



CATÁLOGO / TARIFA

E CATALOG / PRICE LIST

F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

D KATALOG / PREISLISTE

Nº37

2021
05

EQUIPOS CALIENTES / HOT EQUIPMENT

EQUIPOS CALIENTES HOT EQUIPMENT / ÉQUIPEMENT CHAUD

G7 PAG. 06



G7 PAG. 07/08



G7 PAG. 09/11



G7 PAG. 14/15





CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.

DETALLES GENÉRICOS HORNILLOS

- Con robusta parrilla de fundición, vitrificada, a la cual se puede colocar opcionalmente, una parrilla supletoria, para recipientes de menor tamaño. **[1]**
- Con bandeja recoge-grasas, de acero inoxidable extraíble.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Modelos de 600 mm., con quemador doble, de fundición de hierro, de 12,5 Kw. **[2]**
- Modelos de 700 mm., con quemador triple, de fundición de hierro, de 27 Kw. **[3]**

HORNILLOS DE GRAN RENDIMIENTO

- Altura 500 mm.
- Concebidos para usar ollas de gran capacidad (de 100 ó 150 litros, según modelo)

HORNILLOS PAELLEROS

- Altura 900 mm.
- Creados para la cocción de paellas, de hasta 600 ó 700 mm., de diámetro. Hay modelos con 1 o 2 parrillas.
- Con estantes inferior e intermedio, para depositar las paellas de diferentes diámetros.

DETALLES GENÉRICOS DE LOS GRATINADORES

- Con patas regulables antideslizantes.
- Con rejilla cromada, en dotación
- Con bandeja extraíble.
- Disponemos de soportes para fijación a pared (ver ACCESORIOS), así mismo de estantes murales (ver GRUPO 14) y mesas de cocción con estante elevado. (ver GRUPO 4 Y 5)

GRATINADORES ELÉCTRICOS (3 sistemas)

- 1-Modelos fijos, con guías laterales para colocar la rejilla a la altura deseada, según el gratinado que deseen realizar. **[4]**
- 2-Modelos con rejilla móvil, la cual asciende o desciende, con 6 posiciones, mediante una palanca situada en el montante. Además es pasante, pudiendo instalarse en la mesa de pase. **[5]**
- 3-Modelo de techo móvil se regula la altura, mediante el movimiento del mismo, el cual dispone de una asa, debidamente aislada. **[6]**

- Equipados con resistencias de acero inoxidable blindadas. **[7]**
- En los modelos rápidos (FAST), el sistema calorífico se realiza mediante placas vitro-cerámicas, **[8]** que alcanzan los 200° C. en 20 segundos. Además, economizan el 75% del consumo de energía, con relación a los modelos con resistencias tradicionales.
- El control de la temperatura se realiza por medio de un termostato analógico, con indicador de funcionamiento.
- El mod./cod. **43730612**, con panel electrónico y temporizador DIGITAL. **[9]**

GRATINADORES A GAS (2 sistemas)

- 1-Modelo fijo, con guías laterales, para colocar la rejilla a la altura deseada.
- 2-Modelo con rejilla GN 1/1, la cual asciende o desciende, con varias posiciones, mediante palanca. Es pasante, pudiendo instalarse en la mesa de pase. **[10]**
- Equipados con quemadores de rayos infrarrojos.
- Con grifo de latón, con máximo regulable, mínimo y posición piloto, con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezoeléctrico.



E**CONSTRUCTION**

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.

GENERIC DETAILS OF THE STOVES

- With robust cast iron, vitrified grill, to which an additional grill can optionally be placed, for smaller containers. **[1]**
- With removable grease tray, made of stainless steel.
- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- Models of 600 mm., With double burner, cast iron, 12.5 Kw. **[2]**
- Models of 700 mm., With triple burner, cast iron, 27 Kw. **[3]**

HIGH POWER STOVE

- Height 500 mm.
- Designed to use large capacity pots (100 or 150 liters, depending on model)

PAELLA COOKERS

- Height 900 mm.
- Created for cooking paellas, up to 600 or 700 mm. In diameter. There are models with 1 or 2 grills.
- With lower and intermediate shelves, to deposit the paellas of different diameters.

GENERIC DETAILS OF SALAMANDERS GRILL

- With adjustable non-slip feet.
- With chrome grille, supplied
- With removable tray.
- We have supports for wall mounting (see ACCESSORIES), as well as wall shelves (see GROUP 14) and cooking tables with a raised shelf. (see GROUP 4 AND 5)

GRATINADORES ELÉCTRICOS (3 sistemas)

- 1- Fixed models, with lateral guides to place the grid at the desired height, according to the gratin they wish to make. **[4]**
- 2- Models with mobile grille, which rises or falls, with 6 positions, using a lever located on the upright. It is also an intern, and can be installed on the pass table. **[5]**
- 3- The movable ceiling model adjusts the height by moving it, which has a handle, duly insulated. **[6]**
- Equipped with armored stainless steel resistors. **[7]**
- In fast models (FAST), the heating system is carried out using vitro-ceramic plates, **[8]** which reach 200 ° C in 20 seconds. In addition, they save 75% of energy consumption, compared to models with traditional resistors.
- Temperature control is carried out by means of an analog thermostat, with an operation indicator.
- The mod./cod. **43730612**, with electronic panel and DIGITAL timer. **[9]**

GAS SALAMANDERS GRILL (2 systems)

- 1- Fixed model, with lateral guides, to place the grid at the desired height.
- 2- Model with GN 1/1 grille, which rises or falls, with various positions, using a lever. It is an intern, and can be installed on the pass table. **[10]**
- Equipped with infrared ray burners.
- With brass tap, with adjustable maximum, minimum and pilot position, with safety coil and thermocouple.
- With piezo ignition.

F**CONSTRUCTION**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

DÉTAILS GÉNÉRIQUES FOURNEAUX

- Avec grille en fonte robuste, vitrifiée, sur laquelle une grille supplémentaire peut être placée en option, pour les petits récipients. **[1]**
- Avec bac à graisse amovible, en acier inoxydable.
- Avec robinets en laiton, équipés de positions réglables maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Modèles de 600 mm., Avec double brûleur, en fonte, 12,5 Kw. **[2]**
- Modèles de 700 mm., Avec triple brûleur, en fonte, 27 Kw. **[3]**

FOURNEUX HAUTE PUISSANCE

- Hauteur 500 mm.
- Conçu pour utiliser des pots de grande capacité (100 ou 150 litres, selon le modèle)

FOURNEUX À PAELLA

- Hauteur 900 mm.
- Conçu pour la cuisson de paellas jusqu'à 600 ou 700 mm de diamètre. Il existe des modèles avec 1 ou 2 grilles.
- Avec tablettes inférieures et intermédiaires, pour déposer les paellas de différents diamètres.

