



700 ↙ ↘

4

EURAST

GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



**SERIE
MASTER**

N°35 - TARIFA/TARIFF/TARIFE/TARIF 2019/1

SERIE MASTER 700

G4 PAG. 06/09



G4 PAG. 10/12



G4 PAG. 13/16



G4 PAG. 20/25



G4 PAG. 28/31



G4 PAG. 32/33



G4 PAG. 36/38



G4 PAG. 41/45



G4 PAG. 46/47

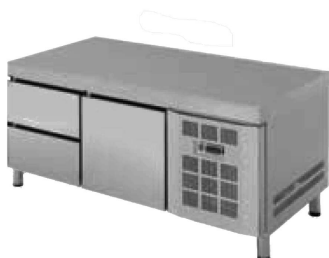


ACCESORIOS / ACCESSORIES

G4 PAG. 48/50

G11 PAG. 18/19/22

G7 PAG. 15/18



SERIE MASTER 700

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- En acero inoxidable AISI-304.
- Encimeras embutidas, de 1,5 mm. de espesor **1**, con cantos redondeados para facilitar la limpieza. **2****3**
- Con patas regulables.

ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS 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 - 4,5 y 3,3 Kw., **4** de potencia (según modelo) y alto rendimiento. **5**
- Dichos quemadores y corona, son desmontables para facilitar la limpieza.
- Con robustas parrillas de fundición vitrificadas.
- Equipa bandejas recojegrasas individuales. **4**

ENCIMERAS COCINAS CON PLACA RADIANTE A GAS

- Con grifo de latón, dotado de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemadores de 9 Kw. (Placas de 800 mm.) y de 4,5 Kw. (Placas de 400 mm.). Dichos quemadores y corona, son desmontables, para facilitar la limpieza. **6**
- Con placas de fundición, con difusores, para repartir el calor por toda la placa. Con aro central, extraíble, que si se desea, se puede utilizar como fuego abierto, para el calentamiento directo de la olla. **7**
- Con las cocinas, con placa radiante, se puede trabajar en toda la superficie de la misma, cocinando o manteniendo los alimentos, según se aproxime el recipiente, mas o menos al aro central, ya que se dispone de diferentes temperaturas. Además permite utilizar mas número de recipientes y de todos los tamaños.
- Fabricamos modelos, combinados con fuegos abiertos tradicionales.

ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS ELÉCTRICOS

- Con conmutadores, con 6 niveles de potencia y piloto indicador de funcionamiento.
- Equipan placas redondas de fundición, de 220 mm. de diámetro, de 2,6 Kw. de potencia, cada una. **3**
- Con dispositivo automático de seguridad, que pára la placa, en caso de no tener ningún elemento en ella.

ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS VITROCERÁMICOS

- Encimera de cristal Schott de 6 mm de espesor.
- Dicho cristal es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. **8**
- 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.

SOPORTES ABIERTOS EN COCINAS

- Con estante inferior.
 - OPCIONALMENTE, pueden equipar...
 - ◆ Kits de guías, para recipientes GN 1/1 (Cod. 4A205997) **9**
 - ◆ Puertas reversibles (Cod. 4A200913) **10**
 - ◆ Elemento calefactor (Cod. 4A550611), **11** para utilizar como armario caliente el soporte. Dicho elemento se coloca encima del estante inferior.
- Todo ello lo encontrarán en las páginas de ACCESORIOS.

CONSTRUCCION GENERAL DE LOS HORNOS PARA COCINAS

- Interior construido también en acero inoxidable AISI 304.
- Puertas y contra-puertas, embutidas, de acero inoxidable AISI 304, debidamente aisladas, con fibra de vidrio, con tirador. **12**
- Puertas con bisagras reforzadas con cierre a presión mediante muelle.
- Marcos dotados de junta, con cámara de aire, de acero inoxidable AISI 304, trenzado, con fibra de vidrio, FIBERGLASS, resistente a altas temperaturas. (Hasta 540 °C), para evitar la pérdida de calor y el calentamiento de los mandos de la encimera

HORNOS PARA COCINAS A GAS, GN 2/1 o CHE

- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento, con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemador tubular debajo de la plancha del horno.
- Como dotación, equipan una rejilla GN 2/1, de 530x650 mm. El mod/cod. 3576.0317, con horno CHE, con una rejilla de 883x603 mm.

HORNOS ESTÁTICOS ELÉCTRICOS, PARA COCINAS, GN 2/1 o CHE

- Equipados con un termostato para el horno y un conmutador para el grill, con pilotos indicadores. El funcionamiento puede ser independiente.
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Como dotación, equipan una rejilla GN 2/1, de 530x650 mm. El mod/cod. **35460617**, con horno CHE, con una rejilla de 883x603 mm.

HORNOS A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS, PARA COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS o VITROCERÁMICAS, GN 1/1

- Con motor ventilador y resistencia circular, en la pared posterior del horno. **13**
- Con termostato de 0-50 a 275 °C, y temporizador, de 0-5-10-15-20-30-40-50 minutos. Así mismo con piloto indicador de funcionamiento.
- Como dotación equipan una rejilla GN 1/1, de 530x325 mm.



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI-304.
- Embedded countertops, 1.5 mm. thick, 1 with rounded edges for easy cleaning. 2 and 3
- With adjustable legs.

GAS COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With cast iron burners, 7.2 - 4.5 and 3.3 Kw., 4 Of power (depending on model) and high performance. 5
- These burners and crown are removable for easy cleaning.
- With robust vitrified cast iron grills.
- Equip individual grease trays. 4

COOKERS HOBBS WITH RADIANT GAS PLATE

- With brass tap, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- With 9 Kw burners. (800 mm plates.) And 4.5 Kw. (400 mm plates.) These burners and crown are removable, to facilitate cleaning. 6
- With cast iron plates, with diffusers, to distribute heat throughout the plate. With central ring, removable, which if desired, can be used as an open fire, for direct heating of the pot. 7
- With the kitchens, with radiant plate, you can work on the entire surface of the same, cooking or maintaining food, as the container approaches, more or less to the central ring, since different temperatures are available. It also allows you to use more number of containers and all sizes.
- We manufacture models, combined with traditional open fires.

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- With switches, with 6 power levels and pilot operation indicator.
- Equipped round cast iron plates, 220 mm. in diameter, 2.6 Kw. of power, each.
- With automatic safety device, which stops the board, in case of not having any element in it.

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND VITROCERAMIC STOVE TOP

- Schott glass countertop, 6 mm. of thickness.
- This glass is very easy to clean, being completely flat. 8
- With switches with 2 power levels and pilot operation indicators.
- With tungsten resistors, 2.6 and 1.8 Kw.
- Has an automatic temperature limiter.

OPEN SUPPORTS IN KITCHENS

- With bottom shelf.
- OPTIONALLY, they can equip ...
 - ◆ Guide kits, for GN 1/1 containers (Cod. 4A205997) 9
 - ◆ Reversible doors (Cod. 4A200913) 10
 - ◆ Heating element (Cod. 4A550611), 11 to use the support as a hot cabinet. Said element is placed on top of the lower shelf.

GENERAL CONSTRUCTION OF COOKERS OVENS

- Interior also built in stainless steel AISI 304.
- Doors and counter-doors, inlays, stainless steel AISI 304, properly insulated, with fiberglass, with handle. 12
- Reinforced hinged doors with snap closure by spring.
- Frames equipped with gasket, with air chamber, stainless steel AISI 304, braided, with FIBERGLASS, resistant to high temperatures. (Up to 540 ° C), to prevent heat loss and heating of the countertop controls

OVENS FOR GAS KITCHENS, GN 2/1 or CHE

- With thermostatic valve and maintenance pilot, with safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- With tubular burner under the oven plate.
- As an endowment, they equipped a GN 2/1 grid, 530x650 mm. The mod / cod. 3576.0317, with CHE oven, with a grid of 883x603 mm.

ELECTRIC STATIC OVENS, FOR COOKERS, GN 2/1 or CHE

- Equipped with a thermostat for the oven and a switch for the grill, with indicator lights. The operation can be independent.
- With armored stainless steel resistors.
- As an endowment, they equipped a GN 2/1 grid, 530x650 mm. The mod / cod. 3546.0617, with CHE oven, with a grid of 883x603 mm.

ELECTRIC CONVECTION OVENS, FOR GAS, ELECTRIC OR VITROCERAMIC COOKERS, GN 1/1

- With fan motor and circular resistance, on the rear wall of the oven. 13
- With thermostat from 0-50 to 275 °C, and timer, from 0-5-10-15-20-30-40-50 minutes. Also with pilot operation indicator.
- As an endowment, they equip a GN 1/1 grid, 530x325 mm.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRALE

- En acier inoxydable AISI-304.
- Comptoirs intégrés, 1,5 mm. épais, 1 avec des bords arrondis pour un nettoyage facile. 2 et 3
- Avec pieds réglables.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS 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 - 4.5 et 3.3 Kw., De puissance (selon modèle) et hautes performances. 5
- Ces brûleurs et la couronne sont amovibles pour un nettoyage facile.
- Avec des grilles robustes en fonte vitrifiée.
- Équiper les bacs à graisse individuels. 4

PLATEAUX DE CUISINE AVEC COUP DE FEU

- Avec robinet en laiton, équipé de la position maximale, minimale et pilote réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Avec 9 Kw brûleurs. (Plaques de 800 mm.) Et 4,5 Kw. (Plaques de 400 mm.) Ces brûleurs et la couronne sont amovibles pour faciliter le nettoyage. 6
- Avec plaques en fonte, avec diffuseurs, pour répartir la chaleur dans toute la plaque. Avec anneau central, amovible, qui, si désiré, peut être utilisé comme feu ouvert, pour chauffer directement le pot. 7
- Avec les cuisines, avec plaque radiante, vous pouvez travailler sur toute la surface de la même chose, cuire ou conserver les aliments, à mesure que le récipient se rapproche, plus ou moins de l'anneau central, car des températures différentes sont disponibles. Il vous permet également d'utiliser un plus grand nombre de conteneurs et de toutes les tailles.
- Nous fabriquons des modèles, combinés avec des feux à ciel ouvert traditionnels.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

- Avec interrupteurs, avec 6 niveaux de puissance et indicateur de fonctionnement pilote.
- Plaques rondes équipées en fonte, 220 mm. de diamètre, 2,6 Kw. de pouvoir, chacun.
- Avec dispositif de sécurité automatique, qui arrête le conseil, au cas où il ne contient aucun élément.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS VITROCERAMIQUES

- Plan de travail en verre Schott, 6 mm. épais.
- Ce verre est très facile à nettoyer, étant complètement plat. 8
- 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.

SUPPORTS OUVERTS EN CUISINES

- Avec tablette inférieure.
- FACULTATIVEMENT, ils peuvent équiper ...
 - ◆ Trousses de guidage, pour conteneurs GN 1/1 (Cod. 4A205997) 9
 - ◆ Portes réversibles (Cod. 4A200913) 10
 - ◆ Élément chauffant (Cod. 4A550611), 11 pour utiliser le support comme armoire chaude. Cet élément est placé au-dessus de l'étagère inférieure. Vous trouverez tout cela dans les pages ACCESSOIRES.

CONSTRUCTION GÉNÉRALE DES FOURS DE CUISINE

- Intérieur également construit en acier inoxydable AISI 304.
- Portes et contre-portes, inlays, acier inoxydable AISI 304, correctement isolé, avec fibre de verre, avec poignée. 12
- Portes à charnières renforcées avec fermeture à ressort par ressort.
- Cadre de fours équipés de joint d'étanchéité, avec chambre à air, acier inoxydable AISI 304, tressé, avec fibre de verre, FIBERGLASS, résistant aux hautes températures. (Jusqu'à 540 ° C), pour éviter les pertes de chaleur et le réchauffement des commandes de comptoir

FOURS POUR CUISINES À GAZ, GN 2/1 ou CHE

- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance, avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Avec brûleur tubulaire sous la plaque du four.
- En guise de dotation, ils ont équipé une grille GN 2/1 de 530x650 mm. Le mod / cod. 3576.0317, avec four CHE, avec une grille de 883x603 mm.

