

**SERIE
MASTER**

900



5

GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



FUNDADA EN 1878
MAS·BAGÁ
grandes cocinas

SERIE MASTER 900

G5 PAG. 6/9



G5 PAG. 10/12



G5 PAG. 13/16



G5 PAG. 20/24



G5 PAG. 27/29



G5 PAG. 30/31



G5 PAG. 34/35



G5 PAG. 38/42



G5 PAG. 43/44



ACCESORIOS / ACCESORIES

G5 PAG. 45/47

G11

G7



SERIE MASTER 900

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- En acero inoxidable AISI-304.
- Encimeras embutidas, de 2 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 9 y 5,5 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 11 Kw. 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 cuadradas de fundición, de 300x300 mm., de 4 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 3,4 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. **4A205939**) **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

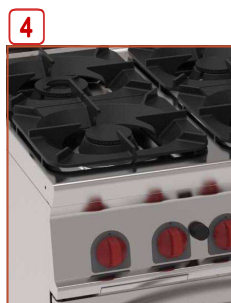
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento, con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemador tubular debajo de la plancha del horno.
- Como dotación, equipan una rejilla GN 2/1, de 530x650 mm. El mod/cod. **34630313**, con horno CHE, con una rejilla de 883x603 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.

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, 2 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, 9 and 5.5 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 11 Kw burners. 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 with square cast iron plates, 300x300 mm., 4 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, 3.4 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. 4A205939) 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.

You will find all this in the ACCESSORIES pages.

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. 34630313, 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.

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, 2 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, 9 et 5.5 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 11 Kw brûleurs. 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.
- Equipé de plaques carrées en fonte, 300x300 mm., 4 Kw. de puissance, 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 3.4 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. 4A205939) 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. 34630313, avec four CHE, avec une grille de 883x603 mm.

FOURS STATIQUES ELECTRIQUES, 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.

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 équiper une grille GN 1/1, 530x325 mm.



↑ **34100313**



↑ **34300313**



↑ **34500313**

MOD./COD.							€
34100313		49	400x900x280	1 x 9	1 x 5,5	14,5 KW	1.545
34300313		90	800x900x280	2 x 9	2 x 5,5	29 KW	2.375
34500313		128	1200x900x280	2 x 9	4 x 5,5	40 KW	3.445

- E** GAS SOLID TOP
- F** PLANS DE CUISSON À GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU



↑ 48600313



↑ 48700313

MOD./COD.								€
48600313		100	800x900x280	-	-	1 x 11	11 KW	2.420
48700313		137	1200x900x280	1 x 9	1 x 5,5	1 x 11	25,5 KW	3.235



↑ **34410313**



↑ **34610313**



↑ **34810313**











MOD./COD.							€
34410313		66	400x900x900	1 x 9	1 x 5,5	14,5 KW	1.890
34610313		111	800x900x900	2 x 9	2 x 5,5	29 KW	2.920
34810313		158	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	40 KW	4.020



↑ 48910313



↑ 48020313

MOD./COD.	 							€
48910313		135	800x900x900	-	-	1 x 11	11 KW	2.990
48020313		182	1200x900x900	1 x 9	1 x 5,5	1 x 11	25,5 KW	3.965



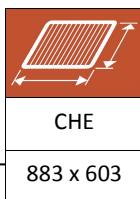
↑ 34720313 34920313



34330313 ↑ 34430313






↑ 34630313






↑ 34730313















MOD./COD.										€
34720313		157	800x900x900	2 x 9	2 x 5,5	1 x 7	GN 2/1	-	36 KW	3.845
34920313		162	800x900x900	2 x 9	2 x 5,5	1 x 5,3	GN 2/1	5,3 KW 400/3V	29 KW	4.435
34330313		218	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	1 x 7	GN 2/1	-	47 KW	5.410
34430313		220	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	1 x 5,3	GN 2/1	5,3 KW 400/3V	40 KW	5.805
34630313		224	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	1 x 9	883x603	-	49 KW	5.465
34730313		288	1600x900x900	4 x 9	4 x 5,5	2 x 7	GN 2/1	-	72 KW	7.695



↑ **42011313**   



↑ **42111313**   

MOD./COD.	 									€
42011313	 	161	800x900x900	2 x 9	2 x 5,5	1 x 5	GN 1/1	5 KW 400/3V	29 KW	4.620
42111313	 	220	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	1 x 5	GN 1/1	5 KW 400/3V	40 KW	5.990



↑ **48130313**



↑ **48230313**

MOD./COD.											
48130313			176	800x900x900	-	-	1 x 11	1 x 7	GN 2/1	18 KW	4.435
48230313			236	1200x900x900	1 x 9	1 x 5,5	1 x 11	1 x 7	GN 2/1	32,5 KW	5.480



↑ 34100613



↑ 34300613



↑ 34500613



↑ 34710613



↑ 34910613

MOD./COD.							€
34100613		37	400x900x280	2 x 4	-	8 KW 400/3V	2.135
34300613		83	800x900x280	4 x 4	-	16 KW 400/3V	3.485
34500613		122	1200x900x280	6 x 4	-	24 KW 400/3V	4.650
34710613		32	400x900x280	-	2 x 3,4	6,8 KW 400/3V	2.680
34910613		57	800x900x280	-	4 x 3,4	13,6 KW 400/3V	4.350



↑ 34900613



↑ 34110613



↑ 34310613



↑ 34120613



↑ 34320613

MOD./COD.							€
34900613		62	400x900x900	2 x 4	-	8 KW 400/3V	2.475
34110613		104	800x900x900	4 x 4	-	16 KW 400/3V	3.975
34310613		144	1200x900x900	6 x 4	-	24 KW 400/3V	5.575
34120613		83	400x900x900	-	2 x 3,4	6,8 KW 400/3V	3.150
34320613		119	800x900x900	-	4 x 3,4	13,6 KW 400/3V	4.985



↑ 34730613



↑ 34930613



↑ 34140613

MOD./COD.									€
34730613		152	800x900x900	4 x 4	-	1 x 5,3	GN 2/1	21,3 KW 400/3V	5.575
34930613		165	1200x900x900	6 x 4	-	1 x 5,3	GN 2/1	29,3 KW 400/3V	7.765
34140613		121	800x900x900	-	4 x 3,4	1 x 5,3	GN 2/1	18,9 KW 400/3V	6.530