DÉTAILS GÉNÉRIQUES DES SALAMANDRES

- Avec pieds antidérapants réglables.
- Avec grille chromée, fournie
- Avec plateau amovible.
- Nous avons des supports pour la fixation au mur (voir ACCESSOIRES), ainsi que des étagères murales (voir GROUPE 14) et des tables de cuisson avec une étagère surélevée. (voir GROUPE 4 ET 5)

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES (3 systèmes)

- 1- Modèles fixes, avec guides latéraux pour placer la grille à la hauteur désirée, selon le gratin qu'ils souhaitent réaliser. **[4]**
- 2- Modèles avec grille mobile, qui monte ou descend, avec 6 positions, à l'aide d'un levier situé sur le montant. C'est aussi traversant, et peut être installé sur la table de pass. **[5]**
- 3- Le modèle de plafond mobile ajuste la hauteur en le déplaçant, qui a une poignée, dûment isolée. **[6]**
- Équipé de résistances blindées en acier inoxydable. **[7]**
- Dans les modèles rapides (FAST), le système de chauffage est réalisé pour les plaques vitrocéramiques, **[8]** qui atteignent 200 ° C en 20 secondes. De plus, ils économisent 75% de la consommation d'énergie, par rapport aux modèles avec résistances traditionnelles.
- Le contrôle de la température est effectué au moyen d'un thermostat analogique, avec un indicateur de fonctionnement.
- Le mod./cod. **43730612**, avec panneau électronique et minuterie DIGITAL. **[9]**

SALAMANDRES À GAZ (2 systèmes)

- 1- Modèle fixe, avec guides latéraux, pour placer la grille à la hauteur souhaitée.
- 2- Modèle avec grille GN 1/1, qui monte ou descend, avec différents positions, à l'aide d'un levier. C'est traversant, et peut être installé sur la table de pass. **[10]**
- Équipé de brûleurs à rayons infrarouges.
- Avec robinet en laiton, avec position maximum, minimum et pilote réglable, avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo.

HORNILLOS DE GRAN POTENCIA A GAS

[E] GAS GREAT POWER COOKERS

[F] FOURNEAU HAUTE PUISSANCE À GAZ



↑ 49200M08 + 492002P



↑ 49300M08



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



PARRILLA SUPLETORIA

[E] SUPPLEMENT GRILL

[F] GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.							€
49200M08		51	600x600x500	1 x 12,5	-	12,5 KW	1.280
49300M08		66	700x700x500	1 x 12,5	1 x 14,5	27 KW	1.820



HORNILLOS PAELLEROS A GAS

[E] GAS PAELLA COOKERS

[F] FOURNEAU À PAELLA À GAZ



MAX Ø 600

↑ 49201G13 + 492002P



↑ 49202G13 + 492002P



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



PARRILLA SUPLETORIA

[E] SUPPLEMENT GRILL

[F] GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.	 					€
49201G13		60	600x600x900	1 x 12,5	12,5 KW	1.365
49202G13		122	1200x600x900	2 x 12,5	25 KW	2.575



HORNILLOS PAELLEROS A GAS

[E] GAS PAELLA COOKERS

[F] FOURNEAU À PAELLA À GAZ



MAX Ø 700

↑ 49301G13 + 492002P



↑ 49302G13 + 492002P



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



PARRILLA SUPLETORIA

[E] SUPPLEMENT GRILL

[F] GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.							€
49301G13		77	700x700x900	1 x 12,5	1 x 14,5	27 KW	1.955
49302G13		158	1400x700x900	2 x 12,5	2 x 14,5	54 KW	3.650

GRATINADORES ELÉCTRICOS

[E] ELECTRIC SALAMANDER GRILL

[F] SALAMANDRE ÉLECTRIQUE



↑ 43010G08



↑ 43220612



↑ 43420612



↑ 4300GRAS



↑ 43540612



↑ 43740612

MOD./COD.							€
43010G08		14	455x340x400	390 x 260	-	2,2 KW 230/1V	370
43220612		18	540x400x400	380 x 380	-	2 KW 230/1V	695
43420612		25	790x400x400	630 x 380	GN 1/1	4 KW 400/3V - 230/1V	880
4300GRAS		49	600x450x500	590 x 320	-	4 KW 230/1V	1.105
43540612		34	560x400x350	380 x 400	-	2 KW 230/1V	1.135
43740612		37	750x400x350	570 x 400	GN 1/1	4 KW 400/3V - 230/1V	1.480

FAST

GRATINADORES ELÉCTRICOS RÁPIDOS

[E] FAST ELECTRIC SALAMANDER GRILL

[F] SALAMANDRE ÉLECTRIQUE RAPIDE

200 °C

20"



↑ 43500612



↑ 43800612



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES [F] ACCESSOIRES



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 4/5



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 14



← 43730612

DIGITAL

[E]

[F]

1.Display tiempo de cocción
2.Marcha
3.Paro
4.Zonas de cocción
5.Piloto de funcionamiento
6.TempORIZADOR

1.Display cooking time
2.Start
3.Stop
4.Cooking zones
5.Indicator light
6.Timer

1.Display temps de cuisson
2.Commencer
3.Arrêter
4.Zones de cuisson
5.Voyant de fonctionnement
6.Minuteur

MOD./COD.							€
43500612		19	540x400x400	380 x 390	-	2 KW 230/1V	990
43800612		26	790x400x400	630 x 390	GN 1/1	4 KW 400/3V - 230/1V	1.350
43730612		60	600x480x500	600 x 350	GN 1/1	4 KW 400/3V - 230/1V	2.870



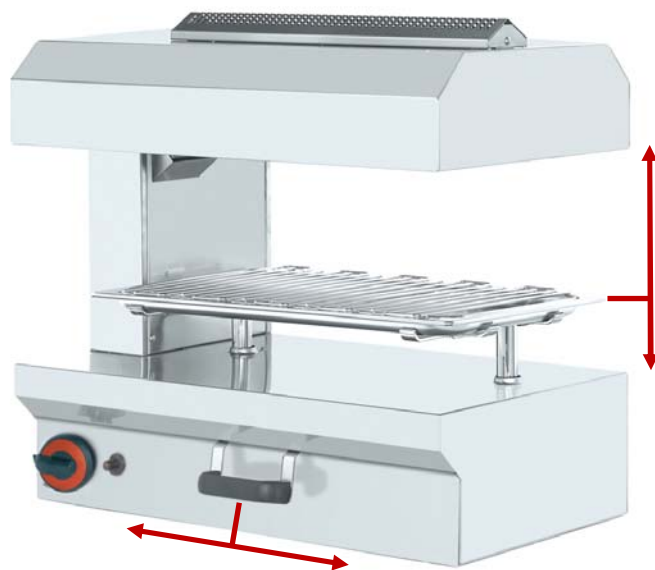
GRATINADORES A GAS

[E] GAS SALAMANDER GRILL

[F] SALAMANDRE À GAZ



↑ **43160G08**



↑ **43050G08**



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **4/5**



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **14**

MOD./COD.							€
43160G08		48	755x425x500	520 x 390	-	6 KW	1.830
43050G08		40	630x380x580	530 x 325	GN 1/1	5 KW	2.215