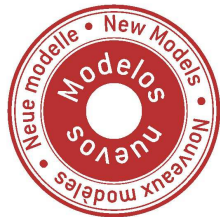
FOURS STATIQUES ÉLECTRIQUES, POUR CUISINES GN 2/1 ou CHE

- Équipé d'un thermostat pour le four et d'un interrupteur pour le grill, avec voyants. L'opération peut être indépendante.
- Avec des résistances blindées en acier inoxydable.
- En guise de dotation, ils ont équipé une grille GN 2/1 de 530x650 mm. Le mod / cod. 3546.0617, avec four CHE, avec une grille de 883x603 mm.

FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUE POUR CUISINES À GAZ, ÉLECTRIQUES OU VITROCÉRAMIQUES, GN 1/1

- Avec moteur de ventilateur et résistance circulaire, sur la paroi arrière du four. 13
- Avec thermostat de 0-50 à 275 °C et minuterie de 0-5-10-15-20-30-40-50 minutes. Également avec indicateur de fonctionnement du pilote.
- En dotation, ils équipent une grille GN 1/1, 530x325 mm.

700














↑ 35200317



↑ 35400317



↑ 35500317

MOD./COD.	 							€
35200317		35	400x700x280	2 x 7,2	-	-	14,4 KW	1.210
35400317		64	800x700x280	4 x 7,2	-	-	28,8 KW	1.915
35500317		90	1200x700x280	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	30 KW	2.515

ENCIMERAS CON PLACA RADIANTE A GAS

[E] GAS SOLID TOP [F] PLANS DE CUISSON À GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU

SERIE MASTER

700



↑ 48510317



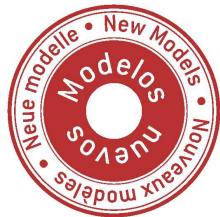
↑ 48600317



↑ 48700317

MOD./COD.									€
48510317		86	800x700x280	-	-	-	1 x 9	9 KW	2.170
48600317		86	800x700x280	1 x 7,2	-	1 x 3,3	1 x 4,5	15 KW	2.320
48700317		93	1200x700x280	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 4,5	24 KW	3.030

700



↑ **35710317**



↑ **35910317**



↑ **35020317**

MOD./COD.								€
35710317		51	400x700x900	2 x 7,2	-	-	14,4 KW	1.535
35910317		84	800x700x900	4 x 7,2	-	-	28,8 KW	2.335
35020317		117	1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	30 KW	3.045

COCINAS CON PLACA RADIANTE SOBRE SOPORTE ABIERTO A GAS

[E] GAS COOKERS WITH SOLID TOP AND OPEN SUPPORT [F] FOURNEAUX À GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU SUR SUPPORT OUVERT

**SERIE
MASTER**

700



↑ 48030317



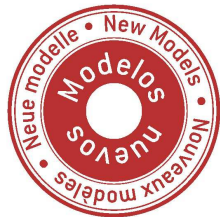
↑ 48120317



↑ 48220317

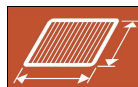
MOD./COD.									€
48030317		83	800x700x900	-	-	-	1 x 9	9 KW	2.590
48120317		99	800x700x900	1 x 7,2	-	1 x 3,3	1 x 4,5	15 KW	2.745
48220317		103	1200x700x900	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 4,5	24 KW	3.555

700



35850317 35160317

35360317 35560317



CHE

883 x 603

35760317

MOD./COD.											€
35850317		116	800x700x900	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 4,7	GN 2/1	4,7 KW 400/3V	19,5 KW	3.510
35160317		146	800x700x900	4 x 7,2	-	-	1 x 7	GN 2/1	-	35,8 KW	3.240
35360317		134	1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	1 x 4,7	GN 2/1	4,7 KW 400/3V	30 KW	4.395
35560317		168	1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	1 x 7	GN 2/1	-	37 KW	4.090
35760317		183	1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	1 x 7	CHE	-	37 KW	4.555

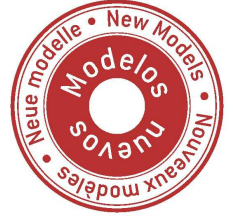
COCINAS A GAS CON HORNO A CONVECCIÓN ELÉCTRICO




E GAS COOKERS WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN

F FOURNEAUX À GAZ AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE




SERIE MASTER
















700



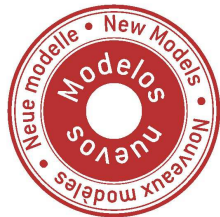
↑ 41950317   



↑ 41460317   

MOD./COD.	 										€
41950317	 	117	800x700x900	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 5	GN 1/1	5 KW 400/3V	19,5 KW	3.690
41460317	 	170	1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	1 x 5	GN 1/1	5 KW 400/3V	30 KW	4.575

700



↑ 48980317



↑ 48260317



↑ 48660317

MOD./COD.											€
48980317		140	800x700x900	-	-	-	1 x 9	1 x 7	GN 2/1	16 KW	3.470
48260317		142	800x700x900	1 x 7,2	-	1 x 3,3	1 x 4,5	1 x 7	GN 2/1	22 KW	3.895
48660317		176	1200x700x900	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 4,5	1 x 7	GN 2/1	31 KW	4.835

HORNILLOS CON PLACAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS

[E] ELECTRIC AND GLASS CERAMICS BOILING TOPS [F] RÉCHAUDS ET FOURNEAUX VITROCÉRAMIQUES

**SERIE
MASTER**

700



↑ 35100617



↑ 35300617



↑ 35400617



↑ 35510617

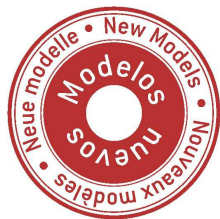


↑ 35610617

MOD./COD.							€
35100617		22	400x700x280	2 x 2,6	-	5,2 KW 400/3V	965
35300617		38	800x700x280	4 x 2,6	-	10,4 KW 400/3V	1.435
35400617		54	1200x700x280	6 x 2,6	-	15,6 KW 400/3V	1.955
35510617		22	400x700x280	1 x 2,5	1 x 1,8	4,3 KW 400/3V	1.965
35610617		37	800x700x280	2 x 2,5	2 x 1,8	8,6 KW 400/3V	3.420



700



↑ 35800617



↑ 35010617



↑ 35110617



↑ 35710617



↑ 35810617

MOD./COD.							€
35800617		39	400x700x900	2 x 2,6	-	5,2 KW 400/3V	1.290
35010617		58	800x700x900	4 x 2,6	-	10,4 KW 400/3V	1.855
35110617		88	1200x700x900	6 x 2,6	-	15,6 KW 400/3V	2.480
35710617		41	400x700x900	1 x 2,5	1 x 1,8	4,3 KW 400/3V	2.290
35810617		56	800x700x900	2 x 2,5	2 x 1,8	8,6 KW 400/3V	3.840

COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS CON HORNO ESTÁTICO

E ELECTRIC AND GLASS CERAMIC COOKERS STATIC OVEN F FOURNEAUX ÉLECTRIQUES ET VITROCÉRAMIQUES FOUR STATIQUE

SERIE MASTER

700



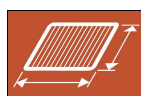
↑ 35260617



↑ 35360617



↑ 35460617



CHE

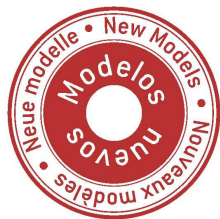
883 x 603



↑ 35070617

MOD./COD.									
35260617		101	800x700x900	4 x 2,6	-	1 x 4,7	GN 2/1	15,1 KW 400/3V	3.000
35360617		134	1200x700x900	6 x 2,6	-	1 x 4,7	GN 2/1	20,3 KW 400/3V	3.920
35460617		147	1200x700x900	6 x 2,6	-	1 x 6,3	CHE	21,9 KW 400/3V	4.060
35070617		95	800x700x900	2 x 2,5	2 x 1,8	1 x 4,7	GN 2/1	13,3 KW 400/3V	4.895

700



↑ 42480617



↑ 42580617



↑ 42880617

MOD./COD.									€
42480617		101	800x700x900	4 x 2,6	-	1 x 5	GN 1/1	15,4 KW 400/3V	3.180
42580617		134	1200x700x900	6 x 2,6	-	1 x 5	GN 1/1	20,6 KW 400/3V	4.100
42880617		95	800x700x900	2 x 2,5	2 x 1,8	1 x 5	GN 1/1	13,6 KW 400/3V	5.075

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, 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.
- Todos los modelos a gas con encendido piezo-eléctrico.
- Modelos eléctricos con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- OPCIONALMENTE, se pueden solicitar con control electrónico de temperatura, sólo los frytop eléctricos sobre soporte. Ver ACCESORIOS.
- 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. **2**

PLACAS-FRYTOP

- Encimeras embutidas, con cantos redondeados, de acero inoxidable AISI 304, de 1,5 mm. de espesor **3**
- Con peto desmontable para facilitar la limpieza **3**
- Los modelos con placas de hierro, de 15 mm. de espesor, soldadas 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 800 mm. de ancho.
- Los modelos con placas de cromo de 15 mm. de espesor, rectificadas y con baño de cromo duro de 50 micras. Soldadas en todo su contorno, superior e inferior, para su máxima higiene. Con desagüe frontal.
- Se suministran con una espátula-cúter **4** 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-cúter 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

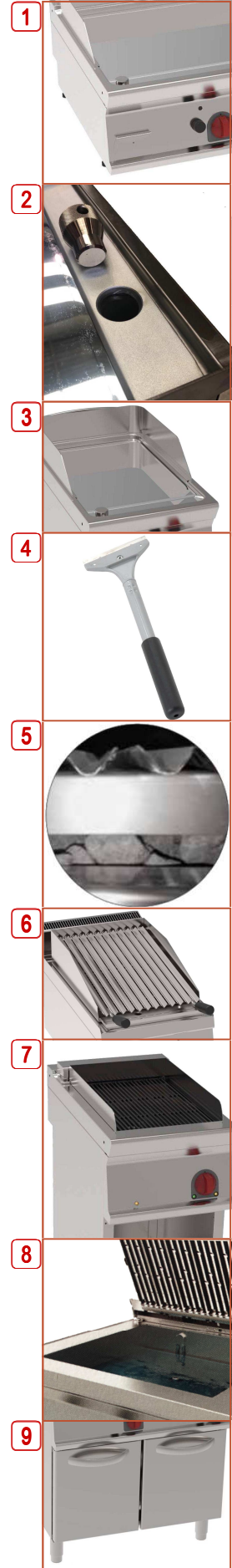
- Funcionamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable, que calientan la piedra volcánica, **5** que se halla situada encima de una rejilla-soporte de acero inoxidable. Al calentar la piedra, hace la función de auténtica brasa.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Equipan parrillas, **6** formadas por perfiles en "V" siempre de acero inoxidable, de 400 ó 800 mm. de ancho, las cuales son ideales para carnes, verduras, etc. En ACCESORIOS, pueden ver como opción, las parrillas especiales para pescado, (que están construidas con perfiles redondos), o la mixta, para carne/pescado. (solo para el modelo de 800 mm. de ancho).
- 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.
- Con cajón recoge-grasas.

BARBACOAS ELECTRICAS-GRILL VAPOR

- La cocción-grill, se realiza mediante resistencias tubulares de acero inoxidable, con peto para evitar salpicaduras **7**, las cuales basculan para su limpieza, mediante una palanca situada a la derecha, y con un sistema de bloqueo, en su posición elevada. **8**
- 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 su parte inferior.

SOPORTES ABIERTOS o CON PUERTAS

- Los frytops y barbacoas eléctricas, que van sobre soporte abierto, disponen de un estante inferior.
- OPCIONALMENTE, se pueden colocar puertas, las cuales son reversibles. (Cod. 4A200913) **7** que encontrarán en ACCESORIOS.
- Las barbacoas a gas, llevan puertas de serie.



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI 304, interior and exterior.
- Adjustable legs in all appliances.

GAS OR ELECTRIC FRYTOPS PLATES

- 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.
- OPTIONALLY, can be requested with electronic temperature control, only electric frytop on support. See ACCESSORIES.
- With armored stainless steel resistors, mounted in drawers properly insulated.
- All models with drawer collects grease 1 on the front and conical sealing cap. 2

PLATES—FRYTOP

- Built-in countertops, with rounded edges, in stainless steel AISI 304, 1.5 mm. thick 3
- With removable bib for easy cleaning 3
- The models with iron plates, 15 mm. thick, welded all around, upper and lower, 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 800 mm models. Wide.
- The models with 15 mm chrome plates. thick, ground and with 50 micron hard chrome plating. Welded in all its contour, upper and lower, for maximum hygiene. With front drain.
- They are supplied with a spatula-cutter 4 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, 5 which is located above 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.
- They are equipped with grills, 6 formed by "V" profiles, always made of stainless steel, 400 or 800 mm. wide, which are ideal for meats, vegetables, etc. In ACCESSORIES, you can see as an option, special grills for fish, (which are built with round profiles), or mixed, for meat / fish. (only for the 800 mm wide model).
- 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.
- With fat collection drawer.