↑ 42621613



↑ 42721613



↑ 42421613

MOD./COD.									€
42621613		152	800x900x900	4 x 4	-	1 x 5	GN 1/1	21 KW 400/3V	5.760
42721613		205	1200x900x900	6 x 4	-	1 x 5	GN 1/1	29 KW 400/3V	7.955
42421613		121	800x900x900	-	4 x 3,4	1 x 5	GN 1/1	18,6 KW 400/3V	6.715

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. 1
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones debidamente aislados.
- Todos los modelos con cajón recoge grasas 2 en el frontal y tapón de estanqueidad cónico. 3

PLACAS-FRYTOP

- Encimeras embutidas, con cantos redondeados, de acero inoxidable AISI 304, de 2 mm. de espesor. 4
- Con peto desmontable para facilitar la limpieza. 4
- 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 5 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, 6 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, 7 formadas por perfiles en "V" siempre de acero inoxidable, de 400 mm. de ancho (una o dos unidades, según modelo), 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)
- 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.

SOPORTES ABIERTOS o CON PUERTAS

- Los frytops van sobre soporte abierto, disponen de un estante inferior.
- OPCIONALMENTE, se pueden colocar puertas, las cuales son reversibles. (Cod. 4A200913) 8 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. **1**
- With armored stainless steel resistors, mounted in drawers properly insulated.
- All models with drawer collects grease **2** on the front and conical sealing cap. **3**

PLATES-FRYTOP

- Built-in countertops, with rounded edges, in stainless steel AISI 304, 2 mm. thick **4**
- With removable bib for easy cleaning **4**
- 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 **5** 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, **6** 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, **7** formed by "V" profiles, always made of stainless steel, 400 mm. wide (one or two units, depending on model), 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)
- 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.

OPEN OR DOOR SUPPORTS

- The frytops which go on open support, have a lower shelf.
- OPTIONALLY, doors can be placed, which are reversible. (Cod. **4A200913**) **8** 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. **1**
- Avec résistances blindées en acier inoxydable, montées dans des tiroirs correctement isolé.
- Tous les modèles avec tiroir recueille la graisse **2** à l'avant et le capuchon d'étanchéité conique. **3**

PLAQUES - FRYTOP

- Plans de travail encastrés, à bords arrondis, en acier inoxydable AISI 304, 2 mm. épais **4**
- Avec bavette amovible pour un nettoyage facile **4**
- 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 **5** 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 **6**, 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 **7** formées de profilés en «V», toujours en acier inoxydable de 400 mm. large (une ou deux unités, selon le modèle), 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)
- 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.

SUPPORTS OUVERTS OU DE PORTE

- Les frytops qui fonctionnent sur un support ouvert, ont une étagère inférieure.
- OPTIONNELLEMENT, les portes peuvent être placées, qui sont réversibles. (Cod. **4A200913**) **8** que vous trouverez dans ACCESSOIRES.
- Les barbecues à gaz ont des portes standard.



36830313 **36350613**



36930313 **36550613**



36040313 **36750613**



ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESSOIRES

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.									€
36830313		65	400x900x280	FE	-	349 x 698	-	8 KW	1.935
36930313		65	400x900x280	-	FE	349 x 698	-	8 KW	2.020
36040313		65	400x900x280	Cr.D.	-	349 x 698	-	8 KW	2.720
36350613		65	400x900x280	FE	-	349 x 698	6 KW 400/3V	-	2.030
36550613		65	400x900x280	-	FE	349 x 698	6 KW 400/3V	-	2.110
36750613		65	400x900x280	Cr.D.	-	349 x 698	6 KW 400/3V	-	2.670





36140313 **36950613**

36240313 **36160613**



36340313 **36360613**



ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESSOIRES

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.									€
36140313		118	800x900x280	FE	-	749 x 698	-	16 KW	2.750
36240313		118	800x900x280	-	FE	749 x 698	-	16 KW	2.860
36340313		118	800x900x280	Cr.D.	-	749 x 698	-	16 KW	3.680
36950613		118	800x900x280	FE	-	749 x 698	12 KW 400/3V	-	2.815
36160613		118	800x900x280	-	FE	749 x 698	12 KW 400/3V	-	2.930
36360613		118	800x900x280	Cr.D.	-	749 x 698	12 KW 400/3V	-	3.650



↑ 36440313 🔥 36560613 ⚡



↑ 36540313 🔥 36760613 ⚡
 ↑ + 200913 📖



↑ 36640313 🔥 36960613 ⚡



ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESSOIRES

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS ⚡ OPTIONAL

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 Encendido / apagado | E 1 On-Off | F 1 On-Off |
| 2 Melting-solo freidoras | 2 Melting fryer only | 2 Fonte friteuse seulement |
| 3 Programa cocción | 3 Cooking program | 3 Phases de cuisson |
| 4 Control temperatura | 4 Temperature control | 4 Contrôle de la température |
| 5 Control tiempo | 5 Time control | 5 Contrôle du temps |
| 6 Marcha / paro | 6 Start / stop | 6 Démarrer / arrêter |
| 7 Control único jog/dial | 7 Unique jog / dial control | 7 Commande de jog / dial unique |



MOD./COD.	🔥 ⚡	👤	↔ ↗ ↕	▨	▨	▨	⚡	🔥	€
36440313	🔥	83	400x900x900	FE	-	349 x 698	-	8 KW	2.290
36540313	🔥	83	400x900x900	-	FE	349 x 698	-	8 KW	2.390
36640313	🔥	83	400x900x900	Cr.D.	-	349 x 698	-	8 KW	2.905
36560613	⚡	83	400x900x900	FE	-	349 x 698	6 KW 400/3V	-	2.380
36760613	⚡	83	400x900x900	-	FE	349 x 698	6 KW 400/3V	-	2.500
36960613	⚡	83	400x900x900	Cr.D.	-	349 x 698	6 KW 400/3V	-	3.040



36740313 **36170613**



36840313 **36370613**



36940313 **36570613**



ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESSOIRES

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.										€
36740313			140	800x900x900	FE	-	749 x 698	-	16 KW	3.190
36840313			140	800x900x900	-	FE	749 x 698	-	16 KW	3.305
36940313			140	800x900x900	Cr.D.	-	749 x 698	-	16 KW	3.870
36170613			140	800x900x900	FE	-	749 x 698	12 KW 400/3V	-	3.365
36370613			140	800x900x900	-	FE	749 x 698	12 KW 400/3V	-	3.445
36570613			140	800x900x900	Cr.D.	-	749 x 698	12 KW 400/3V	-	4.150

