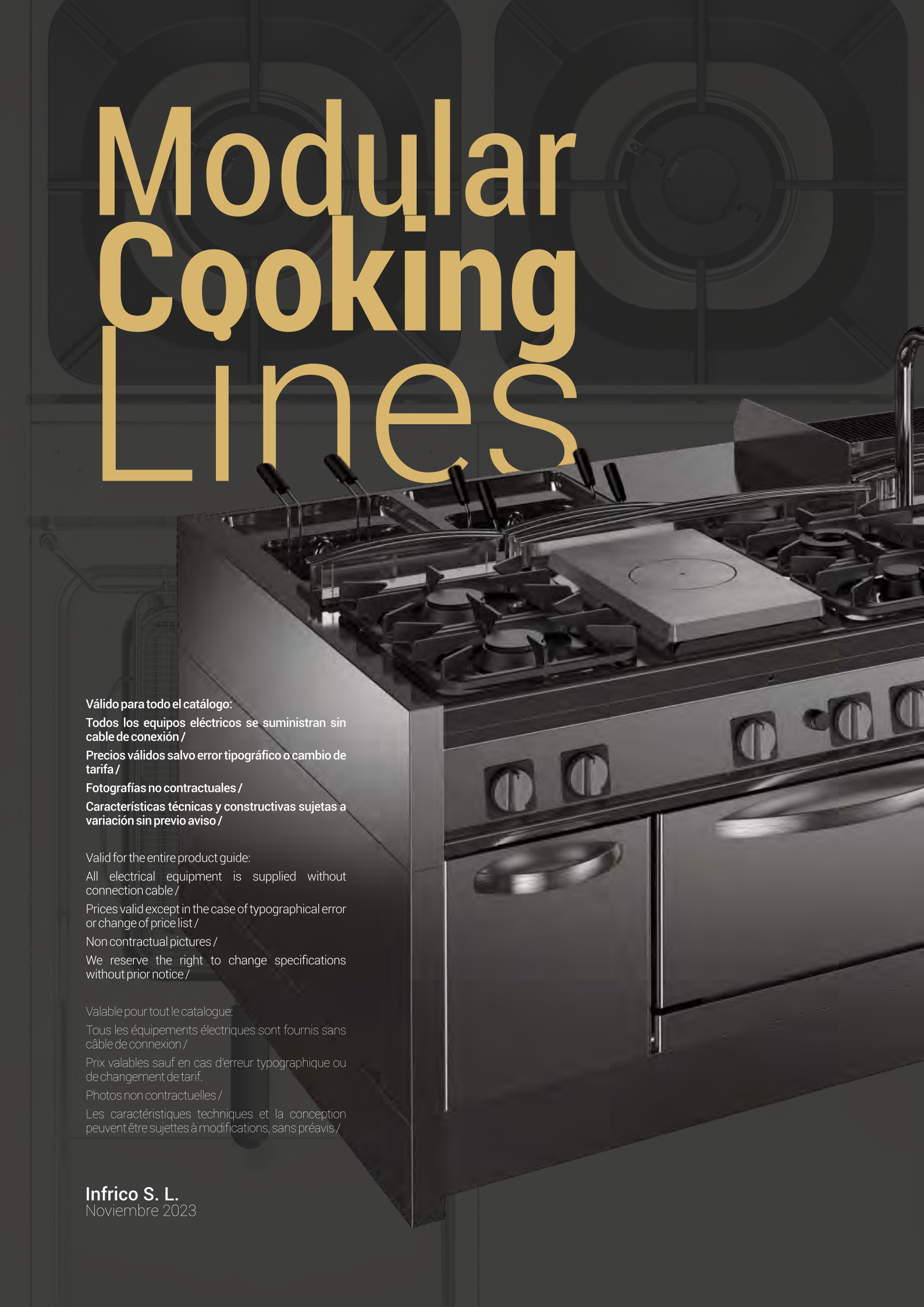




**KITCHENLINE**  
by  **Infrico**

**ProfessionalCookingEquipment'24**

# Modular Cooking Lines



**Válido para todo el catálogo:**

**Todos los equipos eléctricos se suministran sin cable de conexión /**

**Precios válidos salvo error tipográfico o cambio de tarifa /**

**Fotografías no contractuales /**

**Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /**

**Valid for the entire product guide:**

**All electrical equipment is supplied without connection cable /**

**Prices valid except in the case of typographical error or change of price list /**

**Non contractual pictures /**

**We reserve the right to change specifications without prior notice /**

**Valable pour tout le catalogue:**

**Tous les équipements électriques sont fournis sans câble de connexion /**

**Prix valables sauf en cas d'erreur typographique ou de changement de tarif.**

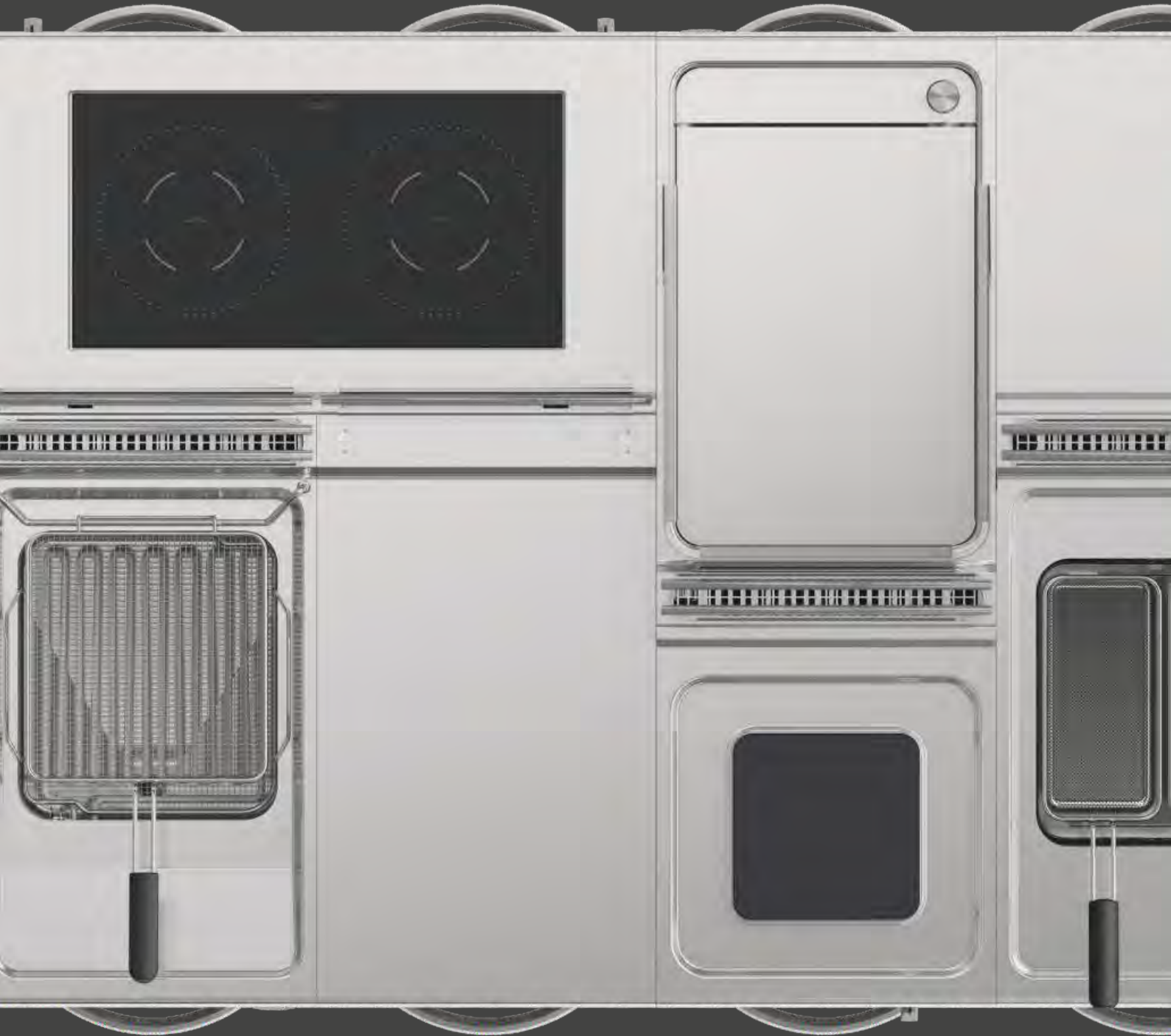
**Photos non contractuelles /**

**Les caractéristiques techniques et la conception peuvent être sujettes à modifications, sans préavis /**



Professional  
**Cooking**  
Equipment

ProfessionalCookingEquipment`24



# KITCHENLINE

*by* Infrico

Empresa	#06
Delegaciones	#08
K60	#12
K74 + M74	#40
K90 + M90	#96
Drop In	#152
Salamandras	#172
Combi	#184
Compact	#206



# GRUPO Infrico®



**INFRICO** nace en 1986 con un objetivo claro: generar las mejores soluciones de refrigeración adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente. **Vanguardia tecnológica, calidad certificada y la excelencia de sus productos son las garantías** que avalan su compromiso de innovación y que la han posicionado como líderes absolutos en el sector del equipamiento del frío comercial.

La empresa ofrece una muy amplia gama de maquinaria que abarca todo lo relacionado con el frío para el sector **HORECA**, panadería, pastelería, heladería, catering y también **Supermarket**, mediante su línea específica,

a través del frío. También el sector biomédico y de laboratorio con su prestigiosa línea **Infrico Medcare**.

Con clientes en todo el mundo y una gran cuota de mercado nacional, la compañía, que se encuentra en un continuo proceso de crecimiento y expansión, cuenta en la actualidad con más de quinientos empleados repartidos en 13 delegaciones en España y 16 en el extranjero. Además, en una firme apuesta por la estabilidad y el bienestar social, más del 90% de los trabajadores son empleados fijos.

**Infrico** posee el Certificado de **Origen Español Certificado** (O.E.C.) que acredita que

sus productos son fabricados en España, convirtiéndose así en la primera compañía del sector que logra este sello en nuestro país, tras superar con éxito su exhaustivo proceso de auditoría.

Sus centros de producción ubicados en Lucena, en la provincia de Córdoba, son unas de las instalaciones industriales más modernas de España. Tres plantas, Infrico, Infrico Supermarket e Impafri, que cuentan con una superficie total de **160.000 metros cuadrados** destinados a producción, actividades logísticas y oficinas.

**INFRICO** was born in 1986 with a clear objective: to generate the best cooling solutions adapted to the specific needs of each client. **Technological vanguard, certified quality and the excellence of its products are the guarantees** to support its commitment to innovation and that have positioned it as absolute leaders in the commercial refrigeration equipment. The company offers a very wide range of machinery that covers everything related to cold for the **HORECA** sector, bakery, pastry, ice cream, catering and also **Supermarket**, through its specific line,

thanks to cold. Also, the biomedical and laboratory sector, with its prestigious **Infrico Medcare** line.

It has customers around the world and a large share of the national market, the company, which is in a continuous process of growth and expansion, currently has more than five hundred employees spread across 13 delegations in Spain and 16 abroad. In addition, in a firm commitment to stability and social welfare, more than 90% of workers are permanent employees.

The company has **Spanish Origin Certificate**

[S.O.C.] that certifies that its products are manufactured in Spain, thus becoming the first company in this sector in Spain to achieve this seal after successfully completing its exhaustive audit process.

The Production Centers are located in Lucena, in the province of Cordoba, they are one of the most modern industrial facilities in Spain. Three plants that have a total area of **160.000 square meters** for production, logistics activities and offices.

**INFRICO** est un fabricant espagnol leader dans la production d'équipement de réfrigération commerciale. **Technologie de pointe et qualité certifiée sont les garanties** sur lesquelles est fondé notre engagement d'innovation: élaborer les meilleures idées et solutions pour chacun de nos clients.

L'entreprise se situe parmi les entreprises leaders du secteur, avec une position très avantageuse par rapport à ses concurrents quant au volume de marché et à sa présence sur le territoire français.

**Avec 13 délégations sur le territoire espagnol et 16 à l'étranger**, Infrico répond aux be-

soins de ses clients de manière proche et en temps opportun, avec un système de production flexible et efficace.

Infrico dispose de trois centres de production, Infrico, Impafri et Infrico supermarket avec une superficie totale de **160.000 m2 dont 60.000 m2** dédiés à la fabrication.

# Delegaciones / Delegations / Délégations

## 1 - Oficina Central / Main Office / Usine de fabrication

**INFRICO S. L.** Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, Km 15,5 - A-3132  
CP 14900 Lucena, Córdoba - España

☎ +34 957 51 30 68

☎ +34 957 59 11 83

✉ info@infrico.com

## 2 - MADRID Y ZONA CENTRO

**Javier López**

☎ 91 684 60 96

☎ 682 68 21 25

☎ 91 684 61 06

✉ delegacioncentro@infrico.com

## 9 - VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN Y ALBACETE

**Victoria Oliver / Elena Oliver**

SILVINO OLIVER, S.L.

☎ 963 97 02 45

☎ 605 09 75 40

☎ 963 97 02 46

✉ infricovalencia@silvinooliver.com

## 3 - CATALUÑA-ANDORRA

**Raúl Ballano**

ITECNIC, S.L.

☎ 93 562 61 52

☎ 93 562 61 45

✉ info@itecnic.com

## 10 - BALEARES

**Manuel Castro Baños**

☎ 628 67 18 97

✉ mcastro@infrico.com

## 4 - CANARIAS

**Carlos Vega**

DICAFRI, S.L.

☎ 674 88 30 40

☎ 928 70 10 85

✉ comercial.dicafri@infrico.com

## 11 - GALICIA

**Juan José Espejo Colmenero**

☎ 609 85 01 55

✉ escohostel@escohostel.com

## 5 - SEVILLA, HUELVA Y CÁDIZ

**José Manuel Romana**

☎ 654 50 98 40

✉ josemanueldibeca@hotmail.com

## 12 - CASTILLA-LEÓN Y ASTURIAS

**Paulino Canga González**

☎ 609 66 52 54

☎ 670 59 49 86

✉ paulo@delegadoastur.com

## 6 - CÓRDOBA, JAÉN, MÁLAGA

**Miguel Cantero**

☎ 620 29 82 82

✉ miguelcantero@infrico.com

## 13 - PAÍS VASCO, NAVARRA, LA RIOJA Y CANTABRIA

**Mikel Pérez De Viñaspre**

☎ 650 25 56 34

✉ mikelperez@infrico.com

## 7 - GRANADA, ALMERÍA Y MURCIA

**Daniel Riquelme Cordero**

☎ 659 85 04 15

✉ danielriquelmecordero@hotmail.com

## 14 - ARAGÓN

**Adolfo Bueno**

☎ 653 85 70 60

✉ buenozaragoza@gmail.com

## 8 - EXTREMADURA

**Manuel Pérez Guisado**

☎ 670 03 23 56

☎ 924 45 61 91

✉ manuel@representacionesmpg.com



## Delegaciones / Delegations / Délégations

### USA / CANADA / MEXICO / PUERTO RICO

**Pedro Carvajal**

☎ +34 690 23 44 78

✉ pcarvajal@infrico.com

### USA

**Carlos Ortega Doval**

☎ +34 669 65 99 01

✉ cortega@infrico.com

### INFRICO USA

**Gigi Oyola**

☎ 1.855.340.4637

✉ sales@infrico.com

### MÉXICO

**Francisco Pedroche**

Sinergias

☎ +33 3630 4547 / +33 3615 7926

✉ ventas@sinergiasmx.com

### REPÚBLICA DOMINICANA

**Rafael Podadera**

Parlyn International

☎ + 18097594424

✉ rpodadera@parlyninternational.com

### INFRICO MAROC /

### ÁFRICA /

### ARABIA SAUDI

**Aziz Bouhartan**

☎ + 212 661 107 372

☎ + 212 522 207 372

✉ aziz.bouhartan@infrico.com

### COLOMBIA

**Fernando Toro**

☎ +57 313 452 1306

✉ ftoro@infrico.com

### LATINOAMÉRICA

**Antonio Mendoza**

☎ +34 682 65 57 84

✉ amendoza@infrico.com

### ECUADOR / PERÚ / BOLIVIA

**Giovanni Pedrazzoli**

☎ +59 399 118 6962

✉ gpedrazzoli@infrico.com

### CHILE

**Josué Meléndez**

Comercial Maquinet

☎ Tel.: +56 98199 3973

✉ ventas@maquinet.cl

### IRELAND

**Carlos Ortega**

☎ +34 669 65 99 01

✉ cortega@infrico.com

### PORTUGAL

**Rui Vigo**

Unipessoal Lda. Rui Vigo

☎ + 351 915 283 253

☎ + 351 309 955 122

✉ rui.vigo@netcabo.pt

### UK / BENELUX

**Mark Botwright**

☎ +34 679 71 93 26

✉ mark@infrico.com

**NORTH EUROPE**

**Zeynep Onukar**

☎ + 90 554 712 9784

✉ zeynep@infrico.com

**CENTRAL / EAST EUROPE**

**Dragan Cerkez**

☎ +34 608 808 971

✉ dragan@infrico.com

**SUIZA / SWITZERLAND**

**Remzi Alili**

Resan Enfrico Sàrl

☎ + 41 79 589 32 01

☎ + 41 21 671 70 70

✉ resanenfrico@resanenfrico.ch

**INFRICO FRANCE**

**Roberto Doval**

☎ +34 606 970 357

✉ rdoval@infrico.com

**TURKEY / CENTRAL ASIA**

**Dogan Bademkiran**

☎ + 90 545 583 6315

✉ dogan@infrico.com

**MIDDLE EAST /  
UAE / DUBAI /  
INDIA**

**Sushil Hiranandani**

☎ +971528 496385

✉ middle-east@infrico.com

**ASIA-PACIFIC**

**Rafael Pérez**

☎ +34 620 000 938

✉ rperez@infrico.com

**SOUTHAFRICA**

**Mark Botwright**

☎ +34 679 71 93 26

✉ mark@infrico.com

**Infrico en el Mundo / Infrico Worldwide / Infrico dans le Monde**

**ASIA - AUSTRALIA - BENELUX - CENTROAMÉRICA - FRANCE - ÁFRICA - PORTUGAL  
ARABIA SAUDÍ - USA - CANADÁ - LATINOAMÉRICA - DUBAI - MIDDLE EAST - NORTH EUROPE  
REP. DOMINICANA - EAST EUROPE - RUSSIA - SWITZERLAND - UNITED KINGDOM**

# K60



	<b>Gama Range Gamme #14</b>	<b>PVP + Datos Técnico #23</b>
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	<b>#16</b>	<b>#24</b>
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	<b>#18</b>	<b>#27</b>
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	<b>#19</b>	<b>#30</b>
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	<b>#20</b>	<b>#32</b>
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	<b>#21</b>	<b>#33</b>
Base Hornos Eléctricos BASE UNITS AND SMALLY OVENS PLANS, SOUBASSEMENTS ET FOURS SMALLY	<b>#22</b>	<b>#35</b>
Bases y Elementos Neutros TOPS, BASE UNITS AND SMALLY OVENS PLANS, SOUBASSEMENTS ET FOURS SMALLY	<b>#22</b>	<b>#35</b>

## K60

### Gama Range Gamme

La gama K60 satisface plenamente los requisitos de calidad y precio de start-ups y pequeñas cocinas, snack bars, cafeterías, pequeños mesones, servicios de gastronomía artesanal y cátering, e incluso food trucks.

Abarca una amplia gama de equipos elegantes, sencillos y de pequeño tamaño, perfectos para espacios y necesidades de cocción específicos y reducidos. K60 está recomendada para preparar menús con un número limitado de platos o destinados a servir a un número reducido de comensales.

Los equipos de la gama K60 son fáciles de mover e instalar, y su mantenimiento resulta sencillo.

K60 is the perfect answer, in terms of both quality and price, to the requirements of start-ups and small cookery workshops, snack bars, cafés, bistros, delis and catering services, and even trucks fitted out for street food.

It is an extensive range of slimline, simple, compact machines, perfect for modestly sized spaces and specific cooking requirements. K60 is recommended for preparing menus with a limited number of dishes or designed to provide a lower number of servings.

The K60 range appliances are easy to move and install, and maintenance is simple.

La gamme K60 satisfait parfaitement, aussi bien en termes de qualité que de prix, les exigences de start-up et petits laboratoires de cuisson, snack bars, brasseries, petits restaurants, gastronomies artisanales et services de restauration, jusqu'aux fourgons équipés pour le street food.

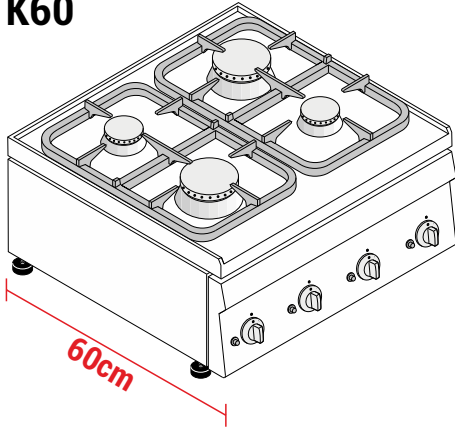
Il s'agit d'une vaste gamme de machines légères, essentielles, peu encombrantes, parfaites pour des espaces et des exigences de cuisson spécifiques et contenus. K60 est conseillée pour préparer des menus avec un nombre restreint de plats ou bien destinés à satisfaire un nombre réduit de couverts.

Les appareils de la gamme K60 sont faciles à déplacer et à installer et simples à entretenir.

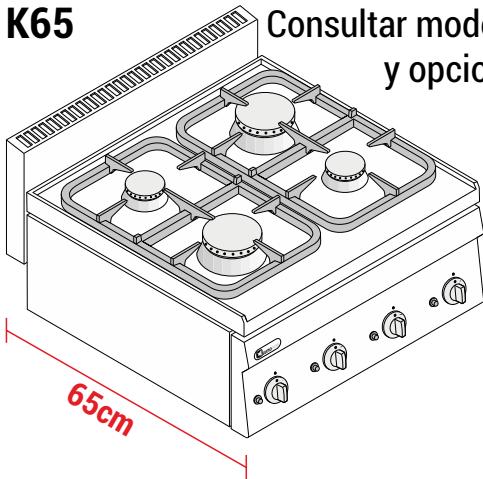


**Profundidad**  
**Depth**  
**Profondeur**

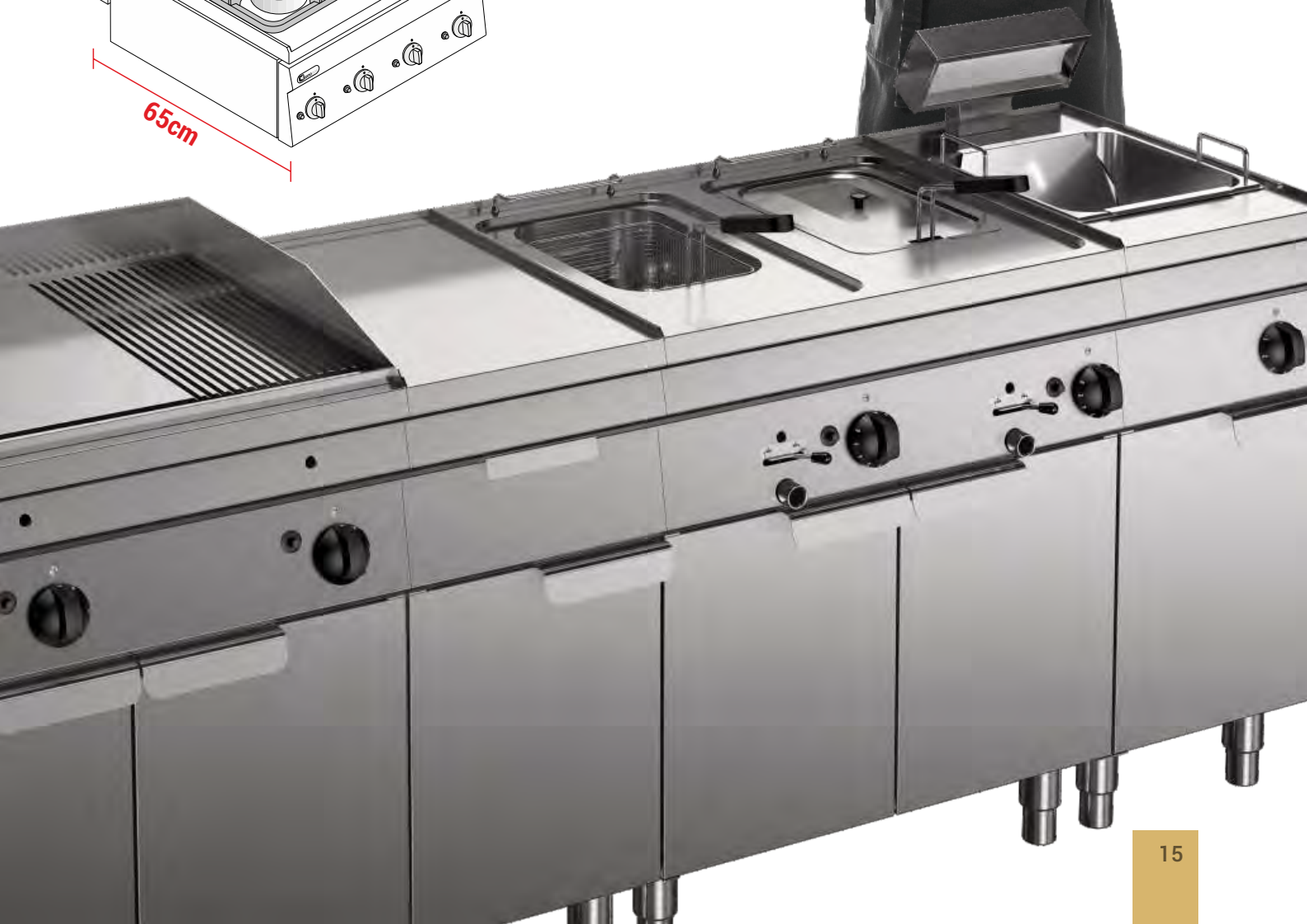
**K60**



**K65**



Consultar modelos  
y opciones



K60

## COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS COOKERS GAS & ELECTRICS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ELÉCTRIQUES



### Gas / Gas / Gaz

- Superficies moldeadas anti-rebose con ranuras y esquinas redondeadas, y elementos de unión extraíbles para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Encimeras y cocinas de 2 a 6 fuegos con parrilla de apoyo de ollas de fundición, o 2/4 fuegos más placa de calentamiento, cocinas disponibles también con hornos de 60 y 90 cm de ancho provistos de una bandeja y una parrilla.
- Quemadores de fundición y latón, de 3,3 y 5,2 kW de potencia, provistos de termopar de seguridad, con llaves de válvula. Parrillas de apoyo de ollas de robusta fundición. Encendido piezoeléctrico.

- Moulded anti-spill tops with rounded corners and grooves, and removable joining elements to prevent infiltrations and facilitate cleaning.
- Tops and 2 to 6 burner cookers with cast iron pan support grids, or 2-4 burners plus a heating plate, cookers also available with ovens 60 and 90 cm wide fitted with a tray and a grill.
- The burners are cast iron and brass, power 3.3 and 5.2 kW, fitted with safety thermocouple, with taps with valves. Solid cast iron pan support grids. Piezoelectric ignition.

- Plans emboutis antidéborderement avec cuvettes et angles rayonnés et éléments d'union amovibles pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- Plans et fourneaux de 2 à 6 feux avec grille pose-casserole en fonte, ou 2/4 feux plus plaque chauffante, fourneaux également disponibles avec fours de 60 et 90 cm de largeur équipés d'un plat et d'une grille.
- Brûleurs en fonte et laiton, puissance de 3,3 et 5,2 kW, équipés de thermocouple de sécurité, avec robinets avec vanne. Grilles pose-casserole en solide fonte. Allumage piézo-électrique.

## COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS COOKERS GAS & ELECTRICS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ELÉCTRIQUES



### Eléctrica / Electric / Électrique

- Superficies y placas moldeadas, para una máxima higiene, de 180 mm de diámetro y 2 kW de potencia.
- Potencia regulable a 7 niveles.
- Moulded tops and plates for better hygiene 180 mm diameter and 2 kW power.
- 7 power levels.
- Plans et plaques emboutis, pour une meilleure hygiène avec un diamètre de 180 mm et une puissance de 2 kW.
- Puissance réglable sur 7 niveaux.

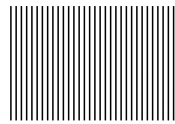
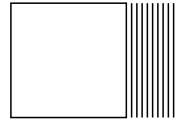




### Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocerámica de 6 mm.
- Resistencias de wolframio.
- Hasta 4 zonas de calentamiento de 2,5 + 1,8 kW de potencia, con control independiente (regulable a 2 niveles).
- Facilidad de limpieza.
- Glass ceramic boiling top, 6 mm thick.
- Tungsten resistors.
- Up to 4 heating zones with power 2.5 + 1.8 kW, with independent control (2 power levels).
- Easy to clean.
- Plan en vitrocéramique de 6 mm.
- Résistances au tungstène.
- Jusqu'à 4 zones chauffantes avec puissance de 2,5 + 1,8kW, avec commande indépendante (réglable sur 2 niveaux).
- Facilité de nettoyage.

**K60**

**FRY TOPS  
FRY TOPS  
PLAQUES À SNACKER**



  **Gas / Gas / Gaz  
Eléctrica / Electric / Électrique**

- Sobre encimera.
- Disponibles en las siguientes versiones:
  - placa de acero lisa
  - placa de acero estriada
  - placa de acero estriada 1/3
  - placa cromo duro con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
- Elementos de unión y peto extraíbles para la limpieza.
- Cajón de recogida de grasas y tapón.

- Top.
- Available in the following versions:
  - smooth steel plate
  - ribbed steel plate
  - 1/3 ribbed steel plate
  - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Joining elements and upstand removable for cleaning.
- Fat recovery drawer and plug.

- Plan.
- Disponibles dans les versions suivantes :
  - plaque en acier lisse
  - plaque en acier rainurée
  - plaque en acier rainurée 1/3
  - plaque chromée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
- Éléments d'union et rehausse amovibles pour le nettoyage.
- Tiroir de récupération des graisses et bouchon.

## FREIDORAS Y MANTENEDOR DE FRITOS FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES ET RÉSERVES À FRITES



Gas / Gas / Gaz  
Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre encimera.
- Resistencias abatibles para facilitar la limpieza.
- Cestas y tapas incluidas.
- Grifo de desagüe delantero.
- Regulación termostática con termostato de seguridad y dispositivo de medición en la cuba, protegido.
- Top.
- Tilting resistors for easy cleaning.
- Baskets and lids included.
- Tap at the front for drainage.
- Thermostatic control with safety thermostat and protected detector in the tank.
- Plan.
- Résistances basculantes pour faciliter le nettoyage.
- Paniers et couvercles compris.
- Robinet de vidange avant.
- Réglage thermostatique avec thermostat de sécurité et détecteur dans la cuve protégé.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre encimera.
- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.
- Top.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.
- Plan.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats frites ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

**K60**

**BARBACOA  
GRILLS  
GRILLS**



**Con piedra volcánica  
With lava stone  
Avec pierre de lave**



**Gas / Gas / Gaz**

- Sobre encimera.
- La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
- Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura en dos posiciones.
- Parrillas y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
- Parrilla opcional de varilla para la cocción de pescado.
  
- Top.
- The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Height-adjustable stainless steel grill. Two positions.
- Grills and lava stone can be removed for cleaning.
- Optional grill rack for cooking fish.
  
- Plan.
- La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Grille en acier inox réglable en hauteur sur deux positions.
- Grilles et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- En option, grille en tube d'acier pour la cuisson du poisson.





**Eléctrica / Electric / Électrique**

- Sobre encimera con cuba de almacenamiento de agua y recogida de grasas, vaciado con grifo frontal.
- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrilla de acero, fácil de extraer para la limpieza.
  
- Top with tank for water and fat collection, drains with front tap.
- Excellent for keeping food succulent.
- Steel grill, easily removable for cleaning.
  
- Plan avec cuve anti-débordement de l'eau et récupération des graisses, vidange avec robinet frontal.
- Parfaits pour préserver le jus des aliments.
- Grille, en acier, facilement amovible pour le nettoyage.

## CUECE-PASTAS Y BAÑOS MARÍA PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE





Capacidad / Volume / Capacité: 23L

 **Gas / Gas / Gaz**  
 **Eléctrica / Electric / Électrique**

- Sobre armario cerrado.
- Cuba compatible GN2/3, cestas de diversas capacidades disponibles como accesorios.
- Cuba y desagüe de acero AISI 316 resistente a la corrosión.
- Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
- Con falso fondo.

- On closed unit.
- Compatible tank GN2/3, baskets supplied as an accessory, in various sizes.
- Tank and drain in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel.
- Fitted with a safety device that turns off the heating elements when there is no water in the tank.
- With false bottom.

- Sur compartiment fermé.
- Cuve compatible GN2/3, paniers fournis comme accessoires, en différentes capacités.
- Cuve et vidange en acier AISI 316 résistant aux corrosions.
- Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
- Avec faux fond.

 **Gas / Gas / Gaz**  
 **Eléctrica / Electric / Électrique**

- Sobre encimera GN1/1 y GN2/1.
- Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Provistos de termostato de seguridad y termostato de funcionamiento hasta 90 °C.

- GN1/1 and GN2/1 tops.
- Practical tap at the front for drainage.
- Equipped with safety thermostat and operating thermostat up to 90 °C.

- Plan GN1/1 et GN2/1.
- Pratique robinet de vidange avant.
- Équipé de thermostat de sécurité et de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.

## BASE HORNOS ELÉCTRICOS ELECTRIC OVENS BASE BASE POUR FOURS ÉLECTRIQUES



- Solo para K60. Módulos bajos eléctricos para hornos GN1/1 de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos sobre encimera (2x35 o 1x70).
- K60 only. GN1/1 convection electric oven bases, with 1 grill, for stacking top modules (2x35 or 1x70).
- Uniquement pour K60. Soubassements pour four électriques GN1/1 à convection, équipés de 1 grille, pour superposition de modules à poser sur plan (2x35 ou 1x70).

## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS BASES AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES

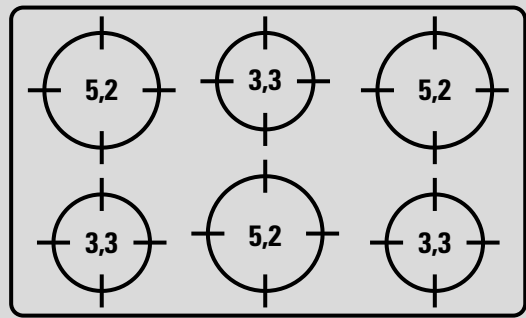
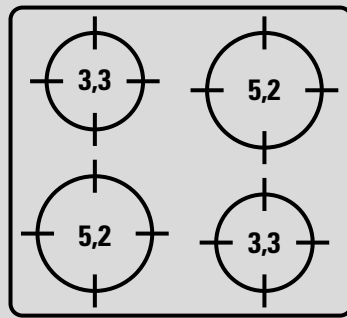
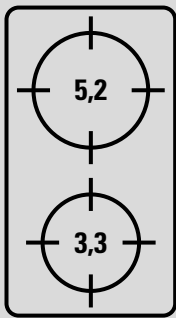


- Encimeras neutras.
- Armarios neutros abiertos, con puertas y/o cajones; hay disponible un elemento calefactor para armarios con puertas. Encimeras con fregadero y mezclador de palanca (accesorio).
- Solo para K60. Módulos bajos eléctricos para hornos, GN1/1 o GN2/1, estáticos o de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos sobre encimera (2x35 o 1x70).
- Worktops.
- Open neutral elements with doors and/or drawers; heating element available for elements with doors. Tops with sink and lever mixer tap (accessory).
- K60 only. GN1/1 or GN2/1 static or convection electric oven bases, with 1 grill, for stacking top modules (2x35 or 1x70).
- Plans neutres.
- Compartiments neutres ouverts, avec portes et/ou tiroirs; élément chauffant disponible pour compartiments avec portes. Plans avec évier et mitigeur à levier (accessoire).
- Uniquement pour K60. Soubassements pour four électriques GN1/1 ou GN2/1 statiques ou à convection, équipés de 1 grille, pour superposition de modules à poser sur plan (2x35 ou 1x70).