GRILL STEAM ELECTRIC BARBECUES

- The grill-cooking is carried out by means of stainless steel tubular resistors, with a bib to avoid splashing 7, which are tilted for cleaning, by means of a lever located on the right, and with a locking system, in its elevated position. 8
- 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.
- It is also very easy to clean, since it has a drain tap at the bottom.

OPEN OR DOOR SUPPORTS

- The frytops and electric barbecues, which go on open support, have a lower shelf.
- OPTIONALLY, doors can be placed, which are reversible. (Cod. 4A200913) 7 that you will find in ACCESSORIES.
- Gas barbecues have standard doors.

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable AISI 304, intérieur et extérieur.
- Jambes réglables dans tous les appareils.

PLAQUES-FRYTOP À GAZ OU ÉLECTRIQUES

- 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.
- OPTIONNELLEMENT, peut être demandé avec contrôle de température électronique, seulement frytop électrique sur support. Voir ACCESSOIRES.
- 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. 2

PLAQUES - FRYTOP

- Plans de travail encastrés, à bords arrondis, en acier inoxydable AISI 304, 1,5 mm. épais 3
- Avec bavette amovible pour un nettoyage facile 3
- Les modèles avec des plaques de fer, 15 mm. épais, soudés tout autour, haut et bas, 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 800 mm. large.
- Les modèles avec des plaques chromées de 15 mm. épais, rectifié et chromé dur de 50 microns. Soudé dans tous ses contours, haut et bas, pour une hygiène maximale. Avec drain avant.
- Ils sont fournis avec un couteau-spatule 4 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, le coupeur de spatule doit être passé en douceur, 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, qui chauffent la pierre volcanique 5, situés au-dessus 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.
- Ils sont équipés de grilles 6 formées de profilés en «V», toujours en acier inoxydable de 400 ou 800 mm. large, idéal pour les viandes, les légumes, etc. Dans ACCESSOIRES, vous pouvez voir en option des grilles spéciales pour le poisson (construites avec des profils ronds) ou mixtes pour la viande / le poisson. (uniquement pour le modèle 800 mm de large).
- Avec un système qui permet de placer un grill dans 2 positions, en utilisant les poignées en bakélite disponibles sur le grill et avec un bavoir autour du grill pour éviter les éclaboussures.
- Avec tiroir de récupération des graisses.

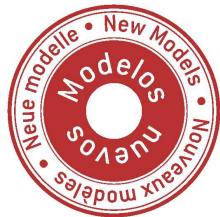
BARBECUE ÉLECTRIQUE GRILL STEAM

- La cuisson au grill est réalisée au moyen de résistances tubulaires en acier inoxydable, avec une bavette pour éviter les éclaboussures 7, qui sont inclinées pour le nettoyage, au moyen d'un levier situé à droite et d'un système de verrouillage, dans sa position surélevée. 8
- 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 les aliments sont savoureux et très juteux.
- Il est également très facile à nettoyer puisqu'il dispose d'un robinet de vidange au fond.

SUPPORTS OUVERTS OU DE PORTE

- Les frytops et les barbecues électriques, qui fonctionnent sur un support ouvert, ont une étagère inférieure.
- OPTIONNELLEMENT, les portes peuvent être placées, qui sont réversibles. (Cod. 4A200913) 7 que vous trouverez dans ACCESSOIRES.
- Les barbecues à gaz ont des portes standard.

700



↑ 36530317 🔥 36030617 ⚡



↑ 36630317 🔥 36130617 ⚡



↑ 36730317 🔥 36230617 ⚡

MOD./COD.										€
36530317			49	400x700x280	FE	-	346 x 564	-	7 KW	1.560
36630317			49	400x700x280	-	FE	346 x 564	-	7 KW	1.695
36730317			49	400x700x280	Cr.D.	-	346 x 564	-	7 KW	1.965
36030617			49	400x700x280	FE	-	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	1.595
36130617			49	400x700x280	-	FE	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	1.760
36230617			49	400x700x280	Cr.D.	-	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.020

PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 800 MM

[E] GAS AND ELECTRIC 800 MM GRIDDLES [F] FRYTOPS À GAZ ET ÉLÉCTRIQUES 800 MM

SERIE MASTER

700



↑ 36830317 36330617



↑ 36930317 36430617



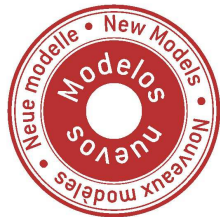
↑ 36040317 36530617



↑ 36140317 36630617

MOD./COD.											€
36830317			87	800x700x280	FE	-	-	748 x 564	-	14 KW	2.255
36930317			87	800x700x280	-	FE	-	748 x 564	-	14 KW	2.400
36040317			87	800x700x280	-	-	FE	748 x 564	-	14 KW	2.780
36140317			87	800x700x280	Cr.D.	-	-	748 x 564	-	14 KW	3.010
36330617			87	800x700x280	FE	-	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	2.295
36430617			87	800x700x280	-	FE	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	2.640
36530617			87	800x700x280	-	-	FE	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	2.775
36630617			87	800x700x280	Cr.D.	-	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.020

700



↑ 36240317 36730617



↑ 36340317 36830617



↑ 36440317 36930617

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS OPTIONAL

- 1 Encendido / apagado
- 2 Melting-solo freidoras
- 3 Programa cocción
- 4 Control temperatura
- 5 Control tiempo
- 6 Marcha / paro
- 7 Control único jog/dial

- E** 1 On-Off
- 2 Melting fryer only
- 3 Cooking program
- 4 Temperature control
- 5 Time control
- 6 Start / stop
- 7 Unique jog / dial control

- F** 1 On-Off
- 2 Fonte friteuse seulement
- 3 Phases de cuisson
- 4 Contrôle de la température
- 5 Contrôle du temps
- 6 Démarrer / arrêter
- 7 Commande de jog / dial unique



MOD./COD.										€
36240317			63	400x700x900	FE	-	346 x 564	-	7 KW	1.815
36340317			63	400x700x900	-	FE	346 x 564	-	7 KW	2.020
36440317			63	400x700x900	Cr.D.	-	346 x 564	-	7 KW	2.295
36730617			63	400x700x900	FE	-	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	1.920
36830617			63	400x700x900	-	FE	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.085
36930617			63	400x700x900	Cr.D.	-	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.350

PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 800 MM SOPORTE ABIERTO

[E] GAS AND ELECTRIC 800 MM GRIDDLES WITH OPEN SUPPORT [F] FRYTOPS À GAZ ET ÉLÉC. 800 MM SUR SUPPORT OUVERT

SERIE MASTER

700



↑ 36540317 🔥 36040617 ⚡



↑ 36640317 🔥 36140617 ⚡



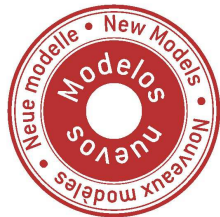
↑ 36740317 🔥 36240617 ⚡



↑ 36840317 🔥 36340617 ⚡

MOD./COD.	🔥 ⚡	👤	↔ ↗ ↕	▨	▨	▨	▨	⚡	🔥	€
36540317	🔥	106	800x700x900	FE	-	-	748 x 564	-	14 KW	2.570
36640317	🔥	106	800x700x900	-	FE	-	748 x 564	-	14 KW	2.820
36740317	🔥	106	800x700x900	-	-	FE	748 x 564	-	14 KW	3.050
36840317	🔥	106	800x700x900	Cr.D.	-	-	748 x 564	-	14 KW	3.430
36040617	⚡	106	800x700x900	FE	-	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	2.715
36140617	⚡	106	800x700x900	-	FE	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.065
36240617	⚡	106	800x700x900	-	-	FE	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.155
36340617	⚡	106	800x700x900	Cr.D.	-	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.440










700



↑ 47211317



↑ 47311317

MOD./COD.	 						€
47211317		60	400x700x900	1	378 x 434	8 KW	2.360
47311317		108	800x700x900	1	778 x 434	16 KW	3.370

BARBACOAS ELÉCTRICAS-GRILL VAPOR

[E] ELECTRIC VAPOR GRILL [F] GRILL VAPEUR ELECTRIQUE

SERIE MASTER

700



↑ 47431617



↑ 47531617



↑ 47631617



↑ 47731617

MOD./COD.							€
47431617		39	400x700x280	1	330 x 470	6,6 KW 400/3V	2.435
47531617		48	800x700x280	1	660 x 470	13,2 KW 400/3V	3.825
47631617		61	400x700x900	1	330 x 470	6,6 KW 400/3V	2.855
47731617		105	800x700x900	1	660 x 470	13,2 KW 400/3V	4.555

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Encimeras de 1,5 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los aparatos.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- Todos los modelos con cestas de acero cromado y tapas con asa.
- Las freidoras sobre soporte, equipadas con puerta/s de serie.
- Con cubas totalmente soldadas a la encimera, embutida para facilitar la limpieza y así mismo evitar que el aceite rebose. **1**
- 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, en freidoras de sobremesa.
- Las freidoras sobre soporte, llevan el grifo de desagüe en la zona inferior, y van dotadas de una cuba para el vaciado del aceite, con filtro para retener las impurezas.
- Con generosa zona fría, lo cual aumenta la duración del aceite.
- Modelos a gas, con cuba limpia, sin tubos, solo los protectores de los bulbos de los termostatos **2**, excepto el mod/cod. **39150317**, que lleva un tubo intercambiador de calor en el interior de cada cuba.
- Con quemadores de acero inoxidable, que van ubicados debajo de la cuba y aislados en la cámara de combustión.
- A petición expresa, se pueden suministrar las freidoras a gas, con tubos intercambiadores de calor, en el interior de la/s cuba/s, sin variación de precio. En tal caso los quemadores son de fundición, tipo soplete, con la misma potencia, que los de cuba limpia. Al igual que el mod/cod. **39150317**.
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Modelos eléctricos de sobremesa, 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. **3**
- Modelos eléctricos sobre soporte, con cuba muy fácil de limpiar, por disponer de un mecanismo, para que las resistencias puedan rotar, hasta la posición vertical. **4**
- Todas las 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.
- OPCIONALMENTE, se pueden solicitar, con control electrónico de temperatura, (solo freidoras eléctricas sobre soporte). Ver ACCESORIOS.

CONSERVADORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

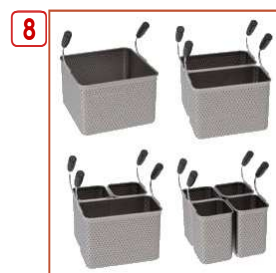
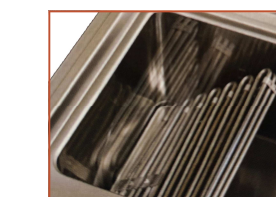
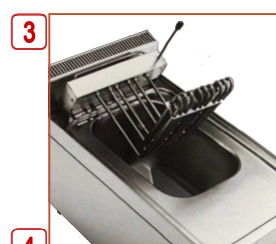
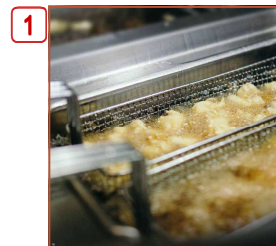
- Se fabrican, de sobre-mesa o sobre soporte abierto.
- Equipados con una cuba GN 1/1-150, con doble fondo perforado y curvado para facilitar la recogida de fritos, todo ello extraíble para su limpieza.
- Con una resistencia cerámica, situada en la pantalla superior. **5**
- Dotado de regulador de energía, para adecuar la temperatura deseada y piloto indicador de funcionamiento.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

- Se fabrican, de sobre-mesa o sobre soporte abierto.
- Con las cubas, GN 1/1 ó 2/1 según modelo, soldada a la encimera, con todos los cantos internos redondeados. **6**
- 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, 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 PASTA A GAS Y ELÉCTRICAS SOBRE SOPORTE

- Se fabrican con 1 cuba ó 2 cubas.
- Los soportes van equipados con puerta/s de serie.
- Con las cubas GN 2/3, fabricadas en acero inoxidable AISI 316, soldadas a la encimera embutida, para facilitar la limpieza. **7**
- Con rejilla perforada pára evitar vayan los alimentos al fondo.
- Dispone de grifos de llenado **7** 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, se pueden solicitar con control electrónico de temperatura. Así mismo, disponemos de packs, de cestas perforadas con asa/s totalmente de acero inoxidable. Ver en ACCESORIOS. **8**



E

STRUCTURE

- In stainless steel, interior and exterior.
- 1.5 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all appliances.

