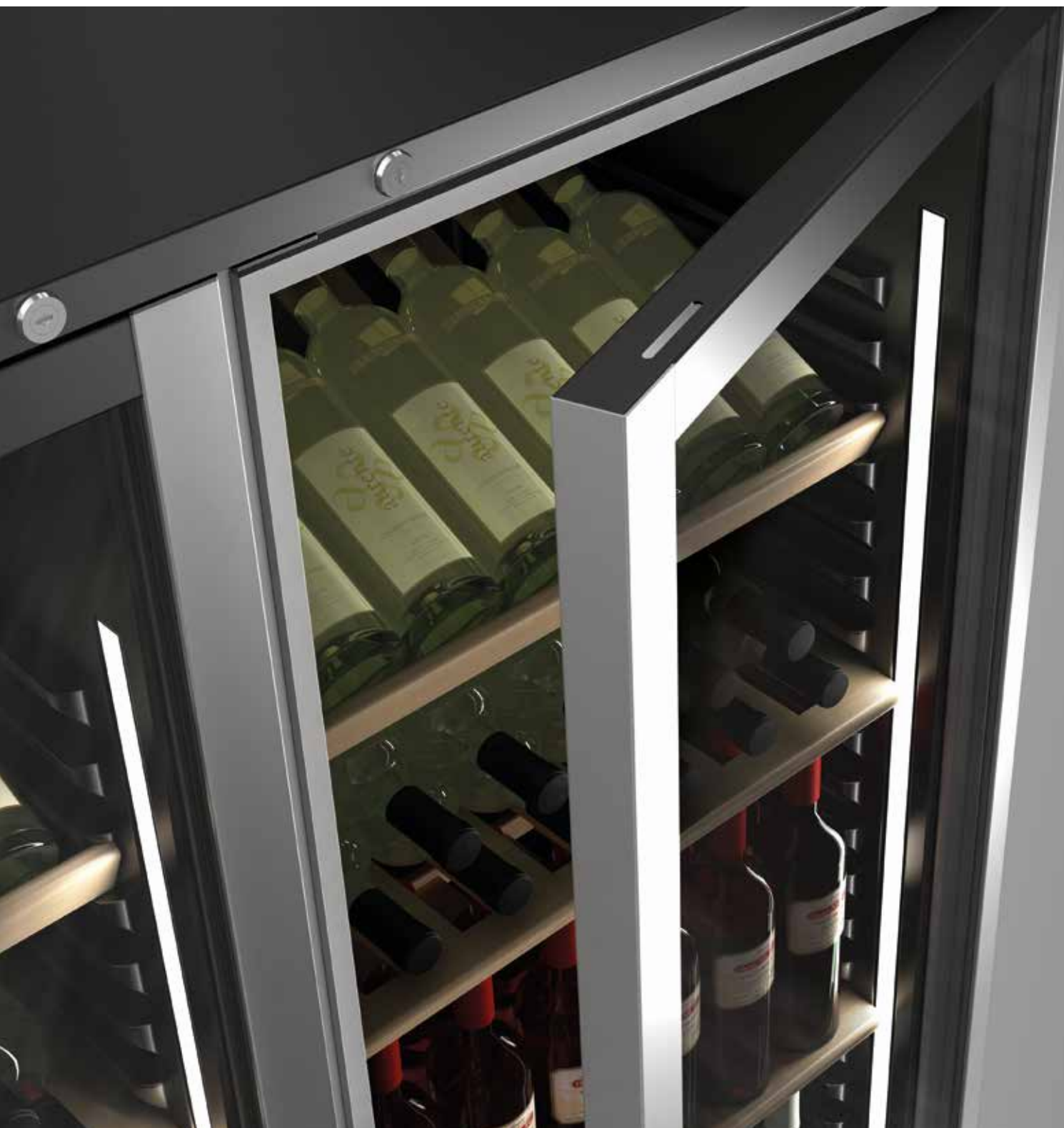
Saladettes - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	BS	GR	NT	NS	C	LC	[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)			
CPSB-2G GR	138	-	-	-	108	-	-	-	-	112	73

Accesorios para saladettes (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Estante varilla inox EV1 1/1	19085067
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000668

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT



Elementos
compactos y fiables
idóneos para
conservar bebidas.



¡Descubre!



Acceso a la web

Enfriadores

Frente mostradores.....	345
Expositores refrigerados murales	349
Botelleros.....	353
Armarios refrigerados profesionales	355
Escarchadores de copas	359

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Frente mostradores



Con todas las prestaciones de las mesas refrigeradas de la gama Snack

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Peto posterior de 10 cm / Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotante.
- Estantes interiores de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.
- Dotación: 2 parrillas por puerta.
- Cajón neutro sobre el grupo frigorífico.
- Refrigerante ecológico: gas hidrocarburo R-600a
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Clase climática IV.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- ALTURA: Los equipos frente mostrador tienen una altura de 1.045 mm. Esta altura hace que sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y estanterías.

Frente mostradores de refrigeración



CBCP-3S




CAJÓN NEUTRO:
Nuestra línea frente mostrador incluye un cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal



CBCP-3S GD

Puertas de cristal con cámara de vacío / Iluminación LED / Cerraduras en puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Frente mostradores de refrigeración										
 	CBCP-2S	R-600a	50 19089695	2	C	835	835	203	1.492x600x1.045	2.721
 	CBCP-3S	R-600a	50 19089697	3	C	551	988	203	2.017x600x1.045	3.294
	CBCP-4S	R-600a	50 19089698	4	C	747	1.171	224	2.542x600x1.045	3.937
Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal										
	CBCP-2S GD	R-600a	50 19089699	2	E	355	1.336	207	1.492x600x1.045	3.135
 	CBCP-3S GD	R-600a	50 19089700	3	E	551	1.580	209	2.017x600x1.045	3.915
	CBCP-4S GD	R-600a	50 19089701	4	E	747	1.873	232	2.542x600x1.045	4.765

Frente mostradores
de refrigeración con preinstalación (*)



CBCP-2S

Frente mostradores de refrigeración
con puertas de cristal y preinstalación (*)



CCBP-3S/R

(*) ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Frente mostradores de refrigeración con preinstalación										
 CBCP-2S/R	-	50/60	19089702	2	-	355	-	29	1.192x600x1.045	2.086
 CCBP-3S/R	-	50/60	19089703	3	-	551	-	29	1.717x600x1.045	2.501
 CCBP-4S/R	-	50/60	19089704	4	-	747	-	29	2.242x600x1.045	2.989
Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal y preinstalación										
 CBCP-2S/R GD	-	50/60	19089705	2	-	355	-	34	1.192x600x1.045	2.500
 CCBP-3S/R GD	-	50/60	19089706	3	-	551	-	36	1.717x600x1.045	3.122
 CCBP-4S/R GD	-	50/60	19089707	4	-	747	-	38	2.242x600x1.045	3.817

Kits cajones para frentemostradores

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES (1/2+2/3)	19004924	EFMP		745

Fretemostradores - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/3 + 2/3] UNIDAD	TOLVA POSOS (#)	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA
	BS (€)	NT (€)	NS (€)	C (€)	LC (€)	H (€)	TV (€)	LG (€)	FH (€)
CBCP-2S	189	-143	0	114	66	579	594	74	122
CBCP-3S	239	-170	0	114	66	579	594	74	140
CBCP-4S	281	-189	0	155	66	579	594	74	169
CBCP-2S GD	189	-143	0	114	Std	-	594	74	122
CBCP-3S GD	239	-170	0	114	Std	-	594	74	140
CBCP-4S GD	281	-189	0	155	Std	-	594	74	169
CBCP-2S/R	189	-143	0	-	66	-	-	-	122
CCBP-3S/R	239	-170	0	-	66	-	-	-	140
CCBP-4S/R	281	-189	0	-	66	-	-	-	169
CBCP-2S/R GD	189	-143	0	-	Std	-	-	-	122
CCBP-3S/R GD	239	-170	0	-	Std	-	-	-	140
CCBP-4S/R GD	281	-189	0	-	Std	-	-	-	169

Sustituye al cajón neutro

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Expositores refrigerados murales

Neue Reihe von Wandkühlvitrinen mit modernem und elegantem Design, die mehrere Optionen und Ausführungen bieten, um sich an die unterschiedlichen Bedürfnisse Ihrer Räumlichkeiten anpassen zu können.



Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico mate de alta calidad y exterior en acero galvanizado de color negro plastificado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad con encimera reforzada.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado tipo cassette que permite que la unidad de frío se pueda extraer y sustituir por otra inmediatamente.
- Sistema optimizado de circulación de aire que permite un mayor espacio útil interior.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento y bastidor de aluminio anodizado acabado en inox.
- Iluminación LED.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Cerraduras colocadas en la parte superior de las puertas.



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
BBC-2	R-290	50	19089708	2	300	200	336	1.544x570x860	2.622
BBC-3	R-290	50	19089709	3	510	290	337	2.105x570x860	2.884

Serie ERM



Características generales

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado satinado (versión Inox)
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación (low E) con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Dotados de cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación led vertical situada en el marco.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).



EERM-1 SS



EERM-2

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75CL)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Expositores refrigerados murales serie erm (exterior acero inox)										
	EERM-1 SS	R-600a	50	19089710	1	142	49	220	625x565x900	1.442
	EERM-2 SS	R-600a	50	19089711	2	214	77	280	925x565x900	1.840
	EERM-3 SS	R-600a	50	19089712	3	327	119	285	1.375x565x900	2.309
Expositores refrigerados murales serie erm (acero plastificado negro)										
	EERM-1	R-600a	50	19089713	1	142	49	220	625x565x900	1.331
	EERM-2	R-600a	50	19089714	2	214	77	280	925x565x900	1.698
	EERM-3	R-600a	50	19089715	3	327	119	285	1.375x565x900	2.132
ALTURA 800 mm - BAJO MOSTRADOR										
Expositores refrigerados bajo mostrador serie ermu (exterior acero inox)										
	EERMU-1	R-600a	50	19089716	1	121	49	220	625x565x800	1.408
	EERMU-2	R-600a	50	19089717	2	182	77	280	925x565x800	1.796
	EERMU-3	R-600a	50	19089718	3	277	119	285	1.375x565x800	2.254
Expositores refrigerados bajo mostrador serie ermu (acero plastificado negro)										
	EERMU-1	R-600a	50	19089719	1	121	49	220	625x565x800	1.299
	EERMU-2	R-600a	50	19089720	2	182	77	280	925x565x800	1.657
	EERMU-3	R-600a	50	19089721	3	277	119	285	1.375x565x800	2.080

Botelleros

Nuestra experiencia de años en fabricación de enfriadores de botellas garantiza un producto de gran calidad y fiabilidad. Producto diseñado para almacenar de la manera más óptima las botellas en los establecimientos.



Serie Inox | Características generales

- Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable austénico de alta calidad.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
 - Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo.
 - Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control de la temperatura por termostato analógico.
 - Puertas correderas con tirador incorporado.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Grupo a la derecha con puerta rejilla.
 - Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
 - Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
 - Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 38 °C).
- Opción:
- Bandeja de goteo del evaporador.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	 TLC-2 SS I	R-600a	50	19089722	2	1	223	109	1.010x552x850	1.490
	 TLC-3 SS I	R-600a	50	19089723	3	2	381	207	1.500x552x850	1.675
	 TLC-4 SS I	R-600a	50	19089724	4	3	539	207	1.990x552x850	1.919
	 TLC-5 SS I	R-600a	50	19089725	5	4	696	207	2.480x552x850	2.481

Serie Skin Plate | Características generales

- Acabado exterior en acero galvanizado plastificado de color blanco e interior en acero galvanizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo en la zona interior.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	 TLC-2 SK	R-600a	50	19089726	2	1	137	109	975x570x1.075	780
	 TLC-3 SK	R-600a	50	19089727	3	2	230	178	975x600x1.535	1.093
	 TLC-4 SK	R-600a	50	19089728	4	3	314	256	975x600x2.035	1.321

Armarios frigoríficos profesionales

Presentamos la nueva gama de armarios frigoríficos profesionales, de gran capacidad y con diferentes acabados exteriores, para adaptarse mejor a su negocio.



Características generales

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.

- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.

- Temperatura de trabajo: $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \div +6\text{ }^{\circ}\text{C}$,
Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 6 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: $-22\text{ }^{\circ}\text{C} \div -15\text{ }^{\circ}\text{C}$.
Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Serie Inox



UP-251 SS



UP-451 SS



UP-461 SS

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios profesionales de refrigeración										
 UP-251 SS	R-600a	50	19089729	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	1.169
 UP-451 SS	R-600a	50	19089730	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	1.505
 UP-651 SS	R-600a	50	19089731	600	3 (GN-2/1) +1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	1.728
Armarios profesionales de mantenimiento de congelados										
 UN-251 SS	R-290	50	19089732	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	1.270
 UN-451 SS	R-290	50	19089733	460	6	4	-	143	626 x 740 x 1.865	1.636
 UN-651 SS	R-290	50	19089734	600	6	4	-	145	780 x 740 x 1.865	1.879

Serie Epoxi



UP-251



UP-451



UP-651

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \div +6\text{ }^{\circ}\text{C}$, Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 7 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: $-22\text{ }^{\circ}\text{C} \div -15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios profesionales de refrigeración											
	UP-251	R-600a	50	19089735	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	1.125
	UP-451	R-600a	50	19089736	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	1.386
	UP-651	R-600a	50	19089737	600	3 (GN-2/1) +1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	1.538
Armarios profesionales de mantenimiento de congelados											
	UN-251	R-290	50	19089738	125	2	4	-	142	975 x 647 x 715	1.114
	UN-451	R-290	50	19089739	460	7	4	-	143	626 x 740 x 1.865	1.574
	UN-651	R-290	50	19089740	600	7	4	-	145	780 x 740 x 1.865	1.839

Serie Expositores



UP-251GD



UP-451GD



UP-651GD

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Dotados de iluminación interior led, que ayuda para el reclamo y exposición de los productos.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Puerta reversible con marco fabricado en aluminio, que le confiere un acabado elegante y muy estético.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.
- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AEP-251, 2 parrillas superiores)..
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varilla plastificada, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 °C ÷ +6 °C, Temperatura ambiente 32 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios expositores profesionales de refrigeración										
	UP-251 GD	R-600a	50	19089741	125	2	4	91	780 x 740 x 1.865	1.169
	UP-451 GD	R-600a	50	19089742	460	3+1	4	193	626 x 740 x 1.865	1.461
	UP-651 GD	R-600a	50	19089743	600	3 (GN-2/1) + 1	4	193	780 x 740 x 1.865	1.642

Escarchador de copas

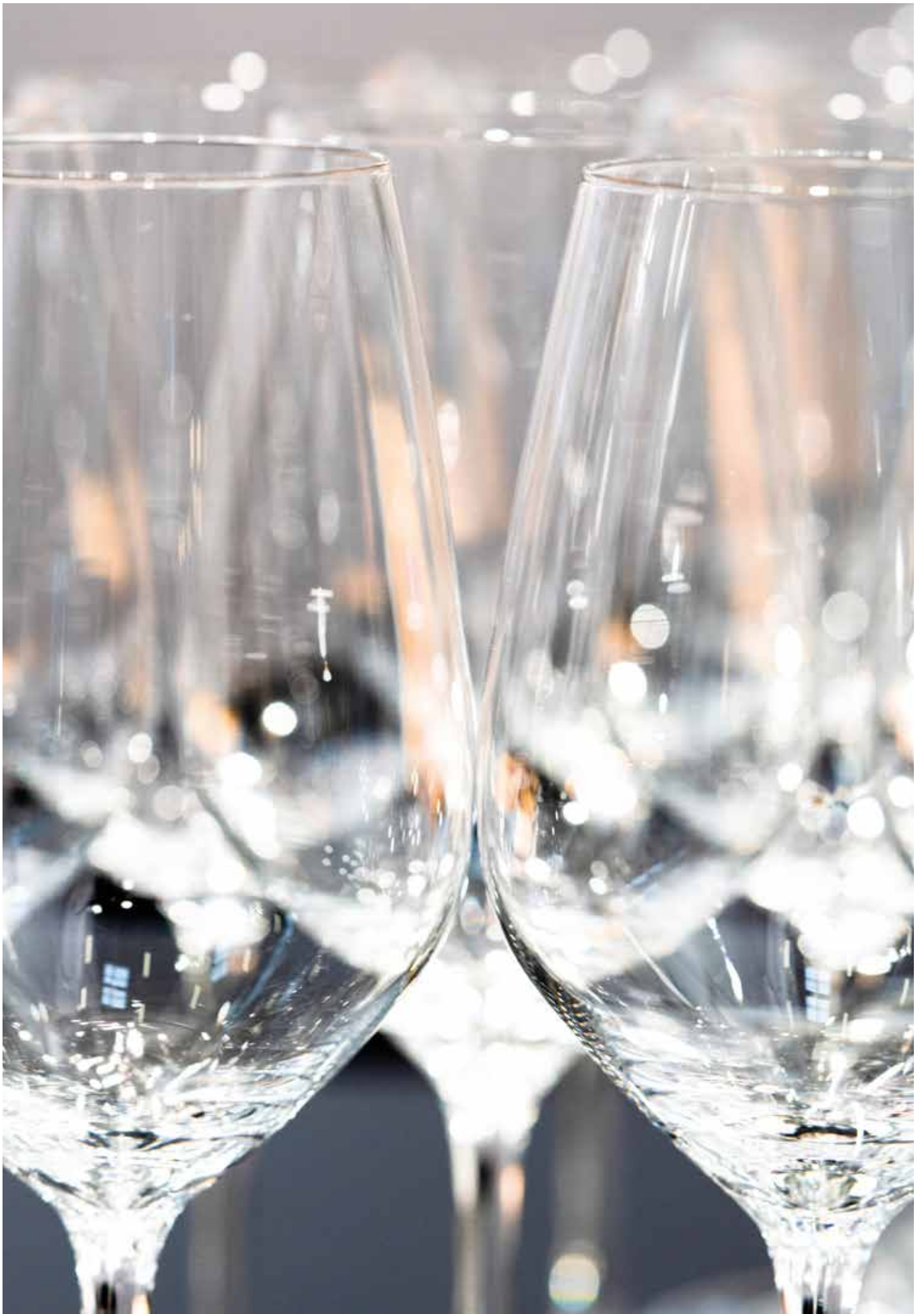
El escarchador de copas es el complemento idóneo en los bares y cafeterías para servir bebidas frías en las mejores condiciones. Gracias a su compacto tamaño es el modelo más adecuado para locales con espacio limitado.



Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Sistema de refrigeración estático con condensación ventilada.
- Control digital de la temperatura y desescarche manual.
- Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarche.
- Cuadro de puerta de aluminio para una resistencia óptima.
- Incluye un estante interior como dotación fácilmente desmontable para su limpieza.
- Iluminación interior LED.
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -12 °C (ambiente 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	RANGO DE Tº	CAPACIDAD (L)	CONSUMO ELÉCTRICO (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	GF-45	R-290	50	19089744	1	-18 °C / -12 °C	52,5	265	565x365x763	1.215





Vitrinas

Vitrinas expositoras para tapas.....	363
Vitrinas expositoras para sushi.....	365
Muebles refrigerados para ingredientes.....	366

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Vitrinas expositoras para tapas

En el sector de la restauración ciertos alimentos requieren de una atención particular a la hora de conservarlos y presentarlos. En Fagor Professional ofrecemos unas vitrinas diseñadas exclusivamente para estos productos.



Características generales

- Bandeja interior construido en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada (una pieza) o plana (dos piezas) y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Capacidad para recibir cubetas GN-1/3 de 40 mm. (NO incluidas en modelo neutro).
- Interruptor general luminoso.
- Solo modelos refrigerados:
 - Evaporador de placa fría de tubo de cobre.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Iluminación interior protegida.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente de 32 °C).
- Las cubetas van incluidas en dotación.



ST139P



ST139C

	MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	CAPACIDAD CUBETAS	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Refrigeradas cristal Plano									
	ST-139P	R-600a	19089745	Plano	6*GN	Interior	105	1.380x415x270	1.470
	ST-139P	R-600a	19089746	Plano	8*GN	Interior	106	1.732x415x270	1.644
Refrigeradas cristal curvo									
	ST-139C	R-600a	19089747	Curvo	6*GN	Interior	105	1.380x415x270	1.594
	ST-175C	R-600a	19089748	Curvo	8*GN	Interior	106	1.732x415x270	1.804
Neutras cristal plano									
	ST-139NP	-	19089749	Plano	7*GN	No	-	1.380x415x270	529
	ST-175NP	-	19089750	Plano	9*GN	No	-	1.732x415x270	640
Neutras cristal curvo									
	ST-139NC	-	19089751	Curvo	7*GN	No	-	1.380x415x270	650
	ST-175NC	-	19089752	Curvo	9*GN	No	-	1.732x415x270	685

Vitrinas expositoras para sushi



Características generales

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable perforada y preparada para recibir directamente los alimentos.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Sistema de refrigeración estático.
- Doble sistema de evaporación integrado por un evaporador de tubo de cobre en la bandeja inferior y un evaporador de tubo de cobre adherido a la cubierta de cristal curva.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Iluminación interior protegida.
- Interruptor general luminoso.
- Temperatura de trabajo: -1 °C, + 2 °C, (ambiente de 27 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
<i>Optima 13</i> SS-139C	R-600a	19089753	Curvo	Interior	105	1.380x415x278	1.924
<i>Optima 17</i> SS-175C	R-600a	19089754	Curvo	Interior	106	1.730x415x270	2.083

Muebles refrigerados para ingredientes






Los muebles para ingredientes llevan incorporado su propio grupo frigorífico, lo que proporciona total independencia a la hora de elegir su ubicación. Son el complemento ideal para convertir una mesa fría en una completa estación de trabajo de preparación de platos fríos, pizzas o sándwiches.













Características generales

- Capacidad para cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. Cubetas no incluidas en dotación.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Refrigeración por placa fría.
- Control termostático de la temperatura (+2 °C, +8 °C). Visor digital.

Muebles con cubierta de cristal - para cubetas gn-1/4

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
 SP-2G	19089671	Cristal plano	5*GN 1/4	102	R-600a	1.340x336x450	1.319
 SP-2S	19089674	Cristal plano	6*GN 1/4	102	R-600a	1.496x336x450	1.342
 SP-3G	19089672	Cristal plano	8*GN 1/4	102	R-600a	1.790x336x450	1.470
 SP-3S	19089675	Cristal plano	9*GN 1/4	102	R-600a	2.019x336x450	1.643
 SP-4G	19089673	Cristal plano	10*GN 1/4	102	R-600a	2.240x336x450	1.715

Muebles para cubetas gn-1/4 con cubierta abatible de acero inox

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
  SPT-2G	19089676	Abatible inox	5*GN 1/4	102	R-600a	1.340x336x250	1.161
  SPT-2S	19089679	Abatible inox	6*GN 1/4	102	R-600a	1.496x336x250	1.196
  SPT-3G	19089677	Abatible inox	8*GN 1/4	102	R-600a	1.790x336x250	1.270
  SPT-3S	19089680	Abatible inox	9*GN 1/4	102	R-600a	2.019x336x250	1.456
  SPT-4G	19089681	Abatible inox	10*GN 1/4	102	R-600a	1.590x700x880	4.164



Una extensa
variedad de tipos y
tamaños de hielo.



¡Descubre!



Acceso a la web

Fabricadores de hielo

Fabricadores de hielo.....	369
Fabricadores de cubito macizos	370
Fabricadores de cubito hueco	372
Fabricadores de hielo en dados	373
Fabricadores modulares de hielo nugget ...	375
Fabricadores de hielo en escama	375
Fabricadores de hielo granular.....	376
Depósitos para fabricantes modulares (Silos) y carros	377
Filtros y accesorios	378

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

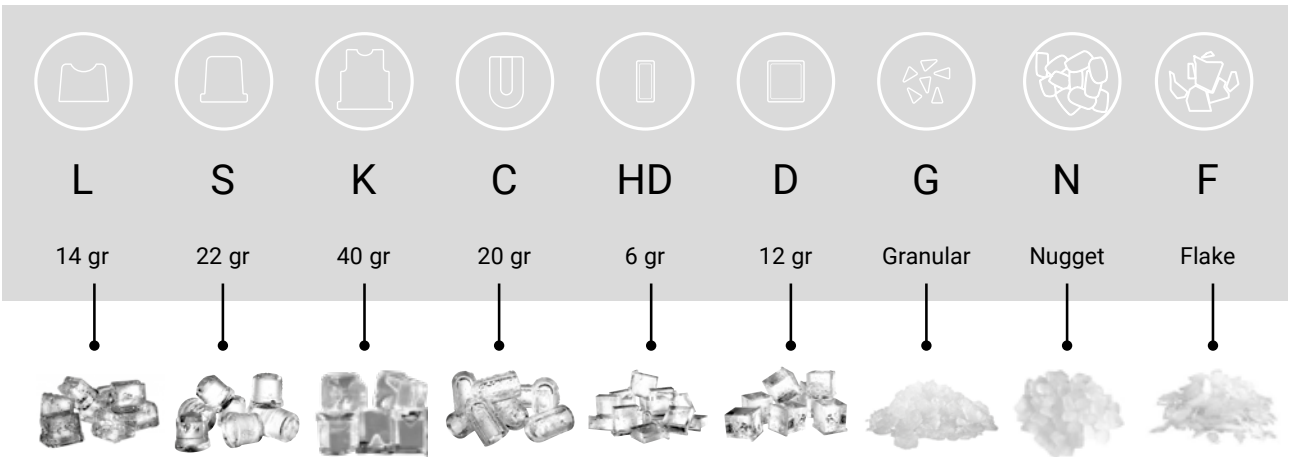
Fabricadores de hielo



Una amplia gama de productos capaces de producir una extensa variedad de tipos y tamaños de hielo.

Máquinas con condensador sobre-dimensionado, óptimo para climas calientes, tanto en la versión refrigerada por aire como por agua. El sistema de fabricación del hielo es sencillo y fiable, diseñado para zonas con agua muy calcárea y condiciones de trabajo difíciles.



GAMA, VERSIONES Y TAMAÑOS DE CUBITO



EQUIPOS	PRODUCCIÓN KG / DÍA	CUBO			HUECO	DADO		GRANULAR	
		L - 14 G	S - 22 G	K - 40 G	C - 20 G	HD - 6 G	D - 12 G	SECO	HÚMEDO
 EQUIPOS CON DEPÓSITO INTEGRADO	20	FIM-L			FIM-C				
	30		FIM-S	FIM-K	FIM-C				
	40		FIM-S	FIM-K	FIM-C				
	45								GIM
	60		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D		
	80-90		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM	
	130-140		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D		GIM
 EQUIPOS MÓDULARES	150		MFIM-S	MFIM-K					MGIM
	200					FICE-HD	FICE-D		MGIM
	400		MFIM-S	MFIM-K		FICE-HD	FICE-D		MGIM
	500								MGIM

Fabricadores de cubitos de hielo macizos



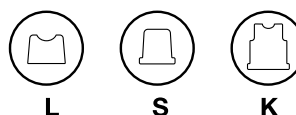
Con depósito integrado

Los cubitos Gourmet cristalinos y compactos enfrían lentamente la bebida durante largo tiempo antes de deshacerse.

El cubito de hielo Gourmet grande y compacto es el cubito más deseado por los profesionales y consumidores. Ideal para ser utilizado con bebidas sin alcohol y licores.

Los cubitos de hielo se derriten muy lentamente, permitiendo a los clientes disfrutar más detenidamente de sus bebidas frías.

Tipos de cubito gourmet



Características generales

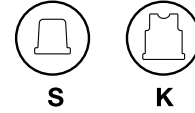
- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo energético.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Máquinas con electrónica para un óptimo control con altas prestaciones. Se recomienda usar un filtro antical en caso de aguas duras.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".
- Conexión monofásica 230V/50Hz (Opcional 230V/60Hz).

	MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
				FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	EFIM-20L	Aire	19001066		14	R290	22	6	385	260	350x470x595	1.441
		Agua	19082343				24					
	EFIM-30S	Aire	19031770		20	R290	32	15	652	295	435x605x695	1.890
		Agua	19082344				34					
	EFIM-30K	Aire	19001068		40	R290	32	15	417	295	435x605x695	1.890
		Agua	19082345				34					
	EFIM-40S	Aire	19031772		20	R290	43	15	870	313	435x605x695	2.029
		Agua	19082347				45					
	EFIM-40K	Aire	19001072		40	R290	43	15	556	313	435x605x695	2.029
		Agua	19082348				45					
	EFIM-60S	Aire	19031774		20	R290	62	30	1.087	425	515x645x840	2.483
		Agua	19082349				65					
	EFIM-60K	Aire	19001076		40	R290	62	30	694	425	515x645x840	2.483
		Agua	19082370				65					
	EFIM-80 SW	Aire	19031776		20	R290	82	40	1.522	570	645x645x870	2.866
		Agua	19096208				86					
	EFIM-80 KW	Aire	19082371		40	R290	82	40	972	570	645x645x870	2.866
		Agua	19096209				86					
	EFIM-130 SW	Aire	19082372		20	R290	134/136	60	3.261	780	930x565x1.050	4.386
		Agua	19096210				134/136					
	EFIM-130 KW	Aire	19082373		40	R290	134/136	60	2.083	780	930x565x1.050	4.386
		Agua	19096211				134/136					

Modulares











Tipos de cubito gourmet



Características generales

- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo eléctrico.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Apilables una encima de otra mediante el accesorio kit de unión.
- Señales de alarma externa (sólo modelo 400).
- Función de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (sólo modelo 400).
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua 3/4".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).
- Excepto modelos MFIM-400 380V/3N/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19031792		20	R452A	147	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	4.988
	Agua	19031793			R452A	150	-	-			
	Aire	19001092		40	R452A	147	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	5.109
	Agua	19001094			R452A	150	-	-			
	Aire	19031794		20	R452A	381	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	10.891
	Agua	19031795			R452A	385	-	-			
	Aire	19031796		40	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	11.038
	Agua	19031797			R452A	-	-				
MFIM-400 1+N	Aire	19096220									8.973
	Agua	19096221									
MFIM-400 1+N	Aire	19096222									8.973
	Agua	19096223									

Fabricadores de cubitos de hielo hueco



Cubitos huecos que enfrían rápidamente la bebida por su mayor superficie de contacto.

Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones mediante la tecnología de paletas de última generación, indicadas en caso de aguas duras (calcáreas) incluso sin filtro.

Nuevo diseño del evaporador para un excelente comportamiento en aguas con cal.

Características generales

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua 3/4".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).



C

Con depósito integrado

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
FIM-20C	Aire	19096212	U	20	R290	22/24	16	360	235	405x510x690	1.793
	Agua	19096213									
FIM-30C	Aire	19096214	U	20	R290	34/36	12	480	236	405x510x745	2.009
	Agua	19096215									
FIM-40C	Aire	19096216	U	20	R290	40/43	12	720	325	401x506x699	2.174
	Agua	19096216									
FIM-60C	Aire	19031786	U	20	R452A	64/66	30	1.200	480	513x557x934	2.882
	Agua	19031787			R452A						
FIM-90C	Aire	19031788	U	20	R452A	80/84	37	1.480	775	675x555x995	3.303
	Agua	19031789			R452A						
FIM-130C	Aire	19031790	U	20	R452A	122/130	50	2.000	800	845x555x995	4.349
	Agua	19031791			R452A						

Fabricadores de hielo en dados



Cubitos de dado y medio dado de tamaño estándar para un rápido enfriamiento de la bebida en locales de gran necesidad de hielo.

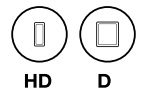
Fabricados por máquinas con altas prestaciones mediante la tecnología de evaporador vertical, son capaces de producir hielo con una menor duración del ciclo y proporcionando hielo de manera rápida. Por ello son ideales para puntos de venta con necesidades de grandes volúmenes de hielo.

Estos equipos además de grandes niveles productivos también tienen tamaño compacto por lo que son generalmente utilizados en restaurantes de comida rápida y en el sector sanitario.

Características generales

- Alta eficiencia, certificación Energy Star.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Sistema de ventilación frontal.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

Con depósito integrado



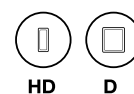
MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 EFICE-50 D	Aire	19082420		12	R290	45	20	1.500	240	535x595x795	2.466
 EFICE-50 HD	Aire	19082421		6	R290	45	20	3.000	240	535x595x795	
 EFICE-70 D	Aire	19082401		12	R290	76	20	2.692	358	535x595x789	2.842
 EFICE-70 HD	Aire	19082402		6	R290	76	20	5.384	358	535x595x789	
 EFICE-100 D	Aire	19082403		12	R290	99	35	3.461	465	660x700x832	3.518
 EFICE-100 HD	Aire	19082404		6	R290	99	35	6.923	465	660x700x832	
 EFICE-150D	Aire	19082407		12	R290	145	45	3.461	700	762x762x832	4.797
 EFICE-150HD	Aire	19082409		6	R290	145	45	6.923	700	762x762x832	

Modulares



Produce cubitos de dado y medio dado

- Evaporador de alta eficiencia
- Distribuidor de agua inteligente que mejora la eficiencia en el despegue
- Fácil acceso retirando los paneles con un solo destornillador
- Placa electrónica inteligente que controla los parámetros de la máquina y muestra el diagnóstico de posibles incidencias
- Estructura de lata resistencia en acero inoxidable AISI 304.



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 EFICE-200 D	Aire	19096218		13	R290	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	4.797
EFICE-200 HD	Aire	19096219		7	R290	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	
 FICE-400 D	Aire	19031814		13	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	6.129
FICE-400 HD	Aire	19031815		7	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	
FICE-400 FD	Aire	19082410		13	R452A	405	-	-	1.800- 1+N	762x620x760	5.785
FICE-400 HD	Aire	19082411		7	R452A	405	-	-	1.800- 1+N	762x620x760	
FICE300FDFT	Aire	19082422		13	R452A	300	-	-	1.400-1+N	559x621x659	5.785
FICE300HDFT	Aire	19082423		7	R452A	300	-	-	1.400-1+N	559x621x659	

Dispensador con stock para máquinas de hielo en dados



Es un dispensador de hielo sobre el que se coloca una máquina FICE. Sólo hay que presionar y colocar un recipiente debajo para obtener el hielo. Rápido, cómodo y para atender demandas de muchas personas en poco tiempo. Adecuado para buffets, colectividades, hoteles, caterings...

Características Generales

- Depósito para un stock de 104 kg de hielo.
- Realizado en acero inoxidable AISI-304 y plástico sanitario.
- Acceso cómodo a la cuba para su limpieza sin necesidad de retirar la máquina de hielo.
- Altura de patas regulable.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	¿EN QUE FABRICADORES DE CUBITOS?	DIMENSIONES (mm)	€
DISPENSER DHD	19031818	104	FICE- 200 y FICE-400	769x835x1383	5.192
DISPENSER DHD & WATER	19082412	104	FICE- 200 y FICE-400	769x835x1383	5.489
DISPENSER DHD FIT	19082413	58	FICE- 300 FD FIT	559x835x1.218	5.228
DISPENSER DHD FIT & WATER	19082463	58	FICE-300 FD FIT	559x835x1.218	5.342

Fabricadores modulares de hielo nugget



- Produce hielo nugget.
- Evaporador de alta eficiencia: menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Autodiagnosic con señalización de leds sobre el funcionamiento y alertas.
- Electronic control: botón encendido/apagado luminoso en panel frontal N.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente motor reductor.
- Fabricado en AISI 304.
- Regulación del stock de hielo mediante un sistema de control óptico de precisión. El hielo sale por una abertura en l aparte inferior de la unidad.
- Maquinas tropicalizadas (clase T).
- Se aconseja la instalación de un filtro antical y limpieza periódica en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras).



N

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	€
ENGIM-300A	Aire	19082419		1gr	R290	330	8.057

Fabricadores de hielo en escama



- Produce escamas planas muy frías y secas. El espesor puede regularse entre 1.5 y 3mm
- Funcionamiento basado en un cilindro estático sinuntas giratorias (helical reamer) y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.
- El evaporador mas eficiente del mercado, menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Sistema de paro electrónico. Cuadro eléctrico de regulación. Motorreductor de ataque directo. Bomba de arrastre magnético. Seguridad ante la falta de agua.
- Bancada de acero inoxidable
- Controles para detectar: falta de nivel de agua, aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.



F

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	€
FLAKE 1000	Aire	19082465	-	nugget	R449	335	12.881

Fabricadores de hielo granular







Estos equipos producen un hielo granular con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. El hielo granular puede ser de dos tipos, hielo granular seco apropiado para coctelería y hielo granular húmedo apropiado para pescaderías, fruterías...

Características Generales

- Son máquinas electromecánicas de elevado rendimiento, produciendo hielo granular mediante un sistema cilíndrico vertical y un husillo de alta resistencia.
- En aguas medias o duras (alto contenido en cal) se aconseja la colocación de un filtro antical así como la realización de la limpieza periódica.
- Capacidad productiva kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Reducido consumo eléctrico, gracias a su evaporador de alto rendimiento.
- Husillo de acero inoxidable para asegurar una larga vida útil.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (modelos GIM 45 y GIM 85).
- Ventilación frontal IN-OUT en modelos bajo mostrador.
- Robustez de la puerta, en modelos bajo mostrador.
- Altura de patas regulable, en modelos bajo mostrador.

Con depósito integrado hielo granular seco









MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 EGIM-45	Aire	19001086		-	R290	55	20	-	421	465x595x795	3.452
	Agua	19082387		-	R290	58	20	-			
 EGIM-85	Aire	19001088		-	R290	94	20	-	470	465x595x795	4.633
	Agua	19082388		-	R290	88	20	-			

Hielo granular húmedo



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 EGIM-135	Aire	19082389		-	R290	164	64	-	650	515x550x1.355	5.148
	Agua	19096226		-							

Modular hielo granular húmedo

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 EMGIM-150 MGIM-150	Aire	19082392		-	R290	164	-	-	650 - 1+N	515x550x500	4.780
	Agua	19031820		-	R290	166	-	-			
 EMGIM-200 MGIM-200	Aire	19082393		-	R290	211	-	-	780 - 1+N	515x550x575	5.506
	Agua	19031822		-	R290	225	-	-			
 MGIM-400	Aire	19031824		-	R290	450	-	-	1300+3+N	675x550x660	7.108
	Agua	19031825		-	R452A	395	-	-			
 MGIM-400	Aire	19082397		-	R452A	390	-	-	1300 - 1+N	675x550x660	7.108
	Agua	19082398		-	R452A		-	-			
 MGIM-500	Aire	19031827		-	R290	655	-	-	1700 - 3+N	675x550x800	10.395
	Agua	19031828		-	R452A	634	-	-			
 MGIM-500	Aire	19082399		-	R290	655	-	-	1700 - 1+N	675x550x800	10.395
	Agua	19082400		-	R452A	634	-	-			

Depósitos para fabricantes modulares (Silos) y carros

Los depósitos de hielo garantizan un stock para asegurar un correcto abastecimiento en el local, almacenando la producción de hielo de las máquinas modulares en momentos de poco consumo para cuando lleguen picos y se necesiten grandes cantidades de hielo en un corto espacio de tiempo.



Características generales

- Depósitos de acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento realizado con poliuretano inyectado de 40 kg/m³, que permite la adecuada conservación del hielo.
- Diseño interior sin esquinas para una higiene óptima y facilidad de limpieza.
- Interior en una sola pieza de polietileno de alta densidad resistente a golpes.
- Puerta de acero inoxidable diseñada para usos intensivos.
- Sistema de cierre de puerta silencioso.
- Modelos con diferentes capacidades para cualquier tipo de máquina de hielo modular.
- Drenaje inferior.
- Pala incluida para extracción del hielo.
- Patas regulables en altura.

Características generales

- Silo de acero inoxidable calidad AISI 304.
- Cuba interior de polietileno sanitario de gran dureza, resistente a golpes y roces.
- Fácil limpieza: cuba interior sin juntas, de una sola pieza, con esquinas redondeadas, eliminando posibles puntos de suciedad y facilitando la limpieza.
- Sistema de drenaje que recoge y conduce el agua al desagüe manteniendo tanto el silo como suelos limpios y secos.
- Carro: dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Carros en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza. Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	COMPATIBILIDADES	DIMENSIONES (mm)	€
S-130 GMIM / NGIM	19082414	160	Ver tabla combinaciones	762x819x740	759
S-130 FICE FIT	19082415	160	Ver tabla combinaciones	762x819x740	759
S-160 GMM / NGIM	19082416	180	Ver tabla combinaciones	559x872x1.122	2.734
S-160 FICE FIT	19082417	180	Ver tabla combinaciones	559x872x1.122	2.734
S-220 GMIM	19031843	220	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	2.176
S-220 MFIM / FICE	19031799	220	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	2.176
S-350 GMIM	19082374	340	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.067	3.006
S-350 MFIM / FICE	19082418	340	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.071	3.006
S400 GMIM	19096224	400	Ver tabla combinaciones	1.219x819x1.071	2.775
S400 MFIW FICE	19096225	400	Ver tabla combinaciones	1.219x819x1.071	2.775
S-500 GMIM	19031844	480	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	3.500
S-500 MFIM / FICE	19031802	480	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	3.500
S CART 300 GMIM / NGIM	19082380	300 + 112 carro	Ver tabla combinaciones	962x1.216x2.065	11.365
S CART 300 FICE / MFIM 150	19082382	300 + 112 carro	Ver tabla combinaciones	962x1.216x2.065	11.365
S 2CART 600 GMIM / NGIM	19082383	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	20.157
S 2CART 600 MFIM	19082384	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	20.157
S 2CART 600 FICE	19082385	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	20.157

Combinaciones de silos y fabricantes de hielo modulares



○
RECOMENDADO



●
POSIBLE (NO OPTIMIZADO)



○ ●
● ●
APILADO



○ ○ ● ●
EN PARALELO

		DEPÓSITOS								DEPÓSITOS CON CARRO				DEPÓSITO CON DISPENSADOR					
		S-130		S-160		S-220		S-350		S-500		S CART300		S 2CART600		DHD		S-400	
NÚMERO DE FABRICADORES		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
TIPO DE FABRICADOR	MODELO MAQUINA																		
CUBITO GOURMET Y HUECO	MFIM-150	○	○	-	-	○	○	●	○	●	○	●	●	●	●	-	-	○	●
	MFIM-400	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	-
CUBITO DADO	FICE-200-D	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	-	●	●
	FICE-200-HD	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	-	●	●
	FICE-300-D FIT	○	-	○	-	○	-	-	-	○	-	●	-	○	-	○	-	●	-
	FICE-300-HD FIT	○	-	○	-	○	-	-	-	○	-	●	-	○	-	○	-	●	-
	FICE-400-D	○	●	-	-	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	○	-	●	●
	FICE-400-HD	○	●	-	-	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	○	-	●	●
HIELO GRANULADO	MGIM-150	○	-	○	-	●	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-	-	○	●
	MGIM-200	○	-	○	-	○	-	-	-	●	○	○	●	●	○	-	-	-	○
	MGIM-400	○	-	●	-	○	-	-	-	-	-	○	○	○	-	-	-	●	●
	MGIM-500	○	-	●	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	-	-	-	●	●
HIELO NUGGET	NGIM 300A	○	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	-	-	-	●	●
HIELO ESCAMAS	FLAKE1000	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	●	-	-	-	●	●

* La tapa de los silos puede variar dependiendo del modelo de fabricante de hielo.

Filtros y accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ICE CRUSHER	Triturador	19082464	2.263
FC-100	Filtro Antical	19038797	292
FP-100	Filtro Partículas	19038798	193
CC-100	Cartucho Reambio Antical	19038799	111
CP-100	Cartucho Recambio Partículas	19038800	52
CS-101	Filtro antical/carbón activo/partículas	19031839	218
CS-102	Filtro antical/carbón activo/partículas	19082428	629
SMALL SHOVEL	Pala pequeña	19082429	27
MEDIUM SHOVEL	Pala mediana	19082462	51
STACKING KIT MFIM 150	Kit apilado	19082425	241
STACKING KIT MFIM 400	Kit apilado	19082426	550
STACKING KIT FICE	Kit apilado	19082427	720

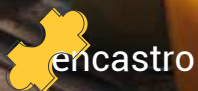


Distribución



Distribución

Drop-in.....	384
Self-service.....	404
Vinotecas y cavas de maduración.....	430
Carros de distribución.....	442



Haz realidad tus
diseños con la gama
más amplia.



¡Descubre!



Acceso a la web



Tarifa Extendida

Drop-in

Elementos refrigerados	385
Elementos calientes	387
Elementos mixtos frío-calor	389
Elementos showcooking	390
Elementos bajo encimera.....	392
Pantallas.....	393
Cristales.....	395
Vitrinas refrigeradas.....	397
Vitrinas calientes.....	398
Reservas y dispensadores	399
Vitrinas expositoras	401
Accesorios	402

Elementos refrigerados



Características Generales

- Especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Sistema de refrigeración de la placa y cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Sistema de refrigeración de la cuba ventilada con caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.

- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro

- de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.



FPR6-4



FP2R6-4



FCR6-160-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
PLACA REFRIGERADA 1 NIVEL												
	FPR6-3	R290	50/60	19092074	1115x610x476	1090x585	-	3	315	4	Incluido	1.787
	FPR6-4	R290	50/60	19092075	1440x610x476	1415x585	-	4	325	4	Incluido	1.942
	FPR6-5	R290	50/60	19092076	1765x610x746	1740x585	-	5	405	4	Incluido	2.113
PLACA REFRIGERADA 2 NIVELES												
	FP2R6-3	R290	50/60	19092084	1115x610x546	1090x585	-	3	315	4	Incluido	2.117
	FP2R6-4	R290	50/60	19092085	1440x610x546	1415x585	-	4	325	4	Incluido	2.230
	FP2R6-5	R290	50/60	19092086	1765x610x546	1740x585	-	5	405	4	Incluido	2.493
CUBA REFRIGERADA CON FRÍO ESTÁTICO												
	FCR6-160-3	R290	50/60	19092114	1115x610x632	1090x585	160	3	315	4	Incluido	1.979
	FCR6-160-4	R290	50/60	19092115	1440x610x632	1415x585	160	4	320	4	Incluido	2.177
	FCR6-160-5	R290	50/60	19092116	1765x610x632	1740x585	160	5	405	4	Incluido	2.432



FCRV7-4










CNH6-120-4



FCMC6-4



CHMP-450

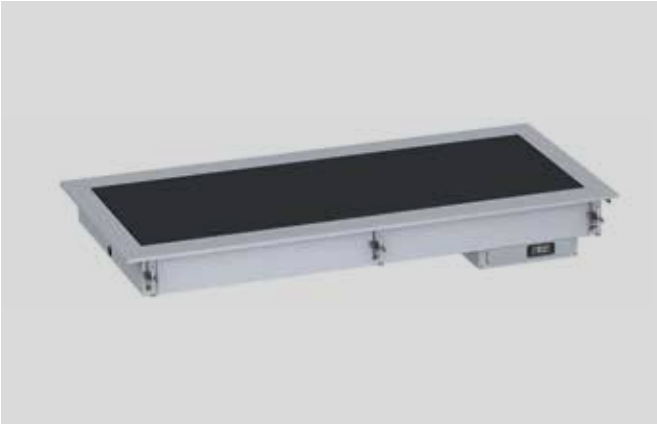
MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE LA CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
CUBA REFRIGERADA CON FRÍO VENTILADO											
 FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	30 - 75 - 115	3	375	4	Incluido	2.854
 FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	30 - 75 - 115	4	380	4	Incluido	3.181
 FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	30 - 75 - 115	5	485	4	Incluido	3.519
		60	19091736					510			3.994
CUBA NEUTRA DE HIELO											
 CNH6-120-4	-	50/60	19043188	1440x610x348	1415x585	120	4	60	-	-	1.956
CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
 FCMC6-4	R290	50/60	19092123	835x610x678	810x585	180	4 Bandejas 360x165x180	185	4	Incluido	2.346
LAVAPORCIONADOR											
 ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	-	-	-	-	-	96
CHAMPAGNERA NEUTRA DE HIELO											
 CHMP-450	-	-	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	1.992

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	ANCHO EXTERIOR (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	GRUPO FRÍO
PLACA REFRIGERADA 1 NIVEL	50-60	610-720	2-3-4-5-6	-	Incluido-Remoto
PLACA REFRIGERADA 2 NIVELES	50-60	610-720	2-3-4-5-6	-	Incluido-Remoto
CUBA REFRIGERADA CON FRÍO ESTÁTICO	50-60	610-720	2-3-4-5-6	30-80-160	Incluido-Remoto
CUBA REFRIGERADA CON FRÍO VENTILADO	50-60	-	2-3-4-5-6	-	Incluido-Remoto
CUBA NEUTRA DE HIELO *	-	610-720	2-3-4-5-6	80-120	-
CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS	50-60	610-720	-	-	Incluido-Remoto

*Cuba de hielo con profundidad 120 mm incluye LED RGB en el fondo.