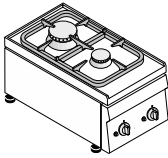




# K60

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS  
MODELS AND TECHNICAL FEATURES  
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

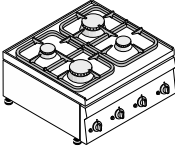




## COCINAS DE GAS

POSICIÓN QUEMADORES 

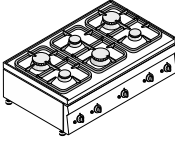




## COCINA GAS 2 QUEMADORES TOP

	Código	Tot. kW	 35	 60	 30	m <sup>3</sup>	€
	<b>113034</b>	8,5	cm			0.15	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6PC35GP2</b>	1x3,3 + 1x5,2			17.0		








## COCINA 4 QUEMADORES GAS TOP

	Código	Tot. kW	 70	 60	 30	m <sup>3</sup>	€
	<b>113035</b>	17				0.29	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6PC70GP4</b>	2x3,3 + 2x5,2			27.0		








## COCINA DE GAS 6 QUEMADORES TOP

	Código	Tot. kW	 105	 60	 30	m <sup>3</sup>	€
	<b>113036</b>	25,5				0.42	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6PC105GP6</b>	3x3,3 + 3x5,2			40.0		


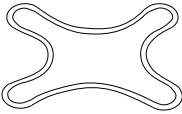
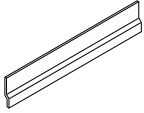
## COCINA A GAS 4 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCIÓN

	Código	Tot. kW	 70	 60	 85	m <sup>3</sup>	€
	<b>113037</b>	17 + 2,5				0.66	
  	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6PH70GP4EC</b>	2x3,3 + 2x5,2 Oven 2,5	230 ~ 50/60		67.5		

## COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCIÓN

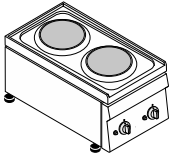
	Código	Tot. kW	 105	 60	 85	m <sup>3</sup>	€
	<b>113041</b>	25,5 + 2,5				0.95	
  	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6PH105GP6EC</b>	3x3,3 + 3x5,2 Oven 2,5	230 ~ 50/60		89.4		

## ACCESORIOS COCINAS DE GAS

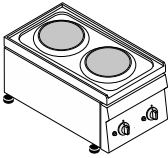
	Código <b>120585</b>	Descripción <b>Elemento de unión</b>	€
	Código <b>120655</b>	Descripción <b>Rejilla de reducción</b>	€
	Código <b>120665</b> <b>120666</b>	Descripción <b>Protector de salpicaduras trasero L=350mm</b> <b>Elemento de salpicaduras trasero L=700mm</b>	€

## COCINAS ELÉCTRICAS TOP

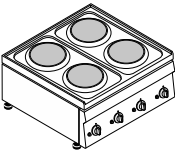
## COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código <b>116001</b>	Tot. kW 4	↘ 35   ↘ 60   ↘ 30	m³ 0.15	€
	Modelo <b>T6PC35E2</b>	kW 2x2	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 15.0	


## COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código <b>116002</b>	Tot. kW 4	↘ 35   ↘ 60   ↘ 30	m³ 0.15	€
	Modelo <b>T6PC35EM2</b>	kW 2x2	V-Hz 250 2N ~ 50/60	Kg 14.2	


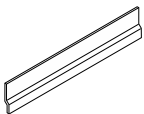
## COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código <b>116004</b>	Tot. kW 8	↘ 70   ↘ 60   ↘ 30	m³ 0.29	€
	Modelo <b>T6PC70E4</b>	kW 4x2	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 23.6	

## COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM) Y HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN

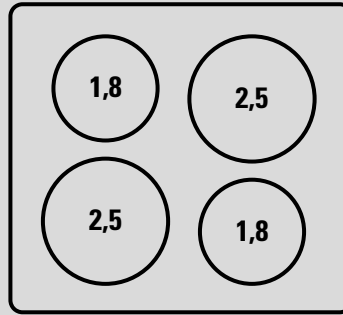
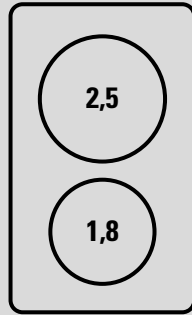
	Código <b>116008</b>	Tot. kW 10,5	↘ 70   ↘ 60   ↘ 85	m³ 0.71	€
	Modelo <b>T6PH70E4EC</b>	kW 4x2 Oven 2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 63.4	

## ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS

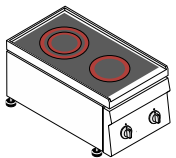
	Código <b>120585</b>	Descripción <b>Elemento de unión</b>	€
	Código <b>120665</b> <b>120666</b>	Descripción <b>Protector de salpicaduras trasero L=350mm</b> <b>Elemento de salpicaduras trasero L=700mm</b>	€

VITROCERÁMICA

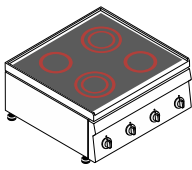
POSICIÓN RESISTENCIAS



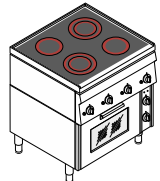
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>116011</b>	4,3	35 60 30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6PC35VC2</b>	1x1,8 + 1x2,5	400 2N ~ 50/60	15.2	


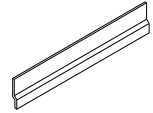
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>116013</b>	8,6	70 60 30	0.29	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6PC70VC4</b>	2x1,8 + 2x2,5	400 3N ~ 50/60	26.0	

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE HORNO DE CONVECCIÓN ELÉCTRICO CON 1 PARRILLA Y 1 BANDEJA

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>116014</b>	11,1	70 60 85	0.67	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6PH70VC4EC</b>	2x1,8 + 2x2,5 Oven 2,5	400 3N ~ 50/60	65.5	

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA

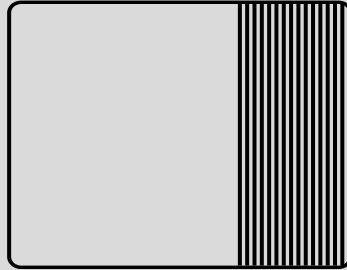
	Código	Descripción	€
	<b>120585</b>	<b>Elemento de unión</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120665</b>	<b>Protector de salpicaduras trasero L=350mm</b>	
	<b>120666</b>	<b>Elemento de salpicaduras trasero L=700mm</b>	

## FRY TOP A GAS

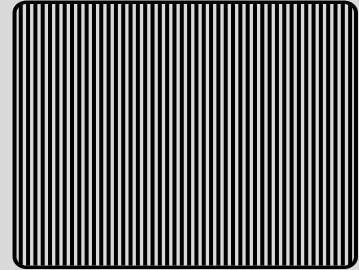
## PLACA LISA



## PLACA 1/3 ACANALADA



## PLACA ACANALADA



## FRY TOP A GAS LISO

	Código	<b>113020</b>	Tot. kW	4	↓	↓	↓	m³	€
					35	60	30	0.30	
	Código	<b>113023</b>	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m³	€
					70	60	30	0.29	
	Modelo	<b>T6FTL35G</b>	kW		V-Hz			Kg	
								34.0	
	Modelo	<b>T6FTL70G</b>	kW		V-Hz			Kg	
								58.0	

## FRY TOP A GAS ACANALADO

	Código	<b>113021</b>	Tot. kW	4	↓	↓	↓	m³	€
					35	60	30	0.16	
	Código	<b>113024</b>	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m³	€
					70	60	30	0.29	
	Modelo	<b>T6FTR35G</b>	kW		V-Hz			Kg	
								34.0	
	Modelo	<b>T6FTLR70G</b>	kW		V-Hz			Kg	
								58.4	

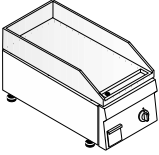
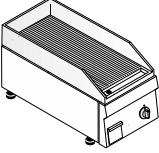
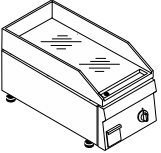
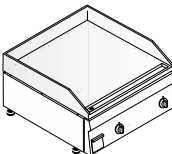
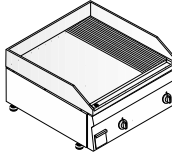
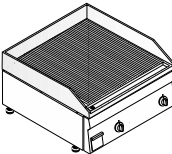
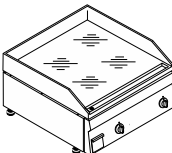
## FRY TOP A GAS 1/3 ACANALADO

	Código	<b>113022</b>	Tot. kW	4	↓	↓	↓	m³	€
					35	60	30	0.16	
	Código	<b>113026</b>	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m³	€
					70	60	30	0.28	
	Modelo	<b>T6FTC35G</b>	kW		V-Hz			Kg	
								36.0	
	Modelo	<b>T6FTC70G</b>	kW		V-Hz			Kg	
								59.8	

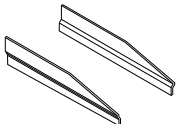
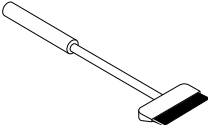

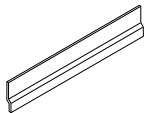
## FRY TOP A GAS CROMO DURO LISO

	Código	<b>113022</b>	Tot. kW	4	↓	↓	↓	m³	€
					35	60	30	0.16	
	Código	<b>113026</b>	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m³	€
					70	60	30	0.28	
	Modelo	<b>T6FTC35G</b>	kW		V-Hz			Kg	
								36.0	
	Modelo	<b>T6FTC70G</b>	kW		V-Hz			Kg	
								59.8	

## FRY TOP ELÉCTRICOS

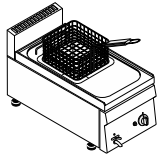
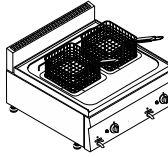
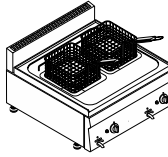
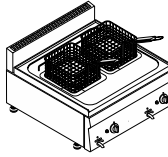
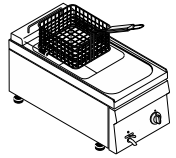
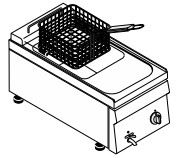
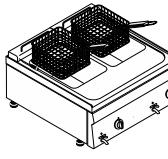
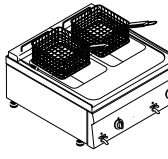
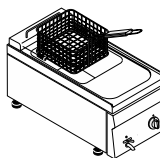
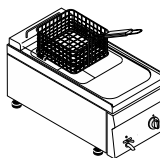
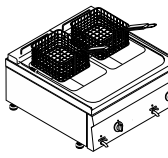
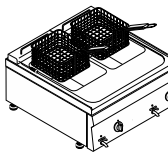
FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
 ⚡	Código	<b>116015</b> <b>116017</b>	Tot. kW	3,9 3	↘ ↙ ↘ 35 60 30	m <sup>3</sup> 0.15	€
	Modelo	<b>T6FTL35E</b> <b>T6FTL35EM</b>	kW	380-415 3N~50/60 220-240 ~ 50/60	V-Hz	Kg 34.4	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
 ⚡	Código	<b>116018</b>	Tot. kW	3,9	↘ ↙ ↘ 35 60 30	m <sup>3</sup> 0.15	€
	Modelo	<b>T6FTR35E</b>	kW		V-Hz 380-415 3N~50/60	Kg 34.0	
FRY TOP ELÉCTRICO CROMO DURO LISO							
 ⚡	Código	<b>116021</b> <b>116023</b>	Tot. kW	3,9 3	↘ ↙ ↘ 35 60 30	m <sup>3</sup> 0.15	€
	Modelo	<b>T6FTC35E</b> <b>T6FTC35EM</b>	kW	380-415 3N~50/60 220-240 ~ 50/60	V-Hz	Kg 36.2	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
 ⚡	Código	<b>116025</b> <b>116026</b>	Tot. kW	7,8 6	↘ ↙ ↘ 70 60 30	m <sup>3</sup> 0.29	€
	Modelo	<b>T6FTL70E</b> <b>T6FTL70EM</b>	kW		V-Hz 380-415 3N~50/60 220-240 ~ 50/60	Kg 64.0 62.2	
FRY TOP ELÉCTRICO 1/3 ACANALADO							
 ⚡	Código	<b>116027</b> <b>116028</b>	Tot. kW	7,8 6	↘ ↙ ↘ 70 60 30	m <sup>3</sup> 0.29	€
	Modelo	<b>T6FTLR70E</b> <b>T6FTLR70EM</b>	kW		V-Hz 380-415 3N~50/60 220-240 ~ 50/60	Kg 61.6 59.3	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
 ⚡	Código	<b>116029</b>	Tot. kW	7,8	↘ ↙ ↘ 70 60 30	m <sup>3</sup> 0.29	€
	Modelo	<b>T6FTR70E</b>	kW		V-Hz 380-415 3N~50/60	Kg 58.0	
FRY TOP ELÉCTRICO CROMO DURO LISO							
 ⚡	Código	<b>116031</b> <b>116032</b>	Tot. kW	7,8 6	↘ ↙ ↘ 70 60 30	m <sup>3</sup> 0.30	€
	Modelo	<b>T6FTC70E</b> <b>T6FTC70EM</b>	kW		V-Hz 380-415 3N~50/60 220-240 ~ 50/60	Kg 62.2 61.5	

## ACCESORIOS FRY TOP

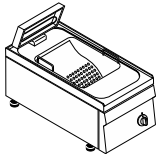

	Código <b>120590</b> <b>120591</b>	Descripción <b>Pareja de elementos de unión Fry Top</b> <b>Pareja de elementos de unión Fry Top a Gas</b>	€
	Código <b>120595</b>	Descripción <b>Rascador limpieza de planchas</b>	€
	Código <b>120597</b>	Descripción <b>Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)</b>	€
	Código <b>120669</b>	Descripción <b>Protector trasero contra salpicaduras</b> <b>L=700mm para freidora</b>	€

Modelo 113026 Modelos 116027 - 116028 


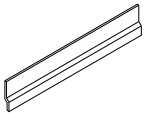
## FREIDORAS TOP

FREIDORA A GAS 8LT							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>113027</b>	6,25	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6FR35G8</b>				24.0		
FREIDORA A GAS 8LT + 8LT							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>113028</b>	12,5	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6FR70G88</b>				43.0		
FREIDORA ELÉCTRICA 8LT							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116034</b> <b>116035</b>	6 6	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6FR35E8</b> <b>T6FR35EM8</b>		400 3N ~ 50/60 220-240 ~ 50/60		19.2 19.4		
FREIDORA ELÉCTRICA 8LT + 8LT							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116037</b>	12	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6FR70E88</b>		400 3N ~ 50/60		32.8		
FREIDORA ELECTRICA 8LT SUPER							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116056</b>	7,5	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6FR35E8S</b>		400 3N ~ 50/60		19.6		
FREIDORA ELECTRICA 8LT + 8LT "SÚPER"							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116058</b>	15	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6FR70E88S</b>		400 3N ~ 50/60		33.2		

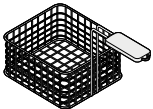

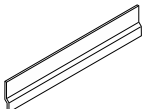
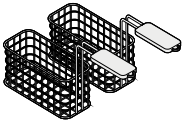
## MANTENEDOR DE FRITOS TOP

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO GN2 / 3							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>116039</b>	0,65	35	60	30	0.21	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6SP35E</b>		220-240 ~ 50/60		16.8		

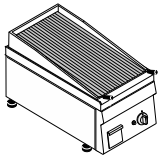
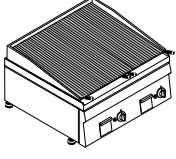
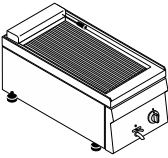
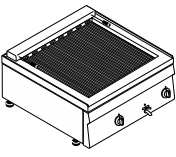
## ACCESORIOS MANTENEDORES DE FRITOS

	Código	Descripción	€
	<b>120585</b>	<b>Elemento de unión</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120665</b>	<b>Protector de salpicaduras trasero L=350mm</b>	




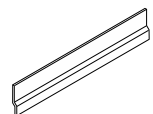
## ACCESORIOS FREIDORAS

	Código	Descripción	€
	<b>120575</b>	<b>Cesta Extra para freidora 8L (21x26,5x10,5 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120585</b>	<b>Elemento de unión</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120665</b>	<b>Protector de salpicaduras trasero L=350mm</b>	
	<b>120666</b>	<b>Elemento de salpicaduras trasero L=700mm</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120690</b>	<b>Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8L (21x26,5x10,5 cm)</b>	



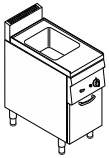
## BARBACOA

BARBACOA TOP A GAS, PIEDRA VOLCÁNICA CON PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE V							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	113031	6,9	35	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	113032	13,8	70	60	30		
BARBACOA TOP ELÉCTRICA CON AGUA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	116042	3	35	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	116044	6	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6GR35E		400 3N ~ 50/60		21.2		
	T6GR70E		400 3N ~ 50/60		33.6		

## ACCESORIOS BARBACOA

	Código	Descripción	€
	120630	<b>Parrilla de pescado (30x48)</b> Sólo para barbacoas de gas 	
	Código	Descripción	€
	120585	<b>Elemento de unión</b>	
	Código	Descripción	€
	120665	<b>Protector de salpicaduras trasero L=350mm</b>	
	120666	<b>Elemento de salpicaduras trasero L=700mm</b>	

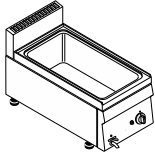
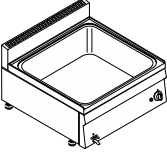
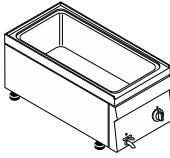
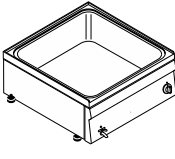
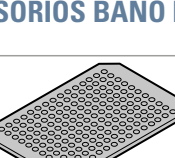
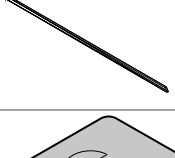
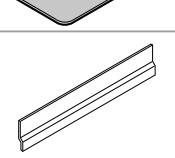

## CUECE PASTAS

CUECE PASTA A GAS 23LT GN2/3 INDEPENDIENTE SOBRE ARMARIO CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>113033</b>	10	35	60	85		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T6CPB35G</b>					48.0	
CUECE PASTA ELÉCTRICO 23LT GN2/3 INDEPENDIENTE SOBRE ARMARIO CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>116049</b>	4,8	35	60	85		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T6CPB35E</b>		380-415 3N~ 50/60			46.2	

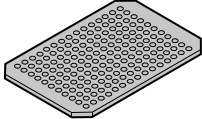

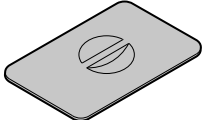
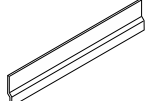
## ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código	Descripción	€
	<b>120620</b>	<b>Cesta 2 piezas GN1/3 para cuece-pasta (29x16x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120625</b>	<b>Cesta 4 piezas GN1/6 para cuece-pasta (14x14x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120635</b>	<b>Cesta 1 piezas GN2/3 para cuece-pasta (29x29x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120652</b>	<b>Tapa GN2/3 para cuece-pasta</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120660</b>	<b>Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece-pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120700</b>	<b>Cesta 2 piezas GN2/6 para cuece-pasta (14.5x29x20 cm)</b>	

## BAÑO MARÍA

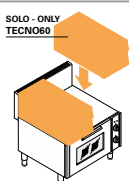
BAÑO MARÍA A GAS GN1/1 TOP BAÑO MARÍA A GAS GN2/1 TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>113029</b>	2	35	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>113030</b>	2	70	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116040</b>	1,3	35	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116041</b>	2,6	70	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116040</b>	1,3	35	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116041</b>	2,6	70	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116040</b>	1,3	35	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>116041</b>	2,6	70	60	30		

## ACCESORIOS BAÑO MARÍA


	Código	Descripción	€
	<b>120580</b>	<b>GN1/1 Falso fondo para Baño María</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120585</b>	<b>Elemento de unión</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120650</b>	<b>Tapa GN1/1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120665</b>	<b>Protector de salpicaduras trasero L=350mm</b>	
	<b>120666</b>	<b>Elemento de salpicaduras trasero L=700mm</b>	

## BASES HORNO ELÉCTRICO

**BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN, 1 REJILLA, 1 BANDEJA**  
 Sólo para elementos TOP 2x35 o 1x70cm

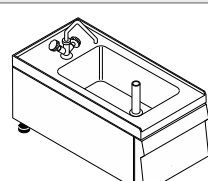
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	<b>126048</b>	Oven 2,5	70 65 65,4	0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6BH70EM</b>	Oven 2,5	220-240 ~ 50/60	56.2	

**BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN, 1 REJILLA, 1 BANDEJA**  
 Sólo para elementos TOP 3x35 o 1x105cm

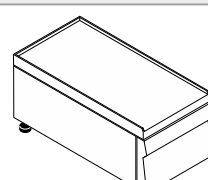
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	<b>126049</b>	Oven 2,5	105 65 65,4	0.78	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6BH105EM</b>	Oven 2,5	220-240 ~ 50/60	77.0	

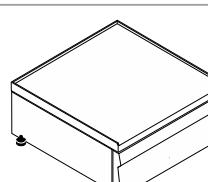
## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

**FREGADERO CON GRIFO TOP**

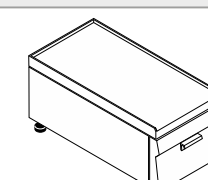
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	<b>110065</b>		35 60 30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6PNG35</b>			14.0	

**MESA DE TRABAJO NEUTRA TOP**

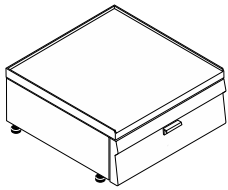
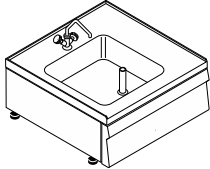
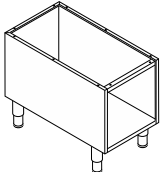
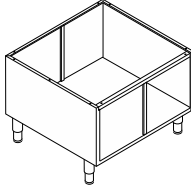
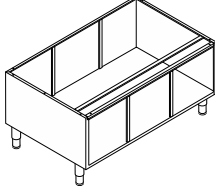
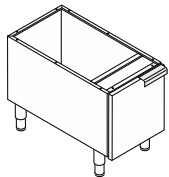
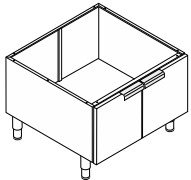
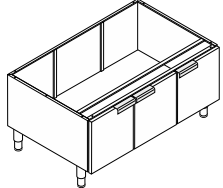
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	<b>110070</b>		35 60 30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6PN35</b>			14.6	

	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	<b>110075</b>		70 60 30	0.29	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6PN70</b>			23.5	

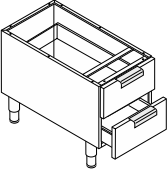
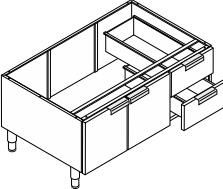
**MESA DE TRABAJO NEUTRA CON CAJÓN GN1 / 1 TOP**

	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	<b>110140</b>		35 60 30	0.16	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T6PNC35</b>			18.4	

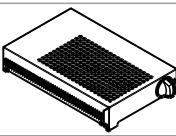
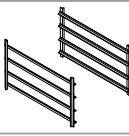
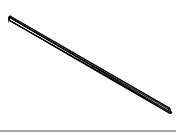
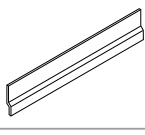
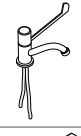
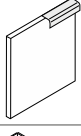
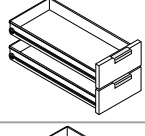
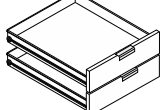
## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

MESA DE TRABAJO NEUTRA CON CAJÓN GN2 / 1 TOP							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>110145</b>		70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6PNC70</b>				24.0		
FREGADERO CON GRIFO							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>110170</b>		70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6PNG70</b>				20.0		
BASE ABIERTA							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>110080</b>		35	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6BN35</b>				16.0		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>110085</b>		70	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6BN70</b>				20.0		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>110150</b>		105	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6BN105</b>						
BASE CON PUERTA							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>116050</b>		35	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6BNP35</b>				17.0		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>116052</b>		70	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6BNP70</b>				24.0		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>116053</b>		105	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T6BNP105</b>				31.0		

## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

BASE CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>116051</b>		35	57,5	60	0.21	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T6BNC35</b>					22.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>116054</b>		105	57,5	60	0.56	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T6BNPC105</b>					36.2	

## ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

	Código	Descripción	€
	<b>116055</b>	<b>Elemento calefactor para armario 230/1 V - 50/60Hz - 1.3Kw (32x54x9.5cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120545</b>	<b>Kit de guía GN1/1 sólo para cubiertas neutro</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120585</b>	<b>Elemento de unión</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120665</b> <b>120666</b>	<b>Protector de salpicaduras trasero L=350mm</b> <b>Elemento de salpicaduras trasero L=700mm</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>9024</b>	<b>Mezclador de palanca</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>119001</b>	<b>Puerta Acero Inoxidable Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>119002</b>	<b>Pareja de cajones GN1/1 no colocables en elemento calefactor. 12cm altura</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>119003</b>	<b>Pareja de cajones GN2/1 no colocables en elemento calefactor. 12cm altura</b>	

# K60





# K74

# M74



	<b>Gama Range Gamme #42</b>	<b>PVP + Datos Técnicos #56</b>
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	<b>#46</b>	<b>#58</b>
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	<b>#49</b>	<b>#72</b>
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	<b>#50</b>	<b>#77</b>
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	<b>#52</b>	<b>#81</b>
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	<b>#53</b>	<b>#83</b>
Marmitas, Sartenes Basculantes y Multifunción BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS	<b>#54</b>	<b>#86</b>
Bases y Elementos Neutros BASES UNITS AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES	<b>#55</b>	<b>#87</b>

### Gama Range Gamme

K74 es uno de nuestros *best sellers*, porque combina prestaciones y características de máximo nivel con un uso inteligente del espacio, sobre todo cuando se utiliza con M74 y K90.

Abarca una amplia gama de equipos de cocción, e incluye aparatos avanzados con control digital.

K74 es perfecta para cocinas de restaurantes y hoteles de tamaño mediano y grande. Satisface los requisitos de fiabilidad, potencia y durabilidad, para servir a la perfección una cantidad considerable de platos.

Ofrece a los chefs la seguridad de encontrar la solución ideal para sus necesidades y les permite trabajar de manera eficaz y eficiente, incluso con menús sofisticados.

K74 is one of our best sellers: a winning product line that combines great performance and features with smart use of space, especially when combined with M74 or K90.

It includes an extensive collection of cooking appliances, complete with digitally controlled technologically advanced machines.

K74 is ideal for kitchens in medium/large restaurants and hotels. It is reliable, powerful and long-lasting, making sure you can serve large numbers of diners.

Chefs can be sure to find the ideal solution to meet their needs, working efficiently and effectively, even where the menu is complex.

K74 est un des nos *best seller*, une ligne gagnante car en mesure de conjuguer prestations et caractéristiques de très haut niveau avec une utilisation intelligente de l'espace, surtout en association avec M74 ou K90.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines avancées, avec contrôle numérique.

K74 est parfait pour des cuisines de restaurants et hôtels aux dimensions moyennes et grandes. Elle satisfait les exigences requises de fiabilité, puissance et durabilité, afin de servir au mieux un nombre important de couverts.

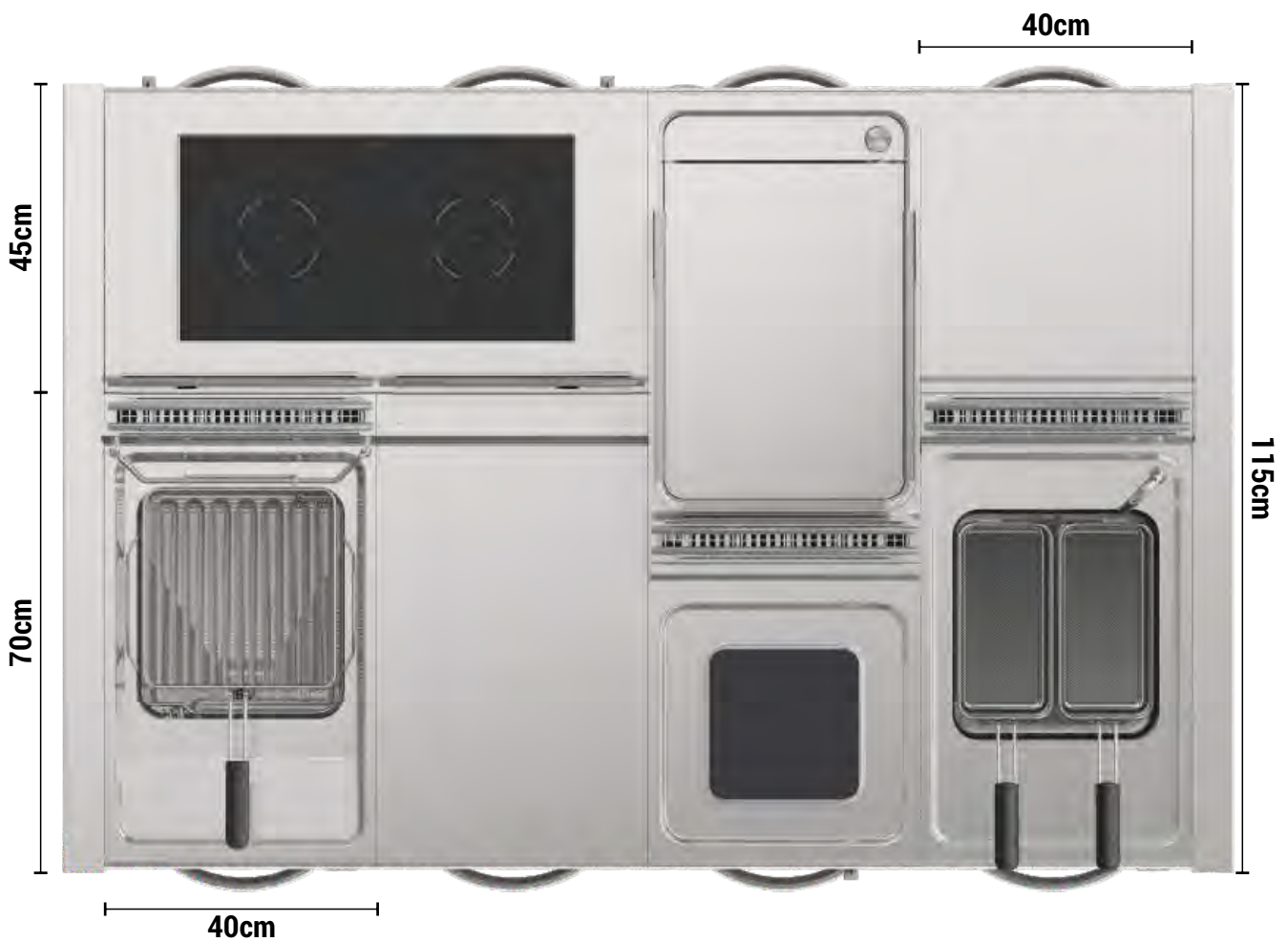
Elle fournit aux chefs la certitude de trouver la solution idéale à leurs propres exigences et leur permet de travailler de manière efficace, même en présence de menus élaborés.

**Profundidad  
Depth  
Profondeur**

**K74**



**M74**



## Potencia y Flexibilidad Powerful and flexible Puissance et flexibilité

K74 es una línea que combina potencia y una gestión inteligente del espacio. Los clientes la eligen y aprecian porque brinda a cualquier restaurante la posibilidad de crear una cocina a medida, amplia y potente, haciendo un uso racional del espacio.

Los materiales de alta calidad, el diseño atento y los acabados meticulosos garantizan la robustez y funcionalidad de los aparatos y composiciones K74. El diseño de K74 está concebido para facilitar la instalación y la limpieza.

Con su amplia gama de equipos avanzados disponibles también con control electrónico, K74 satisface los requisitos de instaladores, dueños de restaurantes y chefs.

The K74 range combines smart space management and power.

Customers like and keep choosing this line because each and every restaurateur can create his or her own spacious and powerful kitchen, making smart use of the available area.

High-quality materials, a meticulous design and polished finishes ensure the K74 appliances and compositions are robust and practical. K74 has been designed to make installation and cleaning easy.

With a wide range of advanced appliances, also available with electronic controls, K74 meets the needs of installers, restaurateurs and chefs.

K74 est une ligne qui conjugue intelligence dans la gestion des espaces et puissance. Les clients la choisissent et l'apprécient car elle donne à chaque restaurateur la possibilité de se construire une cuisine sur mesure, ample et puissante, tout en faisant un usage intelligent de l'espace.

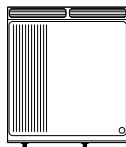
Les matériaux de haute qualité, une conception attentive et des finitions soignées assurent robustesse et fonctionnalité de machines et compositions K74. Le design de K74 est conçu afin de faciliter l'installation et faciliter le nettoyage.

Avec son ample gamme d'appareils avancés, également disponibles avec contrôle électronique, K74 satisfait les exigences d'installateurs, restaurateurs et chefs.

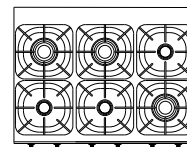
### Potencia y modularidad / Power and modularity / Puissance et modularité



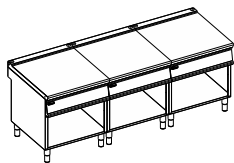
40 cm



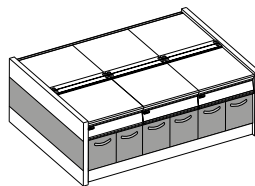
80 cm



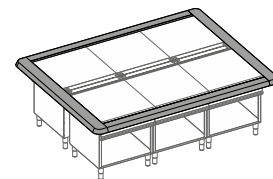
120 cm



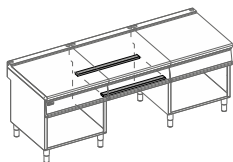
LÍNEA MURAL



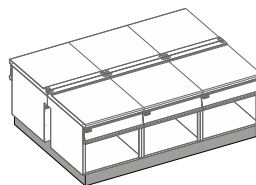
ISLA CON COSTADOS



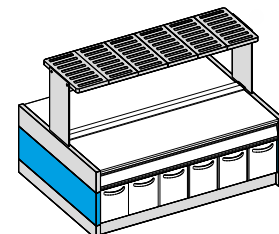
ISLA CON BANDA PERIMETRAL



SOLUCIÓN EN PUENTE



ISLA SOBRE ZÓCALO



ISLA CON SOPORTE PARA OLLAS

### Puertas y costados personalizables / Customisable doors and sides / Portes et jous personnalisables



BLANCO  
RAL 9016



NEGRO  
RAL 9005



GRIS ANTRACITA



AZUL  
RAL 5011



ROJO  
RAL 3001

## Modularidad Modular Units Modularité

La instalación de los módulos K74 es flexible, para satisfacer cualquier requisito de diseño y funcionamiento.

Las cocinas se pueden componer con módulos de 40, 80 y 120 cm, en versión sobre encimera, sobre compartimento o sobre horno.

El departamento de elaboración de proyectos de Infrico ofrece asesoramiento para la creación de composiciones y cocinas enteras.

K74 modules are flexible to install, meeting any design or operating need.

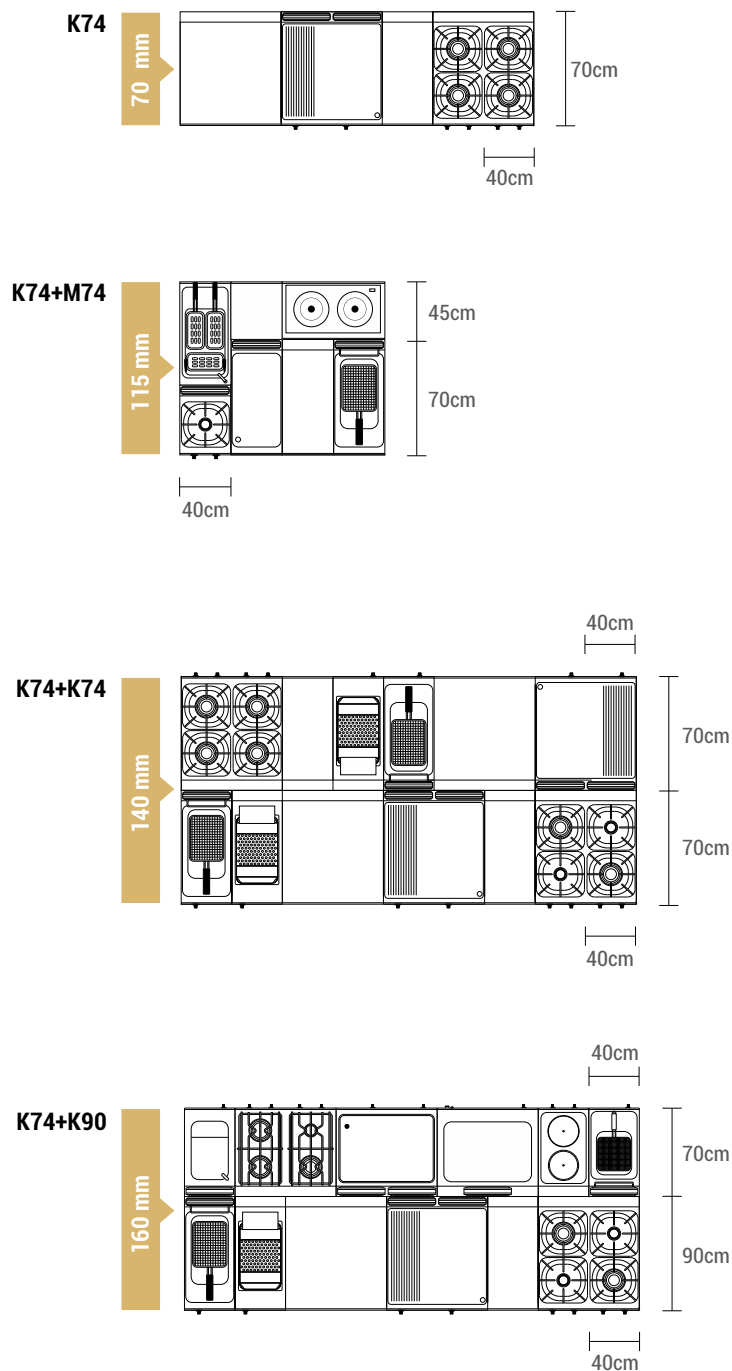
The kitchen units can be composed of 40, 80 or 120 cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below.

Infrico's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

L'installation des modules K74 est flexible, afin de répondre à toute exigence conceptuelle et opérationnelle.

Les cuisines peuvent être composées avec des modules de 40, 80, 120 cm, dans la version à poser, sur compartiment ou sur four.

Le service de conception de l'agencement de Infrico fournit un support pour les projets de compositions et de cuisines complètes.



**COCINAS A GAS**  
**COOKERS GAS**  
**PLANS DE CUISSON À GAZ**



Gas / Gas / Gaz

- Superficies moldeadas anti-rebose con amplias ranuras para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Da 2 a 6 fuegos.
- Versiones "super" con todos los fuegos de 7,2 kW con doble corona.
- Quemadores de alto rendimiento de fundición, indeformables y de elevadas prestaciones, de 3,3 + 4,5 + 7,2 kW monocorona y de 7,2 kW con doble corona.
- Quemadores con llama piloto y termopar de seguridad con llaves de válvula.
- Parrilla de apoyo de ollas de robusta fundición esmaltada o de barra para manejar mejor las sartenes.

- Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent leaking and facilitate cleaning.
- 2-6 burners.
- 'Super' models with all double ring 7.2 kW burners.
- High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with a single ring (3.3 + 4.5 + 7.2 kW) or double ring (7.2 kW).
- Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.
- Sturdy enamelled cast-iron or stainless-steel pan support grids for better pan manageability during cooking.

- Plans emboutis anti-débordement avec amples cuvettes pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- De 2 à 6 feux.
- Versions « super » avec tous les feux de 7,2 kW à double couronne.
- Brûleurs à haut rendement en fonte, indéformables et performants, de 3,3 + 4,5 + 7,2 kW mono couronne et 7,2 kW double couronne.
- Brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité avec robinets à soupape.
- Grille pose-casserole en solide fonte émaillée ou en tube pour une meilleure maniabilité des casseroles.



Gas / Gas / Gaz

- Placa indeformable de fundición.
- Potente quemador central de 9 kW.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 9 kW.
- Plaque indéformable en fonte coulée.
- Puissant brûleur central de 9 kW.

**OPCIONAL EN TODAS LAS COCINAS:**  
**OPTIONAL IN ALL KITCHENS:**  
**EN OPTION DANS TOUS LES CUISINES:**

## COCINAS ELÉCTRICAS ELECTRICS COOKERS PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES



### ⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Versión con placas herméticas, con superficie y placa moldeadas, para una máxima higiene.
- Potencia regulable a 6 niveles.
- OPCIONAL: Versión con placas basculantes coplanares para poder manejar perfectamente las sartenes durante la cocción.

- Model with hermetic plates, with pressed top and plate, for better hygiene.
- 6 power levels.
- OPTIONAL: Model with tilting plates for easy use during cooking.

- Version avec plaques hermétiques, avec plan et plaque emboutis, pour une meilleure hygiène.
- Puissance réglable sur 6 niveaux.
- EN OPTION: Version avec plaques basculantes coplanaires pour plus de maniabilité des poêles pendant la cuisson.

- Grifo orientable.
- Hornos eléctricos, de gas, estáticos o de convección, GN1/1, GN2/1, Full-size (92,5x63 cm) altura de la cámara de cocción: 30 o 40 cm. 1 parrilla siempre incluida.
- Módulos bajos refrigerados.

- Swivel water pump.
- Electric, gas, static or convection ovens, GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cooking chamber height 30 or 40 cm. 1 grill is always included.
- Refrigerated base units.

- Colonne d'eau orientable.
- Fours électriques ou à gaz, statiques ou à convection, dimensions GN1/1, GN2/1, Full-size (cm 92,5x63) hauteur de la chambre de cuisson de 30 ou 40 cm. 1 grille toujours comprise.
- Bases réfrigérées.

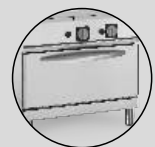


### ⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Robusta superficie de acero al molibdeno, indeformable.
- Hasta 4 zonas de cocción independientes.
- Resistencias ultrarrápidas con filamento de wolframio.

- Robust, non-deformable molybdenum steel top.
- Up to 4 independent heating zones.
- Ultra-rapid resistors with tungsten filament.

- Robuste plan en acier au molybdène, indéformable.
- Jusqu'à 4 zones de cuisson indépendantes.
- Résistances ultrarapides avec filament au tungstène.



**COCINAS ELÉCTRICAS  
ELECTRICS COOKERS  
PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES**



**⚡ Inducción / Induction / Induction**

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Un generador con mando independiente cada dos zonas de calentamiento.
- Alto rendimiento y ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.

- The most innovative technology in horizontal cooking.
- Generator with separate controls every two heating zones.
- High performance and energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.

- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Un générateur avec commande indépendante toutes les deux zones chauffantes.
- Haut rendement et économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.

Versión Wok  
Wok version  
Version Wok



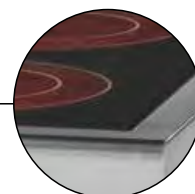
**⚡ Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique**

- Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor.
- Las zonas de calentamiento permiten seleccionar el encendido del circuito más pequeño o de los dos, según el tamaño de la olla.
- Resistencias de wolframio ultrarrápidas.
- Facilidad de limpieza.

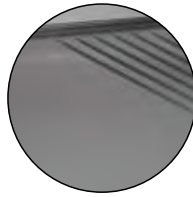
- Glass ceramic top, 6 mm thick.
- The heating zones allow you to choose to switch on the smaller circuit or both circuits, depending on the pan size.
- Ultra-rapid tungsten resistors.
- Easy to clean.

- Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- Les zones chauffantes permettent la sélection de l'allumage du circuit le plus petit ou des deux selon les dimensions de la marmite.
- Résistances ultrarapides au tungstène.
- Facilité de nettoyage.

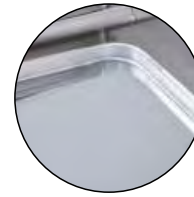
Cristal 6mm  
Glass 6mm  
Verre 6mm



## FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



Placa lisa y acanalada  
Smooth and ribbled plate  
Plaque lisse et rainurée



Placa cromada  
Chrome plate  
Plaque chromée



### Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Superficie moldeada estanca.
- Disponibles en las siguientes versiones:
  - placa de acero lisa
  - placa de acero acanalada
  - placa de acero acanalada 1/3
  - placa cromada con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
- Facilidad de limpieza con peto extraíble y bordes redondeados.
  
- Pressed watertight top.
- Available in the following versions:
  - smooth steel plate
  - ribbed steel plate
  - ribbed steel plate 1/3
  - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Easy to clean with removable splashback and rounded corners.
  
- Plan embouti étanche.
- Disponibles dans les versions suivantes :
  - plaque en acier lisse
  - plaque en acier rainurée
  - plaque en acier rainurée 1/3
  - plaque chromée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
- Facilité de nettoyage avec rehausse amovible et arêtes arrondies.

**FREIDORAS  
FRYERS  
FRITEUSES**



Cuba "V", facilita la limpieza  
V-shaped tank for easy cleaning  
Cuve "V" pour faciliter le nettoyage



Resistencias giratorias reclinables  
Tilting rotating resistors  
Résistances tournantes inclinables

Capacidad cubas / Tank volumes / Capacité cuves (L): 8+8, 13, 13+13, 17, 17+17



Gas / Gas / Gaz

- Los intercambiadores de calor en la cuba garantizan el máximo rendimiento energético.
  - Las freidoras con "cuba limpia" disponen de una amplia zona fría y resultan fáciles de limpiar.
  - Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
  - Superficies y cubas moldeados.
  - Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- The heat exchangers in the tank guarantee better energy yield.
  - The fryers with a v-shaped tank have a large cool zone and are easy to clean.
  - Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
  - Pressed top and tanks.
  - All fryers are equipped with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Les échangeurs de chaleur dans la cuve assurent un meilleur rendement énergétique.
  - Les friteuses avec « cuve nette » disposent d'une ample zone froide et sont faciles à nettoyer.
  - Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
  - Plans et cuves emboutis.
  - Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Elevada potencia y excelente rendimiento gracias a las resistencias blindadas giratorias en la cuba.
  - Facilidad de limpieza, gracias a la posibilidad de girar las resistencias.
  - Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
  - Superficies y cubas moldeados.
  - Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- High power and excellent performance thanks to the armoured resistors in the tank.
  - Resistors can be rotated for easy cleaning.
  - Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
  - Pressed top and tanks.
  - All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Puissance élevée et rendement optimal grâce aux résistances blindées tournantes dans la cuve.
  - Facilité de nettoyage, grâce à la possibilité de tourner les résistances.
  - Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
  - Plans et cuves emboutis.
  - Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

## FREIDORAS FRYERS FRITEUSES



Capacidad cubas /  
Tank volumes /  
Capacité cuves (L):  
8+8, 13, 13+13, 17, 17+17

**⚡ Eléctrica / Electric / Électrique**

- Control adecuado de la temperatura con indicación del valor real en la cuba.
- Recetas memorizadas para repetir las cocciones que hayan salido bien.
- No hace falta mantener vigiladas las cocciones, gracias a los programas y a los avisos acústicos.
- Función "Melting" para fundir grasas sólidas.
- Superficies y cubas moldeados, con cuba aislada.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- Precise temperature control with real tank temperature displayed.
- Recipes can be saved so you can repeat successful dishes.
- No need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.
- "Melting" function for dissolving solid fats.
- Pressed top and tanks with separate tank.
- All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Gestion minutieuse de la température avec visualisation de la donnée réelle dans la cuve.
- Recettes pouvant être mémorisées afin de répéter les cuissons réussies.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller les cuissons, grâce aux programmes et aux signaux sonores.
- Fonction "Melting" pour la fonte des graisses solides.
- Plans et cuves emboutis, avec cuve isolée.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

## MANTENEDORES DE FRITOS CHIPS SCUTTLES RÉSERVES À FRITES



**⚡ Eléctrica / Electric / Électrique**

- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats fritos ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

**BARBACOAS  
GRILLS  
GRILLS**



**Piedra Volcánica /**



**Lava Stone /  
Pierre de lave**

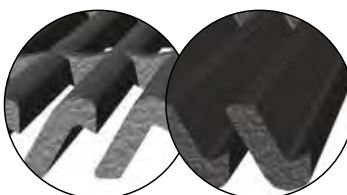
- Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura. La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
- Peto antisplacaduras, parrilla y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
- Parrilla de acero con regulación de altura.
- Height-adjustable stainless steel grill. The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Removable splashback, grill and lava stone for cleaning.
- Height-adjustable steel grill.
- Grill en acier inox avec réglage de la hauteur. La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Anti-éclaboussures, grill et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- Grill en acier réglable en hauteur.