GAS AND ELECTRIC FRYERS

- All models with chrome steel baskets and covers with handle.
- Fryers on stand, equipped with door/s as standard.
- With vats fully welded to the countertop, embedded to facilitate cleaning and also prevent the oil from overflowing. ①
- With perforated grid to avoid going food to the bottom.
- With drain cock, located on the front of the fryer, with safety device, to prevent accidental opening, in tabletop fryers.
- The fryers on support, carry the drain tap in the lower area, and are equipped with a tank for emptying the oil, with a filter to retain impurities.
- With generous cold zone, which increases the duration of the oil.
- Gas models, with a clean tank, without tubes, only the protectors of the bulbs of thermostats ②, except the mod / cod. 39150317, which carries a heat exchanger tube inside each tank.
- With stainless steel burners, which are located under the tank and insulated in the combustion chamber.
- On express request, gas fryers can be supplied, with heat exchange tubes, inside the tank / s, without price variation. In this case, the burners are cast iron, torch type, with the same power, as the clean bowl. Like the mod / cod. 39150317.
- With thermostatic valve and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- Electric desktop 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. ③
- Electric models on support, with a very easy to clean tank, for having a mechanism, so that the resistances can rotate, to the vertical position. ④
- All resistors are armored stainless steel.
- With thermostat and pilot operation indicator.
- With safety thermostat that stops the fryer in case of abnormal increase in oil temperature.
- OPTIONALLY, can be requested, with electronic temperature control, (only electric fryers on stand). See ACCESSORIES.

ELECTRIC FRIED CONSERVATORS

- They are manufactured, on tabletop or on open support.
- Equipped with a bowl GN 1 / 1-150, 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. ⑤
- Equipped with an energy regulator, to adjust the desired temperature and pilot operation indicator.

ELECTRIC BAIN-MARIES

- They are manufactured, on tabletop or on open support.
- With the tanks, GN 1/1 or 2/1 depending on the model, welded to the countertop, with all rounded internal edges. ⑥
- 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, 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 GROUPE-16)

GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS ON SUPPORT

- They are manufactured with 1 tank or 2 tanks.
- The supports are equipped with door / s as standard.
- With GN 2/3 vats, made of AISI 316 stainless steel, welded to the embedded countertop, for easy cleaning. ⑦
- With perforated grid to avoid food going to the bottom.
- It has ⑦ 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, can be requested with electronic temperature control. Likewise, we have packs, perforated baskets with handle / s completely made of stainless steel. See in ACCESSORIES. ⑧

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Comptoirs de 1,5 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les appareils.

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Tous les modèles avec des paniers en acier chromé et des couvercles avec poignée.
- Friteuses sur pied, équipées de porte/s en standard.
- Avec des cuves entièrement soudées au comptoir, intégrées pour faciliter le nettoyage et éviter le débordement de l'huile. ①
- Avec grille perforée pour éviter de déposer de la nourriture au fond.
- Avec robinet de vidange, situé sur le devant de la friteuse, avec dispositif de sécurité, pour éviter toute ouverture accidentelle, dans les friteuses de table.
- Les friteuses sur support portent le robinet de vidange dans la zone inférieure et sont équipées d'un réservoir pour vider l'huile, avec un filtre pour retenir les impuretés.
- Avec zone froide généreuse, ce qui augmente la durée de l'huile.
- Modèles à gaz, avec un réservoir propre, sans tubes, uniquement les protecteurs des ampoules des thermostats ②, à l'exception du mod / cod. 39150317, qui porte un tube échangeur de chaleur à l'intérieur de chaque réservoir.
- Avec des brûleurs en acier inoxydable, situés sous le réservoir et isolés dans la chambre de combustion.
- Sur demande expresse, les friteuses à gaz peuvent être fournies avec des tubes d'échange de chaleur à l'intérieur du / des réservoir (s), sans variation de prix. Dans ce cas, les brûleurs sont en fonte, de type torche, avec la même puissance, que le bol propre. Comme le mod / cod. 39150317.
- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Modèles sur table électriques, avec le réservoir très facile à nettoyer, grâce à un mécanisme permettant l'inclinaison de la résistance en position verticale, qui est actionnée par un levier situé à droite et avec un système de verrouillage, en position surélevée. ③
- Modèles électriques sur support, avec un réservoir très facile à nettoyer, pour avoir un mécanisme, de sorte que les résistances puissent tourner, en position verticale. ④
- Toutes les 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.
- OPTIONNELLEMENT, sur demande, avec contrôle électronique de la température (friteuses électriques uniquement sur pied). Voir ACCESSOIRES.

RÉSERVES POUR FRITES ÉLECTRIQUES

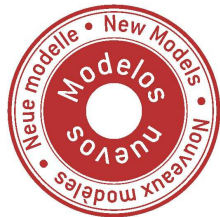
- Ils sont fabriqués, sur table ou sur support ouvert.
- Équipé d'un bol GN 1 / 1-150, avec double fond perforé et incurvé pour faciliter la collecte des aliments frits, tous amovibles pour le nettoyage.
- Avec une résistance en céramique, situé sur l'écran supérieur. ⑤
- Équipé d'un régulateur d'énergie, pour ajuster la température désirée et l'indicateur de fonctionnement du pilote.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

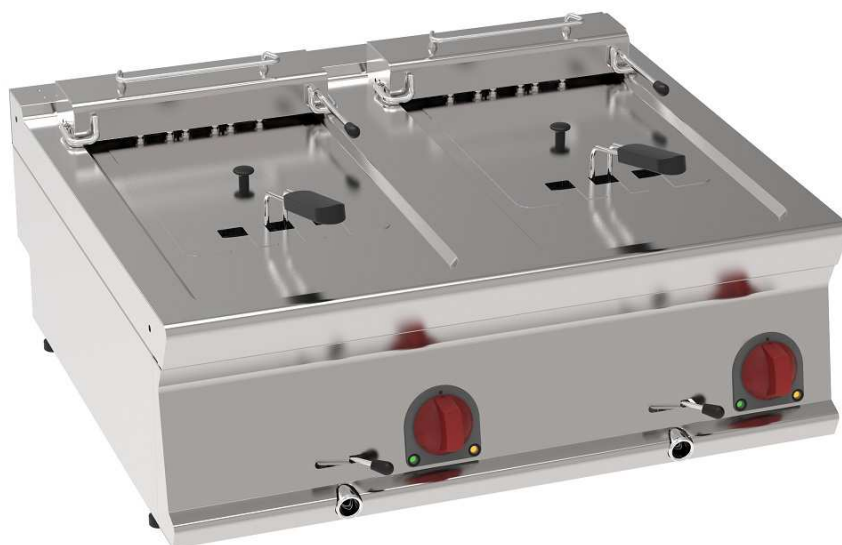
- Ils sont fabriqués, sur table ou sur support ouvert.
- Avec les réservoirs, GN 1/1 ou 2/1 selon le modèle, soudé au comptoir, avec tous les bords intérieurs arrondis. ⑥
- Avec robinet de vidange, situé à l'avant, avec dispositif de sécurité, pour empêcher toute ouverture accidentelle.
- Équipé d'une 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, 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 de GROUPE 16)

CUISEUR A PÂTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES SUR SUPPORT

- Ils sont fabriqués avec 1 réservoir ou 2 réservoirs.
- Les supports sont équipés de porte / s en standard.
- Avec les cuves GN 2/3, en acier inoxydable AISI 316, soudées au plan de travail intégré, facilitant le nettoyage. ⑦
- Avec grille perforée pour éviter que les aliments ne tombent au fond.
- Il dispose de ⑦ 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.
- EN OPTION, peut être demandé avec contrôle électronique de la température. De même, nous avons des paniers perforés avec poignée / s entièrement en acier inoxydable. Voir dans ACCESSOIRES. ⑧



↑ 39490617



↑ 39590617

MOD./COD.							€	
39490617		25	400x700x280	10	1	210x265x105	7,5 KW 400/3V	1.640
39590617		45	800x700x280	10+10	2	210x265x105	15 KW 400/3V	2.820

FREIDORAS A GAS SOBRE SOPORTE

[E] GAS FRYERS ON CLOSED CABINET [F] FRITEUSES À GAZ SUR ARMOIRES FERMÉES

**SERIE
MASTER**

700



↑ 39150317



↑ 39450317

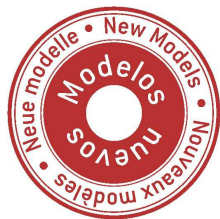


↑ 39550317

MOD./COD.								€
39150317		68	400x700x900	10+10	2	105x265x105	12 KW	3.440
39450317		58	400x700x900	15	1	215x295x120	12 KW	2.570
39550317		97	800x700x900	15+15	2	215x295x120	24 KW	4.295



700



↑ 39450617



↑ 39550617



↑ 39650617

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS OPTIONAL

- 1 Encendido / apagado
- 2 Melting-solo freidoras
- 3 Programa cocción
- 4 Control temperatura
- 5 Control tiempo
- 6 Marcha / paro
- 7 Control único jog/dial

- E** 1 On-Off
- 2 Melting fryer only
- 3 Cooking program
- 4 Temperature control
- 5 Time control
- 6 Start / stop
- 7 Unique jog / dial control

- F** 1 On-Off
- 2 Fonte friteuse seulement
- 3 Phases de cuisson
- 4 Contrôle de la température
- 5 Contrôle du temps
- 6 Démarrer / arrêter
- 7 Commande de jog / dial unique



MOD./COD.								€
39450617		56	400x700x900	10+10	2	105x265x105	14 KW 400/3V	2.980
39550617		50	400x700x900	15	1	215x295x120	12 KW 400/3V	2.110
39650617		77	800x700x900	15+15	2	215x295x120	24 KW 400/3V	3.590

CONSERVA FRITOS ELÉCTRICOS

[E] ELECTRIC CHIP SCUTTLES [F] RÉSERVE POUR FRITES ÉLECTRIQUES

**SERIE
MASTER**










700

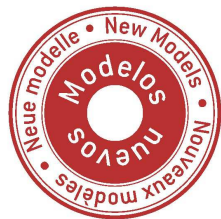


↑ 37840617



↑ 37940617

MOD./COD.	 						€
37840617		22	400x700x280	21	GN 1/1	1 KW 230/1V	1.090
37940617		39	400x700x900	21	GN 1/1	1 KW 230/1V	1.420



↑ 37620617














↑ 37720617



↑ 37820617



↑ 37920617

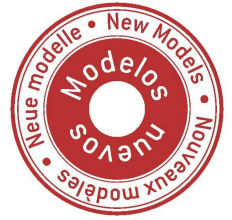
MOD./COD.	 						€
37620617		22	400x700x280	21	GN 1/1	1,3 KW 230/1V	1.160
37720617		36	800x700x280	42	GN 2/1	2,6 KW 230/1V	1.740
37820617		37	400x700x900	21	GN 1/1	1,3 KW 230/1V	1.485
37920617		61	800x700x900	42	GN 2/1	2,6 KW 230/1V	2.165

CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS SOBRE SOPORTE

E GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS ON CLOSED CABINET **F** CUISEUR À PÂTE À GAZ ET ÉLECTRIQUES SUR ARMOIRES FERMÉES

SERIE MASTER

700



↑ 39650317 🔥



↑ 39750317 🔥



↑ 39950617 ⚡



↑ 39060617 ⚡

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS ⚡ OPTIONAL

- 1 Encendido / apagado
- 2 Melting-solo freidoras
- 3 Programa cocción
- 4 Control temperatura
- 5 Control tiempo
- 6 Marcha / paro
- 7 Control único jog/dial

- E** 1 On-Off
- 2 Melting fryer only
- 3 Cooking program
- 4 Temperature control
- 5 Time control
- 6 Démarrer / arrêter
- 7 Unique jog / dial control

- F** 1 On-Off
- 2 Fonte friteuse seulement
- 3 Phases de cuisson
- 4 Contrôle de la température
- 5 Contrôle du temps
- 6 Démarrer / arrêter
- 7 Commande de jog / dial unique



MOD./COD.	🔥 ⚡	👤	↔ ↗ ↕	GN	📏	🌀	🔥	€
39650317	🔥	52	400x700x900	GN 2/3	24	-	10 KW	2.670
39750317	🔥	94	800x700x900	GN 2/3	24+24	-	20 KW	4.565
39950617	⚡	50	400x700x900	GN 2/3	24	6 KW 400/3V	-	2.595
39060617	⚡	84	800x700x900	GN 2/3	24+24	12 KW 400/3V	-	4.410

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Encimeras de 1,5 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los modelos.

