

COCINAS - COOKERS SNACK 450 ↗ 550 ↘

2



GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



CATÁLOGO / TARIFA
E CATALOG / PRICE LIST
F CATALOGUE / LISTE DE PRIX
D KATALOG / PREISLISTE

SERIE MASTER

SERIE 5

Nº37
2021
05

SERIE MASTER 450 550 SNACK

G2 PAG. 06



G2 PAG. 07



G2 PAG. 07



G2 PAG. 07





CONSTRUCCIÓN GENERAL

- En acero inoxidable AISI-304.
- Encimeras embutidas, de 1,5 mm. de espesor, con cantos redondeados para facilitar la limpieza. **[1]** **[2]**
- Con patas regulables.

COCINAS A GAS

- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores de fundición, de 7,2 y 4,5 Kw., de potencia (según modelo) y alto rendimiento. **[1]**
- Dichos quemadores y corona, son desmontables para facilitar la limpieza.
- Con robustas parrillas de fundición vitrificadas.
- Equipa bandejas recojegrasas individuales. **[1]**

COCINAS ELÉCTRICAS

- Con conmutadores, con 6 niveles de potencia y piloto indicador de funcionamiento.
- Equipan placas cuadradas de fundición, de 300x300 mm., de 4 Kw. de potencia, cada una. **[2]**
- Con dispositivo automático de seguridad, que pára la placa, en caso de no tener ningún elemento en ella.

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICAS

- Encimera de cristal Schott de 6 mm de espesor.
- Dicho cristal es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. **[3]**
- Con conmutadores con 2 niveles de potencia y pilotos indicadores de funcionamiento.
- Con resistencias de wolframio, de 2,6 y 1,8 Kw.
- Dispone de limitador automático de temperatura.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

- Con la cuba, GN 1/1, soldada a la encimera, con todos los cantos internos redondeados.
- Con grifo de desagüe, situado en el frontal, con dispositivo de seguridad, para evitar la abertura accidental. **[4]**
- Equipados con una resistencia adhesiva, situada en el fondo de la cuba, de manera que el interior de la misma esta totalmente limpio.
- Dotados de termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- OPCIONALMENTE, disponemos de un doble fondo perforado de acero inoxidable, ver en ACCESORIOS, para el mantenimiento de alimentos en ollas, directamente. O si lo desean, pueden colocar distintas combinaciones de recipientes GN. (Ver catálogo GRUPO-16)

MESAS DE APOYO

- Hay modelos con cajón, con guías correderas de máxima calidad.

SOPORTES ABIERTOS

- Todos los elementos del GRUPO2-450SNACK, pueden equipar OPCIONALMENTE, puertas. **[5]** Ver ACCESORIOS.



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI-304.
- Embedded countertops, 1.5 mm. thick, with rounded edges for easy cleaning. **1 2**
- With adjustable legs.

GAS COOKERS

- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With cast iron burners, 7.2 and 4.5 Kw., Of power (depending on model) and high performance. **1**
- These burners and crown are removable for easy cleaning.
- With robust vitrified cast iron grills.
- Equip individual grease trays. **1**

ELECTRIC COOKERS

- With switches, with 6 power levels and pilot operation indicator.
- Equipped square cast iron plates, 300x300 mm., 4 Kw. power, each. **2**
- With automatic safety device, which stops the board, in case of not having any element in it.

VITROCERAMIC ELECTRIC COOKERS

- Schott glass countertop, 6 mm. of thickness.
- This glass is very easy to clean, being completely flat. **3**
- With switches with 2 power levels and pilot operation indicators.
- With tungsten resistors, 2.6 and 1.8 Kw.
- Has an automatic temperature limiter.