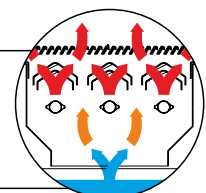
**Agua / Water / Eau**

- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrillas fáciles de desmontar para una limpieza eficaz.
- Las parrillas son "double face", para asar carne o pescado.
- Las parrillas eléctricas incluyen llenado de agua automático.
- Excellent for keeping foods juicy.
- Easy to remove grills for thorough cleaning.
- The grills are double face for grilling meat or fish.
- The electric grills have an automatic water fill function.
- Parfaits pour préserver le jus des aliments.
- Grilles faciles à retirer pour un nettoyage efficace.
- Les grills sont double face, pour griller de la viande ou du poisson.
- Les grills électriques disposent de vidange d'eau automatique.

Parrilla esmaltada "double face" carne/pescado  
"Double face" enamelled grill meat/fish  
Grill émaillé "double face" viande-poisson



Parrilla  
Grill  
Grill  
Agua  
Water  
Eau



## CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



Cuece-pastas /



Pasta cooker /

Cuiseur à pâtes

- Cubas y desagües de acero inoxidable AISI 316 resistente a la corrosión, de 24 o 24+24 litros.
- Superficies y cubas moldeados.
- Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
- Con desagüe de almidones y grifo de llenado de agua.
- Disponible también en versión con control electrónico, programable.
- Con falso fondo.
- Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 24 litre or 24+24 litre capacity.
- Pressed top and tanks.
- Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.
- With starch drain and water fill tap.
- Also available with programmable, electronic controls.
- With false bottom.
- Cuves et vidanges en acier inox AISI 316 résistant aux corrosions, de 24 ou 24+24 litres.
- Plans et cuves emboutis.
- Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
- Avec vidange des amidons et robinet de remplissage d'eau.
- Également disponible dans la version avec contrôle électronique, programmable.
- Avec faux fond.

## BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Perfecto para mantener el calor de los alimentos cocinados y preservar sus propiedades organolépticas y nutricionales.
- Provisto de termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
- Provisto de termostato de seguridad.
- Cubas para módulos GN.
- Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.
- Equipped with operating thermostat up to 90 °C.
- Equipped with safety thermostat.
- Tanks for GN containers.
- Practical tap at the front for drainage.
- Parfait pour le maintien de la chaleur de plats cuits et en préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.
- Équipé de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.
- Équipé de thermostat de sécurité.
- Cuves pour récipients GN.
- Pratique robinet de vidange avant.

**MARMITAS Y SARTENES BASCULANTES Y MULTIFUNCIÓN  
BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS  
MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS**



**Marmitas / Boiling pans / Marmites**

- Capacidad de la cuba de 50 litros.
- Modelos solo con calentamiento indirecto.
- Grifo frontal de desagüe, fácil de desmontar para la limpieza.
- 50-litre tank.
- Models with indirect heating only.
- Front drainage tap, easy to remove for cleaning.
- Capacité de la cuve de 50 litres.
- Modèles uniquement avec chauffage indirect.
- Robinet frontal de vidange, facile à démonter pour le nettoyage.



**Sartenes basc. / Braising Pans / Sauteuses**

- Capacidad de la cuba de 50 litros.
- Fondo de acero inoxidable de gran grosor.
- 50-litre tank.
- Thick stainless steel bottom.
- Capacité de la cuve de 50 litres.
- Fond en acier inox de haute épaisseur.



## ENCIMERAS Y MÓDULOS BAJOS TOPS AND BASES PLANS DE TRAVAIL ET SOUBASSEMENTS



Multifunción, control electrónico /  
Multifunctional, electronic controls /  
Contrôle électronique



### ⚡ Multifunción, control electrónico / Multifunctional, electronic controls / Contrôle électronique

- Resistencias ultrarrápidas.
- Capacidad de la cuba de 15 o 28 litros.
- Desagüe en la cuba.
- Fondo de la cuba de Duplex, material que conduce bien el calor y es resistente a la oxidación.
- Ultra-rapid resistors.
- 15 or 28-litre tank.
- Drain in tank.
- Tank bottom made from Duplex, which is a good heat conductor and is resistant to oxidation.
- Résistances ultrarapides.
- Capacité de la cuve de 15 ou 28 litres.
- Vidange dans la cuve.
- Fond de la cuve en Duplex, matériau qui conduit bien la chaleur et résiste à l'oxydation.

### Encimeras y módulos bajos Tops and bases Plans de travail et soubassements

- Robustos y espaciosos.
- Disponibles con cajones.
- Combinables con elementos calefactores.
- También hay disponibles módulos bajos refrigerados de diversos tamaños con puertas y/o cajones.
- Robust and capacious.
- Available with drawers.
- Usable with heating elements.
- Refrigerated bases in different sizes with doors/drawers also available.
- Robustes et d'une grande capacité.
- Disponibles avec tiroirs.
- Associables à des éléments chauffants.
- Bases réfrigérées de différentes dimensions avec portes et/ou tiroirs également disponibles.



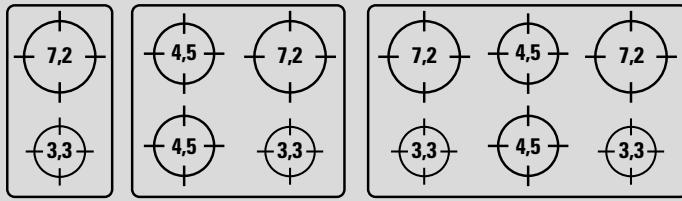
# K74

# M74

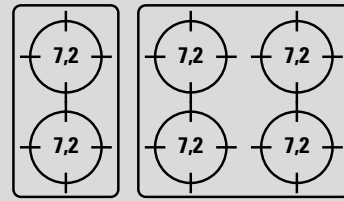
**MODELOS Y CARACTERÍSTICAS**  
**MODELS AND TECHNICAL FEATURES**  
**MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

COCINAS DE GAS K74

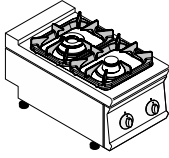



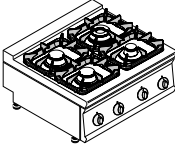



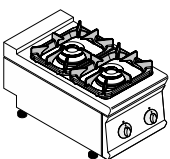



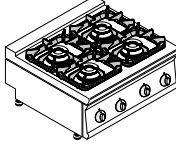



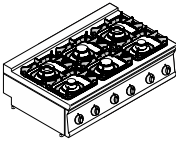



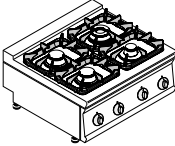
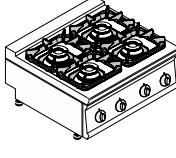
POSICIÓN QUEMADORES 



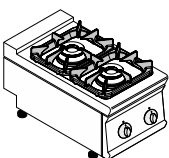



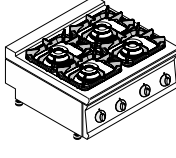



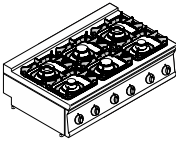



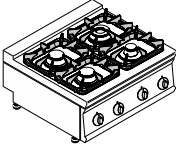
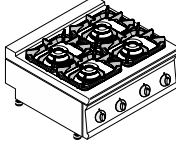
POSICIÓN QUEMADORES "SÚPER" 



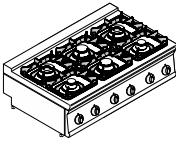



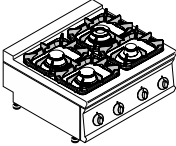
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713001</b>	10,5	40 70 28	0.21	
	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713003</b>	19,5	80 70 28	0.38	
	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713002</b>	14,4	40 70 28	0.20	
	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713004</b>	28,8	80 70 28	0.39	
	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713005</b>	30	120 70 28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PC40G2</b>	1x3,3 + 1x7,2		34.6	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PC80G4</b>	1x3,3+2x4,5+1x7,2		62.2	

COCINA GAS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713002</b>	14,4	40 70 28	0.20	
	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713004</b>	28,8	80 70 28	0.39	
	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713005</b>	30	120 70 28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PC40GP2</b>	2x7,2		35.0	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PC80GP4</b>	4x7,2		64.0	

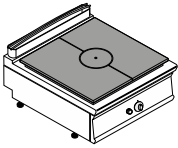

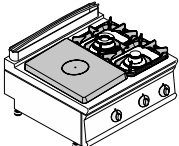

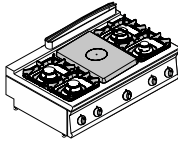

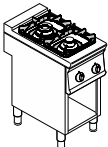

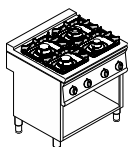



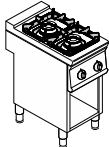



COCINA GAS 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	<b>713005</b>	30	120 70 28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PC120G6</b>	2x7,2+2x3,3+2x4,5		89.6	

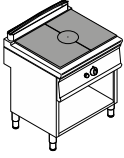

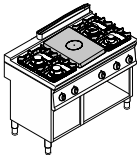







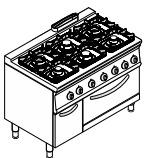



OPCION COCINAS DE GAS K74

  	Descripción	€
	<b>Parrilla acero INOX</b>	

## COCINAS DE GAS K74



COCINA DE PLACA RADIANTE A GAS TOP							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713015</b>	9	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PC80G1</b>				86.0		
COCINA GAS 2 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA RADIANTE TOP							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713006</b>	15	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PC80G2</b>	1x3,3 + 1x7,2			78.0		
COCINA GAS 4 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA RADIANTE TOP							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713007</b>	22.8	120	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PC120G4</b>	1x7,2+1x3,3+2x4,5			93.0		
COCINA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713016</b>	10,5	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PB40G2</b>	1x3,3 + 1x7,2			48.0		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713018</b>	19,5	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PB80G4</b>	1x3,3+2x4,5+1x7,2			83.0		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713020</b>	30	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PB120G6</b>	2x7,2+2x3,3+2x4,5			116.6		
COCINA GAS FUEGOS "SUPER" SOBRE MUEBLE ABIERTO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713017</b>	14,4	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PB40GP2</b>	2x7,2			49.2		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713019</b>	28,8	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PB80GP4</b>	4x7,2			83.6		

## COCINAS DE GAS K74



COCINA GAS PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	<b>713030</b>	Tot. kW	9	↘ ↙ ↘	m³	€
				80 70 90		0,77	
	Modelo	<b>T74PB80G1</b>	kW		V-Hz	Kg	
						101.6	
COCINA GAS 4 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	<b>713022</b>	Tot. kW	24	↘ ↙ ↘	m³	€
				120 70 90		132.5	
	Modelo	<b>T74PB120G4</b>	kW	1x7,2+1x3,3+2x4,5	V-Hz	Kg	
						1.15	
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	<b>713058</b>	Tot. kW	19,5 + 4,7	↘ ↙ ↘	m³	€
				80 70 90		0,79	
	Modelo	<b>T74PH80G4E</b>	kW	1x3,3+2x4,5+1x7,2	V-Hz	Kg	
			Oven	4,7	380-415 3N~50/60	116.0	
	Código	<b>713063</b>	Tot. kW	30 + 4,7	↘ ↙ ↘	m³	€
				120 70 90		1,38	
	Modelo	<b>T74PH120G6E</b>	kW	2x3,3+2x4,5+2x7,2	V-Hz	Kg	
			Oven	4,7	380-415 3N~50/60	175.0	
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	<b>713059</b>	Tot. kW	19,5 + 5	↘ ↙ ↘	m³	€
				80 70 90		0,79	
	Modelo	<b>T74PH80G4EC</b>	kW	1x3,3+2x4,5+1x7,2	V-Hz	Kg	
			Oven	5	380-415 3N~50/60	124.4	
	Código	<b>713064</b>	Tot. kW	30 + 5	↘ ↙ ↘	m³	€
				120 70 90		1,15	
	Modelo	<b>T74PH120G6ECGN</b>	kW	2x3,3+2x4,5+2x7,2	V-Hz	Kg	
			Oven	5	380-415 3N~50/60	169.8	
COCINA GAS 4 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	<b>713060</b>	Tot. kW	26,5	↘ ↙ ↘	m³	€
				80 70 90		0,78	
	Modelo	<b>T74PH80G4G</b>	kW	1x3,3+2x4,5+1x7,2	V-Hz	Kg	
			Oven	7		131.0	

## COCINAS DE GAS K74



## COCINA GAS 4 FUEGOS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ESTÁTICO GN2/1 Y 1 PARRILLA

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>713061</b>	35,8	80	70	90	0.78	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74PH80GP4G</b>	4x7,2 Oven 7				131.2	



## COCINA A GAS 6 QUEMADORES CON REJILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GN2/1 CON UNA PARRILLA

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>713065</b>	37	120	70	90	1.11	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74PH120G6GGN</b>	2x7,2+2x3,3+2x4,5 Oven 7				168.0	



## COCINA A GAS 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS GRANDE (CM92,5X63X30) CON 1 PARRILLA

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>713067</b>	37	120	70	90	1.10	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74PH120G6G</b>	2x7,2+2x3,3+2x4,5 Oven 7				183.4	

## COCINA A GAS PLACA RADIANTE SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>713089</b>	16	80	70	90	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74PH80G1G</b>	Oven 7				140.0	

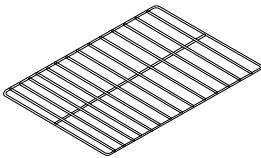

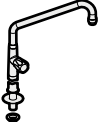
## COCINA A GAS 4 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA RADIANTE SOBRE HORNO GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>713066</b>	31	120	70	90	1.15	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74PH120G4G</b>	1x7,2+1x3,3+2x4,5 Oven 7				176.0	

## OPCION COCINAS DE GAS K74









	Descripción	€
	<b>Parrilla acero INOX</b>	

ACCESORIOS COCINAS DE GAS K74

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	
	220595	Rejilla Horno (88X62CM)	
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	
	619006	Parrilla Horno eléctrico ventilado (88X62CM)	
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	



COCINAS DE GAS M74

COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713091	4,5	40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	M74PB40GP1	1X4,5			29.5		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713095	10,5	80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	M74PB80G2	1X3,3+1X7,2			52.2		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713110	16,2	120	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	M74PB120GP3	2X4,5 + 1X7,2			72.0		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713111	18,9	120	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	M74PB120GPP3	1X4,5 + 2X7,2			73.3		

## COCINAS DE GAS M74

COCINA GAS FUEGOS "SÚPER" CON REJILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>713092</b>	7,2	40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PB40GPP1</b>	1X7,2				33.4	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>713098</b>	14,4	80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PB80GP2</b>	2X7,2				53.2	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>713109</b>	21,6	120	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PB120G3</b>	3X7,2				73.0	

**IMPORTANTE:** La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

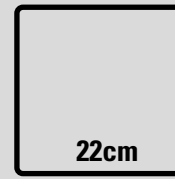
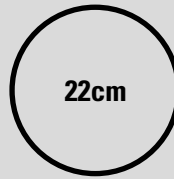
## ACCESORIOS COCINAS DE GAS M74

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	



COCINAS ELÉCTRICAS K74

TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS



22cm

22cm

COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS

	Código <b>716001</b>	Tot. kW 5,2	↘   ↙   ↘ 40   70   28	m³ 0.21	€
	Modelo <b>T74PC40EBF2R</b>	kW 2x2,6	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 22.0	
	Código <b>716005</b>	Tot. kW 5,2	↘   ↙   ↘ 40   70   28	m³ 0.20	€
	Modelo <b>T74PC40EBF2C</b>	kW 2x2,6	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 26.0	

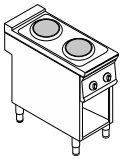
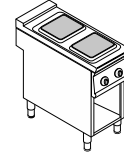
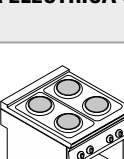
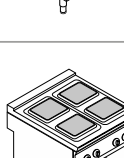

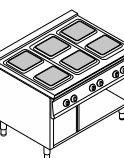
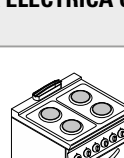
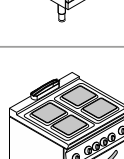

COCINA ELÉCTRICA DE 4 PLACAS

	Código <b>716003</b>	Tot. kW 10,4	↘   ↙   ↘ 80   70   28	m³ 0.39	€
	Modelo <b>T74PC80E4R</b>	kW 4x2,6	V-Hz 380-415 3N ~ 50-60	Kg 38.2	
	Código <b>716006</b>	Tot. kW 10,4	↘   ↙   ↘ 80   70   28	m³ 0.37	€
	Modelo <b>T74PC80E4C</b>	kW 4x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 47.8	




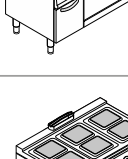
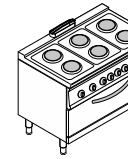
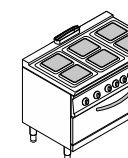

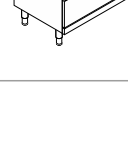

COCINA ELÉCTRICA DE 6 PLACAS

	Código <b>716004</b>	Tot. kW 15,6	↘   ↙   ↘ 120   70   28	m³ 54.0	€
	Modelo <b>T74PC120E6R</b>	kW 6x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 0.55	
	Código <b>716007</b>	Tot. kW 15,6	↘   ↙   ↘ 120   70   28	m³ 0.55	€
	Modelo <b>T74PC120E6C</b>	kW 6x2,6	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 65.8	

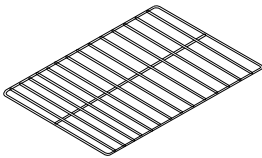


## COCINAS ELÉCTRICAS K74

COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	<b>716008</b>	5,2	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PB40EBF2R</b>	2x2,6	400 2N ~ 50-60	36.6	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	<b>716012</b>	5,2	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PB40EBF2C</b>	2x2,6	400 2N ~ 50-60	42.0	
COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	<b>716010</b>	10,4	80 70 90	0.78	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PB80E4R</b>	4x2,6	400 3N ~ 50-60	58.0	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	<b>716013</b>	10,4	80 70 90	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PB80E4C</b>	4x2,6	400 3N ~ 50-60	66.8	
COCINA ELÉCTRICA CON 6 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	<b>716011</b>	15,6	120 70 90	1.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PB120E6R</b>	6x2,6	400 3N ~ 50-60	88.0	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	<b>716014</b>	15,6	120 70 90	1.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PB120E6C</b>	6x2,6	400 3N ~ 50-60	92.6	
COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/ 1 CON 1 REJILLA					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	<b>716062</b>	15,1	80 70 90	0.89	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PH80E4RE</b>	4x2,6 Oven 4,7	400 3N ~ 50-60	101.8	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	<b>716065</b>	15,1	80 70 90	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74PH80E4CE</b>	4x2,6 Oven 4,7	400 3N ~ 50-60	110.4	

## COCINAS ELÉCTRICAS K74


COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 REJILLA							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>716084</b>	15,4	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T74PH80E4REC</b>	4x2,6 Oven 5	400 3N ~ 50-60		100.5		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>716086</b>	15,4	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T74PH80E4CEC</b>	4x2,6 Oven 5	400 3N ~ 50-60		108.0		
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>716063</b>	20,3	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T74PH120E6REGN</b>	6x2,6 Oven 4,7	400 3N ~ 50-60		134.0		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>716066</b>	20,3	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T74PH120E6CEGN</b>	6x2,6 Oven 4,7	400 3N ~ 50-60		134.0		
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO COMPLETO (92,5X63X30cm) CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>716064</b>	21,9	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T74PH120E6RE</b>	6x2,6 Oven 6,3	400 3N ~ 50-60		147.0		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>716067</b>	21,9	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T74PH120E6CE</b>	6x2,6 Oven 6,3	400 3N ~ 50-60		166.0		
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN TAMAÑO COMPLETO (92,5X63X30cm) CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>716068</b>	20,6	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T74PH120E6REC</b>	6x2,6 Oven 5	400 3N ~ 50-60		143.0		

## ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS K74

	Código	Descripción	€
	<b>220590</b>	<b>Rejilla Horno GN2/1 (53X63CM)</b>	
	<b>220595</b>	<b>Rejilla Horno (88X62CM)</b>	
	<b>619004</b>	<b>Rejilla Horno GN1/1 (53X47CM)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>399516</b>	<b>Columna de agua ajustable</b>	



## COCINAS ELÉCTRICAS M74

COCINAS ELÉCTRICA 1 PLACA CUADRADA SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>716111</b>	2,6	40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PB40EM1C</b>	1x2,6	230 ~ 50-60			30.0	
COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS SOBRE ARMARIO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>716112</b>	5,2	80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PB40EBF2C</b>	2x2,6	400 2N ~ 50-60			30.5	

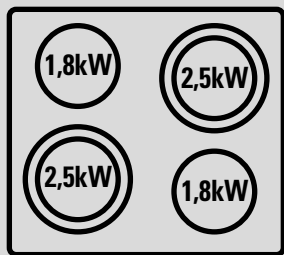
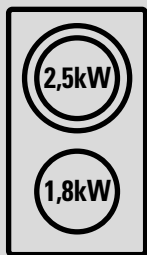
**IMPORTANTE:** La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

## ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS M74

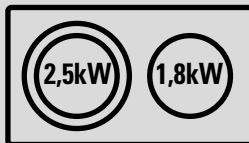
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

COCINAS DE VITROCERÁMICA K74

POSICIÓN QUEMADORES VITROCERÁMICA K74



POSICIÓN QUEMADORES VITROCERÁMICA M74



COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código <b>716015</b>	Tot. kW 4,3	↓   ↓   ↓ 40   70   28	m³ 0.20	€
	Modelo <b>T74PC40VC2</b>	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 22.0	

COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código <b>716016</b>	Tot. kW 8,6	↓   ↓   ↓ 80   70   28	m³ 0.40	€
	Modelo <b>T74PC80VC4</b>	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 37.0	

COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código <b>716017</b>	Tot. kW 4,3	↓   ↓   ↓ 40   70   90	m³ 0.43	€
	Modelo <b>T74PB40VC2</b>	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 38.0	

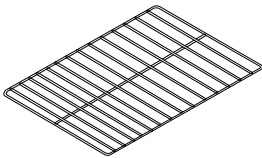


COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código <b>716018</b>	Tot. kW 8,6	↓   ↓   ↓ 80   70   90	m³ 0.78	€
	Modelo <b>T74PB80VC4</b>	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 55.4	

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA


	Código <b>716070</b>	Tot. kW 13,3	↓   ↓   ↓ 80   70   90	m³ 0.79	€
	Modelo <b>T74PH80VC4E</b>	kW 2x2,5 + 2x1,8	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 95.0	

## ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA K74

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	
	220595	Rejilla Horno (88X62CM)	
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	

## COCINAS DE VITROCERÁMICA M74

## COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	716115	4,3	80	45	90	0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	M74PB80VC2	1x1,8 + 1x2,5	400 2N - 50-60		46.4		

**IMPORTANTE:** La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

## ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA M74

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

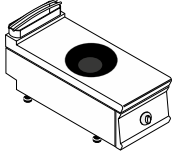
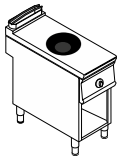
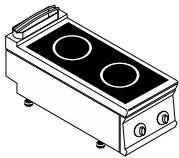
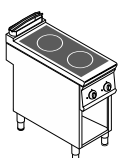
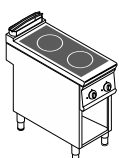
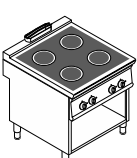
K74



M74



## COCINAS DE INDUCCIÓN K74

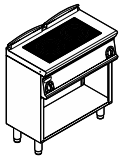
COCINA DE INDUCCIÓN WOK TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716081</b>	5	40	70	28		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716082</b>	5	40	70	90		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716166</b>	7	40	70	28		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716167</b>	14	80	70	28		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716168</b>	7	40	70	90		
COCINA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS DE COCCIÓN EN MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716169</b>	14	80	70	90		

## ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN K74

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

## COCINAS DE INDUCCIÓN M74

## COCINA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
	<b>716117</b>	7	80	45	90	0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>M74PB80I2</b>	2x3,5	400 3 ~ 50/60		62.2		

**IMPORTANTE:** La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

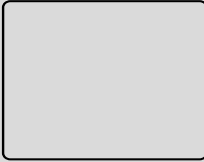
## ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN M074

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

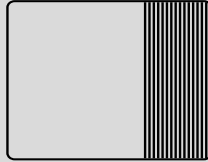


**FRY TOP A GAS K74**

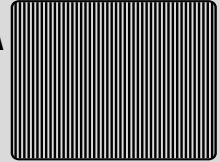
**PLACA LISA**



**PLACA 1/3 ACANALADA**



**PLACA ACANALADA**



**FRY TOP LISO A GAS TOP**

	<b>Código</b> <b>713035</b>	<b>Tot. kW</b> 7	↓   ↓   ↓ 40   70   28	<b>m³</b> 0.19	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T74FTL40G</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b>	<b>Kg</b> 49.0	
	<b>Código</b> <b>713038</b>	<b>Tot. kW</b> 14	↓   ↓   ↓ 80   70   28	<b>m³</b> 0.37	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T74FTL80G</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b>	<b>Kg</b> 88.6	

**FRY TOP ACANALADO A GAS TOP**

	<b>Código</b> <b>713036</b>	<b>Tot. kW</b> 7	↓   ↓   ↓ 40   70   28	<b>m³</b> 0.20	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T74FTR40G</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b>	<b>Kg</b> 47.0	
	<b>Código</b> <b>713040</b>	<b>Tot. kW</b> 14	↓   ↓   ↓ 80   70   28	<b>m³</b> 0.39	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T74FTR80G</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b>	<b>Kg</b> 84.4	

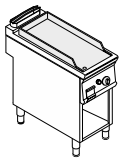

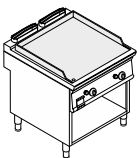

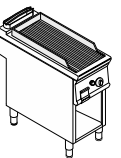

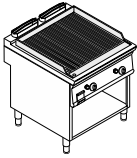

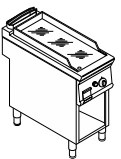

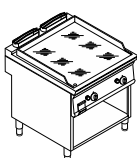

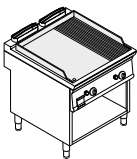

**FRY TOP LISO A GAS CROMO DURO TOP**

	<b>Código</b> <b>713037</b>	<b>Tot. kW</b> 7	↓   ↓   ↓ 40   70   28	<b>m³</b> 49.2	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T74FTC40G</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b>	<b>Kg</b> 0.20	
	<b>Código</b> <b>713041</b>	<b>Tot. kW</b> 14	↓   ↓   ↓ 80   70   28	<b>m³</b> 0.38	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T74FTC80G</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b>	<b>Kg</b> 90.0	

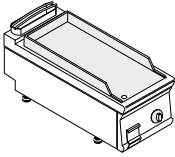
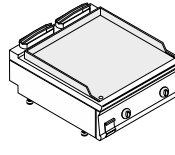
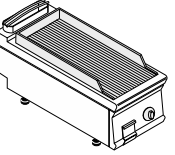
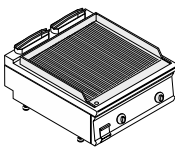
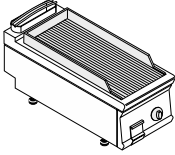
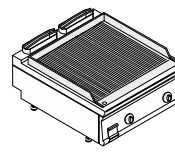
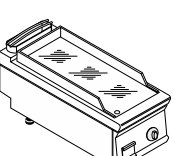
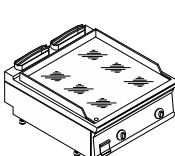
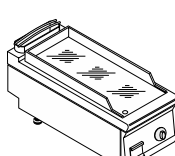
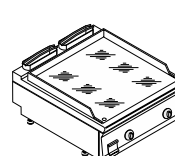
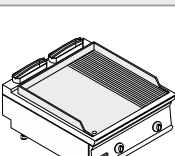

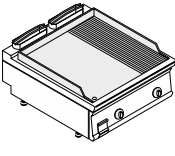

**FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 TOP**

	<b>Código</b> <b>713039</b>	<b>Tot. kW</b> 14	↓   ↓   ↓ 80   70   28	<b>m³</b> 0.39	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T74FTLR80G</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b>	<b>Kg</b> 87.4	

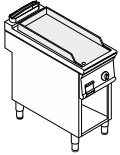

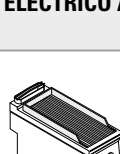
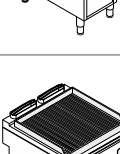
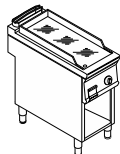
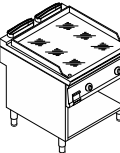

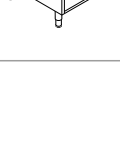

## FRY TOP A GAS K74

FRY TOP A GAS LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
	<b>713042</b>	7	40	70	90			0.43
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	<b>T74FTBL40G</b>					63.2		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
	<b>713045</b>	14	80	70	90			0.77
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	<b>T74FTBL80G</b>					108.8		
FRY TOP ACANALADO A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
	<b>713043</b>	7	40	70	90			0.43
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	<b>T74FTBR40G</b>					62.2		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
	<b>713047</b>	14	80	70	90			0.76
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	<b>T74FTBR80G</b>					105.8		
FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
	<b>713044</b>	7	40	70	90			0.42
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	<b>T74FTBC40G</b>					65.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
	<b>713048</b>	14	80	70	90			0.79
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	<b>T74FTBC80G</b>					108.4		
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
	<b>713046</b>	14	80	70	90			0.79
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	<b>T74FTBLR80G</b>					107.0		

## FRY TOP ELÉCTRICOS K74

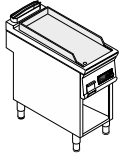
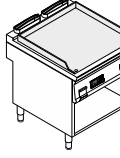
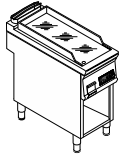
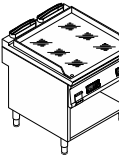
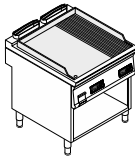
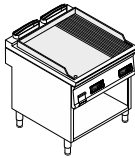
FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>716030</b>	3,9	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74FTL40E</b>		380-415 3N~ 50/60		46.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>716033</b>	7,8	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74FTL80E</b>		380-415 3N~ 50/60		84.0		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>716031</b>	3,9	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74FTR40E</b>		380-415 3N~ 50/60		46.5		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>716035</b>	7,8	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74FTR80E</b>		380-415 3N~ 50/60		84.5		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>716032</b>	3,9	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74FTC40E</b>		380-415 3N~ 50/60		61.6		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>716036</b>	7,8	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74FTC80E</b>		380-415 3N~ 50/60		86.4		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>716034</b>	7,8	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74FTLR80E</b>		380-415 3N~ 50/60		83.0		

## FRY TOP ELÉCTRICOS K74

FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m <sup>2</sup>	€
	<b>716037</b>	3,9	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74FTBL40E</b>		380-415 3N- 50/60	61.0	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m <sup>2</sup>	€
	<b>716040</b>	7,8	80 70 90	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74FTBL80E</b>		380-415 3N- 50/60	103.8	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m <sup>2</sup>	€
	<b>716038</b>	3,9	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74FTBR40E</b>		380-415 3N- 50/60	60.8	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m <sup>2</sup>	€
	<b>716042</b>	7,8	80 70 90	0.81	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74FTBR80E</b>		380-415 3N- 50/60	103.0	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m <sup>2</sup>	€
	<b>716039</b>	3,9	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74FTBC40E</b>		380-415 3N- 50/60	60.6	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m <sup>2</sup>	€
	<b>716043</b>	7,8	80 70 90	0.78	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74FTBC80E</b>		380-415 3N- 50/60	105.4	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m <sup>2</sup>	€
	<b>716041</b>	7,8	80 70 90	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74FTBLR80E</b>		380-415 3N- 50/60	103.0	

## FRY TOP ELÉCTRICOS K74, CONTROL ELECTRÓNICO









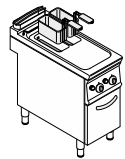

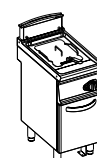

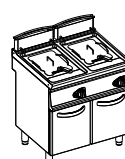







FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	<b>716121</b>	3,9	40	70	90	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	<b>716123</b>	7,8	80	70	90	
FRY TOP ELÉCTRICO PLACA LISA CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	<b>716122</b>	3,9	40	70	90	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	<b>716125</b>	7,8	80	70	90	
FRY TOP ELÉCTRICO PLACA ACANALADA 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	<b>716124</b>	7,8	80	70	90	
	Código	Tot. kW	V-Hz		Kg	€
	<b>716124</b>	7,8	400 3N~ 50/60		109.8	

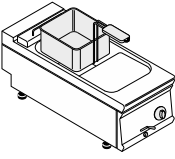
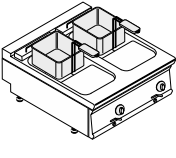
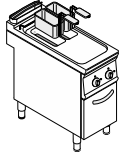
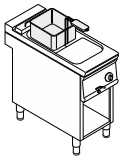
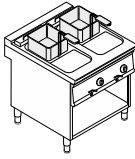
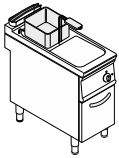
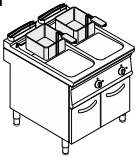
## ACCESORIOS FRY TOP

	Código	Descripción	€
	<b>120595</b>	<b>Rascador limpieza de planchas</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120597</b>	<b>Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

## FREIDORAS A GAS K74

FREIDORA A GAS "CUBA LIMPIA" CON FONDO EN V SOBRE MUEBLE CERRADO								
13LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713132</b>	12	40	70	90	0.48	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB40G13V</b>					63.2	
13+13LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713133</b>	24	80	70	90	0.82	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB80G1313V</b>					103.4	
17LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713128</b>	16,5	40	70	90	0.48	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB40G17V</b>					55.6	
17+17LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713129</b>	33	80	70	90	0.81	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB80G1717V</b>					107.0	
FREIDORA DE GAS CON QUEMADORES EN CUBA INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE CERRADO								
8+8LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713051</b>	12	40	70	90	0.43	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB40G88I</b>					65.8	
13LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713130</b>	11,5	40	70	90	0.49	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB40G13I</b>					55.6	
13+13LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713131</b>	23	80	70	90	0.81	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB80G1313I</b>					88.4	
17LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713126</b>	16,5	40	70	90	0.48	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB40G17I</b>					57.8	
17+17LT 		Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
		<b>713127</b>	33	80	70	90	0.81	
		Modelo	kW	V-Hz			Kg	
		<b>T74FRB80G1717I</b>					94.4	

## FREIDORAS ELÉCTRICAS K74

FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS BASCULANTES						
8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↕	m³	€	⚡
	<b>716050</b> <b>716094</b>	6 7,5	40 70 28	0.20		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	<b>T74FRT40E8</b> <b>T74FRT40EP8</b>		380-415 3N~ 50/60	25.0		
8+8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↕	m³	€	⚡
	<b>716051</b> <b>716095</b>	12 15	80 70 28	0.40 0.38		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	<b>T74FRT80E88</b> <b>T74FRT80EP88</b>		380-415 3N~ 50/60	42.0 42.6		
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO						
8+8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↕	m³	€	⚡
	<b>716054</b>	14	40 70 90	0.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	<b>T74FRB40E88R</b>		380-415 3N~ 50/60	56.4		
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS BASCULANTES SOBRE MUEBLE ABIERTO						
8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↕	m³	€	⚡
	<b>716052</b> <b>716096</b>	6 7,5	40 70 90	0.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	<b>T74FRB40E88RB</b> <b>T74FRB40EP88RB</b>		380-415 3N~ 50/60	39.8 40.0		
8+8LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↕	m³	€	⚡
	<b>716053</b> <b>716097</b>	12 15	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	<b>T74FRB80E88RB</b> <b>T74FRB80EP88RB</b>		380-415 3N~ 50/60	61.0 61.4		
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO						
13LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↕	m³	€	⚡
	<b>716055</b>	12	40 70 90	0.42		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	<b>T74FRB40EI3R</b>		380-415 3N~ 50/60	49.6		
13+13LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↕	m³	€	⚡
	<b>716056</b>	24	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	<b>T74FRB80E1313R</b>		380-415 3N~ 50/60	75.5		

## FREIDORAS ELÉCTRICAS K74

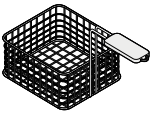
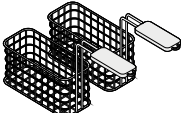

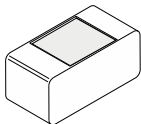
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO						
17LT 	⚡	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
		<b>716057</b>	16,5	40 70 90	0.43	
17+17LT 	⚡	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
		<b>716058</b>	33	80 70 90	0.78	
		Modelo	kW	V-Hz	Kg	
		<b>T74FRB40E17R</b>		380-415 3N~ 50/60	51.4	
		Modelo	kW	V-Hz	Kg	
		<b>T74FRB80E1717R</b>		380-415 3N~ 50/60	79.4	

## FREIDORAS ELÉCTRICAS K74, CONTROL ELECTRÓNICO

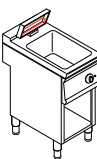


FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO						
13LT 	⚡	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
		<b>716126</b>	12	40 70 90		
13+13LT 	⚡	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
		<b>716127</b>	24	80 70 90	0.79	
17LT 	⚡	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
		<b>716128</b>	16,5	40 70 90	0.36	
17+17LT 	⚡	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
		<b>716129</b>	16,5 + 16,5	80 70 90	0.76	
		Modelo	kW	V-Hz	Kg	
		<b>T74FRB40EE13R</b>		400 3N~ 50/60		
		Modelo	kW	V-Hz	Kg	
		<b>T74FRB80EE1313R</b>		400 3N~ 50/60	79.0	
		Modelo	kW	V-Hz	Kg	
		<b>T74FRB40EE17R</b>		400 3N~ 50/60	52.5	
		Modelo	kW	V-Hz	Kg	
		<b>T74FRB80EE1717R</b>		400 3N~ 50/60	86.0	

## ACCESORIOS FREIDORAS K74

	Código	Descripción	€
	<b>120575</b>	<b>Cesta Extra para freidora 8LT (21x26,5x10,5 cm)</b>	
	<b>220620</b>	<b>Cesta Extra para freidora 13 y 14LT (21,5x29,5x12 cm)</b>	
	<b>799508</b>	<b>Cesta Extra para freidora 17LT (28,5x29,5x12 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120690</b>	<b>Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8LT (10,5x26,5x10,5 cm)</b>	
	<b>220650</b>	<b>Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8+8/13/14LT (19,5x29,5x12 cm)</b>	
	<b>799509</b>	<b>Cesta extra (2 piezas) para freidoras 17LT (14x29,5x12 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>799507</b>	<b>Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 8+8/13/17LT</b>	

## MANTENEDOR DE FRITOS K74

MANTENEDOR DE FRITOS TOP GN1/1					
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m <sup>3</sup>	€
	<b>716048</b>	1	40 70 28	0,22	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74SP40EM</b>		220-240 ~ 50/60	22.0	
MANTENEDOR DE FRITOS GN1/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m <sup>3</sup>	€
	<b>716049</b>	1	40 70 90	0,43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T74SPB40EM</b>		220-240 ~ 50/60	36.4	

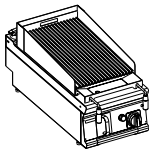

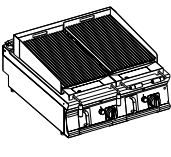

## ACCESORIOS MANTENEDOR DE FRITOS

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

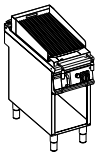

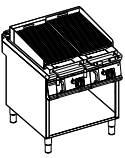

## BARBACOA CON AGUA K74

BARBACOA A GAS CON AGUA Y PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE CERRADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>713049</b>	8	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74GAB40G</b>					67.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>713050</b>	16	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74GAB80G</b>					108.0	

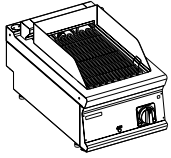
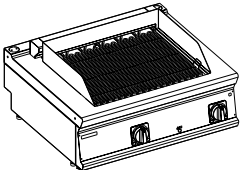
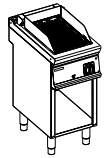
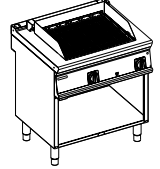
## BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA K74