SARTENES FIJAS O COCEDORES MULTIFUNCION ELECTRICOS

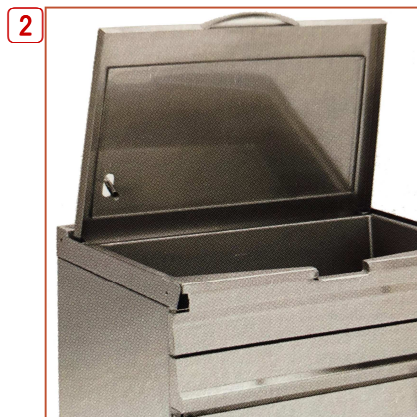
- Son aparatos que se pueden usar como plancha-frytop, sartén fija, marmita o baño maría.
- Cuba soldada a la encimera, en acero inoxidable AISI 316. Con todos los cantos internos redondeados y la base de material, COMPOUND, para mejor conductibilidad del calor y resistencia. De dimensiones GN 1/1 ó GN 2/1, según modelo. **1**
- Equipadas con resistencias ultra-rápidas, de acero inoxidable, blindadas, montadas en cajones debidamente aislados.
- Con termostato/s regulable/s hasta 300°C y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad.
- OPCIONALMENTE, se puede suministrar con control electrónico de temperatura. Ver en ACCESORIOS.
- Con grifo de desagüe, en la parte inferior.
- Con cuba para el vaciado, dotada de asa. **1**
- Debajo soporte abierto, con estante inferior. OPCIONALMENTE, se pueden colocar puerta/s. Ver en ACCESORIOS.

SARTENES BASCULANTES A GAS O ELÉCTRICAS

- Con cubas de acero inoxidable, con el fondo de 12 mm. de espesor. Con cantos redondeados, para facilitar la limpieza, y con diseño para el vaciado de los alimentos, al bascular. **2**
- La basculación de la cuba se realiza, mediante un volante, que se acciona manualmente, para hacer subir o bajar la misma.
- Con tapa dotada de muelle de presión de cierre o apertura, y su correspondiente asa.
- Con caño para el llenado de agua, **3** con el mando del grifo en el frontal.
- El modelo a gas, con quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Con válvula termostática, regulable de 100 a 300°C, y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Disponen de mirilla frontal.
- El modelo eléctrico, con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones debidamente aislados.
- Con termostato regulable hasta 300°C y piloto indicador de funcionamiento.

MARMITAS INDIRECTAS A GAS O ELÉCTRICAS

- Con encimera embutida, a la cual esta soldada una cuba cilíndrica, con el fondo en acero inoxidable AISI 316, con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza.
- Con doble cámara para el agua, y así evitar que los alimentos se peguen en el fondo y en los laterales de la cuba.
- Con tapa dotada de muelle de presión de cierre o apertura vertical y su correspondiente asa. **4**
- Así mismo van equipadas con un grupo de seguridad y manómetro de control. **5**
- El llenado de la cámara, se realiza, mediante el caño de que dispone, el cual es giratorio y a su vez se usa para el llenado de la cuba, de agua fría o caliente. **5**
- Con grifo de desagüe frontal, de 2 pulgadas.
- El modelo a gas, calienta por medio de quemadores tubulares 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.
- Dispone de mirilla frontal.
- El modelo eléctrico, funciona con una resistencia, de acero inoxidable blindada, sumergida en la propia cámara de agua.
- Controlada por medio de un conmutador, con 4 posiciones y piloto indicador de funcionamiento. Con interruptor de marcha-paro.
- OPCIONALMENTE, se pueden suministrar cestas perforadas, para pasta, arroz etc. con taladros de 3 mm. Ø, ó para vegetales, etc. de 5 mm. Ø. Ver en ACCESORIOS.



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI 304, interior and exterior.
- 1.5 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all models.

FIXED PAN OR ELECTRIC MULTIFUNCTION COOKERS

- They are devices that can be used as iron-frytop, fixed pan, kettle or bain maries.
- Cuba welded to the countertop, in AISI 316 stainless steel. With all rounded internal edges and the material base, COMPOUND, for better heat conductivity and resistance. Of dimensions GN 1/1 or GN 2/1, depending on the model. **1**
- Equipped with ultra-fast, stainless steel, shielded resistors, mounted in properly insulated drawers.
- With thermostat / s adjustable / s up to 300°C and pilot indicator of operation.
- With safety thermostat.
- OPTIONALLY, it can be supplied with electronic temperature control. See in ACCESSORIES.
- With drain tap, at the bottom.
- With tank for emptying, equipped with handle. **1**
- Under open support, with lower shelf. OPTIONALLY, do-or / s can be placed. See in ACCESSORIES.

GAS OR ELECTRIC TILTING BRAD PANS

- With stainless steel vats, with the bottom of 12 mm. of thickness. With rounded edges, to facilitate cleaning, and with design for the emptying of food, when tilting.
- The tipping of the tank is carried out by means of a handwheel, which is operated manually, to raise or lower it.
- With lid equipped with a closing or opening pressure spring, and its corresponding handle.
- With spout for water filling, **3** with the tap control on the front.
- The gas model, with tubular stainless steel burners.
- With thermostatic valve, adjustable from 100 to 300°C, and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- They have a peephole.
- The electric model, with shielded stainless steel resistors, mounted in properly insulated drawers.
- With thermostat adjustable up to 300°C and pilot indicator of operation.

GAS OR ELECTRIC INDIRECT BOILING PANS

- With embedded countertop, to which a cylindrical tank is welded, with the bottom in stainless steel AISI 316, with all rounded edges, to facilitate cleaning.
- With double chamber for water, and thus prevent food from sticking to the bottom and sides of the tank.
- With cover equipped with a vertical closing or opening pressure spring and its corresponding handle. **4**
- They are also equipped with a safety group and control manometer. **5**
- The filling of the chamber is carried out, by means of the available pipe, which is rotatable and in turn is used for filling the tank, with hot or cold water. **5**
- With 2-inch front drain tap.
- The gas model heats by means of stainless steel tubular burners.
- With brass tap, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- It has a front sight glass.
- The electric model, works with a resistor, armored stainless steel, submerged in the water chamber itself.
- Controlled by means of a switch, with 4 positions and pilot operation indicator. With start-stop switch.
- OPTIONALLY, perforated baskets can be supplied, for pasta, rice etc. with 3 mm Ø holes, or for vegetables, etc. 5 mm. See in ACCESSORIES.

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable AISI 304, intérieur et extérieur.
- Comptoirs de 1,5 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les modèles.

SAUTEUSES FIXES OU CUISEURS MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUES

- Ce sont des appareils qui peuvent être utilisés comme frytop, sauteuse, marmite ou bain-marie.
- Cuba soudé au comptoir, en acier inoxydable AISI 316. Avec tous les bords intérieurs arrondis et la base du matériau, COMPOUND, pour une meilleure conductivité thermique et résistance. De dimensions GN 1/1 ou GN 2/1, selon le modèle. **1**
- Équipé de résistances blindées ultra-rapides en acier inoxydable, montées dans des tiroirs correctement isolés.
- Avec thermostat / s réglable / s jusqu'à 300 ° C et indicateur de fonctionnement.
- Avec thermostat de sécurité.
- OPTIONNELLEMENT, il peut être fourni avec un contrôle électronique de la température. Voir dans ACCESSOIRES.
- Avec robinet de vidange, en bas.
- Avec réservoir de vidange, équipé d'une poignée. **1**
- Sous support ouvert, avec tablette inférieure. FACULTATIVE-MENT, les portes peuvent être placées. Voir dans ACCESSOIRES.

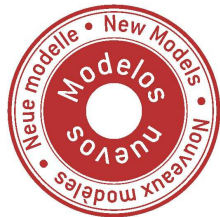
SAUTEUSES BASCULANTES À GAZ OU ELECTRIQUES

- Avec des cuves en acier inoxydable, avec le fond de 12 mm. épais Avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage et avec une conception pour vider les aliments lors de l'inclinaison. 2
- Le basculement du réservoir est effectué à l'aide d'un volant à main, actionné manuellement, pour le monter ou le baisser.
- Avec couvercle muni d'un ressort de pression de fermeture ou d'ouverture et de la poignée correspondante.
- Avec bec verseur pour le remplissage d'eau, **3** avec la commande de robinet à l'avant.
- Le modèle à gaz, avec des brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Avec vanne thermostatique, réglable de 100 à 300°C, et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Ils ont un judas.
- Le modèle électrique, avec des résistances blindées en acier inoxydable, est monté dans des tiroirs correctement isolés.
- Avec thermostat réglable jusqu'à 300°C et indicateur de fonctionnement.

MARMITES INDIRECTS DE GAZ OU D'ÉLECTRICITÉ

- Avec plan de travail incorporé, auquel est soudé un réservoir cylindrique, avec le fond en acier inoxydable AISI 316, avec tous les bords arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Avec double chambre pour l'eau, empêchant ainsi les aliments de coller au fond et aux côtés du réservoir.
- Avec couvercle équipé d'un ressort de pression de fermeture ou d'ouverture vertical et de la poignée correspondante. **4**
- Ils sont également équipés d'un groupe de sécurité et d'un manomètre de contrôle. **5**
- Le remplissage de la chambre est effectué au moyen du tuyau disponible qui peut tourner et qui sert à son tour au remplissage du réservoir avec de l'eau chaude ou froide. **5**
- Avec robinet d'évacuation avant de 2 pouces.
- Le modèle à gaz chauffe au moyen de brûleurs tubulaires 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.
- Il a une lunette de visée.
- Le modèle électrique fonctionne avec une résistance, en acier inoxydable blindé, immergé dans la chambre à eau elle-même.
- Contrôlé à l'aide d'un commutateur, avec 4 positions et indicateur de fonctionnement du pilote. Avec interrupteur marche-arrêt.
- OPTIONNELLEMENT, des paniers perforés peuvent être fournis, pour les pâtes, le riz, etc. avec des trous de 3 mm. Ø, ou pour les légumes, etc. 5 mm Ø. Voir dans ACCESSOIRES.

700



↑ 48170617



↑ 48270617

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS OPTIONAL

- 1 Encendido / apagado
- 2 Melting-solo freidoras
- 3 Programa cocción
- 4 Control temperatura
- 5 Control tiempo
- 6 Marcha / paro
- 7 Control único jog/dial

- E** 1 On-Off
- 2 Melting fryer only
- 3 Cooking program
- 4 Temperature control
- 5 Time control
- 6 Start / stop
- 7 Unique jog / dial control

- F** 1 On-Off
- 2 Fonte friteuse seulement
- 3 Phases de cuisson
- 4 Contrôle de la température
- 5 Contrôle du temps
- 6 Démarrer / arrêter
- 7 Commande de jog / dial unique



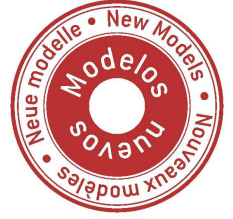
MOD./COD.								€
48170617		52	400x700x900	15	305x570x102	1 GN 1/1	4,5 KW 400/3V	3.625
48270617		134	800x700x900	28	672x570x102	1 GN 2/1	9 KW 400/3V	4.900

SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS

[E] GAS AND ELECTRIC TILTING BRATT PANS [F] SAUTEUSES BASCULANTES A GAZ ET ELECTRIQUES

**SERIE
MASTER**

700



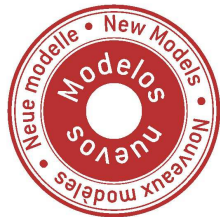
↑ 48680317



↑ 48470617

MOD./COD.									€
48680317			131	800x700x900	700x465x200	50	-	12 KW	5.535
48470617			134	800x700x900	700x465x200	50	8,7 KW 400/3V	-	5.595

700



↑ 48880317



↑ 48570617

MOD./COD.									€
48880317			110	800x700x900	Ø 400 x 450	50	-	15,5 KW	6.580
48570617			115	800x700x900	Ø 400 x 450	50	9 KW 400/3V	-	6.050

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Encimeras de 1,5 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los modelos.

