

COCINAS A GAS
GAS COOKERS



COCINAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC COOKERS



PLANCHAS FRYTOP
FRYTOP PLATES



BARBACOAS
BARBECUES



FREIDORAS
FRYERS



CUECE PASTA
PASTA COOKERS



SOPORTES
SUPPORTS



GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP

SERIE MASTER 600 SNACK

G3 PAG. 06/08



G3 PAG. 09/11



G3 PAG. 14/15



G3 PAG. 16



SERIE MASTER 600 SNACK

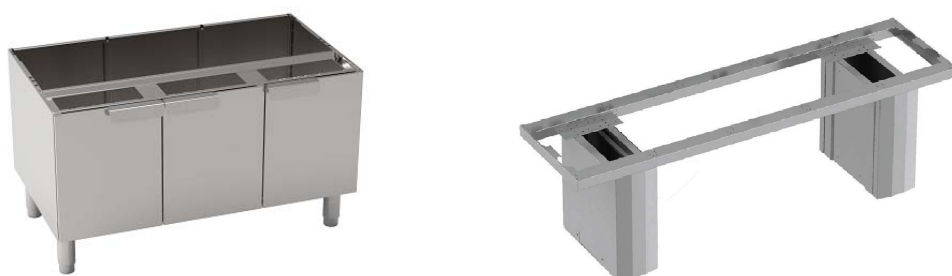
G3 PAG. 19/22



G3 PAG. 23/24



G3 PAG. 25/26



G3 PAG. 27/28



ACCESORIOS / ACCESSORIES

G3 PAG. 29/30

G11

G7



ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS A GAS

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimeras embutidas, con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico en todos los fuegos. ^[1]
- Quemadores de fundición, con coronas de latón, desmontables para su limpieza. De 5,2 y 3,3 Kw. de potencia y de alto rendimiento. ^[2]
- Con parrillas dobles de fundición vitrificadas. ^[2]
- Hornillos con patas regulables

ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS ELÉCTRICOS

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimeras embutidas, con cantos redondeados, para facilitar la limpieza, con alojamiento para las placas redondas. ^[3]
- Dotadas de conmutadores con 7 niveles de potencia y pilotos indicadores de funcionamiento.
- Con placas redondas de fundición de 180 mm de diámetro y 2 Kw.
- Hornillos con patas regulables

ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS VITROCERÁMICOS.

- Construcción en acero inoxidable, con cristal Schott de 6 mm de espesor.
- Dicho cristal es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. ^[4]
- Con conmutadores con 2 niveles y pilotos indicadores de funcionamiento.
- Con resistencias de wolframio, de 2,5 y 1,8 Kw.
- Hornillos con patas regulables.

HORNOS DE COCINAS A GAS.

- Construcción exterior en acero inoxidable
- Con grifos de latón, con 2 posiciones, con regulación máximo mínimo y bobina de seguridad y termopares.
- Con encendido piezoeléctrico
- Quemador tubular debajo de la plancha de horno
- Como dotación, equipan una rejilla y una bandeja en el horno.
- Puertas con bisagras reforzadas con cierre a presión mediante muelle.
- Marcos hornos dotados de burlete de silicona, para evitar pérdida de calor y el calentamiento de los grifos de la encimera.
- Puertas de cristal atemperado, doble, con cámara de aire. ^[5]
- El mod/cod. **33040321**, tiene el interior del horno vitrificado, de 440x380 mm
- El mod/cod. **33440321**, es de tamaño GN 1/1, de 530x325 mm
- Cocinas con patas regulables.

HORNOS A CONVECCIÓN EN COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS O VITROCERÁMICAS

- Construcción exterior en acero inoxidable
- Con motor ventilador y resistencia circular, en la pared del fondo del horno. ^[6]
- Con termostato hasta 270 grados y temporizador. Así mismo un piloto indicador de funcionamiento
- Como dotación, equipan una rejilla y una bandeja de horno.
- Puertas con bisagras reforzadas con cierre a presión mediante muelle.
- Marcos hornos dotados de burlete de silicona, para evitar la pérdida de calor y el calentamiento de los mandos de la encimera.
- Puertas de cristal atemperado, doble, con cámara de aire. ^[5]
- Los mod/cod. **42930321** (encimera a gas), **42800621** (encimera eléctrica) y el **42410621** (encimera vitrocerámica), tienen el interior vitrificado, de 440x380 mm.
- Los mod/cod. **42340321** (encimera a gas) y el **42900621** (encimera eléctrica), es de tamaño GN 1/1, de 530x325 mm
- Cocinas con patas regulables.

ACCESORIOS

- En las páginas correspondientes encontrarán los ELEMENTOS DE UNION, entre módulos, (extraíbles), para evitar filtraciones entre los mismos.



E

GAS COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- Stainless steel construction.
- Built-in countertops, with rounded edges for easy cleaning.
- Brass taps, equipped with maximum adjustable and minimum. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition in all fires. **[1]**
- Cast iron burners, with brass crowns, removable for cleaning. 5.2 and 3.3 kW. Power and high performance. **[2]**
- With vitrified double cast iron grills. **[2]**
- Stoves with adjustable legs

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- Stainless steel construction.
- Built-in countertops, with rounded edges, for easy cleaning, with housing for round plates. **[3]**
- Equipped with switches with 7 power levels and pilot operation indicators.
- With round cast iron plates 180 mm in diameter and 2 Kw.
- Stoves with adjustable legs.

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND VITROCERAMIC STOVE TOP.

- Stainless steel construction, with 6 mm thick Schott glass.
- Said glass is very easy to clean, being completely flat. **[4]**
- With switches with 2 levels and pilot operation indicators.
- With tungsten resistors, 2.5 and 1.8 Kw.
- Stoves with adjustable legs.

GAS KITCHEN OVENS.

- Exterior construction in stainless steel.
- With brass taps, with 2 positions, with minimum maximum regulation and safety coil and thermocouples.
- With piezo ignition.
- Tubular burner under the oven plate.
- As an endowment, they equipped a grill and a tray in the oven.
- Reinforced hinged doors with snap closure by spring.
- Oven frames equipped with silicone weatherstrip, to avoid heat loss and heating of the countertop faucets.
- Tempered glass doors, double, with air chamber. **[5]**
- The mod. / cod. 3304.0321 has the inside of the vitrified oven, 440x380 mm
- The mod. / cod. 3344.0321, is GN 1/1 size, 530x325 mm
- Cookers with adjustable legs.

CONVECTION OVENS IN GAS, ELECTRIC OR VITROCERAMIC COOKERS

- Exterior construction in stainless steel.
- With fan motor and circular resistance, on the bottom wall of the oven. **[6]**
- With thermostat up to 270 degrees and timer. Likewise a pilot indicator of operation.
- As an endowment, they equip a grill and an oven tray.
- Reinforced hinged doors with snap closure by spring.
- Oven frames equipped with silicone weatherstrip, to avoid heat loss and heating of the countertop faucets.
- Tempered glass doors, double, with air chamber. **[5]**
- The mod. / cod. **42930321** (gas countertop), **42800621** (electric countertop) and **42410621** (vitreoceramic countertop), have the interior vitrified, 440x380 mm.
- The mod. / cod. **42340321** (gas countertop) and **42900621** (electric countertop), is GN 1/1 size, 530x325 mm
- Cookers with adjustable legs.

ACCESSORIES

- In the corresponding pages you will find the ELEMENTS OF UNION, between modules, (removable), to avoid leaks between them.