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con pies regulables

DETALLES GENÉRICOS FREIDORAS DE PASTELERÍA

- Diseñadas para el uso específico de las pastelerías, con cubas de gran tamaño, y poca profundidad, que permiten freír de forma uniforme, sin amontonamiento de las piezas, como donuts, rosquillas, buñuelos, etc.
- Cubas con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Con cestas equipadas con 2 asas, para su fácil utilización. [1]
- Equipadas con rejilla que evita que caigan restos de producto y vayan al fondo de la cuba.
- Con grifo de vaciado, situado en el frontal, con dispositivo de seguridad que evita la obertura accidental. [2]
- Opcionalmente, se pueden colocar escurridores en un lado, derecho o izquierdo. Ver ACCESORIOS. [3]
- Son de sobremesa. Opcionalmente, fabricamos soportes abiertos o con puertas.

FREIDORAS A GAS

- Con intercambiadores de calor en el interior de la cuba. Con quemadores de fundición, tipo soplete.
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con termostato de seguridad, que pára la freidora en caso de aumento anormal de la temperatura del aceite.
- Con encendido piezo-eléctrico.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Con resistencias de acero inoxidable blindadas, que disponen de un mecanismo para que puedan rotar hasta la posición vertical, [4] y así facilitar la limpieza. Equipan un micro de seguridad, que desconecta la resistencia cuando se está limpiando, para evitar quemaduras y avería de la resistencia por sobre-calentamiento.
- 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.

DETALLES GENÉRICOS DE LOS TOSTADORES DE PAN DE CINTA

- Concebidos para su instalación en los buffets de los hoteles.
- Con cinta de acero inoxidable, con avance regulable. [5]
- Se puede tostar cualquier tipo de pan. Boca de entrada de 70 mm de altura. [5]
- Dotados de bandeja para recoger migas de pan, extraíble. [6]
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, superior e inferior, de funcionamiento independiente.

MOD./COD. 43616017 (HORIZONTAL)

- Funcionamiento horizontal. Con doble sentido de giro.
- Introducción del pan, por la derecha o la izquierda, y una vez tostado, sale por el lado opuesto. [7]

MOD./COD. 43816017 (VERTICAL)

- Funcionamiento vertical. Tiene la ventaja de que ocupa solo 480 mm. del buffet.
- Se introduce el pan por la parte frontal superior, y sale por la inferior, tostado. [8]



E**CONSTRUCTION**

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With adjustable feet

GENERIC DETAILS PASTRY FRYERS

- Designed for the specific use of pastry shops, with large, shallow vats that allow uniform frying, without crowding of pieces, such as donuts, bagels, fritters, etc.
- Tanks with rounded edges to facilitate cleaning.
- With baskets equipped with 2 handles, for easy use. **[1]**
- Equipped with a grid that prevents product residues from falling and going to the bottom of the tank.
- With drain tap, located on the front, with a safety device that prevents accidental opening. **[2]**
- Optionally, drainer can be placed on one side, right or left. See ACCESSORIES. **[3]**
- They are desktop. Optionally, we manufacture open supports or with doors.

GAS FRYERS

- With heat exchangers inside the tank. With cast iron burners, torch type.
- With thermostatic valve and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With safety thermostat, which stops the fryer in case of abnormal increase in oil temperature.
- With piezo-electric ignition.

ELECTRIC FRYERS

- With armored stainless steel heating elements, which have a mechanism so that they can rotate to the vertical position, **[4]** and thus facilitate cleaning. They are equipped with a safety micro, which disconnects the resistance when it is being cleaned, to avoid burns and failure of the resistance due to overheating.
- With thermostat and operating indicator light.
- With safety thermostat, which stops the fryer in case of abnormal increase in oil temperature.

GENERIC DETAILS OF RIBBON BREAD TOASTERS

- Designed for installation in hotel buffets.
- With stainless steel belt, with adjustable advance. **[5]**
- Any type of bread can be toasted. 70 mm high inlet mouth. **[5]**
- Equipped with a removable tray to collect bread crumbs. **[6]**
- With independent operating upper and lower stainless steel armored heating elements.

MOD./COD. 43616017 (HORIZONTAL)

- Horizontal operation. With double direction of rotation.
- Introduction of the bread, from the right or the left, and once toasted, it comes out on the opposite side. **[7]**

MOD./COD. 43816017 (VERTICAL)

- Vertical operation. It has the advantage that it occupies only 480 mm. buffet.
- The bread is introduced through the upper front part, and it comes out toasted at the bottom. **[8]**

F**CONSTRUCTION**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec pieds réglables.

DÉTAILS GÉNÉRIQUES FRITEUSES À PÂTISSERIE

- Conçu pour l'usage spécifique des pâtisseries, avec de grandes cuves peu profondes qui permettent une friture uniforme, sans encombrement de morceaux, tels que beignets, donuts, bagels, etc.
- Cuves aux bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Avec des paniers équipés de 2 poignées, pour une utilisation facile. **[1]**
- Équipé d'une grille qui empêche les résidus de produit de tomber et d'aller au fond du réservoir.
- Avec robinet de vidange, situé à l'avant, avec un dispositif de sécurité qui empêche l'ouverture accidentelle. **[2]**
- En option, l'égouttoir peut être placé d'un côté, à droite ou à gauche. Voir ACCESSOIRES. **[3]**
- Ils sont sur table. En option, nous fabriquons des supports ouverts ou avec des portes.

FRITEUSES À GAZ

- Avec échangeurs de chaleur à l'intérieur du réservoir. Avec brûleurs en fonte, type torche.
- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec thermostat de sécurité, qui arrête la friteuse en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile.
- Avec allumage piézoélectrique.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Avec des éléments chauffants blindés en acier inoxydable, qui ont un mécanisme leur permettant de tourner en position verticale, **[4]** et de faciliter ainsi le nettoyage. Ils sont équipés d'un micro de sécurité, qui déconnecte la résistance lors du nettoyage, pour éviter les brûlures et la défaillance de la résistance due à une surchauffe.
- Avec thermostat et voyant de fonctionnement.
- Avec thermostat de sécurité, qui arrête la friteuse en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile.