MESAS DE APOYO

- Hay modelos con cajón, con guías correderas.
- El mod/cod. **38890617**, dispone de un estante de sobremesa, para la colocación de una salamandra, microondas etc. **1**

BASES HORNOS ELÉCTRICOS

- De altura 600 mm., realizados para soportar dos aparatos de sobre-mesa de 400 mm. O uno de 800 mm. **2**
- Puertas y contra-puertas embutidas, de acero inoxidable, debidamente aisladas con fibra de vidrio, y tirador. **3**
- Puertas con bisagras reforzadas, con cierre a presión mediante muelle.
- Marcos dotados de junta, con cámara de aire, de acero inoxidable AISI 304, trenzado, con fibra de vidrio, FIBERGLASS, resistente a altas temperaturas (hasta 540º C), para evitar la pérdida de calor y el calentamiento de los mandos de las encimeras.
- El modelo a convección, es para GN 1/1.
- Con motor-ventilador y resistencia circular, en la pared posterior del horno.
- Con termostato de 50 a 275º C y temporizador, de 0-5-10-15-20-30-40-50 minutos. Así mismo piloto indicador de funcionamiento. **4**
- Como dotación equipan una rejilla GN 1/1, de 530x325 mm.
- El modelo estático, es para GN 2/1.
- Equipados con un termostato para el horno y conmutador para el grill, con pilotos indicadores. El funcionamiento puede ser independiente. **4**
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Como dotación equipan una rejilla GN 2/1, de 530x650 mm.

SOPORTES ABIERTOS CON PUERTAS

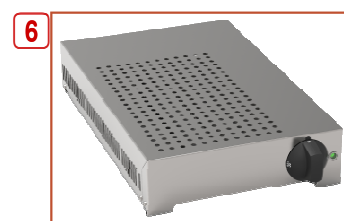
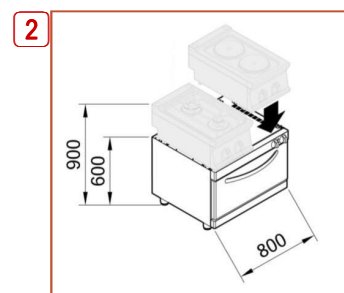
- Los muebles están fabricados para colocar encima de ellos los elementos de cocción, formando un conjunto.
- OPCIONALMENTE, se pueden colocar guías para GN 1/1, para el almacenamiento de dichos recipientes. **5** También ofrecemos un elemento calefactor, que se coloca en la Base del soporte con puerta/s, para mantener alimentos calientes. **6** Todo ello lo encontrarán en las páginas de ACCESORIOS.

SOPORTES CON MONTANTES

- Sobre los cuales se pueden montar los elementos que deseen, con la zona inferior libre, lo cual facilita la limpieza. Se ofrecen cuatro opciones:
 - ◆ (2M). El que lleva dos montantes, uno en cada extremo.
 - ◆ (1M). El que lleva un montante en un lado, y las viguetas se soportan con un equipo de pie, como por ejemplo una freidora., en el otro.
 - ◆ (PU). Es la versión puente, ya que consta de dos viguetas, que van de un equipo de pie a otro.
 - ◆ (MU). Es un soporte mural, longitudinal, por el interior del cual pueden pasar las acometidas, de gas, agua y electricidad.

TAMBIEN FABRICAMOS, PARA COLOCAR ENCIMA ELEMENTOS DE SOBRE-MESA

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



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI 304, interior and exterior.
- 1.5 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all models.

SUPPORT TABLES

- There are models with drawer, with sliding guides.
- The mod / cod. **38890617**, it has a desktop shelf, for the placement of a salamander, microwave etc. **1**

BASES ELECTRIC OVENS

- 600 mm high, made to support two 400 mm tabletop devices. Or one of 800 mm. **2**
- Embedded stainless steel doors and counter-doors, properly insulated with fiberglass, and handle. **3**
- Doors with reinforced hinges, with snap closure by spring.
- Frames equipped with gasket, with air chamber, made of AISI 304 stainless steel, braided, with FIBERGLASS, resistant to high temperatures (up to 540° C), to avoid heat loss and heating of countertop controls .
- The convection model is for GN 1/1.
- With motor-fan and circular resistance, on the rear wall of the oven.
- With thermostat from 50 to 275° C and timer, from 0-5-10-15-20-30-40-50 minutes. Likewise pilot operation indicator. **4**
- As an endowment, they equip a GN 1/1 grid, 530x325 mm.
- The static model is for GN 2/1.
- Equipped with an oven thermostat and grill switch, with indicator lights. The operation can be independent. **4**
- With armored stainless steel resistors.
- As an endowment, they equip a GN 2/1 grid, 530x650 mm.

OPEN OR DOOR SUPPORTS

- 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. **5** We also offer a heating element, which is placed in the Base of the support with door / s, to keep food warm. **6** You will find all this in the ACCESSORIES pages.

ASSEMBLY SUPPORTS

- On which you can mount the elements you want, with the lower free zone, which facilitates cleaning. Four options are offered:
 - ♦ (2M). The one that carries two uprights, one at each end.
 - ♦ (1M). The one that carries an upright on one side, and the joists are supported with a standing equipment, such as a deep fryer .., on the other.
 - ♦ (PU). It is the bridge version, since it consists of two joists, which go from one team standing to another.
 - ♦ (MU). It is a longitudinal wall support, through which the connections of gas, water and electricity can pass.

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.
- Comptoirs de 1,5 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les appareils.

TABLES DE SUPPORT

- Il existe des modèles avec tiroir, avec guides coulissants.
- Le mod / cod. 38890617, il a une étagère de sur table, pour le placement d'une salamandre, micro-ondes, etc. **1**

FOURS ELECTRIQUES BASES

- 600 mm de haut, conçu pour supporter deux appareils de table de 400 mm. Ou un de 800 mm. **2**
- Portes et contre-portes en acier inoxydable intégrées, correctement isolées avec de la fibre de verre et poignée. **3**
- Portes à charnières renforcées, à fermeture à ressort.
- Cadre de fours équipés de joint d'étanchéité, avec chambre à air, en acier inoxydable AISI 304, tressés, en fibre de verre, FIBERGLASS, résistant aux températures élevées (jusqu'à 540 ° C), pour éviter les déperditions de chaleur et le chauffage des commandes de comptoir .
- Le modèle de convection est pour GN 1/1.
- Avec ventilateur et résistance circulaire sur la paroi arrière du four.
- Avec thermostat de 50 à 275 ° C et minuterie, de 0-5-10-15-20-30-40-50 minutes. De même indicateur de fonctionnement du pilote. **4**
- En dotation, ils équiperont une grille GN 1/1, 530x325 mm.
- Le modèle statique est pour GN 2/1.
- Équipé d'un thermostat de four et d'un commutateur de gril, avec voyants. L'opération peut être indépendante. **4**
- Avec des résistances blindées en acier inoxydable.
- En dotation, ils équiperont une grille GN 2/1 de 530x650 mm.

SUPPORTS OUVERTS AVEC PORTES

- 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. **5** Nous proposons également un élément chauffant, placé dans la base du support avec la / les porte (s), pour maintenir les aliments au chaud. **6** Vous trouverez tout cela dans les pages ACCESSOIRES.

SUPPORTS DE MONTAGE

- Sur lequel vous pouvez monter les éléments de votre choix, avec la zone libre inférieure, ce qui facilite le nettoyage. Quatre options sont proposées:
 - ♦ (2M). Celui qui porte deux montants, un à chaque extrémité.
 - ♦ (1M). Celui qui porte un montant d'un côté et les solives est soutenu par un équipement permanent, comme une friteuse, de l'autre.
 - ♦ (PU). Il s'agit de la version bridge car elle est constituée de deux solives qui vont d'une équipe à l'autre.
 - ♦ (MU). C'est un support mural longitudinal à travers lequel les connexions de gaz, d'eau et d'électricité peuvent passer.

NOUS FABRIQUONS AUSSI, DE PLACER SUR DES ÉLÉMENTS DE TABLE

- 600 mm de haut.
- ♦ Tables chaudes Afficher dans GROUPE 7 ÉQUIPEMENT CHAUD
- ♦ RÉSERVATIONS FROIDES. Voir dans GROUPE 11 INDUSTRIEL FROID



↑ **38105697** **38205697**
 ↔ 400 ↔ 800



↑ **38305697** **38405697**
 ↔ 400 ↔ 800



↑ **38107697** **38207697**
 ↔ 400 ↔ 800



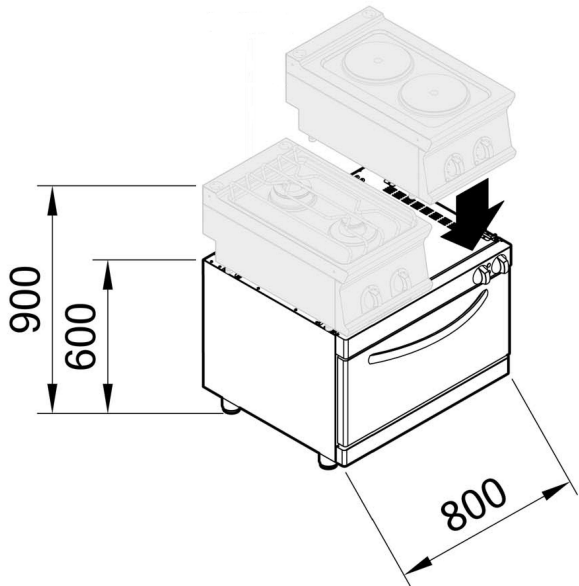
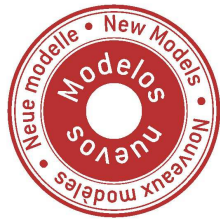
↑ **38890617**
 ↔ 800



↑ **38307697** **38407697**
 ↔ 400 ↔ 800

MOD./COD.					€
38105697	20	400x700x280	-	-	505
38205697	32	800x700x280	-	-	680
38305697	26	400x700x280	-	1	725
38405697	52	800x700x280	-	1	865
38107697	35	400x700x900	1	-	835
38207697	51	800x700x900	1	-	1.100
38307697	41	400x700x900	1	1	1.050
38407697	67	800x700x900	1	1	1.285
38890617	79	800x700x900	1	1	1.925

700



↑ 41401617



↑ 49501617

MOD./COD.								€
41401617		65	800x700x600	-	5	GN 1/1	5 KW 400/3V	1.980
49501617		77	800x700x600	4,7	-	GN 2/1	4,7 KW 400/3V	1.790

SOPORTES ABIERTOS, CON PUERTAS Y CON CAJONES

E OPEN SUPPORTS, WITH DOORS AND WITH DRAWERS **F** SUPPORTS OUVERTS, AVEC PORTES ET AVEC TIROIRS

SERIE MASTER

700



38100997	38200997	↑ 38300997
↔ 400	↔ 800	↔ 1200

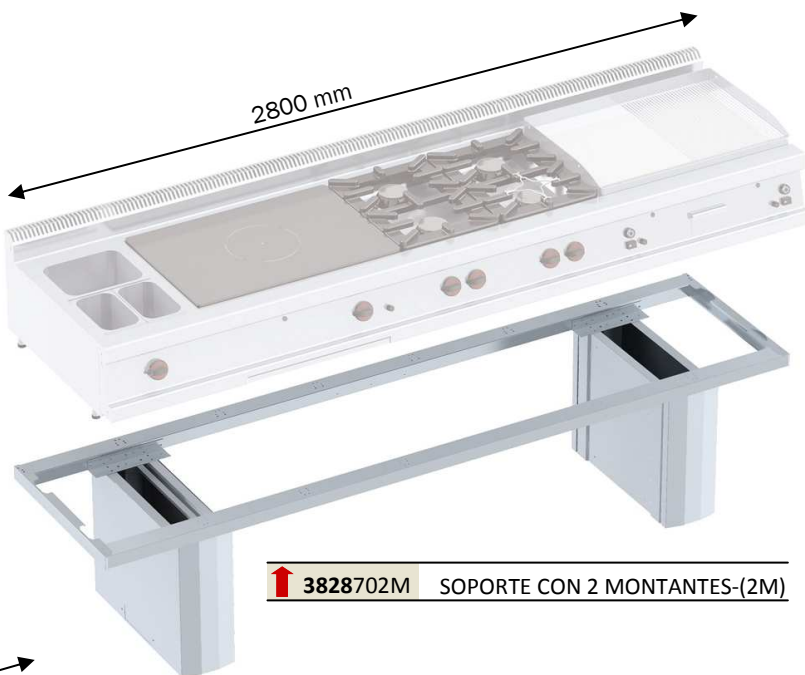
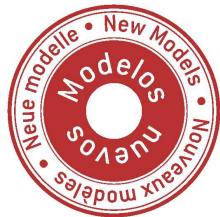