F

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS À GAZ

- Construction en acier inoxydable.
- Comptoir en acier encastré, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Robinets en laiton, équipé de maximum, minimum. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique dans tous les brûleurs. **[1]**
- Brûleurs en fonte, avec des couronnes en laiton, amovibles pour le nettoyage. 5,2 et 3,3 kW. Puissance et haute performance. **[2]**
- Avec des double grille en fonte vitrifiée. **[2]**
- Réchauds avec pieds réglables.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

- Construction en acier inoxydable.
- Comptoir en acier encastré, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile, avec boîtier pour plaques rondes. **[3]**
- Equipé d'interrupteurs à 7 niveaux de puissance et un voyant de fonctionnement.
- Avec des plaques rondes en fonte de 180 mm de diamètre et 2 Kw.
- Réchauds avec pieds réglables.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS VITROCERAMIQUES.

- Construction en acier inoxydable, avec verre Schott de 6 mm d'épaisseur.
- Ce verre est très facile à nettoyer, étant complètement lisse. **[4]**
- Avec commutateurs à 2 niveaux et indicateurs de fonctionnement pilote.
- Avec résistances au tungstène, 2,5 et 1,8 Kw.
- Réchauds avec pieds réglables.

FOURS DE CUISINES À GAZ.

- Construction extérieur en acier inoxydable.
- Avec robinets en laiton, à 2 positions, avec régulation maximum-minimum, bobine de sécurité et thermocouples.
- Avec allumage piézo-électrique
- Brûleur tubulaire sous la plaque du four.
- En dotation, ils équipent une grille et un plateau au four.
- Portes à charnières renforcées avec fermeture à pression par ressort.
- Les cadres de four équipés d'une bande d'étanchéité en silicone pour éviter les pertes de chaleur et le chauffage des robinets de comptoir.
- Portes en verre trempé double avec chambre à air. **[5]**
- Le mod. / cod. **33040321**, a l'intérieur du four vitrifié, est la taille 440x380 mm.
- Le mod. / cod. **33440321**, est la taille GN 1/1, 530x325 mm.
- Fourneaux avec pieds réglables.

FOURS À CONVECTION DANS DES FOURNEAUX À GAZ, ÉLECTRIQUES OU VITROCERAMIQUES

- Construction extérieur en acier inoxydable.
- Avec moteur de ventilateur et résistance circulaire, sur la paroi du fond du four. **[6]**
- Avec thermostat jusqu'à 270 degrés et minuterie. De même un indicateur pilote de fonctionnement.
- En dotation, ils équipent une grille et un plateau au four.
- Portes à charnières renforcées avec fermeture à pression par ressort.
- Les cadres de four équipés d'une bande d'étanchéité en silicone pour éviter les pertes de chaleur et le chauffage des robinets de comptoir.
- Portes en verre trempé double avec chambre à air. **[5]**
- Le mod. / cod. **42930321** (comptoirs à gaz), **42800621** (comptoirs électriques) et **42410621** (comptoirs vitrocéramiques), l'intérieur est vitrifié, est la taille 440x380 mm.
- Le mod. / cod. **42340321** (comptoirs à gaz) et **42900621** (comptoirs électriques), est de taille GN 1/1, 530x325 mm
- Fourneaux avec pieds réglables.

ACCESSOIRES

- Dans les pages correspondantes, vous trouverez les ÉLÉMENTS D'UNION, entre les modules (amovibles), pour éviter les fuites entre eux.



↑ 33040321



↑ 33440321

MOD./COD.											
33040321			78	700x600x850	2 x 5,2	2 x 3,3	1 x 2,2	440X380	30 W 230/1V	19,2 KW	2.755
33440321			146	1050x600x850	3 x 5,2	3 x 3,3	1 x 3,3	GN 1/1	30 W 230/1V	28,8 KW	3.890



↑ **42930321**



↑ **42340321**

MOD./COD.											
42930321			78	700x600x850	2 x 5,2	2 x 3,3	1 x 2,5	440x380	2,5 KW 230/1V	17 KW	2.760
42340321			146	1050x600x850	3 x 5,2	3 x 3,3	1 x 2,5	GN 1/1	2,5 KW 230/1V	25,5 KW	3.650



↑ **33630321**



↑ **33730321**



↑ **33830321**

MOD./COD.	 						€
33630321		19	350x600x280	1 x 5,2	1 x 3,3	8,5 KW	970
33730321		31	700x600x280	2 x 5,2	2 x 3,3	17 KW	1.550
33830321		77	1050x600x280	3 x 5,2	3 x 3,3	25,5 KW	2.035



↑ **30200621**



↑ **30400621**



↑ **30600621**

MOD./COD.						€
30200621		17	350x600x280	2 x 2	4 KW 230/1V	730
30400621		26	700x600x280	4 x 2	8 KW 400/3V	1.300
30600621		44	1050x600x280	6 x 2	12 KW 400/3V	1.660



↑ 42800621



↑ 42900621

MOD./COD.								€
42800621		74	700x600x850	4 x 2	1 x 2,5	440x380	10,5 KW 400/3V	2.470
42900621		103	1050x600x850	6 x 2	1 x 2,	GN 1/1	14,5 KW 400/3V	3.175


↑ 30210621

↑ 30310621

↑ 42410621

MOD./COD.									€
30210621		18	350x600x280	1 X 2,5	1 x 1,8	-	-	4,3 KW 230/1V	1.460
30310621		29	700x600x280	2 X 2,5	2 x 1,8	-	-	8,6 KW 400/3V	2.475
42410621		78	700x600x850	2 X 2,5	2 x 1,8	1 x 2,5	440x380	11,1 KW 400/3V	3.650

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos.

PLANCHAS-FRYTOP GAS O ELÉCTRICAS

- Los modelos a gas y con placas de hierro, con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Modelos a gas y con placas de cromo duro, con válvula termostática y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Todas los modelos a gas con encendido piezo-eléctrico.
- Modelos eléctricos con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones debidamente aislados.
- Todos los modelos con cajón recoge grasas ^[1] en el frontal y tapón de estanqueidad cónico. ^[3]

PLACAS-FRYTOP

- Modelos con placas de hierro de 15 mm. de espesor. Con peto de acero inoxidable soldado en todo su contorno superior e inferior para su máxima higiene. Con desagüe frontal.
- La superficie de dichas placas pueden ser lisas, ranuradas totalmente, o mixtas (2/3 lisa y 1/3 ranurada), solo en los modelos de 700 mm. de ancho.
- Los modelos con placas de cromo duro de 15mm de espesor, rectificadas y con baño de cromo duro de 50 micras. Con peto de acero inoxidable soldado en todo su contorno superior e inferior para su máxima higiene. Con desagüe frontal.
- Se suministran con una espátula-cúter ^[2] para su limpieza, la cual se debe usar sin golpear, sólo deslizando la cuchilla por la encimera.
- La forma de limpieza, es una vez parada la plancha y al cabo de 30/45 minutos (aún caliente), se deben colocar cubitos de hielo, los cuales se evaporarán inmediatamente. Entonces la espátula-cutter deberá pasarse suavemente, para eliminar al máximo la grasa, y seguidamente un paño húmedo. No poner desengrasante hasta el día siguiente antes de poner la plancha en marcha y quedará la superficie brillante como nueva.
- Dichas placas siempre son lisas

BARBACOAS A GAS

- Funcionamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable, que calientan la piedra volcánica, que se halla situada encima de una rejilla-soporte de acero inoxidable. Al calentar la piedra, hace la función de auténtica brasa.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Equipan parrillas, ^[4] formadas por perfiles en "V" siempre de acero inoxidable, de 350 mm. de ancho. (una o dos unidades según modelo), las cuales son ideales para carnes, verduras etc... En ACCESORIOS, pueden ver como opción, la parrilla especial para pescado, las cuales disponen de perfiles cilíndricos.
- Con un sistema que permite la colocación de parrilla en 2 posiciones, utilizando para ello las asas de baquelita de que dispone la parrilla y con peto alrededor de la parrilla, para evitar salpicaduras. ^[4]
- Con cajón recoge-grasas en el frontal.