Elementos calientes



Características Generales

- Especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes durante el servicio.
- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Sistema de calor baño maría seco mediante resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Sistema de calor baño maría agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.

- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.

- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.






PV6-4



PVE11-4



CBMS6-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE LA CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	POTENCIA (W)	€	
PLACA VITROCERÁMICA										
	PV6-3	50/60	19043199	1115x610x147	1090x585	-	3	Negro	1355	1.861
	PV6-4	50/60	19043201	1440x610x147	1415x585	-	4	Negro	1805	2.196
	PV6-5	50/60	19043202	1765x610x147	1740x585	-	5	Negro	2255	2.480
PLACA VITROCERÁMICA SIN MARCO										
	PVE11-3	50/60	19081564	987X530X137	987x536	-	3	Negro	1355	1.542
	PVE11-4	50/60	19081566	1312X530X137	1312x536	-	4	Negro	1805	1.779
	PVE11-5	50/60	19081568	1637X530X137	1631x536	-	5	Negro	2255	2.007
CUBA BAÑO MARÍA CALOR SECO VENTILADO										
	CBMS6-3	50/60	19043190	1115x610x373	1090x585	210	3	-	1550	1.522
	CBMS6-4	50/60	19043191	1440x610x373	1415x585	210	4	-	2050	1.804
	CBMS6-5	50/60	19043192	1765x610x373	1740x585	210	5	-	3080	2.177



CBMA6-4



OS1-10

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE LA CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	TIPO LLENADO AGUA	POTENCIA (W)	€
CUBA BAÑO MARÍA AGUA									
CBMMA6-1	50/60	19051982	465x610x332	440x585	190	1	Manual balde	1010	1.276
CBMA6-1	50/60	19043193	515x610x302	490x585	190	1	Manual grifo	1010	1.395
CBMA6-2	50/60	19043194	790x610x302	765x585	190	2	Manual grifo	1510	1.473
CBMA6-3	50/60	19043195	1115x610x302	1090x585	190	3	Manual grifo	2005	1.918
CBMA6-4	50/60	19043196	1440x610x302	1415x585	190	4	Manual grifo	2510	2.119
CBMA6-5	50/60	19043197	1765x610x302	1740x585	190	5	Manual grifo	3030	2.487
CBMAA6-3	50/60	19047657	1115x610x302	1090x585	190	3	Automático	2025	1.887
CBMAA6-4	50/60	19047658	1440x610x302	1415x585	190	4	Automático	2525	2.333
CBMAA6-5	50/60	19047659	1765x610x302	1740x585	190	5	Automático	3045	2.534

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W)	€
OLLA SOPERA							
OS1-10	50/60	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10	475	994

Opciones posibles

	ANCHO EXTERIOR (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	TIPO LLENADO AGUA
PLACA CALIENTE VITROCERÁMICA	610-720	2-3-4-5-6	Blanco-Negro	-
PLACA CALIENTE VITROCERÁMICA SIN MARCO	-	2-3-4-5-6	Blanco-Negro	-
CUBA BAÑO MARÍA CALOR SECO VENTILADO	610-720	2-3-4-5-6	-	-
CUBA BAÑO MARÍA AGUA	610-720	1-2-3-4-5-6	-	Manual-Automático

Elementos mixtos frío-calor



Características Generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos y calientes sobre una misma superficie.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa.
- Sistema de refrigeración de la placa estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Aislamiento con lana de roca permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de calor.

- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Temporización mínima programada para el paso de utilización de calor al frío o viceversa, para una correcta utilización del equipo.

- Temperatura de trabajo:
 * En modo calor: +30 °C a +120 °C.
 * En modo frío: -10 °C a +5 °C (en condiciones de clase climática 4).



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
PLACA MIXTA VITROCERÁMICA											
 FPRV6-2-W	R-290	50/60	19092274	765x610x478	765x585	2	Blanco	990	4	Incluido	5.875
 FPRV6-3-W	R-290	50/60	19092275	1115x610x478	1090x585	3	Blanco	1490	4	Incluido	6.565
PLACA MIXTA ACERO INOXIDABLE											
 FPRSS6-2	R-290	50/60	19092278	765x610x478	765x585	2	-	990	4	Incluido	5.749
 FPRSS6-3	R-290	50/60	19092279	1115x610x478	1090x585	3	-	1490	4	Incluido	6.408

Opciones posibles

	ANCHO EXTERIOR (mm)	GRUPO FRÍO
PLACA MIXTA VITROCERÁMICA	610-720	Incluido - Remoto
PLACA MIXTA ACERO INOXIDABLE	610-720	Incluido - Remoto

Elementos showcooking



Características Generales

- Especialmente diseñados para mantener, exponer, preparar y servir alimentos en estaciones show-cooking.
- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.



FTPY6-2



FCRE6-80-2




TRCBMA6-2




CBMA16-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
--------	-----	----	--------	------------------	------------------------------	-----------------------	------------------	--------------	-----------------	------------	---

TEPPANYAKI HELADOS

	FTPY6-2	R455a	50/60	19092148	790x610x634	765x585	30	2	560	4	Incluido	3.852
---	---------	-------	-------	----------	-------------	---------	----	---	-----	---	----------	-------

CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO


	FCRE6-80-1	R290	50/60	19092139	487x621x817	440x585	80	1	240	4	Incluido	2.462
	FCRE6-80-2	R290	50/60	19092141	812x621x817	765x585	80	2	245	4	Incluido	2.703

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN	TIPO LLENADO AGUA	POTENCIA (W)	€
--------	----	--------	------------------	------------------------------	-----------------------	--------------	-------------------	--------------	---

TRINCHANTE

	TRCBMA6-1	50/60	19079228	515x610x1005	490x585	190	1 GN 1/1	Manual grifo	1285	2.900
	TRCBMA6-2	50/60	19079229	790x610x1005	765x585	190	2 GN 1/1	Manual grifo	2560	4.014

CUBA BAÑO MARÍA AGUA SALSAS

	CBMA16-3	50/60	19081533	584x256x252	551x227	145	3 GN 1/6	Manual grifo	810	1.440
	CBMA16-4	50/60	19081534	746x256x252	713x227	145	4 GN 1/6	Manual grifo	810	1.532




CBMS16-4



PV3-4



PVEP-530

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN	COLOR	POTENCIA (W)	€
CUBA BAÑO MARÍA SECO SALSAS									
 CBMS16-3	50/60	19081509	576x256x252	551x227	105	3 GN 1/6	-	860	1.272
CBMS16-4	50/60	19081524	738x256x252	713x227	105	4 GN 1/6	-	1210	1.319
PLACA VITROCERÁMICA SHOWCOOKING									
 PV3-4	50/60	19069518	1440x295x147	1415x282	-	4 GN 1/1	Negro	510	1.719
PV3-5	50/60	19069519	1765x295x147	1740x282	-	4 GN 1/1	Negro	610	1.945
PLACA EXPOSITORA PAELLAS									
 PVEP-530	50/60	19081549	Ø 630x604	Ø 605	-	-	Blanco- Negro	935	1.456

Opciones posibles

	ANCHO EXTERIOR (mm)	CAPACIDAD GN	COLOR	TIPO LLENADO AGUA	GRUPO FRÍO
TEPPANYAKI HELADOS	610-720	-	-	-	Incluido- Remoto
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO	610-720	1-2 GN 1/1	-	-	Incluido- Remoto
TRINCHANTE	610-720	1-2 GN 1/1	-	Manual- Automático	-
CUBA BAÑO MARIA AGUA SALSAS	-	3-4 GN 1/6	-	Manual- Automático	-
CUBA BAÑO MARIA SECO SALSAS	-	3-4 GN 1/6	-	-	-
PLACA VITROCERÁMICA SHOWCOOKING	-	2-3-4-5 GN 1/1	Blanco-Negro	-	-
PLACA EXPOSITORA PAELLAS	-	-	Blanco - Negro	-	-

Elementos bajo encimera



Características Generales

- Especialmente diseñados para ser instalados bajo una encimera, asegurando el manteniendo del producto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Los materiales aprobados para encimeras son granito y cuarzo (Silestone®) de hasta 20 mm. Para aplicaciones con otros materiales, consulte con fábrica.
- Se requiere la colocacion de una junta de dilatación en la encimera.
- Superficie superior de la placa en aluminio para una mejor difusión del frío o el calor sobre la encimera gracias a su alta conductividad térmica.

- Placa fría bajo encimera con sistema de refrigeración mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Placa caliente bajo encimera con sistema de calentamiento mediante resistencias de

- silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Encimera con total continuidad, maximizando higiene, estanqueidad y estética.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la encimera al nivel deseado.



FPBCF-4



PBCC-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
PLACA REFRIGERADA BAJO ENCIMERA										
	FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x476	3	270	4	Incluido	2.004
	FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x476	4	390	4	Incluido	2.257
			60	19092128			410			2.506
	PBCF-5	R455a	50/60	19092129	1586x590x476	5	480	4	Incluido	2.916
PLACA CALIENTE BAJO ENCIMERA										
	PBCC-3	-	50/60	19078508	936x590x147	3	1355	-	-	1.300
	PBCC-4	-	50/60	19078509	1261x590x147	4	1805	-	-	1.487
	PBCC-5	-	50/60	19078510	1586x590x147	5	2255	-	-	1.684

Opciones posibles

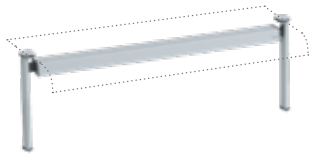
	CAPACIDAD GN 1/1	GRUPO FRÍO
PLACA REFRIGERADA BAJO ENCIMERA	2-3-4-5-6	Incluido- Remoto
PLACA CALIENTE BAJO ENCIMERA	2-3-4-5-6	-

Pantallas

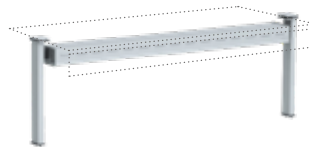


Características Generales

- Especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos expuestos y para garantizar la protección del comensal.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo o rectangular.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.



IPL-4

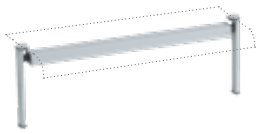


IPC-R-4



IPLT-R-4

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	SOPORTE	FORMA CRISTAL	POTENCIA (W)	€
PANTALLA CON ILUMINACIÓN											
	IPL-3	50/60	19043257	1089x142x483	1045	3	Iluminación	Oblongo	Recto	25	710
	IPL-4	50/60	19043258	1414x142x483	1370	4	Iluminación	Oblongo	Recto	35	770
	IPL-5	50/60	19043259	1739x142x483	1695	5	Iluminación	Oblongo	Recto	45	837
	IPL-R-3	50/60	19043277	1085x142x483	1045	3	Iluminación	Rectangular	Recto	25	710
	IPL-R-4	50/60	19043278	1410x142x483	1370	4	Iluminación	Rectangular	Recto	35	770
	IPL-R-5	50/60	19043279	1735x142x483	1695	5	Iluminación	Rectangular	Recto	45	837
	IPLT-R-3	50/60	19087337	1085x142x515	1045	3	Iluminación	Rectangular	Inclinado	25	710
	IPLT-R-4	50/60	19087339	1410x142x515	1370	4	Iluminación	Rectangular	Inclinado	35	770
	IPLT-R-5	50/60	19087350	1735x610x515	1695	5	Iluminación	Rectangular	Inclinado	45	837
PANTALLA CALOR HALÓGENO											
	IPC-2	50/60	19043260	764x142x483	720	2	Luz y calor	Oblongo	Recto	600	750
	IPC-3	50/60	19043261	1089x142x483	1045	3	Luz y calor	Oblongo	Recto	900	872
	IPC-4	50/60	19043262	1414x142x483	1370	4	Luz y calor	Oblongo	Recto	1200	993
	IPC-5	50/60	19043263	1739x142x483	1695	5	Luz y calor	Oblongo	Recto	1500	1.113
	IPC-R-2	50/60	19043280	760x142x483	720	2	Luz y calor	Rectangular	Recto	600	750
	IPC-R-3	50/60	19043281	1085x142x483	1045	3	Luz y calor	Rectangular	Recto	900	872
	IPC-R-4	50/60	19043283	1410x142x483	1370	4	Luz y calor	Rectangular	Recto	1200	993
	IPC-R-5	50/60	19043284	1735x142x483	1695	5	Luz y calor	Rectangular	Recto	1500	1.113
	IPCT-R-2	50/60	19087352	720x142x515	720	2	Luz y calor	Rectangular	Inclinado	600	750
	IPCT-R-3	50/60	19087353	1085x142x515	1045	3	Luz y calor	Rectangular	Inclinado	900	872
	IPCT-R-4	50/60	19087354	1410x142x515	1370	4	Luz y calor	Rectangular	Inclinado	1200	993
	IPCT-R-5	50/60	19087355	1735x610x515	1695	5	Luz y calor	Rectangular	Inclinado	1500	1.113



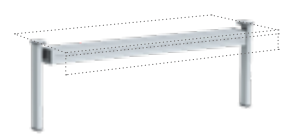
IPC-4-C



ISPPC



IPMC-R



IPM-R-4

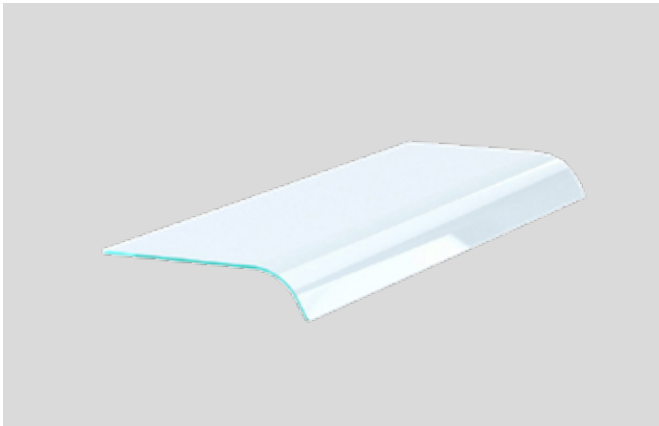
MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	SOPORTE	CRISTAL	POTENCIA (W)	€	
PANTALLA CON CALOR CERÁMICO											
	IPC-2 C	50/60	19043267	764x142x483	720	2	Luz y calor cerámico	Oblongo	Recto	600	971
	IPC-3 C	50/60	19043268	1089x142x483	1045	3	Luz y calor cerámico	Oblongo	Recto	1050	1.127
	IPC-4 C	50/60	19043269	1414x142x483	1370	4	Luz y calor cerámico	Oblongo	Recto	1300	1.278
	IPC-5 C	50/60	19043270	1739x142x483	1695	5	Luz y calor cerámico	Oblongo	Recto	1650	1.443
	IPC-R-2 C	50/60	19043285	760x142x483	720	2	Luz y calor cerámico	Rectangular	Recto	600	971
	IPC-R-3 C	50/60	19043287	1085x142x483	1045	3	Luz y calor cerámico	Rectangular	Recto	1050	1.127
	IPC-R-4 C	50/60	19043288	1410x142x483	1370	4	Luz y calor cerámico	Rectangular	Recto	1300	1.278
	IPC-R-5 C	50/60	19043289	1735x142x483	1695	5	Luz y calor cerámico	Rectangular	Recto	1650	1.443
	IPCT-R-2 C	50/60	19087356	720x142x515	720	2	Luz y calor cerámico	Rectangular	Inclinado	600	971
	IPCT-R-3 C	50/60	19087357	1085x142x515	1045	3	Luz y calor cerámico	Rectangular	Inclinado	1050	1.127
	IPCT-R-4 C	50/60	19087358	1410x142x515	1370	4	Luz y calor cerámico	Rectangular	Inclinado	1300	1.278
	IPCT-R-5 C	50/60	19087359	1735x610x515	1695	5	Luz y calor cerámico	Rectangular	Inclinado	1650	1.443
SOPORTE NEUTRO											
	ISPPC		19043271	68x83x483	-	-	Neutra	Oblongo	Recto	-	261
	ISPPC-R		19043291	68x85x483	-	-	Neutra	Rectangular	Recto	-	261
	ISPCT-R		19087364	68x83x515	-	-	Neutra	Rectangular	Inclinado	-	261
PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR											
	IPMC	50/60	19043325	534x138x468	-	-	Luz y calor	Oblongo	-	300	746
	IPMC-R	50/60	19043489	532x138x465	-	-	Luz y calor	Rectangular	-	300	746
PANTALLA PARA CUBA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	IPM-4	50/60	19052976	809x142x483	765	4 Bandejas 360x165x180	Iluminación	Oblongo	Recto	15	750
	IPM-R-4	50/60	19052977	808x142x483	765	4 Bandejas 360x165x180	Iluminación	Rectangular	Recto	15	750
	IPMT-R-4	50/60	19087375	808x142x483	765	4 Bandejas 360x165x180	Iluminación	Rectangular	Inclinado	15	750

Opciones posibles

	CAPACIDAD GN 1/1	SOPORTE	CRISTAL
PANTALLA CON ILUMINACIÓN	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblongo - Rectangular	Recto - Inclinado*
PANTALLA CALOR HALÓGENO	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblongo - Rectangular	Recto - Inclinado*
PANTALLA CALOR CERÁMICO	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblongo - Rectangular	Recto - Inclinado*
SOPORTES NEUTROS	-	Oblongo - Rectangular	Recto - Inclinado*
PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR	-	Oblongo - Rectangular	-
PANTALLA PARA CUBA DE CONGELADOS	-	Oblongo - Rectangular	Recto - Inclinado*

* Disponible únicamente con soporte rectangular

Cristales



Características Generales

- Cristales templados rectos o curvos.
- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



ICC-4-1C



ICC-R-4-1C



ICC-4-2C



ICC-R-4-2C



ICC-T-4-1C

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FORMA CRISTAL	€	
CRISTAL FRONTAL						
	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	2	Curvo	314
	ICC-3-1C	19043273	1000x500x108	3	Curvo	371
	ICC-4-1C	19043274	1325x500x108	4	Curvo	391
	ICC-5-1C	19043275	1650x500x108	5	Curvo	418
		ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	2	Recto
ICC-R-3-1C		19043295	1000x433x123	3	Recto	326
ICC-R-4-1C		19043296	1325x433x123	4	Recto	345
ICC-R-5-1C		19043297	1650x433x123	5	Recto	369
		ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	2	Inclinado
	ICC-T-3-1C	19087366	1000x520x6	3	Inclinado	142
	ICC-T-4-1C	19087367	1325x520x6	4	Inclinado	177
	ICC-T-5-1C	19087368	1650x520x6	5	Inclinado	203
	CRISTAL CENTRAL					
	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	2	Curvo	326
	ICC-3-2C	19046894	1000x570x108	3	Curvo	384
	ICC-4-2C	19046895	1325x570x108	4	Curvo	401
	ICC-5-2C	19046896	1650x570x108	5	Curvo	462
		ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	2	Recto
ICC-R-3-2C		19043301	1000x585x123	3	Recto	407
ICC-R-4-2C		19043302	1325x585x123	4	Recto	432
ICC-R-5-2C		19043303	1650x585x123	5	Recto	460



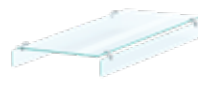
ICC-FP-4



ICC-R-FP-4



ICCM-4-1C



ICCM-R-4-2C



ICC-T-FP-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FORMA CRISTAL	€	
CRISTAL FRONTAL CERRADO						
	ICC-FP-2	19051996	675x515x477	2	Curvo	457
	ICC-FP-3	19051997	1000x515x477	3	Curvo	530
	ICC-FP-4	19051998	1325x515x477	4	Curvo	563
	ICC-FP-5	19051999	1650x515x477	5	Curvo	607
	ICC-R-FP-2	19052001	675x433x483	2	Recto	418
	ICC-R-FP-3	19052002	1000x433x483	3	Recto	486
	ICC-R-FP-4	19052003	1325x433x483	4	Recto	517
	ICC-R-FP-5	19052004	1650x433x483	5	Recto	556
	ICC-T-FP-2	19087369	675x486x582	2	Inclinado	244
	ICC-T-FP-3	19087370	1000x486x582	3	Inclinado	273
	ICC-T-FP-4	19087371	1325x486x582	4	Inclinado	312
	ICC-T-FP-5	19087372	1650x486x582	5	Inclinado	388
	CRISTAL FRONTAL PANTALLA CUBA DE CONGELADOS					
	ICCM-4-1C	19052981	722x500x108	4 Bandejas 360x165x180	Curvo	343
	ICCM-R-4-1C	19052979	722x433x123	4 Bandejas 360x165x180	Recto	301
	ICCM-T-4-1C	19087374	722x520x6	4 Bandejas 360x165x180	Inclinado	132
CRISTAL CENTRAL PANTALLA CUBA DE CONGELADOS						
	ICCM-4-2C	19052983	722x570x108	4 Bandejas 360x165x180	Curvo	354
	ICCM-R-4-2C	19052980	722x585x123	4 Bandejas 360x165x180	Recto	375

Opciones posibles

	CAPACIDAD GN 1/1	FORMA CRISTAL
CRISTAL FRONTAL	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Curvo - Recto - Inclinado
CRISTAL CENTRAL	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Curvo - Recto
CRISTAL FRONTAL CERRADO	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Curvo - Recto - Inclinado
CRISTAL FRONTAL CUBA CONGELADOS	-	Curvo - Recto - Inclinado
CRISTAL CENTRAL CUBA CONGELADOS	-	Curvo - Recto

Vitrinas refrigeradas



Características Generales

- Especialmente diseñadas para mantener, exponer y distribuir alimentos y bebidas frías durante el servicio.
- Fabricadas en acero inoxidable con acabado satinado.
- Vitrinas refrigeradas ventiladas para servicios de duración extendida.
- Sistema de refrigeración de la cuba ventilada generado por ventiladores del módulo de evaporación situado en la parte inferior de la vitrina.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.

- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales fabricados en cristal templado para aumentar la exposición de producto incrementando la seguridad de las

operaciones.

- Tiras de LED de 4500°K, en color blanco puro, con 14.5 w/m, integradas en la vitrina.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura,

evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.






FVCR7-CT-4



FVCR7-CP-4-4



FVVR7-CT-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 3 NIVELES													
	FVCR7-CT-3	R455a	50/60	19091778	1115x720x1430	1090x690	3	Cortina	Puertas batientes	990	4	Incluido	6.693
	FVCR7-CT-4	R455a	50/60	19091780	1440x720x1430	1415x690	4	Cortina	Puertas batientes	1090	4	Incluido	7.382
VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 4 NIVELES													
	FVCR7-CP-4-3	R455a	50/60	19091898	1115x720x1870	1090x690	3	Persiana	Puertas batientes	990	4	Incluido	7.487
	FVCR7-CP-4-4	R455a	50/60	19091900	1440x720x1870	1415x690	4	Persiana	Puertas batientes	1090	4	Incluido	8.319
VITRINA CURVA REFRIGERADA VENTILADA													
	FVVR7-CT-3	R455a	50/60	19092030	1115x720x1430	1090x690	3	Cortina	Puertas batientes	980	4	Incluido	6.433
	FVVR7-CT-4	R455a	50/60	19092032	1440x720x1430	1415x690	4	Cortina	Puertas batientes	1075	4	Incluido	7.122

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	GRUPO FRÍO
VITRINA CÚBICA VENTILADA 3 NIVELES	50-60	2-3-4-5-6	Abierta - Cerrada - Cortina - Persiana	Puertas batientes - Cerrada	Incluido-Remoto
VITRINA CÚBICA VENTILADA 4 NIVELES	50-60	2-3-4-5-6	Abierta - Cerrada - Cortina - Persiana	Puertas batientes - Cerrada	Incluido-Remoto
VITRINA CURVA VENTILADA	50-60	2-3-4-5-6	Abierta - Cerrada - Cortina	Puertas batientes - Cerrada	Incluido-Remoto

Vitrinas calientes



Características Generales

- Especialmente diseñadas para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estante lisos con cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón en la parte inferior de la placa y del estante.
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado.

- Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos.
- Iluminación mediante halógenos protegidos.
- Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura.
- Dos (2) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para

regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en el estante vitrocerámico, de forma separada.

- Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre

la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.



- Temperatura de trabajo: Desde +30 °C a +120 °C en la placa y estante vitrocerámicos.



VCC6-4



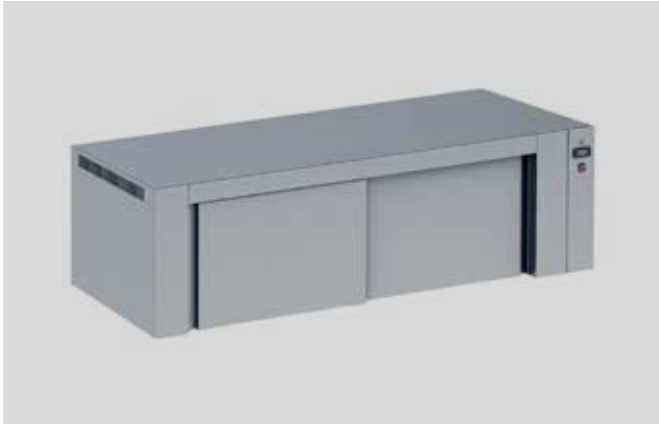
VVC6-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	€	
VITRINA CÚBICA CALIENTE VITROCERÁMICA											
	VCC6-3	400V 3N 50/60	19047790	1115x610x924	1090x585	3	Negro	Abierta	Puertas correderas	4025	6.645
	VCC6-4	400V 3N 50/60	19047791	1440x610x924	1415x585	4	Negro	Abierta	Puertas correderas	4700	7.166
VITRINA CURVA CALIENTE VITROCERÁMICA											
	VVC6-3	400V 3N 50/60	19043229	1115x610x924	1090x585	3	Negro	Abierta	Puertas correderas	4025	6.645
	VVC6-4	400V 3N 50/60	19043230	1440x610x924	1415x585	4	Negro	Abierta	Puertas correderas	4700	7.166

Opciones posibles

	ANCHO EXTERIOR (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	LADO SERVICIO
VITRINA CÚBICA VITROCERÁMICA	610 - 720	3 - 4 - 5 - 6	Blanco - Negro	Puertas correderas - Cerrada
VITRINA CURVA VITROCERÁMICA	610 - 720	3 - 4 - 5 - 6	Blanco - Negro	Puertas correderas - Cerrada

Reservas



Características Generales








- Especialmente diseñadas para su encastre bajo encimera como reservas para el mantenimiento de productos refrigerados o calientes.
- Fabricadas en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Modelos de reservas calientes y refrigeradas con dos alturas diferentes.
- Modelos de reservas refrigeradas, con puertas o cajones, para albergar cubetas o parrillas GN 2/1 o GN 1/1.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado.



FRF4-21 DD



RCD4-11

MODELO	GAS REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN	TIPO PUERTAS	Nº DE PUERTAS	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
RESERVA REFRIGERADA												
	FRF4-21 DD	R290	50/60	19092162	1370x676x450	GN 1/1	Batientes	2	255	4	Incluido	2.886
	FRF4-31 DDD	R290	50/60	19092163	1763x676x450	GN 1/1	Batientes	3	260	4	Incluido	3.604
	FRF5-21 DD	R290	50/60	19092164	1370x676x586	GN 1/1	Batientes	2	265	4	Incluido	3.337
	FRF5-31 DDD	R290	50/60	19092165	1763x676x586	GN 1/1	Batientes	3	375	4	Incluido	4.029
	FRF4-12 D	R290	50/60	19092150	1145x766x450	GN 2/1	Batientes	1	250	4	Incluido	2.855
	FRF4-22 DD	R290	50/60	19092151	1763x766x450	GN 2/1	Batientes	2	310	4	Incluido	3.895
	FRF5-12 D	R290	50/60	19092152	1145x766x586	GN 2/1	Batientes	1	265	4	Incluido	3.090
	FRF5-22 DD	R290	50/60	19092153	1763x766x586	GN 2/1	Batientes	2	370	4	Incluido	4.166
RESERVA CALIENTE												
	RCD4-09	-	50/60	19047891	1160x720x450	-	Correderas	-	850	-	-	2.047
	RCD4-11	-	50/60	19047892	1385x720x450	-	Correderas	-	850	-	-	2.285
	RCD4-15	-	50/60	19047893	1770x720x450	-	Correderas	-	1450	-	-	2.536
	RCD4-19	-	50/60	19047894	2120x720x450	-	Correderas	-	1690	-	-	2.760
	RCD6-09	-	50/60	19047887	1160x720x610	-	Correderas	-	1450	-	-	2.086
	RCD6-11	-	50/60	19047888	1385x720x610	-	Correderas	-	1450	-	-	2.330
	RCD6-15	-	50/60	19047889	1770x720x610	-	Correderas	-	2470	-	-	2.567
	RCD6-19	-	50/60	19047890	2120x720x610	-	Correderas	-	3000	-	-	2.611
ACCESORIOS COMUNES												
	KPSR	-		19056083			Conjunto de 4 patas (altura 150mm)				126	

Opciones posibles

	FRECUENCIA (HZ)	ALTURA	TIPO MODELOS	CAPACIDAD GN	GRUPO FRÍO
RESERVA REFRIGERADA	50-60	450-586	Puertas batientes - Cajones	GN 1/1 - GN 2/1	Incluido- Remoto
RESERVA CALIENTE	-	450-610	-	-	-

Dispensadores



Características Generales

- Especialmente diseñados para almacenar y servir platos neutros, platos calientes y cestas de vajilla.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos y cestas a un nivel constante.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada: 40/45 platos (según espesor de vajilla) y 5/6 cestas de 110mm de altura.





IDPN-28




IDPC-28 + ITDP-28



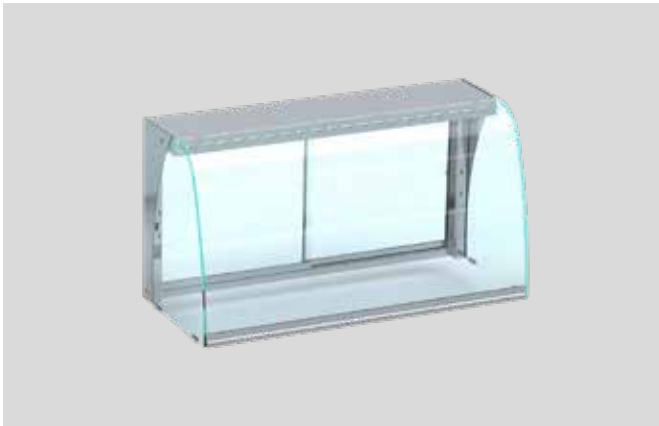
IDCN-55

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIÁMETRO ENCASTRE (mm)	Ø PLATOS (mm)	CAPACIDAD PLATOS	CARGA MÁXIMA (KG)	POTENCIA (W)	€	
DISPENSADOR DE PLATOS NEUTROS										
	IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 a 280	40/45	45	-	485
	IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 a 340	40/45	45	-	601
DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES										
	IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 a 280	40/45	45	480	1.083
	IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 a 340	40/45	45	480	1.174

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DISPENSADOR	Ø PLATOS (mm)	POTENCIA (W)	€	
TAPA PARA DISPENSADOR DE PLATOS								
	ITDP-28	-	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 a 280	-	98
	ITDP-34	-	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 a 340	-	101

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CESTAS (mm)	CAPACIDAD CESTAS	CARGA MÁXIMA (KG)	€
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA								
	IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	1.109

Vitrinas expositoras

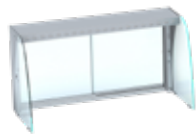


Características Generales

- Especialmente diseñadas para ser instaladas sobre elementos de la gama Encastro o cualquier otro tipo de encimera.
- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Vitrinas con calefacción incorporan halógenos protegidos que generan luz y calor sobre toda la superficie de exposición.
- Vitrinas con luz incorporan tiras LED protegidas para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.



VEC-CE-4



VEC-4



VE-CE-4



VE-EI-4



VE-CE-CB-EI-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	BASE	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€	
VITRINA EXPOSITORA CON ILUMINACIÓN Y CALEFACCIÓN SIN BASE										
	VEC-CE-3	50/60	19043234	1104x610x752	3	Cerrada	Sin base	Luz y calor	900	2.554
	VEC-CE-4	50/60	19043235	1430x610x752	4	Cerrada	Sin base	Luz y calor	1200	2.831
	VEC-3	50/60	19043237	1104x597x752	3	Abierta	Sin base	Luz y calor	900	2.388
	VEC-4	50/60	19043238	1430x597x752	4	Abierta	Sin base	Luz y calor	1200	2.645
VITRINA EXPOSITORA CERRADA CON ILUMINACIÓN SIN BASE										
	VE-CE-3	50/60	19043240	1104x610x752	3	Cerrada	Sin base	Luz	35	2.594
	VE-CE-4	50/60	19043241	1430x610x752	4	Cerrada	Sin base	Luz	45	2.803
VITRINA EXPOSITORA CON ILUMINACIÓN Y CON ESTANTE INTERMEDIO										
	VE-CE-CB-EI-3	50/60	19043243	1116x610x771	3	Cerrada	Con base	Luz	35	2.863
	VE-CE-CB-EI-4	50/60	19043244	1442x610x771	4	Cerrada	Con base	Luz	45	3.194
	VE-EI-3	50/60	19043246	1104x597x752	3	Abierta	Sin base	Luz	35	2.411
	VE-EI-4	50/60	19043247	1430x597x752	4	Abierta	Sin base	Luz	45	2.603
ACCESORIOS - ESTANTE INTERMEDIO										
	EI-3	-	19043254	1070x348	3			Estante intermedio para vitrinas VE-CE-3		207
	EI-4	-	19043255	1395x348	4			Estante intermedio para vitrinas VE-CE-4		231

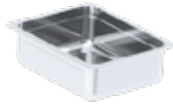
Opciones posibles

	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	BASE
VITRINA EXPOSITORA CON LUZ Y CALOR	2-3-4	Abierta - Cerrada	-
VITRINA EXPOSITORA CERRADA CON LUZ	2-3-4	-	-
VITRINA EXPOSITORA CON LUZ Y ESTANTE	2-3-4	Abierta - Cerrada	Sin base - Con base
ACCESORIOS - ESTANTE INTERMEDIO	2-3-4	-	-

Accesorios



EV-KIT-450



OF-PAN



PAL-DROPIN



IPCTI/C



KUV-2/3/4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT CUBETA DE EVAPORACIÓN DEL AGUA DE DESESCARCHE						
 EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cubas y vitrinas ventiladas 3 GN1/1	450	187
 EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrinas 4 GN1/1	900	276
 EV-KIT-1350	50/60	19046597	400x170x65	Vitrinas 5 y 6 GN1/1	1350	353
CUBETA DE DESBORDE DEL AGUA DE DESESCARCHE						
 OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de alto)	Todos los elementos refrigerados drop-in	-	145
ÚTIL PARA LEVANTAR ELEMENTOS TÉCNICOS						
 PAL-DROPIN		19046641	-	Todos los elementos drop-in	-	145
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
 IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	57
 IPCTD/C	50/60	19095600	132x84x70	Termómetro	1	99
 IPCTI/C	50/60	19095601	132x84x70	Termómetro e interruptor	1	115
LÁMPARA GERMICIDA						
 KUV-2/3/4	50/60	19079012	477x50x73	Cubas / Vitrinas ventiladas de 2 a 4 GN 1/1	25	396
 KUV-5/6	50/60	19079013	954x50x73	Cubas / Vitrinas ventiladas de 5 a 6 GN 1/1	50	534



Flexibilidad para adaptarnos a tu espacio con ergonomía.



¡Descubre!



Acceso a la web



Tarifa extendida

Self Service

Self Suite.....	405
— Dispensadores	405
— Elementos neutros	407
— Muebles refrigerados	409
— Vitrinas refrigeradas	411
— Muebles calientes	413
— Vitrinas calientes	415
— Muebles de apoyo en comedor	416
Self Suite Kids	417
Mesas para reciclado	420
Pantallas y cristales	421
Accesorios	425
Opciones.....	428

Dispensadores



Características Generales

- Dispensadores especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos, pan y/o vasos
- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Dispensadores sobre base.
- Encimera a 400 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado. Cuatro (4) lados decorados.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.



SS-77



D-R-313











D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€	
BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Columnas	160	-	-	-	1.185	
	SS-147	18001484	1450x780x400	4 Columnas	320	-	-	-	1.421	
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE										
	D-R-313	18003180	798x780x1514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	Rectangular	1.734	
	D-R-613	18003190	1450x780x1514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	Rectangular	2.322	
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm	160	150	120	Rectangular	1.983	
	D-R-613/2	18003192	1450x780x1514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1 - 200mm	320	300	240	Rectangular	2.682	
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE										
	DV-R-6	18003193	798x780x1569	6 niveles de vasos	-	-	324/360	Rectangular	2.461	
	DV-R-8	18003194	798x780x1909	8 niveles de vasos	-	-	432/480	Rectangular	2.955	
	DV-R-62	18003196	1450x780x1569	6 X 2 niveles de vasos	-	-	648/720	Rectangular	4.081	
	DV-R-82	18003197	1450x780x1909	8 X 2 niveles de vasos	-	-	864/960	Rectangular	4.851	
DISPENSADOR DE BANDEJAS. CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE										
	DVCP-R-6	18003199	1450x780x1569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 niveles de vasos	160	150	120	324/360	Rectangular	3.958



DC-R-2









DP-R-1



DV-R-4 SB



DV-R-4 SB

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€
DISPENSADOR DE CUBIERTOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Rectangular 451
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Rectangular 707
DISPENSADOR DE PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Rectangular 451
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Rectangular 730
DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Rectangular 719
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveles de vasos	-	-	216/240	Rectangular 1.089

Opciones posibles

	SOPORTE
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE CUBIERTOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO	Oblongo-Rectangular

Elementos neutros



Características Generales

- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.



SM-4










SA-I-45



SA-E-90



SME-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	€
MUEBLE NEUTRO					
	SM-450	18001494	450x850x900	Cerrado sin reserva neutra	- 1.635
	SM-2	18001495	950x850x900	Vano / Reserva neutra	2 1.861
	SM-3	18001496	1375x850x900	Vano / Reserva neutra	3 2.265
	SM-4	18001497	1600x850x900	Vano / Reserva neutra	4 2.618
	SM-5	18001498	1985x850x900	Vano / Reserva neutra	5 3.123
	SM-6	18001499	2335x850x900	Vano / Reserva neutra	6 3.358
	SM-3-P	18001500	1375x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	3 2.589
	SM-4-P	18001501	1600x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	4 3.028
	SM-5-P	18001502	1985x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	5 3.561
	SM-6-P	18001503	2335x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	6 4.131
MUEBLE DE ÁNGULO					
	SA-I-90	18001504	1141x1141x900	Ángulo interno de 90°. Vano / Reserva neutra	- 1.636
	SA-I-45	18001505	850x850x900	Ángulo interno de 45°. Vano / Reserva neutra	- 1.722
	SA-E-90	18001506	935x935x900	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	- 2.402
	SA-E-45	18001507	850x850x900	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	- 1.846
MUEBLE PARA SHOW-COOKING					
	SME-3	18001522	1375x850x900	Rebaje de 200 mm. 3 tomas de corriente monofásicas	3 3.563
	SME-4	18001523	1600x850x900	Rebaje de 200 mm. 4 tomas de corriente monofásicas	4 4.039
	SME-5	18001524	1985x850x900	Rebaje de 200 mm. 5 tomas de corriente monofásicas	5 4.790
	SME-6	18001525	2335x850x900	Rebaje de 200 mm. 5 tomas de corriente monofásicas	6 5.030



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€	
MUEBLE DE CAJA REGISTRADORA					
	SMC-12-D	18001514	1375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la derecha	2.320
	SMC-12-I	18001516	1375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la izquierda	2.320
	SMC-16	18001518	1640x1030x900	Mueble de caja registradora con brazos a ambos lados (central)	3.832
	SMC-16-D	18001515	1600x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la derecha	2.603
	SMC-16-I	18001517	1600x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la izquierda	2.603
	SMC-6-D	18001519	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la derecha)	2.177
	SMC-6-I	18001520	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la izquierda)	2.177
	SMC-8-F	18001521	800x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (cara al público)	2.235

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD PLATOS (Ø280mm)	CAPACIDAD VASOS (Ø80//Ø75mm)	CARGA MAX (KG)	POTENCIA (W)	€	
DISPENSADOR DE PLATOS A NIVEL CONSTANTE									
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 columnas de platos - neutros	80-90	-	45 por columna	-	3.205
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 columnas de platos - calientes	80-90	-	45 por columna	960	4.349
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA A NIVEL CONSTANTE									
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 cestos de vasos	-	200 // 265	120	-	3.369

Muebles refrigerados



Características Generales

- Muebles refrigerados especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.

- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración del mueble frío estático mediante serpentín de cobre expansionado localizado en la base de la cuba.

- Sistema de refrigeración del mueble frío ventilado con caudal de aire frío constante, generado por ventiladores en el módulo de evaporación.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en

un único punto de fácil acceso.

- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.

- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



FSCR-SR-30-4



FSCR-CR-30-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€	
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA												
	FSCR-SR-30-3	R290	50/60	18004620	1375x850x900	30	3	Vano / Reserva neutra	315	4	Incluido	4.344
	FSCR-SR-30-4	R290	50/60	18004621	1600x850x900	30	4	Vano / Reserva neutra	325	4	Incluido	4.659
	FSCR-SR-30-5	R290	50/60	18004622	1985x850x900	30	5	Vano / Reserva neutra	405	4	Incluido	5.548
	FSCR-SR-30-6	R290	50/60	18004623	2335x850x900	30	6	Vano / Reserva neutra	430	4	Incluido	6.134
	FSCR-CR-30-3	R290	50/60	18004624	1375x850x900	30	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	580	4	Incluido	6.152
	FSCR-CR-30-4	R290	50/60	18004625	1600x850x900	30	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	590	4	Incluido	6.295
	FSCR-CR-30-5	R290	50/60	18004626	1985x850x900	30	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	775	4	Incluido	7.800
	FSCR-CR-30-6	R290	50/60	18004627	2335x850x900	30	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	800	4	Incluido	8.385



FSCV-SR-4




SCNH-80-4



FSCR-4



FSCV-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1375x850x900	30-75-115	3	Vano / Reserva neutra	375	4	Incluido	5.771
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1600x850x900	30-75-115	4	Vano / Reserva neutra	380	4	Incluido	6.208
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1985x850x900	30-75-115	5	Vano / Reserva neutra	485	4	Incluido	6.940
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2335x850x900	30-75-115	6	Vano / Reserva neutra	510	4	Incluido	7.532
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1375x850x900	30-75-115	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	625	4	Incluido	7.483
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1600x850x900	30-75-115	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	630	4	Incluido	7.902
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1985x850x900	30-75-115	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	795	4	Incluido	9.089
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2335x850x900	30-75-115	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	820	4	Incluido	9.718
MUEBLE ISLA CON CUBA DE HIELO NEUTRA												
	SCNH-80-3	-	-	18001663	1265x875x900	80	3	-	-	-	-	4.491
	SCNH-80-4	-	-	18001664	1590x875x900	80	4	-	-	-	-	4.778
	SCNH-80-5	-	-	18001665	1975x875x900	80	5	-	-	-	-	5.451
	SCNH-80-6	-	-	18001666	2325x875x900	80	6	-	-	-	-	5.775
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1265x875x900	80	3	-	315	4	Incluido	5.455
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1590x875x900	80	4	-	325	4	Incluido	5.783
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1975x875x900	80	5	-	405	4	Incluido	6.523
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2325x875x900	80	6	-	430	4	Incluido	6.933
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1265x875x900	30-75-115	3	-	375	4	Incluido	6.565
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1590x875x900	30-75-115	4	-	380	4	Incluido	7.124
	FSCV-5	R290	50	18004690	1975x875x900	30-75-115	5	-	485	4	Incluido	7.964
	FSCV-6	R290	50	18004691	2325x875x900	30-75-115	6	-	510	4	Incluido	8.703

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	RESERVA	GRUPO FRÍO
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA	50-60	30 - 80	Vano - Neutra - Refrigerada	Incluido - Remoto
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA	50-60	-	Vano - Neutra - Refrigerada	Incluido - Remoto
MUEBLE ISLA CON CUBA DE HIELO*	-	80 - 120	-	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA	50-60	-	-	Incluido - Remoto
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA	50-60	-	-	Incluido - Remoto

*Cuba de hielo con profundidad cuba 120 mm incluye LED RGB en el fondo de la cuba.

Vitrinas refrigeradas



Características Generales

- Vitrinas refrigeradas especialmente diseñadas para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.

- Decoración de la fachada con panel laminado.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración de la vitrina ventilada generado por ventiladores del módulo de evaporación situado en la parte inferior de la vitrina.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.