ELECTRIC BAIN-MARIES

- With the tank, GN 1/1, welded to the countertop, with all rounded internal edges.
- With drain tap, located on the front, with safety device, to prevent accidental opening. **4**
- Equipped with an adhesive resistance, located at the bottom of the tank, so that the inside of it is completely clean.
- Equipped with thermostat and pilot operation indicator.
- OPTIONALLY, we have a double perforated stainless steel bottom, see in ACCESSORIES, for the maintenance of food in pots, directly. Or if they wish, they can place different combinations of GN containers. (See catalogue GROUP-16)

SUPPORT TABLES

- There are models with drawer, with sliding guides of the highest quality.

OPEN STANDS

- All the elements of GROUP2-450SNACK, can OPTIONALLY equip, doors. **5** See ACCESSORIES.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRALE

- En acier inoxydable AISI-304.
- Comptoirs intégrés, 1,5 mm. épais, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile. **1 2**
- Avec pieds réglables.

FOURNEAUX À GAZ

- Avec des robinets en laiton, équipés de positions maximum, minimum et pilote ajustables. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec brûleurs en fonte, 7.2 et 4.5 Kw., De puissance (selon modèle) et hautes performances. **1**
- Ces brûleurs et la couronne sont amovibles pour un nettoyage facile.
- Avec des grilles robustes en fonte vitrifiée.
- Équiper les bacs à graisse individuels. **1**

CUISINES ÉLECTRIQUES

- Avec interrupteurs, avec 6 niveaux de puissance et indicateur de fonctionnement pilote.
- Plaques carrées équipées en fonte, 300x300 mm., 4 Kw. puissance, chacun. **2**
- Avec dispositif de sécurité automatique, qui arrête le conseil, au cas où il ne contient aucun élément.

CUISINES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

- Plan de travail en verre Schott, 6 mm. épais.
- Ce verre est très facile à nettoyer, étant complètement plat. **3**
- Avec commutateurs avec 2 niveaux de puissance et indicateurs de fonctionnement pilote.
- Avec des résistances au tungstène de 2,6 et 1,8 Kw.
- A un limiteur de température automatique.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

- Avec le réservoir, GN 1/1, soudé au comptoir, avec tous les bords intérieurs arrondis.
- Avec robinet de vidange, situé à l'avant, avec dispositif de sécurité, pour empêcher toute ouverture accidentelle. **4**
- Équipé d'une résistance adhésive, situé au bas de la cuve, de sorte que l'intérieur de celle-ci soit parfaitement propre.
- Équipé d'un thermostat et d'un indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- OPTIONNELLEMENT, nous avons un fond en acier inoxydable double perforé, voir dans ACCESSOIRES, pour le maintien de la nourriture dans des pots, directement. Ou s'ils le souhaitent, ils peuvent placer différentes combinaisons de conteneurs GN. (Voir catalogue GROUPE 16)

TABLES DE SUPPORT

- Il existe des modèles avec tiroir, avec des guides de glissement de la plus haute qualité.

SUPPORTS OUVERTS

- Tous les éléments de GROUP2-450SNACK, peuvent être équipés EN OPTION, portes. **5** Voir ACCESSOIRES.



↑ 33290317



↑ 33890317



↑ 33111317

MOD./COD.							€
33290317		34	400x450x900	1 x 7,2	-	7,2 KW	1.290
33890317		52	800x450x900	2 x 7,2	-	14,4 KW	1.640
33111317		73	1200x450x900	2 x 7,2	1 x 4,5	18,9 KW	1.960



↑ **30941613**

↑ **30051613**



↑ **30511617**



↑ **30811617**

MOD./COD.									€
30941613		38	400x450x900	1 x 4	-	-	-	4 KW 230/1V	1.875
30051613		64	800x450x900	2 x 4	-	-	-	8 KW 400/3V	2.600
30511617		41	800x450x900	-	1 x 2,6	1 x 1,7	-	4,3 KW 230/1V	2.440
30811617		41	800x450x900	-	-	-	GN 1/1	1,3 KW 230/1V	1.580