BARBACOAS ELECTRICAS-GRILL VAPOR

- La cocción-grill, se realiza mediante resistencias tubulares de acero inoxidable, las cuales basculan para su limpieza, mediante una palanca situada a la derecha, y con un sistema de bloqueo, en su posición elevada. ^[5]
- Con un conmutador con varias posiciones y piloto indicador de funcionamiento.
- Debajo, está situada una cuba, que debe ser llenada con agua, en la cual caen las grasas de la cocción, lo cual reduce el humo generado y genera el vapor, para que los alimentos queden sabrosos y muy jugosos.
- Así mismo, es muy fácil de limpiar, puesto que dispone de un grifo de desagüe en el frontal con dispositivo de seguridad, para evitar la abertura accidental. ^[6]

ACCESORIOS

- En las páginas correspondientes encontraran los ELEMENTOS DE UNION, entre módulos, (extraíbles), para evitar filtraciones entre los mismos.



E

STRUCTURE

- In stainless steel, interior and exterior.
- Adjustable legs in all appliances.

GAS OR ELECTRIC FRYTOPS

- Gas models with iron plates, with brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With tubular stainless steel burners.
- Gas models with hard chrome plates, with thermostatic valve and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- All gas models with piezo-electric ignition.
- Electric models with thermostat and pilot operation indicator.
- With armored stainless steel resistors, mounted in drawers properly insulated.
- All models with drawer collects grease **1** on the front and conical sealing cap. **3**

FRYTOPS

- Models with 15 mm iron plates of thickness. With stainless steel breastplate welded in all its upper and lower contour for maximum hygiene. With front drain.
- The surface of these plates can be smooth, fully grooved, or mixed (2/3 smooth and 1/3 grooved), only on 700 mm wide models.
- Models with 15mm thick hard chrome plates, rectified and with 50 micron hard chrome plating. With stainless steel breastplate welded in all its upper and lower contour for maximum hygiene. With front drain.
- They are supplied with a spatula-cutter **2** for cleaning, which should be used without hitting, just by sliding the blade over the countertop.
- The cleaning method, once the iron is stopped and after 30/45 minutes (still hot), ice cubes should be placed, which will evaporate immediately. Then the spatula-cutter should be passed gently, to remove the maximum fat, and then a damp cloth. Do not put degreaser until the next day before starting the iron and the surface will be shiny as new.
- These plates are always smooth.

GAS BARBECUES

- Operation by means of stainless steel tubular burners, which heat the volcanic stone, which is located on top of a stainless steel support grid. When heating the stone, it acts as an authentic grill.
- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- Equipped grills, **4** formed by profiles in "V" always stainless steel, 350 mm. Wide. (one or two units depending on the model), which are ideal for meats, vegetables etc ... In ACCESSORIES, you can see as an option, the special grill for fish, which have cylindrical profiles.
- With a system that allows the placement of a grill in 2 positions, using the bakelite handles available on the grill and with bib around the grill, to avoid splashing. **4**
- With fat-picker drawer on the front.

GRILL STEAM ELECTRIC BARBECUE

- The grill-cooking is carried out by means of stainless steel tubular resistors, which are tilted for cleaning, by means of a lever on the right, and with a locking system, in its elevated position. **5**
- With a switch with several positions and pilot operation indicator.
- Underneath, a tank is located, which must be filled with water, in which the cooking fats fall, which reduces the smoke generated and generates the steam, so that the food is tasty and very juicy.
- Likewise, it is very easy to clean, since it has a drain tap on the front with safety device, to prevent accidental opening. **6**

ACCESSORIES

- In the corresponding pages you will find the ELEMENTS OF UNION, between modules, (removable), to avoid leaks between them.

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Jambes réglables dans tous les appareils.

FRYTOPS GAZ OU ELECTRIQUES

- Modèles à gaz avec plaques en fer, avec robinets en laiton, équipés de positions de réglage maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Modèles à gaz avec plaques chromées dures, avec vanne thermostatique et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Tous les modèles à gaz avec allumage piézo-électrique.
- Modèles électriques avec thermostat et indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- Avec résistances blindées en acier inoxydable, montées dans des tiroirs correctement isolé.
- Tous les modèles avec tiroir recueille la graisse **1** à l'avant et le capuchon d'étanchéité conique. **3**

PLAQUES-FRYTOP

- Modèles avec plaques de fer de 15 mm. épais Avec une cuirasse en acier inoxydable soudée dans tous ses contours supérieur et inférieur pour une hygiène maximale. Avec drain avant.
- La surface de ces plaques peut être lisse, entièrement rainurée ou mélangée (2/3 lisses et 1/3 rainurée), uniquement sur les modèles d'une largeur de 700 mm.
- Modèles avec plaques de chrome dur de 15 mm d'épaisseur, rectifiées et chromées de 50 microns. Avec une cuirasse en acier inoxydable soudée dans tous ses contours supérieur et inférieur pour une hygiène maximale. Avec drain avant.
- Ils sont fournis avec un couteau-spatule **2** pour le nettoyage, qui doit être utilisé sans frapper, simplement en faisant glisser la lame sur le comptoir.
- La méthode de nettoyage, une fois que le fer est arrêté et après 30/45 minutes (encore chaud), il faut placer des glaçons qui s'évaporent immédiatement. Ensuite, il faut passer doucement le coupe-spatule pour éliminer le maximum de graisse, puis un chiffon humide. Ne mettez pas de dégraissant avant le lendemain, avant de mettre le fer en marche. La surface sera comme neuve.
- Ces plaques sont toujours lisses

BARBECUE À GAZ

- Fonctionnement au moyen de brûleurs tubulaires en acier inoxydable chauffant la pierre volcanique située au sommet d'une grille de support en acier inoxydable. En chauffant la pierre, elle agit comme un grill authentique.
- Avec robinets en laiton, équipés de positions de réglage maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Grilles équipées, **4** formées de profils en "V" toujours en acier inoxydable, 350 mm. large. (une ou deux unités selon le modèle), idéales pour les viandes, les légumes, etc. Dans ACCESSOIRES, vous pouvez voir en option le gril spécial pour le poisson, qui a des profils cylindriques.
- Avec un système qui permet de placer un gril dans 2 positions, en utilisant les poignées en bakélite disponibles sur le gril et avec un bavoir autour du gril pour éviter les éclaboussures. **4**
- Avec tiroir à graisse sur le devant.