- Estantes en cristal templado de 8 mm de espesor.
- Puertas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Tiras de LED de 4500°K, en color puro blanco, con 14.5 w/m, integradas en la vitrina.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en


- un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



FVCR-SR-CT-4



FVCR-CR-CT-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 3 NIVELES												
FVCR-SR-CT-3	R455a	50/60	18004644	1375x850x1665	3	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas batientes	990	4	Incluido	10.275
 FVCR-SR-CT-4	R455a	50/60	18004645	1600x850x1665	4	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas batientes	1090	4	Incluido	11.145
FVCR-SR-CT-5	R455a	50/60	18004646	1985x850x1665	5	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas batientes	1260	4	Incluido	12.890
FVCR-SR-CT-6	R455a	50/60	18004647	2335x850x1665	6	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas batientes	1685	4	Incluido	14.977
FVCR-CR-CT-3	R290 / R455a*	50/60	18004652	1375x850x1665	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina	Puertas batientes	1215	4	Incluido	12.083
 FVCR-CR-CT-4	R290 / R455a*	50/60	18004653	1600x850x1665	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina	Puertas batientes	1315	4	Incluido	12.951
FVCR-CR-CT-5	R290 / R455a*	50/60	18004654	1985x850x1665	5	Refrigerada 2 GN2/1	Cortina	Puertas batientes	1385	4	Incluido	15.041
FVCR-CR-CT-6	R290 / R455a*	50/60	18004655	2335x850x1665	6	Refrigerada 2 GN2/1	Cortina	Puertas batientes	1980	4	Incluido	17.228



FVCR-SR-CP-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 4 NIVELES													
	FVCR-SR-CP-4-3	R455a	50	18004664	1375x850x2105	3	Vano / Reserva neutra	Persiana	Puertas batientes	990	4	Incluido	12.085
	FVCR-SR-CP-4-4	R455a	50	18004665	1600x850x2105	4	Vano / Reserva neutra	Persiana	Puertas batientes	1090	4	Incluido	13.213
	FVCR-SR-CP-4-5	R455a	50	18004666	1985x850x2105	5	Vano / Reserva neutra	Persiana	Puertas batientes	1260	4	Incluido	15.194
	FVCR-SR-CP-4-6	R455a	50	18004667	2335x850x2105	6	Vano / Reserva neutra	Persiana	Puertas batientes	1685	4	Incluido	17.458
	FVCR-CR-CP-4-3	R290 / R455a*	50	18004672	1375x850x2105	3	Refrigerada 1 GN2/1	Persiana	Puertas batientes	1215	4	Incluido	13.930
	FVCR-CR-CP-4-4	R290 / R455a*	50	18004673	1600x850x2105	4	Refrigerada 1 GN2/1	Persiana	Puertas batientes	1315	4	Incluido	15.056
	FVCR-CR-CP-4-5	R290 / R455a*	50	18004674	1985x850x2105	5	Refrigerada 2 GN2/1	Persiana	Puertas batientes	1385	4	Incluido	17.486
	FVCR-CR-CP-4-6	R290 / R455a*	50	18004675	2335x850x2105	6	Refrigerada 2 GN2/1	Persiana	Puertas batientes	1980	4	Incluido	19.775

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	LADO CLIENTE	RESERVA	GRUPO FRÍO
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 3 NIVELES	50-60	Cortina - Persiana	Vano - Neutra - Refrigerada	Incluido - Remoto
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 4 NIVELES	50-60	Cortina - Persiana	Vano - Neutra - Refrigerada	Incluido - Remoto

* Reserva refrigerada en R290 y vitrina refrigerada en R455a

Muebles calientes



Características Generales

- Muebles calientes especialmente diseñados para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado.

- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento de los muebles con encimera en acero y placa vitrocerámica mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la encimera y la placa.
- Sistema de calor del mueble baño maría agua mediante resistencias de silicona

- adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Sistema de calor del mueble baño maría seco mediante resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.

- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SI-SR-4



SV-SR-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE CON ENCIMERA EN ACERO INOXIDABLE							
	SI-SR-3	230V 1N 50/60	18001602	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	450 3.933
	SI-SR-4	230V 1N 50/60	18001603	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	675 4.229
	SI-SR-5	230V 1N 50/60	18001604	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	675 4.795
	SI-SR-6	230V 1N 50/60	18001605	2335x850x900	6	Vano / Reserva neutra	675 5.138
	SI-CR-3	230V 1N 50/60	18001606	1375x850x900	3	Reserva caliente	1895 5.421
	SI-CR-4	230V 1N 50/60	18001607	1600x850x900	4	Reserva caliente	1895 5.821
	SI-CR-5	230V 1N 50/60	18001608	1985x850x900	5	Reserva caliente	3120 6.862
	SI-CR-6	230V 1N 50/60	18001609	2335x850x900	6	Reserva caliente	3575 7.358
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA							
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Vano / Reserva neutra	905 3.599
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1355 3.879
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	1805 4.238
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	2255 5.135
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2335x850x900	6	Vano / Reserva neutra	2710 5.453
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1375x850x900	3	Reserva caliente	2805 5.259
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1600x850x900	4	Reserva caliente	3255 5.717
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1985x850x900	5	Reserva caliente	4275 7.202
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2335x850x900	6	Reserva caliente	5710 7.688



SBM-SR-4



SBMV-SR-4



SV-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€	
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA									
	SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Vano / Reserva neutra	1510	3.758
	SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1375x850x900	190	3	Vano / Reserva neutra	2005	3.901
	SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1600x850x900	190	4	Vano / Reserva neutra	2510	4.565
	SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1985x850x900	190	5	Vano / Reserva neutra	3030	4.688
	SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2335x850x900	190	6	Vano / Reserva neutra	3555	5.894
	SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1375x850x900	190	3	Reserva caliente	2905	4.949
	SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1600x850x900	190	4	Reserva caliente	3360	5.868
	SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1985x850x900	190	5	Reserva caliente	4480	6.188
	SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2335x850x900	190	6	Reserva caliente	5245	7.631
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO									
	SBMV-SR-3	230V 1N 50/60	18001627	1375x850x900	210	3	Vano / Reserva neutra	1550	3.797
	SBMV-SR-4	230V 1N 50/60	18001628	1600x850x900	210	4	Vano / Reserva neutra	2050	4.444
	SBMV-SR-5	230V 1N 50/60	18001629	1985x850x900	210	5	Vano / Reserva neutra	3080	5.618
	SBMV-SR-6	230V 1N 50/60	18001630	2335x850x900	210	6	Vano / Reserva neutra	3120	6.348
	SBMV-CR-3	230V 1N 50/60	18001631	1375x850x900	210	3	Reserva caliente	2400	4.816
	SBMV-CR-4	230V 1N 50/60	18001632	1600x850x900	210	4	Reserva caliente	2900	5.747
	SBMV-CR-5	400V 3N 50/60	18001633	1985x850x900	210	5	Reserva caliente	4530	7.118
	SBMV-CR-6	400V 3N 50/60	18001634	2335x850x900	210	6	Reserva caliente	4810	8.087
MUEBLE ISLA CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA									
	SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1265x875x900	-	3	-	1355	4.662
	SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1590x875x900	-	4	-	1805	5.129
	SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1975x850x900	-	5	-	2255	5.793
	SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2325x875x900	-	6	-	2710	6.215

Opciones posibles

	RESERVA	TIPO LLENADO AGUA
MUEBLE CALIENTE CON ENCIMERA EN ACERO INOXIDABLE	Vano - Neutra - Caliente	-
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA	Vano - Neutra - Caliente	-
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA	Vano - Neutra - Caliente	Manual - Automático
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO	Vano - Neutra - Caliente	-
MUEBLE ISLA CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA	-	-
MUEBLE ISLA CALIENTE CON BAÑO MARÍA AGUA	-	Manual - Automático

Vitrinas calientes



Características Generales

- Vitrinas calientes especialmente diseñadas para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.

- Decoración de la fachada con panel laminado.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento la vitrina vitrocerámica mediante resistencias de silicona en la parte inferior de la placa y del estante.
- Puertas correderas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto. Abierta en el lado

- del cliente.
- Sistema Dual-Heat con pantallas de luz calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos.
- Iluminación mediante halógenos protegidos. Calentamiento superior mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura.
- Dos (2) termostatos electrónicos, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y el estante

- vitrocerámico de manera independiente.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



VCC-SR-2-4



VCC-CR-2-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	€	
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA VITROCERÁMICA										
	VCC-SR-2-3	400V 3N 50/60	18001635	1375x850x1665	3	Vano / Reserva neutra	Abierta	Puertas correderas	4025	10.450
	VCC-SR-2-4	400V 3N 50/60	18001636	1600x850x1665	4	Vano / Reserva neutra	Abierta	Puertas correderas	4700	11.251
	VCC-SR-2-5	400V 3N 50/60	18001637	1985x850x1665	5	Vano / Reserva neutra	Abierta	Puertas correderas	6035	12.773
	VCC-SR-2-6	400V 3N 50/60	18001638	2335x850x1665	6	Vano / Reserva neutra	Abierta	Puertas correderas	7450	13.610
	VCC-CR-2-3	400V 3N 50/60	18001639	1375x850x1665	3	Reserva caliente	Abierta	Puertas correderas	5475	11.937
	VCC-CR-2-4	400V 3N 50/60	18001640	1600x850x1665	4	Reserva caliente	Abierta	Puertas correderas	6150	12.843
	VCC-CR-2-5	400V 3N 50/60	18001641	1985x850x1665	5	Reserva caliente	Abierta	Puertas correderas	8505	14.842
	VCC-CR-2-6	400V 3N 50/60	18001642	2335x850x1665	6	Reserva caliente	Abierta	Puertas correderas	10450	15.844

Muebles de apoyo en comedor



Características Generales

- Muebles neutros especialmente diseñados para ser usados como estaciones de soporte de microondas, dispensadores de condimentos, etc.
- Estructura fabricada en paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración con panel laminado.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado.
- Dos (2) pasacables de Ø70 mm en encimera con protectores de aristas.
- Retranqueo trasero de 120mm para el paso de cables.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Puertas batientes con cerradura.
- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SSM-2-W



SSM-4-C



SPB-70-R



RDP-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	€	
ENCIMERA CON PETO						
	SSM-2-W	18004692	950x850x900	Reserva neutra con 2 puertas batientes y estante	2	2.376
	SSM-4-W	18004693	1600x850x900	Reserva neutra con 3 puertas batientes y estante	4	2.942
	SSM-5-W	18004694	1985x850x900	Reserva neutra con 4 puertas batientes y estante	5	3.558
ENCIMERA SIN PETO						
	SSM-2-C	18004695	950x850x900	Reserva neutra con 2 puertas batientes y estante	2	2.180
	SSM-4-C	18004696	1600x850x900	Reserva neutra con 3 puertas batientes y estante	4	2.746
	SSM-5-C	18004697	1985x850x900	Reserva neutra con 4 puertas batientes y estante	5	3.363

Accesorios muebles de apoyo

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€	
PANEL POSTERIOR				
	RDP-2	18004698	Panel posterior para mueble 2 GN 1/1	222
	RDP-4	18004699	Panel posterior para mueble 4 GN 1/1	222
	RDP-5	18004700	Panel posterior para mueble 5 GN 1/1	222
ZÓCALO				
	Z-SSM-2-W	19092470	Zócalo frontal y lateral para mueble SSM-2-W	236
	Z-SSM-4-W	19092471	Zócalo frontal y lateral para mueble SSM-4-W	326
	Z-SSM-5-W	19092472	Zócalo frontal y lateral para mueble SSM-5-W	326
	Z-SSM-2-C	19092473	Zócalo perimetral para mueble SSM-2-C	320
	Z-SSM-4-C	19092474	Zócalo perimetral para mueble SSM-4-C	436
	Z-SSM-5-C	19092475	Zócalo perimetral para mueble SSM-5-C	502
PETO LATERAL				
	SPB-70-R	19092476	Peto lateral postizo derecho	181
	SPB-70-L	19092477	Peto lateral postizo izquierdo	181

Self Suite Kids



Características Generales

- Gama especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos en muebles adaptados a personas de altura reducida. Ideal para ser usado por niños en entornos de restauración colectiva tales como centros educativos, deportivos, sanitarios, sociales, etc.
- Dispensadores sin decoración y con la base a 200 mm de altura en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Muebles neutros y refrigerados con encimeras a 763 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor en acabado satinado.
- Muebles con vitrina refrigerada cúbica y cuba estática, especialmente diseñado para mantener,

exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, entrantes fríos, etc. presentados en platos o ramequines) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas pequeñas, etc.) durante servicios de duración reducida (1h 30') y alta capacidad, ideal para establecimientos con limitaciones espaciales.

- Mueble caliente con correbandejas y

encimera a altura 900 mm, especialmente diseñado para ser instalado en línea, protegiendo a los niños del contacto con zonas excesivamente calientes.

- Mueble caliente sin correbandejas y encimera a altura 900 mm, especialmente diseñado para ser instalado perpendicularmente a la línea, protegiendo a los niños del contacto con

zonas excesivamente calientes.

- Correbandejas a 663 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Mueble fachada F-K-14 especialmente diseñado trabajar con un mueble caliente posicionado perpendicularmente a la línea.



SBM-K-SR-3



F-K-14, SBM-K90-CR-3, ECR-LC-3, ICL-EC



FVCRE-K-CR-CT-5

Dispensadores

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75 mm)	SOPORTE	€	
BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS										
	SS-K-77	18003699	798x780x200	2 Columnas	160	-	-	-	741	
	SS-K-147	18003780	1450x780x200	4 Columnas	320	-	-	-	1.004	
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE										
	D-K-R-313	18003852	798x780x1178	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	Rectangular	1.286	
	D-K-R-613	18003853	1450x780x1178	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	Rectangular	1.915	
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE										
	D-K-R-313/2	18003854	798x780x1178	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm	160	150	120	Rectangular	1.530	
	D-K-R-613/2	18003855	1450x780x1178	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1 - 200mm	320	300	240	Rectangular	2.273	
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE										
	DV-K-R-5	18003856	798x780x1200	5 niveles de vasos	-	-	-	270/300	Rectangular	1.923
	DV-K-R-52	18003857	1450x780x1200	5 x 2 niveles de vasos	-	-	-	540/600	Rectangular	3.484
DISPENSADOR DE BANDEJAS. CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE										
	DVCP-K-R-5	18003851	1450x780x1200	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 5 niveles de vasos	160	150	120	270/300	Rectangular	3.456

Elementos neutros

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	€
MUEBLE NEUTRO					
	SM-K-2	18003787	950x850x763	Vano / Reserva neutra	2 1.690
	SM-K-3	18003788	1375x850x763	Vano / Reserva neutra	3 2.054
	SM-K-4	18003789	1600x850x763	Vano / Reserva neutra	4 2.376
	SM-K-5	18003790	1985x850x763	Vano / Reserva neutra	5 2.833
MUEBLE DE ÁNGULO					
	SA-I-K-90	18003791	1141x1141x763	Ángulo interno de 90°. Vano / Reserva neutra	- 1.547
	SA-I-K-45	18003792	850x850x763	Ángulo interno de 45°. Vano / Reserva neutra	- 1.911
	SA-E-K-90	18003793	935x935x763	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	- 2.260
	SA-E-K-45	18003794	850x850x763	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	- 1.705
MUEBLE FACHADA					
	F-K-14	18003850	1400x215x763	Elemento de fachada = 1400 mm	- 1.838












Muebles refrigerados

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA											
	FSCR-K-SR-30-3	R290	50/60	18003797	1375x850x763	30	3	Vano / Reserva neutra	315	4	Incluido 4.213
	FSCR-K-SR-30-4	R290	50/60	18003798	1600x850x763	30	4	Vano / Reserva neutra	325	4	Incluido 4.520
	FSCR-K-SR-30-5	R290	50/60	18003799	1985x850x763	30	5	Vano / Reserva neutra	405	4	Incluido 5.382
	FSCR-K-CR-30-3	R290	50/60	18003800	1375x850x763	30	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	580	4	Incluido 5.968
	FSCR-K-CR-30-4	R290	50/60	18003801	1600x850x763	30	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	590	4	Incluido 6.105
	FSCR-K-CR-30-5	R290	50/60	18003802	1985x850x763	30	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	775	4	Incluido 7.566
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA											
	FSCR-K-3	R290	50/60	18003810	1265x875x763	80	3	-	315	4	Incluido 5.333
	FSCR-K-4	R290	50/60	18003811	1590x875x763	80	4	-	325	4	Incluido 5.763
	FSCR-K-5	R290	50/60	18003812	1975x850x763	80	5	-	405	4	Incluido 6.422

Vitrinas refrigeradas

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	FVCRE-K-SR-CT-3	R455a	50/60	18003803	1375x850x1733	3	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas correderas	1750	3	Incluido 11.801
	FVCRE-K-SR-CT-4	R455a	50/60	18003804	1600x850x1733	4	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas correderas	2020	3	Incluido 12.887
	FVCRE-K-SR-CT-5	R455a	50/60	18003805	1985x850x1733	5	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas correderas	2250	3	Incluido 15.034
	FVCRE-K-CR-CT-3	R290/R455a*	50/60	18003806	1375x850x1733	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	Cortina	Puertas correderas	2020	3	Incluido 13.591
	FVCRE-K-CR-CT-4	R290/R455a*	50/60	18003807	1600x850x1733	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	Cortina	Puertas correderas	2290	3	Incluido 14.672
	FVCRE-K-CR-CT-5	R290/R455a*	50/60	18003808	1985x850x1733	5	Reserva refrigerada 1 GN2/1	Cortina	Puertas correderas	2520	3	Incluido 17.260

Muebles calientes

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€	
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA								
	SV-K-SR-3	230V 1N 50/60	18003813	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1355	3.746
	SV-K-SR-4	230V 1N 50/60	18003815	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	1805	4.093
	SV-K-SR-5	230V 1N 50/60	18003817	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	2255	4.959
	SV-K-CR-3	230V 1N 50/60	18003819	1375x850x900	3	Reserva caliente	2805	5.079
	SV-K-CR-4	230V 1N 50/60	18003821	1600x850x900	4	Reserva caliente	3255	5.519
	SV-K-CR-5	400V 3N 50/60	18003823	1985x850x900	5	Reserva caliente	4275	6.956
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA- 90° LÍNEA								
	SV-K90-SR-3	230V 1N 50/60	18003814	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1355	3.746
	SV-K90-SR-4	230V 1N 50/60	18003816	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	1805	4.093
	SV-K90-SR-5	230V 1N 50/60	18003818	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	2255	4.959
	SV-K90-CR-3	230V 1N 50/60	18003820	1375x850x900	3	Reserva caliente	2805	5.079
	SV-K90-CR-4	230V 1N 50/60	18003822	1600x850x900	4	Reserva caliente	3255	5.519
	SV-K90-CR-5	400V 3N 50/60	18003824	1985x850x900	5	Reserva caliente	4275	6.956
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA								
	SBM-K-SR-3	230V 1N 50/60	18003825	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	2005	3.767
	SBM-K-SR-4	230V 1N 50/60	18003827	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	2510	4.407
	SBM-K-SR-5	230V 1N 50/60	18003829	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	3030	4.526
	SBM-K-CR-3	230V 1N 50/60	18003831	1375x850x900	3	Reserva caliente	2905	4.780
	SBM-K-CR-4	230V 1N 50/60	18003833	1600x850x900	4	Reserva caliente	3360	5.666
	SBM-K-CR-5	400V 3N 50/60	18003835	1985x850x900	5	Reserva caliente	4480	5.977
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA - 90° LÍNEA								
	SBM-K90-SR-3	230V 1N 50/60	18003826	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	2005	3.767
	SBM-K90-SR-4	230V 1N 50/60	18003828	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	2510	4.407
	SBM-K90-SR-5	230V 1N 50/60	18003830	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	3030	4.526
	SBM-K90-CR-3	230V 1N 50/60	18003832	1375x850x900	3	Reserva caliente	2905	4.780
	SBM-K90-CR-4	230V 1N 50/60	18003834	1600x850x900	4	Reserva caliente	3360	5.666
	SBM-K90-CR-5	400V 3N 50/60	18003836	1985x850x900	5	Reserva caliente	4480	5.977
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO								
	SBMV-K-SR-3	230V 1N 50/60	18003837	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1550	3.666
	SBMV-K-SR-4	230V 1N 50/60	18003839	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	2050	4.292
	SBMV-K-SR-5	230V 1N 50/60	18003841	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	3080	5.426
	SBMV-K-CR-3	230V 1N 50/60	18003843	1375x850x900	3	Reserva caliente	2400	4.651
	SBMV-K-CR-4	230V 1N 50/60	18003845	1600x850x900	4	Reserva caliente	2900	5.551
	SBMV-K-CR-5	400V 3N 50/60	18003847	1985x850x900	5	Reserva caliente	4530	6.874
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO - 90° LÍNEA								
	SBMV-K90-SR-3	230V 1N 50/60	18003838	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1550	3.666
	SBMV-K90-SR-4	230V 1N 50/60	18003840	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	2050	4.292
	SBMV-K90-SR-5	230V 1N 50/60	18003842	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	3080	5.426
	SBMV-K90-CR-3	230V 1N 50/60	18003844	1375x850x900	3	Reserva caliente	2400	4.651
	SBMV-K90-CR-4	230V 1N 50/60	18003846	1600x850x900	4	Reserva caliente	2900	5.551
	SBMV-K90-CR-5	400V 3N 50/60	18003848	1985x850x900	5	Reserva caliente	4530	6.874

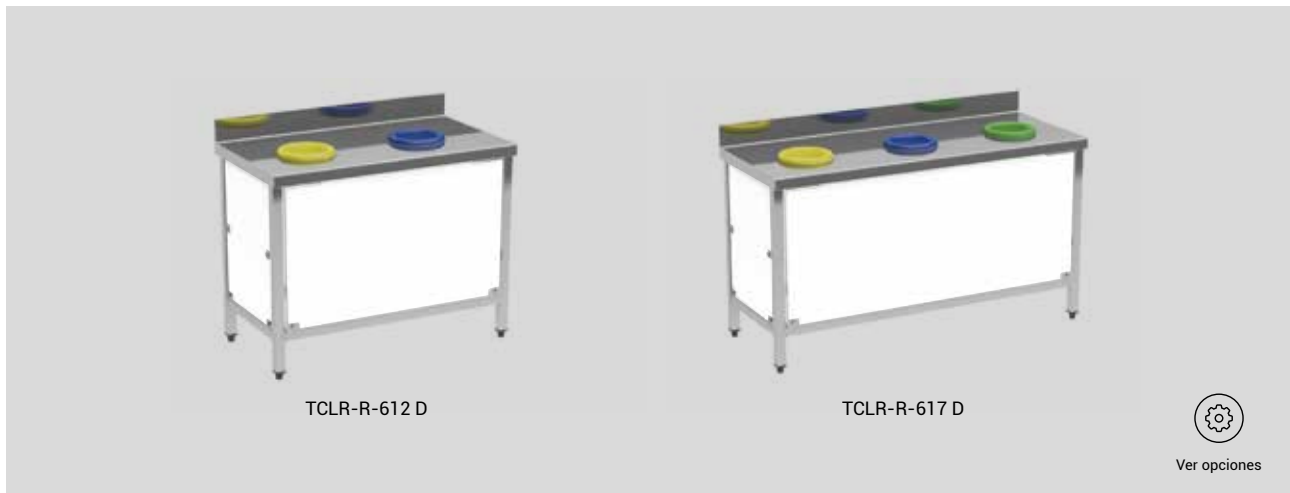
Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ**	GRUPO FRÍO	TIPO DE LLENADO
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA	50-60	Incluido - Remoto	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA	50-60	Incluido - Remoto	-
VITRINAS REFRIGERADAS	50-60	Incluido - Remoto	-
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA	-	-	-
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA- 90° LÍNEA	-	-	-
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA	-	-	Manual - Automático
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA - 90° LÍNEA	-	-	Manual - Automático
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO	-	-	-
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO - 90° LÍNEA	-	-	-

* Reserva refrigerada en R290 y vitrina refrigerada en R455a

** Las vitrinas de 3, 4 y 5 GN 1/1 a 60Hz trabajan a 400V 3N.

Mesas para reciclado



Características Generales

- Especialmente diseñada para la recogida y clasificación de residuos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de goma y cubos, para tirar los desperdicios de diámetro máximo 460 mm, no incluidos.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado.
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TCLR-R-612 D	19094262	1200x600x850	2	1.120
TCLR-R-617 D	19094263	1700x600x850	3	1.587
NIÑOS <i>kids</i>				
TCLR-R-K-612 D	19094264	1200x600x700	2	1.099
TCLR-R-K-617 D	19094265	1700x600x700	3	1.566



Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	63
R-B232	19092788	Azul	63
R-R232	19092789	Rojo	63
R-G232	19092790	Verde	63

Pantallas y cristales



Características Generales

- Pantallas especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos expuestos y garantizar la protección del comensal.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo o rectangular.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.
- Cristales templados rectos o curvos.
- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



IPLS-R-4



IPCS-R-4



IPCS-R-4 C



ISPPCS-R

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	NIVEL	SOPORTE	POTENCIA (W)	€
PANTALLA CON ILUMINACIÓN										
	IPLS-R-2	50/60	19071983	764x142x426	2	Iluminación	1 nivel	Rectangular	15	646
	IPLS-R-3	50/60	19071984	1089x142x426	3	Iluminación	1 nivel	Rectangular	25	710
	IPLS-R-4	50/60	19071985	1414x142x426	4	Iluminación	1 nivel	Rectangular	35	770
	IPLS-R-5	50/60	19071986	1739x142x426	5	Iluminación	1 nivel	Rectangular	45	837
	IPLS-R-6	50/60	19071988	2064x142x426	6	Iluminación	1 nivel	Rectangular	55	1.046
	PANTALLA CALOR HALÓGENO									
	IPCS-R-2	50/60	19072011	764x142x426	2	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	600	750
	IPCS-R-3	50/60	19072012	1089x142x426	3	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	900	872
	IPCS-R-4	50/60	19072013	1414x142x426	4	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	1200	993
	IPCS-R-5	50/60	19072014	1739x142x426	5	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	1500	1.113
	IPCS-R-6	50/60	19072015	2064x142x426	6	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	1500	1.322
	PANTALLA CALOR CERÁMICO									
	IPCS-R-2 C	50/60	19072016	764x142x426	2	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	600	971
	IPCS-R-3 C	50/60	19072017	1089x142x426	3	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	1050	1.127
	IPCS-R-4 C	50/60	19072018	1414x142x426	4	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	1300	1.278
	IPCS-R-5 C	50/60	19072019	1739x142x426	5	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	1650	1.443
	IPCS-R-6 C	50/60	19072021	2064x142x426	6	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	1650	1.652
	SOPORTE NEUTRO									
	ISPPCS-R		19071964	68x85x426	-	Neutra	1 nivel	Rectangular	-	261
	ISPPCS-R-2		19071966	68x85x676	-	Neutra	2 niveles	Rectangular	-	434



ICC-R-4-1C



ICC-R-4-2C



ICCS-R-FP-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FORMA CRISTAL	€	
CRISTAL FRONTAL						
	ICC-R-2 1C	19043293	675x433x123	2	Recto	277
	ICC-R-3 1C	19043295	1000x433x123	3	Recto	326
	ICC-R-4 1C	19043296	1325x433x123	4	Recto	345
	ICC-R-5 1C	19043297	1650x433x123	5	Recto	369
	ICC-R-6 1C	19047843	1975x433x123	6	Recto	577
	CRISTAL CENTRAL					
	ICC-R-2 2C	19043298	675x585x123	2	Recto	344
	ICC-R-3 2C	19043301	1000x585x123	3	Recto	407
	ICC-R-4 2C	19043302	1325x585x123	4	Recto	432
	ICC-R-5 2C	19043303	1650x585x123	5	Recto	460
	ICC-R-6 2C	19047844	1975x585x123	6	Recto	669
	CRISTAL FRONTAL CERRADO					
	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	2	Recto	418
	ICCS-R-FP-3	19072076	1000x433x420	3	Recto	486
	ICCS-R-FP-4	19072077	1325x433x420	4	Recto	517
	ICCS-R-FP-5	19072078	1650x433x420	5	Recto	556
	ICCS-R-FP-6	19072079	1975x433x420	6	Recto	649

Opciones posibles

	NÚMERO DE NIVELES	FORMA CRISTAL	SOPORTE
PANTALLA CON ILUMINACIÓN	1 - 2	-	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR HALÓGENO	-	-	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR CERÁMICO	-	-	Oblongo - Rectangular
SOPORTES NEUTROS	1 - 2	-	Oblongo - Rectangular
CRISTAL FRONTAL	-	Curvo - Recto	-
CRISTAL CENTRAL	-	Curvo - Recto	-
CRISTAL FRONTAL CERRADO	-	Curvo - Recto	-

Pantallas con estante y cristal protector vertical



Características Generales

- Pantallas especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos y para garantizar la protección del comensal.
- Estante de acero inoxidable.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo o rectangular.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.
- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



ECR-4



ECR-L-4



ECR-LC-4



ECR-LC-4-C

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	TIPO	SOPORTE	POTENCIA (W)	€	
PANTALLA NEUTRA CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	ECR-2	-	19056248	764x540x446	2	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	730
	ECR-3	-	19056249	1089x540x446	3	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	802
	ECR-4	-	19056250	1414x540x446	4	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	867
	ECR-5	-	19056251	1739x540x446	5	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	1.000
	ECR-6	-	19056252	2064x540x446	6	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	1.138
PANTALLA ILUMINACIÓN CON ESTANTE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	ECR-L-2	50/60	19086845	764x540x446	2	Iluminación	Estante inox	Rectangular	15	658
	ECR-L-3	50/60	19086846	1089x540x446	3	Iluminación	Estante inox	Rectangular	25	714
	ECR-L-4	50/60	19086847	1414x540x446	4	Iluminación	Estante inox	Rectangular	35	899
	ECR-L-5	50/60	19086848	1739x540x446	5	Iluminación	Estante inox	Rectangular	45	1.052
	ECR-L-6	50/60	19086849	2064x540x446	6	Iluminación	Estante inox	Rectangular	55	1.231
PANTALLA CALOR HALÓGENO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	ECR-LC-2	50/60	19056261	764x540x446	2	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	600	1.054
	ECR-LC-3	50/60	19056262	1089x540x446	3	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	900	1.163
	ECR-LC-4	50/60	19056263	1414x540x446	4	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1200	1.422
	ECR-LC-5	50/60	19056264	1739x540x446	5	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1500	1.657
	ECR-LC-6	50/60	19056265	2064x540x446	6	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1500	1.874
PANTALLA CALOR CERÁMICO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	ECR-LC-2 C	50/60	19071819	764x540x446	2	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	600	1.319
	ECR-LC-3 C	50/60	19071820	1089x540x446	3	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1050	1.468
	ECR-LC-4 C	50/60	19071821	1414x540x446	4	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1300	1.766
	ECR-LC-5 C	50/60	19071822	1739x540x446	5	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1650	2.053
	ECR-LC-6 C	50/60	19071823	2064x540x446	6	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1650	2.268



SCP-R-4



SCPP-R-4



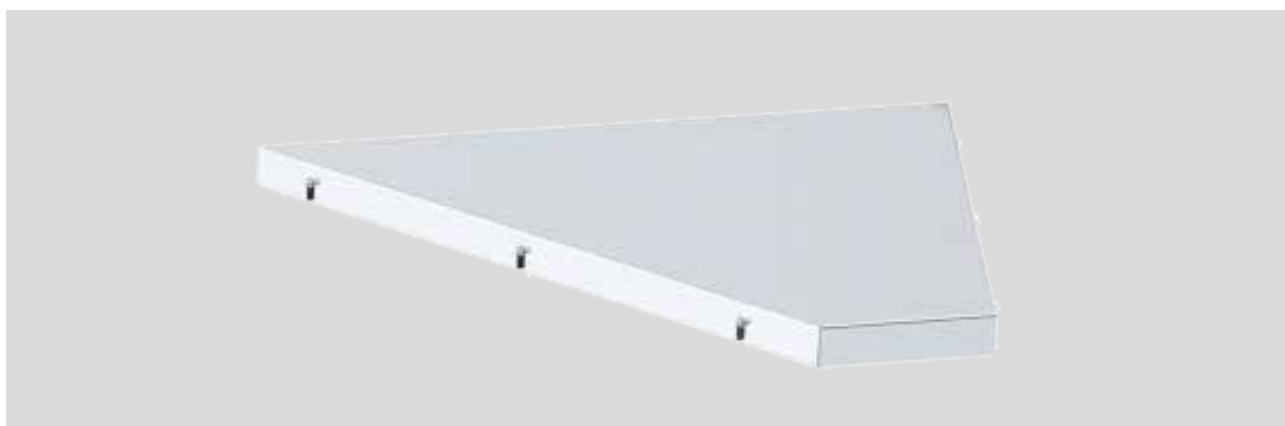
ICL-EC

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	TIPO	SOPORTE	NÚMERO SOPORTES	€	
PANTALLA CON CRISTAL PROTECTOR VERTICAL									
	SCP-R-2	19056934	778x70x420	2	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	2	471
	SCP-R-3	19056874	1103x70x420	3	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	2	566
	SCP-R-4	19056875	1428x70x420	4	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	2	669
	SCP-R-5	19056877	1753x70x420	5	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	3	810
	SCP-R-6	19056878	2078x70x420	6	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	3	875
	PANTALLA CON PASO DE PLATOS Y CRISTAL PROTECTOR VERTICAL								
	SCPP-R-2	18001812	778x270x420	2	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	2	752
	SCPP-R-3	18001805	1103x270x420	3	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	2	848
	SCPP-R-4	18001806	1428x270x420	4	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	2	952
	SCPP-R-5	18001807	1753x270x420	5	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	3	1.076
	SCPP-R-6	18001809	2078x270x420	6	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	3	1.142
	CRISTAL PROTECTOR LATERAL								
	ICL-EC	-	19084852	-	-	-	-	-	141

Opciones posibles

	SOPORTE
PANTALLA NEUTRA CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA ILUMINACIÓN CON ESTANTE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR HALÓGENO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR CERÁMICO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CON CRISTAL PROTECTOR VERTICAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CON PASO DE PLATOS Y CRISTAL PROTECTOR VERTICAL	Oblongo - Rectangular

Accesorios



ESN-4



ES-I-90



CJL-1



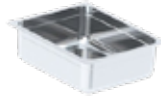
ITDP-28

Accesorios para elementos neutros

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€	
ACCESORIOS MUEBLES NEUTROS					
	ESN-2	19037886	644x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-2	222
	ESN-3	19037883	1068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3	309
	ESN-4	19037884	1294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4	360
	ESN-5	19037885	1679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5	439
	ESN-6	19042746	2029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6	511
	ESN-3-P	19070426	1068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3-P	309
	ESN-4-P	19070427	1294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4-P	360
	ESN-5-P	19070428	1679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5-P	439
	ESN-6-P	19070429	2029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6-P	511
ACCESORIOS MUEBLES EN ÁNGULO					
	ES-I-45	19037895	578x530	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-45	151
	ES-I-90	19037894	1162x591	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-90	225
ACCESORIOS MUEBLES DE CAJA REGISTRADORA					
	CJL-1	19046593	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-16, SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	570
	CJL-2	19046594	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16-D, SMC-16-I	570
ACCESORIOS DISPENSADORES DE PLATOS					
	ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Tapa para dispensadores de platos con Ø 280 mm	98



EV-KIT-450









OF-PAN






PAL-DROPIN

Accesorios para elementos refrigerados

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€	
ACCESORIOS PARA MUEBLES, ISLAS Y VITRINAS REFRIGERADOS						
	ESF-3	19046585	534x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	204
	ESF-4	19046586	759x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	254
	ESF-5/6	19046587	1144x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 o 6 GN 1/1	-	333
	SP-70	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	328
CUBETAS Y OTROS ACCESORIOS MUEBLES REFRIGERADOS						
	EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Cubeta evaporación agua desescarche para todos los muebles e islas ventilados y vitrinas ventiladas 3 GN 1/1	450	187
	EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Cubeta evaporación agua desescarche para vitrinas refrigeradas 4 GN 1/1	900	276
	EV-KIT-1350	19046597	400x170x65	Cubeta evaporación agua desescarche para vitrinas refrigeradas 5 y 6 GN 1/1	1350	353
	OF-PAN	19046598	GN 1/1-150 mm	Cubeta neutra desborde agua desescarche	-	145
	KUV-2/3/4	19079012	477x50x73	Lámpara germicida para cubas y vitrinas ventiladas de 2 a 4 GN 1/1	25	396
	KUV-5/6	19079013	954x50x73	Lámpara germicida para cubas y vitrinas ventiladas de 5 a 6 GN 1/1	50	534
	PAL-DROPIN	19046641	-	Útil para levantar elementos técnicos	-	145

Accesorios para elementos calientes

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€	
CARROS CALIENTES							
	ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 puerta con capacidad para 6 guías GN 2/1.	850	3.185
	ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 cajones con capacidad para 3 cubetas GN 1/1.	850	3.474
ACCESORIOS MUEBLES CALIENTES							
	ESC-2	-	19046588	412x670	Estante intermedio regulable en altura para 2 GN 1/1	-	215
	ESC-3	-	19046589	837x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	268
	ESC-4	-	19046590	1062x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	319
	ESC-5	-	19046591	1447x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 GN 1/1	-	397
	ESC-6	-	19046592	1797x670	Estante intermedio regulable en altura para 6 GN 1/1	-	470
	FS-VIT	-	19046602	-	Cuadro soporte acero inoxidable para vitrocerámica	-	173
	SP-70	-	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	328
	PAL-DROPIN	-	19046641	-	Útil para levantar elementos técnicos	-	145



Z-3GN



IPCTI/C



DBFLI

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Base dispensadora 798 mm	282	Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	223
Z-SS-147-ISL	19046604	Base dispensadora 1450 mm	398	Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	55
Z-SM-450	19046605	SM-450	41	Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	261
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	117	Z-2GN	19046611	Mueble 950 mm	86
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	193	Z-2GN-LW	19046612	Mueble 950 mm	161
Z-SA-I-90	19046630	Ángulo interno de 90°. Vano	45	Z-2GN-L2W	19046613	Mueble 950 mm	237
Z-SA-I-45	19046631	Ángulo interno de 45°. Vano	24	Z-3GN	19046614	Mueble 1375 mm	124
Z-SA-E-90	19046632	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	130	Z-3GN-LW	19046615	Mueble 1375 mm	200
Z-SA-E-45	19046633	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	67	Z-3GN-L2W	19046616	Mueble 1375 mm	276
Z-F-5	19046608	F-5	51	Z-4GN	19046617	Mueble 1600 mm	143
Z-F-5-LW	19046609	F-5	70	Z-4GN-LW	19046618	Mueble 1600 mm	219
Z-F-14	19095818	F-14	139	Z-4GN-L2W	19046619	Mueble 1600 mm	294
Z-F-14-LW	19095819	F-14	192	Z-5GN	19046620	Mueble 1985 mm	178
Z-BL	19046610	BL	20	Z-5GN-LW	19046621	Mueble 1985 mm	254
Z-BL-LW	19070148	BL	96	Z-5GN-L2W	19046622	Mueble 1985 mm	329
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	219	Z-6GN	19046623	Mueble 2335 mm	208
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	143	Z-6GN-LW	19046624	Mueble 2335 mm	284
Z-SMC-16 L2W	19070291	SMC-16-D, SMC-16-I	238	Z-6GN-L2W	19046625	Mueble 2335 mm	360
Z-SMC-16 LWS	19070292	SMC-16-D, SMC-16-I	162	Z-3GN-ISL	19046626	Mueble isla 1265 mm	383
Z-SMC-16-C-ISL	19046637	SMC-16	424	Z-4GN-ISL	19046627	Mueble isla 1590 mm	440
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	72	Z-5GN-ISL	19046628	Mueble isla 1975 mm	508
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	147	Z-6GN-ISL	19046629	Mueble isla 2325 mm	570

MODELO	DESCRIPCIÓN
-	Zócalo en el lado del cliente del elemento.
LW	Zócalo en el lado del cliente y en un (1) lateral del elemento.
L2W	Zócalo en el lado del cliente y en dos (2) laterales del elemento.
ISL	Zócalo en los cuatro (4) lados del elemento.
LWS	Zócalo en el lado cliente y en un (1) lateral estrecho.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
	IPIC	50/60	19053060	132x84x70	Interrupción	1 57
	IPCTD/C	50/60	19095600	132x84x70	Termómetro	1 99
	IPCTI/C	50/60	19095601	132x84x70	Termómetro e interruptor	1 115

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€	
DECORACIÓN FINAL DE LÍNEA				
	DBFLI	19080942	Decoración color básico fin de línea izquierdo	238
	DBFLD	19080943	Decoración color básico fin de línea derecho	238

Opciones

Decoración de fachadas

- ODF0020_BF Fachada decorada con papel laminado en color. A escoger entre 16 colores vitaminados básicos:

- BF3091 Cristal blanco
- BF7927 Folkestone
- BF7912 Tempestad
- BF2253 Diamante negro
- BF7940 Espectro amarillo
- BF3210 Levante
- BF1238 Carnaval
- BF6907 Amarena
- BF4177 Lima
- BF8755 Limón
- BF6901 Verde vibrante
- BF0187 Cachemira
- BF5347 Maui
- BF1326 Capri
- BF5127 Mónaco
- BF0157 Tahiti



Ruedas

- OBF0011+OBF0012 Ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable, de 125 mm de diámetro.
- OBF0011 Rueda pivotante con freno.
- OBF0012 Rueda pivotante sin freno.



Llenado automático para baño maría

- OBM0010 Llenado automático con detector de nivel para elementos baño maría.



Elementos refrigerados

- Clase climática 3:
- OGF0041 Elementos a 230V 1N 60 Hz.
- Clase climática 4:
- OGF0010 Elementos a 230V 1N 60 Hz.
- Grupo frío a distancia:
- OGF0099 Elementos con grupo frío a distancia.

Mesas para reciclado

- Ver preparación estática - mesas de trabajo.



Ver opciones



El vino y la carne en el centro de la sala.



¡Descubre!



Acceso a la web



Tarifa extendida

Vinotecas y cavas de maduración

Vinotecas Enolux.....	433
— Advance.....	433
— Concept.....	435
Cavas de maduración Meat Ager.....	436
— Advance Carne, embutido y queso (MA)	436
— Advance Carne (MD).....	437
— Concept.....	439

La vinoteca para cada necesidad

¿Cuántas botellas caben?

Te aconsejamos utilizar este tipo de estante para...

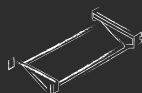


Ejemplo de composición según la altura de la cava 2300 / 2600



Capacidad

09 botellas/estante



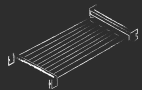
x2 / x2
DIS-20



Capacidad

08 botellas/estante

Vinos tranquilos y/o de baja graduación

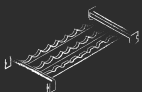


x1 / x2
DIS-0-180



Capacidad

08 botellas/estante



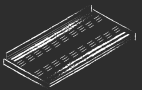
x1 / x2
DIS-0-90



Capacidad

43 botellas/estante

Champán, cavas, espumosos y vinos de alta graduación



x1 / x1
DIS-90



Capacidad

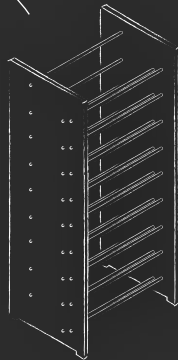
43 botellas/estante

Base



Altura cava

2300 / 2600
mm



DIM-20-23
DIM-20-26

DIM-20-23

DIM-20-26

Capacidad

63 botellas/
bloque

Capacidad

77 botellas/
bloque

09 estantes/
bloque

11 estantes/
bloque



Capacidad

07 botellas/
estante

Vinotecas Enolux | Advance



Características Generales

- Cava de vinos especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal doble y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.

- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Control de humedad opcional para crear un ambiente óptimo de conservación del vino.
- Termostato digital independiente para cada ambiente.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.

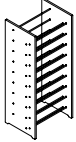

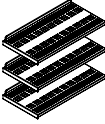
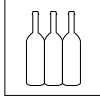
- Iluminación LED blanco perimetral, regulable mediante control remoto. Otras opciones de colores LED disponibles bajo demanda.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo el sistema frigorífico







- completo.
- Zócalo decorativo incluido como dotación estándar. Los estantes y ganchos deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: R290 (HC).
- Condiciones de trabajo: Clase climática 5 (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%)

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	TEMPERATURAS	POTENCIA (W)	€	
VINOTECAS CENTRALES									
	FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50	19092285	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1335	10.258
	FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19092297	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2520	17.449
	FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	50	19092282	862 x 632 x 2300	Negro	1	1	1335	10.258
	FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19092294	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2	2520	17.449
	FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	50	19092303	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1420	10.618
	FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19092315	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	2800	18.422
	FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	50	19092300	862 x 632 x 2600	Negro	1	1	1420	10.618
	FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19092312	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2	2800	18.422
	FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19092291	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2295	16.807
	FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19092288	1697 x 632 x 2300	Negro	2	1	2295	16.807
	FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19092309	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	17.857
	FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19092306	1697 x 632 x 2600	Negro	2	1	2700	17.857
VINOTECAS MURALES									
	FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50	19092321	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1335	9.854
	FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	50.	19092333	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2520	16.802
	FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	50	19092318	862 x 632 x 2300	Negro	1	1	1335	9.854
	FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	50	19092330	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2	2520	16.802
	FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	50.	19092339	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1420	10.377
	FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	50.	19092351	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	2800	17.799
	FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	50.	19092336	862 x 632 x 2600	Negro	1	1	1420	10.377
	FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	50.	19092348	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2	2800	17.799
	FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	50.	19092327	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2295	16.416
	FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	50.	19092324	1697 x 632 x 2300	Negro	2	1	2295	16.416
	FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	50.	19092345	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	17.246
	FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	50	19092342	1697 x 632 x 2600	Negro	2	1	2700	17.246

Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

Accesorios

LATERALES DE METACRILATO CON ESTANTES DE VARILLA	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA	BOTELLAS X CUERPO CAVA	€
	 BORDEAUX			
DIM-20-23 (h 2300 mm) 19067947	7 botellas	9 estantes	63 botellas	1.569
DIM-20-26 (h 2600 mm) 19067948	7 botellas	11 estantes	77 botellas	1.727

ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE O METACRILATO Y GANCHO PARA EMBUTIDOS	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA (H 2300 / 2600 mm)	BOTELLAS X CUERPO CAVA (H 2300 / 2600 mm)	€
 DIS-90 19067949	43 botellas	3 / 4 estantes	172 / 215 botellas (usando base cava)	281
 DIS-0-90 19067950	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	354
 DIS-0-180 19067951	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	210
 DIS-20 19067952	9 botellas	9 / 11 estantes	81 / 99 botellas	206
 DIM-90 19067953	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg	225
 G-10 19067988	10 kg (embutido)			30

Ejemplos de composición de estantes

																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (118 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (134 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-0-180</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>DIS-90</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (118 BOTELLAS)	2600 mm (134 BOTELLAS)	DIS-0-180	2	3	DIS-0-90	2	3	DIS-90	1	1	BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (147 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (165 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-20</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>DIS-90</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (147 BOTELLAS)	2600 mm (165 BOTELLAS)	DIS-20	2	4	DIS-90	2	2	BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (77 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (94 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-0-180</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>DIS-20</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (77 BOTELLAS)	2600 mm (94 BOTELLAS)	DIS-0-180	4	5	DIS-20	5	6
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (118 BOTELLAS)	2600 mm (134 BOTELLAS)																																													
DIS-0-180	2	3																																													
DIS-0-90	2	3																																													
DIS-90	1	1																																													
BASE	1	1																																													
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (147 BOTELLAS)	2600 mm (165 BOTELLAS)																																													
DIS-20	2	4																																													
DIS-90	2	2																																													
BASE	1	1																																													
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (77 BOTELLAS)	2600 mm (94 BOTELLAS)																																													
DIS-0-180	4	5																																													
DIS-20	5	6																																													
																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (72 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (88 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-0-180</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>DIS-0-90</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (72 BOTELLAS)	2600 mm (88 BOTELLAS)	DIS-0-180	4	5	DIS-0-90	5	6	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (120 ESTANTES)</th> <th>2600 mm (137 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-20</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>DIS-90</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (120 ESTANTES)	2600 mm (137 BOTELLAS)	DIS-20	2	3	DIS-0-90	2	3	DIS-90	1	1	BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (104 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (121 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-20</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (104 BOTELLAS)	2600 mm (121 BOTELLAS)	DIS-20	5	6	DIS-0-90	2	3	BASE	1	1
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (72 BOTELLAS)	2600 mm (88 BOTELLAS)																																													
DIS-0-180	4	5																																													
DIS-0-90	5	6																																													
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (120 ESTANTES)	2600 mm (137 BOTELLAS)																																													
DIS-20	2	3																																													
DIS-0-90	2	3																																													
DIS-90	1	1																																													
BASE	1	1																																													
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (104 BOTELLAS)	2600 mm (121 BOTELLAS)																																													
DIS-20	5	6																																													
DIS-0-90	2	3																																													
BASE	1	1																																													

Vinotecas Enolux | Concept



Características Generales

- Nuestra nueva gama de cavas de vinos ofrece una solución más moderna y elegante para almacenar botellas o conservarlas para su consumo. Gracias a nuestro nuevo diseño los equipos son también un elemento decorativo que aporta estilo a tu negocio.
- Exterior en chapa de acero prelacada e interior en termoconformado sanitario negro con guías interiores embutidas (poliestireno).
- 45 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor de baja vibración.