DÉTAILS GÉNÉRIQUES DES GRILLE-PAIN AU RUBAN

- Conçu pour être installé dans les buffets de l'hôtel.
- Avec courroie en acier inoxydable, avec avance réglable. **[5]**
- Tout type de pain peut être grillé. Bouche d'entrée de 70 mm de hauteur. **[5]**
- Équipé d'un plateau amovible pour recueillir les miettes de pain. **[6]**
- Avec éléments chauffants blindés supérieurs et inférieurs en acier inoxydable à fonctionnement indépendant.

MOD./COD. 43616017 (HORIZONTAL)

- Fonctionnement horizontal. Avec double sens de rotation.
- Introduction du pain, de droite ou de gauche, et une fois grillé, il sort du côté opposé. **[7]**

MOD./COD. 43816017 (VERTICAL)

- Fonctionnement vertical. Il a l'avantage de n'occuper que 480 mm. buffet.
- Le pain est introduit par la partie avant supérieure, et il sort grillé en bas. **[8]**

FREIDORAS DE PASTELERÍA A GAS Y ELÉCTRICAS, Y SOPORTES

[E] GAS AND ELECTRIC PASTRY FRYERS AND STANDS

[F] FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES, ET SUPPORTS



↑ 390081GF + 4A288100



← 394181EF



← 380270PU

↔ 700



← 393172EF



380260FU ← 380360FU

↔ 700

↔ 1050



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.										
390081GF		48	700x580x250	20	1	580x320x70	-	12 KW	2.680	
394181EF		31	700x580x250	20	1	630x365x70	9 KW 400/3V	-	2.115	
393172EF		40	1050x580x280	35	1	970x365x70	10 KW 400/3V	-	2.820	
380270PU	-	20	700x540x600	PARA  FOR  POUR			390081GF - 394181EF		790	
380260FU	-	12	700x540x600						385	
380360FU	-	18	1050x540x600				393172EF		475	



TOSTADORES DE PAN DE CINTA ELÉCTRICOS

[E] ELECTRIC RIBBON BREAD TOASTER

[F] GRILLE-PAIN AU RUBAN ÉLECTRIQUE



↑ 43616017



↑ 43816017

MOD./COD.						€
43616017		20	750x420x250	500 x 200	3 KW 230/1V	1.510
43816017		20	480x510x410	260 x 460	3 KW 230/1V	1.485

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LOS BAÑOS MARÍA

- Con cubas embutidas, para recipientes GN, con todos los cantos internos redondeados, **1** para facilitar la limpieza.
- Dichas cubas, aisladas con fibra de vidrio.
- Con grifo de desagüe.
- Equipados con resistencias adhesivas, situadas en el fondo de la cuba, de manera que el interior está totalmente limpio.
- Régimen de trabajo de 0 a +90°C
- OPCIONALMENTE, disponemos de un doble fondo perforado para colocar sobre la base de la cuba, de acero inoxidable GN 1/1, para el mantenimiento de alimentos en ollas, directamente. O si lo desean, pueden colocar distintas combinaciones de recipientes GN (ver en ACCESORIOS)

BAÑOS MARÍA SOBRE SOPORTE CON RUEDAS

- Para recipientes GN de hasta 200 mm. de profundidad.
- Con 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno.
- Con parachoques.
- Con asa para su conducción, situada en el lateral (de 670 mm.), donde está el control de temperatura. **2**
- Con termómetro-termostato electrónico digital, e interruptor luminoso de marcha-paro.
- Con termostato de seguridad.
- Con estante inferior de acero inoxidable.

BAÑOS MARÍA SOBRE SOPORTE

- Para recipientes GN de hasta 200 mm. de profundidad.
- Con patas, dotadas de pies regulables.
- Con termómetro-termostato electrónico digital, e interruptor luminoso de marcha-paro.
- Con termostato de seguridad.
- Con estante inferior de acero inoxidable.

BAÑOS MARÍA DE SOBREMESA

- Para recipientes GN de hasta 150 mm. de profundidad.
- Con pies antideslizantes y regulables.
- Con termostato regulador de temperatura y piloto indicador de funcionamiento.
- El mod./cod. **51040240**, con una cuba GN 1/1.
- El mod./cod. **53040240**, con dos cubas GN 1/1, con mandos independientes. **3**

1



2



3



E**CONSTRUCTION**

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.

GENERIC CHARACTERISTICS OF BAIN MARIES

- With Deep-drawn vats, for GN containers, with all internal edges rounded, **1** to facilitate cleaning.
- Said tanks, insulated with fiberglass.
- With drain tap.
- Equipped with adhesive resistances, located at the bottom of the tank, so that the interior is totally clean.
- Working regime from 0 to + 90° C
- OPTIONALLY, we have a double perforated bottom to be placed on the base of the tank, made of GN 1/1 stainless Steel, for the maintenance of food in pots, directly. Or if you wish, you can place different combinations of GN containers (see ACCESSORIES)

BAIN MARIES ON SUPPORT WITH WHEELS

- For GN containers up to 200 mm. deep.
- With 4 Ø 125 mm wheels, 2 of them with brakes.
- With bumpers.
- With handle for driving, located on the side (670 mm.), where the temperatura control is. **2**
- With digital electronic thermometer-thermostat, and luminous start-stop switch.
- With safety thermostat.
- With stainless steel bottom shelf.

BAIN MARIES ON SUPPORT

- For GN containers up to 200 mm. deep.
- With legs, equipped with adjustable feet.
- With digital electronic thermometer-thermostat, and luminous start-stop switch.
- With safety thermostat.
- With stainless steel bottom shelf.

TABLETOP BAIN MARIES

- For GN containers up to 150 mm. deep.
- With non-slip and adjustable feet.
- With temperatura regulating thermostat and operation indicator light.
- The mod./cod. **51040240**, with a GN 1/1 tank.
- The mod./cod. **53040240**, with two GN 1/1 tanks, with independent controls. **3**

F**CONSTRUCTION**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES BAIN MARIES

- Avec cuves embouties, pour bacs GN, avec tous les bords internes arrondis, **1** pour faciliter le nettoyage.
- Les dits réservoirs, isolés avec de la fibre de verre.
- Avec robinet de vidange.
- Equipé de résistances adhésives, situées au fond du réservoir, pour que l'intérieur soit totalement propre.
- Régime de travail de 0 à +90°C
- EN OPTION, nous avons un double fond perforé à placer sur le fond de la cuve, en acier inoxydable GN 1/1, pour l'entretien des aliments en pots, directement. Ou si vous le souhaitez, vous pouvez placer différentes combinaisons de conteneurs GN (voir ACCESSOIRES)

BAIN MARIES SUR SUPPORT AVEC ROUES

- Pour bacs GN jusqu'à 200 mm. profond.
- Avec 4 roues Ø 125 mm, dont 2 avec freins.
- Avec pare-chocs.
- Avec poignée pour la conduite, située sur le côté (670 mm.), Là où se trouve le contrôle de température. **2**
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique et interrupteur marche-arrêt lumineux.
- Avec thermostat de sécurité.
- Avec étagère inférieure en acier inoxydable.