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>713147</b>	8	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74GPLT40G</b>					50.3	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>713148</b>	16	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74GPLT80G</b>					97.5	


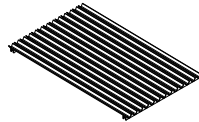
## BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>713149</b>	8	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74GPLB40G</b>					60.8	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>713150</b>	16	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74GPLB80G</b>					108.0	


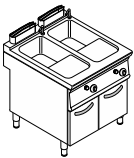

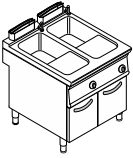
## BARBACOA CON AGUA K74

BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA TOP					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>716170</b>	4,1	40 70 28	0.19	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>716171</b>	8,2	80 70 28	0.39	
BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>716172</b>	4,1	40 70 90	0.43	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>716173</b>	8,2	80 70 90	0.79	

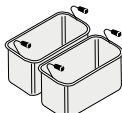
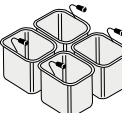
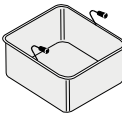
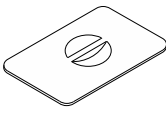
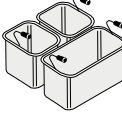
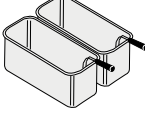

## ACCESORIOS BARBACOA

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>799511</b>	<b>Rejilla 1/2 módulo varillas para piedra volc.</b>	
	<b>799512</b>	<b>Rejilla 1/2 módulo fundición para piedra volc.</b>	

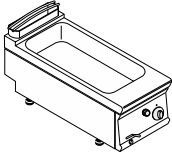

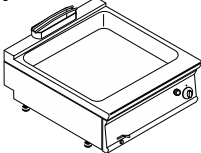

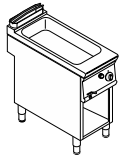

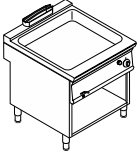

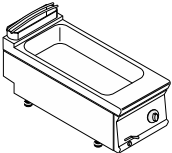

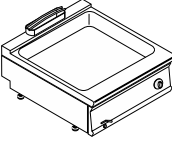

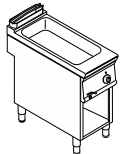

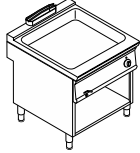

## CUECE PASTAS K74

CUECE-PASTA A GAS GN2/3 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
24LT 	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713056</b>	10	40	70	90		
24+24LT 	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>713057</b>	20	80	70	90		
CUECE-PASTA ELÉCTRICO GN2/3 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
24LT 	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>716059</b>	6	40	70	90		
24+24LT 	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	<b>716060</b>	12	80	70	90		

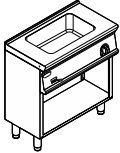

## ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código	Descripción	€
	<b>120620</b>	<b>Cesta 2 piezas GN1/3 para cuece-pasta (29x16x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120625</b>	<b>Cesta 4 piezas GN1/6 para cuece-pasta (14x14x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120635</b>	<b>Cesta 1 piezas GN2/3 para cuece-pasta (29x29x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120652</b>	<b>Tapa GN2/3 para cuece-pasta</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120660</b>	<b>Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece-pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120700</b>	<b>Cesta 2 piezas GN2/6 para cuece-pasta (14.5x29x20 cm)</b>	
	Código	Descripción	€
		<b>Control electrónico</b>	

## BAÑO MARÍA K74

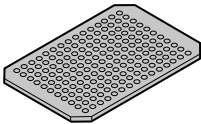
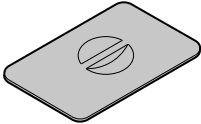

BAÑO MARÍA A GAS TOP							
GN1/1  	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>713031</b>	2	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BM40G</b>				24.4		
GN2/1  	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>713032</b>	2	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BM80G</b>				31.8		
BAÑO MARÍA A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
GN1/1  	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>713033</b>	2	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BMB40G</b>				37.4		
GN2/1  	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>713034</b>	2	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BMB80G</b>				50.0		
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO TOP							
GN1/1  	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716026</b>	1,3	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BM40EM</b>		230 ~ 50/60		21.8		
GN2/1  	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716027</b>	2,6	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BM80EM</b>		230 ~ 50/60		36.0		
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
GN1/1  	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716028</b>	1,3	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BMB40EM</b>		230 ~ 50/60		37.0		
GN2/1  	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>716029</b>	2,6	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BMB80EM</b>		230 ~ 50/60		52.8		

## BAÑO MARÍA M74

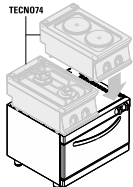

BAÑO MARÍA GN1/1 ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
	<b>716118</b>	1,3	80	45	90	0.51	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>M74BMB80EM</b>		230 ~ 50/60		41.0		

**IMPORTANTE:** La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

## ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código	Descripción	€
	<b>120580</b>	<b>GN1/1 Falso fondo para Baño María</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120650</b>	<b>Tapa GN1/1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

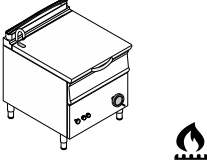
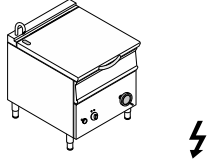
## BASE HORNO

BASE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
	<b>716105</b>	4,7	80	70	60	0.58	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BH80EE</b>	Oven 4,7	400 3N ~ 50/60		83.0		

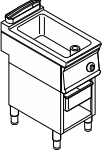
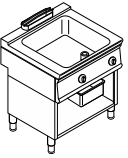
## ACCESORIOS BASE HORNO

	Código	Descripción	€
	<b>220590</b>	<b>Rejilla horno extra GN2/1 (53x63cm)</b>	



## SARTENES BASCULANTES K74

SARTENES BASCULANTES CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304							
50LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>713086</b>	12	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74SB80G</b>				131.0		
50LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>716074</b>	8,7	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74SB80E</b>		380-415 3N~ 50/60		132.0		

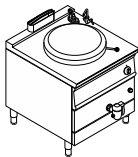



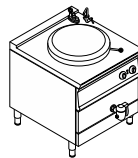



## SARTENES MULTIFUNCIÓN K74

SARTENES CON FONDO DÚPLEX INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
15LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>716071</b>	4,5	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74SMB40E</b>		400 3N~ 50/60		52.4		
28LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>716072</b>	9	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74SMB80E</b>		400 3N~ 50/60		134.0		

## ACCESORIOS SARTENES BASCULANTES K74

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
		<b>Control electrónico</b>	

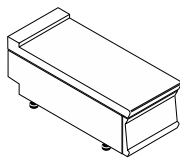



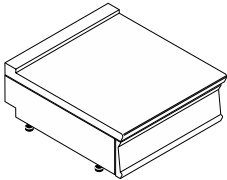


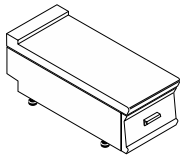



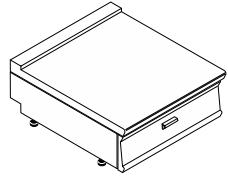



## MARMITAS K74

MARMITA INDIRECTA							
50LT 	Código <b>713088</b>	Tot. kW 15,5	 80	 70	 90	m <sup>3</sup> 0.92	€
	Modelo <b>T74080G50</b>	kW	V-Hz			Kg 110.0	
50LT 	Código <b>716075</b>	Tot. kW 9	 80	 70	 90	m <sup>3</sup> 0.96	€
	Modelo <b>T74080E50</b>	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60			Kg 115.0	

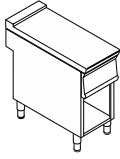
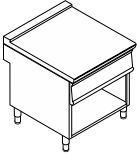

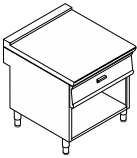

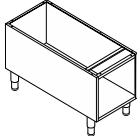
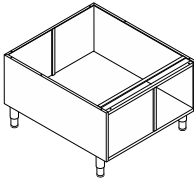
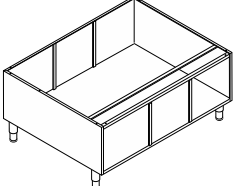
## ACCESORIOS MARMITAS K74

	Código <b>619007</b>	Descripción <b>Cesta para marmita 50L, agujeros de 3mm Ø</b>	€
---	-------------------------	---	---

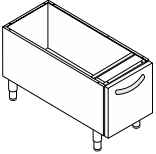
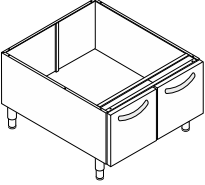
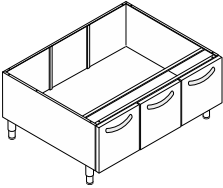
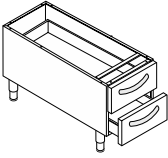
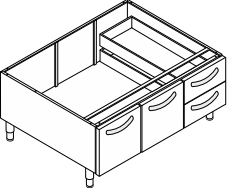
## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

MESA NEUTRA TOP							
	Código <b>796501</b>	Tot. kW	 40	 70	 28	m <sup>3</sup> 0.20	€
	Modelo <b>T74PN40</b>	kW	V-Hz			Kg 21.0	
	Código <b>796502</b>	Tot. kW	 80	 70	 28	m <sup>3</sup> 0.40	€
	Modelo <b>T74PN80</b>	kW	V-Hz			Kg 31.5	
MESA NEUTRA TOP CON CAJÓN SUPERIOR GN1 / 1							
	Código <b>796503</b>	Tot. kW	 40	 70	 28	m <sup>3</sup> 0.20	€
	Modelo <b>T74PNC40</b>	kW	V-Hz			Kg 25.2	
	Código <b>796504</b>	Tot. kW	 80	 70	 28	m <sup>3</sup> 0.39	€
	Modelo <b>T74PNC80</b>	kW	V-Hz			Kg 40.0	

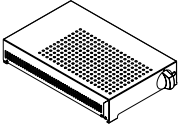

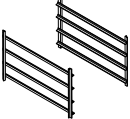
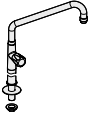
## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

MESA NEUTRA INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↘	↓	m³	€
	<b>796701</b>		40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PNB40</b>				35.0		
	Código	Tot. kW	↓	↘	↓	m³	€
	<b>796702</b>		80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PNB80</b>				50.6		
MESA NEUTRA CON CAJÓN INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
<b>GN1/1</b> 	Código	Tot. kW	↓	↘	↓	m³	€
	<b>796703</b>		40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PNBC40</b>				41.6		
	Código	Tot. kW	↓	↘	↓	m³	€
	<b>796704</b>		80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PNBC80</b>				66.0		
MESA NEUTRA CON CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO Y SOPORTE SALAMANDRA							
	Código	Tot. kW	↓	↘	↓	m³	€
	<b>716098</b>		80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74PNBCS80</b>				74.6		
COMPARTIMENTO NEUTRO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↘	↓	m³	€
	<b>799001</b>		40	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BN40</b>				17.0		
	Código	Tot. kW	↓	↘	↓	m³	€
	<b>799002</b>		80	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BN80</b>				24.6		
	Código	Tot. kW	↓	↘	↓	m³	€
	<b>799003</b>		120	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T74BN120</b>				30.0		

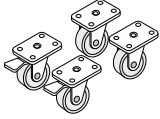
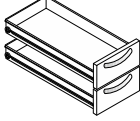
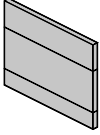

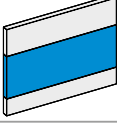
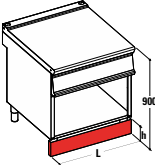
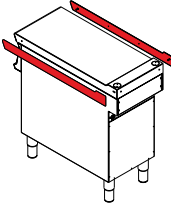
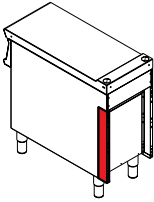
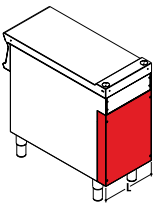
## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTA							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m²	€
	<b>716076</b>		40	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74BNP40</b>					21.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m²	€
	<b>716078</b>		80	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74BNP80</b>					31.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m²	€
	<b>716079</b>		120	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74BNP120</b>					70.0	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m²	€
	<b>716077</b>		40	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74BNC40</b>					26.5	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS Y CAJONES							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m²	€
	<b>716080</b>		120	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T74BNPC120</b>					54.0	

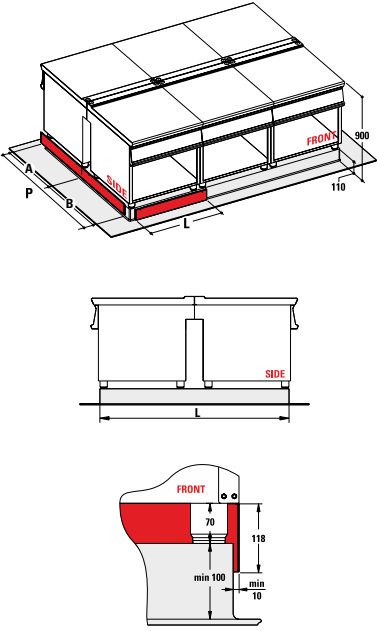
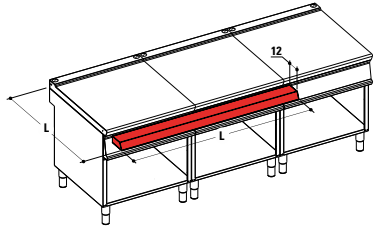
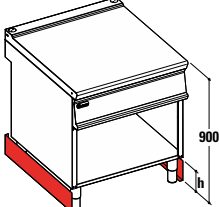
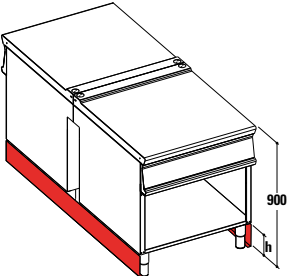
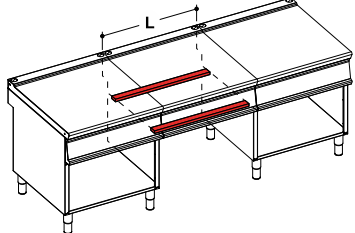
## ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

	Código	Descripción	€
	<b>116055</b>	<b>Elemento calefactor para armario 230/1 V-50/60 HZ - 1.3 KW - (32X54X9.5H)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>799502</b>	<b>Kit de guía GN1 / 1 para bases - Sin compartimentos independientes</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>399516</b>	<b>Columna de agua ajustable</b>	

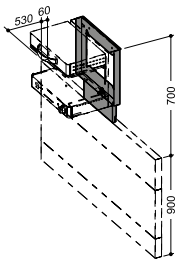
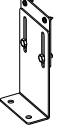
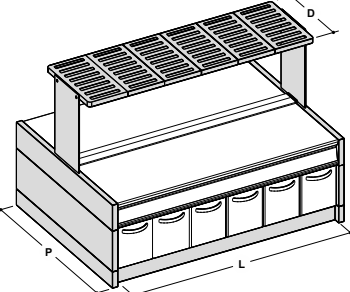
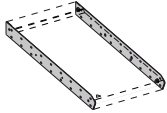
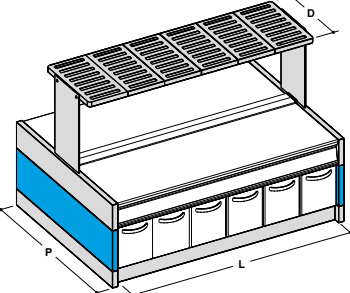
## ACCESORIOS K74

	Código <b>399529</b>	Descripción <b>Kit ruedas (2 con frenos)</b>	€
	Código <b>719001</b>	Descripción <b>Pareja de cajones GN 1/1 - No colocables en elemento calefactor - Altura 12cm - No instalables en equipo independiente</b>	€
	Código <b>319020</b> <b>719016</b>	Descripción <b>ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K90 L = 161CM</b> <b>ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K74 L = 141CM</b>	€
	Código <b>DOOR_COLOR</b>	Descripción <b>SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM</b>	€
	Código <b>SIDE_COLOR</b>	Descripción <b>SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO</b>	€
	Código <b>399533</b> <b>399534</b> <b>399535</b> <b>399536</b> <b>399579</b>	Descripción <b>ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b>	€
	Código <b>799506</b>	Descripción <b>PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 70 CM</b>	€
	Código <b>799503</b>	Descripción <b>RELLENO LATERAL PARA MÓDULO INDEPENDIENTE</b>	€
	Código <b>719004</b> <b>719005</b> <b>719006</b>	Descripción <b>PANEL TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 40 CM</b> <b>PANEL TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 80 CM</b> <b>PANEL RELLENO TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 120 CM</b>	€

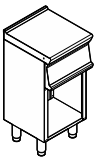
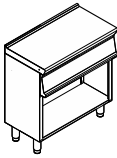
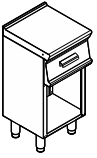

## ACCESORIOS K74

 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>Código</p> <p><b>319003</b></p> <p><b>319004</b></p> <p><b>319005</b></p> <p><b>319006</b></p> <p><b>399578</b></p> <p><b>719002</b></p> <p><b>719010</b></p> <p><b>719011</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)</b></p> <p><b>ZÓCALO LATERAL K74 (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.</b></p> <p><b>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. A</b></p> <p><b>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. P</b></p>	<p>€</p>
 <p>No apto para sartenes basculantes</p>	<p>Código</p> <p><b>399521</b></p> <p><b>399522</b></p> <p><b>399523</b></p> <p><b>399524</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM</b></p> <p><b>PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM</b></p> <p><b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM</b></p> <p><b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>799504</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ZÓCALO LATERAL (1 PAR) - NO INSTALABLE EN BASES DE HORNOS ELÉCTRICOS</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>799505</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR) - NO INSTALABLE EN BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b></p>	<p>€</p>
 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>Código</p> <p><b>399525</b></p> <p><b>399526</b></p> <p><b>399527</b></p> <p><b>399528</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>KIT SOPORTE PUENTE L = 40CM</b></p> <p><b>KIT SOPORTE PUENTE L = 80CM</b></p> <p><b>KIT SOPORTE PUENTE L = 120CM</b></p> <p><b>KIT SOPORTE PUENTE L = 160CM</b></p>	<p>€</p>

## ACCESORIOS K74

	<b>Código</b>          <b>319056</b>	<b>Descripción</b>          <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b>          <b>399582</b>	<b>Descripción</b>          <b>KIT DE FIJACIÓN A TIERRA</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b>          <b>319045</b>  <b>319046</b>  <b>319047</b>  <b>319048</b>  <b>319049</b>  <b>719035</b>  <b>719036</b>  <b>719037</b>  <b>719038</b>  <b>719039</b>	<b>Descripción</b>          <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L=200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L=240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L=280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L=320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L=360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L=200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L=240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L=280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L=320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b> <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L=360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b>          <b>719040</b>	<b>Descripción</b>          <b>PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b>          <b>SHELF_COLOR</b>	<b>Descripción</b>          <b>SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS</b>	<b>€</b>

## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M74

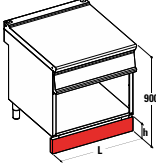
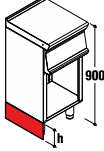
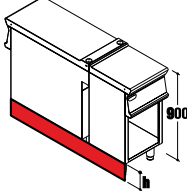
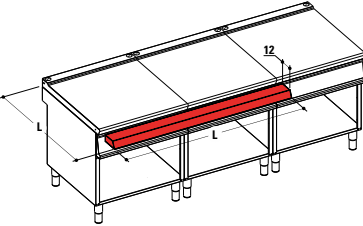
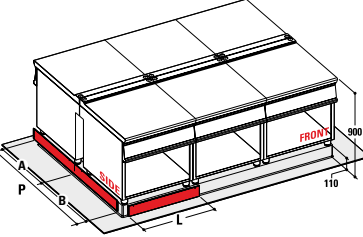
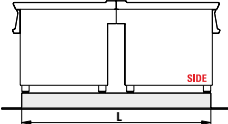
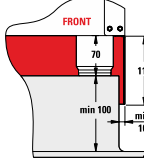
MESA NEUTRA CON COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>716113</b>		40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PNB40</b>					28.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>716114</b>		80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PNB80</b>					34.5	
MESA NEUTRA CON CAJÓN EN COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>716119</b>		40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PNBC40</b>					32.4	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>716120</b>		80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>M74PNBC80</b>					49.0	

**IMPORTANTE:** La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

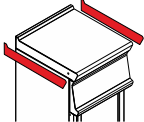
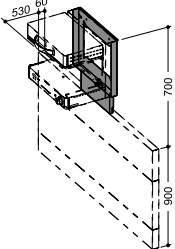

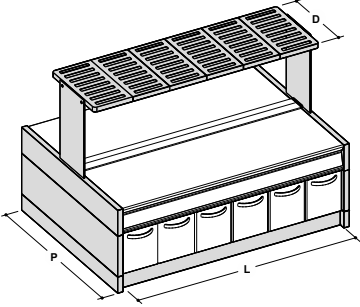
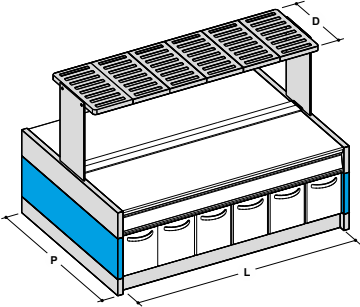
## ACCESORIOS M74

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>719017</b>	<b>ISLA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE M74 L = 116CM</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>DOOR_COLOR</b>	<b>SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>SIDE_COLOR</b>	<b>SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO</b>	

## ACCESORIOS M74

	<p>Código</p> <p><b>399533</b></p> <p><b>399534</b></p> <p><b>399535</b></p> <p><b>399536</b></p> <p><b>399579</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>719008</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO MOSAICO</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>719009</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR)</b></p>	<p>€</p>
 <p><b>No apto para sartenes basculantes</b></p>	<p>Código</p> <p><b>399521</b></p> <p><b>399522</b></p> <p><b>399523</b></p> <p><b>399524</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM</b></p> <p><b>PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM</b></p> <p><b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM</b></p> <p><b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM</b></p>	<p>€</p>
   <p><b>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</b></p>	<p>Código</p> <p><b>319003</b></p> <p><b>319004</b></p> <p><b>319005</b></p> <p><b>319006</b></p> <p><b>399578</b></p> <p><b>719002</b></p> <p><b>719010</b></p> <p><b>719011</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)</b></p> <p><b>ZÓCALO LATERAL K74 (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF B.</b></p> <p><b>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.A</b></p> <p><b>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.P</b></p>	<p>€</p>

## ACCESORIOS M74

	<p>Código</p> <p><b>719007</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 45 CM</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>319056</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>399582</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>KIT DE FIJACIÓN A TIERRA</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>719030</b></p> <p><b>719031</b></p> <p><b>719032</b></p> <p><b>719033</b></p> <p><b>719034</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 200 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM</b></p> <p><b>ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 240 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM</b></p> <p><b>ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN DE ACERO INOXIDABLE CON M74 DE 2 LADOS 74 + K74 L = 280 CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55CM</b></p> <p><b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55 CM</b></p> <p><b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS DE 2 LADOS M74 74 + K74 L = 360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55CM</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>SHELF_COLOR</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS</b></p>	<p>€</p>

**IMPORTANTE:** La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

# K90

# M90



	<b>Gama Range Gamme #98</b>	<b>PVP + Datos Técnicos #112</b>
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	<b>#102</b>	<b>#114</b>
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	<b>#105</b>	<b>#126</b>
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	<b>#106</b>	<b>#130</b>
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	<b>#108</b>	<b>#132</b>
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	<b>#109</b>	<b>#134</b>
Base Hornos Eléctricos BASE UNITS ELECTRIC OVENS BASES FOURS ÉLECTRIQUES	<b>#109</b>	<b>#137</b>
Marmitas, Sartenes Basculantes y Multifunción BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS	<b>#110</b>	<b>#138</b>
Bases y Elementos Neutros BASES UNITS AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES	<b>#111</b>	<b>#140</b>

### Gama Range Gamme

K90 es la máxima expresión de potencia, robustez y comodidad en la cocina. Es una línea modular concebida para un trabajo intensivo.

Abarca una amplia gama de equipos de cocción, e incluye aparatos con control digital.

K90 es perfecta para cocinas de hoteles y restaurantes de grandes dimensiones y cocinas municipales. Satisface los requisitos de total fiabilidad, elevada potencia y considerable capacidad productiva, para poder servir grandes cantidades de platos con los mejores resultados. Ofrece a los chefs las más amplias posibilidades expresivas y un espacio propicio para su trabajo.

K90 offers the very best in terms of power, resistance and convenience in the kitchen. This modular range was designed for intense use.

It includes an extensive collection of cooking appliances, complete with digitally controlled machines.

K90 is ideal for kitchens in hotels and large restaurants, as well as catering facilities. It satisfies all requirements in terms of reliability, power and production capacity, capable of serving a large number of diners offering the highest quality results. It offers chefs countless opportunities to express themselves, and a suitable space in which to do it in.

K90 est l'expression maximale de puissance, robustesse et praticité en cuisine. C'est une ligne modulaire née pour travailler intensément.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines à contrôle numérique.

K90 est parfaite pour les cuisines des hôtels et des restaurants de grandes dimensions et pour les centres de cuisson. Elle satisfait en effet les nécessités de fiabilité totale, grande puissance et capacités de production considérables, pour servir un grand nombre de couvert avec les meilleurs résultats. Elle fournit aux chefs les plus riches possibilités expressives et un espace congénial pour le propre travail.

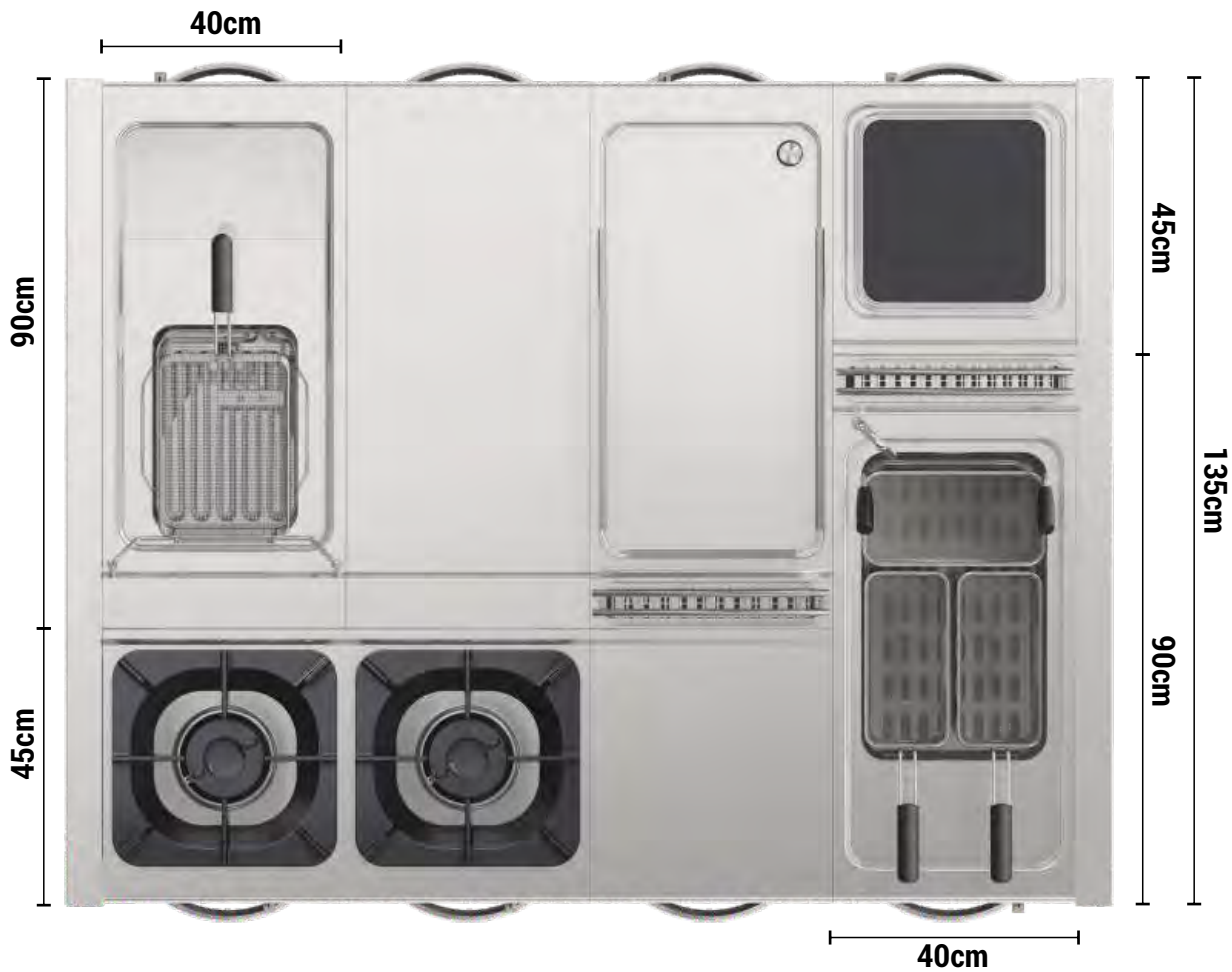


Profundidad  
Depth  
Profondeur

K90



M90



## Potencia y Flexibilidad Powerful and flexible Puissance et flexibilité

K90 es una línea modular concebida para durar en el tiempo.

Concretamente, la línea K90 está fabricada con materiales de calidad y grosor máximos, para garantizar la solidez y la resistencia a la corrosión. La línea K90 está diseñada para facilitar la limpieza y garantizar una perfecta higiene.

Con su amplia gama de aparatos y flexibilidad compositiva, K90 satisface los requisitos de los chefs más exigentes.

K90 is a modular range built to last.

K90 in particular is made using high quality and depth materials to ensure the products are robust and resistant to corrosion.

The K90 line is designed to be easy to clean and offer excellent levels of hygiene. With its wide range of appliance and composition flexibility, K90 satisfies the requests of even the most demanding chefs.

K90 est une ligne modulaire née pour durer au fil du temps.

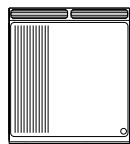
En particulier, la ligne K90 est fabriquée avec des matériaux d'une qualité et d'une épaisseur maximales, afin de garantir solidité et résistance aux corrosions. Le design de la ligne K90 est voué à faciliter le nettoyage et une parfaite hygiène.

Avec son ample gamme de machines et sa flexibilité de composition, K90 satisfait les exigences des chefs les plus exigeants.

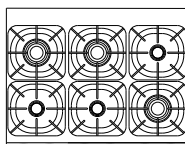
### Potencia y modularidad / Power and modularity / Puissance et modularité



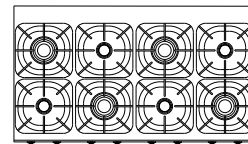
40 cm



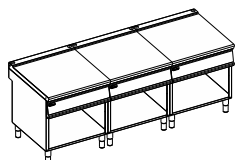
80 cm



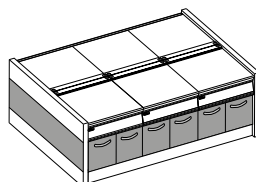
120 cm



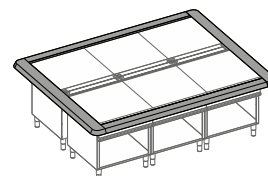
160 cm



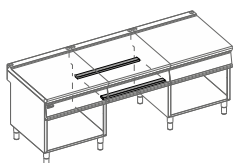
LÍNEA MURAL



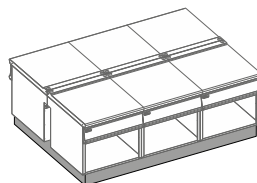
ISLA CON COSTADOS



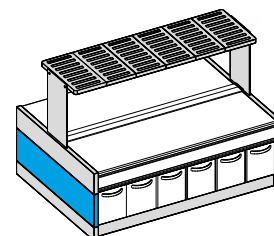
ISLA CON BANDA PERIMETRAL



SOLUCIÓN EN PUENTE



ISLA SOBRE ZÓCALO



ISLA CON SOPORTE PARA OLLAS

### Puertas y costados personalizables / Customisable doors and sides / Portes et jous personnalisables



BLANCO  
RAL 9016



NEGRO  
RAL 9005



GRIS ANTRACITA



AZUL  
RAL 5011



ROJO  
RAL 3001

## Modularidad Modular Units Modularité

La instalación de los módulos K90 es flexible, para satisfacer cualquier requisito de diseño y funcionamiento.

Las cocinas se pueden componer con módulos de 40, 80, 120 y 160cm, en versión sobre encimera, sobre mueble o sobre horno.

El departamento de elaboración de proyectos de Infrico ofrece asesoramiento para la creación de composiciones y cocinas enteras.

K90 modules are flexible to install, meeting any design or operating need.

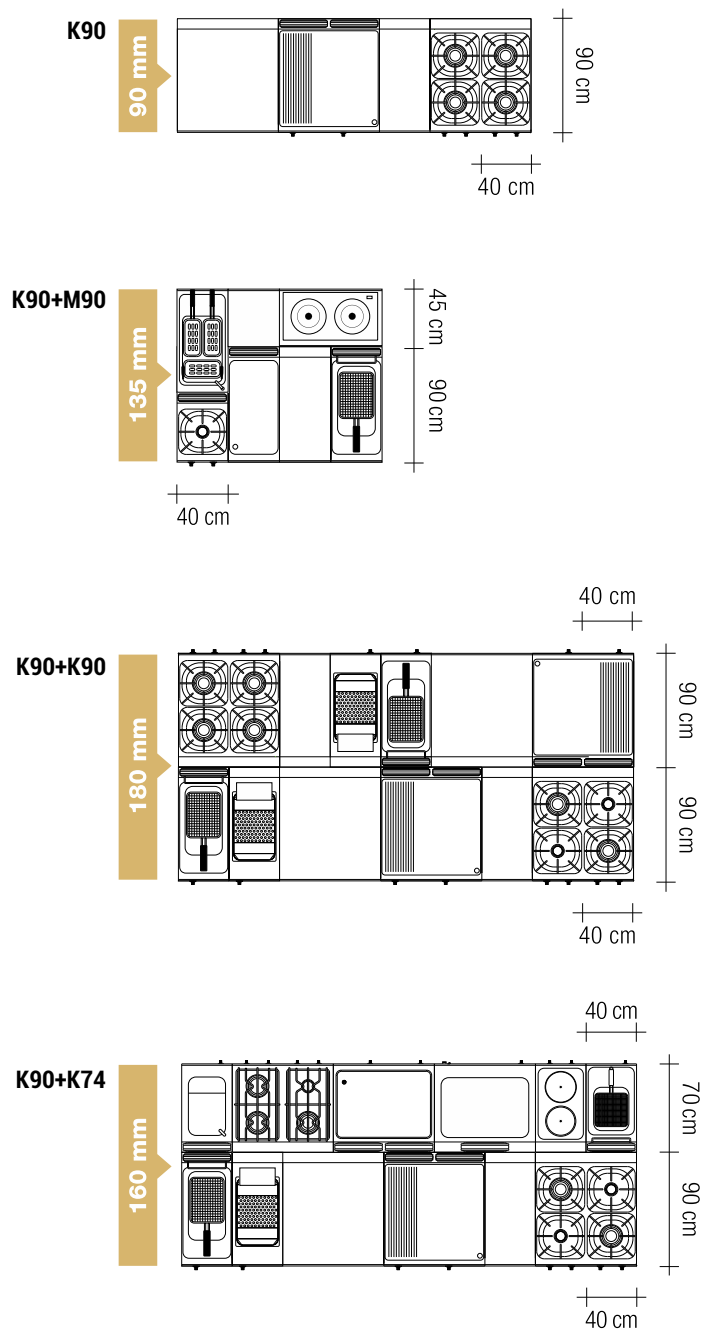
The kitchen units can be composed of 40, 80, 120 or 160cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below.

Infrico's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

L'installation des modules K90 est flexible, afin de répondre à toute exigence conceptuelle et opérationnelle.

Les cuisines peuvent être composées avec des modules de 40, 80, 120 et 160cm, dans la version à poser, sur compartiment ou sur four.

Le service de conception de l'agencement de Infrico fournit un support pour les projets de compositions et de cuisines complètes.



**COCINAS A GAS**  
**COOKERS GAS**  
**PLANS DE CUISSON À GAZ**



Gas / Gas / Gaz

- Superficies moldeadas anti-rebose con amplias ranuras para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Da 2 a 8 fuegos.
- Versiones "super" con todos los fuegos de 9 kW con doble corona.
- Quemadores de alto rendimiento de fundición, indeformables y de elevadas prestaciones, de 3,3 + 4,5 + 7,2 kW monocorona y de 9 kW con doble corona.
- Quemadores con llama piloto y termopar de seguridad con llaves de válvula.
- Parrilla de apoyo de ollas de robusta fundición esmaltada o de barra para manejar mejor las sartenes.

- Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent leaking and facilitate cleaning.
- 2-8 burners.
- 'Super' models with all double ring 9 kW burners.
- High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with a single ring (3,3, 4,5 or 7,2 kW) or double ring (9 kW).
- Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.
- Sturdy enamelled cast-iron or stainless-steel pan support grids for better pan manageability during cooking.

- Plans emboutis anti-débordement avec amples cuvettes pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- De 2 à 8 feux.
- Versions « super » avec tous les feux de 9 kW à double couronne.
- Brûleurs à haut rendement en fonte, indéformables et performants, de 3,3, 4,5 ou 7,2 kW mono couronne et 9 kW double couronne.
- Brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité avec robinets à soupape.
- Grille pose-casserole en solide fonte émaillée ou en tube pour une meilleure maniabilité des casseroles.



Gas / Gas / Gaz

- Placa indeformable de fundición.
- Potente quemador central de 11 kW.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 1 kW.
- Plaque indéformable en fonte coulée.
- Puissant brûleur central de 11 kW.

**OPCIONAL EN TODAS LAS COCINAS:**  
**OPTIONAL IN ALL KITCHENS:**  
**EN OPTION DANS TOUS LES CUISINES:**

## COCINAS ELÉCTRICAS ELECTRICS COOKERS PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES



Opción /  
Option /  
Option



Eléctrica / Electric / Électrique

- Versión con placas herméticas, con superficie y placa moldeadas, para una máxima higiene.
- Opción con placas basculantes coplanares para poder manejar perfectamente las sartenes durante la cocción.
- Potencia regulable a 7 niveles.
- Model with hermetic plates, with pressed top and plate, for better hygiene.
- Option: model with tilting plates for easy use during cooking.
- 7 power levels.
- Version avec plaques hermétiques, avec plan et plaque emboutis, pour une meilleure hygiène.
- Version avec plaques basculantes coplanaires pour plus de maniabilité des poêles pendant la cuisson.
- Puissance réglable sur 7 niveaux.



15mm



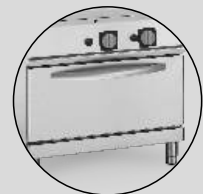
Eléctrica / Electric / Électrique

- Robusta superficie de acero al molibdeno, indeformable.
- Hasta 4 zonas de cocción independientes.
- Resistencias ultrarrápidas con filamento de wolframio.
- Robust, non-deformable molybdenum steel top.
- Up to 4 independent heating zones.
- Ultra-rapid resistors with tungsten filament.
- Robuste plan en acier au molybdène, indéformable.
- Jusqu'à 4 zones de cuisson indépendantes.
- Résistances ultrarapides avec filament au tungstène.

- Grifo orientable.
- Hornos eléctricos, de gas, estáticos o de convección, GN1/1, GN2/1, Full-size (92,5x63 cm) altura de la cámara de cocción: 30 o 40 cm. 1 parrilla siempre incluida.

- Swivel water pump.
- Electric, gas, static or convection ovens, GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cooking chamber height 30 or 40 cm. 1 grill is always included.

- Colonne d'eau orientable.
- Fours électriques ou à gaz, statiques ou à convection, dimensions GN1/1, GN2/1, Full-size (cm 92,5x63) hauteur de la chambre de cuisson de 30 ou 40 cm. 1 grille toujours comprise.



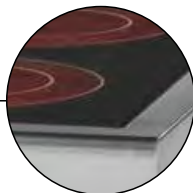
**COCINAS ELÉCTRICAS**  
**ELECTRICS COOKERS**  
**PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES**



**⚡ Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique**

- Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor.
- Las zonas de calentamiento permiten seleccionar el encendido del circuito más pequeño o de los dos, según el tamaño de la olla.
- Resistencias de wolframio ultrarrápidas.
- Facilidad de limpieza.
- Glass ceramic top, 6 mm thick.
- The heating zones allow you to choose to switch on the smaller circuit or both circuits, depending on the pan size.
- Ultra-rapid tungsten resistors.
- Easy to clean.
- Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- Les zones chauffantes permettent la sélection de l'allumage du circuit le plus petit ou des deux selon les dimensions de la marmite.
- Résistances ultrarapides au tungstène.
- Facilité de nettoyage.

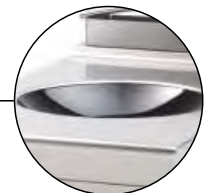
Cristal 6mm  
 Glass 6mm  
 Verre 6mm



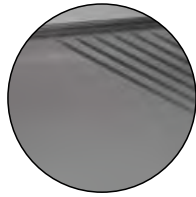
**⚡ Inducción / Induction / Induction**

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Un generador con mando independiente cada dos zonas de calentamiento.
- Alto rendimiento y ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- The most innovative technology in horizontal cooking.
- Generator with separate controls every two heating zones.
- High performance and energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Un générateur avec commande indépendante toutes les deux zones chauffantes.
- Haut rendement et économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.