- Placa evaporadora con ventilación forzada en el interior, condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Puerta de doble cristal tintado con filtro

ultravioleta que protege el vino de los rayos del sol.

- Estantes en varilla de acero plastificado negro fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes planos y 1 estante inclinado para la presentación de botellas destacadas o conservación

de botellas abiertas (para modelos WR-300/600) y 1 unidad plana para el modelo WR-180.

- Iluminación interior vertical LED.
- Temperatura de trabajo: +5 °C, +16 °C (ambiente 32 °C).



CWC-180



CWC-300



CWC-600



KIT-CWC-180

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	€
	CWC-180	R-600a	50	19089796	505x570x950	1	130	25	225	1.150
			60	19089797					-	1.173
	CWC-300	R-600a	50	19089798	620x655x1.850	1	400	72	257	1.654
			60	19089799					-	1.687
	CWC-600	R-600a	50	19089800	1.240x655x1.850	2	800	144	513	3.281
			60	19089801					-	3.347

Accesorios



KIT	CÓDIGO	CANTIDAD DE KITS A PEDIR POR MÁQUINA			€
		WR-180	WR-300	WR-600	
KIT ESTANTES DE MADERA PARA WR					
KIT WR-180	19045931	x 1	-	-	133
KIT WR-300	19045612	-	x 1	x 2	551

Cavas de maduración - Carne, embutido y queso (MA) Meat Ager | **Advance**



Características Generales

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne, embutido y queso.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) controlador digital para la regulación de la temperatura y la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta para esterilización del aire.
- Aporte de agua externa con toma de entrada de ½". Desagüe de ½".
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Iluminación LED perimetral, regulable mediante control remoto.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Zócalo decorativo incluido como dotación estándar. Los estantes y ganchos deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: R455a.
- Condiciones de trabajo: Clase climática 5 (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%)

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	POTENCIA (W)	€
CAVAS CENTRALES							
 FMA-2302-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092357	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2365	21.849
FMA-2302-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092354	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2365	21.849
FMA-2602-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092363	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2335	22.389
FMA-2602-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092360	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2335	22.389
CAVAS MURALES							
 FMA-2301-W-L-W-GRE TR	50/60	19092369	862 x 632 x 2300	Gris	1	1180	15.116
FMA-2301-W-L-W-BLA TR	50/60	19092366	862 x 632 x 2300	Negro	1	1180	15.116
FMA-2601-W-L-W-GRE TR	50/60	19092381	862 x 632 x 2600	Gris	1	1160	15.532
FMA-2601-W-L-W-BLA TR	50/60	19092378	862 x 632 x 2600	Negro	1	1160	15.532
 FMA-2302-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092375	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2245	21.486
FMA-2302-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092372	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2245	21.486
FMA-2602-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092387	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2215	21.845
FMA-2602-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092384	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2215	21.845


Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

Cavas de maduración - Carne (MD) Meat Ager | Advance





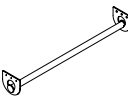


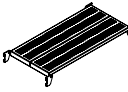
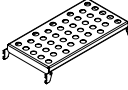


Características Generales

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) controlador digital para la regulación de la temperatura y la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 20°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta para esterilización del aire.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Controlador para el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Iluminación LED perimetral, regulable mediante control remoto.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Zócalo decorativo incluido como dotación estándar. Los estantes y ganchos deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: R455a.
- Condiciones de trabajo: Clase climática 5 (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%).

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	POTENCIA (W)	€
CAVAS CENTRALES								
	FMD-2301-C-L-W-GRE TR	50/60	19092393	862 x 632 x 2300	Gris	1	1800	11.684
	FMD-2301-C-L-W-BLA TR	50/60	19092390	862 x 632 x 2300	Negro	1	1800	11.684
	FMD-2601-C-L-W-GRE TR	50/60	19092405	862 x 632 x 2600	Gris	1	1780	12.066
	FMD-2601-C-L-W-BLA TR	50/60	19092402	862 x 632 x 2600	Negro	1	1780	12.066
	FMD-2302-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092399	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3485	19.394
	FMD-2302-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092396	1697 x 632 x 2300	Negro	2	3485	19.394
	FMD-2602-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092411	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3455	20.092
	FMD-2602-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092408	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3455	20.092
CAVAS MURALES								
	FMD-2301-W-L-W-GRE TR	50/60	19092417	862 x 632 x 2300	Gris	1	1740	11.559
	FMD-2301-W-L-W-BLA TR	50/60	19092414	862 x 632 x 2300	Negro	1	1740	11.559
	FMD-2601-W-L-W-GRE TR	50/60	19092429	862 x 632 x 2600	Gris	1	1720	11.711
	FMD-2601-W-L-W-BLA TR	50/60	19092426	862 x 632 x 2600	Negro	1	1720	11.711
	FMD-2302-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092423	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3365	18.635
	FMD-2302-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092420	1697 x 632 x 2300	Negro	2	3365	18.635
	FMD-2602-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092435	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3335	19.150
	FMD-2602-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092432	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3335	19.150

Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	HSM-4	19067989	4 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	282
	HSM-6	19068295	6 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	391
	BS1	19067991	Barra superior para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg. 2 BS1 por puerta.	129
	DIS-0-180	19067951	Estante de acero inoxidable para colgar salamis, embutidos, piezas menores de carne.	210
	DIS-MB	19067990	Estante perforado de acero inoxidable para dejar piezas de carne.	290
	DIS-M	19067994	Estante perforado de acero inoxidable. Solo aplica a modelos MA de 1 cuerpo.	252
	DIM-90	19067953	Estante de metacrilato transparente para queso y embutido.	225
	G-10	19067988	Gancho para colgar salamis, embutidos y piezas menores de carne. Máximo 10 kg.	30
	G-200	19067993	Gancho para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg.	59

* La sal rosa del Himalaya estabiliza la humedad en la cava y potencia la concentración del sabor de la carne.

Cavas de maduración Meat Ager | **Concept**



Características Generales

- La cava de maduración de carne Meat Ager de Fagor destaca por su diseño innovador y su eficiente rendimiento. Ofrece la máxima seguridad gracias a su sistema de control de humedad y temperatura y a la esterilización UVC, que crea una circulación de aire adecuada dentro de la cava.
- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta.
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m³.
- Puerta con doble acristalamiento y dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento.v.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control de temperatura mediante termostato digital con sistema de descarche automático.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Humidostato electrónico.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Cuerpo externo acabado en acero inoxidable o en negro.
- Dotación de cuatro estantes, con 40kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano.
- Cerradura incorporada de serie.
- Paletizado unitario.



FMA-1650







FMA-1650 B



FMA-900



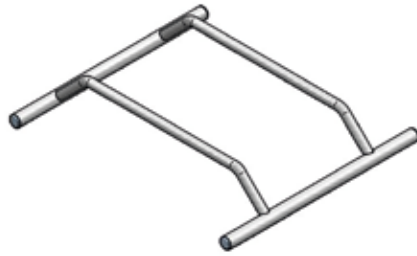
FMA-900 B

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIM. INTERNAS (mm)	DIM. EXTERNAS (mm)	VOLUMEN INTERNO NETO (L)	RANGO DE TEMPERATURA (°C)	NIVEL DE HUMEDAD (%)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	€
	FMA-1650	R-600a	50	19073883	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	5.139
			60	19079369							5.242
	FMA-1650 B	R-600a	50	19073884	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	4.895
			60	19079440							4.993
	FMA-1650 S	R-600a	50	19081264	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 al 90	1,7	5.422
			60	19081265							5.530
	FMA-900	R-600a	50	19073881	490 x 427 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 al 90	1	3.629
			60	19073882							3.702

Accesorios



BLOQUE SE SAL HIMALAYA
 200 x 200 x 30 mm. (En la foto vemos 4 unidades).
 · FMA-1650: 4 unidades como dotación
 · FMA-900: 2 unidades como dotación



KIT BARRA + GANCHO



19074043 - PEANA FMA-1650 B
 19081970 - PEANA FMA-900 B



12240791 - PARRILLA MC-1000:
 · 487 x 582 mm para FMA-1650

12240770 - PARRILLA MC-500:
 · 482 x 368 mm para FMA-900



12240795 - PARRILLA INF MC-1000:
 · 558 x 413 x 62,5 mm gris para FMA-1650

12240774 - PARRILLA INF MC-500:
 · 467 x 277 x 62,5 mm para FMA-900

CÓDIGO	MODELO	PARA MODELOS	€
12236057	BLOQUE SAL HIMALAYA 200X200X30MM		*
12241490	SOPORTE SAL HIMALAYA	FMA-1650	*
12241489	SOPORTE SAL HIMALAYA	FMA-900	*
19074041	KIT BARRA+GANCHO FMA-1650	FMA-1650	68
19074042	KIT BARRA+GANCHO FMA-900	FMA-900	68
19081970	PEANA FMA-900 B	FMA-900 B	268
19074043	PEANA FMA-1650 B	FMA-1650	335
19081971	KIT PARRILLAS EP FMA-1650	FMA-1650	793
19081972	KIT PARRILLAS EP FMA-900	FMA-900	333

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT.



Tu cocina en movimiento.



¡Descubre!



Acceso a la web



Tarifa extendida

Carros de distribución

Carros neutros.....	443
— Carros de servicio	443
— Carros con guías	444
— Carros para bandejas autoservicio	445
— Carros portaplatos	446
— Carros de emplatar.....	447
— Carros de transporte	448
— Contenedor para desperdicios	448
— Cubos de acero inoxidable.....	448
Carros de mantenimiento de temperatura ...	449
— Carros calientes con control de humedad	449
— Carros calientes para distribución	450
— Carros refrigerados para distribución	451

Carros de servicio



TS-2-610

TS-3-610

TS-4-610

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Estante insonorizado, robusto y sin aristas cortantes, gracias a la embutición y al plegado perimetral especial.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- Capacidad para soportar 70 kg por estante, con un máximo de 200 kg por carro (datos válidos para cargas repartidas).

	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	CARRO MONTADO		€	CARRO DESMONTADO		€
			MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
2 ESTANTES								
	885x585x975	800x500	TS-2-58	19092937	506	TSD-2-58	19092940	363
	985x585x975	900x500	TS-2-59	19092938	521	TSD-2-59	19092941	380
	1085x685x975	1000x600	TS-2-610	19092939	593	TSD-2-610	19092942	447
3 ESTANTES								
	885x585x975	800x500	TS-3-58	19092943	613	TSD-3-58	19092946	468
	985x585x975	900x500	TS-3-59	19092944	638	TSD-3-59	19092947	482
	1085x685x975	1000x600	TS-3-610	19092945	741	TSD-3-610	19092948	588
4 ESTANTES								
	985x585x1270	900x500	TS-4-59	19092949	782	-	-	-
	1085x685x1270	1000x600	TS-4-610	19092950	864	-	-	-



TAC

TAG

Accesorios para carros de servicio

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil de colocar en todos los carros de servicio estándares TS.

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	TAG	19092951	Soporte para bolsa de basura	214
	TAC	19092952	Soporte con 4 cestillos para cubiertos. Incluye cestillos y bandeja de acero inoxidable	124

Carros con guías

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante la extracción de los

cubetas. Especialmente diseñadas un tope en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de las cubetas durante el transporte.

- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.



Carros GN

- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.
- **Se suministra desmontado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS	€
	TTT11-17	19092953	455x695x1700	GN 1/1	18	598
	TTT21-17	19092954	656x815x1700	GN 2/1	18	662
	TTT11-9	19092957	455x695x900	GN 1/1	8	530
	TTT21-9	19092958	656x815x900	GN 2/1	8	599



Carros GN encastrables

- Diseñado especialmente para el encaje de varios carros, cuando éstos no se utilizan, minimizando el espacio de estocaje.
- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.
- **Se suministra montado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS	€
	TTTF21-17	19092956	656x815x1720	GN 2/1	18	852



Carros pastelería

- Bandejas de pastelería no incluidas.
- 85 mm de separación entre guías.
- **Se suministra desmontado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS	€
	TTT64-17	19092955	530x765x1720	16	623
	TTT64-9	19092959	530x765x990	8	507



Carros para cestas de vajilla

- Diseñado especialmente para el estocaje y transporte de cestas de lavavajillas estándar de 500x500 mm.
- Cestas no incluidas.
- 203 mm de separación entre guías.
- **Se suministra desmontado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS	€
 TT55-17	19092960	631x702x1720	7	785



Fundas para carros con guías

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES CARROS (mm)	DESCRIPCIÓN	€
PC11-17	19092965	455x695x1700	Funda de PVC para TTT11-17	214
PC21-17	19092966	656x815x1700	Funda de PVC para TTT21-17	224
PC64-17	19092967	530x765x1720	Funda de PVC para TTT64-17	209
PC55-17	19092968	631x702x1720	Funda de PVC para TT55-17	210

Carros para bandejas autoservicio



Características Generales

- Fabricado en acero inoxidable.
- Carga máxima por nivel de 5 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.
- Permiten almacenar bandejas de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm u otras bandejas con dimensiones máximas de 530 x 370 mm.
- 115 mm de separación entre guías.
- **Solo los modelos dobles se suministran montados.**



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS	€
 TTS1-12	19092962	528x718x1720	12	858
 TTSA2-24	19092963	963x718x1720	12 + 12	1.251

Carros portaplatos




Carros de inoxidable

- Fabricado en acero inoxidable.
- Estructura robusta con tubo de Ø25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas.
- Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CAPACIDAD PLATOS	Ø MAXIMO PLATOS (mm)	€
 TTD-150	19089283	1125x570x825	Simple	150	320	857
 TTD-300	19089284	1125x783x825	Doble	300	320/260	1.054




Accesorios para carros portaplatos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCD-150	19092969	Funda de PVC para TTD-150	152
PCD-300	19092970	Funda de PVC para TTD-300	210
 TASR	19089285	Varillas separadoras de pilas de platos	53



Carros en polietileno

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste, no marcante y de lavado sencillo.
- Paredes laterales y posteriores gruesas, protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas. Las diferentes modularidades permiten almacenar platos de diferentes diámetros (de 180 a 320 mm).
- Seis (6) bloques separadores para organización de los platos. 45 a 60 platos en cada columna. Capacidad de 180-480 platos.
- Funda protectora translúcida que protege la vajilla almacenada en dotación estándar.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras, dos (2) con freno.
- Color negro.


MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 TTD-710	19095153	1100x710x800	1.144

Carros de emplatar



Características Generales

- Especialmente diseñado para almacenar y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura robusta totalmente soldada.
- Tubo en la parte media para facilitar el traslado y dotarlo de máxima rigidez.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad máxima: 100 platos.
- Separación entre niveles: 60 mm.
- Funda de plástico higiénico (PCP-100) que protege y mantiene limpio el carro como accesorio.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
 TTP-100	19089286	754x754x1800	100	896



Fundas para carros de emplatar

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCP-100	19092972	Funda de PVC para TTP-100	224



Portaplatos mural

- Especialmente diseñado para el servicio de platos en cocinas profesionales de producción media.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura totalmente soldada.
- Tamaño reducido para una fácil ubicación en la pared.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad: 14 platos.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
 WP-14	19089287	300x250x880	14	379

Carros de transporte



Carro reforzado grandes cargas

- Diseñado para el transporte de grandes cargas (hasta 300 kg).
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable
- Cuatro (4) ruedas de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€
 TTLL-610	19089280	1070x663x910	1000x600	853



Carro para cestas de vajilla

- Diseñado para el estocaje y transporte de cestas de vajilla de 500x500 mm.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- Carga máxima de 80 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- Cestas no incluidas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	€
 TT55-1	19089281	587x587x200	Sin asa	321
 TTH55-1	19089282	587x627x900	Con asa	498



Fundas para carros para cestas de vajilla

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PC55-1	19092971	Funda de PVC para TT-55-1 y TTH55-1	141



Contenedor para desperdicios


- Especialmente diseñado para su utilización en restaurantes fast food, self-service, bufets, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rampa que facilita la caída de los residuos al cubo.
- Capacidad para cubos de dimensiones máximas de Ø500 x 690 mm (cubo no incluido).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 FF-66	19092964	668x585x1175	1.196



Cubos de acero inoxidable

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fondo embutido con radios sanitarios para facilitar su limpieza.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø50 mm, sin freno.
- Se puedan colocar debajo de mesas de trabajo u obradores.

DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (L)	ACCIONAMIENTO MANUAL		€	ACCIONAMIENTO CON PEDAL		€
		MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
 Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	243	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	280	BSS-100 P	19095154	338

Carros calientes con control de humedad



Características Generales

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

	MODELO	VOLTAJE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 70 mm)	POTENCIA (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	4.377
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	5.521
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.500	8.116

Carros calientes para distribución



Características Generales

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

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60 mm)	POTENCIA (W)	€
	CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	3.322
	CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	4.142
	CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	6.205


Carros refrigerados para distribución

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



Características Generales

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

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60mm)	DOTACIÓN (GN-2/1)		POTENCIA (W)	€
						PARES DE GUÍAS	ESTANTES VARILLA		
	CFF-20	19036266	799x876x1.878	1	17	5	5	350	3.954
	CFF-40	19036280	1.489x876x1.878	2	40	10	10	575	5.428







Preparación
estática



INOXFERA

Lavar, preparar y limpiar con calidad y ergonomía.



¡Descubre!



Acceso a la web

Fregaderos, lavamanos, grifería profesional y canaletas

Fregaderos.....	457
— Gama 500	457
— Gama 600	459
— Gama 700	461
— Gran capacidad	463
— Con aro desbarasado	464
— De preparación de alimentos	465
— Vertedero	465
— Accesorios	466
— Opciones	467
Lavamanos murales y de pie	468
Grifería profesional	469
— Grifos con ducha.....	469
— Grifos manuales con caño	472
— Grifos electrónicos con caño	473
— Grifos extensibles	473
— Accesorios	474
Canaletas.....	475
— Sumidero	475
— Rejilla lamas antideslizante.....	475
— Rejilla descarga rápida	476

Gama 500





Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 0,8 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 500 mm con fregadero, peto posterior.
- de 30 mm y canto frontal de 30 mm en punto redondo.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 30 x 30 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas
- inoxidables de altura regulable (0 mm / + 20 mm).
- **Se suministra montado.**





MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO		FREGADERO CON BASTIDOR			
			T	€	L	€		
SK-510	1000x500		B1 D1R	360x400x150	19092980	179	19092984	434
			B1 D1L	360x400x150	19092981	179	19092985	434
SK-513	1350x500		B2 D1R	340x365x150	19092982	266	19092986	524
			B2 D1L	340x365x150	19092983	266	19092987	524

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas



- Diseñado para incorporar un lavavajillas.
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 30 x 30 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (0 mm / + 20 mm).
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- **Se suministra montado (excepto fregadero).**
- **Opción cerradura en puerta.**

MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (mm)	CON BASTIDOR Y PUERTA WD	€		
SK-510	1000x500		B1 D1R	360x400x150	19092988	817
			B1 D1L	360x400x150	19092989	817
SK-513	1350x500		B2 D1R	340x365x150	19092990	1.060
			B2 D1L	340x365x150	19092991	1.060

Accesorios



Peana lavavajillas 350

- Fabricado en acero inoxidable.
- Estructura con regulación de altura para mejorar la ergonomía del trabajo.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
P-43	19092486	460x460x155	304



Soportes murales para fregaderos Gama 500

- Fabricado en acero inoxidable.
- Compatible con fregaderos de gama 500.
- Juego de dos (2) cartelas (izquierda + derecha).

MODELO	CÓDIGO	€
S-5	19092487	104



Gama 600



SK-620 S B2 D2RL



Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 600 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		FREGADERO CON BASTIDOR		FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTE		
			T	€	L	€	S	€	
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19092992	303	19093008	526	19093024	636
SK-610	1000x600	B1 D1R	400x400x250	19092993	421	19093009	690	19093025	859
		B1 D1L	400x400x250	19092994	421	19093010	690	19093026	859
		B2	400x400x250	19092995	596	19093011	864	19093027	1.034
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19092996	362	19093012	639	19093028	827
		B1 D1L	500x400x250	19092997	362	19093013	639	19093029	827
		B2	500x400x250	19092998	624	19093014	903	19093030	1.090
SK-614	1400x600	B2 D1R	400x400x250	19092999	624	19093015	954	19093031	1.173
		B2 D1L	400x400x250	19093000	624	19093016	954	19093032	1.173
		B1 D1R	500x400x250	19093001	502	19093017	831	19093033	1.048
		B1 D1L	500x400x250	19093002	502	19093018	831	19093034	1.048
SK-616	1600x600	B2 D1R	500x400x250	19093003	682	19093019	1.018	19093035	1.264
		B2 D1L	500x400x250	19093004	682	19093020	1.018	19093036	1.264
SK-618	1800x600	B2 D1R	500x400x250	19093005	745	19093021	1.111	19093037	1.389
		B2 D1L	500x400x250	19093006	745	19093022	1.111	19093038	1.389
SK-620	2000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093007	770	19093023	1.170	19093039	1.460



Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR Y PUERTAS D	TIPO DE PUERTAS	€	
SK-66	600x600		B1	500x400x250	19093040	Batiente	924
SK-610	1000x600		B1 D1R	400x400x250	19093041	Correderas	1.228
			B1 D1L	400x400x250	19093042	Correderas	1.228
			B2	400x400x250	19093043	Correderas	1.381
SK-612	1200x600		B1 D1R	500x400x250	19093044	Correderas	1.243
			B1 D1L	500x400x250	19093045	Correderas	1.243
			B2	500x400x250	19093046	Correderas	1.465
SK-614	1400x600		B2 D1R	400x400x250	19093047	Correderas	1.565
			B2 D1L	400x400x250	19093048	Correderas	1.565
			B1 D1R	500x400x250	19093049	Correderas	1.423
			B1 D1L	500x400x250	19093050	Correderas	1.423
SK-616	1600x600		B2 D1R	500x400x250	19093051	Correderas	1.672
			B2 D1L	500x400x250	19093052	Correderas	1.672
SK-618	1800x600		B2 D1R	500x400x250	19093053	Correderas	1.777
			B2 D1L	500x400x250	19093054	Correderas	1.777
SK-620	2000x600		B2 D2RL	500x400x250	19093055	Correderas	1.875



Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

- Diseñado para incorporar un lavavajillas y un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Los modelos con puertas se suministran montados (excepto fregaderos).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR WL	€		€	CON BASTIDOR Y PUERTAS WD	TIPO DE PUERTAS	€	
SK-612	1200x600		B1 D1R	500x400x250	19093056	586	19093062	698	19093068	Batiente	999
			B1 D1L	500x400x250	19093057	586	19093063	698	19093069	Batiente	999
SK-614	1400x600		B1 D1R	500x400x250	19093058	787	19093064	930	19093070	Batiente	1.351
			B1 D1L	500x400x250	19093059	787	19093065	930	19093071	Batiente	1.351
SK-618	1800x600		B2 D1R	500x400x250	19093060	1.142	19093066	1.294	19093072	Correderas	1.587
			B2 D1L	500x400x250	19093061	1.142	19093067	1.294	19093073	Correderas	1.587

Gama 700




















Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 700 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		CON BASTIDOR		CON BASTIDOR Y ESTANTE		
				T	€	L	€	S	€	
SK-77	700x700		B1	500x500x300	19093074	433	19093092	681	19093110	812
SK-710	1000x700		B1 D1R	400x500x300	19093075	455	19093093	753	19093111	932
			B1 D1L	400x500x300	19093076	455	19093094	753	19093112	932
			B2	400x500x300	19093077	635	19093095	932	19093113	1.111
SK-712	1200x700		B1 D1R	500x500x300	19093078	424	19093096	736	19093114	945
			B1 D1L	500x500x300	19093079	424	19093097	736	19093115	945
			B2	500x500x300	19093080	694	19093098	1.006	19093116	1.216
SK-714	1400x700		B1 D1R	600x500x300	19093081	535	19093099	877	19093117	1.112
			B1 D1L	600x500x300	19093082	535	19093100	877	19093118	1.112
			B2	600x500x300	19093083	782	19093101	1.123	19093119	1.359
SK-716	1600x700		B2 D1R	500x500x300	19093084	718	19093102	1.076	19093120	1.358
			B2 D1L	500x500x300	19093085	718	19093103	1.076	19093121	1.358
SK-718	1800x700		B2 D1R	500x500x300	19093086	818	19093104	1.200	19093122	1.503
			B2 D1L	500x500x300	19093087	818	19093105	1.200	19093123	1.503
			B3	500x500x300	19093088	1.036	19093106	1.423	19093124	1.723
SK-720	2000x700		B2 D1R	600x500x300	19093089	883	19093107	1.305	19093125	1.605
			B2 D1L	600x500x300	19093090	883	19093108	1.305	19093126	1.605



Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR Y PUERTAS D	TIPO DE PUERTAS	€	
SK-77	700x700		B1	500x500x300	19093128	Batiente	1.185
SK-710	1000x700		B1 D1R	400x500x300	19093129	Correderas	1.289
			B1 D1L	400x500x300	19093130	Correderas	1.289
			B2	400x500x300	19093131	Correderas	1.445
SK-712	1200x700		B1 D1R	500x500x300	19093132	Correderas	1.358
			B1 D1L	500x500x300	19093133	Correderas	1.358
			B2	500x500x300	19093134	Correderas	1.593
SK-714	1400x700		B1 D1R	600x500x300	19093135	Correderas	1.491
			B1 D1L	600x500x300	19093136	Correderas	1.491
			B2	600x500x300	19093137	Correderas	1.698
SK-716	1600x700		B2 D1R	500x500x300	19093138	Correderas	1.719
			B2 D1L	500x500x300	19093139	Correderas	1.719
SK-718	1800x700		B2 D1R	500x500x300	19093140	Correderas	1.846
			B2 D1L	500x500x300	19093141	Correderas	1.846
			B3	500x500x300	19093142	Correderas	2.047
SK-720	2000x700		B2 D1R	600x500x300	19093143	Correderas	1.965
			B2 D1L	600x500x300	19093144	Correderas	1.965



Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

- Diseñado para incorporar un lavavajillas y un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Los modelos con puertas se suministran montados (excepto fregaderos).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR WL	€	CON BASTIDOR Y ESTANTE WS	€	CON BASTIDOR Y PUERTAS WD	TIPO DE PUERTAS	€	
SK-712	1200x700		B1 D1R	500x500x300	19093145	681	19093151	797	19093157	Batiente	1.068
			B1 D1L	500x500x300	19093146	681	19093152	797	19093158	Batiente	1.068
SK-714	1400x700		B1 D1R	600x500x300	19093147	823	19093153	999	19093159	Batiente	1.373
			B1 D1L	600x500x300	19093148	823	19093154	999	19093160	Batiente	1.373
SK-718	1800x700		B2 D1R	500x500x300	19093149	1.198	19093155	1.439	19093161	Correderas	1.711
			B2 D1L	500x500x300	19093150	1.198	19093156	1.439	19093162	Correderas	1.711

Gran capacidad



Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.

- Encimera de profundidad 700 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.

- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.

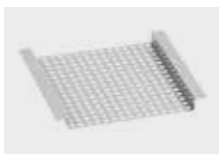
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		CON BASTIDOR		CON BASTIDOR Y ESTANTE		CON BASTIDOR Y PUERTAS		
			T	€	L	€	S	€	D	€	
SKBB-710	1000x700	B1	800x500x400	19093163	772	19093169	1.069	19093175	1.248	19093181	1.565
SKBB-712	1200x700	B1	955x510x380	19093164	864	19093170	1.177	19093176	1.387	19093182	1.742
SKBB-714	1400x700	B1	1280x510x380	19093165	957	19093171	1.301	19093177	1.536	19093183	1.857
SKBB-716	1600x700	B1 D1R	1280x510x380	19093166	1.050	19093172	1.433	19093178	2.073	19093184	2.051
SKBB-718	1800x700	B2	800x500x400	19093167	1.262	19093173	1.645	19093179	1.947	19093185	2.235

Accesorios



Escurridor deslizante

- Especialmente diseñado para ser instalado sobre fregaderos de gran capacidad para ayudar a escurrir.
- Fabricado en acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	52

Con aro desbarasado



Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera con peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm

- en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) situado bajo la encimera.

Fregaderos con bastidor

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.

- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable

- (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Gama 600



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		CON BASTIDOR		CON BASTIDOR Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS		
			T	€	L	€	WL	€	
SK-614	1400x600	500x400x250	B1 S1L	19093187	647	19093191	984	-	-
			B1 S1R	19093188	647	19093192	984	-	-
SK-618	1800x600	500x400x250	B1 D1R S1L	19093189	905	19093193	1.386	19093195	1.306
			B1 D1L S1R	19093190	905	19093194	1.386	19093196	1.306

Gama 700



MODELO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO		CON BASTIDOR		CON BASTIDOR Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS		
			T	€	L	€	WL	€	
SK-714	1400x700	500x500x300	B1 S1L	19093197	665	19093201	1.011	-	-
			B1 S1R	19093198	665	19093202	1.011	-	-
SK-718	1800x700	500x500x300	B1 D1R S1L	19093199	929	19093203	1.480	19093205	1.356
			B1 D1L S1R	19093200	929	19093204	1.480	19093206	1.356

De preparación de alimentos



Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salvaguas perimetral, especialmente diseñada para la limpieza de alimentos frescos.
- Encimera de profundidad 700 mm, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Agujero de desbarase para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (accesorio no incluido) situado bajo la encimera.
- Modelo SKVEP: cuba de gran capacidad con válvula de desagüe, tubo rebosadero y protección insonorizante, con posibilidad de superponer cubetas GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.
- Modelo SKMFP: bandeja perforada para escurrir o descongelar con rebaje en acabado en punta de diamante y desagüe centrado. Tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Gama 700



DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	MODELO	FREGADERO	€	MODELO	FREGADERO CON BASTIDOR	€
Mesa preparación de verduras	1400x700	1140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	1.219	SKVEP-714 L	19093209	1.580
Mesa preparación de carne y pescado	1400x700	1140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	1.186	SKMFP-714 L	19093210	1.547

Vertedero



- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 aguas perimetral, especialmente diseñada para el llenado y vaciado de ollas grandes.
- Encimera con peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Rejilla móvil para el apoyo de grandes recipientes, incluida.
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 555 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	583
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	659

Accesorios



Peto lateral postizo para fregaderos

- Especialmente diseñado para ser montado fácilmente sobre cualquier fregadero.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	LADO	€
600	TPB-6 R	19092813	Derecha	144
	TPB-6 L	19092814	Izquierda	144
700	TPB-7 R	19092815	Derecha	154
	TPB-7 L	19092816	Izquierda	154



Fondo perforado para fregaderos

- Especialmente diseñado ser montado en el fondo de las cubas para facilitar la limpieza de los alimentos.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.

DIMENSIONES CUBA (mm)	POSICIÓN AGUJERO	MODELO	CÓDIGO	€
400x400	Derecha	SKFPB-44 R	19092978	84
	Izquierda	SKFPB-44 L	19092977	84
500x400	Derecha	SKFPB-54 R	19092780	88
	Izquierda	SKFPB-54 L	19092489	88
500x500	Derecha	SKFPB-55 R	19092782	93
	Izquierda	SKFPB-55 L	19092781	93
600x500	Derecha	SKFPB-65 R	19092784	112
	Izquierda	SKFPB-65 L	19092783	112



Estantes

- Fabricado en acero inoxidable acabado satinado.
- Reforzado mediante omegas para conferir mayor robustez al mueble.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.

DIMENSIONES (mm)	MODELO	GAMA 600	€	MODELO	GAMA 700	€
PARA BASTIDORES						
600	NS-66	19094220	120	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	142
1000	NS-610	19094224	170	NS-710	19094243	179
1200	NS-612	19094226	187	NS-712	19094245	214
1400	NS-614	19094228	221	NS-714	19094247	236
1600	NS-616	19094230	240	NS-716	19094249	282
1800	NS-618	19094232	278	NS-718	19094251	302
2000	NS-620	19094234	288	NS-720	19094253	311
PARA BASTIDORES CON ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS						
1200	NSW-612	19094203	121	NSW-712	19094206	142
1400	NSW-614	19094204	150	NSW-714	19094207	161
1800	NSW-618	19094205	200	NSW-718	19094208	226



Soporte para fregaderos

- Fabricado en acero inoxidable.
- Compatible con encimeras de trabajo y fregaderos de gama 600/700 excepto fregaderos de 600 x 600 mm y de gran capacidad.

DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€ / UNIDAD
Soporte mural	C-6	19092785	136
Soporte con pata	CP-6	19092786	175



Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.

MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	71



Opciones

Opción envío montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1200 mm	68
A	0201-0002	Hasta 2000 mm	93
A	0201-0003	Hasta 2800 mm	117

Opción altura mueble.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	63












Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SS	0205-0006	Hasta 1200 mm	27
SS	0205-0007	Hasta 1600 mm	37
SS	0205-0008	Hasta 2000 mm	48

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	126

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	 Un (1) agujero a la derecha	48
33L1	0208-0002	 Un (1) agujero a la izquierda	48
33C1	0208-0003	 Un (1) agujero en el centro	48
33B1	0208-0004	 Un (1) agujero entre dos (2) cubas	48
33R2	0208-0005	 Dos (2) agujeros a la derecha	95
33L2	0208-0006	 Dos (2) agujeros a la izquierda	95
33C2	0208-0007	 Dos (2) agujeros en el centro	95
33B2	0208-0008	 Dos (2) agujeros entre tres (3) cubas	95
33R3	0208-0009	 Tres (3) agujeros a la derecha	142
33L3	0208-0010	 Tres (3) agujeros a la izquierda	142
33C3	0208-0011	 Tres (3) agujeros en el centro	142

Nota: En el bastidor con espacio para lavavajillas el agujero no podrá ir entre el escurridor y la cuba.

Lavamanos murales y de pie



HWW-44

HWF-44

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Cuba embutida y esquinas totalmente soldadas.
- Totalmente equipados, listos para instalar.
- Dotación estándar:
 - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
 - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
 - Válvula de desagüe.
- En lavamanos de pie: Puerta frontal registrable.

Caño giratorio

- Pulsador de fácil accionamiento y caño giratorio.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE JABÓN	NÚMERO DE PULSADORES	€
LAVAMANOS MURALES						
HWW-33	19092821	350x315x120	Ø 225x105	No	-	299
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	No	-	352
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Si	-	462
LAVAMANOS DE PIE						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	No	1	444
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Si	1	614

Grifo electrónico

- Grifo electrónico con conexión eléctrica a 230V 1N 50/60 Hz.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE JABÓN	€
LAVAMANOS MURALES					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	No	827
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Si	938
LAVAMANOS DE PIE					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	No	919
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Si	1.090

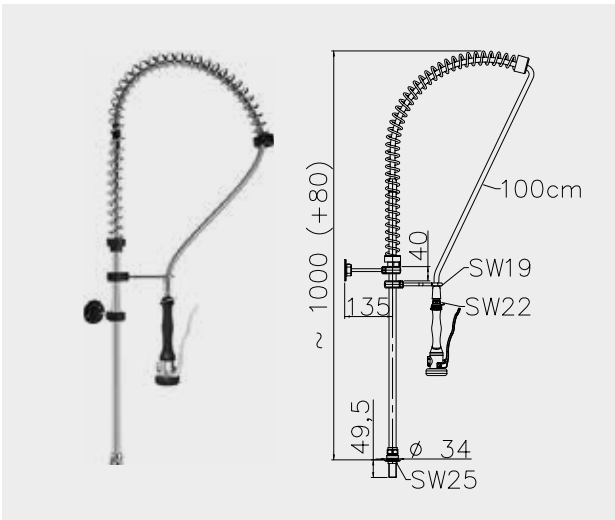
Grifos con ducha

Altura 1200 mm

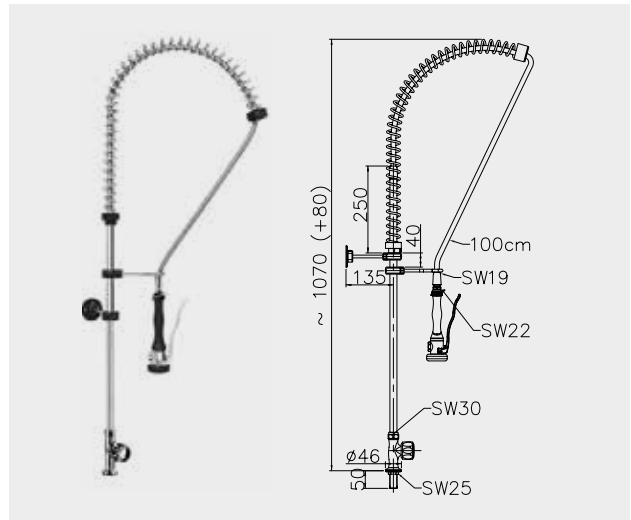
- Grifo con ducha de alta calidad, duradero y ergonómico. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Fabricado en latón cromado de alta densidad, con muelles de acero y tubo flexible con recubrimiento de protección

- en plástico transparente resistente a la alta temperatura y presión del agua.
- Columna de soporte en acero inoxidable AISI-304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.
- Ducha ergonómica con mango en plástico

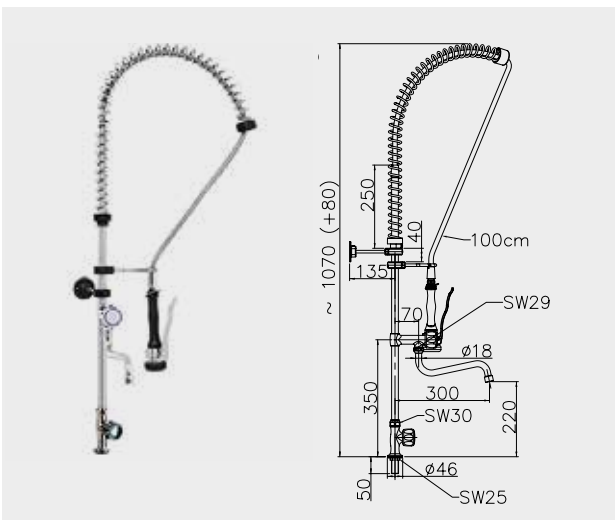
- anticalórico, regulación de caudal, con anillo-clip para su uso en continuo y válvula anti retorno.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.



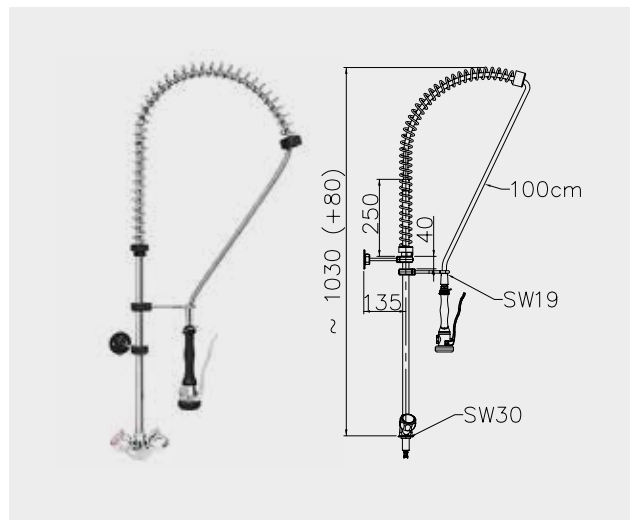
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPD-11	19095041	Grifo ducha agua directa	217



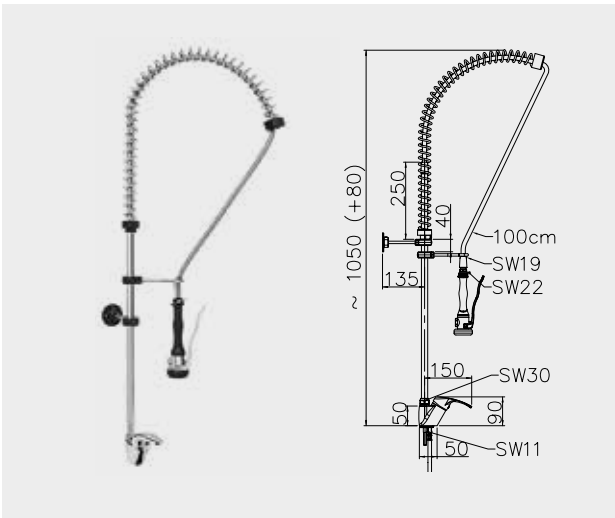
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-11	19095042	Grifo ducha un agua	254



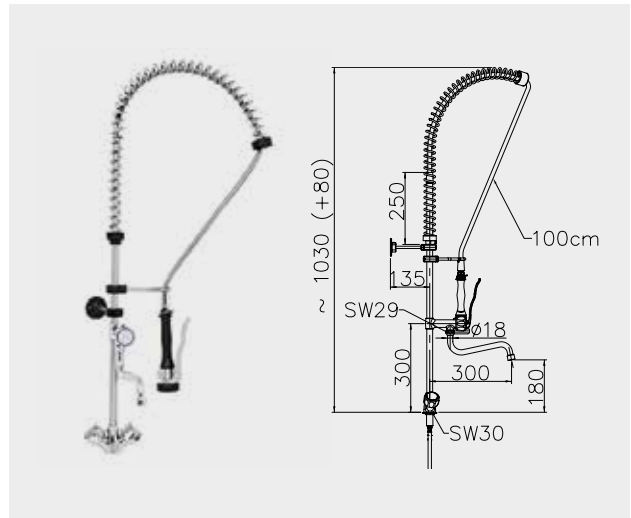
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-11-MS	19095043	Grifo ducha un agua con grifo	336



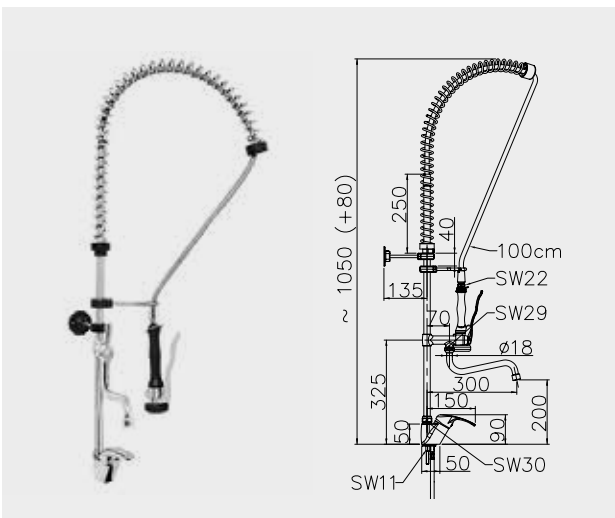
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-21	19095044	Grifo ducha dos aguas	263



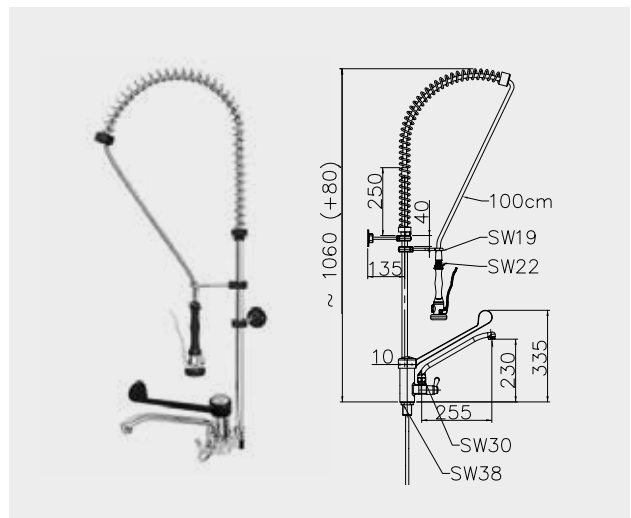
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-21	19095045	Grifo ducha dos aguas con monomando	389



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-21-MS	19095046	Grifo ducha dos aguas con grifo	345

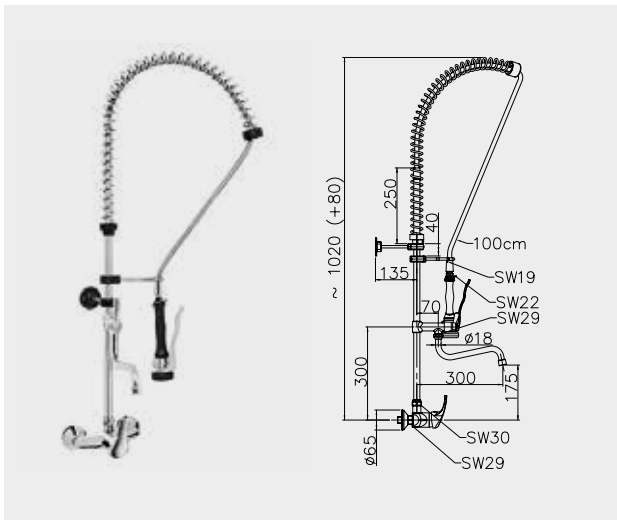


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-21-MS	19095047	Grifo ducha dos aguas con monomando y grifo	442

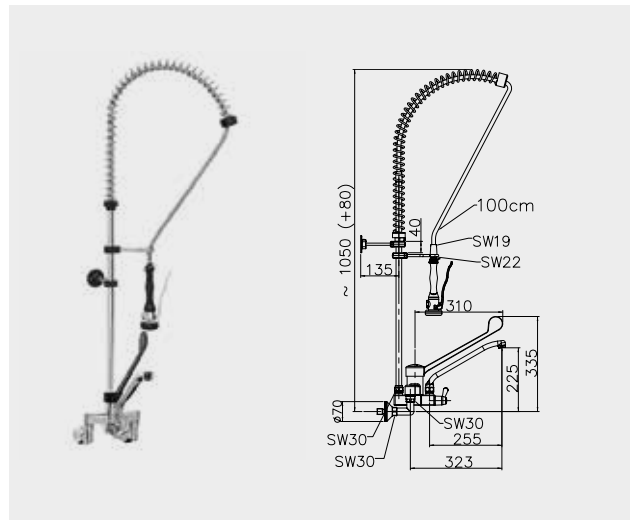


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPCL-21	19095048	Grifo ducha gerontológico y grifo	430

Altura 1200 mm



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-22W-MS	19095049	Grifo ducha pared con grifo	492

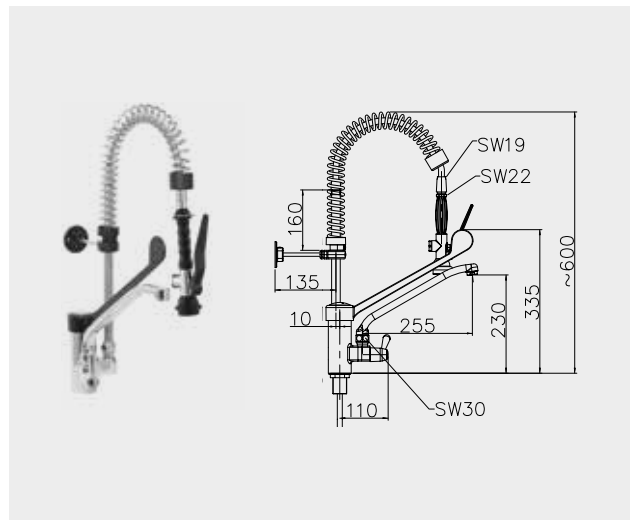


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPCL-22W	19095060	Grifo ducha gerontológico a pared	774

Altura 600 mm



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FP6TH-21	19095061	Grifo ducha dos aguas altura 600 mm	332



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FP6CL-21	19095062	Grifo ducha dos aguas con grifo gerontológico altura 600 mm	498

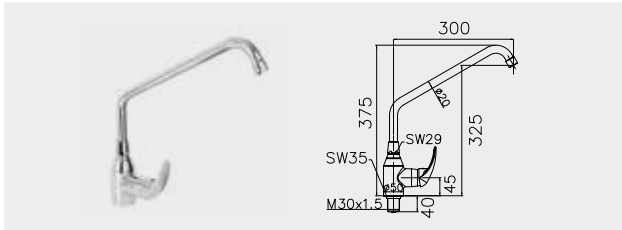
Grifos manuales con caño

- Grifo manual con caño de alta calidad.
Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.