BAIN MARIES SUR SUPPORT

- Pour bacs GN jusqu'à 200 mm. profond.
- Avec les jambes, équipés de pieds réglables.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique et interrupteur marche-arrêt lumineux.
- Avec thermostat de sécurité.
- Avec étagère inférieure en acier inoxydable.

BAIN MARIES SUR TABLE

- Pour récipients GN jusqu'à 150 mm. profond.
- Avec pieds antidérapants et réglables.
- Avec thermostat de régulation de température et voyant de fonctionnement.
- Le mod./cod. **51040240**, avec un réservoir GN 1/1
- Le mod./cod. **53040240**, avec deux réservoirs GN 1/1, avec commandes indépendantes. **3**

BAÑOS MARÍA CON RUEDAS

[E] BAIN MARIE WITH WHEELS

[F] BAIN MARIE À ROULETTES



51020240	52020240	53020240
↔ 770	↔ 1100	↔ 1420



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



CUBETAS GASTRONORM

[E] GASTRONORM PANS

[F] RÉCIPIENTS GASTRONORM

MOD./COD.						€
51020240		56	770x670x900	2 GN 1/1 - 200	1,6 KW 230/1V	1.885
52020240		67	1100x670x900	3 GN 1/1 - 200	2,4 KW 230/1V	2.220
53020240		78	1420x670x900	4 GN 1/1 - 200	3,2 KW 230/1V	2.725



BAÑOS MARÍA SOBRE SOPORTE

- [E]** BAIN MARIE ON SUPPORT
[F] BAIN MARIE SUR SUPPORT



53020340	↑	54020340
↔ 1060		↔ 1400

ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES

CUBETAS GASTRONORM

[E] GASTRONORM PANS

[F] RÉCIPIENTS GASTRONORM

MOD./COD.						€
53020340		61	1060x610x850	3 GN 1/1 - 200	2,4 KW 230/1V	1.905
54020340		71	1400x610x850	4 GN 1/1 - 200	3,2 KW 230/1V	2.095

BAÑOS MARÍA DE SOBREMESA

- [E] TABLETOP BAIN MARIE
[F] BAIN MARIE SUR TABLE



↑ 51040240



↑ 53040240

CUBAS INDEPENDIENTES

- [E] INDEPENDENT TANKS
[F] CUVES INDÉPENDANTES



- ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES



- CUBETAS GASTRONORM
[E] GASTRONORM PANS
[F] RÉCIPIENTS GASTRONORM

MOD./COD.						€
51040240		17	325x560x250	1 GN 1/1 - 150	1,5 KW 230/1V	545
53040240		32	650x560x250	2 GN 1/1 - 150	3 KW 230/1V	845



CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LAS MESAS CALIENTES, MURALES Y CENTRALES

- Cuba aislada con fibra de vidrio.
- Con patas regulables de acero inox. Para elevar la altura de 850 a 900 mm.
- Con 2 estantes, el inferior y el intermedio.
- Con calor ventilado, para mejor reparto del calor.
- Con resistencias circulares blindadas de acero inox.
- Con termómetro termostato electrónico digital e interruptor luminoso marcha-paro.

MESAS CALIENTES MURALES PARA PLATOS

- Con peto posterior de 100 mm. **1**
- Con dos puertas correderas

MESAS CALIENTES CENTRALES PARA PLATOS

- Creadas para su colocación en el centro, para usarlas como mesas de pase.
- Por ello, dispone de cuatro puertas correderas, 2 por cada lado, lo que permite acceder a los platos, tanto al cocinero como al camarero. **2**

RESERVAS CALIENTES PARA PLATOS Y GN 1/1

- Altura 630 mm. diseñadas para colocar en su encimera, aparatos de cocción de 600, 700 ó 900 mm. de fondo. O para su instalación en buffets.
- Con patas regulables de acero inox, para poder ajustar la altura en línea con las cocinas.
- Con elemento calefactor, extraíble, compacto. **3** Con resistencia de acero inoxidable blindada, termostato regulable de temperatura y piloto indicador de funcionamiento.
- Con un estante inferior, donde se pueden depositar platos.
- Así mismo, dispone de guías para 3 recipientes GN 1/1-65, encima del calefactor. **4**
- Opcionalmente, se pueden colocar kits de 4 guías en las otras puertas (ver ACCESORIOS), en el caso de querer utilizar la reserva para recipientes GN 1/1. **5**
- Con puertas pivotantes.

ARMARIOS CALIENTES PARA PLATOS

- Ideados para su instalación en comedores o buffets, para platos de hasta 310 mm Ø.
- Altura 870 mm.
- Con resistencia de acero inoxidable blindada.
- Con termostato de temperatura regulable y piloto indicador de funcionamiento.
- Con dos estantes, el inferior y otro intermedio.
- Con puertas pivotantes.



E**CONSTRUCTION**

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.

GENERIC CHARACTERISTICS OF THE HOT, WALL AND CENTRAL TABLES

- Fiberglass insulated tank.
- With adjustable stainless steel legs. To raise the height from 850 to 900 mm.
- With 2 shelves, the lower one and the middle one.
- With ventilated heat, for better heat distribution.
- With armored circular stainless steel heating elements.
- With digital electronic thermostat thermometer and luminous on-off switch.

HOT WALL TABLES FOR DISHES

- With rear breastplate of 100 mm. [1]
- With two sliding doors.

CENTRAL HOT TABLES FOR DISHES

- Created for placement in the center, to be used as pass tables.
- For this reason, it has four sliding doors, 2 on each side, which allows access to the dishes, both for the cook and the waiter. [2]

HOT RESERVATIONS FOR DISHES AND GN 1/1

- Height 630 mm. designed to place 600, 700 or 900 mm cooking appliances on your countertop. Or for its installation in buffets.
- With adjustable stainless steel legs, to be able to adjust the height in line with the kitchens.
- With heating element, removable, compact. [3] With armored stainless steel resistance, adjustable temperature thermostat and operation indicator light.
- With a lower shelf, where dishes can be deposited.
- Likewise, it has guides for 3 GN 1 / 1-65 containers, above the heating element. [4]
- Optionally, kits of 4 guides can be placed on the other doors (see ACCESSORIES), if you want to use the reserve for GN 1/1 containers. [5]
- With pivoting doors.

HOT CABINETS FOR DISHES

- Designed for installation in dining rooms or buffets, for dishes up to 310 mm Ø.
- Height 870 mm.
- With armored stainless steel resistance.
- With adjustable temperature thermostat and operation indicator light.
- With two shelves, the lower one and the other one in the middle.
- With pivoting doors.