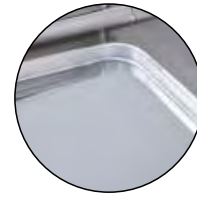
Versión Wok  
 Wok version  
 Version Wok



## FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



Placa lisa y estriada  
Smooth and ribbled plate  
Plaque lisse et rainurée



Placa cromada  
Chrome plate  
Plaque chromée



### Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Superficie moldeada estanca.
  - Disponibles en las siguientes versiones:
    - placa de acero lisa
    - placa de acero estriada
    - placa de acero estriada 1/3
    - placa cromada con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
  - Placa con superficie inclinada.
  - Facilidad de limpieza con peto extraíble y bordes redondeados.
- 
- Pressed watertight top.
  - Available in the following versions:
    - smooth steel plate
    - ribbed steel plate
    - ribbed steel plate 1/3
    - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
  - Sloped surface.
  - Easy to clean with removable splashback and rounded corners.
- 
- Plan embouti étanche.
  - Disponibles dans les versions suivantes :
    - plaque en acier lisse
    - plaque en acier rainurée
    - plaque en acier rainurée 1/3
    - plaque chromée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
  - Plan de la plaque incliné.
  - Facilité de nettoyage avec rehausse amovible et arêtes arrondies.

**FREIDORAS  
FRYERS  
FRITEUSES**



Cuba "V", facilita la limpieza  
V-shaped tank for easy cleaning  
Cuve "V" pour faciliter le nettoyage



Resistencias giratorias reclinables  
Tilting rotating resistors  
Résistances tournantes inclinables

Capacidad cubas / Tank volumes / Capacité cuves (L): 13, 13+13, 17, 17+17, 21, 21+21LT



Gas / Gas / Gaz

- Los intercambiadores de calor en la cuba garantizan el máximo rendimiento energético.
  - Las freidoras con "cuba limpia" disponen de una amplia zona fría y resultan fáciles de limpiar.
  - Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
  - Superficies y cubas moldeados.
  - Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- The heat exchangers in the tank guarantee better energy yield.
  - The fryers with a v-shaped tank have a large cool zone and are easy to clean.
  - Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
  - Pressed top and tanks.
  - All fryers are equipped with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Les échangeurs de chaleur dans la cuve assurent un meilleur rendement énergétique.
  - Les friteuses avec «cuve nette» disposent d'une ample zone froide et sont faciles à nettoyer.
  - Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
  - Plans et cuves emboutis.
  - Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

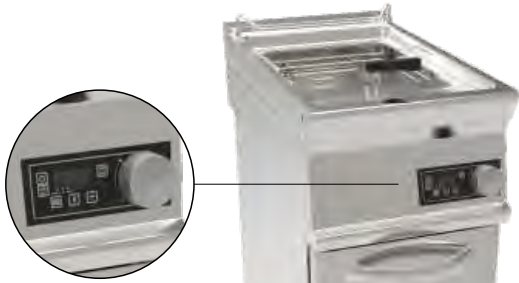


Eléctrica / Electric / Électrique

- Elevada potencia y excelente rendimiento gracias a las resistencias blindadas giratorias en la cuba.
  - Facilidad de limpieza, gracias a la posibilidad de girar las resistencias.
  - Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
  - Superficies y cubas moldeados.
  - Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- High power and excellent performance thanks to the armoured resistors in the tank.
  - Resistors can be rotated for easy cleaning.
  - Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
  - Pressed top and tanks.
  - All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Puissance élevée et rendement optimal grâce aux résistances blindées tournantes dans la cuve.
  - Facilité de nettoyage, grâce à la possibilité de tourner les résistances.
  - Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
  - Plans et cuves emboutis.
  - Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

## FREIDORAS CONTROL ELECTRÓNICO FRYERS WITH ELECTRONIC CONTROLS FRITEUSES AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

## MANTENEDORES DE FRITOS CHIPS SCUTTLES RÉSERVES À FRITES



Capacidad cubas /  
Tank volumes /  
Capacité cuves:

13, 13+13, 17, 17+17, 21, 21+21 L

**⚡ Eléctrica / Electric / Électrique**

- Control adecuado de la temperatura con indicación del valor real en la cuba.
- Recetas memorizadas para repetir las cocciones que hayan salido bien.
- No hace falta mantener vigiladas las cocciones, gracias a los programas y a los avisos acústicos.
- Función "Melting" para fundir grasas sólidas.
- Superficies y cubas moldeados, con cuba aislada.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- Precise temperature control with real tank temperature displayed.
- Recipes can be saved so you can repeat successful dishes.
- No need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.
- "Melting" function for dissolving solid fats.
- Pressed top and tanks with separate tank.
- All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Gestion minutieuse de la température avec visualisation de la donnée réelle dans la cuve.
- Recettes pouvant être mémorisées afin de répéter les cuissons réussies.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller les cuissons, grâce aux programmes et aux signaux sonores.
- Fonction "Melting" pour la fonte des graisses solides.
- Plans et cuves emboutis, avec cuve isolée.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.



**⚡ Eléctrica / Electric / Électrique**

- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats frits ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

**BARBACOAS  
GRILLS  
GRILLS**



Piedra volcánica / Lava stone / Pierre de lave

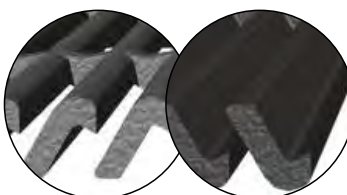


Agua / Water / Eau

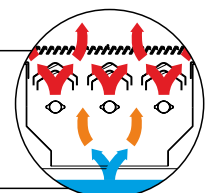
- Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura. La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
- Peto antisalpicaduras, parrilla y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
- Parrilla de acero con regulación de altura.
- Height-adjustable stainless steel grill. The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Removable splashback, grill and lava stone for cleaning.
- Height-adjustable steel grill.
- Grill en acier inox avec réglage de la hauteur. La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Anti-éclaboussures, grill et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- Grill en acier réglable en hauteur.

- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrillas fáciles de desmontar para una limpieza eficaz.
- Las parrillas son "double face", para asar carne o pescado.
- Excellent for keeping foods juicy.
- Easy to remove grills for thorough cleaning.
- The grills are double face for grilling meat or fish.
- Parfaits pour préserver le jus des aliments.
- Grilles faciles à retirer pour un nettoyage efficace.
- Les grills sont double face, pour griller de la viande ou du poisson.

Parrilla esmaltada "double face" carne/pescado  
"Double face" enamelled grill meat/fish  
Grill émaillé "double face" viande-poisson



Parrilla  
Grill  
Grill  
Agua  
Water  
Eau



## CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



### Cuece-pastas/Pasta cooker/Cuiseur à pâtes

- Cubas y desagües de acero inoxidable AISI 316 resistente a la corrosión, de 40 o 40+40 litros.
- Superficies y cubas moldeados.
- Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
- Con desagüe de almidones y grifo de llenado de agua.
- Disponible también en versión con control electrónico, programable.
- Con falso fondo.
- Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 40 litre or 40+40 litre capacity.
- Pressed top and tanks.
- Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.
- With starch drain and water fill tap.
- Also available with programmable, electronic controls.
- With false bottom.
- Cuves et vidanges en acier inox AISI 316 résistant aux corrosions, de 40 ou 40+40 litres.
- Plans et cuves emboutis.
- Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
- Avec vidange des amidons et robinet de remplissage d'eau.
- Également disponible dans la version avec contrôle électronique, programmable.
- Avec faux fond.

## BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



### Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Perfecto para mantener el calor de los alimentos cocinados y preservar sus propiedades organolépticas y nutricionales.
- Provisto de termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
- Provisto de termostato de seguridad.
- Cubas para módulos GN.
- Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.
- Equipped with operating thermostat up to 90 °C.
- Equipped with safety thermostat.
- Tanks for GN containers.
- Practical tap at the front for drainage.
- Parfait pour le maintien de la chaleur de plats cuits et en préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.
- Équipé de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.
- Équipé de thermostat de sécurité.
- Cuves pour récipients GN.
- Pratique robinet de vidange avant.

**MARMITAS Y SARTENES BASCULANTES**  
**BOILING PANS AND BRAISING PANS**  
**MARMITES ET SAUTEUSES**



**Marmitas / Boiling pans / Marmites**

- Capacidad de la cuba de 100 o 150 litros.
- Modelos con calentamiento directo e indirecto.
- Grifo frontal de desagüe, fácil de desmontar para la limpieza.
- 100 or 150-litre tank.
- Models with direct and indirect heating.
- Front drainage tap, easy to remove for cleaning.
- Capacité de la cuve de 100 ou 150 litres.
- Modèles avec chauffage direct et indirect.
- Robinet frontal de vidange, facile à démonter pour le nettoyage.



**Sartenes basc. / Braising Pans / Sauteuses**

- Capacidad de la cuba de 80 o 120 litros.
- Fondo de acero inoxidable de gran grosor.
- 80 or 120-litre tank.
- Thick stainless steel bottom.
- Capacité de la cuve de 80 ou 120 litres.
- Fond en acier inox de haute épaisseur.

## BASE HORNOS ELÉCTRICOS ELECTRIC OVENS BASE BASE POUR FOURS ÉLECTRIQUES



## ENCIMERAS Y MÓDULOS BAJOS TOPS AND BASES PLANS DE TRAVAIL ET SOUBASSEMENTS



- Módulos bajos eléctricos para hornos GN1/1 y GN2/1 eléctricos y de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos TOP sobre encimera (2x40 o 1x80).

- Electric base units for GN1/1 and GN2/1 electric and convection ovens, equipped with 1 grill, for stacking TOP modules (2x40 or 1x80).

- Soubassements pour four électriques et à convection GN1/1 et GN2/1, équipés de 1 grille, pour superposition de modules TOP sur le plan (2x40 ou 1x80).

### Encimeras y módulos bajos Tops and bases Plans de travail et soubassements

- Robustos y espaciosos.
- Disponibles con cajones.
- Combinables con elementos calefactores.
- También hay disponibles módulos bajos refrigerados de diversos tamaños con puertas y/o cajones.

- Robust and capacious.
- Available with drawers.
- Usable with heating elements.
- Refrigerated bases in different sizes with doors/drawers also available.

- Robustes et d'une grande capacité.
- Disponibles avec tiroirs.
- Associables à des éléments chauffants.
- Bases réfrigérées de différentes dimensions avec portes et/ou tiroirs également disponibles.

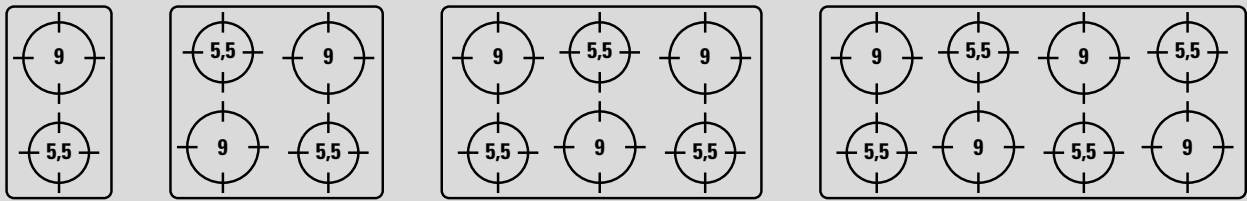


# K90 M90

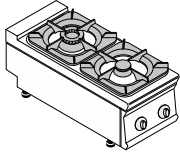

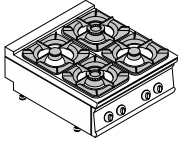

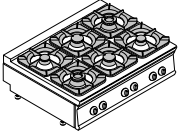

**MODELOS Y CARACTERÍSTICAS  
MODELS AND TECHNICAL FEATURES  
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

COCINAS DE GAS K90

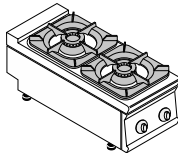

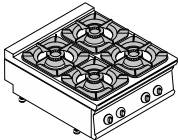

POSICIÓN QUEMADORES 



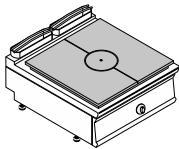

COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código	<b>313001</b>	Tot. kW	14,5	↙	↘	↓	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>T9PC40G2</b>	kW	1x5,5 + 1x9	40	90	28	0.26	
 	Código	<b>313003</b>	Tot. kW	29	↙	↘	↓	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>T9PC80G4</b>	kW	2x5,5 + 2x9	80	90	28	0.51	
 	Código	<b>313005</b>	Tot. kW	40	↙	↘	↓	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>T9PC120G6</b>	kW	4x5,5 + 2x9	120	90	28	0.64	

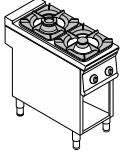





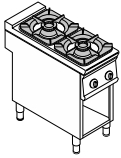





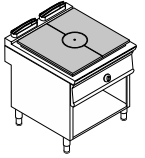



COCINA A GAS FUEGOS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código	<b>313002</b>	Tot. kW	18	↙	↘	↓	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>T9PC40GP2</b>	kW	2x9	40	90	28	0.27	
 	Código	<b>313004</b>	Tot. kW	36	↙	↘	↓	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>T9PC80GP4</b>	kW	4x9	80	90	28	0.51	










COCINA A GAS PLACA RADIANTE TOP

 	Código	<b>313006</b>	Tot. kW	11	↙	↘	↓	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>T9PC80G1</b>	kW		80	90	28	0.47	







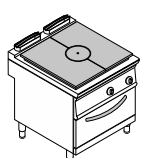
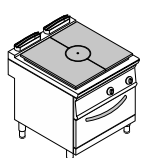
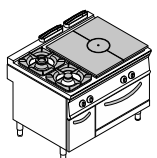
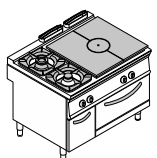
## COCINAS DE GAS K90

COCINA A GAS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313014</b>	14,5	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9PB40G2</b>	1x5,5 + 1x9				66.2	
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313016</b>	29	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9PB80G4</b>	2x5,5 + 2x9				111.0	
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313018</b>	40	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9PB120G6</b>	4x5,5 + 2x9				150.6	
COCINA A GAS FUEGOS "SUPER" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313015</b>	18	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9PB40GP2</b>	2x9				64.4	
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313017</b>	36	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9PB80GP4</b>	4x9				111.0	
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313115</b>	54	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9PB120GP6</b>	6x9				156.2	
COCINA A GAS PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313019</b>	11	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9PB80G1</b>					131.6	
COCINA A GAS 2 FUEGOS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO Y PLACA DE RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313020</b>	25,5	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9PB120G2</b>					177.0	

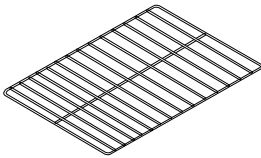
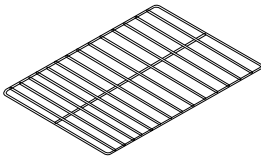

## COCINAS DE GAS K90

COCINA A GAS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313027</b>	36	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH80G4G</b>	2x5,5 + 2x9 Oven 7			159.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313033</b>	47	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH120G6GGN</b>	4x5,5 + 2x9 Oven 7			218.4		
COCINA A GAS CON FUEGOS "SÚPER" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313028</b>	43	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH80GP4G</b>	4x9 Oven 7			159.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313117</b>	61	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH120GP6GGN</b>	6x9 Oven 7			215.0		
COCINA A GAS 4 FUEGOS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313029</b>	33,3	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH80G4E</b>	2x5,5 + 2x9 Oven 5,3	400 3N ~ 50-60		159.2		
COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO A GAS ESTÁTICO COMPLETO (92,5X63X30 CM) CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313036</b>	49	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH120G6G</b>	4x5,5 + 2x9 Oven 9			224.0		
COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO COMPLETO (92,5X63X40 CM) CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313109</b>	47 + 3	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH120G6E</b>	4x5,5 + 2x9 Oven 7+3(grill)	230 ~ 50-60		229.0		

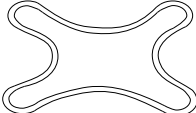
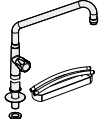
## COCINAS DE GAS K90

COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCION GN1 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>313111</b>	40 + 5	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH120G6EC</b>	4x5,5 + 2x9 Oven 5	400 2N ~ 50-60				
COCINA A GAS 6 FUEGOS "SUPER" CON HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" (92,5X63X30 CM) CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>313119</b>	63	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH120GP6G</b>	6x9 Oven 9					
COCINA A GAS 8 FUEGOS CON 2 HORNOS A GAS ESTÁTICOS GN2 / 1 CON 2 REJILLAS							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>313037</b>	72	160	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH160G8GGN</b>	4x5,5 + 2x9 Oven 2x7					
COCINA A GAS PLACA RADIANTE CON HORNO A GAS GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>313031</b>	18	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH80G1GGN</b>	11 Oven 7					
COCINA A GAS 2 FUEGOS, PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO, PLACA RADIANTE SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>313032</b>	32,5	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9PH120G2GGN</b>	1x5,5 + 1x9 Oven 7					











## ACCESORIOS COCINAS DE GAS K90

	Código	Descripción	€
	<b>220590</b>	<b>Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)</b>	
	<b>220595</b>	<b>Rejilla Horno (88X62CM)</b>	
	<b>619004</b>	<b>Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)</b>	€
	Código	Descripción	
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>399516</b>	<b>Columna de agua ajustable</b>	

## ACCESORIOS COCINAS DE GAS K90

	Código <b>399538</b>	Descripción <b>Rejilla de reducción</b>	€
	Código <b>399569</b>	Descripción <b>Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea</b>	€

## COCINAS DE GAS M90

COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código <b>313136</b>	Tot. kW 9	↘ 40	↙ 45	↘ 90	m³ 0.32	€
	Modelo <b>M9PB40G1</b>	kW 1x9	V-Hz		Kg 43.5		
 	Código <b>313138</b>	Tot. kW 14,5	↘ 80	↙ 45	↘ 90	m³ 0.51	€
	Modelo <b>M9PB80G2</b>	kW 1x5,5+1x9	V-Hz		Kg 56.8		
 	Código <b>313139</b>	Tot. kW 18	↘ 80	↙ 45	↘ 90	m³ 0.51	€
	Modelo <b>M9PB80GP2</b>	kW 2x9	V-Hz		Kg 58.0		
 	Código <b>313159</b>	Tot. kW 27	↘ 120	↙ 45	↘ 90	m³ 0.77	€
	Modelo <b>M9PB120GP3</b>	kW 3X9	V-Hz		Kg 82.0		
 	Código <b>313161</b>	Tot. kW 23,5	↘ 120	↙ 45	↘ 90	m³ 0.76	€
	Modelo <b>M9PB120G3</b>	kW 1X5,5 + 2X9	V-Hz		Kg 79.5		

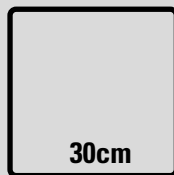
**IMPORTANTE:** La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

## ACCESORIOS COCINAS DE GAS K90

	Código <b>319002</b>	Descripción <b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	€
---	-------------------------	--	---

## COCINAS ELÉCTRICAS K90

TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS



30cm



## COCINA ELÉCTRICA TOP PLACAS CUADRADAS

	Código	<b>316001</b>	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
					40	90	28	0.26	
	Modelo	<b>T9PC40E2</b>	kW	2x4	V-Hz			Kg	€
					380-415 3N ~ 50/60			37.0	
	Código	<b>316003</b>	Tot. kW	16	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
					80	90	28	0.47	
	Modelo	<b>T9PC80E4</b>	kW	4x4	V-Hz			Kg	€
					380-415 3N ~ 50/60			82.6	
	Código	<b>316005</b>	Tot. kW	24	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
					120	90	28	0.68	
	Modelo	<b>T9PC120E6</b>	kW	6x4	V-Hz			Kg	€
					380-415 3N ~ 50/60			122.0	











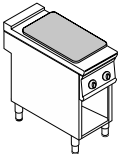
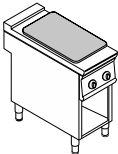
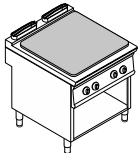
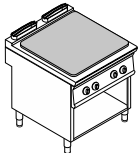
## COCINA DE PLACA ELÉCTRICA VERSION TOP

	Código	<b>316122</b>	Tot. kW	7	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
					400 3N ~ 50/60			0.26	
	Modelo	<b>T9PC40E1</b>	kW		V-Hz			Kg	€
					40	90	28	69.0	
	Código	<b>316007</b>	Tot. kW	14	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
					400 3N ~ 50/60			0.50	
	Modelo	<b>T9PC80E1</b>	kW		V-Hz			Kg	€
					80	90	28	113.0	

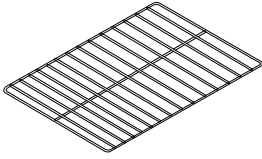

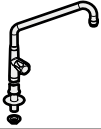
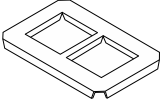
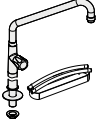
## COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	<b>316009</b>	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
					40	90	90	0.53	
	Modelo	<b>T9PB40E2</b>	kW	2x4	V-Hz			Kg	€
					380-415 3N ~ 50/60			62.0	
	Código	<b>316011</b>	Tot. kW	16	↓	↓	↓	m <sup>2</sup>	€
					80	90	90	0.96	
	Modelo	<b>T9PB80E4</b>	kW	4x4	V-Hz			Kg	€
					380-415 3N ~ 50/60			102.6	

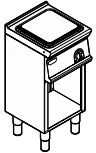
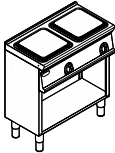
## COCINAS ELÉCTRICAS K90

COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316013</b>	24	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PB120E6</b>	6x4	380-415 3N ~ 50/60		144.0		
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 /1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316037</b>	21,3	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PH80E4E</b>	4x4 Oven 5,3	380-415 3N ~ 50/60		152.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316039</b>	29,3	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PH120E4E</b>	6x4 Oven 5,3	380-415 3N ~ 50/60		165.0		
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN2 /1 CON 1 PARRILLA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316126</b>	21	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PH80E4EC</b>	4x4 Oven 5			148.8		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316127</b>	29	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PH120E6EC</b>	6x4 Oven 5			203.5		
COCINA ELÉCTRICA PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316123</b>	7	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PB40E1</b>		400 3N ~ 50/60		86.4		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316015</b>	14	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PB80E1</b>		400 3N ~ 50/60		143.0		

## ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS K90

	Código	Descripción	€
	<b>220590</b>	<b>Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)</b>	
	<b>220595</b>	<b>Rejilla Horno (88X62CM)</b>	
	<b>619004</b>	<b>Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>399516</b>	<b>Columna de agua ajustable</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>399532</b>	<b>Plano para 2 placas</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>399569</b>	<b>Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea</b>	

## COCINAS ELÉCTRICAS M90

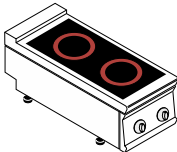
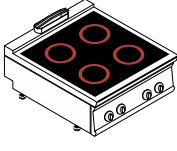
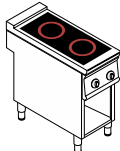


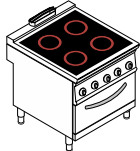
COCINAS ELÉCTRICA PLACA CUADRADA SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	<b>316149</b>	4	40 45 90	0.32	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>M9PB40EM1C</b>	1x4	220-240 ~ 50/60	37.5	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	<b>316150</b>	8	80 45 90	0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>M9PB80E2C</b>	2x4	380-415 3N ~ 50/60	64.0	

**IMPORTANTE:** La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

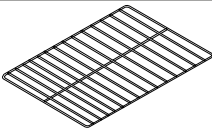

## ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS M90

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

## COCINAS VITROCERÁMICA K90

COCINA VITROCERÁMICA TOP							
	Código	<b>316017</b>	Tot. kW	6,8	↓ ↓ ↓ 40 90 28	m³	€
	Modelo	<b>T9PC40VC2</b>	kW	2x3,4	V-Hz	400 2N ~ 50/60	
	Código	<b>316019</b>	Tot. kW	13,6	↓ ↓ ↓ 80 90 28	m³	€
	Modelo	<b>T9PC80VC4</b>	kW	4x3,4	V-Hz	400 3N ~ 50/60	
COCINA VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	<b>316021</b>	Tot. kW	6,8	↓ ↓ ↓ 40 90 90	m³	€
	Modelo	<b>T9PB40VC2</b>	kW	2x3,4	V-Hz	400 2N ~ 50/60	
	Código	<b>316023</b>	Tot. kW	13,6	↓ ↓ ↓ 80 90 90	m³	€
	Modelo	<b>T9PB80VC4</b>	kW	4x3,4	V-Hz	400 3N ~ 50/60	
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	<b>316041</b>	Tot. kW	18,9	↓ ↓ ↓ 80 90 90	m³	€
	Modelo	<b>T9PH80VC4E</b>	kW	4x3,4	V-Hz	400 3N ~ 50/60	
			Oven	5,3			
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN2 / 1							
	Código	<b>316124</b>	Tot. kW	18,6	↓ ↓ ↓ 80 90 90	m³	€
	Modelo	<b>T9PH80VC4EC</b>	kW	4x3,4	V-Hz	400 3N ~ 50/60	
			Oven	5			

## ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA K90


	Código	<b>220590</b>	Descripción	<b>Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)</b>	€
		<b>619004</b>		<b>Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)</b>	
	Código	<b>319002</b>	Descripción	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	€

## ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA K90

	Código <b>399516</b>	Descripción <b>Columna de agua ajustable</b>	€
---	-------------------------	---	---

## COCINAS VITROCERÁMICA M90

## COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código <b>316151</b>	Tot. kW 6,8	↓ 80	↓ 45	↓ 90	m³ 0.51	€
	Modelo <b>M9PB80VC2</b>	kW 2x3,4	V-Hz 400 2N ~ 50/60			Kg 71.5	

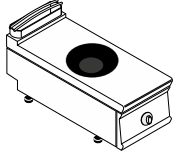
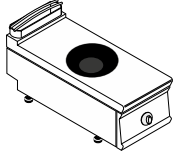
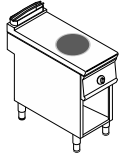
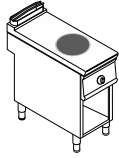
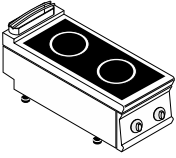
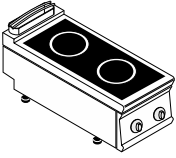
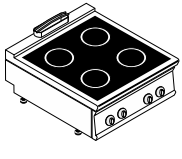
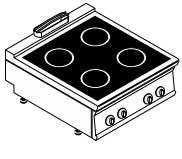
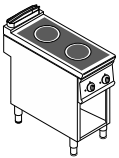
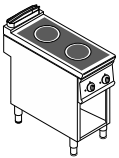
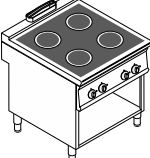
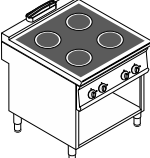
**IMPORTANTE:** La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

## ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA M90


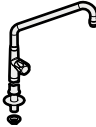
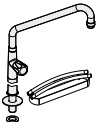
	Código <b>319002</b>	Descripción <b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	€
--	-------------------------	--	---



## COCINAS DE INDUCCIÓN K90

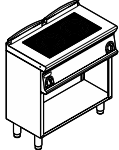
COCINA DE INDUCCIÓN WOK TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>316137</b>	5	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PC40IW1</b>	1x5	400 3N ~ 50/60		38.0		
COCINA DE INDUCCIÓN WOK SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>316128</b>	5	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PB40IW1</b>	1x5	400 3N ~ 50/60		54.0		
COCINA DE INDUCCIÓN TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>316223</b>	10	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PC40I2</b>	2x5	400 3N ~ 50/60		41.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>316224</b>	20	80	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PC80I4</b>	4x5	400 3N ~ 50/60		85.0		
COCINA DE INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>316225</b>	10	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PB40I2</b>	2x5	400 3N ~ 50/60		57.6		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>316226</b>	20	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9PB80I4</b>	4x5	400 3N ~ 50/60		95.0		

## ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN K90

	Código <b>319002</b>	Descripción <b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	€
	Código <b>399516</b>	Descripción <b>Columna de agua ajustable</b>	€
	Código <b>399569</b>	Descripción <b>Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea</b>	€

## COCINAS DE INDUCCIÓN M90

## COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código <b>316153</b>	Tot. kW 10	↓ 80	↓ 45	↓ 90	m³ 0.52	€
	Modelo <b>M9PB80I2</b>	kW 2X5	V-Hz 400 3N ~ 50/60		Kg 55.6		

**IMPORTANTE:** La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

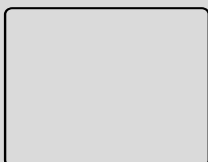
## ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN M90

	Código <b>319002</b>	Descripción <b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	€
---	-------------------------	--	---



FRY TOP A GAS K90

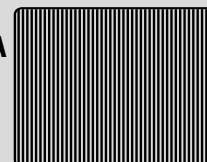
PLACA LISA



PLACA 1/3 ACANALADA



PLACA ACANALADA



FRY TOP A GAS TOP

	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>313038</b>	8	40	90	28	0.26	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9FTL40G</b>					67.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>313041</b>	16	80	90	28	0.47	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9FTL80G</b>					121.9	

FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO TOP

	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>313040</b>	8	40	90	28	0.26	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9FTC40G</b>					67.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>313043</b>	16	80	90	28	0.51	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9FTC80G</b>					122.0	

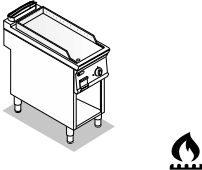
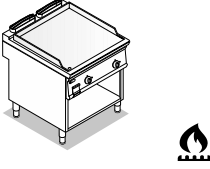
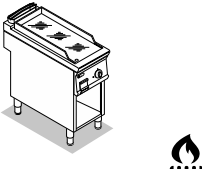
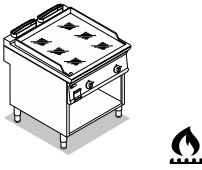
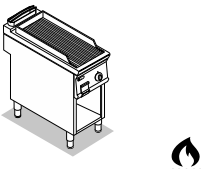
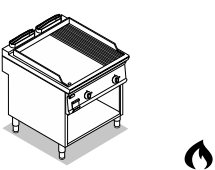
FRY TOP A GAS ACANALADO TOP

	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>313039</b>	8	40	90	28	0.26	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9FTR40G</b>					66.0	

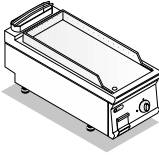
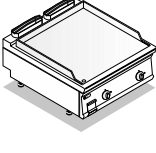
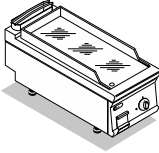
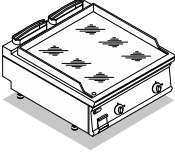
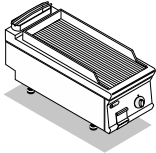
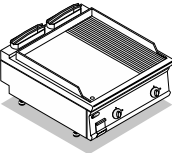
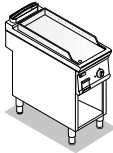
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 TOP

	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	<b>313042</b>	16	80	90	28	0.47	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9FTLR80G</b>					119.0	

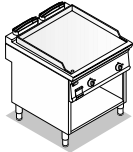




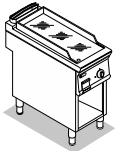




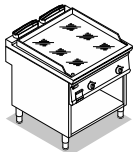




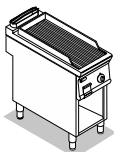




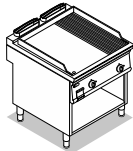




## FRY TOP A GAS K90

FRY TOP A GAS LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>313044</b>	8	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FTBL40G</b>				84.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>313047</b>	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FTBL80G</b>				141.0		
FRY TOP A GAS CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>313046</b>	8	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FTBC40G</b>				83.6		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>313049</b>	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FTBC80G</b>				146.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>313045</b>	8	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FTBR40G</b>				82.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>313048</b>	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FTBLR80G</b>				139.0		

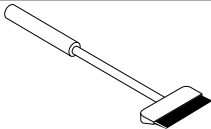
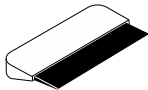


## FRY TOP ELÉCTRICOS K90

FRY TOP ELÉCTRICO LISO TOP							
	Código	<b>316053</b>	Tot. kW	6	↓ ↓ ↓ 40 90 28	m³	€
	Modelo	<b>T9FTL40E</b>	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
	Código	<b>316059</b>	Tot. kW	12	↓ ↓ ↓ 80 90 28	m³	€
	Modelo	<b>T9FTL80E</b>	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO TOP							
	Código	<b>316057</b>	Tot. kW	6	↓ ↓ ↓ 40 90 28	m³	€
	Modelo	<b>T9FTC40E</b>	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
	Código	<b>316063</b>	Tot. kW	12	↓ ↓ ↓ 80 90 28	m³	€
	Modelo	<b>T9FTLC80E</b>	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO TOP							
	Código	<b>316055</b>	Tot. kW	6	↓ ↓ ↓ 40 90 28	m³	€
	Modelo	<b>T9FTR40E</b>	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 TOP							
	Código	<b>316061</b>	Tot. kW	12	↓ ↓ ↓ 80 90 28	m³	€
	Modelo	<b>T9FTLR80E</b>	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)							
	Código	<b>316065</b>	Tot. kW	6	↓ ↓ ↓ 40 90 90	m³	€
	Modelo	<b>T9FTBL40E</b>	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	











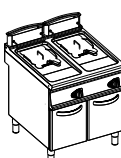

## FRY TOP ELÉCTRICOS K90

FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)					
	Código	Tot. kW	  	m <sup>2</sup>	€
	<b>316071</b>	12	80 90 90	0.96	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T9FTBL80E</b>		380-415 3N ~ 50/60	139.0	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)					
	Código	Tot. kW	  	m <sup>2</sup>	€
	<b>316069</b>	6	40 90 90	0.53	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T9FTBC40E</b>		380-415 3N ~ 50/60	82.0	
	Código	Tot. kW	  	m <sup>2</sup>	€
	<b>316075</b>	12	80 90 90	0.99	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T9FTBC80E</b>		380-415 3N ~ 50/60	139.0	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)					
	Código	Tot. kW	  	m <sup>2</sup>	€
	<b>316067</b>	6	40 90 90	0.53	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T9FTBR40E</b>		380-415 3N ~ 50/60	80.0	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)					
	Código	Tot. kW	  	m <sup>2</sup>	€
	<b>316073</b>	12	80 90 90	0.96	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>T9FTBLR80E</b>		380-415 3N ~ 50/60	136.0	

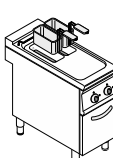

## ACCESORIOS FRY TOP K90

	Código	Descripción	€
	<b>120595</b>	<b>Rascador para limpieza de planchas</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120597</b>	<b>Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
		<b>Control electrónico</b>	

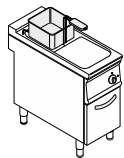
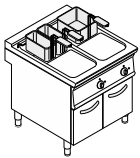
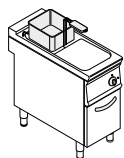
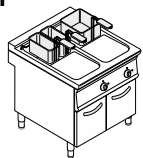
## FREIDORAS A GAS K90

FREIDORA A GAS CUBA LIMPIA V SOBRE MUEBLE CERRADO							
17LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313186</b>	16,5	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FRB40G17V</b>				76.0		
17+17LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313189</b>	33	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FRB80G1717V</b>				127.0		
21LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313187</b>	19,4	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FRB40G21V</b>				80.5		
21+21LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313190</b>	38,8	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FRB80G2121V</b>				135.5		
FREIDORA A GAS QUEMADORES EN CUBA SOBRE MUEBLE CERRADO							
17LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313192</b>	16,5	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FRB40G17I</b>				69.0		
17+17LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313194</b>	33	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FRB80G1717I</b>				112.6		

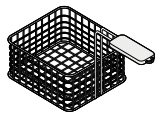
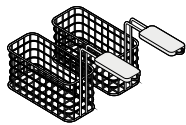
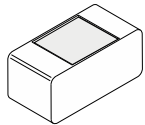

## FREIDORAS ELÉCTRICAS K90

FREIDORA ELÉCTRICA RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)							
8+8LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316174</b>	14	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9FRB40E88R</b>		380-415 3N ~ 50/60		67.0		

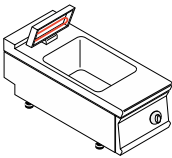
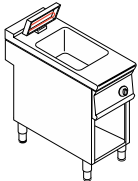
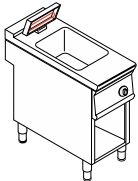
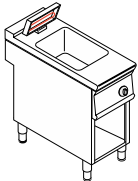
## FREIDORAS ELÉCTRICAS K90

FREIDORA ELÉCTRICA RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL)					
<b>17LT</b> 	<b>Código</b> <b>316081</b>	<b>Tot. kW</b> 16,5	40     90     90	<b>m³</b> 0.53	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T9FRB40E17R</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 380-415 3N ~ 50/60	<b>Kg</b> 60.0	
<b>17+17LT</b> 	<b>Código</b> <b>316083</b>	<b>Tot. kW</b> 33	80     90     90	<b>m³</b> 0.99	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T9FRB80E1717R</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 380-415 3N ~ 50/60	<b>Kg</b> 97.0	
<b>21LT</b> 	<b>Código</b> <b>316085</b>	<b>Tot. kW</b> 20	40     90     90	<b>m³</b> 0.52	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T9FRB40E21R</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 380-415 3N ~ 50/60	<b>Kg</b> 64.0	
<b>21+21LT</b> 	<b>Código</b> <b>316087</b>	<b>Tot. kW</b> 40	80     90     90	<b>m³</b> 0.98	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T9FRB80E2121R</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b>	<b>Kg</b> 101.0	

## ACCESORIOS FREIDORAS K90

	<b>Código</b> <b>399581</b>	<b>Descripción</b> <b>Cesta Extra para freidora 21LT (28,5x41x12 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>799508</b>	<b>Cesta Extra para freidora 17LT (28,5x29,5x12 cm)</b>	
	<b>Código</b> <b>220650</b>	<b>Descripción</b> <b>Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8+8/13/14LT (10,5x29,5x12 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>399580</b>	<b>Cesta extra (2 piezas) para freidoras 21LT (14x41x12 cm)</b>	
	<b>799509</b>	<b>Cesta extra (2 piezas) para freidoras 17LT (14x29,5x12 cm)</b>	
	<b>Código</b> <b>399546</b>	<b>Descripción</b> <b>Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 21LT</b>	<b>€</b>
	<b>799507</b>	<b>Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 8+8/13/17LT</b>	
	<b>Código</b>	<b>Descripción</b> <b>Control electrónico</b>	<b>€</b>

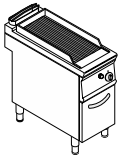
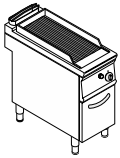
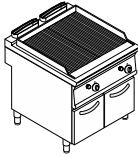
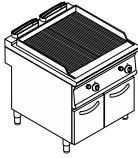
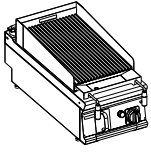
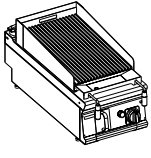
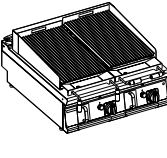
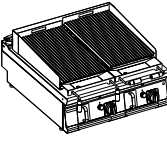
**MANTENEDOR DE FRITOS K90**

MANTENEDOR DE FRITOS TOP GN1/1							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316221</b>	1	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T94SP40EM</b>		220-240 ~ 50/60		32.4		
MANTENEDOR DE FRITOS GN1/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316222</b>	1	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T94SPB40EM</b>		220-240 ~ 50/60		48.8		

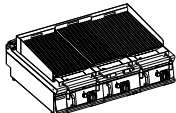

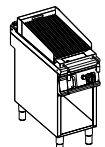

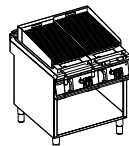

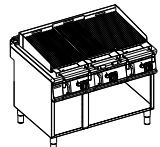

**ACCESORIOS MANTENEDOR DE FRITOS**

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	


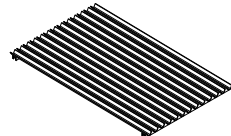
**BARBACOA A GAS CON AGUA K90**

BARBACOA A GAS CON AGUA Y PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE CERRADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>333112</b>	11	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9GAB40G</b>				80.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>333113</b>	22	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9GAB80G</b>				133.0		
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313204</b>	10	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9GPLT40G</b>				59.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313205</b>	20	80	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9GPLT80G</b>				102.0		

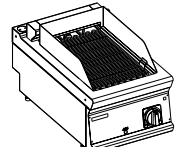

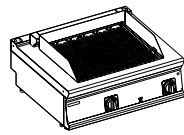

## BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA K90

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313206</b>	30	120	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9GPLT120G</b>				112.0		
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313207</b>	10	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9GPLB40G</b>				76.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313208</b>	20	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9GPLB80G</b>				119.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>313209</b>	30	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9GPLB120G</b>				129.0		





## ACCESORIOS BARBACOA PIEDRA VOLCÁNICA K90

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>399583</b>	<b>Rejilla 1/2 módulo en varilla para piedra de lava GR-G9T</b>	
	<b>399584</b>	<b>Rejilla 1/2 módulo en fundición para piedra de lava GR-G9T</b>	

## BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA K90

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA TOP							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316229</b>	5,4	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9GT40E</b>		380-415 3N - 50/60		43.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	<b>316230</b>	10,8	80	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9GT80E</b>		380-415 3N - 50/60		82.0		

**BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA K90**

BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>316231</b>	5,4	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9GB40E</b>		380-415 3N ~ 50/60		120.0		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>316232</b>	10,8	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9GB80E</b>		380-415 3N ~ 50/60		139.0		

**ACCESORIOS BARBACOA DIRECTA K90**

	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

**DETALLES BARBACOA DIRECTA K90**

Resistencia basculante AISI304:



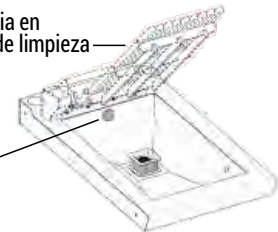
Rascador para limpiar y elevar la resistencia

Resistencia en posición de cocción



Resistencia en posición de limpieza

inyector de agua



**CUECE PASTAS K90**

CUECE-PASTA A GAS GN1 / 1 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
40LT 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>313070</b>	15	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9CPB40G</b>				72.0		
40+40LT 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>313071</b>	30	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>T9CPB80G</b>				142.2		

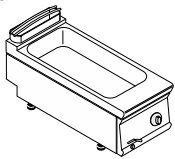
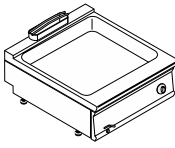
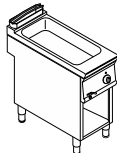
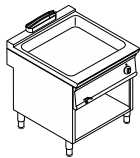
## ACCESORIOS CUECE PASTAS K90

CUECE-PASTA ELÉCTRICO GN1 / 1 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL					
<b>40LT</b>  	<b>Código</b> <b>316200</b>	<b>Tot. kW</b> 8,4	 40  90  90	<b>m³</b> 0.53	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T9CPB40E</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 380-415 3N- 50/60	<b>Kg</b> 64.0	
<b>40+40LT</b>  	<b>Código</b> <b>316201</b>	<b>Tot. kW</b> 16,8	 80  90  90	<b>m³</b> 0.97	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T9CPB80E</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 380-415 3N- 50/60	<b>Kg</b> 106.0	

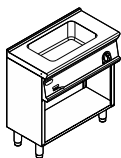
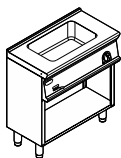
## ACCESORIOS CUECE PASTAS

	<b>Código</b> <b>399504</b>	<b>Descripción</b> <b>Cestas 3 piezas GN1/3 para cuece pasta (29x16x20 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>399505</b>	<b>Descripción</b> <b>Cestas 3 piezas 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>399506</b>	<b>Descripción</b> <b>Cestas 4 piezas 2xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm + 14x14x20 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>399507</b>	<b>Descripción</b> <b>Cestas 5 piezas 4xGN1/3 + 1xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm + 14x14x20 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>399508</b>	<b>Descripción</b> <b>Cestas 2 piezas 1xGN1/1 + 1xGN2/3 para cuece pasta (29x16x20 + 29x29x20 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>399548</b>	<b>Descripción</b> <b>Cestas 6 piezas GN1/6 para cuece pasta (14x24x20 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>399553</b>	<b>Descripción</b> <b>Cestas 2 piezas 2xGN1/2 para cuece pasta (29x24x20 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>399572</b>	<b>Descripción</b> <b>Cesta GN1/1 para cuece pasta (49x29x20 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>120650</b>	<b>Descripción</b> <b>Tapa GN1/1 para cuece pasta</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b>	<b>Descripción</b> <b>Control electrónico</b>	<b>€</b>

## BAÑO MARÍA K90

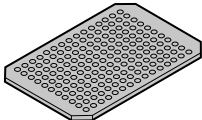
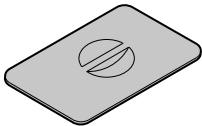

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>316045</b>	3	40	90	28		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>316047</b>	4,5	80	90	28		
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>316049</b>	3	40	90	90		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>316051</b>	4,5	80	90	90		

## BAÑO MARÍA M90

BAÑO MARÍA GN1/1 ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↕	m³	€
	<b>316154</b>	1,3	80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>M9MBM80EM</b>		230 ~ 50/60		39.0		

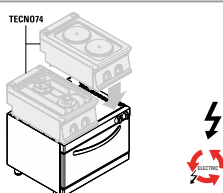



**IMPORTANTE:** La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

## ACCESORIOS BAÑO MARÍA

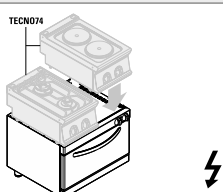



	Código	Descripción	€
	<b>120580</b>	<b>GN1/1 Falso fondo para Baño María</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>120650</b>	<b>Tapa GN1/1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>319002</b>	<b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	

## BASE HORNO

## BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)

	<b>Código</b> <b>316147</b>	<b>Tot. kW</b> 5	 80  90  60	<b>m³</b> 0.99	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T9BH80EC</b>	<b>kW</b> Oven 5	<b>V-Hz</b> 380-415 3N- 50/60	<b>Kg</b> 51.0	

## BASE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)

	<b>Código</b> <b>316148</b>	<b>Tot. kW</b> 5,3	 80  90  60	<b>m³</b> 0.70	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>T9BH80EE</b>	<b>kW</b> Oven 5,3	<b>V-Hz</b> 380-415 3N- 50/60	<b>Kg</b> 95.0	

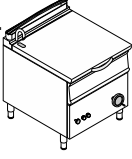

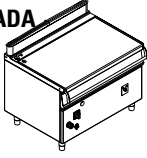

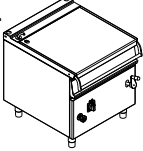

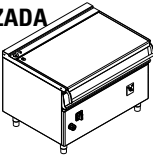

## ACCESORIOS BASE HORNO

	<b>Código</b> <b>220590</b>	<b>Descripción</b> <b>Rejilla horno extra GN2/1 (53x63cm)</b>	<b>€</b>
---	--------------------------------	--	----------

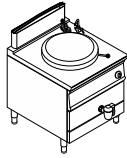

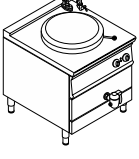

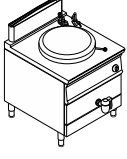

T9BMB80E



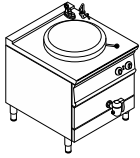
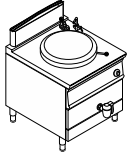
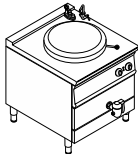
## SARTENES BASCULANTES K90

SARTENES BASCULANTES A GAS CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304 SOBRE MUEBLE CERRADO OPCIONAL: ELEVACIÓN MOTORIZADA (80L) O MANUAL (120L)						
<b>80LT MANUAL</b>  	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³
	<b>313176</b>	20	80	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
<b>T9SB80G</b>					183.0	
<b>120LT MOTORIZADA</b>  	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³
	<b>313182</b>	30	120	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
<b>T9SB120GE</b>					276.2	
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304 SOBRE MUEBLE CERRADO OPCIONAL: ELEVACIÓN MOTORIZADA (80L) O MANUAL (120L)						
<b>80LT MANUAL</b>  	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³
	<b>316192</b>	10	80	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
<b>T9SB80E</b>			380 415 3N~ 50/60		173.6	
<b>120LT MOTORIZADA</b>  	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³
	<b>316197</b>	15	120	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
<b>T9SB120EE</b>			400 3N~ 50/60		255.0	

## MARMITAS K90

MARMITA A GAS CALENTAMIENTO DIRECTO						
<b>100LT</b>  	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³
	<b>313076</b>	21	80	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
<b>T9080G100</b>					139.0	
<b>150LT</b>  	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³
	<b>313077</b>	21	80	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
<b>T9080G150</b>					145.0	
MARMITA A GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO						
<b>100LT</b>  	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³
	<b>313074</b>	21	80	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
<b>T9080GI100</b>					166.0	

## MARMITAS K90

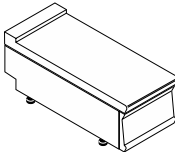
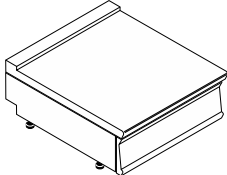
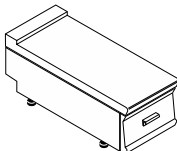
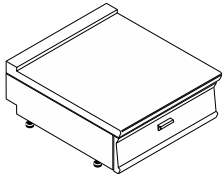
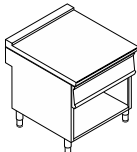
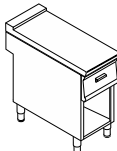
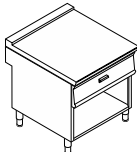
MARMITA A GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO							
150LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>313075</b>	21	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9080GI150</b>				170.0		
MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO							
100LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>316093</b>	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9080EI100</b>		380 415 3N~ 50/60		167.0		
150LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	<b>316095</b>	18	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>T9080EI150</b>		400 3N~ 50/60		178.0		

## ACCESORIOS MARMITAS K90

	Código	Descripción	€
	<b>399511</b>	<b>Cesta doble marmita 100L, agujeros de 3mm Ø</b>	
	<b>399513</b>	<b>Cesta doble marmita 150L, agujeros de 3mm Ø</b>	




## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

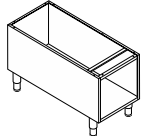
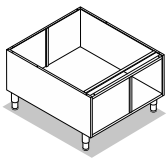
MESA NEUTRA TOP						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	€
	<b>316129</b>		40	90	28	m³ 0.26
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>T9PN40</b>				26.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	€
	<b>316130</b>		80	90	28	m³ 0.51
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>T9PN80</b>				54.0	
MESA NEUTRA TOP CON CAJÓN SUPERIOR GN1 / 1						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	€
	<b>396501</b>		40	90	28	m³ 0.26
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>T9PNC40</b>				34.8	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	€
	<b>396502</b>		80	90	28	m³ 0.51
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>T9PNC80</b>				58.0	
MESA NEUTRA SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	€
	<b>316132</b>		80	90	90	m³ 0.97
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>T9PNB80</b>				69.0	
MESA NEUTRA CON CAJÓN GN1 / 1 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
<b>GN1/1</b> 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	€
	<b>396701</b>		40	90	90	m³ 0.52
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>T9PNBC40</b>				53.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	€
	<b>396702</b>		80	90	90	m³ 0.96
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>T9PNBC80</b>				62.0	

## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

## MESA NEUTRA CON CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO Y SOPORTE SALAMANDRA

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>396703</b>		80	90	90	0.97	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9BNCS80</b>					89.0	

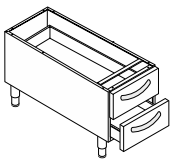
## COMPARTIMENTO NEUTRO ABIERTO

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>399002</b>		40	76,5	57	0.29	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9BN40</b>					21.8	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>399008</b>		80	76,5	57	0.57	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9BN80</b>					29.7	

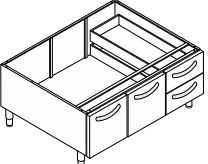
## COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>316117</b>		40	76,5	57	0.30	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9BNP40</b>					24.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>316119</b>		80	76,5	57	0.56	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9BNP80</b>					37.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>316120</b>		120	76,5	57	0.87	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9BNP120</b>					46.0	

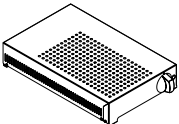
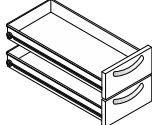
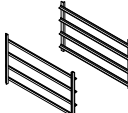
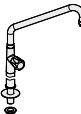
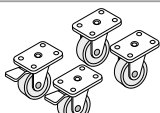
## COMPARTIMENTO NEUTRO CON CAJONES GN1 / 1

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>316118</b>		40	76,5	57	0.29	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9BNC40</b>					34.0	

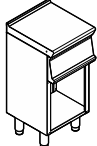

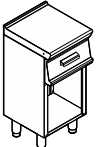
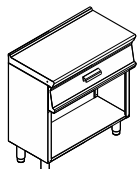
## COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS Y CAJONES

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	<b>316121</b>		120	76,5	57	0.82	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>T9BNPC120</b>					50.0	

## ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

	Código <b>116055</b>	Descripción <b>Elemento calefactor para armario 230/1 V-50/60 HZ - 1.3 KW - (32X54X9.5H)</b>	€
	Código <b>319001</b>	Descripción <b>Pareja de cajones GN 1/1 - No colocables en elementos calefactores - Altura 12cm - No instalables en equipos independientes</b>	€
	Código <b>799502</b>	Descripción <b>Kit de guía GN1 / 1 para bases - Sin compartimentos independientes</b>	€
	Código <b>399516</b>	Descripción <b>Columna de agua ajustable</b>	€
	Código <b>399529</b>	Descripción <b>Kit ruedas (2 con frenos)</b>	€

## BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M90

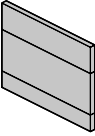

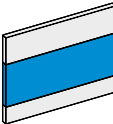
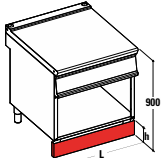
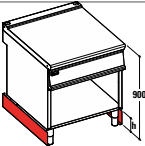
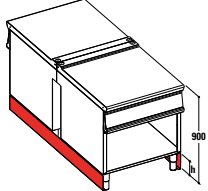
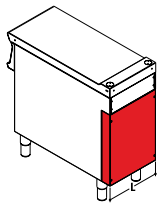
MESA NEUTRA CON COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código <b>316155</b>	Tot. kW	↓	↓	↓	m³ 0.32	€
	Modelo <b>M9PNB40</b>	kW	40	45	90		
	Código <b>316156</b>	Tot. kW	↓	↓	↓	m³ 0.52	€
	Modelo <b>M9PNB80</b>	kW	80	45	90		
MESA NEUTRA CON CAJÓN EN COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código <b>316157</b>	Tot. kW	↓	↓	↓	m³ 0.30	€
	Modelo <b>M9PNBC40</b>	kW	40	45	90		
	Código <b>316158</b>	Tot. kW	↓	↓	↓	m³ 0.53	€
	Modelo <b>M9PNBC80</b>	kW	80	45	90		

**IMPORTANTE:** La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

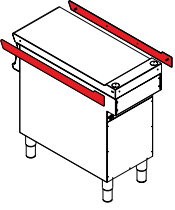
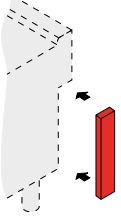
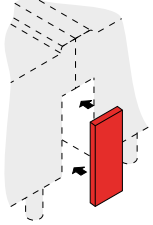
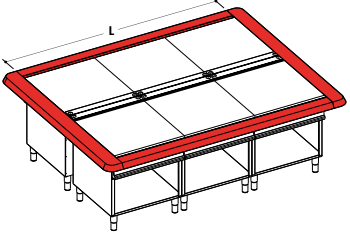
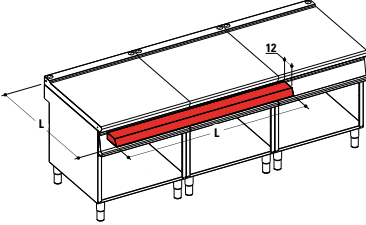
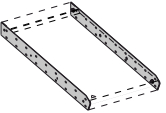
## ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M90

	Código <b>319002</b>	Descripción <b>Puerta acero inox. Derecha/Izquierda</b>	€
---	-------------------------	--	---

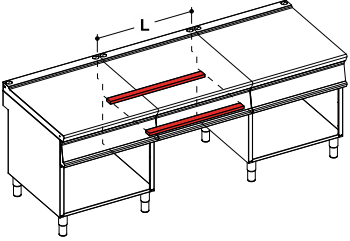
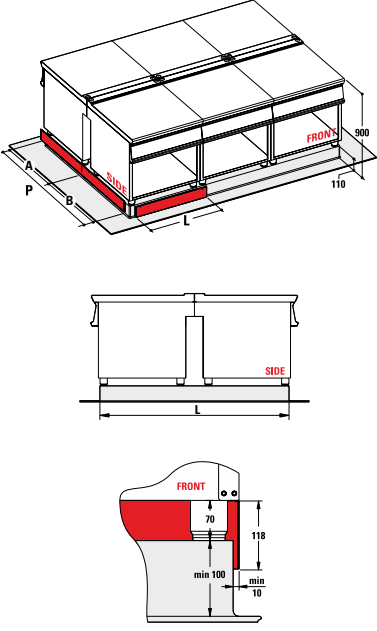
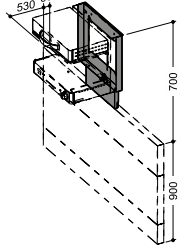
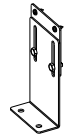
## ACCESORIOS K90

	Código <b>319019</b> <b>319020</b>	Descripción <b>LATERAL ACERO INO K90 + K90 ISLA L = 181CM</b> <b>ISLA LATERAL ACERO INOX KK74 + T90 L = 161CM</b>	€
	Código <b>DOOR_COLOR</b>	Descripción <b>SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM</b>	€
	Código <b>SIDE_COLOR</b>	Descripción <b>SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO</b>	€
	Código <b>399533</b> <b>399534</b> <b>399535</b> <b>399536</b> <b>399579</b>	Descripción <b>ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b>	€
	Código <b>399537</b>	Descripción <b>ZÓCALO LATERAL (1 PAR)</b>	€
	Código <b>399547</b>	Descripción <b>ZÓCALO LADO ISLA (2X180CM) - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b>	€
	Código <b>319009</b> <b>319010</b> <b>319011</b>	Descripción <b>PANEL LATERAL TRASERA PARA COMPARTIMENTO L = 40 CM</b> <b>PANEL LATERAL TRASERO PARA COMPARTIMENTO L = 80CM</b> <b>PANE LATERAL TRASERO PARA COMPARTIMENTOL = 120CM</b>	€

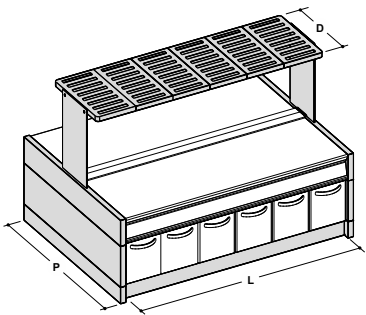
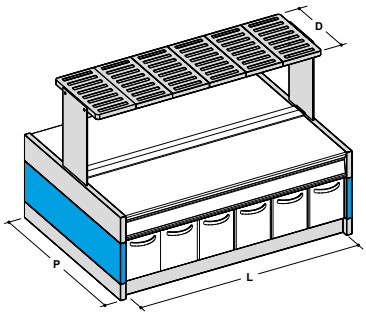
ACCESORIOS K90

	Código	Descripción	€
	399573	PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE PARA BASES Y SUPERFICIE L = 90CM	
	399530	ALETA LATERAL PARA COMPARTIMENTO 1 MÓDULO	
	399531	PANEL LATERAL PARA COMPARTIMENTO DE 2 MÓDULOS	
 <p data-bbox="183 1534 502 1579">Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>399517</p> <p>399518</p> <p>399519</p> <p>399520</p> <p>399554</p>	<p>KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 120CM</p> <p>KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 160CM</p> <p>KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 200CM</p> <p>KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 240CM</p> <p>KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 280CM</p>	
 <p data-bbox="199 1848 494 1881">No apto para sartenes basculantes</p>	<p>399521</p> <p>399522</p> <p>399523</p> <p>399524</p>	<p>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM</p> <p>PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM</p> <p>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM</p> <p>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM</p>	
	719040	PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL	

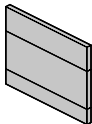

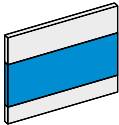
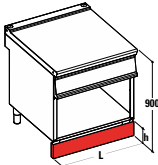
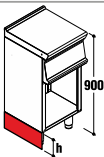
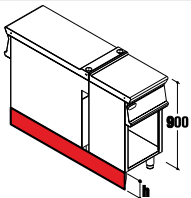
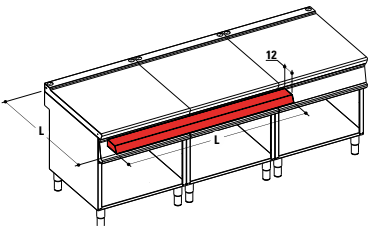
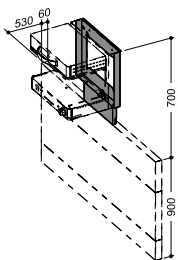
## ACCESORIOS K90

 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>Código</p> <p><b>399525</b></p> <p><b>399526</b></p> <p><b>399527</b></p> <p><b>399528</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>KIT SOPORTE PUENTE L = 40CM</b></p> <p><b>KIT SOPORTE PUENTE L = 80CM</b></p> <p><b>KIT SOPORTE PUENTE L = 120CM</b></p> <p><b>KIT SOPORTE PUENTE L = 160CM</b></p>	<p>€</p>
 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>Código</p> <p><b>319003</b></p> <p><b>319004</b></p> <p><b>319005</b></p> <p><b>319006</b></p> <p><b>319007</b></p> <p><b>319008</b></p> <p><b>399578</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</b></p> <p><b>ZÓCALO LATERAL (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.</b></p> <p><b>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. P</b></p> <p><b>TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>319056</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA</b></p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p><b>399582</b></p>	<p>Descripción</p> <p><b>KIT DE FIJACIÓN A TIERRA</b></p>	<p>€</p>

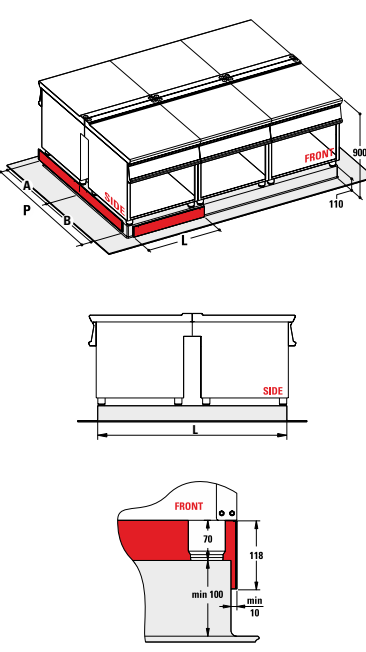
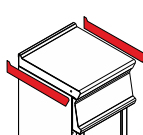
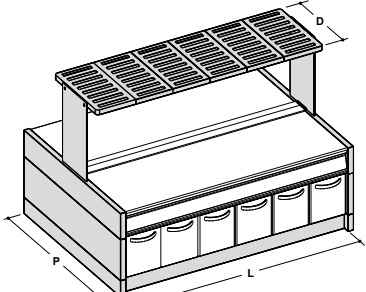
ACCESORIOS K90

	Código	Descripción	€
	319045	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319046	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319047	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319048	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319049	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319050	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	319051	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	319052	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	319053	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	319054	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	SHELF_COLOR	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	€

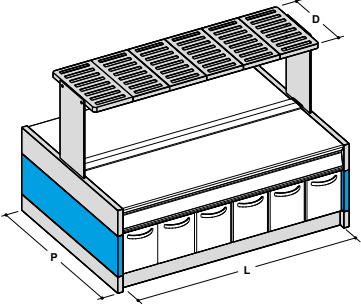
## ACCESORIOS M90

	Código <b>319018</b>	Descripción <b>LATERAL ACERO INOX ISLA M90 L = 136CM</b>	€
	Código <b>DOOR_COLOR</b>	Descripción <b>SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM</b>	€
	Código <b>SIDE_COLOR</b>	Descripción <b>SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO</b>	€
	Código <b>399533</b> <b>399534</b> <b>399535</b> <b>399536</b> <b>399579</b>	Descripción <b>ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b> <b>ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO</b>	€
	Código <b>719008</b>	Descripción <b>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90</b>	€
	Código <b>719013</b>	Descripción <b>ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR)</b>	€
 <b>No apto para sartenes basculantes</b>	Código <b>399521</b> <b>399522</b> <b>399523</b> <b>399524</b>	Descripción <b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM</b> <b>PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM</b> <b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM</b> <b>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM</b>	€
	Código <b>319056</b>	Descripción <b>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA</b>	€

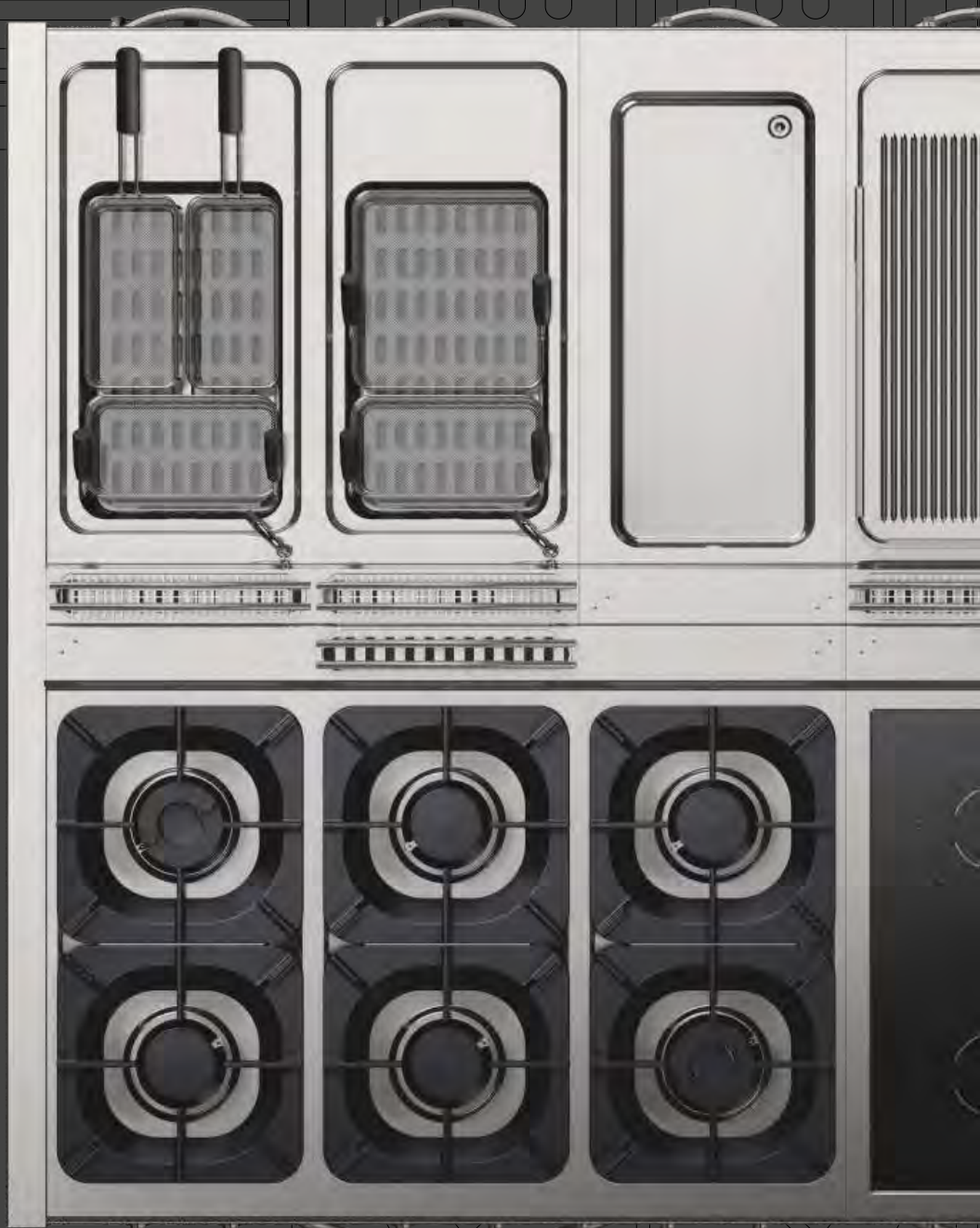
ACCESORIOS M90

 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319007	ZÓCALO LATERAL (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.	
	319014	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) T74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.P	
399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)		
719010	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.A		
	Código	Descripción	€
	719007	PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 45 CM	
	Código	Descripción	€
	319040	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 200 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	
	319041	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 240 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	
	319042	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 280 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	
	319043	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 320 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	
	319044	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 360 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	

## ACCESORIOS M90

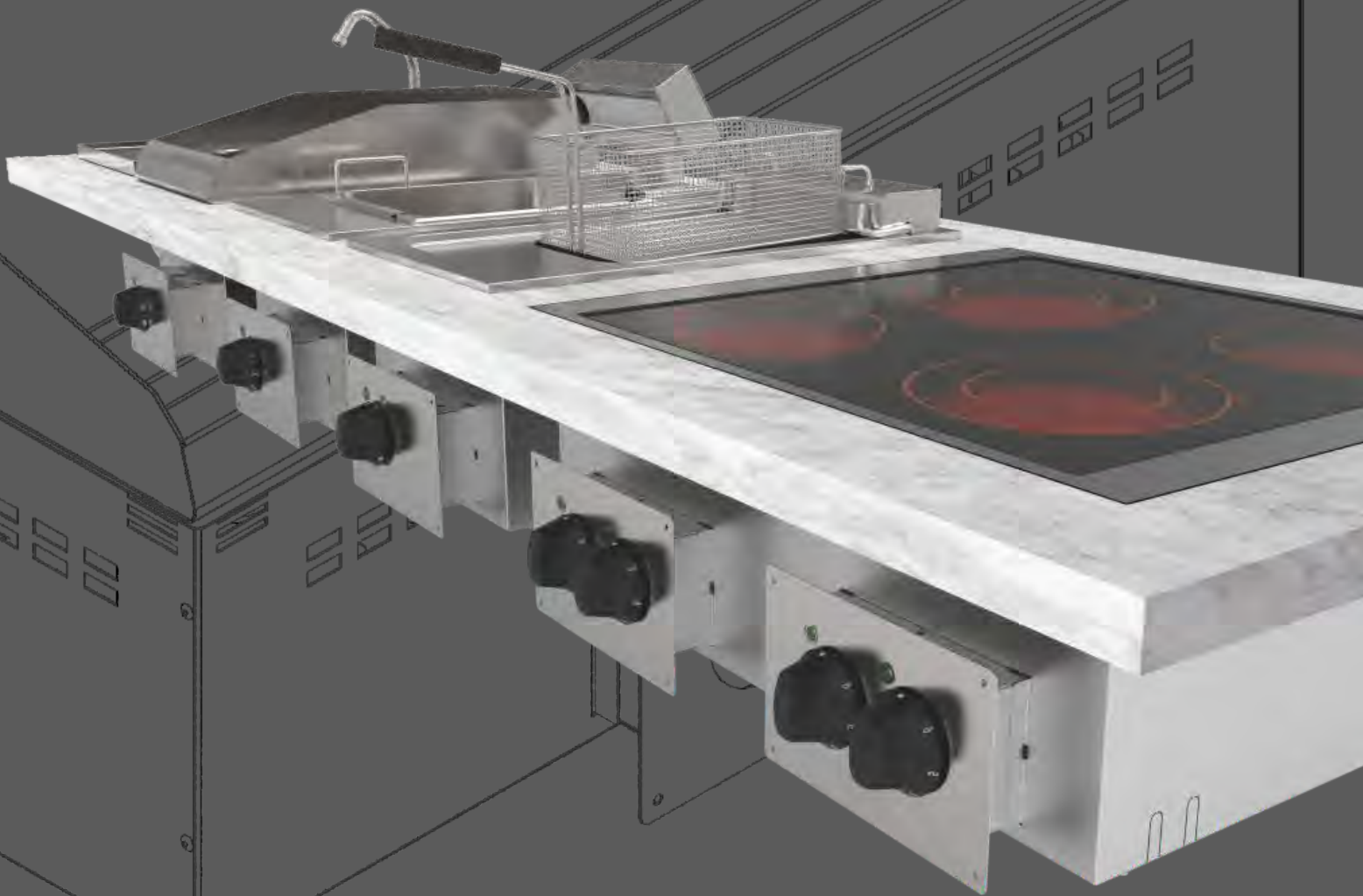
	Código	Descripción	€
	<b>SHELF_COLOR</b>	<b>SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS</b>	

# K90 M90





# Drop-In



**Gama  
Range  
Gamme**  
**#154**

**PVP  
+ Datos  
Técnicos**  
**#163**

**Superficies a Gas y Eléctricas**

GAS AND ELECTRIC TOPS

PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES

**#158**

**#164**

**Freidoras y Mantenedor de Fritos**

FRYERS AND CHIP SCUTTLES

FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES

**#160**

**#166**

**Baño María y Cuece Pastas**

BAINS-MARIE AND PASTA COOKERS

BAINS-MARIE ET CUISEURS À PÂTES

**#161**

**#166**

**Fry Tops**

FRY TOPS

PLAQUES À SNACKER

**#162**

**#168**

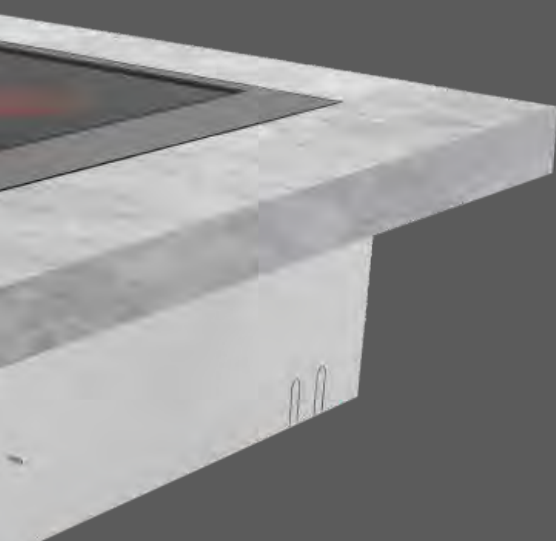
**Fregaderos**

SINK UNITS

EVIER

**#162**

**#169**



## Drop In

### Gama Range Gamme

La gama Drop In es la solución profesional para la integración o sustitución de elementos de cocción profesional en encimeras ya definidas, incluso de materiales distintos del acero inoxidable.

Flexibilidad, sencillez y bajo coste son los conceptos clave de las soluciones Drop In.

Los módulos se pueden colocar sobre la encimera o a ras de ella; los mandos pueden estar situados en un frontal o bien en la encimera, al lado de los equipos.

The Drop In units provide a professional solution for inserting or replacing professional cooking units in existing worktops, including in materials other than stainless steel.

The Drop In solutions are simple to install and provide a flexible, affordable solution.

The units can be inserted both on top of the worktop or flush with the worktop; and the controls can be positioned on a plate at the front or on the worktop to the side of the units.

Les Drop In sont la solution professionnelle pour l'insertion ou le remplacement d'éléments de cuisson professionnels sur des plans déjà définis, même dans des matériaux autres que l'innox.

Flexibilité, simplicité et économie sont les mots clés des solutions Drop In.

Les modules peuvent être insérés sur le plan ou à fleur du plan; les commandes peuvent être placées sur un bandeau frontal ou sur le plan à côté des machines.





## Drop In

### Se integra en cualquier lugar Fit them anywhere Il s'intègre partout

Máxima libertad de instalación.

Una amplia gama de módulos gas-eléctricos empotrados: adecuados para todos los estilos de mobiliario, este módulos garantizan la mejor libertad de instalación (encima del plano o en el plano).

Flexible installation.

A wide range of electric and gas built-in modules; suitable for every furnishing style, these modules guarantee the best installation freedom (over the work top or flush-fitted of the work top surface).

Liberté d'installation maximale.

Une large gamme d'éléments modulaires encastrables à gaz ou électriques, qui s'adaptent à toutes les solutions d'ameublement en totale liberté d'installation, au ras du plan ou au-dessus.





### SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS GAS BOILING TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ



#### Gas / Gas / Gaz

- Quemadores con distintos niveles de potencia (3,3 kW y 5,2 kW).
- Superficies prensadas con bordes anti-rebose de líquidos.
- Termopar y encendido piezoeléctrico.
- Soporte de olla de fundición.

- Burners available in 3,3 and 5,2 kW.
- Pressed tops with raised edges against overflow.
- Thermocouple and piezoelectric ignition.
- Cast-iron pan support.

- Brûleurs avec puissance 3,3 et 5,2 kW
- Plans emboutis d'une seule pièce formant une cuvette anti-débordement.
- Thermocouple et allumage piézoélectrique
- Grille repose-casserole en fonte.

### SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS ELECTRICS BOILING TOPS PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES



#### Eléctrica / Electric / Électrique

- Placas redondas de diámetro 220 mm fijadas herméticamente a la superficie para evitar filtraciones de líquidos.
- Superficie prensada con borde anti-rebose.
- Precisión en la regulación de la temperatura gracias a los conmutadores de potencia de 6 posiciones.
- Dispositivo para la seguridad y el ahorro energético que evita los excesos de temperatura, también sin recipientes sobre las placas.

- Round hotplates (diameter 220 mm) hermetically sealed to the top to avoid infiltrations or seepage.
- Pressed tops with raised edges against overflow.
- Precise temperature setting thanks to 6-position regulation knobs.
- For safety and energy saving, a device avoids overheating even when no pan is placed on the plates.

- Plaques rondes (diamètre 220 mm) fixées au plan de manière hermétique pour éviter toute infiltration.
- Plans emboutis d'une seule pièce avec de cuvettes anti-débordement.
- Réglage précis de la température de cuisson grâce à des régulateurs à 6 positions.
- Dispositif de sécurité et réduction des consommations qui évite les surchauffes en cas d'absence de casserole.



## ⚡ Vitrocerámica / Glass Ceramic / Vitrocéramiques

- Resistencias al infrarrojo, también de doble superficie de calentamiento (dos zonas de cuatro en el módulo de 70 cm de anchura y una de dos en el módulo de 35 cm).
- Superficie vitrocerámica fácil de limpiar.
- Limitador automático de seguridad contra los excesos de temperatura.
- Indicador luminoso de seguridad que señala el calor residual, también con aparato apagado.
- Reguladores continuos de potencia.

- Infra-red heating elements, even with double heating areas (2 cooking points out of 4 in the 70 cm width models, 1 out of 2 in the 35 cm module).
- Easy to clean glass ceramic surface.
- Automatic security limiter against overheating.
- Security signal lamp indicating any residual heat on the top, even when the appliance is switched off.
- Continuous power regulators.

- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante (deux zones sur quatre sur le module intégral de 70 cm de largeur et une sur deux sur le module de 35 cm).
- Plan vitrocéramique lisse, facile et rapide à nettoyer.
- Limiteur automatique qui évite toute surchauffe excessive.
- Un témoin lumineux situé sur le plan signale si la surface est encore chaude, même lorsque la manette est placée sur OFF.
- Régulateurs continus de puissance.

## ⚡ Inducción / Induction / Induction

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Todas sobre encimera, con 2 o 4 zonas de calentamiento provistas de 1 o 2 generadores, respectivamente, de control independiente.
- Ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- Instalables sobre compartimentos neutros, con puertas y/o cajones y sobre módulos bajos refrigerados.

- The most innovative technology in horizontal cooking.
- All tops have 2 or 4 heating zones with 1 or 2 independently controlled generators respectively.
- Energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- Installable on neutral elements, with doors and/or drawers and on refrigerated base units.

- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Tous les tops, avec 2 ou 4 zones chauffantes avec respectivement 1 ou 2 générateurs à commande indépendante.
- Économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.
- Installables sur compartiments neutres, avec portes et/ou tiroirs et sur bases réfrigérées.

### FREIDORAS Y MANTENEDOR DE FRITOS FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES ET RÉSERVES À FRITES



#### ⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Superficie con borde anti-rebose de líquidos.
- Cubas con aristas redondeadas para una fácil limpieza.
- Amplia zona fría para aumentar la duración del aceite.
- Grupo de resistencias basculante para facilitar las operaciones de limpieza.
- Pressed top with raised edges against overflow.
- Tanks with rounded corners to facilitate cleaning.
- Ample cold zone that increases the life of the oil.
- Tilting heating element group to facilitate cleaning.
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordement.
- Cuves avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Vaste zone froide qui augmente la durée de l'huile.
- Groupe de résistances basculantes pour faciliter le nettoyage.

#### ⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Ideal para mantener calientes y fragantes los alimentos fritos.
- Una resistencia de cerámica introducida en la parábola irradia desde arriba calor seco sobre los alimentos.
- Bandeja GN2/3 con falso fondo perforado perfilado, extraíble para facilitar la recogida del producto.
- Ideal for keeping any fried food hot and crispy for a long time.
- Ceramic heating element positioned in a dish irradiates dry heat onto the food.
- GN2/3 scuttle with a perforated false bottom, removable to facilitate food collection.
- Maintient longtemps la friture croustillante et à température.
- Une résistance insérée dans la parabole en céramique rayonne, par le haut, une chaleur sèche sur les aliments.
- Bac 2/3 avec faux fond perforé, galbé et extractible qui permet de récupérer le produit avec facilité.

## BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



### ⚡ Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Ideales para mantener a temperatura justa y humedad adecuada los alimentos calientes.
- Realizados en acero inoxidable con resistencias fuera de la cuba.
- Cubas con aristas redondeadas que pueden contener recipientes GN1/1 o GN1/2 (h=150 mm).
- Temperatura regulable hasta 90 °C y termostato adicional contra los excesos de temperatura.
- Desagüe en la cuba con válvula de escape.

- Designed to keep already-cooked food at the perfect temperature and humidity.
- Built in stainless steel. Heating elements placed outside the tank.
- Tanks with easy-to-clean rounded edges, suitable to fit GN1/1 or GN1/2 (h=150 mm) containers.
- Thermostatic regulation up to 90 °C and additional safety thermostat.
- Drain located on the bottom of the tank and equipped with a ball valve.

- Appareils pour maintenir au chaud les aliments en garantissant une température et une humidité correctes.
- Construits en acier inox avec résistances placées hors de la cuve.
- Les cuves aux angles arrondis peuvent contenir des bacs GN1/1 ou GN1/2 (h=150 mm).
- Réglage thermostatique jusqu'à 90° et thermostat anti-surchauffe.
- Evacuation de l'eau avec un robinet à bille, qui se trouve sous la cuve.
- Avec faux fond.

## CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



### ⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Cubas de gran capacidad (23 l) en acero inox AISI 316.
- Cubas con aristas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Pueden contener cestos GN de varias medidas (no se entregan de serie).
- Rebosadero a ras de agua para descargar el almidón residual y las espumas.
- Grifo para el llenado de la cuba situado en el panel delantero dal aparato.
- Cestas no incluidas.