↑ **30311617**



↑ **30411617**



↑ **30911617**



↑ **30021617**

MOD./COD.				€
30311617	22	400x450x900	-	715
30411617	35	800x450x900	-	940
30911617	27	400x450x900	1	930
30021617	44	800x450x900	1	1.135

CONSTRUCCIÓN GENERAL Y HORNILLOS / ENCIMERAS DE COCINAS

- Exterior en acero inoxidable. Traseros en acero galvanizado.
- Encimeras formadas por un marco de acero inoxidable de 1,5 mm. de espesor, totalmente soldado. **[1]**
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores colgantes, de fundición, de 7,5 y 5 Kw., de potencia y alto rendimiento. **[2]**
- Dichos quemadores colgantes y corona, son desmontables con la mano, para facilitar la limpieza. **[3]**
- Con robustas parrillas de fundición vitrificadas de 370x370 mm. Opcionalmente, se pueden substituir por planchas lisas o ranuradas de fundición. (Ver ACCESORIOS).
- Equipa bandejas recoge-grasas individuales. **[4]**
- Con patas regulables.

COCINAS SOBRE SOPORTE ABIERTO Y CON PUERTA

- Con 2 estantes, el inferior y otro intermedio, de acero inoxidable. **[5]**
- El mod./cod. **33101255**, incorpora un armario a la derecha, con una puerta, en el cual se puede colocar una bombona de butano. **[6]**

COCINAS SOBRE HORNO

- Interior hornos en acero inoxidable. **[7]**
- Con grifo de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo eléctrico.
- Con quemador tubular debajo de la plancha del horno.
- Puertas y contra-puertas, embutidas, debidamente aisladas, con fibra de vidrio, con tirador. **[8]**
- Puertas con bisagras reforzadas con cierre a presión mediante muelle.
- Equipados de serie con una bandeja de acero inoxidable y una rejilla de 660x440 mm. **[9]** sobre la cual, se pueden colocar recipientes GN 1/1 ó EN (Ver ACCESORIOS)
- Las de 1200 mm. de largo, incorporan un armario a la derecha, con una puerta, en el cual se puede colocar una bombona de butano. **[6]**
- Los mod./cod. **33048055** y **33021255**, que llevan grill eléctrico en el horno, equipan una resistencia tubular de acero inoxidable y un interruptor, marcha-paro, en el frontal.



E

**GENERAL CONSTRUCTION
AND BOILING TOPS / COUNTERTOP COOKERS**

- Exterior in stainless steel. Rear in galvanized steel.
- Countertops formed by a 1.5 mm stainless steel frame. thick, fully welded. **1**
- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With pendant burners, cast iron, 7.5 and 5 Kw., Power and high performance. **2**
- These hanging burners and crown are removable by hand to facilitate cleaning. **3**
- With robust vitrified cast iron grills of 370x370 mm. Optionally, they can be replaced by flat or grooved plates. (See ACCESSORIES).
- Equip individual grease trays. **4**
- With adjustable legs.

GAS COOKERS WITH SUPPORT AND WITH DOOR

- With 2 shelves, the lower one and another intermediate one, in stainless steel. **5**
- The mod./cod. **33101255**, incorporates a cupboard on the right, with a door, in which a butane cylinder can be placed. **6**

COOKERS WITH GAS OVEN

- Interior stainless steel ovens **7**
- With brass tap, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With electric piezo ignition.
- With tubular burner under the oven plate.
- Doors and counter-doors, embedded, properly insulated, with fiberglass, with handle. **8**
- Reinforced hinged doors with snap-lock closure.
- Equipped as standard with a stainless steel tray and a 660x440 mm grid. **9** on which GN 1/1 or EN containers can be placed (See ACCESSORIES)
- Those of 1200 mm. long, they incorporate a cupboard on the right, with a door, in which a butane cylinder can be placed **6**
- The mod./cod. **33048055** and **33021255**, which have an electric grill in the oven, have a stainless steel tubular resistance and a start-stop switch on the front.