BARBECUE ELECTRIQUE GRILL STEAM

- La cuisson au gril est réalisée au moyen de résistances tubulaires en acier inoxydable inclinées pour le nettoyage, au moyen d'un levier situé à droite et d'un système de verrouillage en position surélevée. **5**
- Avec un interrupteur à plusieurs positions et indicateur de fonctionnement du pilote.
- En dessous se trouve un réservoir, qui doit être rempli d'eau, dans lequel tombent les graisses de cuisson, ce qui réduit la fumée générée et génère de la vapeur, de sorte que la nourriture soit savoureuse et très juteuse.
- De même, il est très facile à nettoyer car il dispose d'un robinet de vidange à l'avant avec dispositif de sécurité pour éviter toute ouverture accidentelle. **6**

ACCESSOIRES

- Dans les pages correspondantes, vous trouverez les ELEMENTS OF UNION, entre les modules (amovibles), pour éviter les fuites entre eux.



↑ 30020321 **30610621**



30120321 **↑ 30910621**



↑ 30220321 **30220621**

MOD./COD.										€
30020321			36	350x600x280	FE	-	346 x 564	-	4 KW	1.125
30120321			36	350x600x280	-	FE	346 x 564	-	4 KW	1.280
30220321			36	350x600x280	Cr.D.	-	346 x 564	-	4 KW	1.485
30610621			37	350x600x280	FE	-	346 x 564	3,9 KW 230/1V	-	1.135
30910621			37	350x600x280	-	FE	346 x 564	3,9 KW 230/1V	-	1.180
30220621			37	350x600x280	Cr.D.	-	346 x 564	3,9 KW 230/1V	-	1.435



↑ **30320321** **30420621**

30420321 ↑ **30620621**



30520321 ↑ **30820621**

↑ **30620321** **30030621**

MOD./COD.										€
30320321		60	700x600x280	FE	-	-	696 x 564	-	8 KW	1.585
30420321		60	700x600x280	-	FE	-	696 x 564	-	8 KW	1.725
30520321		60	700x600x280	-	-	FE	696 x 564	-	8 KW	1.795
30620321		60	700x600x280	Cr.D.	-	-	696 x 564	-	8 KW	2.230
30420621		62	700x600x280	FE	-	-	696 x 564	7,8 KW 400/3V	-	1.610
30620621		62	700x600x280	-	FE	-	696 x 564	7,8 KW 400/3V	-	1.780
30820621		62	700x600x280	-	-	FE	696 x 564	7,8 KW 400/3V	-	1.855
30030621		62	700x600x280	Cr.D.	-	-	696 x 564	7,8 KW 400/3V	-	2.155



↑ 30130321



↑ 30230321



↑ 30140621



↑ 30240621

MOD./COD.								€
30130321		31	350x600x280	1	300 x 480	-	6,9 KW	1.540
30230321		55	700x600x280	2	300 x 480	-	13,8 KW	2.305
30140621		24	350x600x280	1	250 x 400	3 KW 230/1V	-	1.385
30240621		39	700x600x280	1	500 x 400	6 KW 400/3V	-	2.335

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- Todos los modelos con cestas de acero inoxidable y tapas con asa.
- Con cubas totalmente soldadas a la encimera, embutida para facilitar la limpieza y así mismo evitar que el aceite rebese.
- Con rejilla perforada para evitar vayan alimentos al fondo.
- Con grifo de vaciado, situado en el frontal de la freidora, con dispositivo de seguridad, para evitar la abertura accidental.
- Con generosa zona fría, lo cual aumenta la duración del aceite.
- Modelos a gas, con dos tubos intercambiadores de calor en cada cuba de 10 litros, y con protectores de los bulbos de los termostatos. ^[1]
- Los quemadores de fundición, tipo soplete, de gran potencia.
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Modelos eléctricos, con la cuba muy fácil de limpiar, por disponer de un mecanismo para que la resistencia pueda bascular hasta la posición vertical, que se acciona mediante una palanca situada a la derecha y con un sistema de bloqueo, en su posición elevada. ^[2]
- Dichas resistencias son de acero inoxidable blindadas.
- Con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad que pára la freidora en caso de aumento anormal de la temperatura del aceite.

CONSERVADORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

- Equipados con una cuba GN 2/3-150, con doble fondo perforado y curvado para facilitar la recogida de fritos, todo ello extraíble para su limpieza.
- Con una resistencia cerámica, situada en la pantalla superior. ^[3]
- Dotado de regulador de energía, para adecuar la temperatura deseada y piloto indicador de funcionamiento.

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.
- 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, ^[4] 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)

CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

- Con la cuba, GN 2/3, fabricada en acero AISI-316, soldada a la encimera.
- Con rejilla perforada pára evitar vayan los alimentos al fondo.
- Dispone de grifos de llenado y de vaciado.
- Con rebosadero para evitar el derrame de agua y a la vez la evacuación del almidón de la pasta, que flota.
- Modelos a gas, con quemador tubular de acero inoxidable
- Con grifo de latón, dotado de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Modelos eléctricos, equipan una resistencia de acero inoxidable, blindada.
- Dotados de conmutador-termostato y piloto de funcionamiento.
- OPCIONALMENTE, disponemos de cestas perforadas con asa/s totalmente de acero inoxidable. Ver en ACCESORIOS los packs que ofrecemos. ^[5]

MESAS DE APOYO Y FREGADEROS

- Las mesas pueden disponer de cajón, con guías correderas de máxima calidad.
- Los fregaderos con cuba soldada a la encimera y con válvula de desagüe.
- OPCIONALMENTE, podemos suministrar el grifo de agua fría-caliente. ^[6] Ver en ACCESORIOS.

SOPORTES ABIERTOS, CON PUERTAS Ó CON CAJONES

- Los muebles están fabricados para colocar encima de ellos los elementos de cocción, formando un conjunto.
- OPCIONALMENTE, se pueden colocar guías para GN 1/1, para el almacenamiento de dichos recipientes. ^[7] También ofrecemos un elemento calefactor, que se coloca en la Base del soporte con puerta/s, para mantener alimentos calientes. ^[8] Todo ello lo encontraran en las páginas de ACCESORIOS.

SOPORTES CON MONTANTES

- Sobre los cuales se pueden colocar los elementos que deseen de la SERIE MASTER, 600-SNACK, con la zona inferior libre, lo cual facilita la limpieza. Se ofrecen tres opciones:
 - ♦ (2M) La que lleva dos montantes, uno en cada extremo.
 - ♦ (1M) Esta opción, lleva 1 montante, en un lado y las viguetas se soportan con un equipo de pie, como por ejemplo una cocina, en el otro extremo.
 - ♦ (PU). Es la versión puente, ya que consta de 2 viguetas que van de un equipo de pie al otro.

TAMBIÉN FABRICAMOS, PARA COLOCAR ENCIMA ELEMENTOS DE SOBREMESA

- De altura 600 mm.
 - ♦ MESAS CALIENTES. Ver en Catalogo GRUPO-7 EQUIPOS CALIENTES
 - ♦ RESERVAS FRIAS. Ver en Catalogo GRUPO-11 FRÍO INDUSTRIAL



E

STRUCTURE

- In stainless steel, interior and exterior.
- Adjustable feet in all appliances.