- High capacity tanks (23 lt) made in AISI 316 stainless steel.
- Tanks with rounded edges to facilitate cleaning.
- Suitable for different types of Gastro Norm baskets (not supplied as standard).
- Spillway overflow for draining residual starch and foams.
- Tank filling tap positioned on the front panel.
- Baskets are not supplied as standard.

- Cuves en acier inox AISI 316 de grande capacité (23 l).
- Cuves aux bords arrondis qui facilitent le nettoyage.
- Ils peuvent contenir des paniers GN de différentes mesures (sur demande).
- Trop-plein de déversement pour l'évacuation des résidus d'amidon et de mousse.
- Robinet de remplissage du bac placé en façade.
- Paniers sur demande.

## Drop In

### FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



### FREGADEROS SINK UNITS EVIER



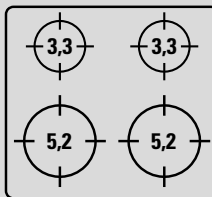
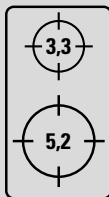
## ⚡ Eléctrico / Electric / Électrique

- Planchas construidas con placas de acero de elevado espesor.
- Disponibles planchas lisas, rayadas cromadas.
- Bordos perimetrales contra salpicaduras.
- Termostato regulable de 80 a 300 °C.
- Cooking top made of a thick stainless steel plate.
- Available are smooth, ribbed or chromium-plated plates.
- Splash back on three sides.
- Temperature adjustable from 80 to 300 °C.
- Construidas avec des plaques en acier de grande épaisseur.
- Disponibles versions lisses, rainurées ou chromées.
- Bords anti-éclaboussures.
- Réglage thermostatique de 80 à 300 °C.
- Fregaderos dotados de cubas prensadas y aristas redondeadas, rebosadero a ras de agua y desagüe de 1,5".
- Grifo monomando a pedido.
- Sink units are provided with rounded edges for easy cleaning, spillway overflow and a 1,5" drain siphon.
- Single lever tap upon request.
- Eviers avec bac embouti aux angles arrondis, trop-plein de déversement et bonde de 1,5".
- Robinet mélangeur à levier sur demande.

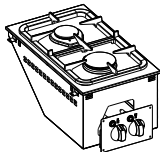

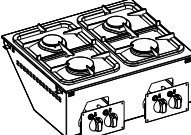

# Drop In

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS  
MODELS AND TECHNICAL FEATURES  
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## GAS

POSICIÓN QUEMADORES 

## COCINA A GAS

 	Código	<b>133005</b>	Tot. kW	8,5	↘ ↙ ↘	35 60 30,7	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>EEDCPG35G</b>	kW	1X3,3+1X5,2	V-Hz		Kg	17.0
 	Código	<b>133006</b>	Tot. kW	17	↘ ↙ ↘	70 60 30,7	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>EEDCPG70G</b>	kW	2X3,3+2X5,2	V-Hz		Kg	28.0

## ACCESORIOS DROP IN A GAS

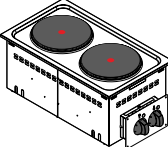

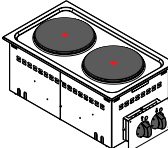

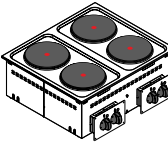

	Código	<b>120655</b>	Descripción	<b>Rejilla de reducción</b>	€
--	--------	---------------	-------------	-----------------------------	---

## ELÉCTRICOS

TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS 

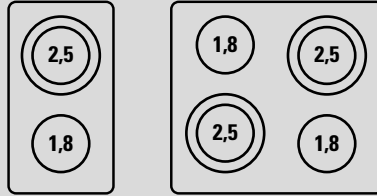
 22cm

## COCINA ELÉCTRICA

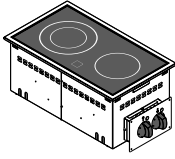
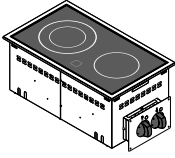
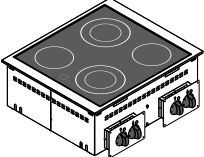
 	Código	<b>136001</b>	Tot. kW	5,2	↘ ↙ ↘	35 60 26,6	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>EEDPC35E0</b>	kW	2X2,6	V-Hz	400 2N ~ 50/60	Kg	15.6
 	Código	<b>136002</b>	Tot. kW	5,2	↘ ↙ ↘	35 60 26,6	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>EEDPC35E1</b>	kW	2X2,6	V-Hz	230 ~ 50/60	Kg	16.0
 	Código	<b>136004</b>	Tot. kW	10,4	↘ ↙ ↘	70 60 26,6	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	<b>EEDPC70E0</b>	kW	4X2,6	V-Hz	400 3N ~ 50/60	Kg	28.0

## VITROCERÁMICA

## POSICIÓN QUEMADORES ⚡

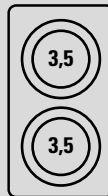


## COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

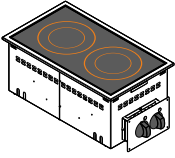
 ⚡	Código <b>136006</b>	Tot. kW 4,3	↓ 35	↓ 60	↓ 26,6	m <sup>3</sup> 0.15	€
	Modelo <b>EEDPCC35E0</b>	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50/60			Kg 15.0	
 ⚡	Código <b>136007</b>	Tot. kW 4,3	↓ 35	↓ 60	↓ 26,6	m <sup>3</sup> 0.15	€
	Modelo <b>EEDPCC35E1</b>	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 230 ~ 50/60			Kg 16.0	
 ⚡	Código <b>136008</b>	Tot. kW 8,6	↓ 70	↓ 60	↓ 26,6	m <sup>3</sup> 0.29	€
	Modelo <b>EEDPCC70E0</b>	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60			Kg 24.0	

## INDUCCIÓN

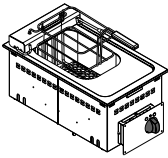



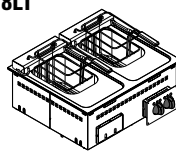



## POSICIÓN QUEMADORES ⚡



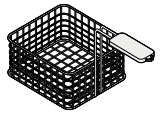
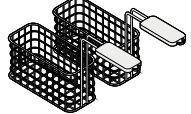
## COCINA ELÉCTRICA INDUCCIÓN

 ⚡	Código <b>136041</b>	Tot. kW 7	↓ 35	↓ 65	↓ 29,5	m <sup>3</sup> 0.21	€
	Modelo <b>EEDPIN35E</b>	kW 2X3,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60			Kg 28.5	

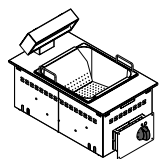



## FREIDORAS

FREIDORA ELÉCTRICA					
<b>8LT</b> 	<b>Código</b> <b>136026</b> <b>136027</b> <b>136028</b> <b>136029</b>	<b>Tot. kW</b> 6 7,5 6 7,5	   35    60    33	<b>m³</b> 0.15	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>EEDFR35E0</b> <b>EEDFR35ES0</b> <b>EEDFR35E1</b> <b>EEDFR35ES1</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 400 3N ~ 50/60 400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60 230 ~ 50/60	<b>Kg</b> 18.0 18.2 19.0 20.0	
<b>8LT + 8LT</b> 	<b>Código</b> <b>136031</b> <b>136032</b>	<b>Tot. kW</b> 12 15	   70    60    33	<b>m³</b> 0.30 0.29	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>EEDFR70E0</b> <b>EEDFR70ES0</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 400 3N ~ 50/60	<b>Kg</b> 31.6 31.4	

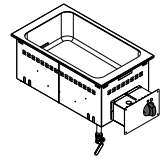



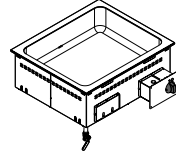



## ACCESORIOS FREIDORAS

	<b>Código</b> <b>120575</b>	<b>Descripción</b> <b>Cesta Extra para freidora 8L</b> <b>(21x26,5x10,5 cm)</b>	<b>€</b>
	<b>Código</b> <b>120690</b>	<b>Descripción</b> <b>Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8L</b> <b>(21x26,5x10,5 cm)</b>	<b>€</b>

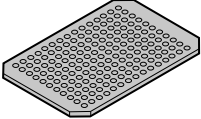
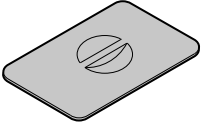
## MANTENEDOR DE FRITOS

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO GN2/3					
	<b>Código</b> <b>136034</b>	<b>Tot. kW</b> 0,65	   35    60    26,6	<b>m³</b> 0.21	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>EEDSP35E0</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 225-240 ~ 50/60	<b>Kg</b> 17.6	

## BAÑO MARÍA

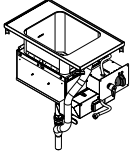
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO					
<b>GN1/1</b> 	<b>Código</b> <b>136035</b>	<b>Tot. kW</b> 1,3	   35    60    26,6	<b>m³</b> 0.15	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>EEDBM35E0</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 230 ~ 50/60	<b>Kg</b> 15.0	
<b>GN2/1</b> 	<b>Código</b> <b>136036</b>	<b>Tot. kW</b> 2,6	   70    60    26,6	<b>m³</b> 0.29	<b>€</b>
	<b>Modelo</b> <b>EEDBM70E0</b>	<b>kW</b>	<b>V-Hz</b> 230 ~ 50/60	<b>Kg</b> 25.0	

## ACCESORIOS BAÑO MARÍA

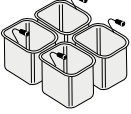
	Código <b>120580</b>	Descripción <b>GN1/1 Falso fondo para Baño María</b>	€
	Código <b>120650</b>	Descripción <b>Tapa GN1/1</b>	€

## CUECE-PASTA

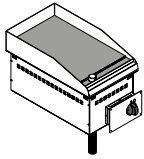
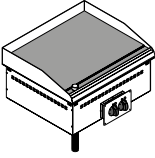
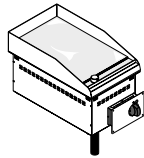
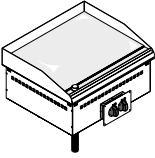
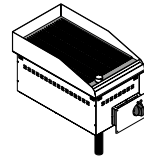
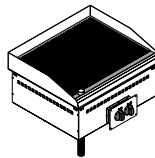
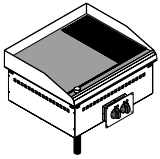
## CUECE-PASTA ELÉCTRICO 23LT GN2 / 3

	Código <b>136038</b>	Tot. kW 4,8	↓ 35	↓ 60	↓ 32	m³ 0.36	€
	Modelo <b>EEDCP35E0</b>	kW	V-Hz 400 3N - 50/60			Kg 28.0	

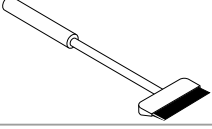
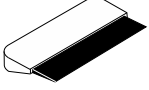
## ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código <b>120620</b>	Descripción <b>Cesta 2 piezas GN1/3 para cocina pasta (29x16x20 cm)</b>	€
	Código <b>120625</b>	Descripción <b>Cesta 4 piezas GN1/6 para cocina pasta (14x14x20 cm)</b>	€
	Código <b>120635</b>	Descripción <b>Cesta 1 pieza GN2/3 para cocina pasta (29x29x20 cm)</b>	€
	Código <b>120652</b>	Descripción <b>Tapa GN2/3 para cocina pasta</b>	€
	Código <b>120660</b>	Descripción <b>Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cocina pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)</b>	€
	Código <b>120700</b>	Descripción <b>Cesta 2 piezas GN2/6 para cocina pasta (14.5x29x20 cm)</b>	€

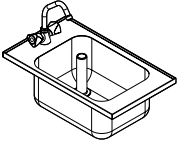
## FRY TOP

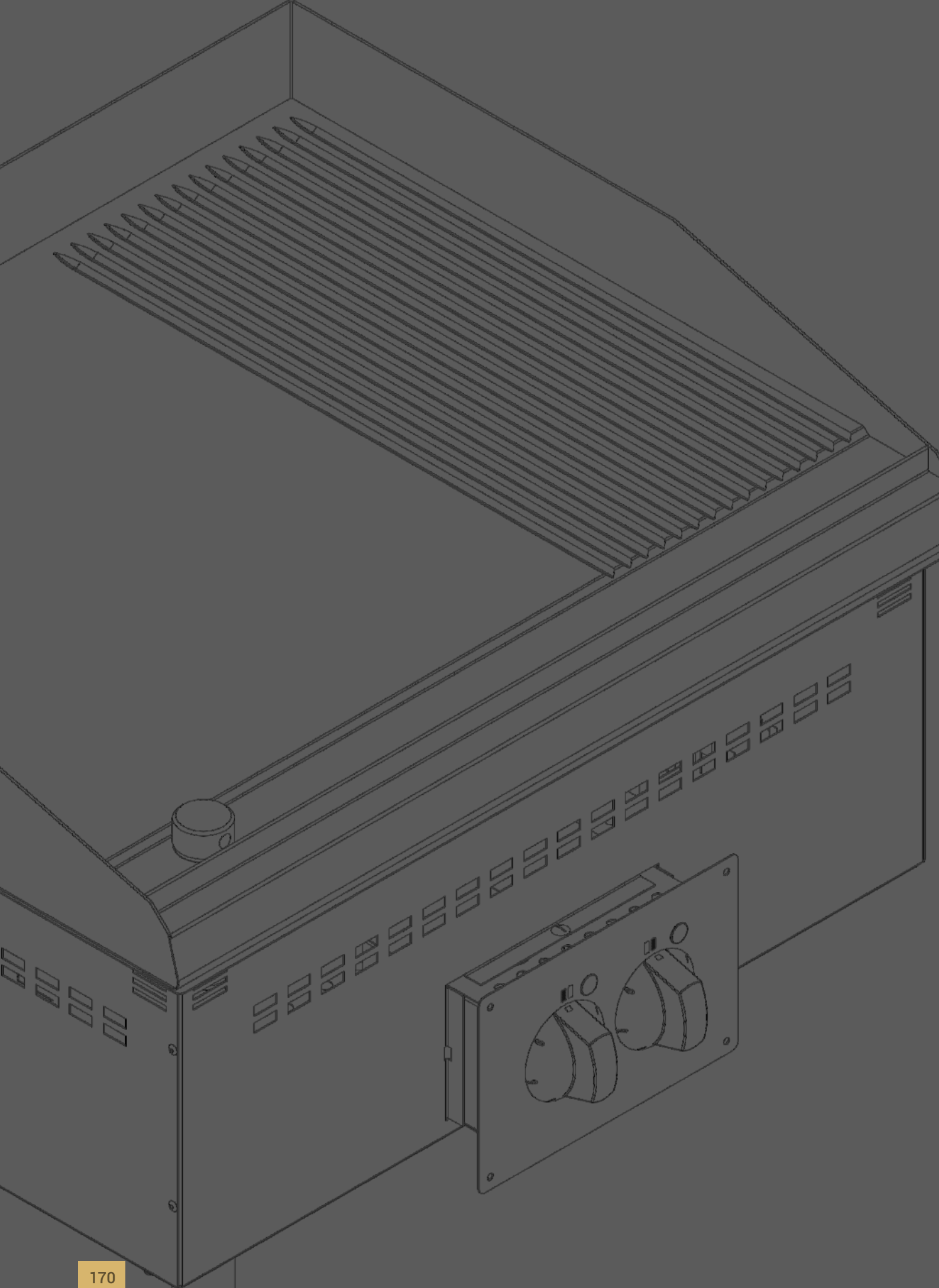
FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
	Código	<b>136009</b> <b>136011</b>	Tot. kW	3,9 3	↘ ↙ ↘ 35 60 26,6	m³	€
	Modelo	<b>EEDFTL35E0</b> <b>EEDFTL35E2</b>	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60	
	Código	<b>136018</b>	Tot. kW	7,8	↘ ↙ ↘ 70 60 26,6	m³	€
	Modelo	<b>EEDFTL70E0</b>	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60	
FRY TOP ELÉCTRICO CROMADO LISO							
	Código	<b>136015</b> <b>136016</b> <b>136017</b>	Tot. kW	3,9 3,9 3	↘ ↙ ↘ 35 60 26,6	m³	€
	Modelo	<b>EEDFTC35E0</b> <b>EEDFTC35E1</b> <b>EEDFTC35E2</b>	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60 230 ~ 50/60	
	Código	<b>136024</b> <b>136025</b>	Tot. kW	7,8 6	↘ ↙ ↘ 70 60 26,6	m³	€
	Modelo	<b>EEDFTC70E0</b> <b>EEDFTC70E2</b>	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
	Código	<b>136012</b> <b>136014</b>	Tot. kW	3,9 3	↘ ↙ ↘ 35 60 26,6	m³	€
	Modelo	<b>EEDFTR35E0</b> <b>EEDFTR35E2</b>	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60	
	Código	<b>136022</b> <b>136023</b>	Tot. kW	7,8 6	↘ ↙ ↘ 70 60 26,6	m³	€
	Modelo	<b>EEDFTR70E0</b> <b>EEDFTR70E2</b>	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60	
FRY TOP CROMO CEPILLADO-ACANALADO 1/3 ELÉCTRICO							
	Código	<b>136050</b>	Tot. kW	7,8	↘ ↙ ↘ 70 60 26,6	m³	€
	Modelo	<b>EEDFTR70BE0</b>	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60	

**ACCESORIOS FRY TOP**

	Código <b>120595</b>	Descripción <b>Rascador limpieza de planchas</b>	€
	Código <b>120597</b>	Descripción <b>Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)</b>	€

**FREGADERO**

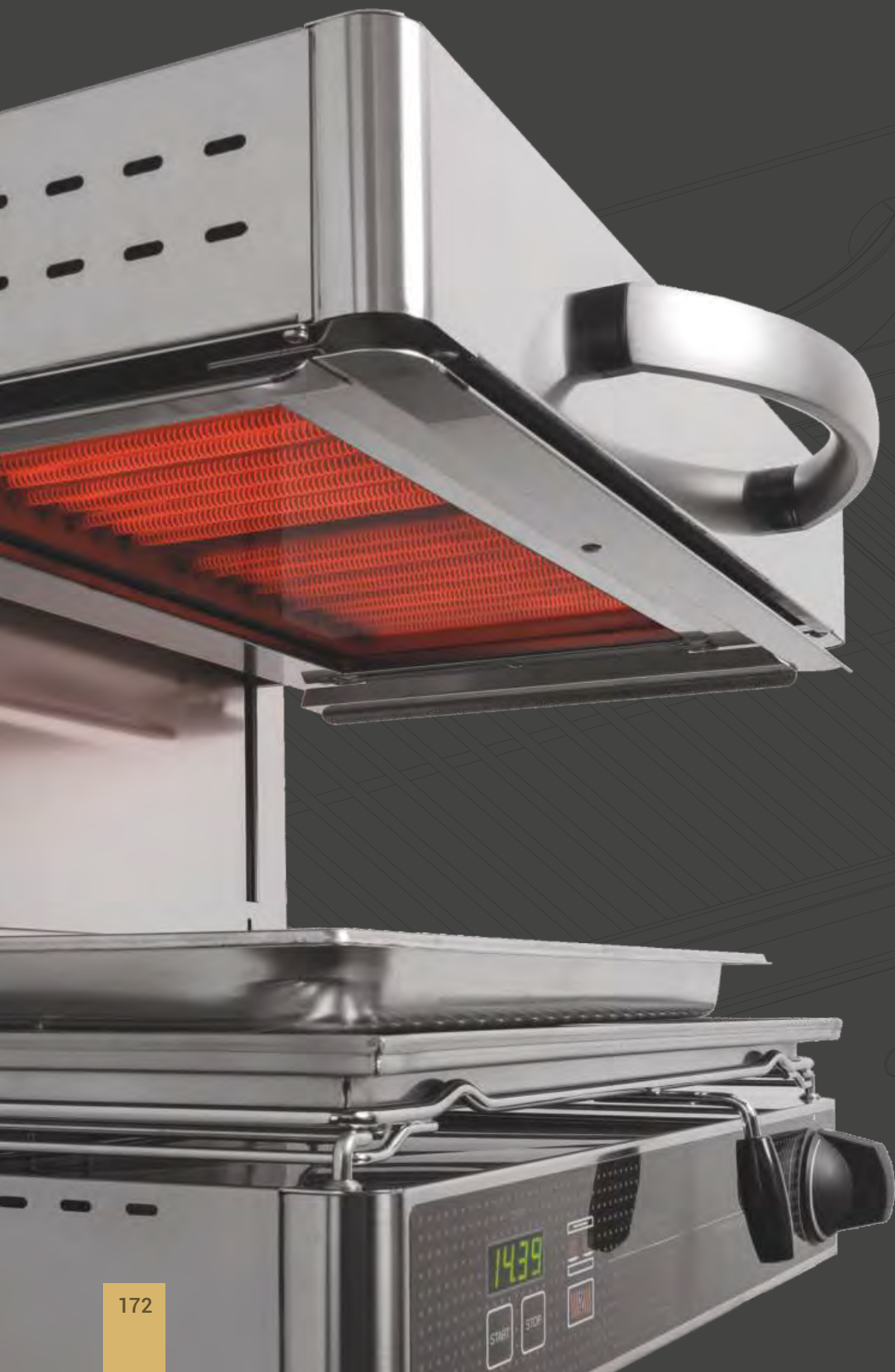
FREGADERO							
	Código <b>136039</b>	Tot. kW	↓ 35	↓ 60	↓ 24,1	m <sup>3</sup> 0.15	€
	Modelo <b>DL35</b>	kW	V-Hz		Kg 8.8		



# Drop-In



# Salamandras



	<b>Gama Range Gamme #174</b>	<b>PVP + Datos Técnicos #178</b>
Basic	<b>#176</b>	<b>#180</b>
Clásica	<b>#176</b>	<b>#180</b>
Ultra-rápida	<b>#177</b>	<b>#182</b>
Gas	<b>#177</b>	<b>#182</b>

## Salamandras

### Gama Range Gamme

Las salamandras completan con eficacia y en poco espacio el equipamiento de cualquier cocina, desde el snack bar hasta la restauración colectiva, tanto con menús de carne como de pescado.

Resultan indispensables en locales pequeños que sirven tapas o pinchos, en bares con almuerzos ligeros, mesas calientes, comida rápida y bocaterías, así como en las cocinas de los chefs más exigentes, que cuidan cada detalle de sus platos.

Salamanders are an efficient and space-saving addition to any kitchen, from snack bars to catering establishments, for both meat and fish menus. They are indispensable in small establishments serving tapas or pinchos, such as light lunch bars, hot tables, fast food and snack bars, as well as in the kitchens of the most demanding chefs, who take care of every detail of their dishes.

Les salamandres complètent de manière efficace et peu encombrante toutes les cuisines, des snack-bars aux établissements de restauration, pour les menus de viande et de poisson.

Elles sont indispensables dans les petits locaux servant des tapas ou des pinchos, tels que les bars à repas légers, les tables chaudes, les fast-foods et les snack-bars, ainsi que dans les cuisines des chefs les plus exigeants, qui soignent chaque détail de leurs plats.



**Versátiles, cómodas, seguras.**  
**Versatile, practical, safe.**  
**Versatiles, pratiques, sûres.**



Damos respuesta a las demandas de los chefs con una amplia gama de modelos de salamandras de diferentes tamaños, potencias y prestaciones para cubrir cualquier necesidad de la cocina.

We respond to the demands of chefs with a wide range of models of salamanders of different sizes, power and performance to cover any kitchen need.

Nous répondons aux exigences des chefs avec une ample variété de modèles de salamandres, différents entre eux pour leurs dimensions, puissance et prestations, afin de satisfaire toute exigence en cuisine.



El asa rediseñada, las esquinas redondeadas y un tablero de mandos más moderno y funcional otorgan un nuevo aspecto a las salamandras, uniendo belleza y funcionalidad.

The redesigned handle, rounded corners and a more modern and functional control panel give the salamanders a new look, combining beauty and functionality.

La poignée redessinée, les angles arrondis et le panneau de commande plus moderne et fonctionnel confèrent aux salamandres un nouveau look, alliant beauté et fonctionnalité.



Máxima higiene gracias a las bandejas de recogida de jugos, a las parrillas de acero cromado con mangos atérmicos extraíbles y a las nuevas dimensiones de los puntos críticos.

Maximum hygiene thanks to the juice collection trays, chrome-plated steel grids with removable athermic handles and the new dimensions of the critical points.

Hygiène maximale grâce aux bacs de récupération des jus, aux grilles en acier chromé avec poignées athermiques amovibles et aux nouvelles dimensions des points critiques.



Mayor estabilidad gracias a las patas regulables. Además, nuestras salamandras pueden montarse en la pared. Los soportes están disponibles como accesorios.

Greater stability thanks to adjustable legs. In addition, our salamanders can be mounted on the wall. Brackets are available as accessories.

Stabilité accrue grâce aux pieds réglables. En outre, nos salamandres peuvent être fixées au mur. Des supports sont disponibles en tant qu'accessoires.



Reducción de la temperatura externa en asas y superficies, mediante el añadido de materiales aislantes entre las resistencias y las superficies externas y la aplicación de separadores de baquelita en las asas. El riesgo de quemaduras para el usuario es mínimo.

Reduction of the external temperature on handles and surfaces by adding insulating materials between the heating elements and the external surfaces and the application of bakelite spacers on the handles. The risk of burns for the user is minimal.

Réduction de la température externe sur les poignées et les surfaces par l'ajout de matériaux isolants entre les éléments chauffants et les surfaces externes et par l'application d'entretoises en bakélite sur les poignées. Le risque de brûlure pour l'utilisateur est minime.



Certificación Internacional CB. Las nuevas salamandras eléctricas cumplen las normas de baja tensión (LVD) y compatibilidad electromagnética (EMC), que hoy en día se utilizan ampliamente en las relaciones internacionales.

International CB Certification. The new electric salamanders comply with Low Voltage (LVD) and Electromagnetic Compatibility (EMC) standards, which are nowadays widely used in international relations.

Certification internationale CB. Les nouvelles salamandres électriques sont conformes aux normes de basse tension (LVD) et de compatibilité électromagnétique (EMC), qui sont aujourd'hui largement utilisées dans les relations internationales.

## Salamandras

### Basic



Estos modelos de salamandras, sencillas y básicas, combinan altas prestaciones con un precio inigualable.

- Acero inoxidable AISI 430.
- Resistencias reclinables para facilitar la limpieza.
- Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles para la limpieza.
- Los modelos 60 tienen dos zonas de cocción independientes.

These models of salamanders, simple and basic, combine high performance with an unbeatable price.

- AISI 430 stainless steel.
- Reclining heating elements for easy cleaning.
- Removable juice collection trays and chrome-plated steel grills for cleaning.
- 60 models have two independent cooking zones.

Ces modèles de salamandres, simples et basiques, allient de hautes performances à un prix imbattable.

- Acier inoxydable AISI 430.
- Éléments chauffants inclinables pour faciliter le nettoyage.
- Bacs de récupération des jus amovibles et grilles en acier chromé pour le nettoyage.
- 60 modèles ont deux zones de cuisson indépendantes.

### Clásica



- Acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Resistencias blindadas de Incoloy en la sección móvil superior que se desliza sobre guías, reclinables y fáciles de limpiar.
- Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles, con mangos atérmicos.
- Esquinas redondeadas.
- Patas regulables.
- Posibilidad de montaje en la pared.
- Tablero de mandos más moderno y funcional.
- Asa aislada mediante un separador de baquelita y mayor blindaje de las superficies externas para garantizar una elevada seguridad.
- Dos zonas de cocción independientes para los modelos 60 y 80.

- Satin-finished AISI 304 stainless steel.
- Armoured Incoloy heating elements in the upper mobile section that slide on guides, reclining and easy to clean.
- Removable chrome-plated steel juice collection trays and grills, with athermic handles.
- Rounded corners.
- Adjustable legs.
- Wall mounting possible.
- More modern and functional control panel.
- Handle insulated by a bakelite spacer and increased shielding of the external surfaces to ensure high safety.
- Two independent cooking zones for models 60 and 80.

- Acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Éléments chauffants en Incoloy blindé dans la partie mobile supérieure, coulissant sur des glissières, inclinables et faciles à nettoyer.
- Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé, avec poignées athermiques.
- Coins arrondis.
- Pieds réglables.
- Possibilité de montage mural.
- Panneau de commande plus moderne et fonctionnel.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et blindage accru des surfaces externes pour garantir une grande sécurité.
- Deux zones de cuisson indépendantes pour les modèles 60 et 80.

## Ultra-rápida



- Acero Inoxidable AISI 304
- Uniformidad de cocción perfecta, garantizada por los deflectores rediseñados y por el centrado de la superficie de cocción bajo la superficie radiante.
- 20 segundos para alcanzar la máxima temperatura desde el encendido; máx. 5 segundos ya en funcionamiento.
- Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles, con mangos atérmicos.
- Esquinas redondeadas y patas regulables.
- Posibilidad de montaje en la pared.
- Asa aislada mediante un separador de baquelita y mayor blindaje de las superficies externas.

- Acier inoxydable AISI 304
- Parfaite uniformité de cuisson, garantie par les déflecteurs redessinés et par le centrage de la surface de cuisson sous la surface radiante.
- 20 secondes pour atteindre la température maximale à partir de la mise en marche ; max. 5 secondes en cours de fonctionnement.
- Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé avec poignées athermiques.
- Coins arrondis et pieds réglables.
- Possibilité de montage mural.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et protection supplémentaire des surfaces extérieures.

- Uniformité parfaite de la cuisson, garantie par les déflecteurs redessinés et par le centrage de la surface de cuisson sous la surface radiante.
- 20 secondes pour atteindre la température maximale à partir de l'allumage; max. 5 secondes en cours de fonctionnement.
- Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé avec poignées athermiques.
- Coins arrondis et pieds réglables.
- Possibilité de montage mural.
- Poignée isolée avec entretoise en bakélite et meilleure protection des surfaces extérieures.

## Gas



La salamandra de gas es un equipo pasante con zona de cocción de tamaño compatible con bandejas GN1/1. Ideal para colocarla entre la cocina y la zona de recogida de los platos.

- Elementos radiantes en malla de acero inoxidable, calentados por 2 quemadores con llama piloto y termopar de seguridad.
- Encendido piezoeléctrico.
- Bandejas de recogida de jugos, deslizantes sobre guías con tope de seguridad anticaída, extraíbles para facilitar la limpieza.
- Parrillas de acero cromado, con mangos atérmicos, deslizantes sobre guías con tope de seguridad anticaída, extraíbles para facilitar la limpieza.

La salamandre à gaz est un appareil traversant dont la zone de cuisson est de taille compatible avec les plateaux GN1/1. Elle est idéale pour être positionnée entre la cuisinière et la zone de récupération de la vaisselle.

- Eléments radiants en maille inox, chauffés par 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Bacs de récupération des jus, coulissant sur des glissières avec butée de sécurité anti-chute, amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Grilles en acier chromé, avec poignées athermiques, coulissant sur des glissières avec arrêt de sécurité anti-chute, amovibles pour un nettoyage facile.

La salamandre à gaz est un appareil traversant dont la zone de cuisson est de taille compatible avec les plateaux GN1/1. Elle est idéale pour être positionnée entre la cuisinière et la zone de récupération de la vaisselle.

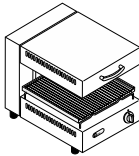
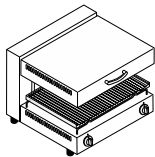
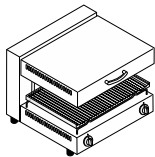
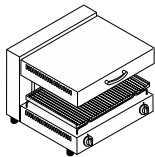
- Eléments radiants en maille inox, chauffés par 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Bacs de récupération des jus, coulissant sur des glissières avec butée de sécurité anti-chute, amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Grilles en acier chromé, avec poignées athermiques, coulissant sur des glissières avec arrêt de sécurité anti-chute, amovibles pour un nettoyage facile.



# Salamandras

**MODELOS Y CARACTERÍSTICAS**  
**MODELS AND TECHNICAL FEATURES**  
**MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

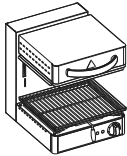
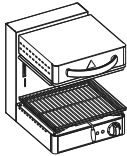
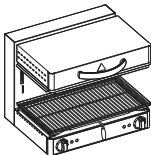
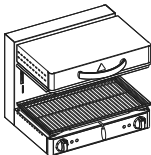
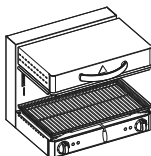
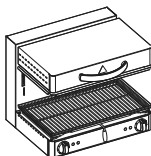
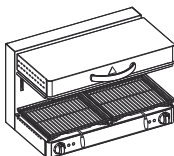
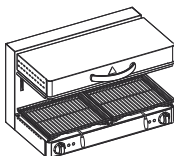
**SALAMANDRAS BASIC**

SALAMANDRA CON PARILLAS EXTRAIBLES					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>216015</b>	2	40 45 50	0.22	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	<b>SE40BM</b>		220-240 ~ 50/60	39.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>216016</b> <b>216017</b>	4 4	47 50 54	0.27	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	<b>SE60BM</b> <b>SE60BT</b>		220-240 ~ 50/60 400 2N ~ 50/60	54.0	

**ACCESORIOS SALAMANDRA BASIC**

	Código	Descripción	€
	<b>9003</b>	<b>PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE</b>	

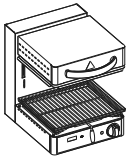



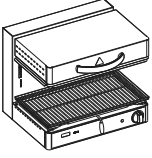
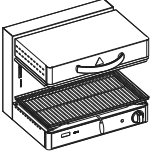



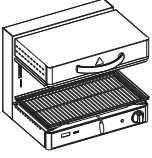
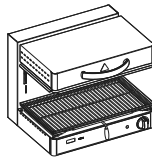



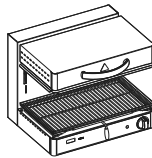
**SALAMANDRAS CLÁSICA**

SALAMANDRA CLÁSICA CON TAPA MOVIL SE					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>216041</b>	2	40 54,8 50	0.22	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	<b>SE40M</b>		220-240 ~ 50/60	44.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>216042</b>	4	60 54,8 50	0.31	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	<b>SE60M</b>		220-240 ~ 50/60	60.4	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>216043</b>	4	60 54,8 50	0.31	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	<b>SE60T</b>		380-415 3N ~ 50/60	59.4	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	<b>216044</b>	6	80 54,8 50	0.40	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	<b>SE80T</b>		400 3N ~ 50/60	74.8	

**ACCESORIOS SALAMANDRA CLÁSICA**

	Código	Descripción	€
	<b>9003</b>	<b>PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE</b>	

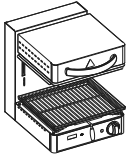



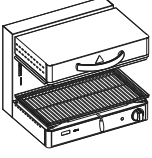
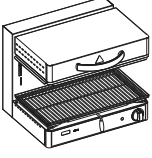



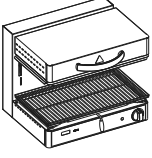
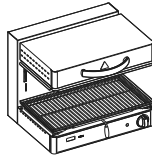



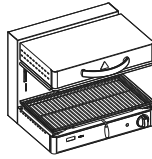
**SALAMANDRAS ULTRA-RÁPIDA**

SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA DIGITAL							
	Código	Tot. kW	 40	 54,8	 50	m³	€
	<b>216035</b>	2				0.22	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	<b>SEUF40M</b>		220-240 ~ 50/60			45.0	
	Código	Tot. kW	 60	 54,8	 50	m³	€
	<b>216037</b>	4				0.31	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	<b>SEUF60M</b>		220-240 ~ 50/60			61.0	
	Código	Tot. kW	 60	 54,8	 50	m³	€
	<b>216038</b>	4				0.31	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	<b>SEUF60T</b>		380-415 3N ~ 50/60			61.0	

**ACCESORIOS SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA**

	Código	Descripción	€
	<b>9003</b>	<b>PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE</b>	

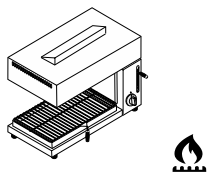



**SALAMANDRAS ULTRA-RÁPIDA CONTACT**

SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA DIGITAL CONTACT CON BARRA DE DETECCIÓN PLANA							
	Código	Tot. kW	 40	 54,8	 50	m³	€
	<b>216036</b>	2				0.22	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	<b>SEUFC40M</b>		220-240 ~ 50/60			45.0	
	Código	Tot. kW	 60	 54,8	 50	m³	€
	<b>216039</b>	4				0.31	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	<b>SEUFC60M</b>		220-240 ~ 50/60			61.0	
	Código	Tot. kW	 60	 54,8	 50	m³	€
	<b>216040</b>	4				0.31	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	<b>SEUFC60T</b>		380-415 3N ~ 50/60			61.0	

**ACCESORIOS SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA CONTACT**

	Código	Descripción	€
	<b>9003</b>	<b>PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE</b>	

## SALAMANDRAS A GAS

SALAMANDRA PASANTE A GAS					
	Código	Tot. kW	  	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	<b>213001</b>	7,4	76 40 46	0.25	
	<b>SG4</b>		220-240 ~ 50/60	47.0	

## ACCESORIOS SALAMANDRA A GAS

	Código	Descripción	€
	<b>9013</b>	<b>PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SG4</b>	

# Salamandras



# Combi



	<b>Gama Range Gamme</b>	<b>PVP + Datos Técnicos</b>
	<b>#186</b>	<b>#194</b>
Combi	<b>#190</b>	<b>#196</b>
Combi TAP	<b>#192</b>	

## Combi

### Gama Range Gamme

Los hornos mixtos de la línea Combi unen tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción avanzados, fiables y precisos, eficientes y robustos. Están disponibles tanto con control digital como manual.

The professional combi ovens in the Combi range offer the perfect mix of tradition and technology for those who want advanced and reliable cooking equipment that is simple, precise, efficient and robust. They are available both with digital and manual controls.

Les fours mixtes professionnels de la ligne Combi unissent tradition et technologie dans un mix parfait pour ceux qui souhaitent des instruments de cuisson avancés et fiables, simples et précis, efficaces et robustes. Ils sont disponibles aussi bien avec le contrôle numérique qu'avec celui manuel.





## Combi

### Combi



Combi es la solución de cocción ideal para el chef que necesita el máximo control personal de los parámetros de cocción, así como resultados de excelencia. Combi es un horno mixto profesional, disponible en versión digital o manual, sinónimo de robustez, fiabilidad y uso inmediato.

Combi is the cooking solution for chefs looking to have maximum control over the cooking parameters to achieve excellence. Combi is a professional combi oven, available in a digital or manual model, which is robust, reliable and easy to use.

Combi est la solution de cuisson pour le chef qui demande le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et des résultats d'excellence. Combi est un four mixte professionnel, disponible dans la version numérique ou manuelle, qui assure robustesse, fiabilité et immédiate utilisation.

### Combi TAP

(Consultar / To consult / Consulter)



Combi TAP es la solución de cocina perfecta para los chefs que desean organizar las tareas en la cocina de forma eficiente, ahorrando tiempo, esfuerzo, materiales y energía.

TAP es un horno combi profesional con pantalla táctil que garantiza la repetición de platos con éxito, incluso cuando el equipo de personal de cocina es grande y dinámico. El chef puede definir la receta y cualquier miembro del equipo puede repetirla a diario.

Combi TAP is the perfect cooking solution for chefs who want to organise tasks in the kitchen in an efficient way, while saving time, effort, materials and energy.

TAP is a professional combi oven with a touch screen that ensures you can repeat successful dishes, even where the team of kitchen staff is large and dynamic. The chef is able to set the recipe and it can then be replicated on a daily basis by any of the team.

Combi TAP est la solution de cuisson parfaite pour les chefs qui souhaitent organiser les tâches dans la cuisine de manière efficace, tout en économisant du temps, des efforts, des matériaux et de l'énergie.

TAP est un four mixte professionnel doté d'un écran tactile qui permet de répéter des plats réussis, même lorsque l'équipe de cuisine est nombreuse et dynamique. Le chef peut définir la recette et celle-ci peut ensuite être reproduite quotidiennement par n'importe quel membre de l'équipe.

**Bake****(Consultar / To consult / Consulter)**

Bake es la solución de cocción ideal para los pasteleros y panaderos tanto en el sector de la restauración como en un negocio propio. Bake asegura el máximo control personal de los parámetros de cocción y resultados de excelencia, sobre todo en lo que se refiere a la uniformidad de cocción. Bake es un horno mixto profesional, disponible en versión digital o manual, sinónimo de robustez y uso inmediato.

Bake is designed for bakers working either in the catering business or in their own pastry shop. Bake offers maximum control over the cooking parameters to achieve excellent end results that are evenly baked. Bake is a professional combi oven, available in a digital or manual model, which is robust and easy to use.

Bake est la solution de cuisson pour les pâtisseries et les boulangers aussi bien dans la restauration que dans leur propre laboratoire. Bake assure le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et produit des résultats d'excellence, surtout pour son uniformité de cuisson. Bake est un four mixte professionnel, disponible dans la version numérique ou manuelle, qui assure robustesse et immédiateté d'utilisation.

**Dual****(Consultar / To consult / Consulter)**

Dual es un horno mixto profesional con doble soporte de parrilla de varilla, que admite tanto bandejas GN1/1 como bandejas para pastelería (60x40 cm). Dual está recomendado para todas aquellas situaciones en las que, normalmente por falta de espacio, un chef experto desea preparar recetas de gastronomía y de pastelería en un único horno.

Dual is a professional combi oven with a double rod tray support, for both GN1/1 trays and pastry baking trays (60x40cm). Dual is recommended where an experienced chef intends to cook and bake in a single oven, due to a lack of space.

Dual est un four mixte professionnel avec double support pour grille en tube d'acier, en mesure de gérer aussi bien des plats GN1/1, que des plats pour pâtisserie (60x40cm). Dual est conseillé pour toutes les situations où, en général par manque d'espace, un chef expert souhaite gérer aussi bien les cuissons de gastronomie que celles de pâtisserie dans un unique four.

# Combi

## Facilidad de Uso / Easy to use / Facilité d'utilisation



Pantallas claras y legibles, mandos touch control sensibles y rápidos.