- E** GAS BARBECUES ON CLOSED CABINET
- F** BARBECUES À GAZ SUR ARMOIRES FERMÉES



↑ 47270313



↑ 47370313

MOD./COD.							€
47270313		76	400x900x900	1	375 x 585	11 KW	2.500
47370313		119	800x900x900	1	750 x 585	22 KW	3.665

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Encimeras de 2 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los aparatos.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- Todas las freidoras 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.
- 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**
- 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.
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- 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. **3**
- 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. **4**

CONSERVADORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

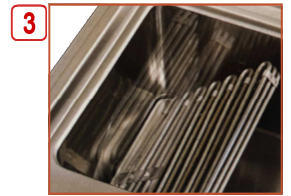
- Se fabrican, de sobre-mesa o sobre soporte abierto.
- Equipados con una cuba GN 1/1-150, con doble fondo perforado y curvado para facilitar la recogida de fritos, todo ello extraíble para su limpieza.
- Con una resistencia cerámica, situada en la pantalla superior. **5**
- Dotado de regulador de energía, 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, para ubicar 4 ó 8 GN 1/3 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 ELÉCTRICOS SOBRE SOPORTE

- Se fabrican con 1 cuba ó 2 cubas.
- Los soportes van equipados con puerta/s de serie.
- Con las cubas GN 1/1, 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. **4** 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.
- 2 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all appliances.

GAS AND ELECTRIC FRYERS

- All fryers 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.
- 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
- 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.
- With thermostatic valve and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- 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. ③
- 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. ④

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, to locate 4 or 8 GN 1/3 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 GROUP-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 1/1 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. ④ 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 2 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les appareils.

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Toutes les friteuses 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.
- 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
- 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.
- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- 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. ③
- 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. ④

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, pour mettre 4 ou 8 GN 1/3 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 GN. (Voir catalogue GROUP-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 1/1, 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. ④ De même, nous avons des paniers perforés avec poignée / s entièrement en acier inoxydable. Voir dans ACCESSOIRES. ⑧

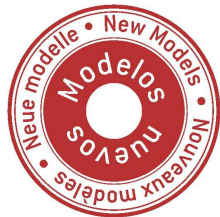


↑ 39681313 **39781313**



↑ 39981313 **39091313**

MOD./COD.								€
39681313		76	400x900x900	20	1	285x295x120	16 KW	3.265
39981313		123	800x900x900	20+20	2	285x295x120	32 KW	5.595
39781313		80	400x900x900	25	1	285x410x120	19,4 KW	3.555
39091313		133	800x900x900	25+25	2	285x410x120	38,8 KW	6.100



↑ **39471613**



↑ **39180613**

39580613



↑ **39380613**

39780613



ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESSOIRES

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS O 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.								€
39471613		67	400x900x900	15+15	2	105x295x120	14 KW 400/3V	3.535
39180613		60	400x900x900	20	1	285x295x120	16,5 KW 400/3V	2.895
39380613		97	800x900x900	20+20	2	285x295x120	33 KW 400/3V	4.665
39580613		64	400x900x900	25	1	285x410x120	20 KW 400/3V	3.120
39780613		101	800x900x900	25+25	2	285x410x120	40 KW 400/3V	5.230



↑ **37331613**



↑ **37431613**

MOD./COD.							€
37331613		26	400x900x280	21	GN 1/1	1,65 KW 230/1V	1.410
37431613		46	400x900x900	21	GN 1/1	1,65 KW 230/1V	1.885

SERIE MASTER

900



BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

- E** ELECTRIC BAIN MARIES
- F** BAIN MARIES ÉLECTRIQUES



↑ 37540613



↑ 37740613



↑ 37940613



↑ 37150613

MOD./COD.							€
37540613		30	400x900x280	27	* 4 GN 1/3	3 KW 400/3V	1.710
37740613		55	800x900x280	54	* 8 GN 1/3	4,5 KW 400/3V	2.320
37940613		49	400x900x900	27	* 4 GN 1/3	3 KW 400/3V	2.110
37150613		74	800x900x900	54	* 8 GN 1/3	4,5 KW 400/3V	2.860



↑ **39070313** 🔥



↑ **39170313** 🔥



↑ **39980613** ⚡



↑ **39190613** ⚡

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

ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESSOIRES

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS ⚡ OPTIONAL

1 Encendido / apagado	E 1 On-Off	F 1 On-Off
2 Melting-solo freidoras	2 Melting fryer only	2 Fonte friteuse seulement
3 Programa cocción	3 Cooking program	3 Phases de cuisson
4 Control temperatura	4 Temperature control	4 Contrôle de la température
5 Control tiempo	5 Time control	5 Contrôle du temps
6 Marcha / paro	6 Start / stop	6 Démarrer / arrêter
7 Control único jog/dial	7 Unique jog / dial control	7 Commande de jog / dial unique



MOD./COD.	🔥 ⚡	👤	↔ ↗ ↕	GN	📏	🌀	🔥	€
39070313	🔥	72	400x900x900	GN 1/1	40	-	15 KW	3.265
39170313	🔥	139	800x900x900	GN 1/1	40+40	-	30 KW	5.450
39980613	⚡	68	400x900x900	GN 1/1	40	9 KW 400/3V	-	3.305
39190613	⚡	120	800x900x900	GN 1/1	40+40	18 KW 400/3V	-	5.410

CONSTRUCCIÓN

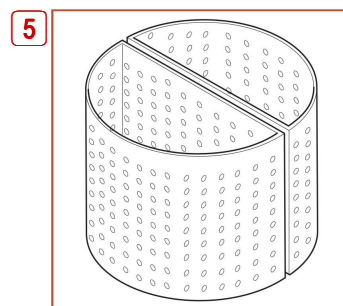
- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Encimeras de 2 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los modelos.