GAS AND ELECTRIC FRYERS

- All models with stainless steel baskets and covers with handle.
- With vats fully welded to the countertop, embedded to facilitate cleaning and also prevent the oil from overflowing.
- With perforated grid to avoid going food to the bottom.
- With drain tap, located on the front of the fryer, with safety device, to prevent accidental opening.
- With generous cold zone, which increases the duration of the oil.
- Gas models, with two heat exchanger tubes in each 10-liter tank, and with thermostats bulb protectors. ^[1]
- Cast iron burners, torch type, high power.
- With thermostatic valve and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- Electric models, with the tank very easy to clean, by having a mechanism so that the resistance can tilt to the vertical position, which is operated by a lever located to the right and with a locking system, in its elevated position. ^[2]
- These resistors are made of armored stainless steel.
- With thermostat and pilot operation indicator.
- With safety thermostat that stops the fryer in case of abnormal increase in oil temperature.

ELECTRIC FRIED CONSERVATORS

- Equipped with a GN 2 / 3-150 tank, with double perforated and curved bottom to facilitate the collection of fried foods, all removable for cleaning.
- With a ceramic resistance, located on the upper screen. ^[3]
- Equipped with an energy regulator, to adjust the desired temperature and pilot operation indicator.

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.
- 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, ^[4] see in ACCESSORIES, for the maintenance of food in pots, directly. Or if they wish, they can place different combinations of GN containers. (See catalog GROUP -16)

GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS

- With the tank, GN 2/3, made of AISI-316 steel, welded to the countertop.
- With perforated grid to avoid food going to the bottom.
- It has filling and emptying taps.
- With overflow to avoid the spillage of water and at the same time the evacuation of the starch from the paste, which floats.
- Gas models, with stainless steel tubular burner
- With brass tap, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- Electric models, equipped with a stainless steel resistance, armored.
- Equipped with switch-thermostat and pilot operation.
- OPTIONALLY, we have perforated baskets with stainless steel handle / s. See ACCESSORIES for the packs we offer. ^[5]

SUPPORT TABLES AND SINKS

- The tables can have a drawer, with sliding guides of the highest quality.
- The sinks with tub welded to the countertop and with drain valve.
- OPTIONALLY, we can supply the hot-cold water tap. ^[6] See ACCESSORIES.

OPEN STANDS WITH DOORS OR WITH DRAWERS

- The furniture is manufactured to place the cooking elements on top of them, forming a set.
- OPTIONALLY, guides for GN 1/1 can be placed for the storage of said containers. ^[7] We also offer a heating element, which is placed in the Base of the support with door / s, to keep food warm. ^[8] You will find all this in the accessory pages.

ASSEMBLY SUPPORTS

- On which you can place the elements you want from the MASTER SERIES, 600-SNACK, with the lower free zone, which facilitates cleaning. Three options are offered:
 - ♦ (2M) The one that has two uprights, one at each end.
 - ♦ (1M) This option has 1 upright, on one side and the joists are supported with a standing unit, such as a kitchen, on the other end.
 - ♦ (PU). It is the bridge version, since it consists of 2 joists that go from one team standing to the other.

WE ALSO MANUFACTURE, TO PLACE UP TABLE ELEMENTS

- 600 mm high.
- ♦ HOT TABLES See in group catalog- GROUP-7 HOT EQUIPMENT
- ♦ COLD RESERVATIONS. See in catalog GROUP-11 INDUSTRIAL COLD

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables dans tous les appareils.

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Tous les modèles avec des paniers en acier inoxydable et des couvercles avec poignée.
- Avec des cuves entièrement soudées au comptoir, intégrées pour faciliter le nettoyage et éviter le débordement de l'huile.
- Avec grille perforée pour éviter de déposer de la nourriture au fond.
- Avec robinet de vidange, situé à l'avant de la friteuse, avec dispositif de sécurité pour éviter toute ouverture accidentelle
- Avec zone froide généreuse, ce qui augmente la durée de l'huile.
- Modèles à gaz, avec deux tubes d'échangeur de chaleur dans chaque réservoir de 10 litres et des protecteurs de thermostats. ^[1]
- Brûleurs en fonte, type torche, puissance élevée.
- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Modèles électriques, avec le réservoir très facile à nettoyer, grâce à un mécanisme permettant à la résistance de basculer en position verticale, qui est actionnée par un levier situé à droite et avec un système de verrouillage, dans sa position surélevée. ^[2]
- Ces résistances sont en acier inoxydable blindé.
- Avec thermostat et indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- Avec thermostat de sécurité qui arrête la friteuse en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile.

RÉSERVES POUR FRITES ÉLECTRIQUES

- Équipé d'un réservoir GN 2/3-150, avec fond double perforé et incurvé pour faciliter la collecte des aliments frits, tous amovibles pour le nettoyage.
- Avec une résistance en céramique, situé sur l'écran supérieur. ^[3]
- Équipé d'un régulateur d'énergie, pour ajuster la température désirée et l'indicateur de fonctionnement du pilote.

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.
- 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, ^[4] 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)

CUISEUR À PÂTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Avec le réservoir, GN 2/3, en acier AISI-316, soudé au comptoir.
- Avec grille perforée pour éviter que les aliments ne tombent au fond.
- Il a des robinets de remplissage et de vidange.
- Avec trop-plein pour éviter le déversement d'eau et en même temps l'évacuation de l'amidon de la pâte, qui flotte.
- Modèles à gaz, avec brûleur tubulaire en acier inoxydable
- Avec robinet en laiton, équipé de positions de réglage maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Modèles électriques, équipés d'une résistance en acier inoxydable, blindés.
- Équipé d'interrupteur-thermostat et d'opération pilote.
- OPTIONNELLEMENT, nous avons des paniers perforés avec poignée / s en acier inoxydable. Voir ACCESSOIRES pour les packs que nous proposons. ^[5]

TABLES DE SUPPORT ET ÉVIERS

- Les tables peuvent avoir un tiroir, avec des guides coulissants de la plus haute qualité.
- Les éviers avec baignoire soudés au comptoir et avec robinet de vidange.
- OPTIONNELLEMENT, nous pouvons fournir le robinet d'eau chaude / froide. ^[6] Voir ACCESSOIRES.

SUPPORTS OUVERTS, AVEC DES PORTES OU AVEC DES TIROIRS

- Le mobilier est fabriqué de manière à placer les éléments de cuisson au dessus d'eux, formant ainsi un ensemble.
- FACULTATIVEMENT, des guides pour GN 1/1 peuvent être placés pour le stockage desdits conteneurs. ^[7] Nous proposons également un élément chauffant, placé dans la base du support avec la / les porte (s), pour maintenir les aliments au chaud. ^[8] Tout cela se trouve dans les pages ACCESSOIRES.

SUPPORTS AVEC DES MONTANTS

- Sur lequel vous pouvez placer les éléments souhaités de la série MASTER, 600-SNACK, avec la zone libre inférieure, ce qui facilite le nettoyage. Trois options sont proposées:
 - ♦ (2M) Celui qui a deux montants, un à chaque extrémité.
 - ♦ (1M) Cette option comporte 1 montant d'un côté et les solives sont soutenues par une unité debout, telle qu'une cuisine, de l'autre côté.
 - ♦ (PU). Il s'agit de la version bridge car elle se compose de 2 solives qui vont d'une équipe à l'autre.