38670617	↑ 38870617	38970617
↔ 400	↔ 800	↔ 1200

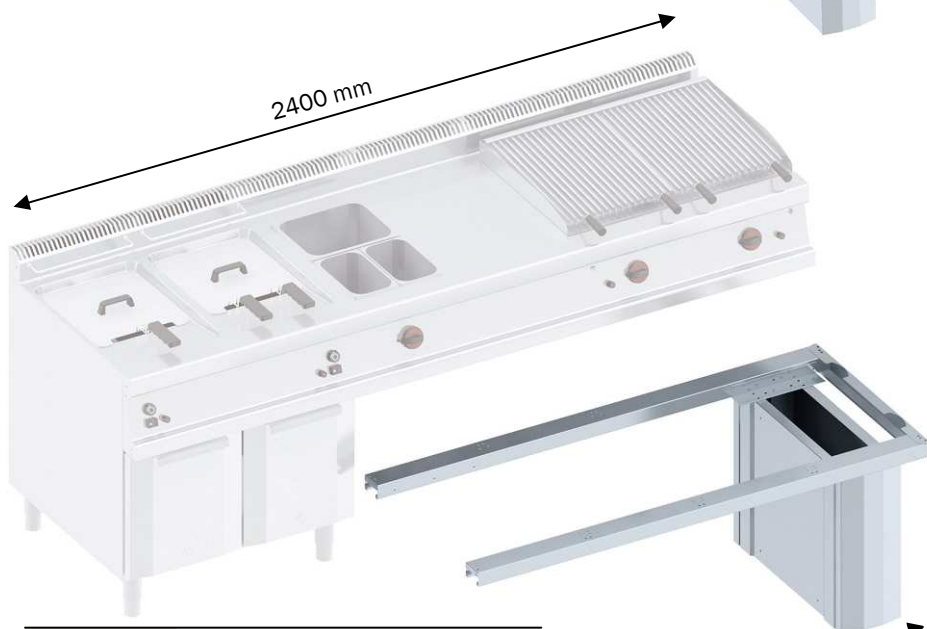
↑ 38770617
↔ 400

MOD./COD.						€
38100997	17	400x575x600	1	-	-	385
38200997	24	800x575x600	1	-	-	495
38300997	30	1200x575x600	1	-	-	620
38670617	21	400x575x600	-	1	-	540
38870617	31	800x575x600	-	2	-	805
38970617	48	1200x575x600	-	3	-	1.085
38770617	27	400x575x600	-	-	2- GN 1/1	890

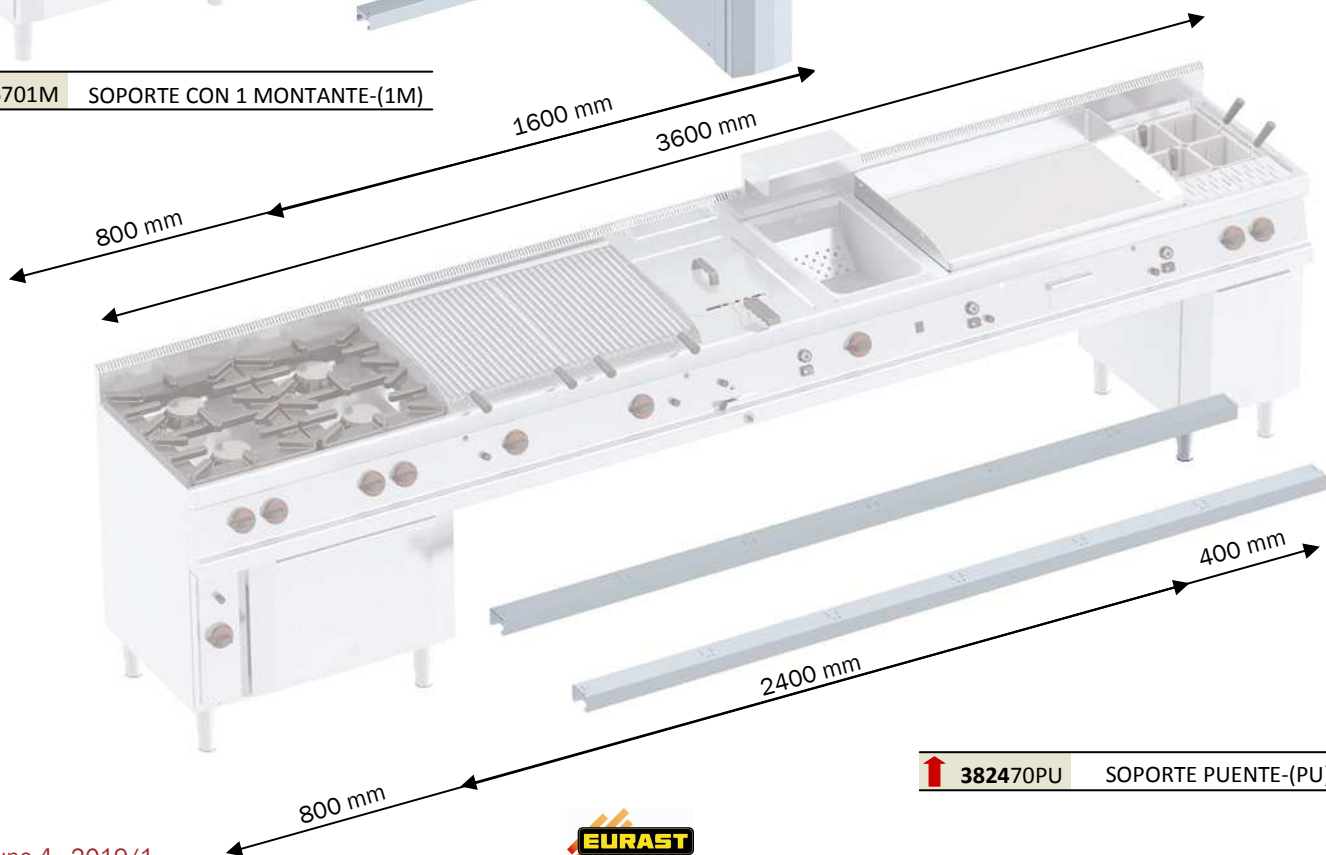
700



↑ 3828702M SOPORTE CON 2 MONTANTES-(2M)



↑ 3816701M SOPORTE CON 1 MONTANTE-(1M)



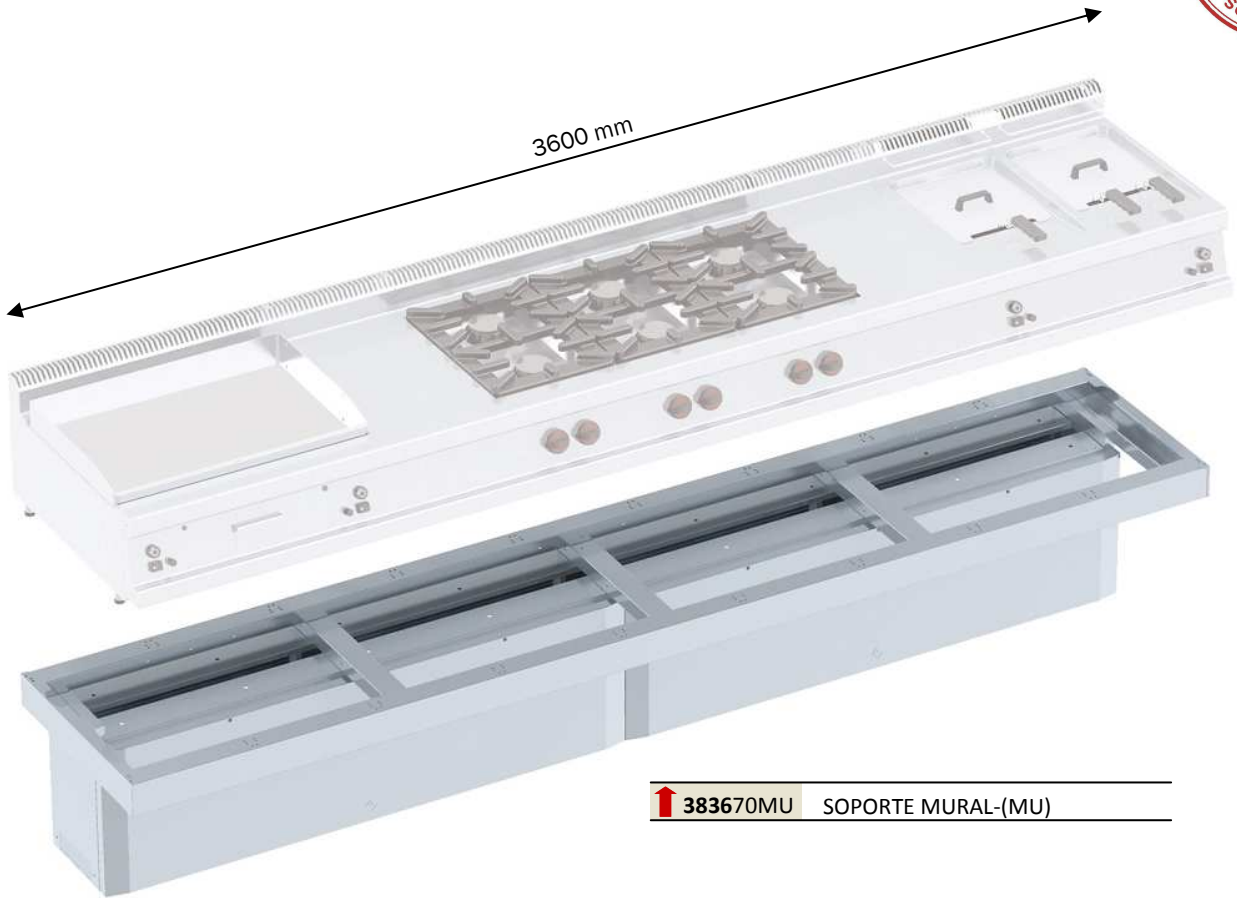
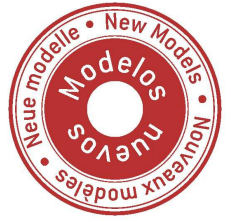
↑ 382470PU SOPORTE PUENTE-(PU)

SOPORTES DE MONTAJE LÍNEA 700

[E] ASSEMBLY SUPPORT 700 RANGE [F] SUPPORTS DE MONTAGE LIGNE 700

SERIE MASTER

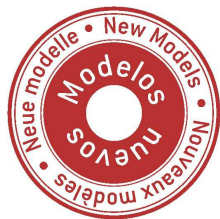
700



↑ 383670MU SOPORTE MURAL-(MU)

SYSTEM	2M		1M		PU		MU		
		COD.	€	COD.	€	COD.	€	COD.	€
1600		3816702M	1.500	3816701M	1.200	381670PU	700	381670MU	1.800
2000		3820702M	1.600	3820701M	1.300	382070PU	800	382070MU	2.000
2400		3824702M	1.700	3824701M	1.400	382470PU	900	382470MU	2.400
2800		3828702M	1.800	3828701M	1.500	382870PU	1.000	382870MU	2.800
3200		-	-	-	-	-	-	383270MU	3.200
3600		-	-	-	-	-	-	383670MU	3.600
4000		-	-	-	-	-	-	384070MU	4.000

700



RESTAURANTE ESPECIALIDAD PAELLAS

Conjunto idóneo para hacer sofritos, las propias paellas, desde 250 a 600 mm. de diámetro, utilizando los fuegos abiertos o la placa radiante y un horno tamaño CHE, para el secado de las paellas.