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. **1**
- La basculación de la cuba se realiza, mediante un volante, que se acciona manualmente, para hacer subir o bajar la misma. Existen los modelos con la basculación motorizada. **M**
- Con tapa dotada de muelle de presión de cierre o apertura, y su correspondiente asa.
- Con caño para el llenado de agua, **2** 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 DIRECTAS E 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 tapa dotada de muelle de presión de cierre o apertura vertical y su correspondiente asa. **3**
- Con grifo de desagüe frontal, de 2 pulgadas.
- Las de cocción indirecta, con doble cámara para el agua, y así evitar que los alimentos se peguen en el fondo y en los laterales de la cuba.
- Así mismo van equipadas con un grupo de seguridad y manómetro de control. **4**
- 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. **4**
- 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. **5**
- Se puede suministrar con un kit montado, compuesto por la tapa AUTOCALAVE, con junta de estanqueidad, con los 4 cierres de presión y la válvula de seguridad en el centro de la misma, **6** cuyo suplemento pueden ver en ACCESORIOS



E

GENERAL CONSTRUCTION

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

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. **1**
- The tipping of the tank is carried out by means of a handwheel, which is operated manually, to raise or lower it. There are models with motorized tilting. **2**
- With lid equipped with a closing or opening pressure spring, and its corresponding handle.
- With spout for water filling, **2** 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 DIRECT AND 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 cover equipped with a vertical closing or opening pressure spring and its corresponding handle. **3**
- With 2-inch front drain tap.
- Indirect cooking, with double chamber for water, and thus prevent food from sticking to the bottom and sides of the tank.
- They are also equipped with a safety group and control manometer. **4**
- 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. **4**
- 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 holes. Ø, or for vegetables, etc. 5 mm OR. See in ACCESSORIES. **5**
- It can be supplied with an assembled kit, composed of the AUTOCLAVE cover, with a gasket, with the 4 pressure closures and the safety valve in the center of it. **6** which supplement can be seen in ACCESSORIES

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable AISI 304, intérieur et extérieur.
- Comptoirs de 2 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les modèles.

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. **1**
- Le basculement du réservoir est effectué à l'aide d'un volant à main, actionné manuellement, pour le monter ou le baisser. Il existe des modèles à inclinaison motorisée. **2**
- 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, **2** 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 DIRECTS ET 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 couvercle équipé d'un ressort de pression de fermeture ou d'ouverture vertical et de la poignée correspondante. **3**
- Avec robinet d'évacuation avant de 2 pouces.
- Cuisson indirecte, avec double chambre pour l'eau, empêchant ainsi les aliments de coller au fond et aux côtés du réservoir.
- Ils sont également équipés d'un groupe de sécurité et d'un manomètre de contrôle. **4**
- 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. **4**
- 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. **5**
- Il peut être fourni avec un kit assemblé, composé du couvercle AUTOCLAVE, avec un joint d'étanchéité, avec les 4 fermetures à pression et la soupape de sécurité au centre de celui-ci, **6** qui s'ajoutent dans ACCESSOIRES



↑ 48671313 48081313



48871313 ↑ 48281313



↑ 48291613 48391613

MOD./COD.								€
48671313		169	800x900x900	720x610x225	80	10 W 230/1V	20 KW	6.040
48081313		179	800x900x900	720x610x225	80	100 W 230/1V	20 KW	7.910
48871313		255	1200x900x900	1100x610x225	120	10 W 230/1V	30 KW	8.845
48281313		265	1200x900x900	1100x610x225	120	100 W 230/1V	30 KW	10.830
48291613		173	800x900x900	720x610x225	80	10 KW 400/3V	-	6.455
48391613		183	800x900x900	720x610x225	80	10 KW 400/3V	-	8.055



↑ **48670313** **D** **48470313** **I**



48770313 **D** ↑ **48570313** **I**



D CALOR DIRECTO
DIRECT HEATING
CHAUFFAGE DIRECTE

I CALOR INDIRECTO
INDIRECT HEATING
CHAUFFAGE INDIRECTE



↑ **48590613** **I**

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES




OPTIONAL

TAPA **E** LID **F** COUVERCLE
AUTOCLAVE

MOD./COD.										€
48670313			139	800x900x900	∅ 600 x 415	100	D	-	21 KW	5.695
48470313			166	800x900x900	∅ 600 x 415	100	I	-	21 KW	7.270
48770313			145	800x900x900	∅ 600 x 540	150	D	-	21 KW	5.580
48570313			170	800x900x900	∅ 600 x 540	150	I	-	21 KW	7.290
48590613			178	800x900x900	∅ 600 x 540	150	I	18 KW 400/3V	-	7.750

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Encimeras de 2 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los modelos.

MESAS DE APOYO

- Hay modelos con cajón, con guías correderas.
- El mod/cod. **38307693**, 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 Y CON PUERTAS

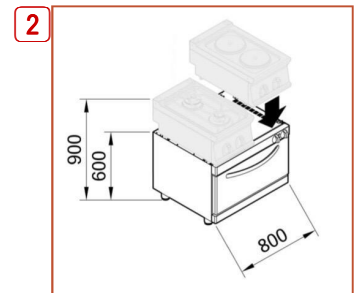
- Los muebles están fabricados para colocar encima de ellos los elementos de cocción, formando un conjunto.
- OPCIONALMENTE, se pueden colocar guías para GN 1/1, para el almacenamiento de dichos recipientes. ⁵ También ofrecemos un elemento calefactor, que se coloca en la Base del soporte con puerta/s, 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 cinco 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.
 - ◆ (SC). Es un soporte central, longitudinal. "CANTILEVER", sobre el cual, se colocan los equipos suspendidos, por ambos lados, para las cocinas situadas en posición central. 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.
- 2 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all models.

SUPPORT TABLES

- There are models with drawer, with sliding guides.
- The mod / cod. **38307693**, 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 AND 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. Five 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.
 - ♦ (SC). It is a central, longitudinal support. "CANTILEVER", on which the suspended equipment is placed, on both sides, for the kitchens located in the central position. 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 2 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les appareils.