NOUS FABRIQUONS AUSSI, POUR PLACER LES ÉLÉMENTS DE COMPTOIR

- 600 mm de haut.
- ♦ TABLES CHAUDES. Voir dans le catalogue GROUPE-7 ÉQUIPES CHAUDES
- ♦ RÉSERVATIONS FROIDES. Voir le catalogue GROUPE 11 FROID INDUSTRIEL



↑ 30720321



↑ 30820321

MOD./COD.								
30720321		24	350x600x280	10	1	210x265x105	6,25 KW	1.485
30820321		43	700x600x280	10+10	2	210x265x105	12,5 KW	2.535



↑ **30230621**



↑ **30530621**

MOD./COD.								€
30230621		21	350x600x280	10	1	210x265x105	6 KW 400/3V	1.200
30530621		37	700x600x280	10+10	2	210x265x105	12 KW 400/3V	2.110



↑ 30730621



↑ 30830621

MOD./COD.							€
30730621		19	350x600x280	13	GN 2/3	650 W 230/1V	1.135
30830621		17	350x600x280	21	GN 1/1	1,3 KW 230/1V	850


↑ 30330321

↑ 30740621

ACCESORIOS
E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

* Cestos no incluidos en el precio

E * Baskets no included in the price

F * Paniers non comprises dans le prix

MOD./COD.				GN				€
30330321		47	350x600x850	GN 2/3 *	23	-	10 KW	2.090
30740621		53	350x600x850	GN 2/3 *	23	4,8 KW 400/3V	-	2.250



↑ **30560061 + 22111135**



↑ **30070061**



↑ **30041061**

MOD./COD.					€
30560061	16	350x600x280	-	290x400x200	720
30070061	17	350x600x280	-	-	330
30041061	20	350x600x280	1 - GN 1/1	-	485



30080011	↑ 30580011	30051011
↔ 350	↔ 700	↔ 1050

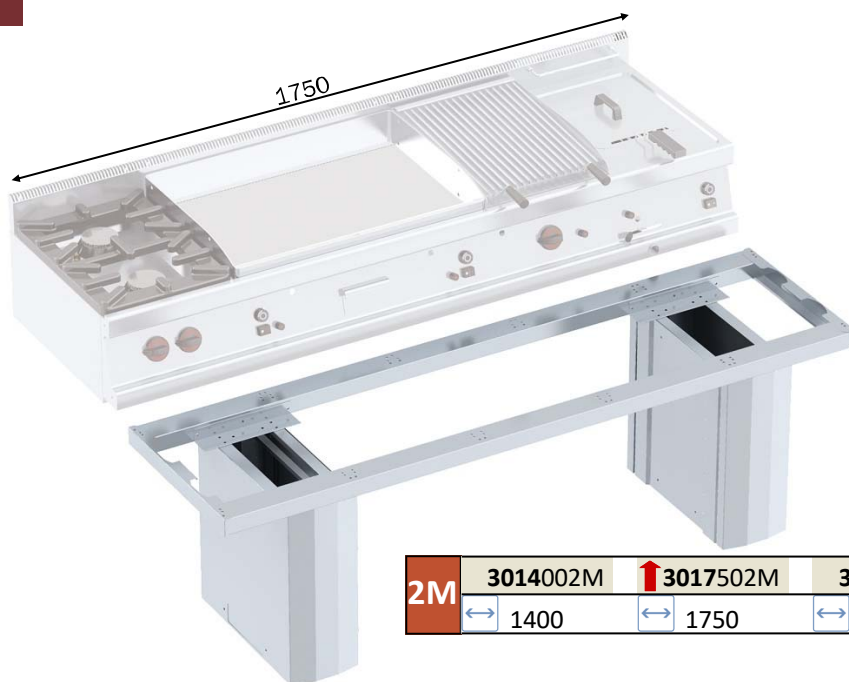


30050611	30250611	↑ 30350611
↔ 350	↔ 700	↔ 1050

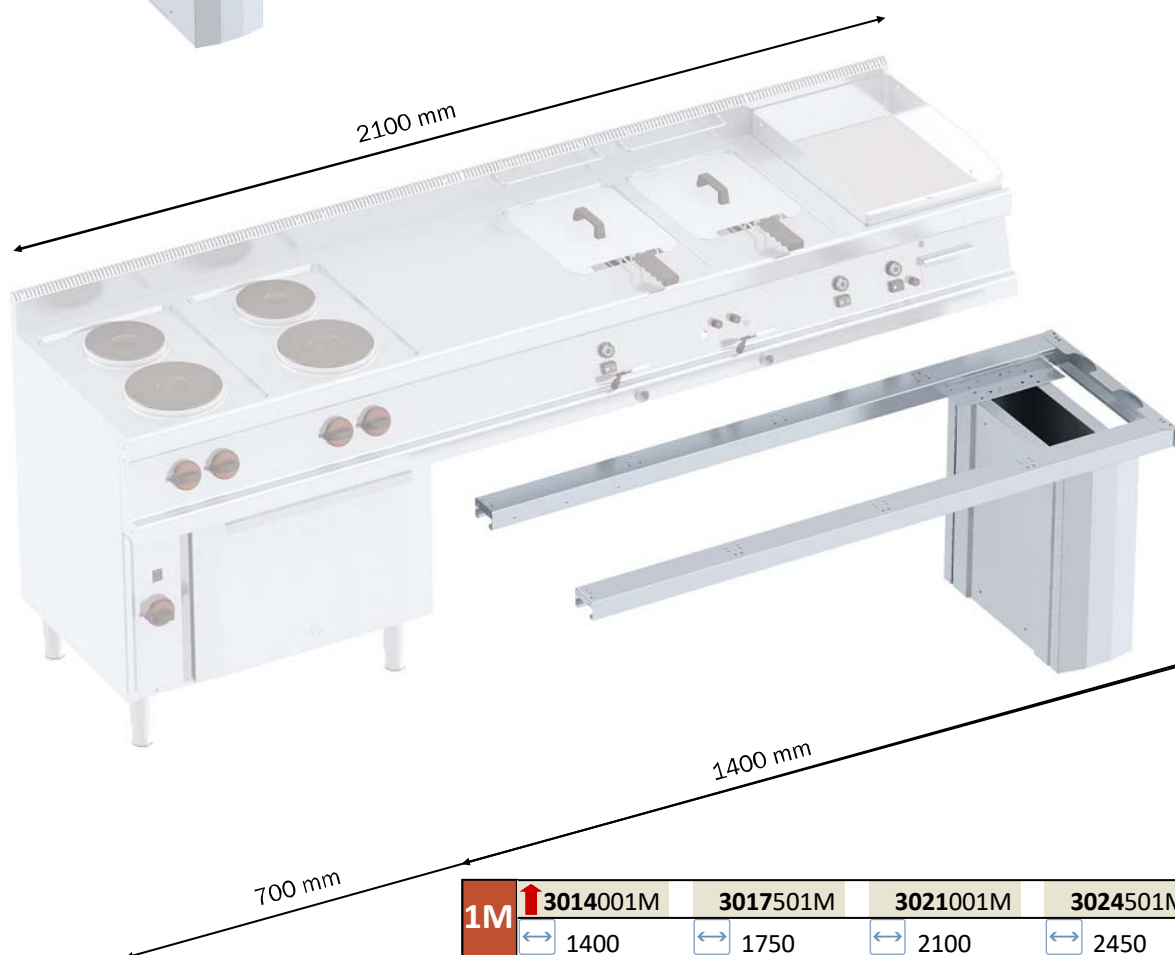


↑ 30150611
↔ 350

MOD./COD.						€
30080011	16	350x575x600	1	-	-	335
30580011	20	700x575x600	1	-	-	390
30051011	25	1050x575x600	1	-	-	435
30050611	17	350x575x600	-	1	-	465
30250611	24	700x575x600	-	2	-	660
30350611	30	1050x575x600	-	3	-	845
30150611	19	350x575x600	-	-	2- GN 1/1	735