Dotado de cocina de 6 fuegos, con horno estático de medida útil 883x603 mm. Y placa radiante sobre soporte abierto.



↑ 50010919

RESTAURANTE COMIDAS Y ASADOS AL HORNO

Con este equipo, se pueden hacer comidas y guisos caseros, carnes a la plancha, guarniciones con la freidora y asados tradicionales en el horno, como cordero, cochinito o pollos.

Dotado de cocina con 4 fuegos y placa radiante, plancha-frytop de hierro y freidora de 15 litros. Debajo un horno GN 2/1, estático, de medida útil 530x650 mm., armario neutro y soporte abierto.



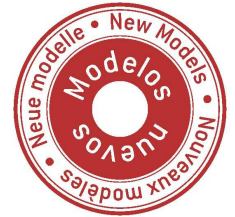
↑ 50110919

MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50010919		263	2000x700x900	10 9	35760317 48030317	-	46 KW	7.145
50110919		340	2400x700x900	12 23 29	48660317 36540317 39450317	-	57 KW	9.975

RESTAURANTE ESPECIALIDAD CARNES Y PASTA

Equipo compuesto de los elementos precisos para cocinar salsas y guarniciones, plancha-frytop de cromo duro, para hamburguesas, etc, parrilla para carnes a la brasa, cocedor de pastas o arroces, así como baño maría, para mantenimiento de las salsas carbonara, boloñesa, de tomate etc...

Dotada de dos fuegos, un frytop de cromo duro, una barbacoa, un cuece pasta de dos cubas, con sus cestos y baño maría. Montado sobre soportes abiertos y con puertas.



RESTAURANTE ESPECIALIDAD PESCADO Y MARISCO

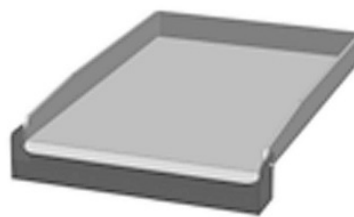
Todo eléctrico, ideal para hacer calderetas, guisos o zarzuelas, con la vitrocerámica, pescados al grill vapor, o a la plancha y frituras.

Dotado de cocina vitrocerámica, con 2 zonas de cocción, barbacoa-grill vapor, plancha de cromo duro y freidora de 2 cubas de 15 litros, cada una. Debajo soportes abiertos.



↑ 50310919 ↻

MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50210919		353	2400x700x900	8 22 24 33 49 32	35710317 36440317 47311317 39750317 4A526021 x 2 37820617	1,3 KW 230/1V	57,4 KW	13.930
50310919		329	2800x700x900	14 25 23 30	35710617 47730617 36340617 39650617	48,3 KW 400/3V	-	13.875



PARRILLAS / GRIDDLES / GRILLES

PLACAS-FRYTOP / ROASTING IRONS / FERS À RÔTIR

COD.		€	COD.		€
¿?	¿?	¿?	4A701FOC	<= Igual que la graella 0 x 0	140
¿?	¿?	¿?	4A702FOC	↑ com dues graelles 0 x 0	190

4,5 Kw

7,2 Kw

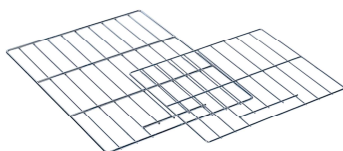
9 Kw



**SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR
BURNER CHANGE SUPPLEMENT
SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR**

**COLUMNA DE AGUA
WATER COLUMN
COLONNE D'EAU**

COD.	KIT CAMBIO /	€	COD.	PARA / FOR / POUR	€
4A457290	4,5 Kw ó 7,2 Kw ó 9 Kw	220	31630000	700 - 900	385



REJILLAS HORNO / GRIDS OVEN / GRILLES FOUR

BANDEJAS HORNO / OVEN TRAY / PLATEAU FOUR

COD.	GN		€	COD.	GN		€
31940000	1/1	530 x 325	36	CP1106X1	1/1	530 x 325 x 65	25
31960000	2/1	530 x 650	64	CP210651	2/1	530 x 650 x 65	55
4A595022	CHE	880 x 620	75				



PIEDRA VOLCÁNICA / LAVA STONE / PIERRE VOLCANIQUE

PARRILLAS BARBACOA / BARBECUE GRIDDLES / GRILS BARBECUE

COD.		€	COD.		PARA / FOR / POUR	€
C9500009	3	38	¿?	370 x 435	CARNE / MEAT / VIANDE	¿?
			4A410917	370 x 435	PESCADO / FISH / POISSON	300



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

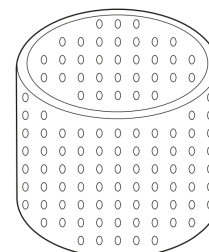
COD.	GN	↔ ↗ ↕	€	COD.	GN	↔ ↗ ↕	€
4A536021	1 x 2/3	290 x 290 x 200	175	4A066021	1 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	305
4A026621	2 x 1/3	290 x 160 x 200	265	4A526021	4 x 1/6	140 x 140 x 200	340



CESTAS FREIDORA
FRYER BASKETS
PANIER À FRITEUSE

SUPLEMENTO POR CONTROL ELECTRÓNICO (1 UNIDAD CADA 400 MM)
ELECTRONIC CONTROL SUPPLEMENT (1 UNIT EVERY 400 MM)
SUPPLÉMENT DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE (1 UNITÉ CHAQUE 400 MM)

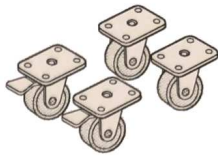
COD.			PACK	€	COD.	PARA / FOR / POUR	€
4A575021	210 x 265 x 105	10	1	100	4ACELECT	FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES	240
4A096021	105 x 265 x 105	1/2-10	2	170		FRYTOP / FRYTOP / FRYTOP	
4A960021	105 x 265 x 105	10+10	2	170		CUECE PASTA / PASTA COOKERS / CUISEUR À PÂTE	
4A026022	210 x 295 x 120	15	1	125		SARTEN FIJA / FIXET BRATT PAN / SAUTEUSE FIXE	
4A056022	105 x 295 x 120	1/2-15	2	210			
4A805997	285 x 295 x 120	20	1	150			
4A905979	140 x 295 x 120	1/2-20	2	250			



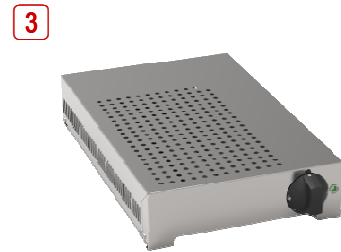
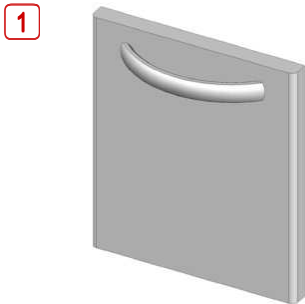
DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA
PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE
DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BAIN MARIE

CESTO MARMITA
BOILING PAN BASKET
PANIER MARMITE

COD.	GN	↔ ↗	€	COD.	PARA / FOR / POUR	∅	€
4A085021	1/1	325 x 530	35	4A70091	PASTA / PASTA / PÂTE	3 MM	520
				4A80091	GENERAL / GENERAL / GENERAL	5 MM	520



KIT RUEDAS / WHELK KIT / KIT ROUES			CEPILLO Y RASQUETAS BRUSH AND SPATULAS / BROSE ET SPATULES		
COD.	2 CON FRENO	€	COD.	PARA / FOR / POUR	€
4A925939	2 WHIT BRAKE / 2 AVEC FREIN	265	96108	BARBARCOA / BARBECUE / BARBECUE	29
			96107	FRYTOPS FE / IRON FRYTOPS / FRYTOPS FER	15
			93085	FRYTOPS CrD / HCr FRYTOPS / FRYTOPS CrD	25
			4A795021	KIT 10 CUCHILLAS / KIT 10 KNIVES / KIT 10 COUTEAUX	25



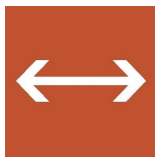
ELEMENTOS PARA SOPORTES / ELEMENTS FOR SUPPORTS							
PUERTA REVERSIBLE REVERSIBLE DOOR PORTE RÉVERSIBLE		KIT GUÍAS PARA GN 1/1 GUIDE KIT FOR GN 1/1 KIT DE GUIDAGE POUR GN 1/1		CALEFACTOR HEATER CHAUFFAGE			
1 COD.	€	2 COD.	€	3 COD.	↔ ↗ ↕	↻	€
4A200913	145	4A2055939	120	4A550611	320 x 540 x 95	1,3 KW 230/1V	260



ZÓCALOS PLINTH SOCLE			SUPLEMENTO ENCIMERA COUNTERTOP SUPPLEMENT SUPPLÉMENT DE COMPTOIR		
COD.	↔ ↗ ↕	€	COD.	↔ ↗ ↕	€
4A335993	400	130	4A125993	400	240
4A435993	800	155	4A225993	800	285
4A535993	1200	180	4A325993	1200	330
4A635993	1600	205	4A425993	1600	375
4A975993	2000	230			
4A405997	LATERAL / LATERAL / LATÉRALE 700	230			

SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS **F** SYMBOLOGIE



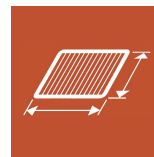
Largo

E Length
F Large



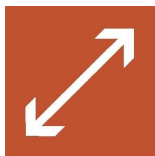
Fuegos gas

E Burners
F Feux



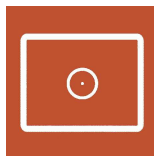
Dimensiones parrilla

E Grill dimensions
F Dimensions du grill



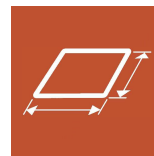
Fondo

E Width
F Profond



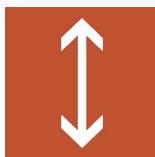
Placa radiante

E Solid top
F Plaque coup de feu



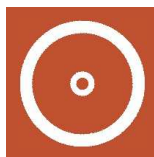
Dimensiones placa

E Plate dimensions
F Dimensions plaque



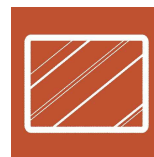
Alto

E Height
F Haut



Placa eléctrica redonda

E Electric rounded plate
F Plaque électrique ronde



Placa lisa

E Smooth plate
F Plaque lisse



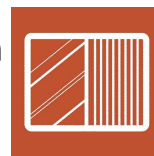
Peso

E Weight
F Poids



Horno a convección

E Convection oven
F Four à convection



Placa 1/3 estriada

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



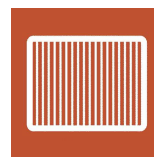
Capacidad litros

E Liters capacity
F Capacité litres



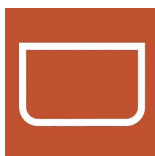
Horno estático

E Static oven
F Four statique



Placa estriada

E Ribbed plate
F Plaque striée



Número de cubas

E Number of tanks
F Numéro de cuves



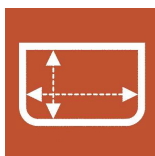
Medidas Gastronorm

E Gastronorm sizes
F Mesures Gastronorm



Barbacoa

E Barbecue
F Barbecue



Dimensiones cuba

E Tank dimensions
F Dimensions de la cuve



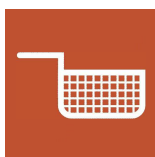
Soporte Abierto

E Open stand
F Support ouvert



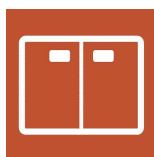
Gas

E Gas
F Gaz



Dimensiones cesta

E Basket dimensions
F Dimensions du panier



Puertas

E Doors
F Portes



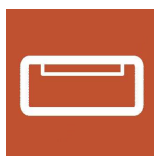
Eléctrico

E Electric
F Électrique



Precio en EUROS

E Price in EUROS
F Prix en EUROS



Cajones

E Drawers
F Tiroirs

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

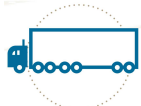
En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

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 desplazamiento 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

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 pré-

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.

F JURIDICION

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