F**CONSTRUCTION**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES TABLES CHAUDES, MURALES ET CENTRAL

- Réservoir isolé en fibre de verre.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable. Pour élever la hauteur de 850 à 900 mm.
- Avec 2 étagères, celle du bas et celle du milieu.
- Avec chaleur ventilée, pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Avec éléments chauffants circulaires blindés en acier inoxydable.
- Avec thermomètre thermostat électronique numérique et interrupteur marche-arrêt lumineux.

TABLES CHAUDES MURALES POUR PLATS

- Avec dossard arrière de 100 mm. [1]
- Avec deux portes coulissantes.

TABLES CHAUFFANTES CENTRALES POUR PLATS

- Créé pour être placé au centre, à utiliser comme tables de passage.
- Pour cette raison, il dispose de quatre portes coulissantes, 2 de chaque côté, qui permettent d'accéder aux plats, tant pour le cuisinier que pour le serveur. [2]

RÉSERVES CHAUDES POUR PLATS ET GN 1/1

- Hauteur 630 mm. conçu pour placer des appareils de cuisson de 600, 700 ou 900 mm sur le plan de travail. Ou pour son installation dans des buffets.
- Avec des pieds réglables en acier inoxydable, pour pouvoir ajuster la hauteur à les fourneaux.
- Avec élément chauffant, amovible, compact. [3] Avec résistance blindée en acier inoxydable, thermostat de température réglable et voyant de fonctionnement.
- Avec une étagère inférieure, où les plats peuvent être déposés.
- De même, il dispose de guides pour 3 récipients GN 1 / 1-65, au-dessus du élément chauffant. [4]
- En option, des kits de 4 guides peuvent être placés sur les autres portes (voir ACCESSOIRES), si vous souhaitez utiliser la réserve pour conteneurs GN 1/1. [5]
- Avec portes pivotantes.

ARMOIRES CHAUDES POUR PLATS

- Conçu pour une installation dans des salles à manger ou des buffets, pour des plats jusqu'à 310 mm Ø.
- Hauteur 870 mm.
- Avec résistance en acier inoxydable blindé.
- Avec thermostat de température réglable et voyant de fonctionnement.
- Avec deux étagères, l'une inférieure et l'autre au milieu.
- Avec portes pivotantes.

MESAS CALIENTES MURALES PARA PLATOS

[E] WALL HOT TABLES FOR DISHES

[F] TABLES CHAUDES MURALES POUR LES PLATS



↔ 600	60000440	61000440	
↔ 700	60000340	61000340	↑ 64000340
↔ 1200	↔ 1600	↔ 2000	

MOD./COD.							€
60000440		70	1200x600x850	2	2	2 KW 230/1V	2.065
61000440		88	1600x600x850	2	2	3 KW 230/1V	2.515
60000340		74	1200x700x850	2	2	2 KW 230/1V	2.130
61000340		93	1600x700x850	2	2	3 KW 230/1V	2.590
64000340		113	2000x700x850	2	2	3 KW 230/1V	3.060

MESAS CALIENTES CENTRALES PARA PLATOS

- [E] CENTRAL HOT TABLES FOR DISHES
[F] TABLES CHAUDES CENTRALES POUR LES PLATS



↔	600	64010440	66010440	
↔	700	60010340	61010340	↑ 64010340
↔	1200	↔	1600	↔ 2000

MOD./COD.								€
64010440			74	1200x600x850	4	2	3 KW 230/1V	2.280
66010440			94	1600x600x850	4	2	3 KW 230/1V	2.750
60010340			78	1200x700x850	4	2	3 KW 230/1V	2.465
61010340			99	1600x700x850	4	2	3 KW 230/1V	2.930
64010340			121	2000x700x850	4	2	3 KW 230/1V	3.550

RESERVAS CALIENTES PARA PLATOS Y GN 1/1

[E] HOT RESERVES FOR DISHES AND GN 1/1

[F] RÉSERVES CHAUDES POUR PLATS ET GN 1/1



↑ 600104BH



↑ 600208BH



↑ 600321BH



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.								
600104BH		30	400x700x630	1	1	3 GN 1/1 - 65	1,3 KW 230/1V	1.040
600208BH		42	800x700x630	2	1	3 GN 1/1 - 65	1,3 KW 230/1V	1.420
600321BH		61	1200x700x630	3	1	3 GN 1/1 - 65	1,3 KW 230/1V	1.765



ARMARIOS CALIENTES PARA PLATOS

- [E] HOT CUPBOARDS FOR DISHES
[F] ARMOIRES CHAUDES POUR PLATS



↑ 61030240



↑ 62030240

MOD./COD.									€
61030240		26	400x460x870	1	2	60	310	400 W 230/1V	825
62030240		37	800x460x870	2	3	120	310	1,5 KW 230/1V	1.305

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Cuba aislada con fibra de vidrio
- Con calor ventilado, para mejor reparto del calor. **[1]**
- Con resistencias circulares, blindadas de acero inox.
- Con termómetro-termostato electrónico digital e interruptor luminoso de marcha-paro.
- Mod. **80939159**, con termostato analógico.
- Con guías para recipientes GN. **[2]**
- La circulación del aire, es total, puesto que las cubetas, no tocan las paredes de la cuba.
- Con las puertas pivotantes.

MESAS CALIENTES PARA COMIDAS

- Con peto posterior de 100 mm. **[3]** Mods. **65002340** y **62002340**
- Con patas regulables de acero inoxidable, para elevar la altura.
- Capacidad para 7 recipientes GN 1/1-65 por puerta. **[4]**
- Se puede generar humedad, colocando un recipiente GN 1/1 de 40 mm., en la parte inferior, llenándolo de agua, la cual crea el grado de humedad idóneo para que no se resequen los alimentos. (Ver ACCESORIOS)

RESERVAS CALIENTES PARA COMIDAS

- Altura 600 mm. Diseñadas para colocar en su encimera, aparatos de cocción de 600, 700 ó 900 mm. de fondo. O para su instalación en buffets.
- Con patas regulables de acero inox para poder ajustar la altura, a la línea de cocinas.
- Capacidad 4 recipientes GN 1/1-65, por puerta. (Ver ACCESORIOS)
- La humedad se genera llenando de agua los recipientes GN 2/3 que lleva de serie en la base de la cubeta, y de esa forma, se evita que se resequen los alimentos. **[5]**

CARROS CALIENTES PARA COMIDAS

- Con 4 ruedas reforzadas de 150 mm. Ø, 2 de ellas con freno.
- Con parachoques en las 4 esquinas. **[6]**
- Con asas para su conducción, situadas en el lado estrecho del carro.
- Cable de conexión extensible, al ser espiral, monofásico, con gancho en el lateral, para cuando está en movimiento.
- Capacidad para un recipiente GN 2/1 ó dos GN 1/1 por guía, al ser la entrada por el lado de 530 mm. (Ver ACCESORIOS)
- La humedad se genera llenando de agua los recipientes GN 2/3 que lleva de serie en la base de la cubeta, encima del grupo calefactor, y de esa forma, se evita que se resequen los alimentos. **[5]**
- Bisagras diseñadas de manera que la apertura de las puertas llegue hasta los 270° C, consiguiendo con ello. Que cuando está abierta, se quede adosada al lateral del carro, y no moleste. **[7]**
- Puertas con burlete de silicona, para el mantenimiento de la temperatura interna. **[7]**
- Cierre a presión, con llave.