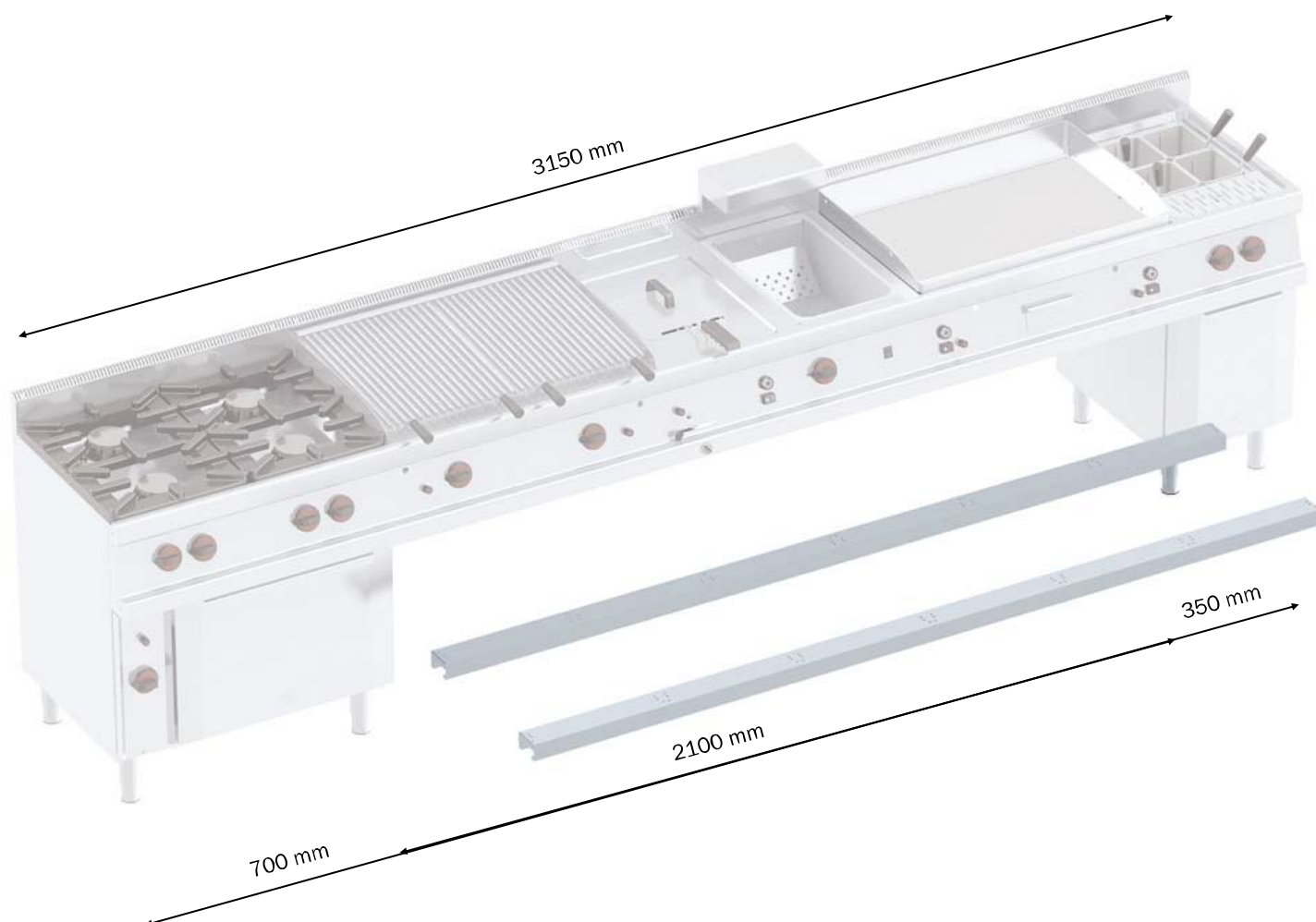


2M	3014002M	↑ 3017502M	3021002M	3024502M
	↔ 1400	↔ 1750	↔ 2100	↔ 2450



1M	↑ 3014001M	3017501M	3021001M	3024501M
	↔ 1400	↔ 1750	↔ 2100	↔ 2450

SYSTEM	2M			1M	
↔	COD.	€		COD.	€
1400	3014002M	1.315		3014001M	1.000
1750	3017502M	1.365		3017501M	1.050
2100	3021002M	1.420		3021001M	1.105
2450	3024502M	1.470		3024501M	1.155



PU	301400PU	301750PU	302100PU	302450PU
	1400	1750	2100	2450

SYSTEM	PU	
↔	COD.	€
1400	301400PU	685
1750	301750PU	735
2100	302100PU	790
2450	302450PU	840


↑ 50100919
BÁSICO

Conjunto para un pequeño Snack, para hacer comidas, platos combinados, etc.

Dotado de cocina de 4 fuegos con horno estático y plancha-frytop Fe sobre soporte abierto

COCINA COMPLETA

Este equipo permite realizar un menú extenso basado en alimentos cocinados, asados en el horno a convección, frituras y carnes a la plancha.

Dotado de plancha-frytop de Fe sobre soporte abierto, cocina con 4 fuegos, con horno a convección, conservador de fritos y freidora doble sobre soporte abierto.


↑ 50200919
DOTACIÓN DE SERIE: PERFILES DE UNIÓN DE LOS EQUIPOS

MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50100919		130	1050x600x850	6 14 24	33040321 30020321 30080011	30 W 230/1V	23,2 KW	4.215
50200919		217	2100x600x850	14 24 7 21 19 24	30020321 30080011 42930321 30730621 30820321 30051011	3,15 KW 230/1V	33,5 KW	8.325


↑ 50300919
MUY LIMPIO

Conjunto todo eléctrico. Ideal para una cocina vista, por su facilidad de limpieza.

Dotado de plancha-frytop de cromo duro sobre soporte con puerta, cocina vitrocerámica y horno a convección, en el que entre otras cosas pueden hacer pan.

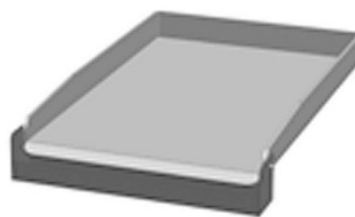

COCINA COMPACTA

Preparada para hacer de todo y satisfacer a muchos comensales, en poco espacio, ya que puede cocinar, hacer alimentos a la plancha o a la brasa y fritos.

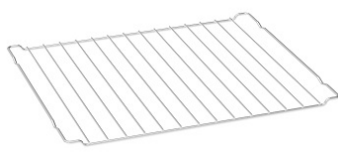
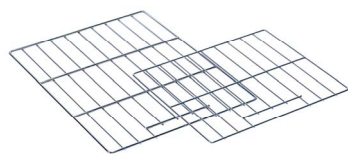
Dotada de 2 fuegos, una plancha-frytop, una mesa de apoyo, una barbacoa, el conservador de fritos y una freidora de una cuba, todo ello encima de 3 soportes abiertos.