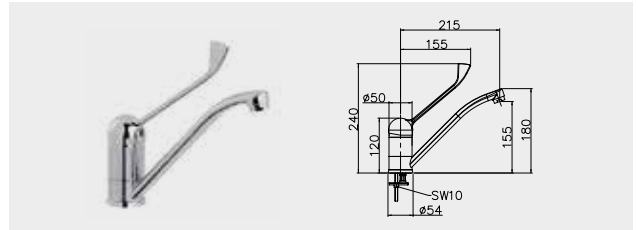
- Fabricado en latón cromado de alta densidad.

- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.

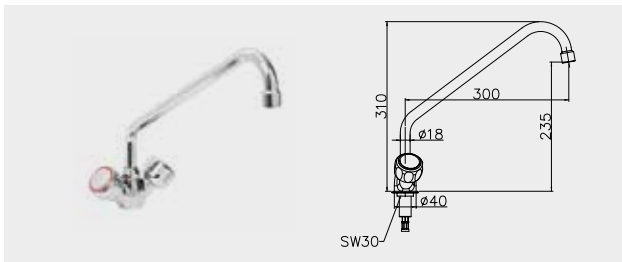
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.



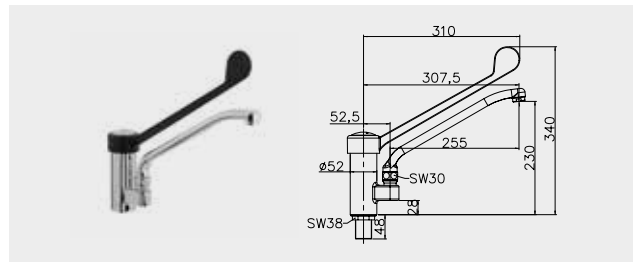
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-123	19095063	Grifo mezclador monomando caño alto	193



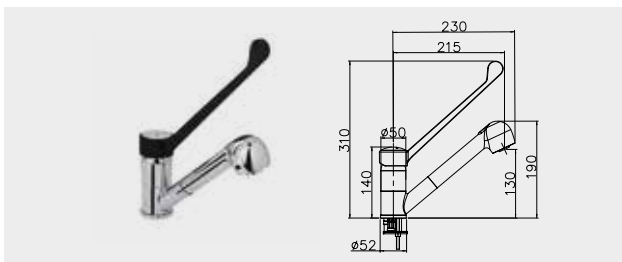
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-112	19095064	Grifo mezclador monomando alto, caño bajo	111



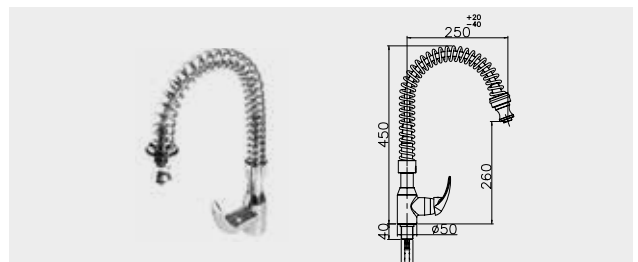
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMTH-123	19095065	Grifo mezclador con pomos	97



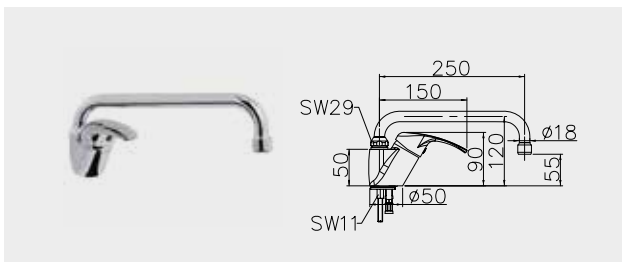
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-123	19095066	Grifo mezclador codo gerontológico	259



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-112R	19095067	Grifo mezclador monomando caño extraíble	236



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-122	19095068	Grifo mezclador monomando con espiral	280



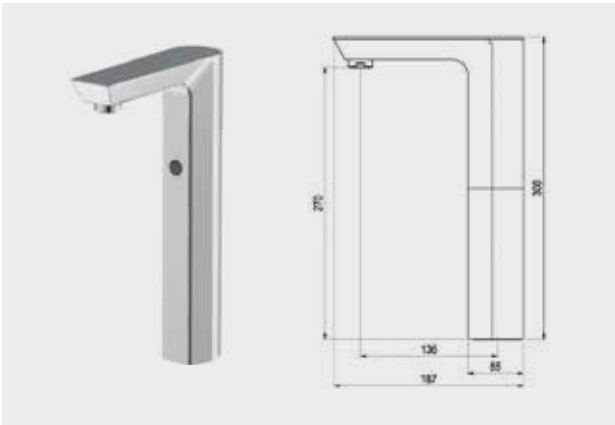
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-112	19095070	Grifo mezclador monomando caño bajo	157

Grifos electrónicos con caño

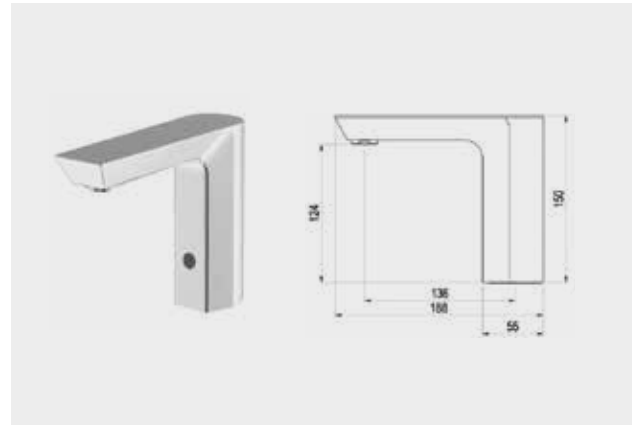
- Grifo electrónico de funcionamiento automático con actuación mediante sensores de rayos infrarrojos para la apertura y cierre sin contacto manual. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Garantizan una total higiene y mayor

- comodidad en su uso, sin necesidad de pedales o pulsadores.
- Cuerpo de latón y cromado de alta calidad y dureza.
- Cierre automático de la electroválvula en

- caso de corte eléctrico o de pila agotada.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.
- Válvula mezcladora no incluida.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FE-121	19095073	Grifo electrónico de caño alto a red eléctrica	447



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FE-111	19095074	Grifo electrónico a red eléctrica	469
FE-111 B	19095075	Grifo electrónico con pilas	533

Grifos extensibles

- Grifo extensible diseñado para su uso intensivo en restauración, industria cárnica, pescaderías, colectividades, catering, etc.
- Estructura y soportes construidos totalmente

- en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Equipados con manguera para uso alimentario resistente a la temperatura.

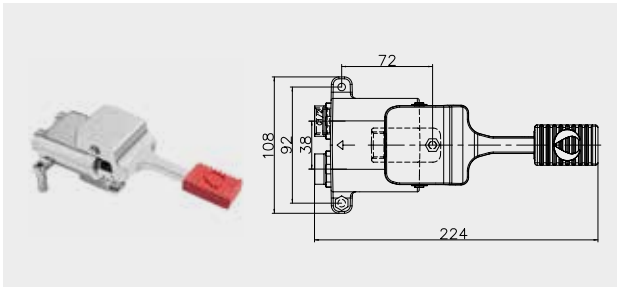
- Manguera retráctil con sistema de bloqueo que permite mantener la longitud deseada sin esfuerzo.
- Instalación en pared.



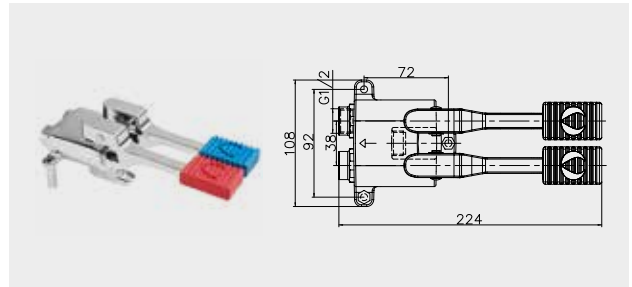
MODELO	CÓDIGO	LONGITUD MANGUERA (m)	€
WOR-5	19095079	5	827
WOR-10	19095080	10	1.989
WOR-15	19095081	15	2.098

Accesorios

Pulsadores a pedal

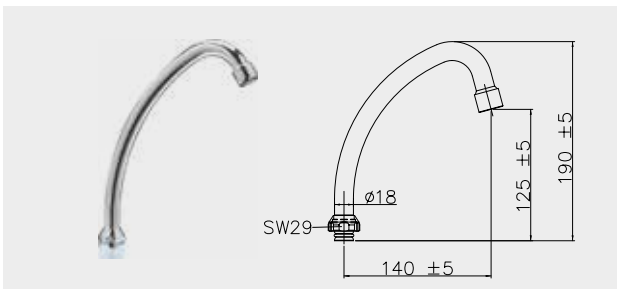


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-1	19095076	Pulsador a pedal dos aguas, simple	286



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-2	19095077	Pulsador a pedal dos aguas, doble	304

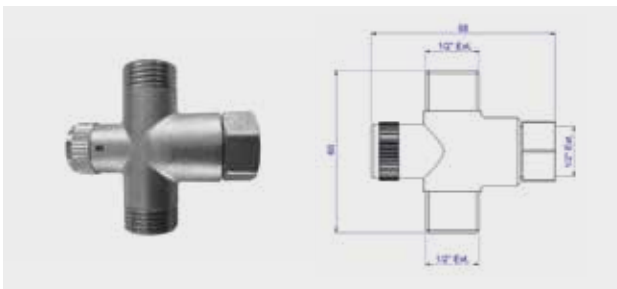
Otros accesorios



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-111	19095078	Grifo giratorio caño alto	45



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPS-100	19095082	Manguera flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. Longitud de 1000 mm. Conexión 1/2" G	33



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MV	19095552	Válvula mezcladora con regulador y válvulas antirretorno	47

Canaletas



Sumidero

- Especialmente diseñado para instalaciones con suelos de altura muy reducida que precisan cotas mínimas.
- Filtro extraíble para la recogida de residuos sólidos.

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Rejilla fabricada con un dibujo calado que permite la entrada de agua con gran facilidad y a su vez lleva botoneras en relieve para evitar el deslizamiento sobre estas.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	SALIDA	€
FGB-33 H	19095157	300x300x80	Horizontal	214

Rejilla lamas antideslizante

- Rejilla de lamas con lagrimado antideslizante para evitar resbaladuras.

- Adaptada para el tránsito peatonal y ocasionalmente el paso de algún carro o vehículo no pesado (transpaleta, carretilla).

- Rejilla adaptada para la recogida de baldeo de aguas.



Salida horizontal

DIMENSIONES (mm)	DOBLE SOLAPA			SIN SOLAPA		
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
300x300x160	FGASM-33 H	19095208	443	FGAS-33 H	19095218	328
600x300x160	FGASM-36 H	19095209	570	FGAS-36 H	19095219	459
900x300x160	FGASM-39 H	19095210	689	FGAS-39 H	19095238	547
2400x300x160	FGASM-324 H	19095211	1.476	FGAS-324 H	19095221	1.183
600x162x160	FGASM-16 H	19095212	555	FGAS-16 H	19095222	464



Salida vertical

DIMENSIONES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
	300x300x220	FGASM-33 V	19095213	443	FGAS-33 V	19095223
600x300x220	FGASM-36 V	19095214	570	FGAS-36 V	19095224	433
900x300x220	FGASM-39 V	19095215	689	FGAS-39 V	19095225	522
2400x300x220	FGASM-324 V	19095216	1.476	FGAS-324 V	19095226	1.164
600x162x220	FGASM-16 V	19095217	555	FGAS-16 V	19095227	447

Rejilla descarga rápida

- Especialmente diseñada para recoger descargas puntuales con un nivel de caudal alto (marmitas, sartenes basculantes, maquinaria de lavandería).

- Varilla con forma redondeada que facilita la entrada de aguas, evitando salpicaduras en la superficie del pavimento.

- Rejilla adaptada para el tránsito peatonal y ocasionalmente el paso de algún carro o vehículo no pesado (transpaleta, carretilla).



Salida horizontal

DIMENSIONES (mm)	DOBLE SOLAPA		€	SIN SOLAPA		€
	MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
300x300x160	FGFFM-33 H	19095158	505	FGFF-33 H	19095203	390
600x300x160	FGFFM-36 H	19095159	672	FGFF-36 H	19095204	560
900x610x210	FGFFM-96 H	19095237	835	FGFF-96 H	19095205	694



Salida vertical

DIMENSIONES (mm)	DOBLE SOLAPA		€	SIN SOLAPA		€
	MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
300x300x220	FGFFM-33 V	19095201	505	FGFF-33 V	19095206	372
600x300x220	FGFFM-36 V	19095202	672	FGFF-36 V	19095207	534





INOXFERA

Facilitando el trabajo diario en la cocina.



¡Descubre!



Acceso a la web

Mesas de trabajo y armarios

Mesas de trabajo.....	479
— Mesas murales.....	479
— Mesas centrales.....	481
— Mesas murales con cuba	483
— Mesas altura 600 mm.....	485
— Encimeras.....	487
— Mesas murales con cajones	489
— Mesas angulares.....	489
— Mesas para desperdicios	490
— Mesas para reciclado	490
— Estantes de sobremesa.....	491
— Accesorios	492
— Opciones	495
Armarios	496
— Armarios de pared	496
— Armarios altos.....	497

Mesas murales

 Opción customización en longitud.


- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 500



DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€
	TWLR-5		TWS1-5		TWS2-5		TWD-5		
600x500x850	19093246	427	19093257	452	19093268	550	-	-	-
800x500x850	19093247	445	19093258	473	19093269	594	19093279	Batientes	775
1000x500x850	19093248	463	19093259	487	19093270	629	19093280	Correderas	1.038
1200x500x850	19093249	482	19093260	507	19093271	662	19093281	Correderas	1.134
1400x500x850	19093250	516	19093261	548	19093272	732	19093282	Correderas	1.241
1500x500x850	19093251	538	19093262	572	19093273	764	-	-	-
1600x500x850	19093252	552	19093263	586	19093274	784	19093283	Correderas	1.335
1800x500x850	19093253	609	19093264	650	19093275	868	19093284	Correderas	1.443
2000x500x850	19093254	650	19093265	687	19093276	925	19093285	Correderas	1.533
2200x500x850	19093255	829	19093266	866	19093277	1.124	-	-	-
2400x500x850	19093256	866	19093267	905	19093278	1.183	-	-	-

Gama 600




DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO		CON UN (1) ESTANTE		CON DOS (2) ESTANTES		CON PUERTAS			PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		
	TWLR-6	€	TWS1-6	€	TWS2-6	€	TWD-6	TIPO DE PUERTA	€	A LA DERECHA A LA IZQUIERDA		€
										TWDDR3R-6	TWDDR3L-6	
600x600x850	19093364	494	19093383	503	19093402	621	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093365	502	19093384	518	19093403	648	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093366	504	19093385	532	19093404	674	19093421	Batiente	856	-	-	-
900x600x850	19093367	514	19093386	539	19093405	694	-	-	-	-	-	-
1000x600x850	19093368	523	19093387	545	19093406	712	19093422	Correderas	1.097	-	-	-
1100x600x850	19093369	538	19093388	556	19093407	732	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093370	545	19093389	568	19093408	749	19093423	Correderas	1.196	-	-	-
1300x600x850	19093371	568	19093390	586	19093409	785	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093372	588	19093391	615	19093410	831	19093424	Correderas	1.311	19093590	19093596	2.122
1500x600x850	19093373	608	19093392	639	19093411	866	-	-	-	-	-	-
1600x600x850	19093374	620	19093393	653	19093412	891	19093425	Correderas	1.429	19093591	19093597	2.234
1700x600x850	19093375	647	19093394	712	19093413	968	-	-	-	-	-	-
1800x600x850	19093376	694	19093395	756	19093414	1.032	19093426	Correderas	1.564	19093592	19093598	2.329
1900x600x850	19093377	723	19093396	770	19093415	1.052	-	-	-	-	-	-
2000x600x850	19093378	732	19093397	787	19093416	1.076	19093427	Correderas	1.658	19093593	19093599	2.452
2200x600x850	19093379	932	19093398	1.010	19093417	1.305	19093428	Correderas	2.022	19093594	19093600	2.593
2400x600x850	19093380	954	19093399	1.032	19093418	1.352	19093429	Correderas	2.115	19093595	19093601	2.760
2600x600x850	19093381	1.004	19093400	1.052	19093419	1.412	19093430	Correderas	2.200	-	-	-
2800x600x850	19093382	1.052	19093401	1.099	19093420	1.503	19093431	Correderas	2.288	-	-	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO		CON UN (1) ESTANTE		CON DOS (2) ESTANTES		CON PUERTAS			PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		
	TWLR-7	€	TWS1-7	€	TWS2-7	€	TWD-7	TIPO DE PUERTA	€	A LA DERECHA A LA IZQUIERDA		€
										TWDDR3R-7	TWDDR3L-7	
600x700x850	19093510	499	19093529	512	19093548	635	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093511	502	19093530	533	19093549	671	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093512	511	19093531	548	19093550	705	19093567	Batiente	885	-	-	-
900x700x850	19093513	534	19093532	568	19093551	733	-	-	-	-	-	-
1000x700x850	19093514	561	19093533	589	19093552	768	19093568	Correderas	1.137	-	-	-
1100x700x850	19093515	576	19093534	604	19093553	793	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093516	595	19093535	619	19093554	830	19093569	Correderas	1.238	-	-	-
1300x700x850	19093517	619	19093536	653	19093555	878	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093518	654	19093537	687	19093556	923	19093570	Correderas	1.357	19093614	19093620	2.170
1500x700x850	19093519	671	19093538	725	19093557	974	-	-	-	-	-	-
1600x700x850	19093520	680	19093539	733	19093558	1.013	19093571	Correderas	1.479	19093615	19093621	2.345
1700x700x850	19093521	686	19093540	781	19093559	1.072	-	-	-	-	-	-
1800x700x850	19093522	741	19093541	827	19093560	1.126	19093572	Correderas	1.617	19093616	19093622	2.464
1900x700x850	19093523	798	19093542	863	19093561	1.168	-	-	-	-	-	-
2000x700x850	19093524	843	19093543	903	19093562	1.213	19093573	Correderas	1.716	19093617	19093623	2.563
2200x700x850	19093525	927	19093544	1.011	19093563	1.327	19093574	Correderas	2.091	19093618	19093624	2.718
2400x700x850	19093526	952	19093545	1.032	19093564	1.362	19093575	Correderas	2.190	19093619	19093625	2.886
2600x700x850	19093527	1.006	19093546	1.059	19093565	1.435	19093576	Correderas	2.279	-	-	-
2800x700x850	19093528	1.059	19093547	1.114	19093566	1.531	19093577	Correderas	2.368	-	-	-

Mesas centrales

 Opción customización en longitud.


- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Cantos frontales de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).
- Opción envío montado.
- Opción cerradura en puerta.

Gama 500



DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€
	TCLR-5		TCS1-5		TCS2-5	
600x500x850	19093213	424	19093224	447	19093235	547
800x500x850	19093214	440	19093225	466	19093236	587
1000x500x850	19093215	452	19093226	479	19093237	620
1200x500x850	19093216	468	19093227	493	19093238	648
1400x500x850	19093217	514	19093228	541	19093239	725
1500x500x850	19093218	532	19093229	561	19093240	753
1600x500x850	19093219	550	19093230	572	19093241	772
1800x500x850	19093220	592	19093231	629	19093242	847
2000x500x850	19093221	633	19093232	670	19093243	907
2200x500x850	19093222	810	19093233	850	19093244	1.107
2400x500x850	19093223	852	19093234	889	19093245	1.168

Gama 600




DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO		CON UN (1) ESTANTE		CON DOS (2) ESTANTES		CON PUERTAS		PUERTAS PASANTES		TIPO DE PUERTAS	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			A LA DERECHA A LA IZQUIERDA		€
		€		€		€		€		€		TCDDR3R-6	TCDDR3L-6	
600x600x850	19093286	486	19093305	502	19093324	619	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	489	19093306	509	19093325	635	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	497	19093307	518	19093326	663	19093343	844	-	-	Batientes	-	-	-
900x600x850	19093289	502	19093308	529	19093327	682	-	-	-	-	-	-	-	-
1000x600x850	19093290	507	19093309	537	19093328	702	19093344	1.080	19093354	1.276	Correderas	-	-	-
1100x600x850	19093291	516	19093310	540	19093329	716	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093292	529	19093311	549	19093330	735	19093345	1.177	19093355	1.389	Correderas	-	-	-
1300x600x850	19093293	552	19093312	573	19093331	774	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093294	571	19093313	607	19093332	823	19093346	1.293	19093356	1.504	Correderas	19093578	19093584	2.112
1500x600x850	19093295	582	19093314	628	19093333	853	-	-	-	-	-	-	-	-
1600x600x850	19093296	608	19093315	639	19093334	879	19093347	1.408	19093357	1.627	Correderas	19093579	19093585	2.220
1700x600x850	19093297	628	19093316	680	19093335	936	-	-	-	-	-	-	-	-
1800x600x850	19093298	670	19093317	744	19093336	1.018	19093348	1.539	19093358	1.768	Correderas	19093580	19093586	2.316
1900x600x850	19093299	680	19093318	748	19093337	1.032	-	-	-	-	-	-	-	-
2000x600x850	19093300	707	19093319	754	19093338	1.041	19093349	1.633	19093359	1.868	Correderas	19093581	19093587	2.434
2200x600x850	19093301	883	19093320	915	19093339	1.213	19093350	1.990	19093360	2.200	Correderas	19093582	19093588	2.586
2400x600x850	19093302	899	19093321	941	19093340	1.264	19093351	2.084	19093361	2.264	Correderas	19093583	19093589	2.741
2600x600x850	19093303	947	19093322	996	19093341	1.358	19093352	2.169	19093362	2.326	Correderas	-	-	-
2800x600x850	19093304	997	19093323	1.046	19093342	1.447	19093353	2.254	19093363	2.395	Correderas	-	-	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO		CON UN (1) ESTANTE		CON DOS (2) ESTANTES		CON PUERTAS		PUERTAS PASANTES		TIPO DE PUERTAS	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			A LA DERECHA A LA IZQUIERDA		€
		€		€		€		€		€		TCDDR3R-7	TCDDR3L-7	
600x700x850	19093432	479	19093451	502	19093470	624	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	486	19093452	514	19093471	654	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	497	19093453	535	19093472	694	19093489	874	-	-	Batientes	-	-	-
900x700x850	19093435	510	19093454	545	19093473	712	-	-	-	-	-	-	-	-
1000x700x850	19093436	530	19093455	568	19093474	742	19093490	1.119	19093500	1.322	Correderas	-	-	-
1100x700x850	19093437	540	19093456	572	19093475	761	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093438	546	19093457	585	19093476	796	19093491	1.220	19093501	1.440	Correderas	-	-	-
1300x700x850	19093439	585	19093458	623	19093477	847	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093440	619	19093459	677	19093478	911	19093492	1.337	19093502	1.557	Correderas	19093602	19093608	2.158
1500x700x850	19093441	630	19093460	690	19093479	937	-	-	-	-	-	-	-	-
1600x700x850	19093442	639	19093461	700	19093480	982	19093493	1.456	19093503	1.684	Correderas	19093603	19093609	2.334
1700x700x850	19093443	671	19093462	754	19093481	1.045	-	-	-	-	-	-	-	-
1800x700x850	19093444	715	19093463	808	19093482	1.110	19093494	1.594	19093504	1.829	Correderas	19093604	19093610	2.448
1900x700x850	19093445	745	19093464	831	19093483	1.136	-	-	-	-	-	-	-	-
2000x700x850	19093446	781	19093465	846	19093484	1.157	19093495	1.691	19093505	1.933	Correderas	19093605	19093611	2.548
2200x700x850	19093447	904	19093466	954	19093485	1.272	19093496	2.059	19093506	2.279	Correderas	19093606	19093612	2.711
2400x700x850	19093448	977	19093467	991	19093486	1.322	19093497	2.158	19093507	2.342	Correderas	19093607	19093613	2.868
2600x700x850	19093449	1.033	19093468	1.089	19093487	1.465	19093498	2.244	19093508	2.407	Correderas	-	-	-
2800x700x850	19093450	1.089	19093469	1.141	19093488	1.559	19093499	2.333	19093509	2.479	Correderas	-	-	-

Mesas murales con cuba

 Opción customización en longitud.



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO					CON UN (1) ESTANTE						
	CUBA A DCHA. TWLR-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWLR-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWLR-B1C-6	€	CUBA A DCHA. TWS1-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWS1-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWS1-B1C-6	€
1000x600x850	19093626	698	19093637	698	-	-	19093678	735	19093689	735	-	-
1200x600x850	19093627	733	19093638	733	-	-	19093679	770	19093690	770	-	-
1400x600x850	19093628	798	19093639	798	-	-	19093680	838	19093691	838	-	-
1500x600x850	19093629	821	19093640	821	19093648	821	19093681	870	19093692	870	19093700	870
1600x600x850	19093630	846	19093641	846	19093649	846	19093682	894	19093693	894	19093701	894
1800x600x850	19093631	892	19093642	892	19093650	892	19093683	973	19093694	973	19093702	973
2000x600x850	19093632	963	19093643	963	19093651	963	19093684	1.041	19093695	1.041	19093703	1.041
2200x600x850	19093633	1.181	19093644	1.181	-	-	19093685	1.282	19093696	1.282	-	-
2400x600x850	19093634	1.210	19093645	1.210	-	-	19093686	1.310	19093697	1.310	-	-
2600x600x850	19093635	1.271	19093646	1.271	-	-	19093687	1.345	19093698	1.345	-	-
2800x600x850	19093636	1.331	19093647	1.331	-	-	19093688	1.406	19093699	1.406	-	-



DIMENSIONES (mm)	CON PUERTAS CORREDERAS					CON PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES				
	CUBA A DCHA. TWD-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWD-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWD-B1C-6	€	CUBA A DCHA. TWDDR3L-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWDDR3R-B1L-6	€
1000x600x850	19093730	1.310	19093740	1.310	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093731	1.409	19093741	1.409	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093732	1.525	19093742	1.525	-	-	19093776	2.336	19093782	2.336
1600x600x850	19093733	1.641	19093743	1.641	19093750	1.641	19093777	2.447	19093783	2.447
1800x600x850	19093734	1.776	19093744	1.776	19093751	1.776	19093778	2.543	19093784	2.543
2000x600x850	19093735	1.870	19093745	1.870	19093752	1.870	19093779	2.665	19093785	2.665
2200x600x850	19093736	2.234	19093746	2.234	-	-	19093780	2.807	19093786	2.807
2400x600x850	19093737	2.327	19093747	2.327	-	-	19093781	2.973	19093787	2.973
2600x600x850	19093738	2.415	19093748	2.415	-	-	-	-	-	-
2800x600x850	19093739	2.501	19093749	2.501	-	-	-	-	-	-



Gama 700




DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO						CON UN (1) ESTANTE					
	CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO		CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO	
	TWLR-B1R-7	€	TWLR-B1L-7	€	TWLR-B1C-7	€	TWS1-B1R-7	€	TWS1-B1L-7	€	TWS1-B1C-7	€
1000x700x850	19093652	863	19093663	863	-	-	19093704	907	19093715	907	-	-
1200x700x850	19093653	881	19093664	881	-	-	19093705	922	19093716	922	-	-
1400x700x850	19093654	922	19093665	922	-	-	19093706	971	19093717	971	-	-
1500x700x850	19093655	950	19093666	950	19093674	950	19093707	1.021	19093718	1.021	19093726	1.021
1600x700x850	19093656	977	19093667	977	19093675	977	19093708	1.050	19093719	1.050	19093727	1.050
1800x700x850	19093657	1.070	19093668	1.070	19093676	1.070	19093709	1.177	19093720	1.177	19093728	1.177
2000x700x850	19093658	1.124	19093669	1.124	19093677	1.124	19093710	1.210	19093721	1.210	19093729	1.210
2200x700x850	19093659	1.192	19093670	1.192	-	-	19093711	1.301	19093722	1.301	-	-
2400x700x850	19093660	1.222	19093671	1.222	-	-	19093712	1.327	19093723	1.327	-	-
2600x700x850	19093661	1.294	19093672	1.294	-	-	19093713	1.373	19093724	1.373	-	-
2800x700x850	19093662	1.363	19093673	1.363	-	-	19093714	1.445	19093725	1.445	-	-



DIMENSIONES (mm)	CON PUERTAS CORREDERAS						CON PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES					
	CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO		CUBA A DCHA.		CUBA A IZDA.		CUBA EN CENTRO	
	TWD-B1R-7	€	TWD-B1L-7	€	TWD-B1C-7	€	TWDDR3L-B1R-7	€	TWDDR3R-B1L-7	€	TWDDR3R-B1L-7	€
1000x700x850	19093753	1.349	19093763	1.349	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093754	1.450	19093764	1.450	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093755	1.570	19093765	1.570	-	-	19093788	2.383	19093794	2.383	-	-
1600x700x850	19093756	1.691	19093766	1.691	19093773	1.691	19093789	2.558	19093795	2.558	-	-
1800x700x850	19093757	1.830	19093767	1.830	19093774	1.830	19093790	2.677	19093796	2.677	-	-
2000x700x850	19093758	1.929	19093768	1.929	19093775	1.929	19093791	2.775	19093797	2.775	-	-
2200x700x850	19093759	2.303	19093769	2.303	-	-	19093792	2.930	19093798	2.930	-	-
2400x700x850	19093760	2.402	19093770	2.402	-	-	19093793	3.098	19093799	3.098	-	-
2600x700x850	19093761	2.490	19093771	2.490	-	-	-	-	-	-	-	-
2800x700x850	19093762	2.581	19093772	2.581	-	-	-	-	-	-	-	-

Mesas altura 600 mm

 Opción customización en longitud.



- Diseñada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 600 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MESA MURAL				MESA CENTRAL			
	CON MARCO REFUERZO T6WLR-6	€	CON UN (1) ESTANTE T6WS1-6	€	CON MARCO REFUERZO T6CLR-6	€	CON UN (1) ESTANTE T6CS1-6	€
600x600x600	19093996	494	19094015	503	19093958	486	19093977	502
700x600x600	19093997	502	19094016	518	19093959	489	19093978	509
800x600x600	19093998	504	19094017	532	19093960	497	19093979	518
900x600x600	19093999	514	19094018	539	19093961	502	19093980	529
1000x600x600	19094000	523	19094019	545	19093962	507	19093981	537
1100x600x600	19094001	538	19094020	556	19093963	516	19093982	540
1200x600x600	19094002	545	19094021	568	19093964	529	19093983	549
1300x600x600	19094003	568	19094022	586	19093965	552	19093984	573
1400x600x600	19094004	588	19094023	615	19093966	571	19093985	607
1500x600x600	19094005	608	19094024	639	19093967	582	19093986	628
1600x600x600	19094006	620	19094025	653	19093968	608	19093987	639
1700x600x600	19094007	647	19094026	712	19093969	628	19093988	680
1800x600x600	19094008	694	19094027	756	19093970	670	19093989	744
1900x600x600	19094009	723	19094028	770	19093971	680	19093990	748
2000x600x600	19094010	732	19094029	787	19093972	707	19093991	754
2200x600x600	19094011	932	19094030	1.010	19093973	883	19093992	915
2400x600x600	19094012	954	19094031	1.032	19093974	899	19093993	941
2600x600x600	19094013	1.004	19094032	1.052	19093975	947	19093994	996
2800x600x600	19094014	1.052	19094033	1.099	19093976	997	19093995	1.046



Gama 700



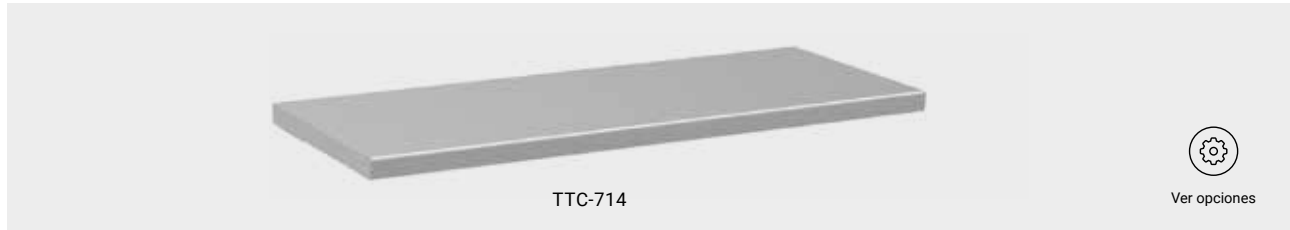
DIMENSIONES (mm)	MESA MURAL				MESA CENTRAL			
	CON MARCO REFUERZO T6WLR-7	€	CON UN (1) ESTANTE T6WS1-7	€	CON MARCO REFUERZO T6CLR-7	€	CON UN (1) ESTANTE T6CS1-7	€
600x700x600	19094072	499	19094091	512	19094034	479	19094053	502
700x700x600	19094073	502	19094092	533	19094035	486	19094054	514
800x700x600	19094074	511	19094093	548	19094036	497	19094055	535
900x700x600	19094075	534	19094094	568	19094037	510	19094056	545
1000x700x600	19094076	561	19094095	589	19094038	530	19094057	568
1100x700x600	19094077	576	19094096	604	19094039	540	19094058	572
1200x700x600	19094078	595	19094097	619	19094040	546	19094059	585
1300x700x600	19094079	619	19094098	653	19094041	585	19094060	623
1400x700x600	19094080	654	19094099	687	19094042	619	19094061	677
1500x700x600	19094081	671	19094100	725	19094043	630	19094062	690
1600x700x600	19094082	680	19094101	733	19094044	639	19094063	700
1700x700x600	19094083	686	19094102	781	19094045	671	19094064	754
1800x700x600	19094084	741	19094103	827	19094046	715	19094065	808
1900x700x600	19094085	798	19094104	863	19094047	745	19094066	831
2000x700x600	19094086	843	19094105	903	19094048	781	19094067	846
2200x700x600	19094087	927	19094106	1.011	19094049	904	19094068	954
2400x700x600	19094088	952	19094107	1.032	19094050	977	19094069	991
2600x700x600	19094089	1.006	19094108	1.059	19094051	1.033	19094070	1.089
2800x700x600	19094090	1.059	19094109	1.114	19094052	1.089	19094071	1.141

Encimeras


- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.

- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Diseñadas para ser montadas sobre soportes murales.



Encimeras lisas

 Opción customización en longitud.

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€
	TTW-6		TTC-6	
600x600	19093823	315	19093800	282
700x600	19093824	324	19093801	288
800x600	19093825	330	19093802	295
900x600	19093826	338	19093803	302
1000x600	19093827	347	19093804	313
1100x600	19093828	358	19093805	324
1200x600	19093829	368	19093806	335
1300x600	19093830	381	19093807	347
1400x600	19093831	391	19093808	357
1500x600	19093832	415	19093809	365
1600x600	19093833	423	19093810	382
1700x600	19093834	434	19093811	397
1800x600	19093835	447	19093812	412
1900x600	19093836	463	19093813	441
2000x600	19093837	476	19093814	447
2100x600	19093838	497	19093815	465
2200x600	19093839	518	19093816	481
2300x600	19093840	539	19093817	498
2400x600	19093841	560	19093818	514
2500x600	19093842	580	19093819	532
2600x600	19093843	601	19093820	548
2700x600	19093844	621	19093821	569
2800x600	19093845	642	19093822	587

Gama 700




DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€
	TTW-7		TTC-7	
600x700	19093869	346	19093846	305
700x700	19093870	350	19093847	316
800x700	19093871	359	19093848	324
900x700	19093872	368	19093849	332
1000x700	19093873	379	19093850	341
1100x700	19093874	389	19093851	353
1200x700	19093875	405	19093852	365
1300x700	19093876	416	19093853	380
1400x700	19093877	432	19093854	391
1500x700	19093878	443	19093855	408
1600x700	19093879	462	19093856	420
1700x700	19093880	477	19093857	436
1800x700	19093881	494	19093858	453
1900x700	19093882	509	19093859	471
2000x700	19093883	524	19093860	491
2100x700	19093884	544	19093861	511
2200x700	19093885	565	19093862	530
2300x700	19093886	587	19093863	548
2400x700	19093887	609	19093864	569
2500x700	19093888	622	19093865	587
2600x700	19093889	644	19093866	609
2700x700	19093890	668	19093867	630
2800x700	19093891	687	19093868	651



Encimeras con cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

 Opción customización en longitud.

Gama 600

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA.	€	CUBA A IZDA.	€	CUBA EN CENTRO	€
	TTW-B1R-6		TTW-B1L-6		TTW-B1C-6	
1000x600	19093892	559	19093903	559	19093914	559
1200x600	19093893	582	19093904	582	19093915	582
1400x600	19093894	604	19093905	604	19093916	604
1500x600	19093895	628	19093906	628	19093917	628
1600x600	19093896	635	19093907	635	19093918	635
1800x600	19093897	660	19093908	660	19093919	660
2000x600	19093898	690	19093909	690	19093920	690
2200x600	19093899	732	19093910	732	19093921	732
2400x600	19093900	774	19093911	774	19093922	774
2600x600	19093901	815	19093912	815	19093923	815
2800x600	19093902	856	19093913	856	19093924	856

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA.	€	CUBA A IZDA.	€	CUBA EN CENTRO	€
	TTW-B1R-7		TTW-B1L-7		TTW-B1C-7	
1000x700	19093925	592	19093936	592	19093947	592
1200x700	19093926	617	19093937	617	19093948	617
1400x700	19093927	644	19093938	644	19093949	644
1500x700	19093928	655	19093939	655	19093950	655
1600x700	19093929	675	19093940	675	19093951	675
1800x700	19093930	706	19093941	706	19093952	706
2000x700	19093931	736	19093942	736	19093953	736
2200x700	19093932	779	19093943	779	19093954	779
2400x700	19093933	821	19093944	821	19093955	821
2600x700	19093934	858	19093945	858	19093956	858
2800x700	19093935	900	19093946	900	19093957	900



Soportes murales

- Fabricado en acero inoxidable
- Compatible con encimeras de trabajo y fregaderos de gama 600/700, excepto fregaderos de 600 x 600 mm y de gran capacidad.

DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€/ UNIDAD
Soporte mural	C-6	19092785	136
Soporte con pata	CP-6	19092786	175

Mesas murales con cajones

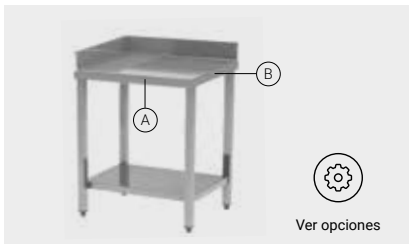


- Estructura cerrada con módulo con tres (3) cajones.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.

- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAJONES	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	1.159
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	1.230

Mesas angulares



Con estantes

- Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

DIMENSIONES (mm)		MODELO	CON UN (1) ESTANTE	€	MODELO	CON DOS (2) ESTANTES	€
A	B						
600	600	T90WS1-66	19094114	652	T90WS2-66	19094118	822
700	700	T90WS1-77	19094115	722	T90WS2-77	19094119	863
600	700	T90WS1-67	19094116	691	T90WS2-67	19094120	863
700	600	T90WS1-76	19094117	691	T90WS2-76	19094121	900



Con puerta

- Estructura cerrada con puertas.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1000x1000x600x850	1.506
700	T90WD-7	19094123	1000x1000x700x850	1.595

Mesas para desperdicios



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 460 mm.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.

- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	870
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	897

Mesas para reciclado

- Diseñada para la clasificación de residuos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.

- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de goma (no incluidos) para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 460 mm.

- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**



Mural

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TWLR-R-612	19094126	1200x600x850	2	738
TWLR-R-617	19094127	1700x600x850	3	951
NIÑOS <i>kids</i>				
TWLR-R-K-612	19094260	1200x600x700	2	718
TWLR-R-K-617	19094261	1700x600x700	3	931

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TCLR-R-612	19094124	1200x600x850	2	722
TCLR-R-617	19094125	1700x600x850	3	932
NIÑOS <i>kids</i>				
TCLR-R-K-612	19094258	1200x600x700	2	702
TCLR-R-K-617	19094259	1700x600x700	3	912




Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	63
R-B232	19092788	Azul	63
R-R232	19092789	Rojo	63
R-G232	19092790	Verde	63

Estantes de sobremesa

 Opción customización en longitud.



- Fabricado en acero acabado satinado.
- Fácil instalación mediante la realización de pequeños agujeros en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Es posible acoplarlos a todo tipo de mesas de trabajo.
- **Se suministra desmontado.**

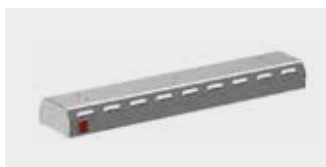
Simple

TAMAÑO MESA (mm)	DIMENSIONES (mm)	NEUTRO F1N-3	€	Hz	VOLTAJE	LUZ Y CALOR HALÓGENO F1H-3	POTENCIA (W)	€	CALOR CERÁMICO F1C-3	POTENCIA (W)	€
1000	700x350x400	19094128	360	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-
1200	900x350x400	19094129	364	50/60	230V 1N	19094138	600	890	19094147	500	1.085
1400	1100x350x400	19094130	371	50/60	230V 1N	19094139	600	897	19094148	500	1.090
1600	1300x350x400	19094131	381	50/60	230V 1N	19094140	900	962	19094149	750	1.153
1800	1500x350x400	19094132	404	50/60	230V 1N	19094141	900	983	19094150	750	1.173
2000	1700x350x400	19094133	421	50/60	230V 1N	19094142	1200	1.054	19094151	1000	1.255
2200	1900x350x400	19094134	441	50/60	230V 1N	19094143	1200	1.072	19094152	1000	1.274
2400	2100x350x400	19094135	488	50/60	230V 1N	19094144	1500	1.238	19094153	1250	1.357
2600	2300x350x400	19094136	532	50/60	230V 1N	19094145	1800	1.710	19094154	1500	2.092
2800	2500x350x400	19094137	589	50/60	230V 1N	19094146	1800	1.763	19094155	1500	2.146

Doble

TAMAÑO MESA (mm)	DIMENSIONES (mm)	NEUTRO F2N-3	€	Hz	VOLTAJE	LUZ Y CALOR HALÓGENO F2H-3	POTENCIA (W)	€	CALOR CERÁMICO F2C-3	POTENCIA (W)	€
1000	700x350x700	19094156	494	-	-	-	-	-	-	-	-
1200	900x350x700	19094157	504	50/60	230V 1N	19094166	1200	1.569	19094175	1000	1.959
1400	1100x350x700	19094158	513	50/60	230V 1N	19094167	1200	1.578	19094176	1000	1.965
1600	1300x350x700	19094159	526	50/60	230V 1N	19094168	1800	1.703	19094177	1500	2.088
1800	1500x350x700	19094160	568	50/60	230V 1N	19094169	1800	1.742	19094178	1500	2.127
2000	1700x350x700	19094161	621	50/60	230V 1N	19094170	2400	1.902	19094179	2000	2.302
2200	1900x350x700	19094162	640	50/60	230V 1N	19094171	2400	1.921	19094180	2000	2.319
2400	2100x350x700	19094163	718	50/60	230V 1N	19094172	3000	2.233	19094181	2500	2.472
2600	2300x350x700	19094164	769	50/60	230V 1N	19094173	3600	3.143	19094182	3000	3.910
2800	2500x350x700	19094165	851	50/60	230V 1N	19094174	3600	3.219	19094183	3000	3.987

Pantalla de calor



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	MODELO	LUZ Y CALOR HALÓGENO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CALOR CERÁMICO	POTENCIA (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	594	C-8	19092795	500	803
1200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	654	C-12	19092796	750	862
1600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1200	714	C-16	19092797	1000	928
2000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1500	843	C-20	19092798	1250	971

Accesorios



Kit cajón con guías telescópicas

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas, excepto en la gama de 500.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	227



Módulo cajonera

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAJONES	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	652
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	677
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	676
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	721



Módulo cajón gran capacidad

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones. Se suministra con unas pinzas de sujeción para bolsas de plástico.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	693
700	DR1-74	19092805	465x610x600	724



Módulo cuerpo de guías

- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- Ocho (8) pares de guías con una separación de 70 mm.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

CAPACIDAD	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	406
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	452




Plafón lateral

- Diseñado para proteger zonas de paso y dividir zonas de almacenaje.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	€
500	SP-5	19092808	129
600	SP-6	19092809	139
700	SP-7	19092810	148

Plafón trasero

- Diseñado para proteger zonas de paso y dividir zonas de almacenaje.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante.