TABLES DE SUPPORT

- Il existe des modèles avec tiroir, avec guides coulissants.
- Le mod / cod. **38307693**, 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 grill, 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 ET 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. Cinq 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.
 - ♦ (SC). C'est un support central et longitudinal. "CANTILEVER", sur lequel est placé l'équipement suspendu, des deux côtés, pour les cuisines situées en position centrale. À travers lesquels peuvent passer le flux de gaz, d'eau et d'électricité

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



38921613 **38031613**
↔ 400 ↑ ↔ 800



38105693 **38205693**
↔ 400 ↑ ↔ 800



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **7**



38131613 **38231613**
↔ 400 ↑ ↔ 800



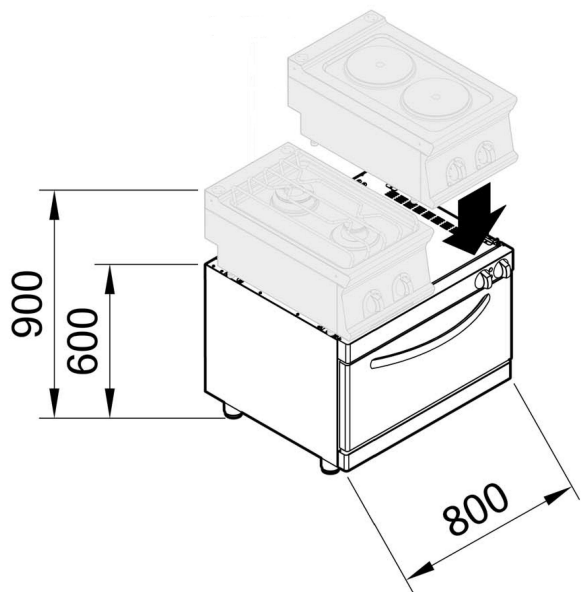
38307693
↔ 800



38107693 **38207693**
↔ 400 ↑ ↔ 800

MOD./COD.					€
38921613	26	400x900x280	-	-	745
38031613	54	800x900x280	-	-	1.090
38105693	35	400x900x280	-	1	1.075
38205693	58	800x900x280	-	1	1.385
38131613	43	400x900x900	1	-	1.090
38231613	69	800x900x900	1	-	1.635
38107693	53	400x900x900	1	1	1.415
38207693	62	800x900x900	1	1	1.935
38307693	94	800x900x900	1	1	2.590

900



↑ 41741613



↑ 49841613

MOD./COD.								€
41741613		81	800x900x600	-	5	GN 1/1	5 KW 400/3V	2.445
49841613		95	800x900x600	5,3	-	GN 2/1	5,3 KW 400/3V	2.250



38200993 **38800993**
 ↔ 400 ↔ 800



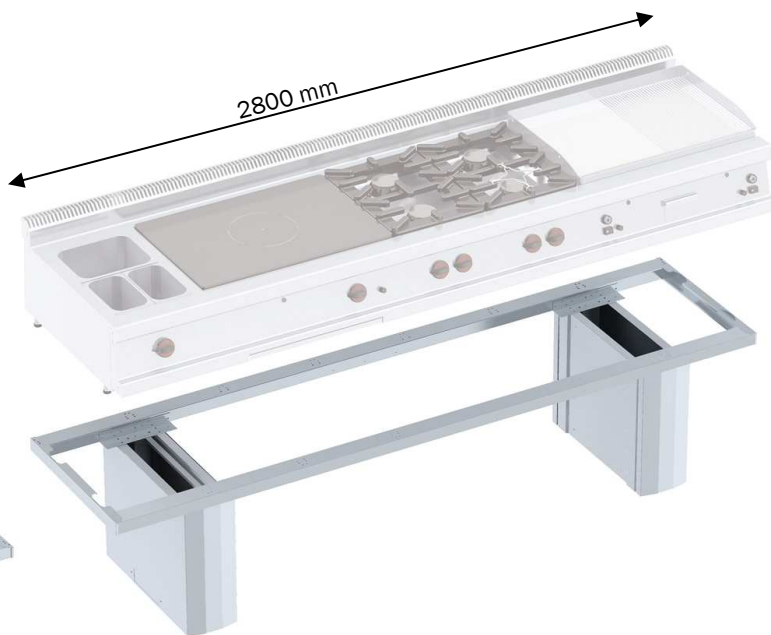
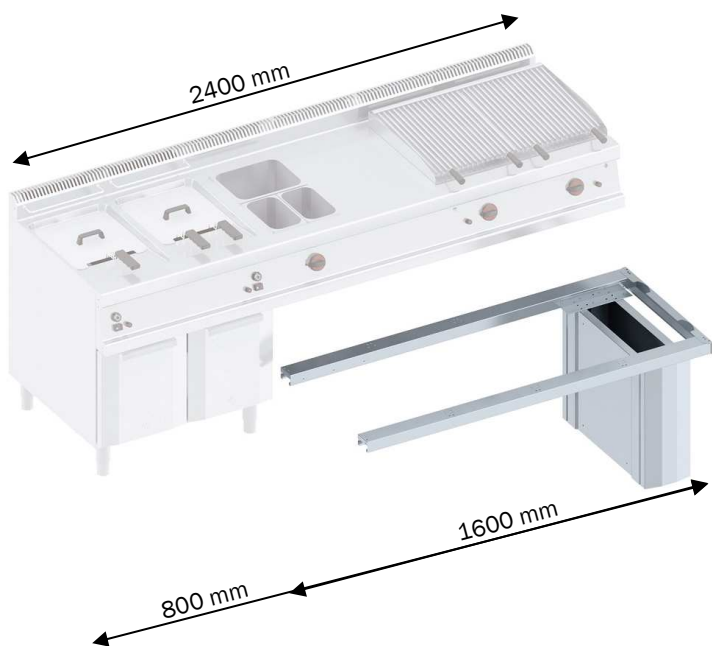
38711613 **38911613** **38021613**
 ↔ 400 ↔ 800 ↔ 1200