F

**CONSTRUCTION GÉNÉRALE
ET RÉCHAUD / COMPTOIRS FOURNEAUX**

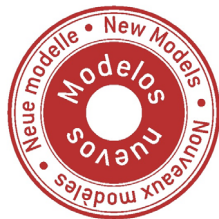
- Extérieur en acier inoxydable. Arrière en acier galvanisé.
- Comptoirs formés par un cadre en acier inoxydable de 1,5 mm. épais, entièrement soudé. **1**
- Avec des robinets en laiton, équipés de position réglable maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec brûleurs suspendus, fonte, 7,5 et 5 Kw., Puissance et hautes performances. **2**
- Ces brûleurs et couronne suspendus sont amovibles à la main pour faciliter le nettoyage. **3**
- Avec des grilles robustes en fonte vitrifiée de 370x370 mm. En option, ils peuvent être remplacés par des plaques en fonte lisses ou rainurées. (Voir ACCESSOIRES).
- Équipez des bacs à graisse individuels. **4**
- Avec pieds réglables.

FOURNEAUX SUR SUPPORT OUVERT ET AVEC PORTE

- Avec 2 étagères, la plus basse et une autre intermédiaire, en acier inoxydable **5**
- Le mod./cod. **33101255**, incorpore un placard à droite, avec une porte, dans laquelle une bouteille de butane peut être placée. **6**

FOURNEAUX AVEC FOUR

- Fours intérieurs en acier inoxydable **7**
- Avec robinet en laiton, équipé de position réglable maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage électrique piézo.
- Avec brûleur tubulaire sous la plaque du four.
- Portes et contre-portes, encastrées, correctement isolées, en fibre de verre, avec poignée. **8**
- Portes battantes renforcées avec fermeture à pression.
- Equipé en standard d'un plateau en acier inoxydable et d'une grille de 660x440 mm. **9** sur lequel des conteneurs GN 1/1 ou EN peuvent être placés (voir ACCESSOIRES)
- Celles de 1200 mm. de long, ils intègrent un placard à droite, avec une porte, dans lequel peut être placée une bouteille de butane **6**
- Le mod./cod. **33048055** et **33021255**, qui ont un gril électrique dans le four, ont une résistance tubulaire en acier inoxydable et un interrupteur marche / arrêt à l'avant.



↑ **33094655**

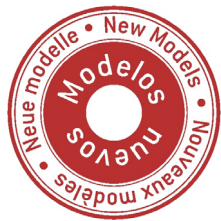


↑ **33068055**



↑ **33051255**

MOD./COD.							€
33094655		22	460x550x280	1 x 7,5	-	7,5 KW	765
33068055		48	800x550x280	1 x 7,5	1 x 5	12,5 KW	1.355
33051255		75	1200x550x280	1 x 7,5	2 x 5	17,5 KW	1.765



↑ **33078055**

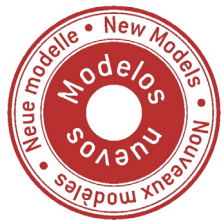


↑ **33081255**



↑ **33101255**

MOD./COD.							€
33078055		72	800x550x850	1 x 7,5	1 x 5	12,5 KW	1.575
33081255		105	1200x550x850	1 x 7,5	2 x 5	17,5 KW	2.080
33101255		109	1200x550x850	1 x 7,5	2 x 5	17,5 KW	2.315



↑ **33038055**



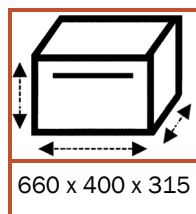
↑ **33011255**



↑ **33048055**



↑ **33021255**



MOD./COD.											€
33038055			115	800x550x850	1 x 7,5	1 x 5	5	-	-	17,5 KW	2.315
33011255			149	1200x550x850	1 x 7,5	2 x 5	5	-	-	22,5 KW	2.730
33048055			118	800x550x850	1 x 7,5	1 x 5	5	2,25	2,25 KW 230/1V	17,5 KW	2.655
33021255			152	1200x550x850	1 x 7,5	2 x 5	5	2,25	2,25 KW 230/1V	22,5 KW	3.000