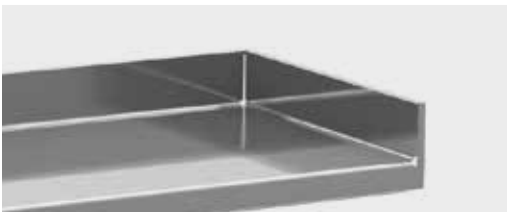
 Opción customización en longitud.



Ver opciones

MODELO	TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-6	600	19094184	144
BP-7	700	19094185	151
BP-8	800	19094186	159
BP-9	900	19094187	164
BP-10	1000	19094188	172
BP-11	1100	19094189	176
BP-12	1200	19094190	183
BP-13	1300	19094191	196
BP-14	1400	19094192	210
BP-15	1500	19094193	238

MODELO	TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-16	1600	19094194	257
BP-17	1700	19094195	266
BP-18	1800	19094196	270
BP-19	1900	19094197	279
BP-20	2000	19094198	283
BP-22	2200	19094199	311
BP-24	2400	19094200	325
BP-26	2600	19094201	349
BP-28	2800	19094202	374




Peto lateral postizo para mesas

- Especialmente diseñado para ser montado fácilmente sobre cualquier mesa.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	POSICIÓN	€
500	TPB-5 R	19092811	Derecha	132
	TPB-5 L	19092812	Izquierda	132
600	TPB-6 R	19092813	Derecha	144
	TPB-6 L	19092814	Izquierda	144
700	TPB-7 R	19092815	Derecha	154
	TPB-7 L	19092816	Izquierda	154



Estantes

 Opción customización en longitud.

- Fabricado en acero inoxidable acabado satinado.
- Reforzado mediante omegas para conferir mayor robustez al mueble.

- Mejor utilización del espacio al poder ser añadidos y montados posteriormente.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.

TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO (GAMA 500)		CÓDIGO (GAMA 600)		CÓDIGO (GAMA 700)	
	NS-5	€	NS-6	€	NS-7	€
600	19094209	101	19094220	120	19094239	125
700	-	-	19094221	129	19094240	142
800	19094210	121	19094222	145	19094241	161
900	-	-	19094223	157	19094242	170
1000	19094211	144	19094224	170	19094243	179
1100	-	-	19094225	179	19094244	192
1200	19094212	158	19094226	187	19094245	214
1300	-	-	19094227	203	19094246	226
1400	19094213	185	19094228	221	19094247	236
1500	19094214	194	19094229	229	19094248	251
1600	19094215	201	19094230	240	19094249	282
1700	-	-	19094231	258	19094250	295
1800	19094216	220	19094232	278	19094251	302
1900	-	-	19094233	283	19094252	305
2000	19094217	241	19094234	288	19094253	311
2200	19094218	259	19094235	300	19094254	320
2400	19094219	280	19094236	324	19094255	333
2600	-	-	19094237	363	19094256	380
2800	-	-	19094238	404	19094257	420



Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.

MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	71



Kit ruedas

- Ruedas de Ø125 mm.
- Se montan en las patas cuadradas de 40 x 40 mm.

MODELO	CÓDIGO	N.º RUEDAS	LONGITUD MESA	€
CK-4	19092817	4	<= 2000 mm	268
CK-5	19092818	5	mesas angulares con puerta	318
CK-6	19092819	6	> 2000 mm	389

Opciones

Opción envío montado.

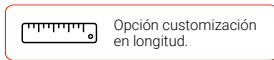
ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1200 mm	68
A	0201-0002	Hasta 2000 mm	93
A	0201-0003	Hasta 2800 mm	117

Opción altura mueble.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	63

Nota: aplicable a fregaderos de ancho 600 y 700 mm.

Opción customización en longitud.



Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1200 mm	102
1,5	0204-0002	Hasta 2000 mm	170
1,5	0204-0003	Hasta 2800 mm	240

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA ENCIMERA	€	ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA ENCIMERA Y DOS (2) ESTANTES	€
Hasta 1200 mm	ST 0205-0001	67	SS 0205-0006	27	STS 0205-0011	94	ST2S 0205-0016	121
Hasta 1600 mm	ST 0205-0002	89	SS 0205-0007	37	STS 0205-0012	126	ST2S 0205-0017	164
Hasta 2000 mm	ST 0205-0003	112	SS 0205-0008	48	STS 0205-0013	159	ST2S 0205-0018	206
Hasta 2400 mm	ST 0205-0004	133	SS 0205-0009	59	STS 0205-0014	192	ST2S 0205-0019	247
Hasta 2800 mm	ST 0205-0005	156	SS 0205-0010	66	STS 0205-0015	221	ST2S 0205-0020	287

Opción cerradura en puerta.




ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	126
CR	0206-0002	Dos (2) cerraduras	251
CR	0206-0004	Cuatro (4) cerraduras	501

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.







ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	181
SPL	0207-0002	Izquierda	181
SPRL	0207-0003 *	Derecha + Izquierda	361

* Longitud máxima hasta 2600 mm.

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	 Un (1) agujero a la derecha	48
33L1	0208-0002	 Un (1) agujero a la izquierda	48
33C1	0208-0003	 Un (1) agujero en el centro	48

Opción un (1) agujero desbarase con aro de goma negro en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
RR	0209-0001	 Un (1) agujero con aro a la derecha	102
RL	0209-0002	 Un (1) agujero con aro a la izquierda	102
RC	0209-0003	 Un (1) agujero con aro en el centro	102
RCR	0209-0004	 Un (1) agujero con aro en el centro derecha. A partir de encimeras de 2200 mm.	102
RCL	0209-0005	 Un (1) agujero con aro en el centro izquierda. A partir de encimeras de 2200 mm.	102
R	0209-0006	 Un (1) agujero con aro customizado.	102

Armarios de pared



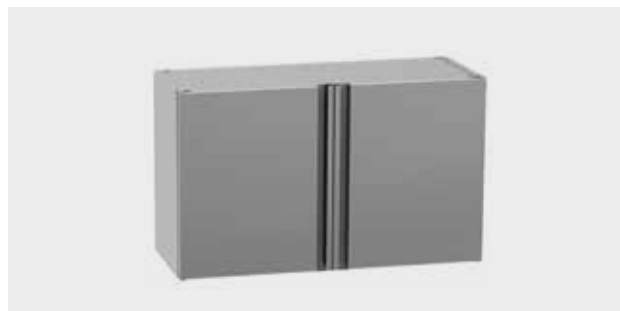
- Armario diseñado para optimizar el espacio disponible en la cocina profesional.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, todos los accesorios para su fijación incluidos.
- Estante intermedio regulable en altura.
- **Se suministra montado**

Abierto



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWS1-410	19092847	1000x400x600	693
CWS1-412	19092848	1200x400x600	775
CWS1-414	19092849	1400x400x600	856
CWS1-416	19092850	1600x400x600	905
CWS1-418	19092851	1800x400x600	1.000

Puertas batientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	718
CWHD-410	19092846	1000x400x600	2	981

Puertas correderas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWD-410	19092852	1000x400x600	859
CWD-412	19092853	1200x400x600	957
CWD-414	19092854	1400x400x600	1.118
CWD-416	19092855	1600x400x600	1.133
CWD-418	19092856	1800x400x600	1.244

Armario angular con puerta



- Modelo para unir armarios de pared en esquinas con ángulo de 90°.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	1.216

Puertas correderas con escurrer platos



- Modelo con capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWDD-410	19092857	1000x400x600	965
CWDD-412	19092858	1200x400x600	1.013

Soporte cubetas



- Fabricada en acero inoxidable.
- Soporte para cubetas a colocar debajo de los armarios (cubetas no incluidas).

MODELO	CÓDIGO	€
GNS-4	19092860	16

PARA ARMARIOS LONGITUD (mm)	CANTIDAD DE SOPORTES A SOLICITAR
500	2
1000	5
1200	6
1400	7
1600	8
1800	9

Armarios altos

Armarios de pie

- Especialmente diseñado para optimizar el espacio disponible en la cocina profesional.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Tres (3) estantes intermedios de acero inoxidable con omegas

de refuerzo. El estante central es fijo, los otros dos son regulables en altura.

- Cerradura con llave incluida.
- **Se suministra montado.**

Con puertas batientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CSHD-66	19092862	600x600x1900	1	1.398
CSHD-610	19092863	1000x600x1900	2	1.940

Con puertas correderas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CSD-612	19092864	1200x600x1900	2.249
CSD-614	19092865	1400x600x1900	2.459
CSD-616	19092866	1600x600x1900	2.658

Armarios de limpieza

- Especialmente diseñado para organizar y clasificar los productos de limpieza, preservándolos ocultos de la zona de trabajo.

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Tres (3) estantes intermedios de acero inoxidable y espacio para la

organización y clasificación de los utensilios de limpieza.

- Cerradura con llave incluida.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CCHD-66	19092874	600x600x1900	1	1.383
CCHD-610	19092875	1000x600x1900	2	1.793



Techo inclinado

- Accesorio para evitar la acumulación de polvo y suciedad en la parte superior del armario.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil instalación sobre los armarios de pie.

DIMENSIONES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	120
1000x600x200	CSHDIP-610	19092868	137
1200x600x200	CSDIP-612	19092871	152
1400x600x200	CSDIP-614	19092872	192
1600x600x200	CSDIP-616	19092873	214



Soporte utensilios

- Fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de Ø8 mm.

- Pletinas soldadas con agujeros para su sujeción a pared (tacos y tornillos incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	133



INOXFERA

Diseño modular con
integración estética.



¡Descubre!




Acceso a la web

Composición de muebles neutros y calientes

— Muebles con estantes	501
— Muebles con puertas correderas	502
— Muebles con puertas batientes.....	503
— Muebles con cajones.....	504
— Muebles con puertas correderas y cajones	505
— Muebles calientes.....	507
— Muebles con cuerpos de guías	508
— Muebles altura 600 mm.....	509
— Muebles angulares	510
— Muebles para desperdicios	510
— Muebles fregaderos.....	511
— Encimeras.....	513
— Muebles para reciclado	515
— Accesorios	516
— Opciones	517

Muebles con estantes

 Opción customización en longitud.



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada

mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.

- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- **Se suministra montado.**




Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWS1-6		TMCS1-6		TMS1-6 SE		TMPS1-6		TMPS1-6 SE	
600x600x850	19094353	951	19094363	922	19094373	651	19094313	870	19094323	603
800x600x850	19094354	995	19094364	961	19094374	679	19094314	907	19094324	623
1000x600x850	19094355	1.046	19094365	1.013	19094375	706	19094315	953	19094325	647
1200x600x850	19094356	1.121	19094366	1.089	19094376	760	19094316	1.022	19094326	695
1400x600x850	19094357	1.196	19094367	1.159	19094377	809	19094317	1.090	19094327	741
1600x600x850	19094358	1.271	19094368	1.235	19094378	860	19094318	1.158	19094328	784
1800x600x850	19094359	1.347	19094369	1.314	19094379	907	19094319	1.233	19094329	829
2000x600x850	19094360	1.446	19094370	1.419	19094380	981	19094320	1.334	19094330	894
2200x600x850	19094361	1.604	19094371	1.564	19094381	1.093	19094321	1.469	19094331	999
2400x600x850	19094362	1.716	19094372	1.670	19094382	1.165	19094322	1.569	19094332	1.065

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWS1-7		TMCS1-7		TMS1-7 SE		TMPS1-7		TMPS1-7 SE	
600x700x850	19094383	986	19094393	945	19094403	653	19094333	901	19094343	609
800x700x850	19094384	1.027	19094394	987	19094404	681	19094334	939	19094344	629
1000x700x850	19094385	1.081	19094395	1.045	19094405	712	19094335	983	19094345	648
1200x700x850	19094386	1.157	19094396	1.119	19094406	761	19094336	1.056	19094346	697
1400x700x850	19094387	1.235	19094397	1.197	19094407	810	19094337	1.157	19094347	773
1600x700x850	19094388	1.314	19094398	1.274	19094408	875	19094338	1.200	19094348	789
1800x700x850	19094389	1.394	19094399	1.352	19094409	909	19094339	1.277	19094349	832
2000x700x850	19094390	1.494	19094400	1.463	19094410	983	19094340	1.382	19094350	900
2200x700x850	19094391	1.653	19094401	1.617	19094411	1.097	19094341	1.522	19094351	1.003
2400x700x850	19094392	1.765	19094402	1.725	19094412	1.170	19094342	1.629	19094352	1.069

Muebles con puertas correderas

 Opción customización en longitud.



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando

- una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL		CENTRAL		SIN ENCIMERA		PARA ENCIMERAS CON CUBA		PASANTE		PASANTE SIN ENCIMERA	
	TMWD-6	€	TMCD-6	€	TMD-6 SE	€	TMD-6 OB SE	€	TMDP-6	€	TMDP-6 SE	€
1000x600x850	19094437	1.309	19094443	1.294	19094449	987	19094455	850	19094413	1.598	19094419	1.301
1200x600x850	19094438	1.406	19094444	1.369	19094450	1.047	19094456	901	19094414	1.714	19094420	1.388
1400x600x850	19094439	1.518	19094445	1.448	19094451	1.133	19094457	973	19094415	1.825	19094421	1.486
1600x600x850	19094440	1.622	19094446	1.586	19094452	1.238	19094458	1.065	19094416	1.940	19094422	1.569
1800x600x850	19094441	1.729	19094447	1.702	19094453	1.307	19094459	1.124	19094417	2.168	19094423	1.772
2000x600x850	19094442	1.834	19094448	1.825	19094454	1.381	19094460	1.188	19094418	2.257	19094424	1.818

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL		CENTRAL		SIN ENCIMERA		PARA ENCIMERAS CON CUBA		PASANTE		PASANTE SIN ENCIMERA	
	TMWD-7	€	TMCD-7	€	TMD-7 SE	€	TMD-7 OB SE	€	TMDP-7	€	TMDP-7 SE	€
1000x700x850	19094461	1.352	19094467	1.324	19094473	1.028	19094479	883	19094425	1.641	19094431	1.309
1200x700x850	19094462	1.511	19094468	1.474	19094474	1.139	19094480	993	19094426	1.752	19094432	1.399
1400x700x850	19094463	1.578	19094469	1.547	19094475	1.177	19094481	1.013	19094427	1.958	19094433	1.596
1600x700x850	19094464	1.702	19094470	1.657	19094476	1.258	19094482	1.083	19094428	2.035	19094434	1.631
1800x700x850	19094465	1.793	19094471	1.741	19094477	1.310	19094483	1.127	19094429	2.225	19094435	1.772
2000x700x850	19094466	1.875	19094472	1.852	19094478	1.389	19094484	1.197	19094430	2.363	19094436	1.879

Muebles con puertas batientes



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL		CENTRAL		SIN ENCIMERA		PARA ENCIMERAS CON CUBA		PASANTE		PASANTE SIN ENCIMERA	
	TMWHD-6	€	TMCHD-6	€	TMHD-6 SE	€	TMHD-6 OB SE	€	TMCHDP-6	€	TMHDP-6 SE	€
400x600x850	19094497	953	19094501	919	19094505	659	-	-	19094527	1.116	19094531	849
600x600x850	19094498	1.070	19094502	1.047	19094506	772	19094509	663	19094528	1.233	19094532	962
800x600x850	19094499	1.348	19094503	1.334	19094507	1.045	19094510	900	19094529	1.579	19094533	1.298
1000x600x850	19094500	1.441	19094504	1.434	19094508	1.128	19094511	971	19094530	1.702	19094534	1.402

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL		CENTRAL		SIN ENCIMERA		PARA ENCIMERAS CON CUBA		PASANTE		PASANTE SIN ENCIMERA	
	TMWHD-7	€	TMCHD-7	€	TMHD-7 SE	€	TMHD-7 OB SE	€	TMCHDP-7	€	TMHDP-7 SE	€
400x700x850	19094512	992	19094516	957	19094520	674	-	-	19094535	1.144	19094539	855
600x700x850	19094513	1.134	19094517	1.094	19094521	796	19094524	682	19094536	1.286	19094540	992
800x700x850	19094514	1.419	19094518	1.383	19094522	1.067	19094525	917	19094537	1.634	19094541	1.326
1000x700x850	19094515	1.509	19094519	1.472	19094523	1.138	19094526	1.092	19094538	1.741	19094542	1.414

Muebles con cajones



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.

- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Muebles de 3 cajones

- Mueble con tres (3) cajones.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.



GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	1.158	TMCDR3-64	19094486	1.124	TMDR3-64 SE	19094487	863
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	1.326	TMCDR3-74	19094489	1.163	TMDR3-74 SE	19094490	880


Muebles con cajón gran capacidad

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones. Se suministra con unas pinzas de sujeción para bolsas de plástico.
- Cajón extraíble dotado de cuatro (4) guías telescópicas con freno.



GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	1.246	TMCDR1-66	19094492	1.214	TMDR1-66 SE	19094493	943
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	1.306	TMCDR1-76	19094495	1.268	TMDR1-76 SE	19094496	975

Muebles con puertas correderas y cajones

 Opción customización en longitud.


TMWDDR3R-614

TMWDDR3L-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.

- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Estante intermedio liso fabricado en acero inoxidable, regulable en altura y reforzado mediante omegas.
- Módulo con tres (3) cajones incluido.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Cajones a mano derecha



Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3R-6		TMCD3R-6		TMDDR3R-6 SE	
1400x600x850	19094579	2.233	19094585	2.196	19094591	1.847
1600x600x850	19094580	2.322	19094586	2.283	19094592	1.907
1800x600x850	19094581	2.430	19094587	2.397	19094593	1.992
2000x600x850	19094582	2.564	19094588	2.536	19094594	2.098
2200x600x850	19094583	2.679	19094589	2.640	19094595	2.169
2400x600x850	19094584	2.792	19094590	2.745	19094596	2.241

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3R-7		TMCD3R-7		TMDDR3R-7 SE	
1400x700x850	19094597	2.327	19094603	2.288	19094609	1.904
1600x700x850	19094598	2.469	19094604	2.428	19094610	2.016
1800x700x850	19094599	2.541	19094605	2.501	19094611	2.056
2000x700x850	19094600	2.651	19094606	2.617	19094612	2.136
2200x700x850	19094601	2.743	19094607	2.710	19094613	2.189
2400x700x850	19094602	2.866	19094608	2.825	19094614	2.269



Cajones a mano izquierda



Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3L-6		TMCDDR3L-6		TMDDR3L-6 SE	
1400x600x850	19094543	2.233	19094549	2.196	19094555	1.847
1600x600x850	19094544	2.322	19094550	2.283	19094556	1.907
1800x600x850	19094545	2.430	19094551	2.397	19094557	1.992
2000x600x850	19094546	2.564	19094552	2.536	19094558	2.098
2200x600x850	19094547	2.679	19094553	2.640	19094559	2.169
2400x600x850	19094548	2.792	19094554	2.745	19094560	2.241

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3L-7		TMCDDR3L-7		TMDDR3L-7 SE	
1400x700x850	19094561	2.327	19094567	2.288	19094573	1.904
1600x700x850	19094562	2.469	19094568	2.428	19094574	2.016
1800x700x850	19094563	2.541	19094569	2.501	19094575	2.056
2000x700x850	19094564	2.651	19094570	2.617	19094576	2.136
2200x700x850	19094565	2.743	19094571	2.710	19094577	2.189
2400x700x850	19094566	2.866	19094572	2.825	19094578	2.269

Muebles calientes



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
- Aislamiento con lana de roca.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
- Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 °C a +90 °C.
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
				TMWH-6		TMCH-6		TMH-6 SE	
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094681	2.283	19094645	2.237	19094649	1.904
1400x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094682	2.776	19094646	2.479	19094650	2.124
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094683	2.530	19094647	2.719	19094651	2.340
1800x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094684	3.028	19094648	2.992	19094652	2.581



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
				TMPH-6		TMPH-6 SE	
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	2.521	19094667	2.189
1400x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094664	2.778	19094668	2.425
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	3.039	19094669	2.658
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	3.468	19094670	3.056

Gama 700



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
				TMWH-7		TMCH-7		TMH-7 SE	
1200x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094685	2.353	19094653	2.331	19094658	1.966
1400x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094686	2.607	19094654	2.585	19094659	2.195
1600x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094687	2.860	19094655	2.837	19094660	2.420
1800x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094688	3.157	19094656	3.093	19094661	2.643
2000x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094689	3.382	19094657	3.349	19094662	2.861



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
				TMPH-7		TMPH-7 SE	
1200x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094671	2.725	19094676	2.362
1400x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094672	2.984	19094677	2.593
1600x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094673	3.242	19094678	2.823
1800x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094674	3.610	19094679	3.159
2000x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094675	3.927	19094680	3.442

Muebles con cuerpo de guías



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera

- común o independiente.
- Diseñados para almacenar parrillas o cubetas.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**


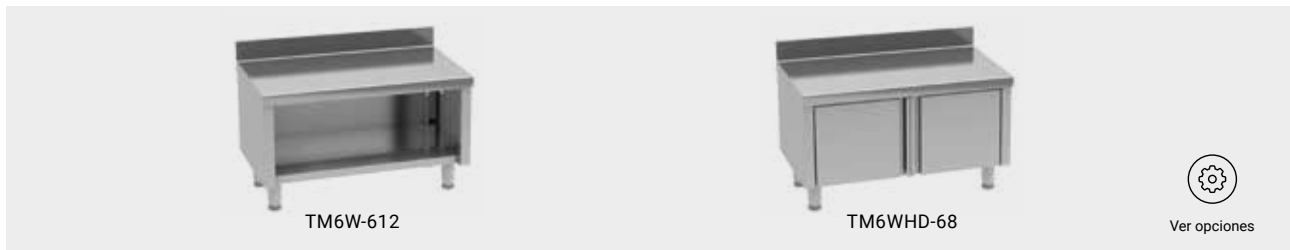
Gama 600

CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	914	TMC-64 GN	19094629	882	TM-64 GN SE	19094631	620
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	1.232	TMC-68 GN	19094630	1.197	TM-68 GN SE	19094632	909

Gama 700

CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	959	TMC-74 GN	19094637	924	TM-74 GN SE	19094641	639
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	989	TMC-75 P	19094638	954	TM-75 P SE	19094642	663
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	1.283	TMC-78 GN	19094639	1.248	TM-78 GN SE	19094643	934
2x600x400	1000x700x850	TMW-710 P	19094636	1.359	TMC-710 P	19094640	1.323	TM-710 P SE	19094644	988

Muebles altura 600 mm

 Opción customización en longitud.


- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros de altura 600mm, mediante encimera común o independiente.

- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Diseñada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm, provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10mm/ + 50mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta (muebles con puertas batientes).**

Muebles abiertos



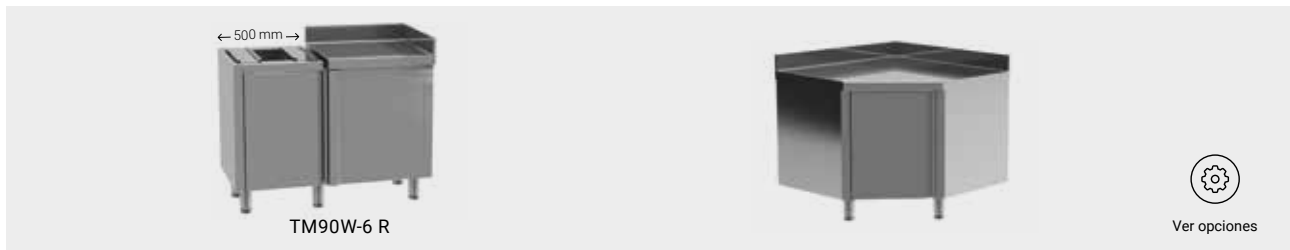
DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TM6W-6 TM6W-7		TM6C-6 TM6C-7		TM6-6 SE TM6-7 SE	
GAMA 600						
600x600x600	19094690	891	19094696	860	19094702	585
800x600x600	19094691	932	19094697	898	19094703	609
1000x600x600	19094692	974	19094698	941	19094704	635
1200x600x600	19094693	1.050	19094699	1.017	19094705	691
1400x600x600	19094694	1.128	19094700	1.093	19094706	745
1600x600x600	19094695	1.204	19094701	1.165	19094707	791
GAMA 700						
600x700x600	19094708	924	19094714	885	19094720	586
800x700x600	19094709	963	19094715	928	19094721	613
1000x700x600	19094710	1.008	19094716	971	19094722	638
1200x700x600	19094711	1.088	19094717	1.050	19094723	692
1400x700x600	19094712	1.170	19094718	1.130	19094724	746
1600x700x600	19094713	1.244	19094719	1.203	19094725	793

Muebles con puertas batientes



DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TM6WHD-6 TM6WHD-7		TM6CHD-6 TM6CHD-7		TM6HD-6 SE TM6HD-7 SE	
GAMA 600						
400x600x600	19094726	844	19094730	809	19094734	548
600x600x600	19094727	959	19094731	927	19094735	651
800x600x600	19094728	1.210	19094732	1.173	19094736	885
1000x600x600	19094729	1.297	19094733	1.264	19094737	957
GAMA 700						
400x700x600	19094738	881	19094742	846	19094746	561
600x700x600	19094739	1.008	19094743	970	19094747	670
800x700x600	19094740	1.256	19094744	1.220	19094748	905
1000x700x600	19094741	1.336	19094745	1.299	19094749	965

Muebles angulares



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera independiente.
- Diseñadas para optimizar el espacio en las esquinas manteniendo

- una línea homogénea junto a muebles neutros y calientes.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Muebles angulares cerrados

- Especialmente diseñado con un módulo de acople de una (1) puerta batiente para facilitar la unión a otra encimera.

- Requiere encimera con vuelo de 500 mm sobre el módulo de acople.
- Esquinas rectas.

Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN	€
TM90W-6 R	19094621	1100x600x850	Derecha	1.358
TM90W-6 L	19094622	1100x600x850	Izquierda	1.358

Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN	€
TM90W-7 R	19094623	1200x700x850	Derecha	1.408
TM90W-7 L	19094624	1200x700x850	Izquierda	1.408

Muebles angulares con puerta

Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1000x1000x600x850	1.778

Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1000x1000x700x850	1.862

Muebles para desperdicios



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.

- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 360 mm.
- **Se suministra montado.**



GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	1.105	TMCD-R-66	19094616	1.072	TMD-R-66 SE	19094617	797
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	1.165	TMCD-R-76	19094619	1.127	TMD-R-76 SE	19094620	828

Muebles fregaderos



Ver opciones

- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros, mediante encimera independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidable de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Encimeras fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor con salva-aguas perimetral.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



Gama 600


MODELO	DIMENSIONES (mm)		B	DIMENSIONES CUBA (mm)	MUEBLES CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	MUEBLES CON PUERTAS Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS		
								WD	TIPO DE PUERTA	€
SKM-66	600x600		B1	500x400x250	19094750	Batiente	959	-	-	-
SKM-610	1000x600		B1 D1R	400x400x250	19094751	Correderas	1.264	-	-	-
			B1 D1L	400x400x250	19094752	Correderas	1.264	-	-	-
			B2	400x400x250	19094753	Correderas	1.435	-	-	-
SKM-612	1200x600		B1 D1R	500x400x250	19094754	Correderas	1.256	19094766	Batientes	1.095
			B1 D1L	500x400x250	19094755	Correderas	1.256	19094767	Batientes	1.095
			B2	500x400x250	19094756	Correderas	1.515	-	-	-
SKM-614	1400x600		B2 D1R	400x400x250	19094757	Correderas	1.587	-	-	-
			B2 D1L	400x400x250	19094758	Correderas	1.587	-	-	-
			B1 D1R	500x400x250	19094759	Correderas	1.465	19094768	Batientes	1.316
			B1 D1L	500x400x250	19094760	Correderas	1.465	19094769	Batientes	1.316
SKM-616	1600x600		B2 D1R	500x400x250	19094761	Correderas	1.737	-	-	-
			B2 D1L	500x400x250	19094762	Correderas	1.737	-	-	-
SKM-618	1800x600		B2 D1R	500x400x250	19094763	Correderas	1.856	19094770	Correderas	1.711
			B2 D1L	500x400x250	19094764	Correderas	1.856	19094771	Correderas	1.711
SKM-620	2000x600		B2 D2RL	500x400x250	19094765	Correderas	1.946	-	-	-



Gama 700

MODELO	DIMENSIONES (mm)	[Icono]	B	DIMENSIONES CUBA (mm)	MUEBLES CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	MUEBLES CON PUERTAS Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS	TIPO DE PUERTA	€
					D			WD		
SKM-77	700x700	[Icono]	B1	500x500x300	19094772	Batiente	1.186	-	-	-
SKM-710	1000x700	[Icono]	B1 D1R	400x500x300	19094773	Correderas	1.329	-	-	-
		[Icono]	B1 D1L	400x500x300	19094774	Correderas	1.329	-	-	-
		[Icono]	B2	400x500x300	19094775	Correderas	1.507	-	-	-
SKM-712	1200x700	[Icono]	B1 D1R	500x500x300	19094776	Correderas	1.397	19094789	Batientes	1.177
		[Icono]	B1 D1L	500x500x300	19094777	Correderas	1.397	19094790	Batientes	1.177
		[Icono]	B2	500x500x300	19094778	Correderas	1.662	-	-	-
SKM-714	1400x700	[Icono]	B1 D1R	600x500x300	19094779	Correderas	1.538	19094791	Batientes	1.403
		[Icono]	B1 D1L	600x500x300	19094780	Correderas	1.538	19094792	Batientes	1.403
		[Icono]	B2	600x500x300	19094781	Correderas	1.782	-	-	-
SKM-716	1600x700	[Icono]	B2 D1R	500x500x300	19094782	Correderas	1.788	-	-	-
		[Icono]	B2 D1L	500x500x300	19094783	Correderas	1.788	-	-	-
SKM-718	1800x700	[Icono]	B2 D1R	500x500x300	19094784	Correderas	1.930	19094793	Correderas	1.860
		[Icono]	B2 D1L	500x500x300	19094785	Correderas	1.930	19094794	Correderas	1.860
		[Icono]	B3	500x500x300	19094786	Correderas	2.161	-	-	-
SKM-720	2000x700	[Icono]	B2 D1R	600x500x300	19094787	Correderas	2.066	-	-	-
		[Icono]	B2 D1L	600x500x300	19094788	Correderas	2.066	-	-	-

Encimeras

 Opción customización en longitud.

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en

punto redondo totalmente soldado.

- Diseñadas para ser montadas sobre composiciones de muebles neutros y calientes sin encimera.



Ver opciones

Encimeras lisas

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL MTTW-6	€	CENTRAL MTTC-6	€
600x600	19094903	315	19094880	282
700x600	19094904	324	19094881	288
800x600	19094905	330	19094882	295
900x600	19094906	338	19094883	302
1000x600	19094907	347	19094884	313
1100x600	19094908	358	19094885	324
1200x600	19094909	368	19094886	335
1300x600	19094910	381	19094887	347
1400x600	19094911	391	19094888	357
1500x600	19094912	415	19094889	365
1600x600	19094913	423	19094890	382
1700x600	19094914	434	19094891	397
1800x600	19094915	447	19094892	412
1900x600	19094916	463	19094893	441
2000x600	19094917	476	19094894	447
2100x600	19094918	497	19094895	465
2200x600	19094919	518	19094896	481
2300x600	19094920	539	19094897	498
2400x600	19094921	560	19094898	514
2500x600	19094922	580	19094899	532
2600x600	19094923	601	19094900	548
2700x600	19094924	621	19094901	569
2800x600	19094925	642	19094902	587

Gama 700



DIMENSIONES (mm)	MURAL MTTW-7	€	CENTRAL MTTC-7	€
600x700	19094949	346	19094926	305
700x700	19094950	350	19094927	316
800x700	19094951	359	19094928	324
900x700	19094952	368	19094929	332
1000x700	19094953	379	19094930	341
1100x700	19094954	389	19094931	353
1200x700	19094955	405	19094932	365
1300x700	19094956	416	19094933	380
1400x700	19094957	432	19094934	391
1500x700	19094958	443	19094935	408
1600x700	19094959	462	19094936	420
1700x700	19094960	477	19094937	436
1800x700	19094961	494	19094938	453
1900x700	19094962	509	19094939	471
2000x700	19094963	524	19094940	491
2100x700	19094964	544	19094941	511
2200x700	19094965	565	19094942	530
2300x700	19094966	587	19094943	548
2400x700	19094967	609	19094944	569
2500x700	19094968	622	19094945	587
2600x700	19094969	644	19094946	609
2700x700	19094970	668	19094947	630
2800x700	19094971	687	19094948	651

Encimera lisa central doble



Gama 1200

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1400x1200	777
MTTC-1216	19094796	1600x1200	828
MTTC-1218	19094797	1800x1200	887
MTTC-1220	19094798	2000x1200	942
MTTC-1222	19094799	2200x1200	1.029
MTTC-1224	19094800	2400x1200	1.111
MTTC-1226	19094801	2600x1200	1.194
MTTC-1228	19094802	2800x1200	1.277

Gama 1300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1400x1300	816
MTTC-1316	19094804	1600x1300	870
MTTC-1318	19094805	1800x1300	931
MTTC-1320	19094806	2000x1300	990
MTTC-1322	19094807	2200x1300	1.076
MTTC-1324	19094808	2400x1300	1.158
MTTC-1326	19094809	2600x1300	1.235
MTTC-1328	19094810	2800x1300	1.322

Encimeras con cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	CUBA A DERECHA	€	CUBA A IZQUIERDA	€	CUBA EN CENTRO	€
	MTTW-B1R-6		MTTW-B1L-6		MTTW-B1C-6	
1000x600	19094972	559	19094983	559	19094994	559
1200x600	19094973	582	19094984	582	19094995	582
1400x600	19094974	604	19094985	604	19094996	604
1500x600	19094975	628	19094986	628	19094997	628
1600x600	19094976	635	19094987	635	19094998	635
1800x600	19094977	660	19094988	660	19094999	660
2000x600	19094978	690	19094989	690	19095000	690
2200x600	19094979	732	19094990	732	19095001	732
2400x600	19094980	774	19094991	774	19095002	774
2600x600	19094981	815	19094992	815	19095003	815
2800x600	19094982	856	19094993	856	19095004	856

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DERECHA	€	CUBA A IZQUIERDA	€	CUBA EN CENTRO	€
	MTTW-B1R-7		MTTW-B1L-7		MTTW-B1C-7	
1000x700	19095005	592	19095016	592	19095027	592
1200x700	19095006	617	19095017	617	19095028	617
1400x700	19095007	644	19095018	644	19095029	644
1500x700	19095008	655	19095019	655	19095030	655
1600x700	19095009	675	19095020	675	19095031	675
1800x700	19095010	706	19095021	706	19095032	706
2000x700	19095011	736	19095022	736	19095033	736
2200x700	19095012	779	19095023	779	19095034	779
2400x700	19095013	821	19095024	821	19095035	821
2600x700	19095014	858	19095025	858	19095036	858
2800x700	19095015	900	19095026	900	19095037	900

Omegas de refuerzo para mesas frigoríficas

- Fabricada en acero inoxidable.

alineamiento en composiciones modulares.

- A instalar sobre mesas frigoríficas sin encimera para su

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
R-ACP	19095383	Mesas frigoríficas GN ACP	30
R-CCP-G	19095384	Mesas frigoríficas GN CCP	32
R-CCP-S	19095385	Mesas frigoríficas Snack CCP	28

PARA MESAS FRIGORÍFICAS LONGITUD (mm)	CANTIDAD
<2000	3
>=2000	4

Muebles para reciclado



- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm/ + 50 mm).

- Diseñada para la clasificación de residuos.
- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de gomas (no incluidos) para tirar los desperdicios directamente a cubos de basura (no incluidos) de diámetro máximo 360 mm.
- **Se suministra montado.**



Mural

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
TMW-R-612	19094813	1200x600x850	2	2.070
TMW-R-618	19094814	1800x600x850	3	2.831
				
TMW-R-K-612	19094817	1200x600x700	2	1.884
TMW-R-K-618	19094818	1800x600x700	3	2.576

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TMC-R-612	19094811	1200x600x850	2	2.037
TMC-R-618	19094812	1800x600x850	3	2.794
NIÑOS 				
TMC-R-K-612	19094815	1200x600x700	2	1.855
TMC-R-K-618	19094816	1800x600x700	3	2.542



Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	63
R-B232	19092788	Azul	63
R-R232	19092789	Rojo	63
R-G232	19092790	Verde	63

Accesorios



Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.

MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	71



Kit ruedas

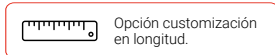
- Ruedas de Ø125 mm.

MODELO	CÓDIGO	N.º RUEDAS	LONGITUD MESA	€
CMK-4	19092830	4	<= 2000 mm	259
CMK-5	19092831	5	Muebles angulares cerrados	324
CMK-6	19092832	6	> 2000 mm	388

Zócalos

- Fabricado en acero inoxidable y fácil instalación.

Para muebles neutros y calientes



Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
PF-4	19094819	400	78
PF-5	19094820	500	89
PF-6	19094821	600	99
PF-8	19094822	800	125
PF-10	19094823	1000	176
PF-12	19094824	1200	194
PF-14	19094825	1400	210
PF-16	19094826	1600	247
PF-18	19094827	1800	288
PF-20	19094828	2000	336
PF-22	19092779	2200	384
PF-24	19095040	2400	432
SF-6	19092843	lateral 600 mm	217
SF-7	19092844	lateral 700 mm	236
PF-90WD	19095380	Muebles angulares cerrados	99
PF-90W R	19095381	Muebles angulares con puerta- encimera derecha	140
PF-90W L	19095382	Muebles angulares con puerta- encimera izquierda	140

Para mesas refrigeradas Concept

CON ENCIMERA			SIN ENCIMERA			APLICA A
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	
PF-CC-2G	19092833	210	PF-CC-2G NT	19095542	245	Mesas frigoríficas Concept GN 2 puertas
PF-CC-3G	19092834	288	PF-CC-3G NT	19095543	323	Mesas frigoríficas Concept GN 3 puertas
PF-CC-4G/4S R	19092835	387	PF-CC-4G/4S R NT	19095544	422	Mesas frigoríficas Concept GN 4 puertas y Snack 4 puertas remotas
PF-CC-2G R	19092836	176	PF-CC-2G R NT	19095545	211	Mesas frigoríficas Concept GN 2 puertas remotas
PF-CC-3G R/2S	19092837	247	PF-CC-3G R/2S NT	19095546	282	Mesas frigoríficas Concept GN 3 puertas remotas y Snack 2 puertas
PF-CC-4G R	19092838	336	PF-CC-4G R NT	19095547	371	Mesas frigoríficas Concept GN 4 puertas remotas
PF-CC-3S	19092839	336	PF-CC-3S NT	19095548	371	Mesas frigoríficas Concept Snack 3 puertas
PF-CC-4S	19092840	427	PF-CC-4S NT	19095549	462	Mesas frigoríficas Concept Snack 4 puertas
PF-CC-2S R	19092841	194	PF-CC-2S R NT	19095560	229	Mesas frigoríficas Concept Snack 2 puertas remotas
PF-CC-3S R	19092842	288	PF-CC-3S R NT	19095561	323	Mesas frigoríficas Concept Snack 3 puertas remotas

Para mesas refrigeradas Advance

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
PF-AC-2G	19095562	Mesas refrigeradas Advance GN 2 puertas	210
PF-AC-3G	19095563	Mesas refrigeradas Advance GN 3 puertas	288
PF-AC-4G	19095564	Mesas refrigeradas Advance GN 4 puertas	387

Opciones

Opción customización en longitud.



Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1200 mm	102
1,5	0204-0002	Hasta 2000 mm	170
1,5	0204-0003	Hasta 2800 mm	240

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA ENCIMERA	€	ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA ENCIMERA Y DOS (2) ESTANTES	€
Hasta 1200 mm	ST 0205-0001	67	SS 0205-0006	27	STS 0205-0011	94	ST2S 0205-0016	121
Hasta 1600 mm	ST 0205-0002	89	SS 0205-0007	37	STS 0205-0012	126	ST2S 0205-0017	164
Hasta 2000 mm	ST 0205-0003	112	SS 0205-0008	48	STS 0205-0013	159	ST2S 0205-0018	206
Hasta 2400 mm	ST 0205-0004	133	SS 0205-0009	59	STS 0205-0014	192	ST2S 0205-0019	247

Opción cerradura en puerta.







ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	126
CR	0206-0002	Dos (2) cerraduras	251
CR	0206-0004	Cuatro (4) cerraduras	501






Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	181
SPL	0207-0002	Izquierda	181
SPRL	0207-0003 *	Derecha + Izquierda	361



* Longitud máxima hasta 2600 mm.

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	 Un (1) agujero a la derecha	48
33L1	0208-0002	 Un (1) agujero a la izquierda	48
33C1	0208-0003	 Un (1) agujero en el centro	48
33B1	0208-0004	 Un (1) agujero entre dos (2) cubas	48
33R2	0208-0005	 Dos (2) agujeros a la derecha	95
33L2	0208-0006	 Dos (2) agujeros a la izquierda	95

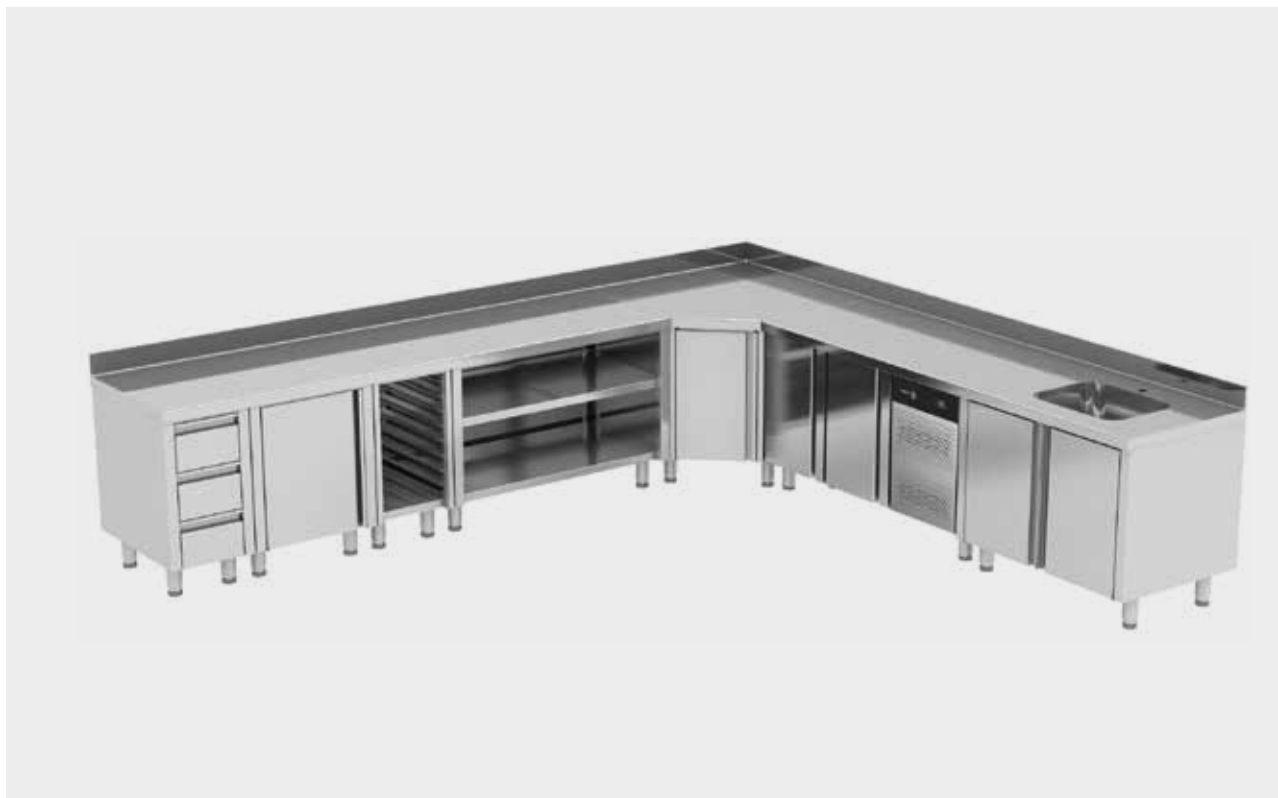
ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33C2	0208-0007	 Dos (2) agujeros en el centro	95
33B2	0208-0008	 Dos (2) agujeros entre tres (3) cubas	95
33R3	0208-0009	 Tres (3) agujeros a la derecha	142
33L3	0208-0010	 Tres (3) agujeros a la izquierda	142
33C3	0208-0011	 Tres (3) agujeros en el centro	142

Opción un (1) agujero desbarase con aro de goma negro en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
RC	0209-0003	 Un (1) agujero con aro en el centro	102
R	0209-0006	 Un (1) agujero con aro customizado	102

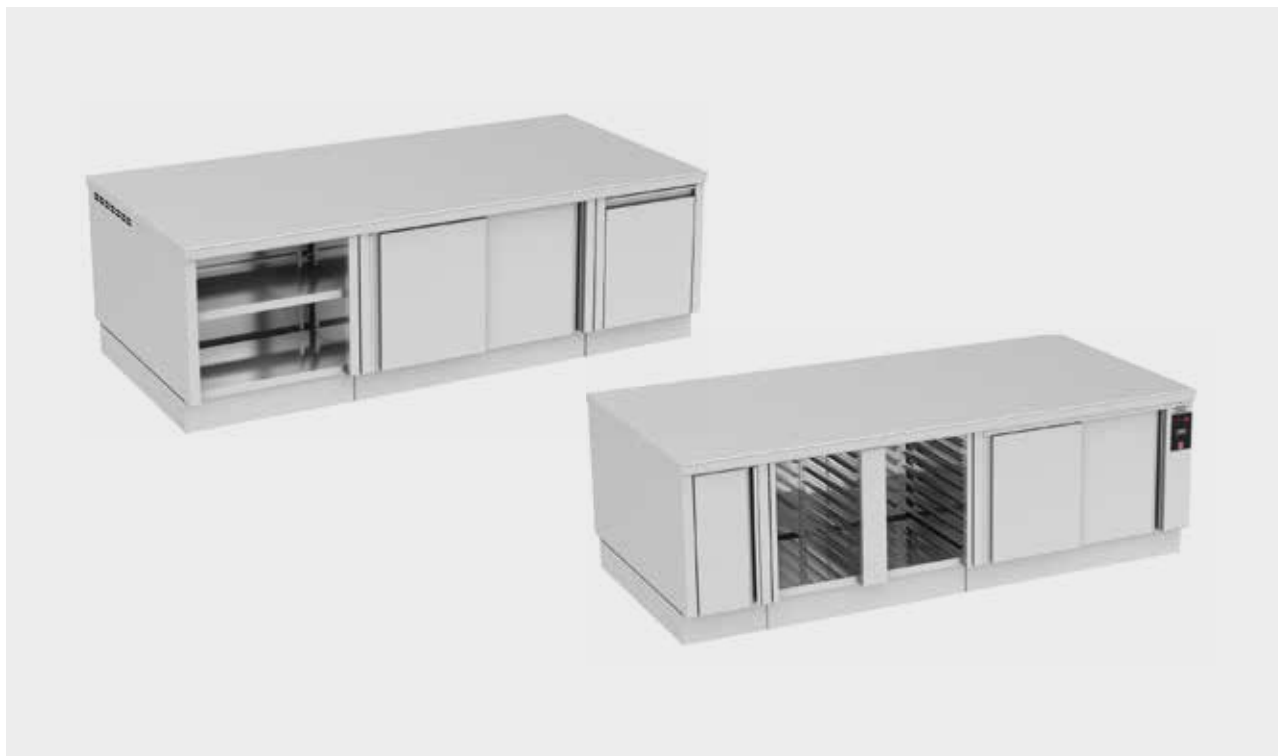
Ejemplos de composición

Composición mural angular con integración de mesa refrigerada:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	CANTIDAD	TOTAL €
1	MTTW-726	19094969	Encimera lisa mural	2600x700	644	1	644
2	TMDR3-74 SE	19094490	Mueble de 3 cajones sin encimera	400x700x850	880	1	880
3	TMHD-76 SE	19094521	Mueble con puertas batientes sin encimera	600x700x850	796	1	796
4	TM-74 GN SE	19094641	Mueble con un 1 cuerpo de guías GN 1/1 sin encimera	400x700x850	639	1	639
5	TMS1-712 SE	19094406	Mueble con estante sin encimera	1200x700x850	761	1	761
6	TM90WD-7	19094626	Mueble angular con puerta	1000x1000x700x850	1.862	1	1.862
7	MTTW-B1R-724	19095013	Encimera con cuba a derecha	2400x700	821	1	869
		-	L= 2342 mm		48		
		33C1	Un (1) agujero para grifo Ø 33 mm en el centro				
8	CCP-2G NT	19089829	Mesa frigorífica Concept GN 2 puertas sin encimera	1342x700x850	2.335	1	2.335
9	R-CCP-G	19095384	Omegas de refuerzo para mesas frigoríficas Concept	-	32	3	96
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Mueble con puertas batientes para encimeras con cuba	1000x700x850	1.092	1	1.092
TOTAL							9.974

Composición central doble con integración de mueble caliente:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	CANTIDAD	TOTAL €
1	MTTC-1326	19094809	Encimera lisa central doble	2600x1300	1.235	1	1.235
2	TMS1-68 SE	19094374	Mueble con estante sin encimera	800x600x850	679	1	679
3	TMD-612 SE	19094450	Mueble con puertas correderas sin encimera	1200x600x850	1.047	1	1.047
4	TMDR1-66 SE	19094493	Mueble con cajón gran capacidad sin encimera	600x600x850	943	1	943
5	TMHD-74 SE	19094520	Mueble con puertas batientes sin encimera	400x700x850	674	1	674
6	TM-710 P SE	19094644	Mueble con 2 cuerpos de guías 600x400 sin encimera	1000x700x850	988	1	988
7	TMH-712 SE	19094658	Mueble caliente sin encimera	1200x700x850	1.966	1	1.966
8	PF-8	19094822	Zócalo	800	125	1	125
9	PF-12	19094824	Zócalo	1200	194	2	388
10	PF-6	19094821	Zócalo	600	99	1	99
11	PF-4	19094819	Zócalo	400	78	1	78
12	PF-10	19094823	Zócalo	1000	176	1	176
13	SF-6	19092843	Zócalo lateral	600	111	2	222
14	SF-7	19092844	Zócalo lateral	700	113	2	226
TOTAL							8.846

Composición mural angular con integración de mueble caliente:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	CANTIDAD	TOTAL €
1	MTTW-723	19094966	Encimera lisa mural	2300x700x850	587	1	587
	R	0209-0006	Un (1) agujero customizado		102	1	102
2	TMD-712 SE	19094474	Mueble con puertas correderas sin encimera	1200x700x850	1.139	1	1.139
3	TMD-R-76 SE	19094620	Mueble para desperdicios sin encimera	600x700x850	828	1	828
4	TM90W-7 R	19094623	Mueble angular cerrado con encimera a derecha	1200x700x850	1.408	1	1.408
5	TMWH-720	19094689	Mueble caliente	2000x700x850	3.382	1	3.382
TOTAL							7.446



INOXFERA

Sube el listón
de tu bar.