↑ 50400919
DOTACIÓN DE SERIE: PERFILES DE UNIÓN DE LOS EQUIPOS

MOD./COD.	 			PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50300919		132	1050x600x850	14 24 11	30220621 30050611 42410621	15 KW 400/3V	-	5.550
50400919	 	206	2100x600x850	8 14 23 16 21 19 24	33630321 30020321 30070061 30130321 30730621 30720321 30580011 x 3	650 W 230/1V	25,65 KW	7.755


PARRILLAS / GRIDDLES / GRILLES
PLACAS-FRYTOP / ROASTING IRONS / FERS À RÔTIR

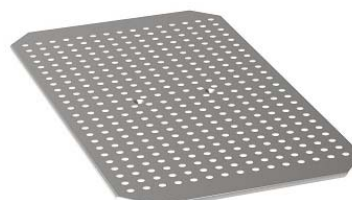
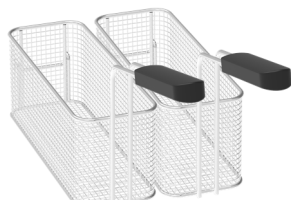
COD.	↔ ↗	€	COD.	↔ ↗	€
4A000673	315 x 520	96	4A602FOC	320 x 520	173
4A556021	SUPLETORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	21			


REJILLAS HORNO / GRIDS OVEN / GRILLES FOUR
BANDEJAS HORNO / OVEN TRAY / PLATEAU FOUR

COD.	↔ ↗	€	COD.	↔ ↗ ↕	€
4A000765	440 x 365	33	4A000465	440 x 380 x 30	80
31950000	GN 1/1 - 530 x 325	39	CP1106X1	GN 1/1 - 530 x 325 x 65	26


PIEDRA VOLCÁNICA / LAVA STONE / PIERRE VOLCANIQUE
PARRILLAS BARBACOA / BARBECUE GRIDDLES / GRILS BARBECUE

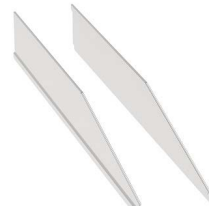
COD.	📦	€	COD.	↔ ↗	PARA / FOR / POUR	€
C9500009	3	40	4A000145	300 x 480	CARNE / MEAT / VIANDE	203
			4A036621	300 x 480	PESCADO / FISH / POISSON	139


**CESTAS FREIDORA
FRYER BASKETS
PANIERIS À FRITEUSE**
**DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA
PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE
DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BAIN MARIE**

COD.	↔ ↗ ↕	📏	PACK	€	COD.	GN	↔ ↗	€
4A575021	210 x 265 x 105	10	1	105	4A085021	1/1	325 x 530	38
4A096021	105 x 265 x 105	1/2-10	2	179				


PAKS CESTOS CUECE PASTA / BASKET PASTA COOKER PAK / PAK PANIER CUISER À PÂTE

COD.	GN	↔ ↗ ↕	€	COD.	GN	↔ ↗ ↕	€
4A536021	1 x 2/3	290 x 290 x 200	187	4A066021	1 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	326
4A026021	2 x 1/3	290 x 160 x 200	282	4A526021	4 x 1/6	140 x 140 x 200	362


**CEPILLO Y RASQUETAS
BRUSH AND SPATULAS / BROSE ET SPATULES**

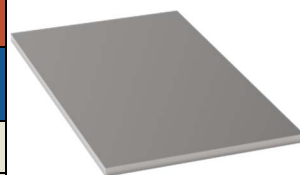
COD.	PARA / FOR / POUR	€
96108	BARBACOA / BARBECUE / BARBECUE	31
96107	FRYTOPS FE / IRON FRYTOPS / FRYTOPS FER	16
93085	FRYTOPS CrD / HCr FRYTOPS / FRYTOPS CrD	27
4A795021	KIT 10 CUCHILLAS / KIT 10 KNIVES / KIT 10 COUTEAUX	27

ELEMENTOS UNIÓN / JOINT ELEMENT / ÉLÉMENT DE L'UNION

COD.	PARA / FOR / POUR	PACK	€
4A585021	TODOS / ALL / TOUS	1	27
4A095021	FRYTOP	1+1	80


**GRIFO CAÑO ALTO / HIGH SPOUT TAP / ROBINET À BEC ÉLEVÉ
PLACA DE POLIETILENO / POLYETHYLENE PLATE / PLAQUE DE POLYÉTHYLÈNE**

COD.	PARA / FOR / POUR	€
22111135	FREGADEROS / SINK / EVIER	100
4A035021	ENCIMERAS / DESKTOPS / SURTABLE	107


PUERTA REVERSIBLE / REVERSIBLE DOOR / PORTE RÉVERSIBLE
KIT GUÍAS PARA GN 1/1 / GUIDE KIT FOR GN 1/1 / KIT DE GUIDAGE POUR GN 1/1

COD.	PARA / FOR / POUR	€
4A100911	SOPORTES / SUPPORTS / SUPORTS	123
4A545021	SOPORTES / SUPPORTS / SUPORTS	118

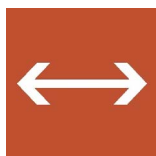
**ELEMENTO CALEFACTOR PARA SOPORTES
HEATABLE KIT FOR SUPPORTS
KIT DE RÉCHAUFFEMENT POUR SUPORTS**

COD.	↔ ↗ ↕	↻	€
4A550611	320 x 540 x 95	1,3 KW 230/1V	277

SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE



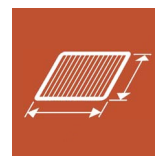
Largo

E Length
F Large



Fuegos gas

E Burners
F Feux



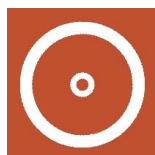
Dimensiones parrilla

E Grill dimensions
F Dimensions du gril



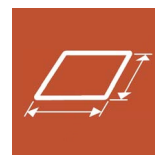
Fondo

E Width
F Profond



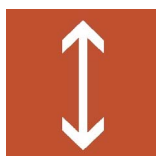
Placa eléctrica redonda

E Electric rounded plate
F Plaque électrique ronde



Dimensiones placa

E Plate dimensions
F Dimensions plaque



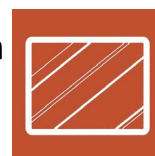
Alto

E Height
F Haut



Horno a convección

E Convection oven
F Four à convection



Placa lisa

E Smooth plate
F Plaque lisse



Peso

E Weight
F Poids



Horno estático

E Static oven
F Four statique



Placa 1/3 estriada

E 1/3 ribbed plate
F Plaque 1/3 striée



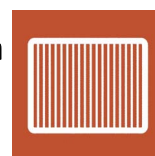
Capacidad litros

E Liters capacity
F Capacité litres



Medidas Gastronorm

E Gastronorm sizes
F Mesures Gastronorm



Placa estriada

E Ribbed plate
F Plaque striée



Número de cubas

E Number of tanks
F Numéro de cuves



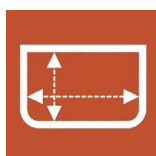
Soporte Abierto

E Open stand
F Support ouvert



Gas

E Gas
F Gaz



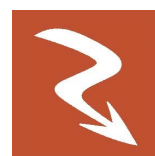
Dimensiones cuba

E Tank dimensions
F Dimensions de la cuve



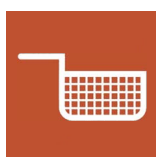
Puertas

E Doors
F Portes



Eléctrico

E Electric
F Électrique



Dimensiones cesta

E Basket dimensions
F Dimensions du panier



Cajones

E Drawers
F Tiroirs



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

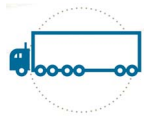
En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

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 EN ESPAÑA

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 guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

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

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

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.