4,5 Kw

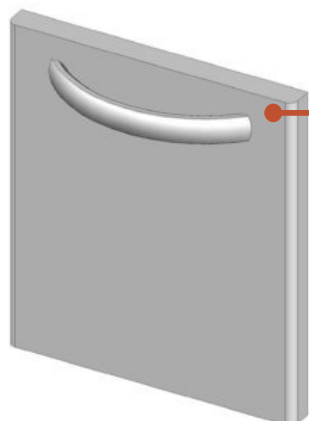
7,2 Kw

9 Kw



PARRILLAS [E] GRIDDLES [F] GRILLES		
COD.	 	€
4A010710	320 x 260	142
4A835993	SUPLETORIA [E] SUPPLEMENTARY [F] SUPPLÉMENTAIRE	21

SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR [E] BURNER CHANGE SUPPLEMENT [F] SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR		
COD.	KIT CAMBIO [E] CHANGE KIT [F] KIT DE CHANGEMENT	€
4A457290	4,5 Kw ó 7,2 Kw ó 9 Kw	231



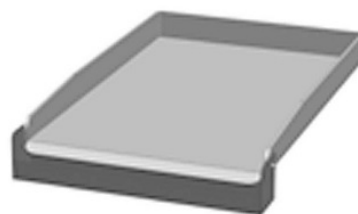
INOX

RAL
9016

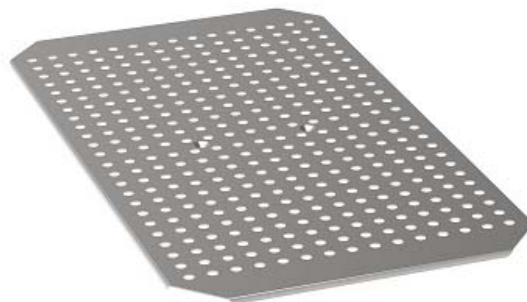
RAL
9005

RAL
5011

RAL
3001



PLACAS-FRYTOP [E] ROASTING IRONS [F] FERS À RÔTIR		
COD.	 	€
4A451FOC	320 x 260	147



PUERTA REVERSIBLE [E] REVERSIBLE DOOR [F] PORTE RÉVERSIBLE		
COD.	PARA SOPORTES [E] FOR SUPPORTS [F] POUR SUPPORTS	€
4A200913	ACERO INOX [E] STAINLESS STEEL [F] ACIER INOXYDABLE	152
4ARA9016	BLANCO RAL 9016 [E] WHITE [F] BLANC	284
4ARA9005	NEGRO RAL 9005 [E] BLACK [F] NOIR	284
4ARA5011	AZUL RAL 5011 [E] BLUE [F] BLUE	284
4ARA3001	ROJO RAL 3001 [E] RED [F] ROUGE	284

DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA [E] PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE [F] DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BAIN MARIE			
COD.	GN	 	€
4A085021	1/1	325 x 530	38