¡Descubre!



Acceso a la web

Muebles para bar

Muebles cafeteros y conramostrador...	523
— Muebles cafeteros	523
— Muebles conramostrador	523
Estaciones de coctelería	524
— Cocteleros encastrables	524
— Cocteleros individuales	524
— Accesorios	526
Opciones.....	527

Muebles cafeteros



- Especialmente diseñado para alojar una máquina de café en la zona de barra de bares, restaurantes o comercios.
- Gama a complementar con muebles contra mostradores y mesas refrigeradas frente mostrador para configurar una línea para cada espacio y necesidad.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Tolva de recogida de los posos del café, provista de tope de goma amortiguador del ruido de apertura y utilización.
- Trasera en acero inoxidable parcialmente abierta para la instalación de la cafetera.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**

DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN TOLVA	MODELO	SIN AGUJERO EN ENCIMERA		CON AGUJERO EN ENCIMERA			MODELO	SIN ENCIMERA	
				€	MODELO	€	€			€
1000x600x1050	Derecha	TFS1-610 R	19094266	1.000	TFS1-610 R WH	19094267	1.042	TFS1-610 R SE	19094268	875
1000x600x1050	Izquierda	TFS1-610 L	19094269	1.000	TFS1-610 L WH	19094270	1.042	TFS1-610 L SE	19094271	875
1500x600x1050	Centro	TFS1-615	19094272	1.226	TFS1-615 WH	19094273	1.244	TFS1-615 SE	19094274	1.176
2000x600x1050	Centro	TFS1-620	19094275	1.422	TFS1-620 WH	19094276	1.482	TFS1-620 SE	19094277	1.249
2500x600x1050	Centro	TFS1-625	19094278	1.669	TFS1-625 WH	19094279	1.740	TFS1-625 SE	19094280	1.459

Muebles contra mostrador



Opción customización en longitud.



- Especialmente diseñado para almacenar pequeña maquinaria, menaje, complementos y accesorios la zona de barra de bares, restaurantes o comercios.
- Gama a complementar con muebles cafeteros y mesas refrigeradas frente mostrador para configurar una línea para cada espacio y necesidad.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**

Gama 350

DIMENSIONES (mm)	CON UN (1) ESTANTE				CON DOS (2) ESTANTES			
	CON ENCIMERA		SIN ENCIMERA		CON ENCIMERA		SIN ENCIMERA	
	TBBS1-3	€	TBBS1-3 SE	€	TBBS2-3	€	TBBS2-3 SE	€
1000x350x1050	19094281	565	19094285	477	19094289	609	19094293	522
1500x350x1050	19094282	782	19094286	676	19094290	846	19094294	739
2000x350x1050	19094283	928	19094287	808	19094291	999	19094295	880
2500x350x1050	19094284	1.339	19094288	1.192	19094292	1.393	19094296	1.245

Gama 600

DIMENSIONES (mm)	CON UN (1) ESTANTE				CON DOS (2) ESTANTES			
	CON ENCIMERA		SIN ENCIMERA		CON ENCIMERA		SIN ENCIMERA	
	TBBS1-6	€	TBBS1-6 SE	€	TBBS2-6	€	TBBS2-6 SE	€
1000x600x1050	19094297	755	19094301	632	19094305	816	19094309	690
1500x600x1050	19094298	936	19094302	785	19094306	1.013	19094310	862
2000x600x1050	19094299	1.217	19094303	1.044	19094307	1.313	19094311	1.140
2500x600x1050	19094300	1.617	19094304	1.407	19094308	1.666	19094312	1.455

Cocteleros encastrables



CKD-S-12 BR2 BS

Cuba de hielos y fregadero

- Mueble especialmente diseñado para ser encastrado en la barra del bar para agilizar el trabajo y el servicio en la elaboración de cócteles de manera profesional.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKD-S-12 BR1	19092973	1200x685x310	1175x520x245	Simple	No	2.400
CKD-S-12 BR2 BS	19092974	1200x795x310	1175x520x245	Doble	Si	2.550

Cocteleros individuales



Ver opciones



CKS1-12 BR1

Mesa con cuba de hielos

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Modelo con marco refuerzo: Tres (3) travesaños en la parte inferior, como refuerzo, dos (2) en los laterales y uno (1) en la parte trasera.
- Existe la posibilidad de colocar el travesaño de la parte trasera en posición central.
- Modelo con estante: Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas. El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKLR-12 BR1	19094866	1200x710x900	Marco refuerzo	Simple	No	2.050
CKS1-12 BR1	19094867	1200x710x900	Con estante	Simple	No	1.990



CKM-12 BR2

Mueble con cuba de hielos

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKM-12 BR2	19094868	1200x820x900	Doble	No	2.690



CKS1-S-12 BR2 BS

Mesa con cuba de hielos y fregadero

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
 - Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
 - Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
 - Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
 - Modelo con marco refuerzo: Tres (3) travesaños en la parte inferior, como refuerzo, dos (2) en los laterales y uno (1) en la parte trasera.
- Existe la posibilidad de colocar el travesaño de la parte trasera en posición central.
- Modelo con estante: Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas. El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
 - Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
 - **Se suministra desmontado.**
 - **Opción envío montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1200x710x900	Marco refuerzo	Simple	No	2.890
CKS1-S-12 BR1	19094870	1200x710x900	Con estante	Simple	No	2.950
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1200x820x900	Marco refuerzo	Doble	Si	3.050
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1200x820x900	Con estante	Doble	Si	3.100
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1500x820x900	Marco refuerzo	Doble	Si	3.370
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1500x820x900	Con estante	Doble	Si	3.450



CKM-S-15 BR2 BS

Mueble con cuba de hielos y fregadero

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
 - Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
 - Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
 - Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	€
CKM-S-12 BR2 BS	19094875	1200x820x900	Doble	Si	No	3.800
CKM-S-15 BR2 BS	19094876	1500x820x900	Doble	Si	No	4.300
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1500x820x900	Doble	Si	Si	4.380



CKRF-S-DW-15 BR2 BS

Mueble con cuba de hielos, fregadero y reserva refrigerada

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
 - Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
 - Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
 - Reserva refrigerada con cajones en la parte inferior, diseñada para albergar botellas.
 - Cajoneras refrigeradas de acero inoxidable, desmontables sobre guías inoxidables telescópicas con sistema auto cierre.
 - Sistema modular de varillas que permite una organización óptima en cajones.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
 - Burllete magnético extraíble,
- para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
 - Unidad condensadora incluida y fácilmente extraíble.
 - Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
 - Componentes electrónicos de serie accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
 - Rejilla de aspiración fabricadas en acero inoxidable en la zona de servicio.
 - Evaporador con tiro de aire forzado.
 - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
 - Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática IV): desde 0 °C a +4 °C.
- Se suministra montado.**

MODELO	GAS REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	POTENCIA (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1500x820x900	Doble	Si	No	255	8.150
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1500x820x900	Doble	Si	Si	255	8.230

Accesorios



Estante para jiggers

- Especialmente diseñado para almacenar jiggers. El estante se puede colgar en el peto trasero o en la cuba de la estación de coctelería.

MODELO	CÓDIGO	€
SS-3	19092975	100



Soporte para botellas

- Especialmente diseñado para almacenar botellas dentro de una cubeta GN 1/3 (no incluida).

MODELO	CÓDIGO	€
SB-13	19092976	40



Opciones

Opción envío montado.

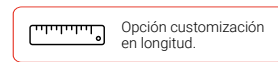
ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1200 mm	68
A	0201-0002	Hasta 2000 mm	93

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1200 mm	102
1,5	0204-0002	Hasta 2000 mm	170
1,5	0204-0003	Hasta 2800 mm	240

Nota: aplicable a muebles cafeteros y contramostradores.

Opción customización en longitud.



Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	181
SPL	0207-0002	Izquierda	181
SPRL	0207-0003	Derecha + Izquierda	361

Nota: aplicable a muebles cafeteros y contramostradores.

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	€	ABREVIATURA ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	€
Hasta 1200 mm	SS	0205-0006	27	STS	0205-0011	94
Hasta 1600 mm	SS	0205-0007	37	STS	0205-0012	126
Hasta 2000 mm	SS	0205-0008	48	STS	0205-0013	159
Hasta 2800 mm	SS	0205-0010	66	STS	0205-0015	221





Estabilidad, robustez
y aprovechamiento
óptimo del espacio de
almacenamiento.



¡Descubre!

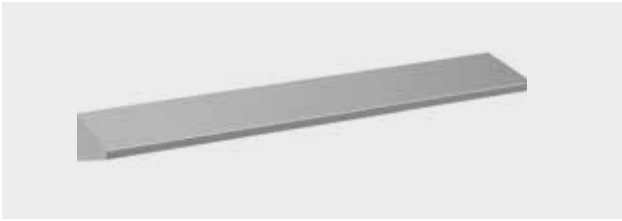


Acceso a la web

Estanterías

Estanterías murales	531
Estanterías de pie ranuradas.....	534
Estanterías de polietileno	535

Estanterías murales



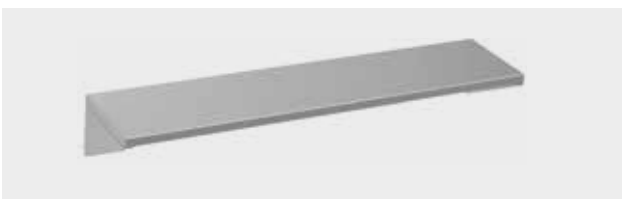
Estanterías lisas soldadas

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).



Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	140
SW-28	19094832	800x250x150	145
SW-210	19094833	1000x250x150	161
SW-212	19094834	1200x250x150	179
SW-214	19094835	1400x250x150	196
SW-215	19094836	1500x250x150	200
SW-216	19094837	1600x250x150	203
SW-218	19094838	1800x250x150	234
SW-220	19094839	2000x250x150	263
SW-46	19094840	600x400x250	174
SW-48	19094841	800x400x250	180
SW-410	19094842	1000x400x250	196
SW-412	19094843	1200x400x250	217
SW-414	19094844	1400x400x250	236
SW-415	19094845	1500x400x250	248
SW-416	19094846	1600x400x250	259
SW-418	19094847	1800x400x250	285
SW-420	19094848	2000x400x250	313



Estanterías lisas con cartelas

- Fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Montaje rápido y sencillo.



Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	118
SWD-38	19094858	800x300x200	122
SWD-310	19094859	1000x300x200	137
SWD-312	19094860	1200x300x200	152
SWD-314	19094861	1400x300x200	164
SWD-315	19094862	1500x300x200	170
SWD-316	19094863	1600x300x200	174
SWD-318	19094864	1800x300x200	196
SWD-320	19094865	2000x300x200	217

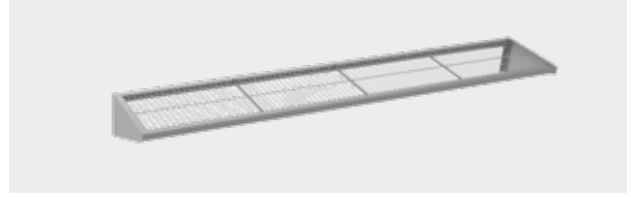
Estanterías escurrelatos



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables para facilitar su limpieza.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Para platos con diámetro máximo de 250 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	309
SD-314	19092877	1535x300x200	423

Estanterías para campanas



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables GN 1/1 para facilitar su limpieza.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	350
SH-411	19092879	1125x390x200	433
SH-416	19092880	1655x390x200	499
SH-421	19092881	2185x390x200	564

Estanterías para microondas

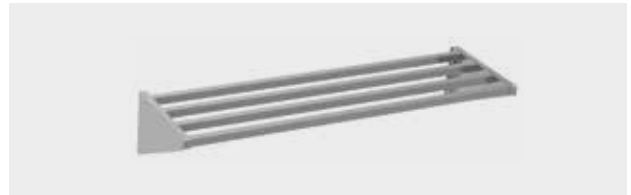


- Especialmente diseñada para alojar el horno microondas u otros aparatos pequeños.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Agujero pasacables de Ø60 mm.
- Montaje rápido y sencillo.
- **Se suministra desmontada.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	226
SMW-57	19092883	700x550x280	250
SMW-48	19092884	800x400x230	238

Estanterías tubulares

 Opción customización en longitud.



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Los modelos de 1800 y 2000mm de largo tienen una cartela central soldada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	217
SP-48	19094850	800x400x250	233
SP-410	19094851	1000x400x250	257
SP-412	19094852	1200x400x250	266
SP-414	19094853	1400x400x250	286
SP-416	19094854	1600x400x250	303
SP-418	19094855	1800x400x250	372
SP-420	19094856	2000x400x250	389



Estanterías inclinadas para cestas

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros
- Desagüe de Ø16 mm.
- (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SWW-511	19092901	1100x505x231	423
SWW-516	19092902	1600x505x231	524

Estanterías de pared ranuradas

- Fabricada en acero inoxidable.



Cremallera vertical

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€/UNIDAD
SAS-6	19092885	600	36
SAS-10	19092886	1000	42
SAS-15	19092887	1500	56

Estante recto

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SPF-210	19092888	1000x250	103
SPF-212	19092889	1200x250	133
SPF-214	19092890	1400x250	144
SPF-216	19092891	1600x250	187
SPF-410	19092892	1000x400	148
SPF-412	19092893	1200x400	182
SPF-414	19092894	1400x400	203
SPF-416	19092895	1600x400	266

Estante inclinado

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NÚMERO DE CUBETAS	TAMAÑO CUBETAS	€
SI-210	19092896	1000x250	4	GN 1/6	124
SI-410	19092897	1000x400	4	GN 1/3	176



Barra para colgar

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Tubo de Ø30 mm.
- Pletinas soldadas con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
UH-10	19092898	1000x150	157
UH-15	19092899	1500x150	183
UH-20	19092900	2000x150	214

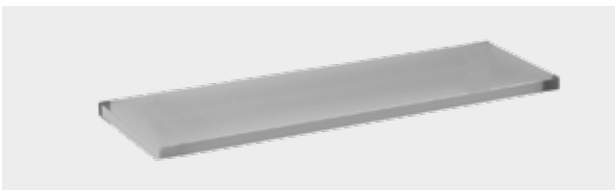
Estanterías de pie ranuradas



Pies ranurados

- Fabricada en acero inoxidable.
- Altura de los estantes regulable cada 150 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SF-17	19092935	1700	194
SF-20	19092936	2000	214



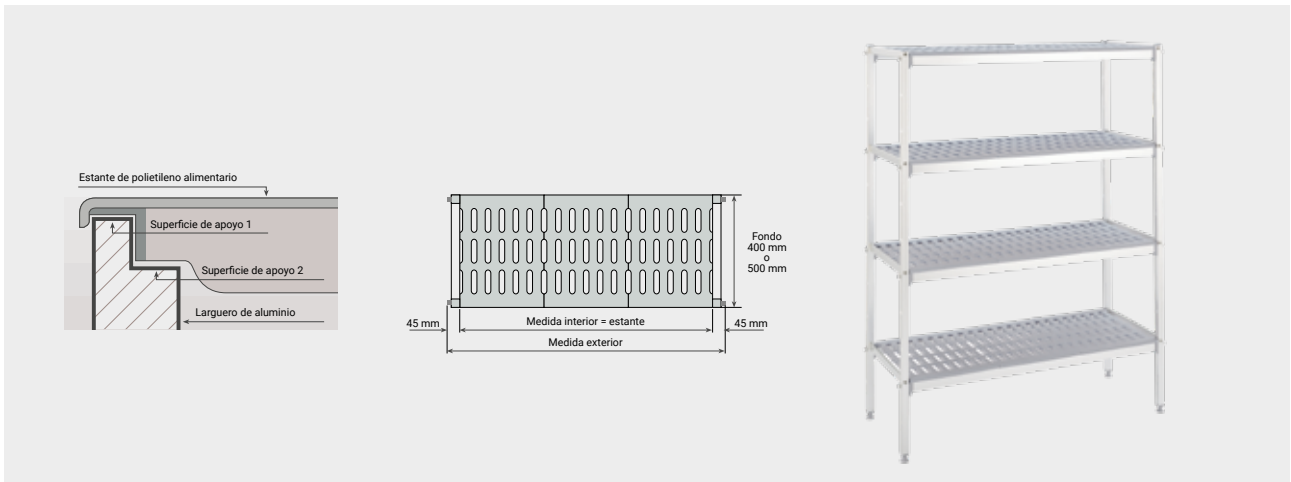
Estantes lisos de inoxidable

- Fabricada en acero inoxidable.
- Fijación de los estantes a los pies ranurados mediante tornillería incluida.

DIMENSIONES (mm)	ESPESOR 1 mm						ESPESOR 1,5 mm					
	SIN OMEGAS DE REFUERZO SS10		CARGA MÁXIMA(KG)/ESTANTE	€	CON OMEGAS DE REFUERZO SS10R		SIN OMEGAS DE REFUERZO SS15		CARGA MÁXIMA(KG)/ESTANTE	€	CON OMEGAS DE REFUERZO SS15R	
800x400	19092903	210	80	19092911	260	99	19092919	280	106	19092927	330	125
1000x400	19092904	160	93	19092912	210	117	19092920	230	118	19092928	280	145
1200x400	19092905	110	103	19092913	160	137	19092921	130	130	19092929	180	163
1400x400	19092906	85	116	19092914	135	156	19092922	105	144	19092930	155	181
800x500	19092907	205	99	19092915	255	117	19092923	280	125	19092931	330	145
1000x500	19092908	155	112	19092916	205	137	19092924	230	139	19092932	280	163
1200x500	19092909	105	122	19092917	155	156	19092925	130	150	19092933	180	181
1400x500	19092910	80	136	19092918	130	174	19092926	105	162	19092934	155	200



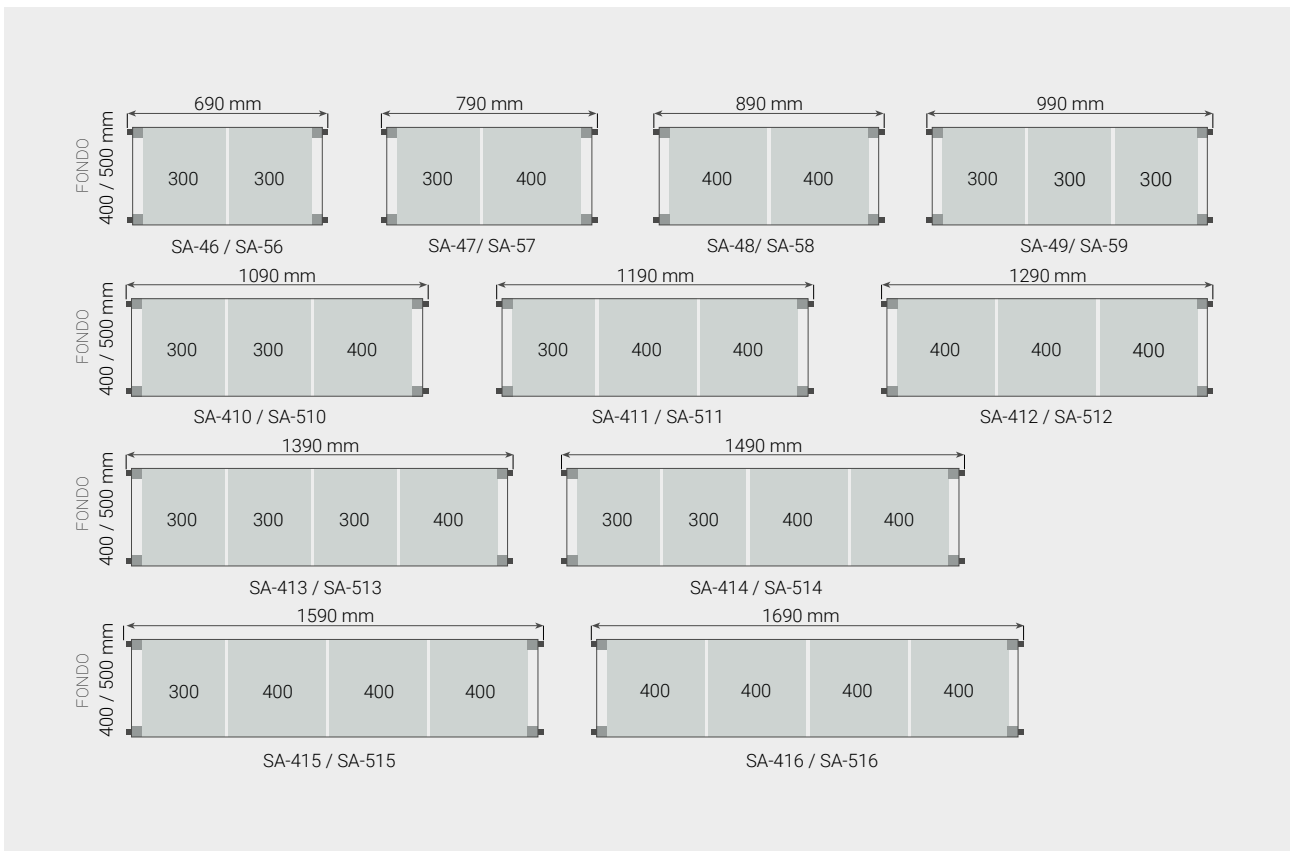
Estanterías de polietileno



- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario, especialmente diseñadas para ser instaladas en cámaras frigoríficas.
- Los estantes de polietileno se apoyan en el soporte de aluminio por

- dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Existen dos medidas de fondo de estantes, de 400 y 500 mm.
- La altura de los soportes es de 1750 mm. También existen soportes de 2000 mm de altura para aplicaciones concretas.

Dimensiones exteriores de las estanterías independientes incluyendo un soporte a cada lado de los estantes.



Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, múltiples combinaciones mediante la colocación de estantes por ambos lados de los soportes. Ver tablas de conjuntos.



Estantes de aluminio y polietileno

- Estante con parrilla de polietileno alimentario especialmente diseñado para su uso en cámaras frigoríficas, conforme a los requerimientos sanitarios.
- Se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, para una perfecta colocación y mayor solidez.
- Fácilmente retirables. Es posible lavarlos en un lavavajillas convencional.
- Parrillas y largueros incluidos.

Ancho 400 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	45
SA-47	19091196	700x400	51
SA-48	19091197	800x400	53
SA-49	19091198	900x400	59
SA-410	19091199	1000x400	63
SA-411	19091350	1100x400	67
SA-412	19091351	1200x400	75
SA-413	19091352	1300x400	78
SA-414	19091353	1400x400	85
SA-415	19091354	1500x400	90
SA-416	19091355	1600x400	94

Ancho 500 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	49
SA-57	19091358	700x500	54
SA-58	19091359	800x500	60
SA-59	19091360	900x500	66
SA-510	19091361	1000x500	68
SA-511	19091362	1100x500	75
SA-512	19091363	1200x500	79
SA-513	19091365	1300x500	86
SA-514	19091366	1400x500	91
SA-515	19091367	1500x500	97
SA-516	19091368	1600x500	106



Soportes de aluminio

- Fabricado en aluminio anodizado.
- Agujeros cada 150 mm, para poder modificar la medida de los estándar o incrementar el número de estantes mediante (4 por estante).
- Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.
- Pasadores incluidos.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NIVELES	€
ANCHO 400 mm				
AF17-43	19091369	1750x400	3	88
AF17-44	19091370	1750x400	4	93
AF17-45	19091371	1750x400	5	96
AF20-45	19091372	2000x400	5	120
AF20-46	19091373	2000x400	6	125
ANCHO 500 mm				
AF17-53	19091374	1750x500	3	93
AF17-54	19091375	1750x500	4	96
AF17-55	19091376	1750x500	5	98
AF20-55	19091377	2000x500	5	122
AF20-56	19091378	2000x500	6	127



Soportes móviles

- Dos (2) ruedas giratorias inoxidable de poliamida de Ø125 mm, una de ellas con freno. Para formar una estantería móvil, aparte de los estantes necesarios, se precisan dos (2) soportes móviles.
- Sólo se incluyen los soportes. Los estantes deben solicitarse aparte.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NIVELES	€
ANCHO 400 mm				
KMA17-44	19091380	1750x400	4	249
KMA17-45	19091381	1750x400	5	254
ANCHO 500 mm				
KMA17-54	19091382	1750x500	4	255
KMA17-55	19091383	1750x500	5	263



Bancadas

- Diseñada especialmente para almacenar cajas en cámaras frigoríficas.
- Estructura robusta de acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1085x500x250	212
KSA2-1-512	19091392	1285x500x250	224
KSA2-1-516	19091393	1685x500x250	276



Parrillas

- Parrilla de polietileno alimentario para estantes. que pueden suministrarse como accesorios.
- Los estantes completos incluyen su dotación de parrillas correspondientes por lo - Fáciles de colocar. Es posible lavarlos en un lavavajillas convencional.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	12
SP-44	19091385	400x400	15
SP-53	19091386	300x500	15
SP-54	19091388	400x500	16

Ganchos para ángulo

- Diseñado para facilitar el montaje de las estanterías formando ángulos, ahorrando soportes y aprovechando el máximo espacio.
- Dos (2) ganchos por estante.
- Precio por unidad.



MODELO	CÓDIGO	€
HK	19091389	11

Pasadores

- Diseñado para ampliar el número de estantes previstos en las medidas estándares.. pasadores para cada estante. Se requieren cuatro (4) pasadores por estante.
- Se suministran como accesorio ya que los soportes incluyen los - Precio por unidad.



MODELO	CÓDIGO	€
AS	19091390	7



Largueros

- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estante.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CA-6	19091394	600	21
CA-7	19091395	700	22
CA-8	19091396	800	25
CA-9	19091397	900	27
CA-10	19091398	1000	28
CA-11	19091399	1100	29
CA-12	19091400	1200	31
CA-13	19091401	1300	32
CA-14	19091402	1400	34
CA-15	19091403	1500	37
CA-16	19091404	1600	38

Cálculo de conjuntos

Cómo calcular conjuntos de estanterías

Para más facilidad, se pueden pedir las estanterías de aluminio y polietileno por conjuntos. A continuación, se indica como calcular el conjunto deseado:

¿La estantería es lineal o de ángulo?

- Las estanterías lineales tienen soportes en cada extremo.
- Las estanterías en ángulo llevan un soporte en uno de los extremos y en el otro extremo se suministran con dos ganchos por estante, para apoyarse en los largueros de otra estantería.

¿Qué fondo tendrá la estantería?

- Hay dos medidas de fondo: 400 o 500 mm.

¿Cuántos niveles se necesitan?

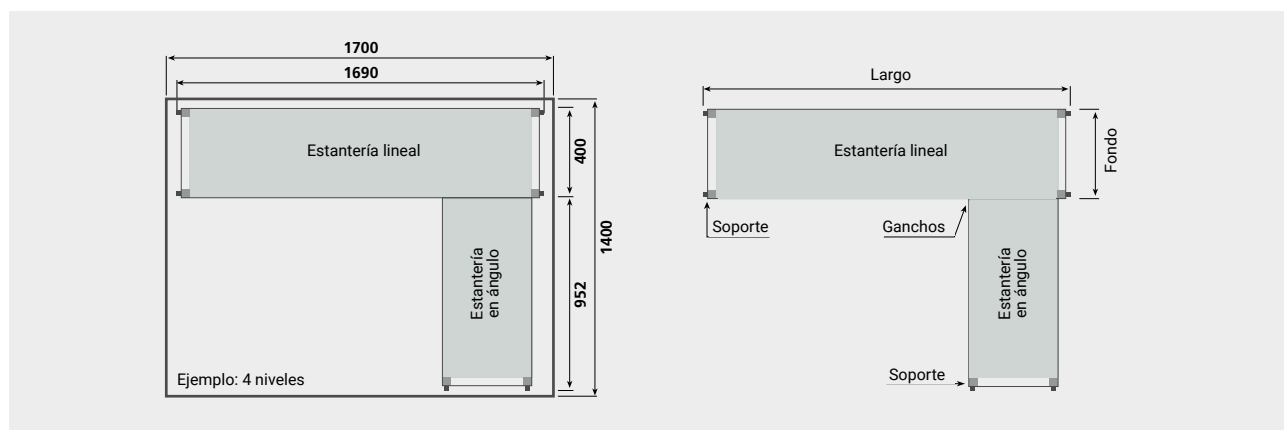
- Hay conjuntos estándares con 3, 4 o 5 niveles.
- Niveles adicionales se pueden pedir.

¿Qué largo tendrá la estantería?

- En las tablas de las siguientes páginas debe buscar el conjunto correcto para las medidas del local donde se va a colocar la estantería.
- Cuando se está calculando el largo de las estanterías en ángulo, hay que recordar restar del largo total la medida del fondo de la estantería en la que se apoyará.

En el ejemplo siguiente se tendría que pedir:

- Conjunto número 99 (Lineal, fondo 400 mm, 4 niveles, 1690 mm de largo.)
- Conjunto número 582 (Ángulo, fondo 400 mm, 4 niveles, 952 mm de largo.)



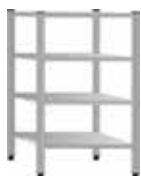
- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido y sustituir los soportes "AF17" por soportes altos "AF20" ajustando el precio del conjunto acorde con los precios de los soportes elegidos.
- Se puede añadir niveles adicionales a las estanterías, hasta un total máximo de 11 niveles en los soportes estándares, pidiendo por separado los estantes, los pasadores y los ganchos de ángulo necesarios.
- Los soportes estándares tipo "AF17" se pueden sustituir por soportes móviles "KMA17", siempre cambiando los precios.

Estantería lineal 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1390	17	410	96	498	175	582
1490	18	431	97	526	176	617
1590	19	446	98	546	177	642
1690	20	458	99	562	178	662
1726	21	582	100	703	179	818
1826	22	600	101	727	180	848
1926	23	618	102	751	181	878

Estantería en ángulo 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	289	579	361	658	431
752	501	307	580	385	659	461
852	502	313	581	393	660	471
952	503	331	582	417	661	501
1052	504	343	583	433	662	521
1152	505	355	584	449	663	541
1252	506	379	585	481	664	581



Estantería lineal 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
690	10	311	89	366	168	417
790	11	329	90	390	169	447
890	12	335	91	398	170	457
990	13	353	92	422	171	487
1090	14	365	93	438	172	507
1190	15	377	94	454	173	527
1290	16	401	95	486	174	567
1390	17	410	96	498	175	582
1490	18	431	97	526	176	617
1590	19	446	98	546	177	642
1690	20	458	99	562	178	662
1726	21	582	100	703	179	818
1826	22	600	101	727	180	848
1926	23	618	102	751	181	878
2026	24	630	103	767	182	898
2126	25	642	104	783	183	918
2226	26	654	105	799	184	938
2326	27	666	106	815	185	958
2426	28	690	107	847	186	998
2526	29	714	108	879	187	1.038
2626	30	723	109	891	188	1.053
2726	31	732	110	903	189	1.068
2826	32	753	111	931	190	1.103
2926	33	774	112	959	191	1.138
3026	34	789	113	979	192	1.163
3126	35	804	114	999	193	1.188
3226	36	816	115	1.015	194	1.208
3326	37	828	116	1.031	195	1.228
3362	38	943	117	1.160	196	1.369
3462	39	955	118	1.176	197	1.389
3562	40	979	119	1.208	198	1.429
3662	41	1.003	120	1.240	199	1.469
3762	42	1.027	121	1.272	200	1.509
3862	43	1.036	122	1.284	201	1.524
3962	44	1.045	123	1.296	202	1.539
4062	45	1.054	124	1.308	203	1.554
4162	46	1.075	125	1.336	204	1.589
4262	47	1.096	126	1.364	205	1.624
4362	48	1.117	127	1.392	206	1.659
4462	49	1.132	128	1.412	207	1.684
4562	50	1.147	129	1.432	208	1.709
4662	51	1.162	130	1.452	209	1.734
4762	52	1.174	131	1.468	210	1.754
4862	53	1.186	132	1.484	211	1.774
4962	54	1.198	133	1.500	212	1.794
4998	55	1.340	134	1.665	213	1.980
5098	56	1.349	135	1.677	214	1.995
5198	57	1.358	136	1.689	215	2.010
5298	58	1.367	137	1.701	216	2.025
5398	59	1.376	138	1.713	217	2.040
5498	60	1.397	139	1.741	218	2.075
5598	61	1.418	140	1.769	219	2.110
5698	62	1.439	141	1.797	220	2.145
5798	63	1.460	142	1.825	221	2.180



Estantería lineal 500 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
690	247	333	326	388	405	441
790	248	348	327	408	406	466
890	249	366	328	432	407	496
990	250	384	329	456	408	526
1090	251	390	330	464	409	536
1190	252	411	331	492	410	571
1290	253	423	332	508	411	591
1390	254	444	333	536	412	626
1490	255	459	334	556	413	651
1590	256	477	335	580	414	681
1690	257	504	336	616	415	726
1726	258	639	337	768	416	894
1826	259	657	338	792	417	924
1926	260	675	339	816	418	954
2026	261	681	340	824	419	964
2126	262	687	341	832	420	974
2226	263	708	342	860	421	1.009
2326	264	729	343	888	422	1.044
2426	265	741	344	904	423	1.064
2526	266	753	345	920	424	1.084
2626	267	774	346	948	425	1.119
2726	268	795	347	976	426	1.154
2826	269	810	348	996	427	1.179
2926	270	825	349	1.016	428	1.204
3026	271	843	350	1.040	429	1.234
3126	272	861	351	1.064	430	1.264
3226	273	888	352	1.100	431	1.309
3326	274	915	353	1.136	432	1.354
3362	275	1.026	354	1.256	433	1.482
3462	276	1.047	355	1.284	434	1.517
3562	277	1.059	356	1.300	435	1.537
3662	278	1.071	357	1.316	436	1.557
3762	279	1.083	358	1.332	437	1.577
3862	280	1.104	359	1.360	438	1.612
3962	281	1.125	360	1.388	439	1.647
4062	282	1.146	361	1.416	440	1.682
4162	283	1.161	362	1.436	441	1.707
4262	284	1.176	363	1.456	442	1.732
4362	285	1.191	364	1.476	443	1.757
4462	286	1.209	365	1.500	444	1.787
4562	287	1.227	366	1.524	445	1.817
4662	288	1.245	367	1.548	446	1.847
4762	289	1.272	368	1.584	447	1.892
4862	290	1.299	369	1.620	448	1.937
4962	291	1.326	370	1.656	449	1.982
4998	292	1.413	371	1.744	450	2.070
5098	293	1.434	372	1.772	451	2.105
5198	294	1.455	373	1.800	452	2.140
5298	295	1.476	374	1.828	453	2.175
5398	296	1.497	375	1.856	454	2.210
5498	297	1.512	376	1.876	455	2.235
5598	298	1.527	377	1.896	456	2.260
5698	299	1.542	378	1.916	457	2.285
5798	300	1.557	379	1.936	458	2.310



Estantería de ángulo 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	289	579	361	658	431
752	501	307	580	385	659	461
852	502	313	581	393	660	471
952	503	331	582	417	661	501
1052	504	343	583	433	662	521
1152	505	355	584	449	663	541
1252	506	379	585	481	664	581
1352	507	388	586	493	665	596
1452	508	409	587	521	666	631
1552	509	424	588	541	667	656
1652	510	436	589	557	668	676
1688	511	560	590	698	669	832
1788	512	578	591	722	670	862
1888	513	596	592	746	671	892
1988	514	608	593	762	672	912
2088	515	620	594	778	673	932
2188	516	632	595	794	674	952
2288	517	644	596	810	675	972
2388	518	668	597	842	676	1.012
2488	519	692	598	874	677	1.052
2588	520	701	599	886	678	1.067
2688	521	710	600	898	679	1.082
2788	522	731	601	926	680	1.117
2888	523	752	602	954	681	1.152
2988	524	767	603	974	682	1.177
3088	525	782	604	994	683	1.202
3188	526	794	605	1.010	684	1.222
3288	527	806	606	1.026	685	1.242
3324	528	921	607	1.155	686	1.383
3424	529	933	608	1.171	687	1.403
3524	530	957	609	1.203	688	1.443
3624	531	981	610	1.235	689	1.483
3724	532	1.005	611	1.267	690	1.523
3824	533	1.014	612	1.279	691	1.538
3924	534	1.023	613	1.291	692	1.553
4024	535	1.032	614	1.303	693	1.568
4124	536	1.053	615	1.331	694	1.603
4224	537	1.074	616	1.359	695	1.638
4324	538	1.095	617	1.387	696	1.673
4424	539	1.110	618	1.407	697	1.698
4524	540	1.125	619	1.427	698	1.723
4624	541	1.140	620	1.447	699	1.748
4724	542	1.152	621	1.463	700	1.768
4824	543	1.164	622	1.479	701	1.788
4924	544	1.176	623	1.495	702	1.808
4960	545	1.318	624	1.660	703	1.994
5060	546	1.327	625	1.672	704	2.009
5160	547	1.336	626	1.684	705	2.024
5260	548	1.345	627	1.696	706	2.039
5360	549	1.354	628	1.708	707	2.054
5460	550	1.375	629	1.736	708	2.089
5569	551	1.396	630	1.764	709	2.124
5660	552	1.417	631	1.792	710	2.159
5760	553	1.438	632	1.820	711	2.194

Estantería de ángulo 500 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	737	306	816	380	895	453
752	738	321	817	400	896	478
852	739	339	818	424	897	508
952	740	357	819	448	898	538
1052	741	363	820	456	899	548
1152	742	384	821	484	900	583
1252	743	396	822	500	901	603
1352	744	417	823	528	902	638
1452	745	432	824	548	903	663
1552	746	450	825	572	904	693
1652	747	477	826	608	905	738
1688	748	612	827	760	906	906
1788	749	630	828	784	907	936
1888	750	648	829	808	908	966
1988	751	654	830	816	909	976
2088	752	660	831	824	910	986
2188	753	681	832	852	911	1.021
2288	754	702	833	880	912	1.056
2388	755	714	834	896	913	1.076
2488	756	726	835	912	914	1.096
2588	757	747	836	940	915	1.131
2688	758	768	837	968	916	1.166
2788	759	783	838	988	917	1.191
2888	760	798	839	1.008	918	1.216
2988	761	816	840	1.032	919	1.246
3088	762	834	841	1.056	920	1.276
3188	763	861	842	1.092	921	1.321
3288	764	888	843	1.128	922	1.366
3324	765	999	844	1.248	923	1.494
3424	766	1.020	845	1.276	924	1.529
3524	767	1.032	846	1.292	925	1.549
3624	768	1.044	847	1.308	926	1.569
3724	769	1.056	848	1.324	927	1.589
3824	770	1.077	849	1.352	928	1.624
3924	771	1.098	850	1.380	929	1.659
4024	772	1.119	851	1.408	930	1.694
4124	773	1.134	852	1.428	931	1.719
4224	774	1.149	853	1.448	932	1.744
4324	775	1.164	854	1.468	933	1.769
4424	776	1.182	855	1.492	934	1.799
4524	777	1.200	856	1.516	935	1.829
4624	778	1.218	857	1.540	936	1.859
4724	779	1.245	858	1.576	937	1.904
4824	780	1.272	859	1.612	938	1.949
4924	781	1.299	860	1.648	939	1.994
4960	782	1.386	861	1.736	940	2.082
5060	783	1.407	862	1.764	941	2.117
5160	784	1.428	863	1.792	942	2.152
5260	785	1.449	864	1.820	943	2.187
5360	786	1.470	865	1.848	944	2.222
5460	787	1.485	866	1.868	945	2.247
5569	788	1.500	867	1.888	946	2.272
5660	789	1.515	868	1.908	947	2.297
5760	790	1.530	869	1.928	948	2.322

Estantería lineal 400 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

Estantería lineal 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

Estantería de ángulo 400 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

Estantería de ángulo 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK





Extracción



Extrae lo máximo
de tu cocina



¡Descubre!



Acceso a la web

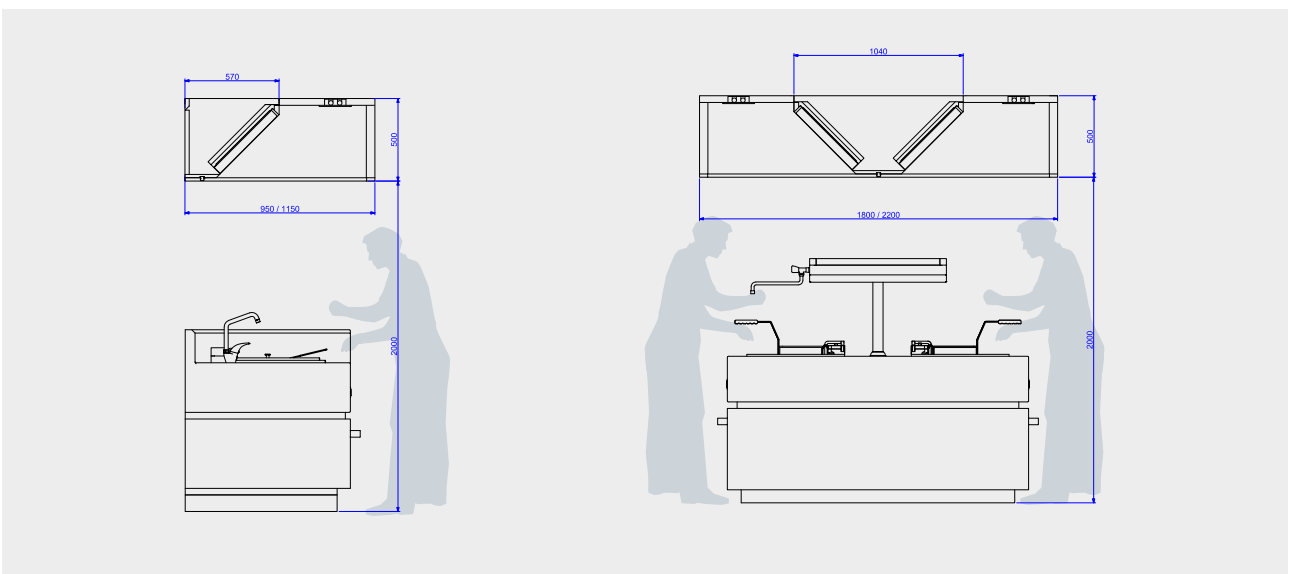
Campanas de extracción

Campanas para cocción	549
— Con plenum centrales	551
— Con plenum murales	552
— Compensadas centrales	553
— Compensadas murales	554
Campanas invertidas	555
— Con plenum murales	556
Campanas para vahos	557
Campanas para buffet	559
— Con plenum	560
— Compensadas	560

Campanas para cocción

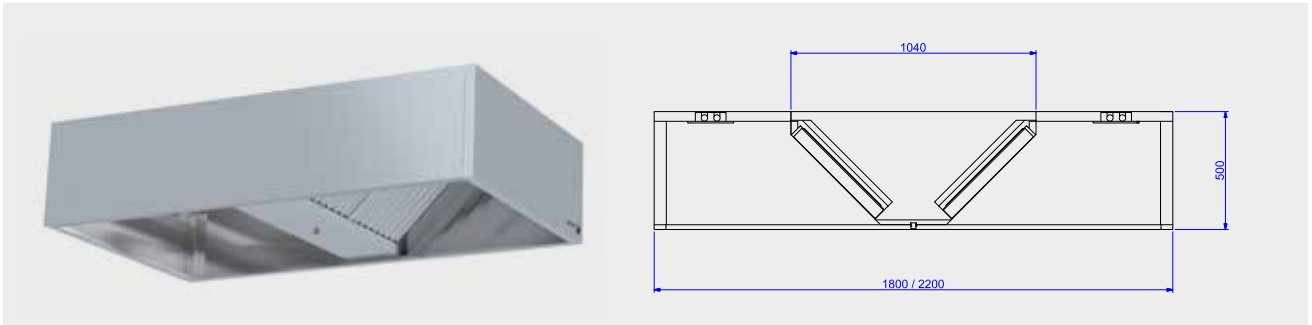


- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales de altas prestaciones para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado y procesamiento de alimentos.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.
- Modelos disponibles con sistema de aportación de aire compensado integrado en la campana para evitar que el flujo de aire caiga sobre los chefs. Dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y otra para aportación de aire exterior.