E**CONSTRUCTION**

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Fiberglass insulated tank
- With ventilated heat, for better heat distribution. **[1]**
- With circular heating elements, armored in stainless steel.
- With digital electronic thermometer-thermostat and luminous start-stop switch.
- With guides for GN containers. **[2]**
- The air circulation is total, since the trays do not touch the walls of the tank.
- With pivoting doors.

HOT TABLES FOR MEALS

- With rear breastplate of 100 mm. **[3]**
- With adjustable stainless steel legs, to raise the height from 850 to 900 mm.
- Capacity for 7 GN 1 / 1-65 containers per door. **[4]**
- Humidity can be generated by placing a GN 1/1 40 mm. Container at the bottom, filling it with water, which creates the ideal degree of humidity so that the food does not dry out. (See ACCESSORIES)

HOT RESERVES FOR MEALS

- Height 600 mm. Designed to place 600, 700 or 900 mm cooking appliances on your countertop background. Or for its installation in buffets.
- With adjustable stainless steel legs to adjust the height, to the kitchen line.
- Capacity 4 GN 1 / 1-65 containers, per door. (See ACCESSORIES)
- Moisture is generated by filling the GN 2/3 containers with water as standard, thus preventing the food from drying out. **[5]**

HOT MEAL DELIVERY TROLLEYS

- With 4 reinforced wheels of 150 mm. Ø, 2 of them with brake.
- With bumpers on all 4 corners. **[6]**
- With handles for driving, located on the narrow side of the cart.
- Extendable connection cable, being spiral, single phase, with hook on the side, for when it is on the move.
- Capacity for one GN 2/1 container or two GN 1/1 per guide, as the entrance is 530 mm from the side. (See ACCESSORIES)
- Moisture is generated by filling the GN 2/3 containers with water, which are fitted as standard at the base of the tank, above the heating unit, and thus prevent the food from drying out. **[5]**
- Hinges designed so that the opening of the doors reaches up to 270 ° C, thereby achieving. That when it is open, it remains attached to the side of the trolley, and does not disturb. **[7]**
- Doors with silicone gasket, to maintain the internal temperature. **[7]**
- Snap closure, with key.

F**CONSTRUCTION**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Réservoir isolé en fibre de verre
- Avec chaleur ventilée, pour une meilleure répartition de la chaleur. **[1]**
- Avec éléments chauffants circulaires, blindés en acier inoxydable.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique et interrupteur marche-arrêt lumineux.
- Avec guides pour conteneurs GN. **[2]**
- La circulation de l'air est totale, puisque les plateaux ne touchent pas les parois de le réservoir.
- Avec portes pivotantes.

TABLES CHAUDES POUR LES REPAS

- Avec dossard arrière de 100 mm. **[3]**
- Avec pieds réglables en acier inoxydable, pour élever la hauteur de 850 à 900 mm.
- Capacité pour 7 conteneurs GN 1 / 1-65 par porte. **[4]**
- L'humidité peut être générée en plaçant un récipient GN 1/1 40 mm au fond, en le remplissant d'eau, ce qui crée le degré d'humidité idéal pour que les aliments ne se dessèchent pas. (Voir ACCESSOIRES)

RESERVES CHAUDES POUR LES REPAS

- Hauteur 600 mm. Conçu pour placer des appareils de cuisson de 600, 700 ou 900 mm sur le plan de travail. Ou pour son installation aux buffets.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable pour ajuster la hauteur, à la ligne de fourneaux.
- Capacité 4 conteneurs GN 1 / 1-65, par porte. (Voir ACCESSOIRES)
- L'humidité est générée en remplissant les récipients GN 2/3 avec de l'eau en standard à la base, évitant ainsi le dessèchement des aliments. **[5]**

CHARIOTS DE LIVRAISON DE REPAS CHAUDS

- Avec 4 roues renforcées de 150 mm. Ø, 2 d'entre eux avec frein.
- Avec pare-chocs aux 4 coins. **[6]**
- Avec poignées pour la conduite, situées sur le côté étroit du chariot.
- Câble de connexion extensible, en spirale, monophasé, avec crochet sur le côté, pour quand il est en mouvement.
- Capacité pour un bac GN 2/1 ou deux GN 1/1 par guide, l'entrée étant à 530 mm de côté. (Voir ACCESSOIRES)
- L'humidité est générée en remplissant les récipients GN 2/3 avec de l'eau, qui sont montés en standard à la base du réservoir, au-dessus de l'unité de chauffage, et de cette manière, les aliments ne se dessèchent pas. **[5]**
- Charnières conçues pour que l'ouverture des portes atteigne jusqu'à 270 ° C, réalisant ainsi que lorsqu'il est ouvert, il reste attaché au côté le chariot, et ne dérange pas. **[7]**
- Portes avec joint en silicone, pour maintenir la température interne. **[7]**
- Fermeture à pression, avec clé.

MESAS CALIENTES

[E] HOT TABLES

[F] TABLES CHAUDES



80939159



65002340



62002340

1200

1600



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



OPTIONAL



MOD./COD.								€
80939159		58	860x670x800	2	7	GN 1/1 - 65	2 KW 230/1V	1.920
65002340		75	1200x700x850	2	14	GN 1/1 - 65	2 KW 230/1V	3.235
62002340		95	1600x700x850	3	21	GN 1/1 - 65	3 KW 230/1V	3.490



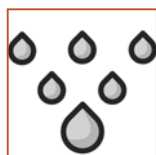
RESERVAS CALIENTES PARA COMIDAS

[E] HOT RESERVES FOR MEALS

[F] RÉSERVES CHAUDES POUR LES REPAS



↑ 3812CG13



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.								
3812CG13		68	1200x700x600	2	8	GN 1/1 - 65	2 KW 230/1V	2.270



CARROS CALIENTES CON HUMEDAD

[E] HOT TABLES FOR MEALS

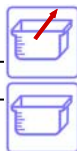
[F] TABLES CHAUDES POUR LES REPAS



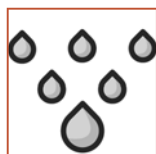
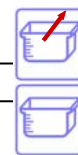
↑ 63000040