38811613
 ↔ 400

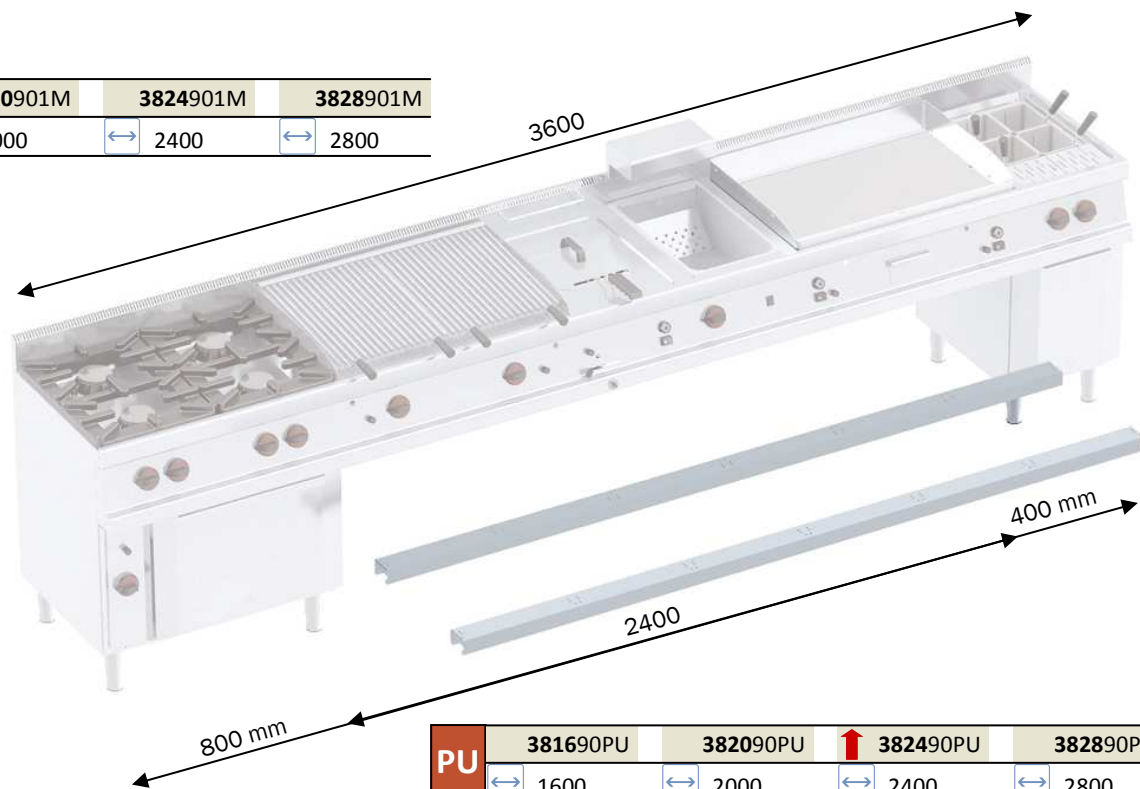


MOD./COD.						€
38200993	22	400x765x600	1	-	-	460
38800993	30	800x765x600	1	-	-	630
38711613	24	400x765x600	-	1	-	615
38911613	37	800x765x600	-	2	-	945
38021613	53	1200x765x600	-	3	-	1.220
38811613	34	400x765x600	-	-	2- GN 1/1	975



2M	3816902M	3820902M	3824902M	3828902M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

1M	3816901M	3820901M	3824901M	3828901M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

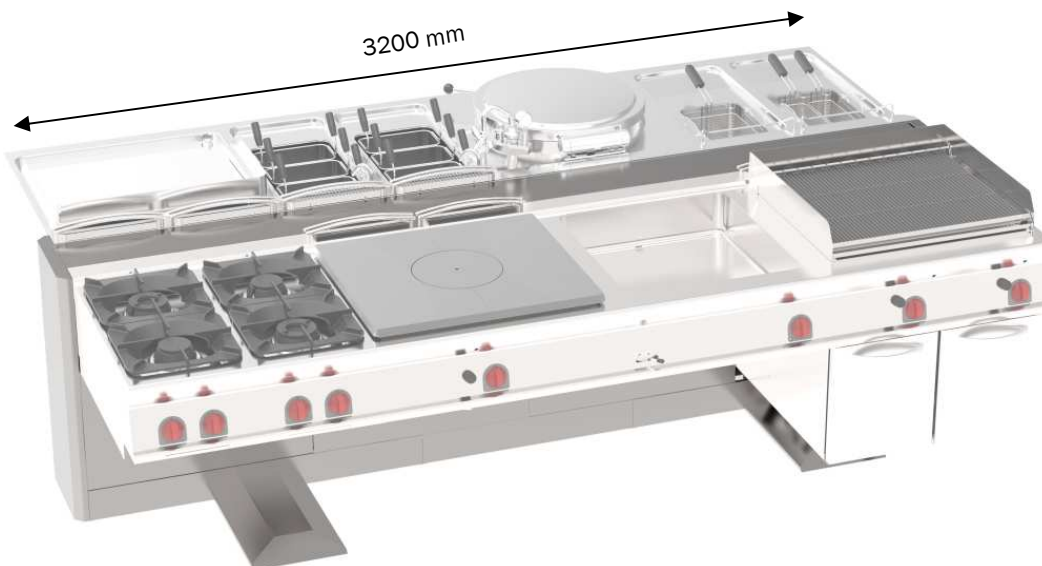


PU	381690PU	382090PU	382490PU	382890PU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

SYSTEM	2M		1M		PU	
↔	COD.	€	COD.	€	COD.	€
1600	3816902M	1.900	3816901M	1.600	381690PU	750
2000	3820902M	2.100	3820901M	1.800	382090PU	850
2400	3824902M	2.300	3824901M	2.000	382490PU	950
2800	3828902M	2.500	3828901M	2.200	382890PU	1.050



MU	381690MU	382090MU	382490MU	382890MU	383290MU	383690MU	384090MU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800	↔ 3200	↔ 3600	↔ 4000



SC	38265993	38365993	38465993	38565993	38665993	38765993
	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800	↔ 3200	↔ 3600	↔ 4000

SYSTEM	MU		SC	
↔	COD.	€	COD.	€
1600	381690MU	2.300	-	-
2000	382090MU	2.800	38265993	7.730
2400	382490MU	3.300	38365993	8.530
2800	382890MU	3.800	38465993	9.400
3200	383290MU	4.300	38565993	10.265
3600	383690MU	4.800	38665993	10.845
4000	384090MU	5.300	38765993	11.725

CATERING/COLECTIVIDADES

Equipo para realizar muchas comidas diarias, idónea para grandes empresas, escuelas, etc.

Dotado de freidora con dos cubas de 20 litros cada una, cocina de seis fuegos montada sobre horno estático de medida útil 883x603 mm., y cuece pasta de dos cubas, equipadas con 6 cestos GN 1/3.



50410919

GRANDES HOTELES

Calidad en grandes cantidades, para abastecer buffets y dar de comer a muchos clientes.