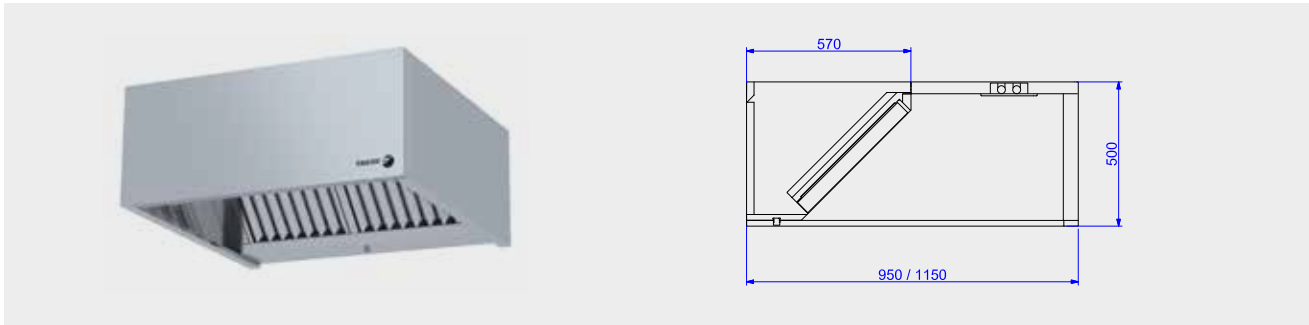
Con plenum centrales



LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm			LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
		MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€			MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083377	2.526	120220	19084046	2.639	4000	12	400180	19083409	5.920	400220	19083473	6.209
1200	4	120180-L	19083378	3.285	120220-L	19084047	3.397	4000	12	400180-L	19083410	7.555	400220-L	19083474	7.845
1500	4	150180	19083379	2.860	150220	19083443	2.999	4200	14	420180	19083411	6.054	420220	19083475	6.366
1500	4	150180-L	19083380	3.619	150220-L	19083444	3.757	4200	14	420180-L	19083412	7.689	420220-L	19083476	8.001
1700	6	170180	19083381	3.063	170220	19083445	3.220	4400	16	440180	19083413	6.186	440220	19083477	6.524
1700	6	170180-L	19083382	3.880	170220-L	19083446	4.039	4400	16	440180-L	19083414	7.822	440220-L	19083478	8.160
2000	6	200180	19083383	3.376	200220	19084048	3.559	4500	14	450180	19083415	6.423	450220	19083479	6.756
2000	6	200180-L	19083384	4.193	200220-L	19084049	4.376	4500	14	450180-L	19083416	8.119	450220-L	19083480	8.452
2200	8	220180	19083385	3.510	220220	19084050	3.714	4600	16	460180	19083417	6.986	460220	19084054	7.266
2200	8	220180-L	19083386	4.328	220220-L	19084051	4.533	4600	16	460180-L	19083418	9.321	460220-L	19084055	9.601
2400	8	240180	19083387	4.219	240220	19083451	4.371	4700	16	470180	19083419	6.557	470220	19083483	6.914
2400	8	240180-L	19083388	5.737	240220-L	19083452	5.888	4700	16	470180-L	19083420	8.252	470220-L	19083484	8.608
2500	8	250180	19083389	4.002	250220	19083453	4.349	4900	16	490180	19083421	7.320	490220	19083485	7.628
2500	8	250180-L	19083390	4.880	250220-L	19083454	5.226	4900	16	490180-L	19083422	9.714	490220-L	19083486	10.022
2700	8	270180	19083391	4.552	270220	19083455	4.731	5000	16	500180	19083423	6.928	500220	19083487	7.305
2700	8	270180-L	19083392	6.069	270220-L	19083456	6.248	5000	16	500180-L	19083424	8.682	500220-L	19083488	9.059
2900	10	290180	19083393	4.756	290220	19083457	4.953	5100	18	510180	19083425	7.524	510220	19083489	7.850
2900	10	290180-L	19083394	6.333	290220-L	19083458	6.529	5100	18	510180-L	19083426	9.977	510220-L	19083490	10.303
3000	8	300180	19083395	4.887	300220	19083459	5.091	5200	16	520180	19083427	7.613	520220	19084056	7.942
3000	8	300180-L	19083396	6.404	300220-L	19083460	6.607	5200	16	520180-L	19083428	10.007	520220-L	19084057	10.336
3200	10	320180	19083397	5.090	320220	19083461	5.315	5400	18	540180	19083429	7.837	540220	19084058	8.187
3200	10	320180-L	19083398	6.666	320220-L	19083462	6.890	5400	18	540180-L	19083430	10.290	540220-L	19084059	10.640
3400	12	340180	19083399	5.294	340220	19083463	5.535	5500	16	550180	19083431	7.947	550220	19084060	8.303
3400	12	340180-L	19083400	6.929	340220-L	19083464	7.171	5500	16	550180-L	19083432	10.342	550220-L	19084061	10.697
3500	10	350180	19083401	5.403	350220	19083465	5.651	5600	20	560180	19083433	7.971	560220	19084062	8.344
3500	10	350180-L	19083402	6.980	350220-L	19083466	7.227	5600	20	560180-L	19083434	10.424	560220-L	19084063	10.798
3600	12	360180	19083403	5.912	360220	19084052	6.102	5700	18	570180	19083435	8.150	570220	19084064	8.524
3600	12	360180-L	19083404	8.187	360220-L	19084053	8.377	5700	18	570180-L	19083436	10.603	570220-L	19084065	10.978
3700	12	370180	19083405	5.606	370220	19083469	5.873	5900	20	590180	19083437	8.214	590220	19084066	8.616
3700	12	370180-L	19083406	7.242	370220-L	19083470	7.508	5900	20	590180-L	19083438	10.608	590220-L	19084067	11.010
3900	14	390180	19083407	5.741	390220	19083471	6.030	6000	18	600180	19083439	8.463	600220	19084068	8.861
3900	14	390180-L	19083408	7.377	390220-L	19083472	7.665	6000	18	600180-L	19083440	10.917	600220-L	19084069	11.315

• -L: Con iluminación Led

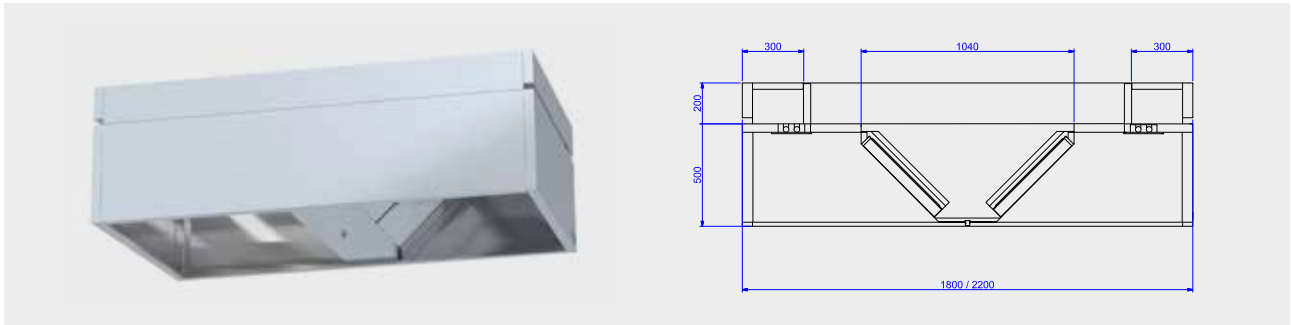
Con plenum murales



LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm			LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
		MODELO EHPW	CÓDIGO	€	MODELO EHPW	CÓDIGO	€			MODELO EHPW	CÓDIGO	€	MODELO EHPW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19082439	1.439	120115	19083313	1.499	4000	6	400950	19083281	3.338	400115	19083345	3.536
1200	2	120950-L	19083250	1.818	120115-L	19083314	1.878	4000	6	400950-L	19083282	4.157	400115-L	19083346	4.354
1500	2	150950	19083216	1.640	150115	19084016	1.712	4200	7	420950	19083283	3.490	420115	19083347	3.648
1500	2	150950-L	19083217	2.020	150115-L	19084017	2.091	4200	7	420950-L	19083284	4.308	420115-L	19083348	4.466
1700	3	170950	19083218	1.730	170115	19084018	1.813	4400	8	440950	19083285	3.591	440115	19083349	3.762
1700	3	170950-L	19083219	2.140	170115-L	19084019	2.221	4400	8	440950-L	19083286	4.408	440115-L	19083350	4.581
2000	3	200950	19083255	1.914	200115	19083319	2.007	4500	7	450950	19084002	3.709	450115	19084032	3.878
2000	3	200950-L	19083256	2.322	200115-L	19083320	2.415	4500	7	450950-L	19084003	4.556	450115-L	19084033	4.725
2200	4	220950	19083257	2.014	220115	19083321	2.120	4600	8	460950	19083289	4.022	460115	19083353	4.165
2200	4	220950-L	19083258	2.425	220115-L	19083322	2.529	4600	8	460950-L	19083290	5.189	460115-L	19083354	5.332
2400	4	240950	19083259	2.441	240115	19083323	2.519	4700	8	470950	19084004	3.811	470115	19084034	3.992
2400	4	240950-L	19083260	3.199	240115-L	19083324	3.278	4700	8	470950-L	19084005	4.658	470115-L	19084035	4.839
2500	4	250950	19083990	2.357	250115	19084020	2.472	4900	8	490950	19084006	4.223	490115	19084036	4.378
2500	4	250950-L	19083991	2.795	250115-L	19084021	2.910	4900	8	490950-L	19084007	5.418	490115-L	19084037	5.576
2700	4	270950	19083992	2.640	270115	19084022	2.733	5000	8	500950	19083295	4.028	500115	19083359	4.220
2700	4	270950-L	19083993	3.398	270115-L	19084023	3.491	5000	8	500950-L	19083296	4.905	500115-L	19083360	5.097
2900	5	290950	19083994	2.732	290115	19084024	2.832	5100	9	510950	19084008	4.313	510115	19084038	4.479
2900	5	290950-L	19083995	3.519	290115-L	19084025	3.620	5100	9	510950-L	19084009	5.540	510115-L	19084039	5.706
3000	4	300950	19083267	2.840	300115	19083331	2.946	5200	8	520950	19083299	4.389	520115	19083363	4.556
3000	4	300950-L	19083268	3.599	300115-L	19083332	3.705	5200	8	520950-L	19083300	5.586	520115-L	19083364	5.753
3200	5	320950	19083269	2.931	320115	19083333	3.045	5400	9	540950	19083301	4.496	540115	19083365	4.674
3200	5	320950-L	19083270	3.720	320115-L	19083334	3.833	5400	9	540950-L	19083302	5.723	540115-L	19083366	5.899
3400	6	340950	19083271	3.021	340115	19083335	3.145	5500	8	550950	19084010	4.588	550115	19084040	4.770
3400	6	340950-L	19083272	3.838	340115-L	19083336	3.964	5500	8	550950-L	19084011	5.785	550115-L	19084041	5.967
3500	5	350950	19083996	3.114	350115	19084026	3.241	5600	10	560950	19083305	4.597	560115	19083369	4.786
3500	5	350950-L	19083997	3.902	350115-L	19084027	4.028	5600	10	560950-L	19083306	5.824	560115-L	19083370	6.014
3600	6	360950	19083275	3.441	360115	19083339	3.539	5700	9	570950	19084012	4.679	570115	19084042	4.869
3600	6	360950-L	19083276	4.580	360115-L	19083340	4.676	5700	9	570950-L	19084013	5.907	570115-L	19084043	6.096
3700	6	370950	19083998	3.205	370115	19084028	3.339	5900	10	590950	19084014	4.792	590115	19084044	4.994
3700	6	370950-L	19083999	4.023	370115-L	19084029	4.158	5900	10	590950-L	19084015	5.988	590115-L	19084045	6.192
3900	7	390950	19084000	3.306	390115	19084030	3.454	6000	9	600950	19083311	4.863	600115	19083375	5.065
3900	7	390950-L	19084001	4.123	390115-L	19084031	4.272	6000	9	600950-L	19083312	6.088	600115-L	19083376	6.291

• -L: Con iluminación Led

Compensadas centrales

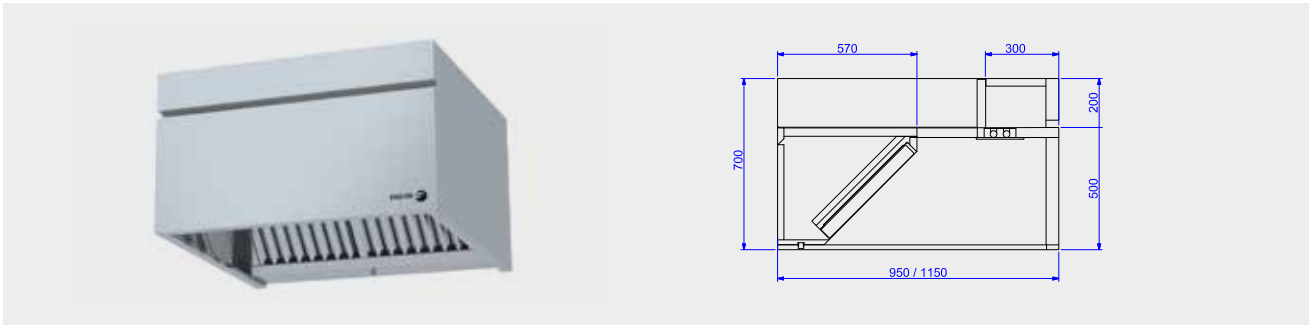


LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
		MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083633	3.540	120220	19083697	3.651
1200	4	120180-L	19083634	4.298	120220-L	19083698	4.409
1500	4	150180	19083635	3.940	150220	19083699	4.078
1500	4	150180-L	19083636	4.699	150220-L	19083700	4.837
1700	6	170180	19083637	4.189	170220	19083701	4.346
1700	6	170180-L	19083638	5.007	170220-L	19083702	5.164
2000	6	200180	19083639	4.876	200220	19083703	5.057
2000	6	200180-L	19083640	5.695	200220-L	19083704	5.875
2200	8	220180	19083641	5.064	220220	19083705	5.269
2200	8	220180-L	19083642	5.882	220220-L	19083706	6.086
2400	8	240180	19083643	6.032	240220	19083707	6.182
2400	8	240180-L	19083644	7.549	240220-L	19083708	7.699
2500	8	250180	19083645	5.747	250220	19083709	5.972
2500	8	250180-L	19083646	6.625	250220-L	19083710	6.850
2700	8	270180	19083647	6.433	270220	19083711	6.610
2700	8	270180-L	19083648	7.950	270220-L	19083712	8.126
2900	10	290180	19083649	6.681	290220	19083713	6.878
2900	10	290180-L	19083650	8.258	290220-L	19083714	8.454
3000	8	300180	19083651	6.833	300220	19083715	7.038
3000	8	300180-L	19083652	8.350	300220-L	19083716	8.555
3200	10	320180	19083653	7.082	320220	19083717	7.305
3200	10	320180-L	19083654	8.659	320220-L	19083718	8.881
3400	12	340180	19083655	7.332	340220	19083719	7.573
3400	12	340180-L	19083656	8.966	340220-L	19083720	9.208
3500	10	350180	19083657	7.769	350220	19083721	8.016
3500	10	350180-L	19083658	9.345	350220-L	19083722	9.592
3600	12	360180	19083659	8.524	360220	19083723	8.713
3600	12	360180-L	19083660	10.800	360220-L	19083724	10.990
3700	12	370180	19083661	8.017	370220	19083725	8.284
3700	12	370180-L	19083662	9.653	370220-L	19083726	9.920
3900	14	390180	19083663	8.206	390220	19083727	8.495
3900	14	390180-L	19083664	9.841	390220-L	19083728	10.131

LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
		MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€
4000	12	400180	19083665	8.705	400220	19083729	8.995
4000	12	400180-L	19083666	10.340	400220-L	19083730	10.631
4200	14	420180	19083667	8.892	420220	19083731	9.205
4200	14	420180-L	19083668	10.528	420220-L	19083732	10.841
4400	16	440180	19083669	9.080	440220	19083733	9.416
4400	16	440180-L	19083670	10.715	440220-L	19083734	11.052
4500	14	450180	19083671	9.331	450220	19083735	9.665
4500	14	450180-L	19083672	11.027	450220-L	19083736	11.359
4600	16	460180	19083673	9.823	460220	19083737	10.105
4600	16	460180-L	19083674	12.157	460220-L	19083738	12.439
4700	16	470180	19083675	9.520	470220	19083739	9.876
4700	16	470180-L	19083676	11.216	470220-L	19083740	11.570
4900	16	490180	19083677	10.224	490220	19083741	10.532
4900	16	490180-L	19083678	12.618	490220-L	19083742	12.926
5000	16	500180	19083679	9.959	500220	19083743	10.335
5000	16	500180-L	19083680	11.713	500220-L	19083744	12.089
5100	18	510180	19083681	10.472	510220	19083745	10.799
5100	18	510180-L	19083682	12.926	510220-L	19083746	13.251
5200	16	520180	19083683	11.197	520220	19083747	11.525
5200	16	520180-L	19083684	13.591	520220-L	19083748	13.919
5400	18	540180	19083685	11.159	540220	19083749	11.510
5400	18	540180-L	19083686	13.613	540220-L	19083750	13.962
5500	16	550180	19083687	11.598	550220	19083751	11.954
5500	16	550180-L	19083688	13.992	550220-L	19083752	14.348
5600	20	560180	19083689	11.638	560220	19083753	11.721
5600	20	560180-L	19083690	14.091	560220-L	19083754	14.173
5700	18	570180	19083691	11.847	570220	19083755	12.220
5700	18	570180-L	19083692	14.300	570220-L	19083756	14.673
5900	20	590180	19083693	11.974	590220	19083757	12.375
5900	20	590180-L	19083694	14.368	590220-L	19083758	14.769
6000	18	600180	19083695	12.532	600220	19083759	12.932
6000	18	600180-L	19083696	14.986	600220-L	19083760	15.385

• -L: Con iluminación Led

Compensadas murales



LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm			LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
		MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€			MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19083505	1.961	120115	19083569	2.021	4000	6	400950	19083537	4.795	400115	19083601	4.943
1200	2	120950-L	19083506	2.340	120115-L	19083570	2.400	4000	6	400950-L	19083538	5.612	400115-L	19083602	5.760
1500	2	150950	19084070	2.194	150115	19084100	2.266	4200	7	420950	19083539	4.924	420115	19083603	5.082
1500	2	150950-L	19084071	2.573	150115-L	19084101	2.645	4200	7	420950-L	19083540	5.742	420115-L	19083604	5.899
1700	3	170950	19084072	2.308	170115	19084102	2.389	4400	8	440950	19083541	5.052	440115	19083605	5.222
1700	3	170950-L	19084073	2.717	170115-L	19084103	2.798	4400	8	440950-L	19083542	5.869	440115-L	19083606	6.040
2000	3	200950	19083511	2.677	200115	19083575	2.771	4500	7	450950	19084086	5.177	450115	19084116	5.347
2000	3	200950-L	19083512	3.087	200115-L	19083576	3.181	4500	7	450950-L	19084087	6.025	450115-L	19084117	6.194
2200	4	220950	19083513	2.806	220115	19083577	2.911	4600	8	460950	19083545	5.455	460115	19083609	5.598
2200	4	220950-L	19083514	3.215	220115-L	19083578	3.320	4600	8	460950-L	19083546	6.222	460115-L	19083610	6.766
2400	4	240950	19083515	3.360	240115	19083579	3.440	4700	8	470950	19084088	5.305	470115	19084118	5.487
2400	4	240950-L	19083516	4.119	240115-L	19083580	4.198	4700	8	470950-L	19084089	6.152	470115-L	19084119	6.334
2500	4	250950	19084074	3.183	250115	19084104	3.299	4900	8	490950	19084090	5.687	490115	19084120	5.845
2500	4	250950-L	19084075	3.621	250115-L	19084105	3.736	4900	8	490950-L	19084091	6.885	490115-L	19084121	7.041
2700	4	270950	19084076	3.594	270115	19084106	3.686	5000	8	500950	19083551	5.559	500115	19083615	5.751
2700	4	270950-L	19084077	4.353	270115-L	19084107	4.445	5000	8	500950-L	19083552	6.436	500115-L	19083616	6.628
2900	5	290950	19084078	3.708	290115	19084108	3.808	5100	9	510950	19084092	5.802	510115	19084122	5.968
2900	5	290950-L	19084079	4.496	290115-L	19084109	4.596	5100	9	510950-L	19084093	7.028	510115-L	19084123	7.194
3000	4	300950	19083523	3.828	300115	19083587	3.933	5200	8	520950	19083555	6.195	520115	19083619	6.362
3000	4	300950-L	19083524	4.586	300115-L	19083588	4.691	5200	8	520950-L	19083556	7.392	520115-L	19083620	7.559
3200	5	320950	19083525	3.941	320115	19083589	4.057	5400	9	540950	19083557	6.172	540115	19083621	6.471
3200	5	320950-L	19083526	4.730	320115-L	19083590	4.844	5400	9	540950-L	19083558	7.399	540115-L	19083622	7.698
3400	6	340950	19083527	4.055	340115	19083591	4.178	5500	8	550950	19084094	6.430	550115	19084124	6.609
3400	6	340950-L	19083528	4.872	340115-L	19083592	4.995	5500	8	550950-L	19084095	7.626	550115-L	19084125	7.806
3500	5	350950	19084080	4.311	350115	19084110	4.438	5600	10	560950	19083561	6.299	560115	19083625	6.619
3500	5	350950-L	19084081	5.099	350115-L	19084111	5.226	5600	10	560950-L	19083562	7.527	560115-L	19083626	7.845
3600	6	360950	19083531	4.761	360115	19083595	4.858	5700	9	570950	19084096	6.541	570115	19084126	6.732
3600	6	360950-L	19083532	5.898	360115-L	19083596	5.996	5700	9	570950-L	19084097	7.768	570115-L	19084127	7.958
3700	6	370950	19084082	4.424	370115	19084112	4.561	5900	10	590950	19084098	6.685	590115	19084128	6.888
3700	6	370950-L	19084083	5.243	370115-L	19084113	5.379	5900	10	590950-L	19084099	7.882	590115-L	19084129	8.087
3900	7	390950	19084084	4.552	390115	19084114	4.701	6000	9	600950	19083567	6.913	600115	19083631	7.114
3900	7	390950-L	19084085	5.370	390115-L	19084115	5.518	6000	9	600950-L	19083568	8.139	600115-L	19083632	8.341

• -L: Con iluminación Led

Campanas invertidas

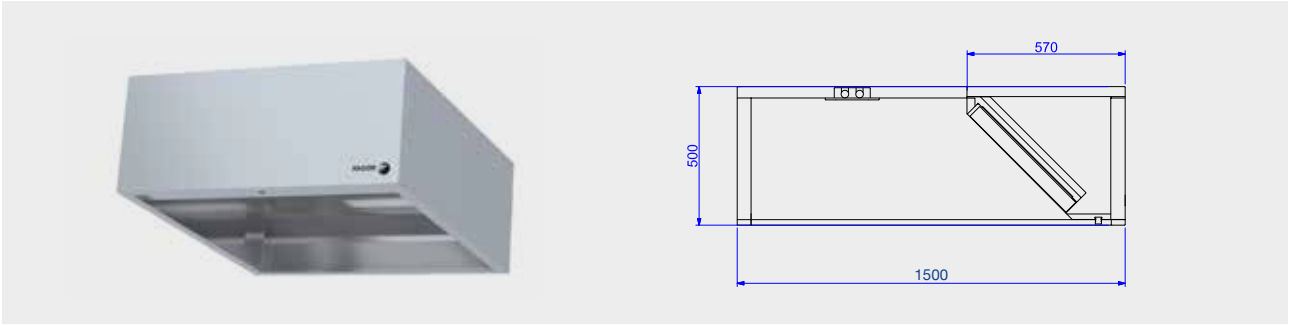


- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales con horno de altas prestaciones para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado y procesamiento de alimentos.
- Extracción invertida ideal para su colocación junto con hornos, debido a la disposición de los filtros en la parte frontal que facilitan la absorción de los vapores que genera el horno en su cocción y quedan expuestos al abrir la puerta. También recomendables para superficies de cocción de gran profundidad o cocciones a alta temperatura.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.

- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.



Con plenum murales



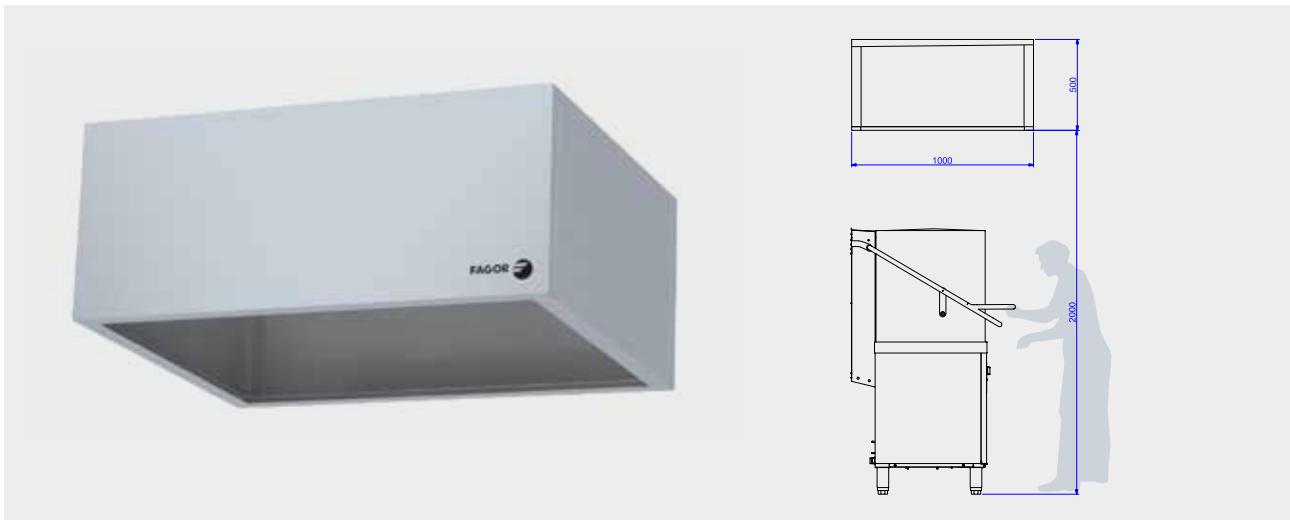
Fondo 1500 mm

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW120150	19095446	1200	2	2.171
EHBINVPW120150-L	19095447	1200	2	2.557
EHBINVPW150150	19095448	1500	2	2.440
EHBINVPW150150-L	19095449	1500	2	2.827
EHBINVPW170150	19095450	1700	3	2.559
EHBINVPW170150-L	19095451	1700	3	2.977
EHBINVPW200150	19095452	2000	3	2.809
EHBINVPW200150-L	19095453	2000	3	3.227
EHBINVPW220150	19095454	2200	4	2.952
EHBINVPW220150-L	19095455	2200	4	3.369
EHBINVPW240150	19095456	2400	4	3.490
EHBINVPW240150-L	19095457	2400	4	4.262
EHBINVPW250150	19095458	2500	4	3.614
EHBINVPW250150-L	19095459	2500	4	4.060
EHBINVPW270150	19095460	2700	4	3.758
EHBINVPW270150-L	19095461	2700	4	4.532
EHBINVPW290150	19095462	2900	5	3.877
EHBINVPW290150-L	19095463	2900	5	4.680
EHBINVPW300150	19095464	3000	4	4.028
EHBINVPW300150-L	19095465	3000	4	4.801
EHBINVPW320150	19095466	3200	5	4.146
EHBINVPW320150-L	19095467	3200	5	4.950
EHBINVPW340150	19095468	3400	6	4.265
EHBINVPW340150-L	19095469	3400	6	5.099
EHBINVPW350150	19095470	3500	5	4.396
EHBINVPW350150-L	19095471	3500	5	5.199
EHBINVPW360150	19095472	3600	6	4.804
EHBINVPW360150-L	19095473	3600	6	5.966
EHBINVPW370150	19095474	3700	6	4.514
EHBINVPW370150-L	19095475	3700	6	5.349
EHBINVPW390150	19095476	3900	7	4.656
EHBINVPW390150-L	19095477	3900	7	5.490

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW400150	19095478	4000	6	4.763
EHBINVPW400150-L	19095479	4000	6	5.598
EHBINVPW420150	19095480	4200	7	4.906
EHBINVPW420150-L	19095481	4200	7	5.741
EHBINVPW440150	19095482	4400	8	5.049
EHBINVPW440150-L	19095483	4400	8	5.884
EHBINVPW450150	19095484	4500	7	5.194
EHBINVPW450150-L	19095485	4500	7	6.059
EHBINVPW460150	19095486	4600	8	5.582
EHBINVPW460150-L	19095487	4600	8	6.774
EHBINVPW470150	19095488	4700	8	5.337
EHBINVPW470150-L	19095489	4700	8	6.201
EHBINVPW490150	19095490	4900	8	5.852
EHBINVPW490150-L	19095491	4900	8	7.073
EHBINVPW500150	19095492	5000	8	5.625
EHBINVPW500150-L	19095493	5000	8	6.519
EHBINVPW510150	19095494	5100	9	5.970
EHBINVPW510150-L	19095495	5100	9	7.221
EHBINVPW520150	19095496	5200	8	6.082
EHBINVPW520150-L	19095497	5200	8	7.302
EHBINVPW540150	19095498	5400	9	6.222
EHBINVPW540150-L	19095499	5400	9	7.471
EHBINVPW550150	19095500	5500	8	6.351
EHBINVPW550150-L	19095501	5500	8	7.573
EHBINVPW560150	19095502	5600	10	6.362
EHBINVPW560150-L	19095503	5600	10	7.613
EHBINVPW570150	19095504	5700	9	6.470
EHBINVPW570150-L	19095505	5700	9	7.721
EHBINVPW590150	19095506	5900	10	6.635
EHBINVPW590150-L	19095507	5900	10	7.856
EHBINVPW600150	19095508	6000	9	6.719
EHBINVPW600150-L	19095509	6000	9	7.971

• -L: Con iluminación Led

Campanas para vahos



- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales de altas prestaciones para aspirar vahos y calores generados en los procesos de lavado de vajilla.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.

- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de escape de humos al exterior.
- Techo interior con ligera inclinación para facilitar el guiado de los condensados.

Fondo 1000 mm

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	€
EHBVW100100	19083825	1000	1.004
EHBVW120100	19083826	1200	1.089
EHBVW150100	19083827	1500	1.204
EHBVW170100	19083828	1700	1.291
EHBVW200100	19083829	2000	1.406
EHBVW220100	19083830	2200	1.497
EHBVW240100	19083831	2400	1.731
EHBVW250100	19083832	2500	1.616
EHBVW270100	19083833	2700	1.846
EHBVW290100	19083834	2900	1.934
EHBVW300100	19083835	3000	1.962
EHBVW320100	19083836	3200	2.049
EHBVW340100	19083837	3400	2.134
EHBVW360100	19083838	3600	2.373
EHBVW370100	19083839	3700	2.250
EHBVW390100	19083840	3900	2.340

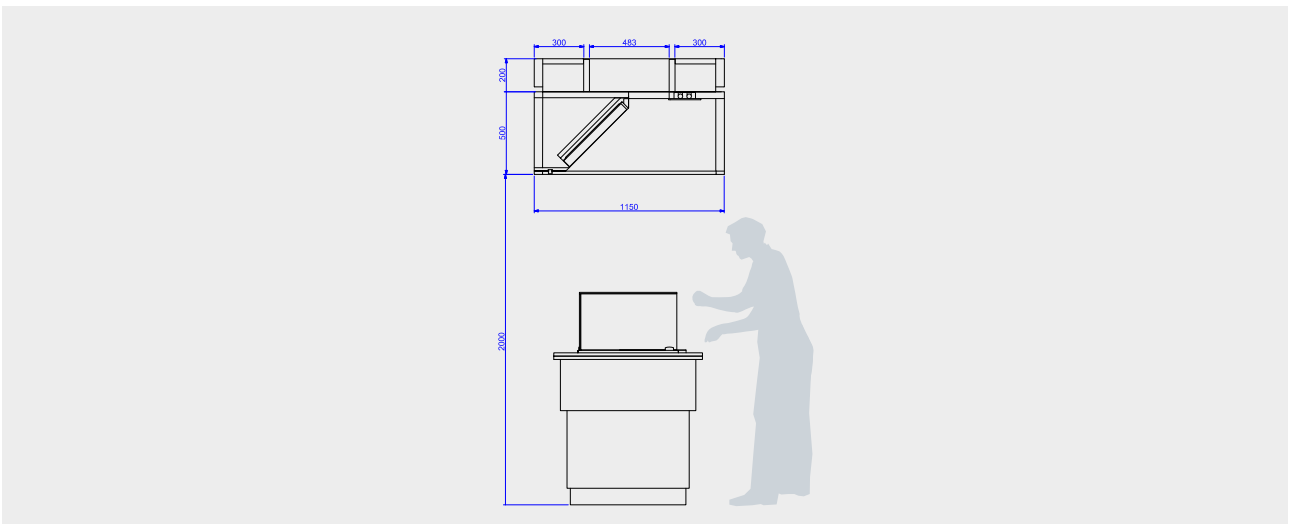
MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	€
EHBVW400100	19083841	4000	2.365
EHBVW420100	19083842	4200	2.453
EHBVW440100	19083843	4400	2.544
EHBVW450100	19083844	4500	2.573
EHBVW460100	19083845	4600	2.777
EHBVW470100	19083846	4700	2.663
EHBVW490100	19083847	4900	2.892
EHBVW500100	19083848	5000	2.783
EHBVW510100	19083849	5100	2.978
EHBVW520100	19083850	5200	3.006
EHBVW540100	19083851	5400	3.094
EHBVW550100	19083852	5500	3.122
EHBVW560100	19083853	5600	3.183
EHBVW570100	19083854	5700	3.208
EHBVW590100	19083855	5900	3.302
EHBVW600100	19083856	6000	3.323



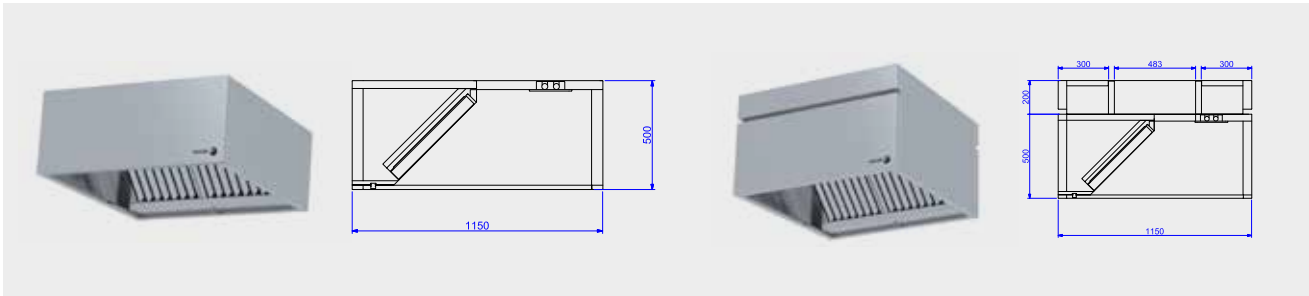
Campanas para buffet



- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en áreas de buffet para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado en estaciones de tipo show cooking.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.
- Modelos disponibles con sistema de aportación de aire compensado integrado en la campana para evitar que el flujo de aire caiga sobre los chefs. Dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y otra para aportación de aire exterior.



Con plenum y compensadas



Fondo 1150 mm

LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	CON PLENUM			COMPENSADAS			LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	CON PLENUM			COMPENSADAS		
		MODELO EHPBPB	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€			MODELO EHPBPB	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€
1200	2	120115	19083857	1.507	120115	19083921	2.096	4000	6	400115	19083889	3.554	400115	19083953	5.128
1200	2	120115-L	19083858	1.886	120115-L	19083922	2.475	4000	6	400115-L	19083890	4.372	400115-L	19083954	5.945
1500	2	150115	19084130	1.721	150115	19084160	2.352	4200	7	420115	19083891	3.667	420115	19083955	5.274
1500	2	150115-L	19084131	2.100	150115-L	19084161	2.732	4200	7	420115-L	19083892	4.485	420115-L	19083956	6.090
1700	3	170115	19084132	1.820	170115	19084162	2.478	4400	8	440115	19083893	3.782	440115	19083957	5.417
1700	3	170115-L	19084133	2.230	170115-L	19084163	2.887	4400	8	440115-L	19083894	4.598	440115-L	19083958	6.235
2000	3	200115	19083863	2.019	200115	19083927	2.876	4500	7	450115	19084146	3.898	450115	19084176	5.547
2000	3	200115-L	19083864	2.427	200115-L	19083928	3.285	4500	7	450115-L	19084147	4.746	450115-L	19084177	6.394
2200	4	220115	19083865	2.131	220115	19083929	3.020	4600	8	460115	19083897	4.187	460115	19083961	5.807
2200	4	220115-L	19083866	2.540	220115-L	19083930	3.429	4600	8	460115-L	19083898	5.353	460115-L	19083962	6.976
2400	4	240115	19083867	2.532	240115	19083931	3.567	4700	8	470115	19084148	4.013	470115	19084178	5.693
2400	4	240115-L	19083868	3.290	240115-L	19083932	4.326	4700	8	470115-L	19084149	4.859	470115-L	19084179	6.539
2500	4	250115	19084134	2.484	250115	19084164	3.421	4900	8	490115	19084150	4.401	490115	19084180	6.063
2500	4	250115-L	19084135	2.924	250115-L	19084165	3.859	4900	8	490115-L	19084151	5.598	490115-L	19084181	7.261
2700	4	270115	19084136	2.746	270115	19084166	3.825	5000	8	500115	19083903	4.241	500115	19083967	5.967
2700	4	270115-L	19084137	3.504	270115-L	19084167	4.583	5000	8	500115-L	19083904	5.119	500115-L	19083968	6.843
2900	5	290115	19084138	2.845	290115	19084168	3.952	5100	9	510115	19084152	4.502	510115	19084182	6.191
2900	5	290115-L	19084139	3.635	290115-L	19084169	4.739	5100	9	510115-L	19084153	5.728	510115-L	19084183	7.417
3000	4	300115	19083875	2.960	300115	19083939	4.081	5200	8	520115	19083907	4.581	520115	19083971	6.601
3000	4	300115-L	19083876	3.720	300115-L	19083940	4.839	5200	8	520115-L	19083908	5.777	520115-L	19083972	7.798
3200	5	320115	19083877	3.061	320115	19083941	4.208	5400	9	540115	19083909	4.699	540115	19083973	6.587
3200	5	320115-L	19083878	3.849	320115-L	19083942	4.995	5400	9	540115-L	19083910	5.925	540115-L	19083974	7.815
3400	6	340115	19083879	3.161	340115	19083943	4.334	5500	8	550115	19084154	4.794	550115	19084184	6.857
3400	6	340115-L	19083880	3.979	340115-L	19083944	5.153	5500	8	550115-L	19084155	5.990	550115-L	19084185	8.054
3500	5	350115	19084140	3.258	350115	19084170	4.604	5600	10	560115	19083913	4.811	560115	19083977	6.732
3500	5	350115-L	19084141	4.045	350115-L	19084171	5.392	5600	10	560115-L	19083914	6.038	560115-L	19083978	7.958
3600	6	360115	19083883	3.557	360115	19083947	5.040	5700	9	570115	19084156	4.895	570115	19084186	6.983
3600	6	360115-L	19083884	4.694	360115-L	19083948	6.179	5700	9	570115-L	19084157	6.121	570115-L	19084187	8.210
3700	6	370115	19084142	3.358	370115	19084172	4.732	5900	10	590115	19084158	5.021	590115	19084188	7.147
3700	6	370115-L	19084143	4.176	370115-L	19084173	5.550	5900	10	590115-L	19084159	6.219	590115-L	19084189	8.344
3900	7	390115	19084144	3.472	390115	19084174	4.876	6000	9	600115	19083919	5.091	600115	19083983	7.381
3900	7	390115-L	19084145	4.289	390115-L	19084175	5.695	6000	9	600115-L	19083920	6.317	600115-L	19083984	8.607

• -L: Con iluminación Led





Anexos

Condiciones generales de venta

01. Contenido del presente documento

Las descripciones de los productos contenidos en esta lista procuran responder a las características más importantes de las máquinas.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar algunos valores y especificaciones. Por ello, los datos técnicos contenidos en esta LISTA DE PRECIOS son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema que se incluya.

Fagor Industrial se reserva el derecho a introducir sin previo aviso en sus aparatos las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando con Fagor Industrial.

Los códigos de artículo y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Esta LISTA DE PRECIOS anula y sustituye a todas las anteriores.

02. Precios

Los precios de la presente LISTA DE PRECIOS son precios de venta al público (P.V.P.) y figuran en EUROS (€).

Sobre los precios de esta LISTA y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los precios no incluyen el transporte, descarga, manipulación ni la instalación o puesta en marcha de los equipos.

En el caso en que el montaje, instalación o puesta en marcha fueran realizados por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, su importe se cargará al margen de estos precios.

03. Embalaje

En los precios indicados en esta LISTA se encuentra incluido el embalaje estándar F.O.B. desde nuestros almacenes.

Cualquier otro tipo de embalaje tendrá un sobrecoste, y deberá ser consultado previamente a Fagor Industrial.

04. Plazos

Los plazos de entrega son orientativos, sujetos a las cargas de producción de Fagor Industrial, y procurarán darse con la mayor precisión posible; pero no son contractuales.

El cliente no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de entrega fuera de plazo.

No se podrán cancelar pedidos salvo que ello haya sido acordado por escrito previamente con el fabricante.

05. Garantía

Los aparatos que integran la presente LISTA DE PRECIOS están garantizados por un año a partir de la fecha de factura, según los siguientes criterios:

- 12 meses en piezas defectuosas imputables a fabricación.
- Las ampliaciones de garantía se cargarán independientemente.

Fagor Industrial no sustituirá ningún componente ni realizará ninguna reparación en garantía si el defecto es debido a accidente, mal uso, negligencia, instalación incorrecta o cualquier otra causa no atribuible a la empresa.

Fagor Industrial no se hará cargo de la reparación o sustitución de ningún material ajeno a sus fabricados.

06. Modificaciones, cancelaciones y devoluciones

Un pedido se considera aceptado si en el plazo de 24 horas a partir de la recepción no hay contraorden al respecto. Una vez transcurrido este plazo no se admitirán modificaciones o cancelaciones.

6.1 Los pedidos no pueden ser cancelados una vez que han sido aceptados y confirmados por escrito, en especial aquellos pedidos de fabricados a medida (por ejemplo, lavavajillas de arrastre o de cinta, bloques de cocción suspendidos...).

6.2 Fagor Industrial podrá aceptar excepcionalmente la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial. Para ello será obligatorio realizar una petición de devolución por escrito.

Todos los gastos que hayan corrido a cargo de Fagor Industrial hasta ese momento serán asumidos por el cliente. Será condición indispensable para la aceptación de la devolución que el producto se encuentre en las mismas condiciones que en el momento de su envío desde nuestros almacenes de origen y en su embalaje original.

Cualquier otra mercancía que Fagor Industrial acepte como devolución y que no cumpla estos requisitos (excluyendo los productos defectuosos atribuibles a su fabricación), estará sujeta a un incremento sobre el precio facturado.

07. Transporte

Salvo acuerdo contrario, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento en que la mercancía se ha cargado en el camión, la manipulación y descarga son responsabilidad del comprador.

La mercancía se carga bajo cobertura del seguro. El cliente debe verificar el estado de la mercancía a la recepción de la misma, para poder reclamar en caso de daños antes de las 24 horas siguientes a la entrega de la mercancía.

Las reclamaciones relacionadas con el transporte deben ser tramitadas en las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía.

Cualquier reclamación no relacionada con el transporte debe realizarse en un plazo de 5 días a partir de la recepción del material.

08. Pagos

Los pagos se realizarán en los plazos definidos en el contrato o pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha hayan sido aplazados o cancelados, por razones no atribuibles a Fagor Industrial.

Factores de conversión

LONGITUD Y SUPERFICIE		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
cm	0.3937	pulgada
mm	0.0394	pulgada
pulgada	2.54	cm
pulgada	25.40	mm
m	32.808	pie
pie	0.3048	m
m	10.936	yarda
yarda	0.9144	m
dm ²	15.50	pulgada ²
pulgada ²	0.0645	dm ²

VOLUMEN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
galón	3.785	litro
litro	0.2642	gálón
m ³	35.31	pie ³
pie ³	0.0283	m ³
pulgada ³	16.39	cm ³
cm ³	0.061	pulgada ³
litro	61	pulgada ³
pulgada ³	0.0164	litro

PRESIÓN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kg/cm ²	14.22	lb/pulgada ²
lb/pulgada ²	0.07	kg/cm ²
kg/cm ²	0.9807	bar
bar	1.020	kg/cm ²
Pa	10.5	bar
bar	10.5	Pa

POTENCIA Y TRABAJO		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kcal/h	1/860	kW
kW	860	kcal/h
kcal/h	4	BTU
BTU	0.25	kcal/h
cal	4.186	J
J	0.2389	cal
kcal	1.000	cal
Th	1.000	kcal
kW	13.406	H.P.
H.P.	0.746	kW
kW	1.36	C.V.
C.V.	0.7357	kW

PESO		
Unidad	Factor	Unidad
lb	453.6	g
g	1/453.6	lb
lb	0.4536	kg
kg	22.045	lb

TEMPERATURAS Y CALOR		
$^{\circ}\text{C} = (5/9) \times (^{\circ}\text{F} - 32)$		
$^{\circ}\text{F} = (9/5) \times ^{\circ}\text{C} + 32$		
$^{\circ}\text{K} = 273 + ^{\circ}\text{C}$		
Thermia 1000 kcal		



ONNERA GROUP