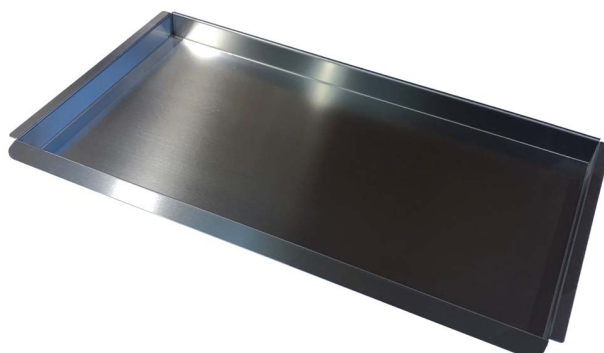
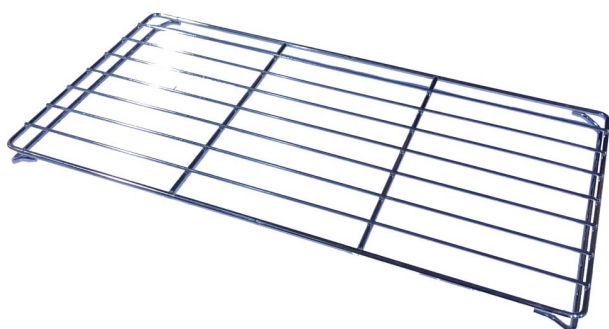
PARRILLAS [E] GRIDDLES [F] GRILLES		
COD.		€
4A55PA37	370 x 370	143
4A835993	SUPLETORIA [E] SUPPLEMENTARY [F] SUPPLÉMENTAIRE	21

SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR [E] BURNER CHANGE SUPPLEMENT [F] SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR		
COD.	KIT CAMBIO [E] CHANGE KIT [F] KIT DE CHANGEMENT	€
4A555075	5 Kw ó 7,5 Kw	79



PLANCHA LISA O ESTRIADA [E] SMOOTH OR RIBBED PLATE [F] PLAQUE LISSE OU NERVURÉE		
COD.		€
4A55PL37	370 x 370	143
4A55PE37	370 x 370	143

PLANCHAS CERRADAS LISAS O ESTRIADAS [E] SMOOTH OR RIBBED CLOSED PLATES [F] PLAQUES FERMES LISSES OU NERVURÉES		
COD.		€
3401011P	360 x 360	143
3401012P	360 x 360	143



REJILLA HORNO [E] OVEN GRID [F] GRILLE DU FOUR		
COD.		€
4A55120C	650 x 350	74

BANDEJA HORNO [E] OVEN TRAY [F] PLATEAU DU FOUR		
COD.		€
4A55100C	650 x 370 x 40	168

SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE



Largo

E Length

F Large



Fondo

E Width

F Profond



Alto

E Height

F Haut



Peso

E Weight

F Poids



Fuegos gas

E Burners

F Feux



Placa eléctrica cuadrada

E Electric squared plate

F Plaque électrique carrée



Placa eléctrica redonda

E Electric rounded plate

F Plaque électrique ronde



Soporte Abierto

E Open stand

F Support ouvert



Puertas

E Doors

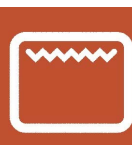
F Portes



Horno estático

E Static oven

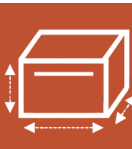
F Four statique



Grill

E Grill

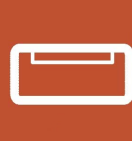
F Grill



Medidas interiores del horno

E Inside oven measures

F Mesures à l'intérieur du four



Cajones

E Drawers

F Tiroirs



Gastronorm

E Gastronorm

F Gastronorm



Gas

E Gas

F Gfaz



Eléctrico

E Electric

F Électrique



Precio en EUROS

E Price in EUROS

F Prix en EUROS

1 Kw. Gas = 860 Kcal/h

1 Kcal/h = 1,16 Kw. Gas

1 HP = 746 W



PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)



FORMAS DE PAGO

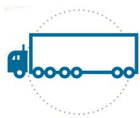
En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

CONTADO

Descuento Por pago anticipado 2%
1a operacion: contado al pasar el pedido.
Una vez concedido el crédito, la forma de pago será 30, 60 días fecha factura.

CREDITO

En facturas de hasta 300€, el pago será a 30 días fecha factura



PORTES

Pagados en península y Baleares, a partir de 300,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.



GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.



JURISDICCIÓN

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

E SALES CONDITIONS



E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).



E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.