Dotado de 8 fuegos abiertos, 2 planchas-frytop, uno de hierro para carnes, y el otro de cromo duro para pescados, una freidora con dos cubas de 20 litros cada una y un cuece pasta con dos cubas, equipado con 6 cestos GN 1/3. Todo ello montado sobre soportes abiertos. Sobre armario técnico la freidora y el cuece pasta.



50510919

MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50410919		486	2800x900x900	26	39981313	-	111 KW	17.322
				10	34630313			
				30	39170313			
				43	4A405993 x 2			
50510919		764	3200x1800x900	8	34610313 x 2	-	152 KW	24.757
				22	36940313			
				26	39981313			
				22	36740313			
				30	39170313			
				43	4A405993 x 2			



↑ 50610919

RESTAURANTE TRADICIONAL

Cocina para el Restaurante de “toda la vida”, que inició con una cocina casi centenaria. Incluso de carbón. Acostumbrados a la placa radiante “coup de feu”.

Dotada de 4 fuegos abiertos tradicionales, plancha-frytop de hierro, que sacando el peto, desmontable, pueden pasar ollas...y placa radiante. Debajo 2 grandes hornos GN 2/1, de 530x650 mm. y un soporte abierto .

RESTAURANTE CON INTENCION DE OBTENER “ESTRELLAS”

Para cartas muy variadas y extensas. Cocina muy elaborada, con chefs, que quieren sorprender con sus “delicatesens...”

Dotado de 4 fuegos abiertos, una plancha-frytop de cromo duro, una barbacoa y una freidora con dos cubas de 10 litros. Entre los 5 módulos, dispone de 4 mesas de apoyo para las preparaciones, con cajón, para guardar las “herramientas” de cada cocinero, y todo ello montado sobre soportes con puertas .



↑ 50710919

MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50610919		473	2400x900x900	10 22 12	34720313 36740313 48130313	-	70 KW	11.470
50710919		570	3600x900x900	8 35 44 21 23 27	34410313 x 2 38107693 x 4 4A200913 x 6 36640313 47270313 39471613	14 KW 400/3V	48 KW	19.250



PARRILLAS E GRIDDLES F GRILLES			PLANCHAS CERRADAS LISAS O ESTRIADAS E SMOOTH OR RIBBED CLOSED PLATES F PLAQUES FERMES LISSES OU NERVURÉES			PLACAS-FRYTOP E ROASTING IRONS F FERS À RÔTIR		
COD.		€	COD.		€	COD.		€
4A067310	360 x 370	140	3401011P	360 x 360	136	4A901FOC	360 x 370	165
4A835993	SUPLETORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	20	3401012P	360 x 360	136	4A902FOC	360 x 740	220

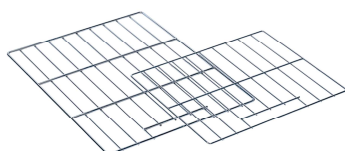
5,5 Kw

7,2 Kw

9 Kw



SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR E BURNER CHANGE SUPPLEMENT F SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR			COLUMNA DE AGUA E WATER COLUMN F COLONNE D'EAU		
COD.	KIT CAMBIO E CHANGE KIT F KIT DE CHANGEMENT	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A557290	5,5 Kw ó 7,2 Kw ó 9 Kw	223	31630000	700 - 900	385



REJILLAS HORNO E GRIDS OVEN F GRILLES FOUR				BANDEJAS HORNO E OVEN TRAY F PLATEAU FOUR			
COD.	GN		€	COD.	GN		€
31950000	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				

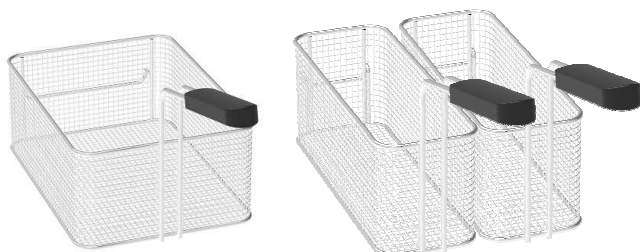


PIEDRA VOLCÁNICA E LAVA STONE F PIERRE VOLCANIQUE			PARRILLAS BARBACOA E BARBECUE GRIDDLES F GRILS BARBECUE			
COD.		€	COD.		PARA E FOR F POUR	€
C9500009	3	38	4A643110	375 x 585	CARNE E MEAT F VIANDE	340
			4A905993	375 x 585	PESCADO E FISH F POISSON	330



PAKS CESTOS CUECE PASTA E BASKET PASTA COOKER PAK F PAK PANIER CUISER À PÂTE

COD.	GN	↔ ↗ ↕	€	COD.	GN	↔ ↗ ↕	€
4A275993	1 x 1/1	490 x 290 x 200	310	4A605993	2 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	442
4A805993	1 x 2/3 1 x 1/3	290 x 290 x 200 290 x 160 x 200	315	4A705993	1 x 1/3 4 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	482
4A405993	3 x 1/3	290 x 160 x 200	406	4A845993	6 x 1/6	140 x 140 x 200	518



CESTAS FREIDORA

E FRYER BASKETS

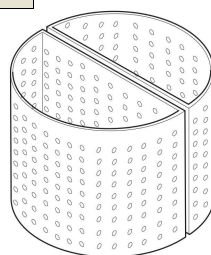
F PANIERS À FRITEUSE

SUPLEMENTO POR CONTROL ELECTRÓNICO (1 UNIDAD CADA 400 MM)

E ELECTRONIC CONTROL SUPPLEMENT (1 UNIT EVERY 400 MM)

F SUPPLÉMENT DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE (1 UNITÉ CHAQUE 400 MM)

COD.	↔ ↗ ↕	📏	PACK	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A056022	105 x 295 x 120	15+15	2	210	4ACELECT	FREIDORAS E FRYERS F FRITEUSES	244
4A805997	285 x 295 x 120	20	1	150		FRYTOP E FRYTOP F FRYTOP	
4A905997	140 x 295 x 120	1/2-20	2	250		CUECE PASTA E PASTA COOKERS F CUISEUR À PÂTE	
4A185993	285 x 410 x 120	25	1	160			
4A085993	140 x 410 x 120	1/2-25	2	270			



DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA

E PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE

F DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BAIN MARIE

CESTO MARMITA

E BOILING PAN BASKET

F PANIER MARMITE

TAPA AUTOCLAVE

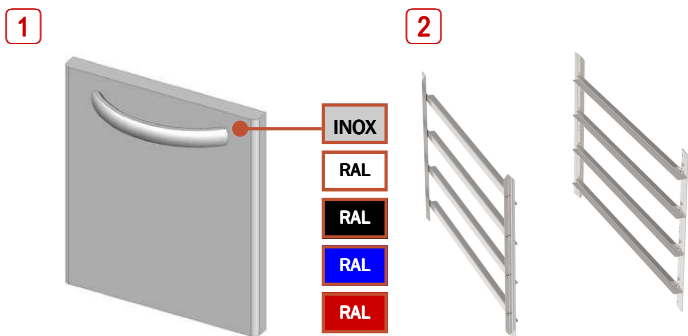
E AUTOCLAVE LID

F COUVERCLE D'AUTOCLAVE

COD.	GN	↔ ↗	€	COD.	PARA E FOR F POUR	∅	📏	PACK	€	COD.	€
4A085021	1/1	325 x 530	36	4A115993	PASTA / PÂTE	3 MM	100	2	985	4ATAAUCL	1.300
				4A215993	GENERAL	5 MM	100	2	985		
				4A315993	PASTA / PÂTE	3 MM	150	2	1.066		
				4A415993	GENERAL	5 MM	150	2	1.066		



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



ELEMENTOS PARA SOPORTES E ELEMENTS FOR SUPPORTS F ÉLÉMENTS DE SUPPORT					
PUERTA REVERSIBLE E REVERSIBLE DOOR F PORTE RÉVERSIBLE			KIT GUÍAS PARA GN 1/1 E GUIDE KIT FOR GN 1/1 F KIT DE GUIDAGE POUR GN 1/1		
1 COD.	PARA SOPORTES E FOR SUPPORTS F POUR SUPORTS	€	2 COD.	€	
4A200913	ACERO INOX E STAINLESS STEEL F ACIER INOXYDABLE	145	4A205993	132	
4ARA9016	BLANCO RAL 9016 E WHITE F BLANC	270	CALEFACTOR E HEATER F CHAUFFAGE		
4ARA9005	NEGRO RAL 9005 E BLACK F NOIR	270	3 COD.	↔ ↗ ↕	€
4ARA5011	AZUL RAL 5011 E BLUE F BLUE	270	4A550611	320 x 540 x 95	1,3 KW 230/1V
4ARA3001	ROJO RAL 3001 E RED F ROUGE	270			264

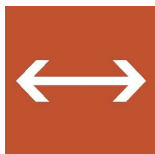


ZÓCALOS E PLINTH F SOCLE			SUPLEMENTO ENCIMERA 120 MM E COUNTERTOP SUPPLEMENT 120 MM F 120 MM SUPPLÉMENT DE COMPTOIR		
COD.	↔	€	COD.	↔	€
4A335993	400	132	4A125993	400	244
4A435993	800	157	4A225993	800	289
4A535993	1200	183	4A325993	1200	335
4A635993	1600	208	4A425993	1600	381
4A975993	2000	233			
4A735993	LATERAL / LATERAL / LATÉRALE 900	244			

SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE



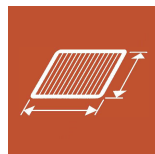
Largo

E Length
F Large



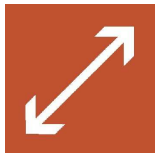
Fuegos gas

E Burners
F Feux



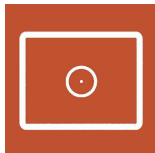
Dimensiones parrilla

E Grill dimensions
F Dimensions du gril



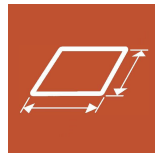
Fondo

E Width
F Profond



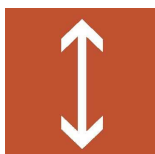
Placa radiante

E Solid top
F Plaque coup de feu



Dimensiones placa

E Plate dimensions
F Dimensions plaque



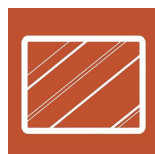
Alto

E Height
F Haut



Placa eléctrica redonda

E Electric rounded plate
F Plaque électrique ronde



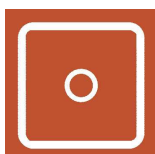
Placa lisa

E Smooth plate
F Plaque lisse



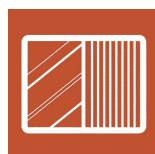
Peso

E Weight
F Poids



Placa eléctrica cuadrada

E Electric squared plate
F Plaque électrique carrée



Placa 1/3 estriada

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



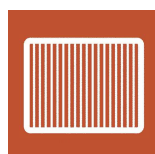
Capacidad litros

E Liters capacity
F Capacité litres



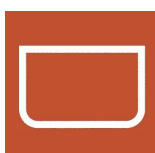
Horno a convección

E Convection oven
F Four à convection



Placa estriada

E Ribbed plate
F Plaque striée



Número de cubas

E Number of tanks
F Numéro de cuves



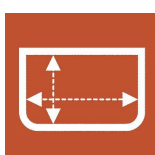
Horno estático

E Static oven
F Four statique



Barbacoa

E Barbecue
F Barbecue



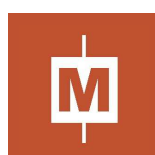
Dimensiones cuba

E Tank dimensions
F Dimensions de la cuve



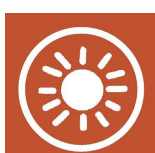
Medidas Gastronorm

E Gastronorm sizes
F Mesures Gastronorm



Motor

E Engine
F Moteur



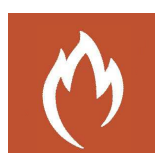
Calor

E Heat
F Chaleur



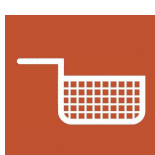
Soporte Abierto

E Open stand
F Support ouvert



Gas

E Gas
F Gaz



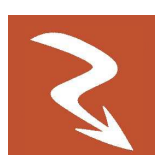
Dimensiones cesta

E Basket dimensions
F Dimensions du panier



Puertas

E Doors
F Portes



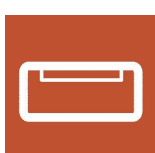
Eléctrico

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

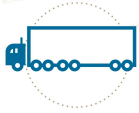
En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

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.