↑ 62000040



↑ 61000040



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.							*		€
63000040		78	700x805x1150	1	10	GN 2/1 - GN 1/1		3 KW 230/1V	2.795
61000040		105	700x805x1740	1	20	GN 2/1 - GN 1/1		3 KW 230/1V	3.370
62000040		155	1350x805x1740	2	40	GN 2/1 - GN 1/1		4 KW 230/1V	5.375



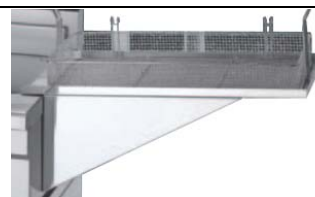
ACCESORIOS

E ACCESSORIES

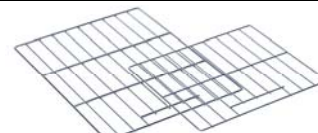
F ACCESSOIRES



PARRILLA SUPLETORIA HORNILLOS E SUPPLEMENTARY GRIDDLE COOKERS F GRILL SUPPLÉMENTAIRE FOURNEAU			KIT SOPORTES DE PARED PARA GRATINADORES E WALL BRACKET KIT FOR GRILLS F KIT DE SUPPORTS MURALS POUR GRILS		
COD.		€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
492002P	470 x 470	163	4A008009	43800612	100
			4A003009	43730612	100



CESTAS DE FREIDORA DE PASTELERÍA E PASTRY FRYER BASKETS F PANIERS DE FRITEUSE À PÂTISSERIE			ESCURRIDORES DE FREIDORA DE PASTELERÍA E PASTRY FRYER DRAINERS F ÉGOUTTOIRS POUR FRITEUSE À PÂTISSERIE		
COD.		€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A775401	580 x 320 x 70	179	4A288100	390081GF	116
4A310301	630 x 365 x 70	189	4A358100	394181EF	126
4A916601	970 x 365 x 70	252	4A009100	393172EF	158



CUBETAS GASTRONORM INOX 18/10 AISI 304 [E] GASTRONORM PANS STAINLESS STEEL 18/10 AISI 304 [F] RÉCIPIENTS GASTRONORM EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304						SEPARADORES RECIPIENTES GN [E] GN CONTAINER SEPARATORS [F] SEPARATEURS DE RECIPIENTES GN			REJILLAS ACERO INOX GN [E] GN STAINLESS STEEL GRIDS [F] GRILLES EN ACIER INOX GN													
COD.			€	COD.			€	COD.	GN	€	COD.	GN			€							
	GN 2/1 650 x 530				GN 2/3 352 x 325								GN 1/1 530 x 325									
CP210401	40	50		CP232001	200	66		SEPA11	1/1	15	31960000	2/1	650 x 530	67								
CP210651	65	58		GN 1/2 325 x 265				SEPA13	1/3	12	31950000	1/1	530 x 325	39								
CP211001	100	71		CP121501	150	30																
GN 1/1 530 x 325				CP122001	200	42																
CP1102X1	20	22		GN 1/3 325 x 176																		
CP1104X1	40	24		CP131501	150	32																
CP1106X1	65	26		CP132001	200	37																
CP1110X1	100	34		GN 1/4 265 x 162				[E] GUIDE KIT FOR 4 GN 1/1 [F] KIT DE GUIDAGE POUR 4 GN 1/1								DOBLE FONDO PERFORADO BM [E] PERFORATED BOTOM FOR BM [F] DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BM						
CP111501	150	48		CP141001	100	18										COD.	€	COD.	GN			€
CP112001	200	59		CP141501	150	25																
GN 2/3 352 x 325				GN 1/6 176 x 162																		
CP230401	40	25		CP161001	100	17																
CP231501	150	47		CP161501	150	24		4A205997	128		4A085021	1/1	530 x 325	38								



SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE



Largo

E Length
F Large



Capacidad litros

E Liters capacity
F Capacité litres



Diametro

E Diameter
F Diamètre



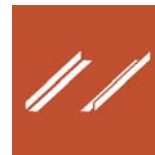
Fondo

E Width
F Profond



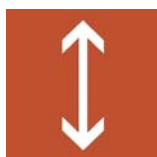
Número de cubas

E Number of tanks
F Numéro de cuves



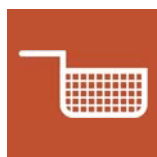
Pares de guías

E Guide pairs
F Paires de guides



Alto

E Height
F Haut



Dimensiones cesta

E Basket dimensions
F Dimensions du panier



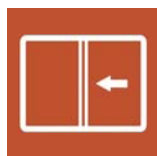
Humedad

E Humidity
F Humidité



Peso

E Weight
F Poids



Puertas correderas

E Sliding doors
F Portes coulissantes



Lado de entrada

E Input side
F Côté d'entée



Fuegos gas

E Burners
F Feux



Puertas pivotantes

E Pivot doors
F Portes pivotantes



Gas

E Gas
F Gaz



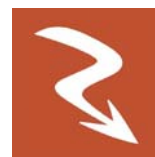
Dimensiones parrilla

E Grill dimensions
F Dimensions du gril



Niveles

E Levels
F Niveaux



Eléctrico

E Electric
F Électrique



Medidas Gastronorm

E Gastronorm sizes
F Mesures Gastronorm



Capacidad de platos

E Capacity dishes
F Plats de capacité



Precio en EUROS

E Price in EUROS
F Prix en EUROS

1 Kw. Gas = 860 Kcal/h
1 Kcal/h = 1,16 Kw. Gas
1 HP = 746 W



PRECIOS

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



FORMAS DE PAGO

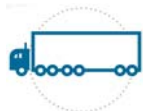
En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

CONTADO

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

CREDITO

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



PORTES EN ESPAÑA

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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



GARANTIA

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

PIEZAS

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

MANO DE OBRA

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



JURISDICCIÓN

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

E SALES CONDITIONS



E PRICES

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



E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.



E TECHNICAL CHARACTERISTICS

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



E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

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

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



E JURISDICTION

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

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au

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

F GARANTIE

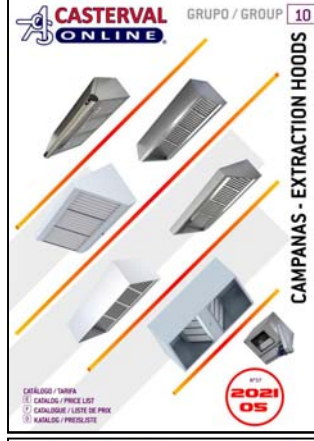
La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

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 JURIDICITION

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



WWW.CASTERVAL.ES



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