E TECHNICAL CHARACTERISTICS

The manufacturer reserves the right to modify the characteristics mentioned in this catalogue to improve the quality of the products, without previous advice.



E GUARANTEE

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer.

The manufacturer does not accept any responsibility for any type of compensation.



E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au Public. (EX-WORKS).

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le présent catalogue, dans le but d'améliorer nos produits.

F GARANTIE

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au Public. (EX-WORKS).

PIECES

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client. Les fabricants ne prendra en aucun cas à sa charge aucune indemnité quelle qu'elle soit.

F JURIDICITION

En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

SOLICITE CATALOGO**REQUEST CATALOGS****DEMANDE DE CATALOGUES****KATALOGUE ANFORDERN****GRUPO-PRODUCTO****GROUP-PRODUCT****GROUPE-PRODUCT****GRUPP - PRODUCT**

1 - COCINAS BAR 450

1 - 450 BAR COOKERS

1 - FOURNEAUX BAR 450

1 - BAR HERDS 450

2 - COCINAS SNACK 450 / 550

2 - 450 / 550 SNACK COOKERS

2 - FOURNEAUX 450 / 550 SNACK

2 - SNACK HERDS 450 / 550

3 - COCINAS SNACK 600

3 - 600 SNACK COOKERS

3 - FOURNEAUX 600 SNACK

3 - 600 SNACK

4 - COCINAS 700

4 - 700 COOKERS

4 - FOURNEAUX 700

4 - HERDS 700

5 - COCINAS 900

5 - 900 COOKERS

5 - CUISINIÈRES 900

5 - HERDS 900

6 - COCINAS CENTRALES / WOKS

6 - CENTRAL COOKERS / WOKS

6 - FOURNEAUX CENTRALES / WOKS

6 - ZENTRALHERDE / WOKS

7 - EQUIPOS CALIENTES

7 - HOT EQUIPMENT

7 - ÉQUIPEMENT CHAUD

7 - HEISSE AUSRÜSTUNG

8 - HORNOS

8 - OVENS

8 - FOURS

8 - ÖFEN

9 - ASADORES Y BARBACOAS

9 - ROTISSERIES AND BARBECUES

9 - RÔTISSEIRES ET BARBECUES

9 - HÜHNERGRILLS UND BARBECUES

10 - CAMPANAS

10 - EXTRACTION HOODS

10 - HOTTES D'EXTRACTION

10 - ABZUGSHAUBEN

11 - FRÍO INDUSTRIAL

11 - INDUSTRIAL COLD

11 - FROID INDUSTRIEL

11 - INDUSTRIELLE KÄLTE

12 - FRÍO COMERCIAL

12 - COMMERCIAL COLD

12 - FROID COMMERCIAL

12 - GEWERBEKÄLTE

13 - LAVADO

13 - WASHING

13 - LAVAGE

13 - WASCHEN

14 - ELEMENTOS NEUTROS

14 - NEUTRAL ELEMENTS

14 - ELEMENTS NEUTRES

14 - NEUTRALE ELEMENTE

15 - BUFFETS / SELF-SERVICE

15 - DROP-IN / SELF SERVICE

15 - BUFFETS / SELF-SERVICE

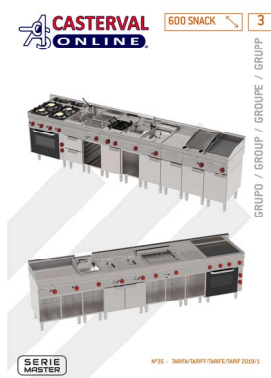
15 - SELBSTBEDIENUNG

16 - MAQUINARIA AUXILIAR

16 - AUXILIARY MACHINERY

16 - MACHINERIE AUXILIAIRE

16 - HILFSMASCHINEN

**WWW.CASTERVAL.ES****ARQUIDAMIA SOLUTIONS, S.L.****VALENCIA - España****arquidamiahoreca@gmail.com****612-22-35-55**