A clear, legible display and quick, sensitive touch controls.

Afficheurs clairs et lisibles, commandes touch control et rapides.

## Flexibilidad / Flexible / Flexibilité



Los parámetros de cocción se pueden modificar incluso durante la ejecución de la receta.

The cooking parameters can even be changed while running the recipe.

Les paramètres de cuisson peuvent également être modifiés pendant l'exécution de la recette.

## Ahorro de tiempo / Save time / Économie de temps



El chef puede utilizar las recetas ya incluidas en el recetario, modificarlas y añadir otras personalizadas para repetir sus platos de éxito.

The chef can use the recipes already provided in the cookbook, edit them and add personalised recipes to replicate successes.

Le chef peut utiliser les recettes déjà présentes dans le livre de recettes, les modifier et en insérer des personnalisées pour répliquer ses propres succès.

## Fácil de limpiar / Easy to clean / Facile à nettoyer



Hay disponibles modelos con lavado automático de 4 niveles de intensidad y con ducha para lavado manual.

Models available with automatic washes (4 intensity levels) or with a spray gun for manual washing.

Modèles avec lavage automatique à 4 intensités et avec douchette pour lavage manuel disponibles.

## Wifi / Integrado en Serie Digital (D) / Wi-Fi / Integrated in Digital Series (D) / Wifi Intégré aux modèles de la série Digital (D)



## Sonda multipunto / Opcional en hornos versión digital / Multipoint probe / Optional in digital oven / Sonde multi-point En option dans four numérique



Sonda de 4 puntos situada dentro de la cámara de cocción.

Probe with 4 points is inside the cooking chamber.

Sonde à 4 points située à l'intérieur de la chambre de cuisson.

## Calentamiento rápido / Straight up to temp. / Tout de suite à la temp. définie



La potencia de las resistencias y de los quemadores de gas permite alcanzar la temperatura definida en pocos minutos.

The power of the heating elements and the gas burners enables the chosen temperature to be reached in just a few minutes.

La puissance des résistances et des brûleurs à gaz permet d'atteindre la température prédéfinie en quelques minutes.

## Higiene / Opcional en hornos versión digital / Hygiene / Optional in digital oven / Flexibilité En option dans four numérique



Los 3 NIVELES DE LAVADO de los hornos garantizan una perfecta higiene según el nivel de intensidad necesario. Son rápidos y eficaces: duran solamente 33 minutos en el ciclo corto y un máximo de 77 minutos en el ciclo intensivo. EXTRA: un ciclo de aclarado de 7 minutos de duración.

The ovens' 3 WASH LEVELS ensure perfect hygiene depending on the level of intensity required. They are fast and effective: the short cycle lasts just 33 minutes and the intensive cycle at most 77 minutes. EXTRA: a rinse cycle that lasts 7 minutes. Les paramètres de cuisson peuvent également être modifiés pendant l'exécution de la recette.

Les 3 NIVEAUX DE LAVAGE des fours garantissent une parfaite hygiène selon le niveau d'intensité requis. Ils sont rapides et efficaces : ils durent en général 33 minutes pour le cycle bref et au maximum 77 minutes pour le cycle intensif. EXTRA : un cycle de rinçage d'une durée de 7 minutes.

## Uniformidad de cocción / Uniform cooking / Uniformité de cuisson



- El deflector está estudiado para optimizar la distribución del calor en la cámara.
- Los ventiladores de uso profesional están controlados por un inverter, funcionan con 4 velocidades y se detienen inmediatamente al invertirse la rotación y al abrirse la puerta.
- Las PARRILLAS están bien separadas con distancia intermedia de 70 mm en el Combi y 85 mm en los Bake.
- El respiradero ampliado de la cámara de los Bake acelera la evacuación del vapor, requisito para garantizar las altas prestaciones en panadería y pastelería.

- The deflector, designed for the best heat distribution in the chamber.
- The professional fans are governed by an inverter, work with 4 speeds and stop instantly when rotation is reversed and the door is opened.
- Well-spaced grills, with 70 mm spacing in the Combi and 85 mm in the Bake.
- The increased vent of the Bake oven chamber speeds up steam evacuation in much less time, as required for high performance when making bread and pastries.

- Le déflecteur, conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils travaillent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément au moment de l'inversion de la rotation et lors de l'ouverture de la porte.
- Les grilles bien espacées, avec entraxe de 70 mm sur le Combi et 85 mm sur les Bake.
- L'évent majoré de la chambre des Bake augmente la vitesse d'évacuation de la vapeur en temps réduits, comme requis pour de hautes performances dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie.

	<b>D: Digital / Digital / Numérique</b> Opcional: Sonda y Lavado automático	<b>M: Electromecánico / Electromechanic / Electromécanique</b>
<b>Combi</b>	Bandejas / Trays / Plats: ⚡ GN1/1 - <b>4 / 6 / 10 / 20</b> ⚡ GN1/1 - <b>6 / 10</b>  DISTANCIA ENTRE BANDEJAS <b>70 mm</b> - 4 / 6 / 10 BANDEJAS (Vapor directo) <b>65 mm</b> - 20 BANDEJAS (Boiler)	Bandejas / Trays / Plats: ⚡ GN1/1 - <b>4 / 6 / 10 / 20</b> ⚡ GN1/1 - <b>6 / 10</b>  DISTANCIA ENTRE BANDEJAS <b>70 mm</b> - 4 / 6 / 10 BANDEJAS (Vapor directo) <b>65 mm</b> - 20 BANDEJAS (Boiler)
<b>Bake</b>	Bandejas / Trays / Plats: ⚡ 600x400 - <b>5 / 8 / 16</b> ⚡ 600x400 - <b>5 / 8</b>  DISTANCIA ENTRE BANDEJAS <b>85 mm</b> - 5/8 BANDEJAS (Vapor directo) <b>82 mm</b> - 16 BANDEJAS (Vapor directo)	Bandejas / Trays / Plats: ⚡ 600x400 - <b>5 / 8 / 16</b> ⚡ 600x400 - <b>5 / 8</b>  DISTANCIA ENTRE BANDEJAS <b>85 mm</b> - 5/8 BANDEJAS (Vapor directo) <b>82 mm</b> - 16 BANDEJAS (Vapor directo)
<b>Dual</b>	Bandejas / Trays / Plats: ⚡ GN1/1 - 600x400 - <b>6 / 10</b> ⚡ GN1/1 - 600x400 - <b>6 / 10</b>  DISTANCIA ENTRE BANDEJAS <b>70 mm</b> - 600x400 (Vapor directo)	Bandejas / Trays / Plats: ⚡ GN1/1 - 600x400 - <b>6 / 10</b> ⚡ GN1/1 - 600x400 - <b>6 / 10</b>  DISTANCIA ENTRE BANDEJAS <b>70 mm</b> - 600x400 (Vapor directo)

**Versión Digital / Digital Version / Version numérique**



Touch Control

Pantallas alfanuméricas / Alphanumeric displays / Afficheurs alphanumériques

Programas disponibles en 8 idiomas / Programs are available in 8 languages / Programes disponibles en 8 langues

Pantalla / Display / Afficheur LCD-TFT

Mando / Dial / Manette PUSH & SCROLL



En proceso de cocción. Cooking. En cours de cuisson.



En pausa y programación. Paused and programmed. En pause et programmation.



Lavado y enfriamiento. Cleaning and cooling. En cours de lavage et refroidissement.

**Versión Electromecánica / Electromechanical Version / Version Électromécanique.**



Combi, Bake y Dual están disponibles en versión electromecánica (M).

Combi, Bake and Dual are available in electromechanical version (M).

Combi, Bake et Dual sont présentés dans la version électromécanique (M).



## Combi TAP



### **SENCILLEZ**

TECNOLOGÍA FÁCIL / La pantalla táctil ofrece una información inmediata. El horno es tan fácil de usar como un smartphone de última generación.

### **RESULTADOS CONSTANTES**

SMARTHEAT / Independientemente de la cantidad de alimentos, TAP mantiene resultados de cocción constantes.

CLIMAFIX / Garantiza la humedad deseada en la cámara.

COOKBOOK / Cientos de recetas predefinidas y la posibilidad de añadir las tuyas. El chef recrea sus mejores platos sin esfuerzo y puede encargar las cocciones a sus colaboradores con la certeza de un resultado perfecto.

### **SEGUIMIENTO CONSTANTE**

TRUEDATA / El horno indica los parámetros de temperatura real en la cámara.

KROMIA / El selector giratorio asume diversos colores según el estado del horno y permite mantenerlo vigilado a simple vista, incluso desde lejos.

### **FLUJOS DE TRABAJO EFICIENTES**

MULTIFOOD / TAP cocina al mismo tiempo alimentos distintos compatibles entre sí, y avisa cuando llega el momento de introducir o extraer cada uno.

NON-STOP-COOKING / Permite trabajar con un mismo ciclo de cocción durante largos periodos, introduciendo el alimento cuando llega el pedido del comedor. El horno avisa cuando está lista cada bandeja. Resulta útil para preparaciones básicas o menús a la carta.

READY TO SERVE / Función útil para servir alimentos distintos al mismo tiempo, como en banquetes o al atender a grupos de comensales.

HACCP / Registra las temperaturas y los tiempos de cocción, tal y como exige la legislación. En caso de revisión, resulta fácil acceder a los datos y transferirlos a una memoria USB.

### **AHORRO**

DE TIEMPO: SMARTWASH / Los 5 tipos diferentes de lavado permiten optimizar los tiempos de acuerdo con el grado de suciedad del horno. Además, el lavado más largo dura solo 62 minutos: a lo largo de la jornada esto se traduce en un gran ahorro de tiempo.

DE MATERIA PRIMA / Con TAP se ahorra materia prima porque se minimiza la pérdida de peso.

DE ASISTENCIA / El horno avisa cuando es el momento de lavar el boiler. Cuando el boiler se detiene porque requiere una descalcificación, TAP prosigue con las cocciones utilizando el vapor directo. La descalcificación es una operación sencilla que se realiza de forma autónoma, sin llamar al servicio técnico, a diferencia de otros hornos.

DE ENERGÍA: GREENSTEAM / El boiler incorporado en el horno TAP para gastronomía está diseñado para garantizar altas prestaciones con un consumo reducido de agua y energía.

### **EFICACIA**

POWERGRILL / ¡Con TAP también se puede asar a la parrilla! La función Powergrill permite alcanzar los 300 grados durante unos minutos, para lograr resultados perfectos al asar carne a la parrilla u hornear una pizza.

## TAN INTUITIVO COMO TU SMARTPHONE

### AS INTUITIVE AS YOUR SMARTPHONE

### AUSSI INTUITIF QUE VOTRE SMARTPHONE

La verdadera innovación es su sencillez de uso, que pone la tecnología al alcance de todos. La pantalla táctil de TAP permite acceder a los contenidos y organizar las tareas. Con su interfaz sencilla e intuitiva, TAP contribuye a facilitar el trabajo diario.

The real innovation is how simple it is to use, making the technology available to everyone. TAP's touch screen is a way of accessing content and organising tasks. With its simple and intuitive interface, TAP helps to make your daily work easier.

La véritable innovation réside dans sa simplicité d'utilisation, qui met la technologie à la portée de tous. L'écran tactile de TAP permet d'accéder aux contenus et d'organiser les tâches. Avec son interface simple et intuitive, TAP contribue à faciliter votre travail quotidien.



## TECNOLOGÍA ORIENTADA AL RENDIMIENTO

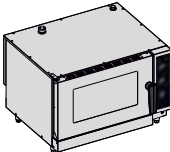
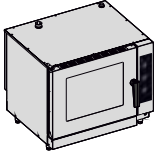
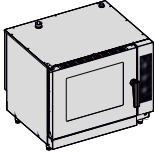
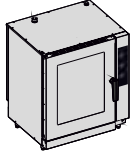
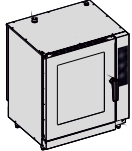
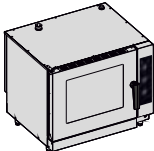
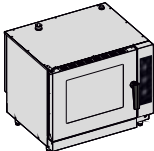
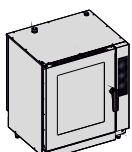
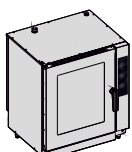
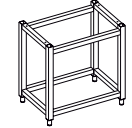
**FREÍR / ASAR A LA PARRILLA / COCINAR A BAJAS TEMPERATURAS / REGENERAR  
COCINAR AL VAPOR / ASAR / SALTEAR / GRATINAR / MANTENER / PANIFICAR**



# Combi

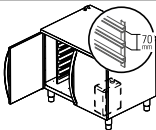
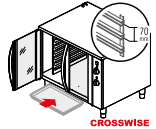
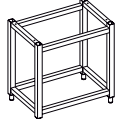
**MODELOS Y CARACTERÍSTICAS  
MODELS AND TECHNICAL FEATURES  
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

## COMBI SERIE ELECTROMECÁNICA (M)


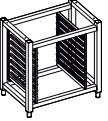
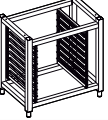
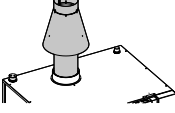
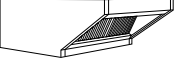
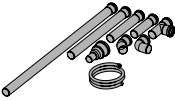





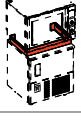
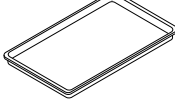
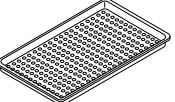
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 4 BANDEJAS GN 1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>951641</b> <b>951645</b>	6,25	71	60	80		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>EOM4MXVE</b> <b>EOM4MXVEM</b>		380-415 3N~ 50 220/240 ~ 50		80.0 63.0		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 6 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>951642</b>	8,25	86	71	74		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>EOM6MXVE</b>		380-415 3N~ 50		90.2		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 10 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>951643</b>	16,5	86	71	102		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>EOM10MXVE</b>		380-415 3N~ 50		117.6		
HORNO A GAS MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 6 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>951341</b>	10 + 0,25	86	71	74		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>GOM6MXV</b>		380-415 3N~ 50		102.0		
HORNO A GAS MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 10 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>951342</b>	19 + 0,5	86	71	102		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	<b>GOM10MXV</b>		220/240 ~ 50		133.5		

Consultar opción 60Hz en gama Electromecánica (M).

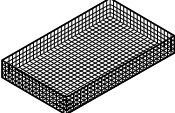
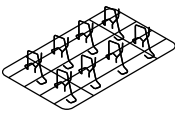
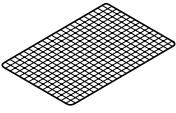
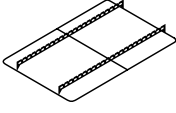
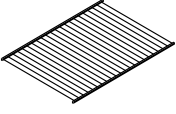
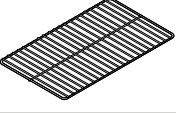
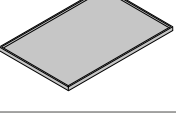
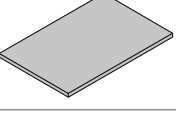
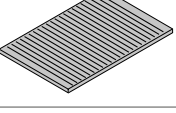
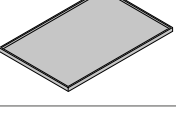
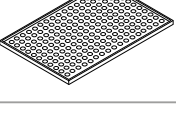
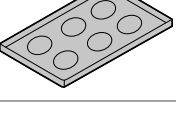
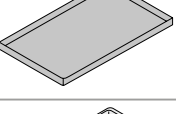
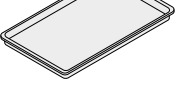
## ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECÁNICA (M)

	Código	Descripción	€
	<b>951938</b>	<b>ARMARIO NEUTRO PORTABANDEJAS Y PORTA DETERGENTES PARA HORNOS GN1 / 1 7 NIVELES</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951939</b>	<b>ARMARIO CRUZADO PARA FERMENTACIÓN, PORTABANDEJAS PARA HORNOS GN1/1 7 NIVELES</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951973</b>	<b>BASE HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1</b>	

## ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECAÁNICA (M)

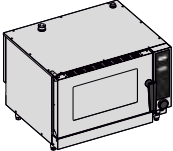
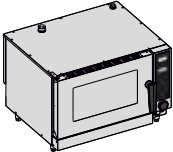
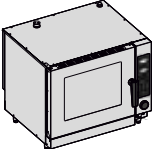
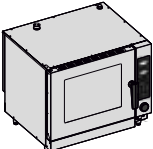
	Código <b>951974</b>	Descripción <b>BASE HORNOS COMBI 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1</b>	€
	Código <b>951975</b>	Descripción <b>BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1</b>	€
	Código <b>951976</b>	Descripción <b>BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS MIXTOS TECNO 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1</b>	€
	Código <b>951935</b>	Descripción <b>CHIMENEA A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS A GAS</b>	€
	Código <b>951971</b>	Descripción <b>CAMPANA DE ASPIRACION KOGC A CONDENSACION PARA HORNOS COMBI 6 GN1/1 Y 10GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19KW</b>	€
	Código <b>951961</b>	Descripción <b>KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS</b>	€
	Código <b>951972</b>	Descripción <b>PANEL LATERAL PARA HORNO COMBI CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO</b>	€
	Código <b>951977</b>	Descripción <b>KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 1X6 GN1/1 Y 1X10 GN1/1</b>	€
	Código <b>951978</b>	Descripción <b>KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI BANDEJAS 1X4 Y 1X10 GN1/1</b>	€
	Código <b>951979</b>	Descripción <b>KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 2X6 GN1/1</b>	€
	Código <b>951980</b>	Descripción <b>KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELECTRICOS COMBI 4 BANDEJAS Y 6 BANDEJAS GN1/1</b>	€
	Código <b>951981</b>	Descripción <b>ELEMENTO DE SUPERPOSICION PARA HORNOS COMBI DE 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1 EN 5 BANDEJAS BLAST CHILLERS</b>	€
	Código <b>9032</b> <b>9033</b> <b>9034</b>	Descripción <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM</b> <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM</b> <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM</b>	€
	Código <b>9056</b> <b>9057</b> <b>9058</b>	Descripción <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM</b> <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM</b> <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM</b>	€

## ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECAÁNICA (M)

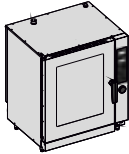

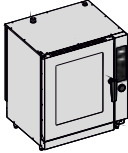





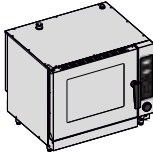

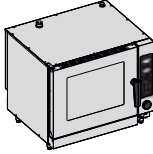

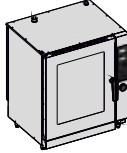

	Código <b>091946</b>	Descripción <b>CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO</b>	€
	Código <b>091910</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS</b>	€
	Código <b>091947</b>	Descripción <b>REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS</b>	€
	Código <b>091949</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS</b>	€
	Código <b>091950</b>	Descripción <b>PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO</b>	€
	Código <b>9055</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1</b>	€
	Código <b>951917</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1</b>	€
	Código <b>951933</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO</b>	€
	Código <b>951934</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS</b>	€
	Código <b>951953</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1</b>	€
	Código <b>951954</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1</b>	€
	Código <b>091951</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA</b>	€
	Código <b>091952</b> <b>091953</b> <b>091954</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM</b> <b>BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM</b> <b>BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM</b>	€
	<b>9059</b> <b>9060</b>	<b>BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM</b> <b>BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM</b>	

	Código <b>951983</b>	Descripción <b>KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO</b>	€
	Código <b>951912</b>	Descripción <b>DUCHA LATERAL EXTERNA</b>	€
	Código <b>951915</b>	Descripción <b>DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS</b>	€
	Código <b>XXXXXXS</b>	Descripción <b>PUERTA DEL HORNO DE APERTURA IZQUIERDA EXCLUYENDO HORNOS DE BANDEJAS 16/20 A SOLICITAR AL PEDIR</b>	€

**COMBI SERIE DIGITAL (D)**

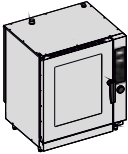




<b>HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 4 BANDEJAS GN1/1</b>						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	<b>952641 952644</b>	6,25	86	71	60	m³ 0.68
⚡	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>EOD4MXVE EOD4MXVEM</b>		380-415 3N~ 50/60 220/240 ~ 50/60		87.0 63.0	
<b>HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 4 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO</b>						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	<b>954641 954646</b>	6,25	86	71	60	m³ 0.72 0.68
⚡ 🔧	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>EOD4MXPWE EOD4MXPWEM</b>		380-415 3N~ 50/60 220/240 ~ 50/60		94.0 92.4	
<b>HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1</b>						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	<b>952642</b>	8,25	86	71	74	m³ 0.79
⚡	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>EOD6MXVE</b>		380-415 3N~ 50/60		96.5	
<b>HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO</b>						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	<b>954642</b>	8,25	86	71	74	m³ 0.80
⚡ 🔧	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	<b>EOD6MXVPWE</b>		380-415 3N~ 50/60		104.0	

## COMBI SERIE DIGITAL (D)

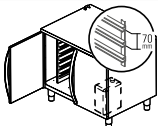
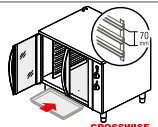
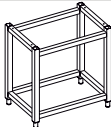

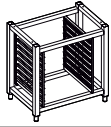
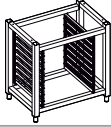
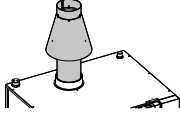
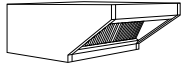


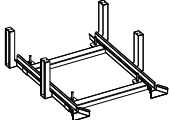
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↗	↘	m³	€
	<b>952643</b>	16,5	86	71	102		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>EOD10MXVE</b>		380-415 3N~ 50/60		125.2		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO							
	Código	Tot. kW	↘	↗	↘	m³	€
	<b>954643</b>	16,5	86	71	102		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>EOD10MXVPWE</b>		380-415 3N~ 50/60		132.0		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DIRECTO PROGRAMABLE A VAPOR DIRECTO, SERIE COMBI D 20 TEG. GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO, CARRO PORTABANDEJAS GN1/1 - CARRO UTILIZABLE DE 16 TEG. PASTERÍA (600X400) MM							
	Código	Tot. kW	↘	↗	↘	m³	€
	<b>954644</b>	41	100	94	188		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>EOD20MXVPWE</b>		380-415 3N~ 50/60		300.0		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, CON BOILER, ELÉCTRICO, PROGRAMABLE, 20 T GN1 / 1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO - CON PORTABANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↗	↘	m³	€
	<b>954645</b>	41	100	94	188		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>EOD20MXBPWX</b>		380-415 3N~ 50/60		324.0		
HORNO MIXTO DE GAS SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↗	↘	m³	€
	<b>952341</b>	10 + 0,25	86	71	74		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>GOD6MXV</b>				112.5		
HORNO A GAS MIXTO SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1 / 1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO							
	Código	Tot. kW	↘	↗	↘	m³	€
	<b>954341</b>	10 + 0,25	86	71	74		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>GOD6MXVPW</b>				117.2		
HORNO A GAS MIXTO SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	↘	↗	↘	m³	€
	<b>952342</b>	19 + 0,5	86	71	102		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	<b>GOD10MXV</b>				140.0		

## COMBI SERIE DIGITAL (D)

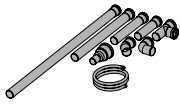
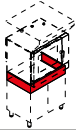
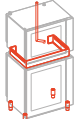
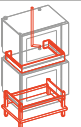
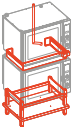
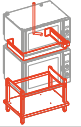
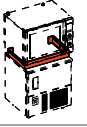
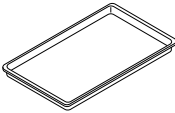
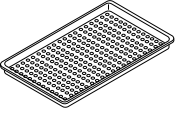
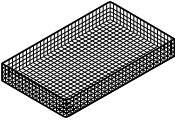
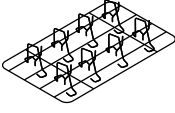
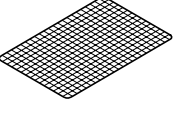
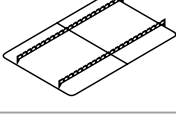
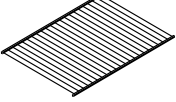
**HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, 10 BANDEJAS PROGRAMABLES GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO**

	Código	Tot. kW	 86	 71	 102	m <sup>3</sup>	€
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	<b>954342</b>	19 + 0,5	86	71	102	0.99	
	<b>GOD10MXVPW</b>					143.2	

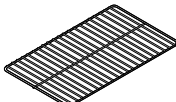
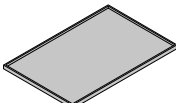
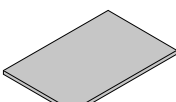
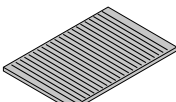
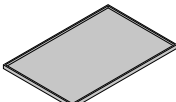
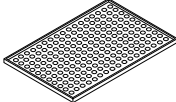
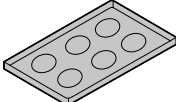
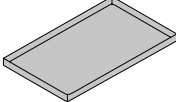
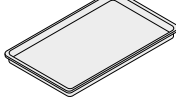
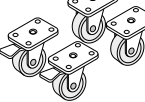



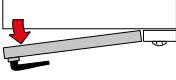
## ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código	Descripción	€
	<b>951938</b>	<b>ARMARIO NEUTRO PORTABANDEJAS Y PORTA DETERGENTES PARA HORNOS GN1 / 1 7 NIVELES</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951939</b>	<b>ARMARIO CRUZADO PARA FERMENTACIÓN, PORTABANDEJAS PARA HORNOS GN1/1 7 NIVELES</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951973</b>	<b>BASE HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951974</b>	<b>BASE HORNOS COMBI 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951975</b>	<b>BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951976</b>	<b>BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS MIXTOS TECNO 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951935</b>	<b>CHIMENEA A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS A GAS</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951971</b>	<b>CAMPANA DE ASPIRACION KOGC A CONDENSACION PARA HORNOS COMBI 6 GN1/1 Y 10GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19KW</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951942</b>	<b>CARRO 20 BANDEJAS GN1/1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>961942</b>	<b>CARRO 16 BANDEJAS (600X400) MM</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951990</b>	<b>RAMPA DE NIVELACIÓN CARRO POR HORNOS 16/20 BANDEJAS (HORNOS VERSIÓN 07/2022)</b>	

## ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código <b>951961</b>	Descripción <b>KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS</b>	€
	Código <b>951972</b>	Descripción <b>PANEL LATERAL PARA HORNO COMBI CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO</b>	€
	Código <b>951977</b>	Descripción <b>KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 1X6 GN1/1 Y 1X10 GN1/1</b>	€
	Código <b>951978</b>	Descripción <b>KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI BANDEJAS 1X4 Y 1X10 GN1/1</b>	€
	Código <b>951979</b>	Descripción <b>KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 2X6 GN1/1</b>	€
	Código <b>951980</b>	Descripción <b>KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELECTRICOS COMBI 4 BANDEJAS Y 6 BANDEJAS GN1/1</b>	€
	Código <b>951981</b>	Descripción <b>ELEMENTO DE SUPERPOSICION PARA HORNOS COMBI DE 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1 EN 5 BANDEJAS BLAST CHILLERS</b>	€
	Código <b>9032</b> <b>9033</b> <b>9034</b>	Descripción <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM</b> <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM</b> <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM</b>	€
	Código <b>9056</b> <b>9057</b> <b>9058</b>	Descripción <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM</b> <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM</b> <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM</b>	€
	Código <b>091946</b>	Descripción <b>CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO</b>	€
	Código <b>091910</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS</b>	€
	Código <b>091947</b>	Descripción <b>REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS</b>	€
	Código <b>091949</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS</b>	€
	Código <b>091950</b>	Descripción <b>PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO</b>	€

## ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código <b>9055</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1</b>	€
	Código <b>951917</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1</b>	€
	Código <b>951933</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO</b>	€
	Código <b>951934</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS</b>	€
	Código <b>951953</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1</b>	€
	Código <b>951954</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1</b>	€
	Código <b>091951</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA</b>	€
	Código <b>091952</b> <b>091953</b> <b>091954</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM</b> <b>BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM</b> <b>BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM</b>	€
	Código <b>9059</b> <b>9058</b>	Descripción <b>BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM</b> <b>BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM</b>	€
	Código <b>951983</b>	Descripción <b>KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO</b>	€
	Código <b>951912</b>	Descripción <b>DUCHA LATERAL EXTERNA</b>	€
	Código <b>951950</b>	Descripción <b>SONDA DE AGUJA PARA VACÍO</b>	€
	Código <b>951915</b> <b>951947</b>	Descripción <b>DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS</b> <b>DESCALCIFICADOR PARA CALDERA 10LT</b>	€
	Código <b>XXXXXXS</b>	Descripción <b>PUERTA DEL HORNO DE APERTURA IZQUIERDA EXCLUYENDO HORNOS DE BANDEJAS 16/20 A SOLICITAR AL PEDIR</b>	€

# Combi





# Compact



	<b>Gama Range Gamme</b>	<b>PVP + Datos Técnicos</b>
	<b>#208</b>	<b>#212</b>
Compact Digital	<b>#210</b>	<b>#214</b>

## Compact

### Gama Range Gamme

#### ¿POR QUÉ ELEGIR COMPACT?

Compact es la solución de cocción ideal para el chef que necesita el máximo control personal de los parámetros de cocción, así como resultados de excelencia, con un tamaño mínimo.

Compact está recomendado para todas aquellas cocinas que requieren rendimientos elevados en un espacio reducido.

#### WHY CHOOSE COMPACT?

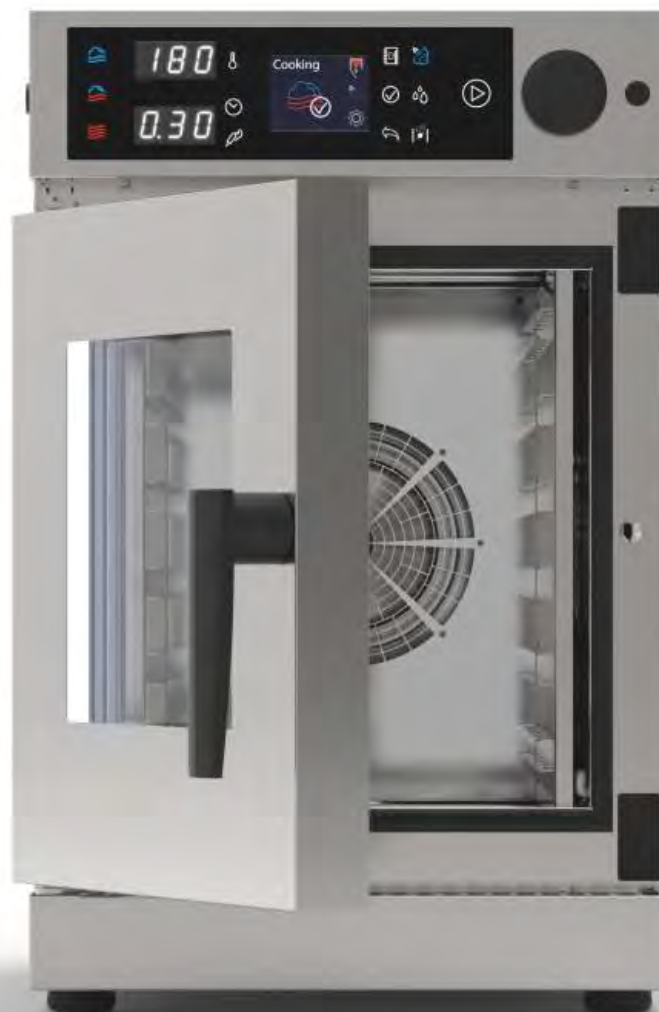
Compact is the perfect solution for chefs who want equipment offering full control over the cooking parameters and excellent results, without being bulky.

When high performance standards are a must but space is limited, Compact is the answer.

#### POURQUOI COMPACT?

Combi est la solution de cuisson pour le chef qui demande le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et des résultats d'excellence, avec un encombrement minimum.

Compact est conseillé pour tous les milieux de cuisson qui nécessitent des performances élevées dans un espace réduit.



**Tamaño mínimo, prestaciones máximas**  
**Minimum bulk, maximum performance**  
**Encombrement minimum, prestations maximums**

Compact es el horno profesional digital eléctrico combinado GN1/1 lengthwise que garantiza las mejores prestaciones ocupando el menor espacio posible.

Robusto, preciso y eficaz, asegura prestaciones elevadas y repetibles, resolviendo además el problema del espacio en la cocina.

Compact está disponible en las versiones de 6 y 10 bandejas, con o sin lavado automático y sonda integrados.

Compact is a professional combi electric oven with a digital display and GN1/1 lengthwise configuration, offering outstanding performance while taking up minimal space.

Robust, accurate and efficient, it guarantees the same top-quality results time and time again and solves the space problem in the kitchen.

Compact is available in a 6 or 10 tray version, with or without a built-in probe and automatic washing.

Compact est le four professionnel numérique électrique combiné GN1/1 lengthwise, en mesure de garantir les meilleures prestations en occupant le moins d'espace possible.

Robuste, précis et efficace, il garantit des prestations élevées et reproductibles et résout le problème de l'espace en cuisine.

Compact est disponible dans les versions 6 et 10 plats, avec ou sans lavage automatique et sonde intégrés.



## Compact

### Ahorro de espacio / Save space / Économie d'espace

Hasta un 27 % menos de volumen respecto a Tap.

It occupies up to 27% less space than Tap.

Jusqu'à 27% de volume en moins par rapport à Tap.

### Uniformidad de cocción / Uniform cooking / Uniformité de cuisson

El DEFLECTOR, estudiado para optimizar la distribución del calor en la cámara. Los VENTILADORES de uso profesional están controlados por un inverter, funcionan con 4 velocidades y se detienen inmediatamente al invertirse la rotación y al abrirse la puerta. Las PARRILLAS están muy separadas, con una distancia intermedia de 70 mm.

The DEFLECTOR has been designed to offer optimal heat distribution in the chamber. The PROFESSIONAL FANS are governed by an inverter, work with 4 speeds and stop instantly when rotation is reversed and the door is opened. The GRILLS are well spaced out, with 70 mm between them.

Le DÉFLECTEUR est conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre. Les VENTILATEURS à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte. Les GRILLES sont bien espacées, avec un entraxe de 70mm.

### Robustez / Robust / Robustesse

Cámara de acero inoxidable AISI 304, completamente soldada, estanca, con junta "sellante" en la puerta.

Fully welded, watertight chamber in AISI 304 stainless steel with tight door seal.

Chambre en acier inox AISI 304, entièrement soudée, étanche, avec joint de porte étanche.

### Fácil de limpiar / Easy to clean / Facile à nettoyer

Cámara con rebalse y rincones internos redondeados. Lavado automático opcional, con varios ciclos de lavado (intensivo de 77 min como máx.; corto de 7 min), para ahorrar tiempo en la limpieza y lograr una higiene perfecta.

Chamber with well, and rounded edges on the inside. Optional automatic wash with different cycles to choose from (intensive max. 77', quick 7'), to save time cleaning and ensure optimal hygiene.

Chambre avec niche et bords intérieurs arrondis. Lavage automatique en option, avec différents cycles de lavage (intensif de 77' max ; court de 7'), pour économiser du temps lors du nettoyage et obtenir une hygiène parfaite.

### Sonda multipunto / Multipoint probe / Sonde multipoint

La sonda multipunto (opcional) de 4 puntos está alojada en la cámara de cocción.

There is a multipoint probe (optional) with 4 points inside the cooking chamber.

La sonde multipoints (en option) à 4 points est située à l'intérieur de la chambre de cuisson.

### Intuitiva y de altas prestaciones / High performance and intuitive / Intuitif et performant

Pantallas claras y legibles, mandos touch control sensibles y rápidos. Flexibilidad en el ajuste y la consulta de los parámetros de cocción.

A clear, legible display and quick, sensitive touch controls. Cooking parameters that are easy to set and adapt.

Afficheurs clairs et lisibles, commandes touch control et rapides. Configuration flexible et révision des paramètres de cuisson.

### Iluminación / Lighting / Éclairage

Luces LED para una iluminación perfecta.

LED lighting for excellent visibility.

Lumières LED pour un éclairage parfait.

### Ahorro de tiempo / Save time / Économie de temps

Cientos de recetas predefinidas y probadas, facilidad para guardar las nuevas recetas. Con lavado automático opcional.

Hundreds of preset, tried-and-tested recipes and space for plenty of new ones you can save easily.

Centaine de recettes prédéfinies et testées, facilité de sauvegarde des recettes. Avec lavage automatique optionnel.

### Conectividad / Connectivity / Connectivité

WiFi integrada para conexión a Cloud.

Integrated wi-fi for connection to Cloud.

Wi-Fi intégré pour connexion à Cloud.

#### Accesorios / Accessories / Accessoires

Mueble bajo con porta-bandejas, campana extractora, kit de superposición (6+6 bandejas), ducha externa, detergente líquido, apertura de puerta en sentido contrario si se solicita al hacer el pedido.

Base with tray rack, extractor hood, stacking kit (6+6 trays), external spray gun, liquid detergent and opposite door swing direction (on request at the time of ordering).

Base avec porte-plats, hotte aspirante, kit de superposition (6 + 6 plats), douchette externe, détergent liquide, ouverture de porte du côté opposé sur demande lors de la commande.

**Pantalla fácil e intuitiva /  
Intuitive, easy-to-use display /  
Afichage simple et intuitif**



Todos los hornos Compact están orientados a un uso inmediato e intuitivo.

Los cuadros de mandos digitales incluyen una pantalla LCD-TFT en color de alta visibilidad para presentar la información con mayor claridad.

Además, los cuadros de mandos van acompañados de dos pantallas alfanuméricas: una para el control de temperatura y otra para el tiempo o la temperatura registrada por el termómetro sonda.

Los mandos touch control capacitivos táctiles y el cómodo mando push & scroll agilizan las operaciones de selección y confirmación.

Los hornos Compact gestionan hasta 300 recetas, entre las preinstaladas y las personales del chef, que son auténticos programas y gestionan hasta 8 fases de cocción, incluido el precalentamiento automático.

Las recetas se pueden encontrar rápidamente gracias a los filtros por nombre de la receta, personales, recientes y favoritos.

**IMPORTANTE:** todos los parámetros de cocción se pueden modificar durante la ejecución de la receta.

Compact ovens are all designed to be intuitive and easy to use.

The digital control panels are equipped with a high-visibility colour LCD-TFT display which is easier to read.

They are also equipped with two alphanumeric displays: one for temperature control and one for time, or the temperature detected by the core probe.

The capacitive light touch controls and handy push & scroll dial speed up the select and confirm process.

Compact ovens can manage up to 300 recipes, including preset recipes and customised recipes entered by the chef.

These are programs in and of themselves, and can manage up to 8 cooking steps, including automatic preheating.

Recipes can be found quickly by filtering by recipe name, personal recipes, recent recipes and favourites.

**IMPORTANT:** all cooking parameters can be changed during the cooking process.

Tous les fours Compact visent à un usage immédiat et intuitif.

Les bandeaux de commande numériques sont équipés d'un afficheur LCD-TFT à couleurs et haute visibilité pour une meilleure visualisation.

Les bandeaux de commande sont par ailleurs équipés de deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou la température relevée par la sonde à cœur.

Les commandes touch control, capacitives à effleurement et la pratique manette push & scroll rendent plus rapides les opérations de sélection et de confirmation.

Les fours Compact gèrent jusqu'à 300 recettes entre celles préinstallées et celles personnelles du chef, qui sont de véritables programmes et gèrent jusqu'à 8 phases de cuisson, préchauffage automatique compris.

Les recettes peuvent être trouvées rapidement grâce aux filtres : par nom de la recette, recettes personnelles, recettes récentes et favoris.

**IMPORTANT :** tous les paramètres de cuisson peuvent être modifiés en cours de réalisation.

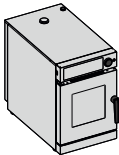

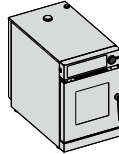





# Compact

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS  
MODELS AND TECHNICAL FEATURES  
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## COMPACT SERIE DIGITAL (D)

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>952671</b>	8,25	50,5	87	80		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>952672</b>	16,5	50,5	87	108		
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>954671</b>	8,25	50,5	87	80		
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	<b>954672</b>	16,5	50,5	87	108		

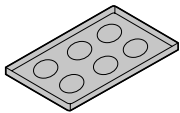
## ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

	Código	Descripción	€
	<b>951985</b>	<b>CAMPANA DE ASPIRACIÓN CONDENSACIÓN PARA HORNO COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19 KW</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951986</b>	<b>BASE HORNO COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951987</b>	<b>BASE CON PORTABANDEJAS LONGITUDINAL PARA HORNO COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951988</b>	<b>KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNO COMPACT 6+6 BANDEJAS GN1/1</b>	
	Código	Descripción	€
	<b>951989</b>	<b>BANDA DE CIERRE PARA HORNO COMPACT 6 BANDEJAS GN1/1 CON CAMPANA, SOBRE BASE</b>	

## ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

	Código <b>951961</b>	Descripción <b>KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS</b>	€
	Código <b>9032</b> <b>9033</b> <b>9034</b>	Descripción <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM</b> <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM</b> <b>BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM</b>	€
	Código <b>9056</b> <b>9057</b> <b>9058</b>	Descripción <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM</b> <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM</b> <b>BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM</b>	€
	Código <b>091946</b>	Descripción <b>CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO</b>	€
	Código <b>091910</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS</b>	€
	Código <b>091947</b>	Descripción <b>REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS</b>	€
	Código <b>091949</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS</b>	€
	Código <b>091950</b>	Descripción <b>PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO</b>	€
	Código <b>9055</b>	Descripción <b>REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1</b>	€
	Código <b>951917</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1</b>	€
	Código <b>951933</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO</b>	€
	Código <b>951934</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS</b>	€
	Código <b>951953</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1</b>	€
	Código <b>951954</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1</b>	€

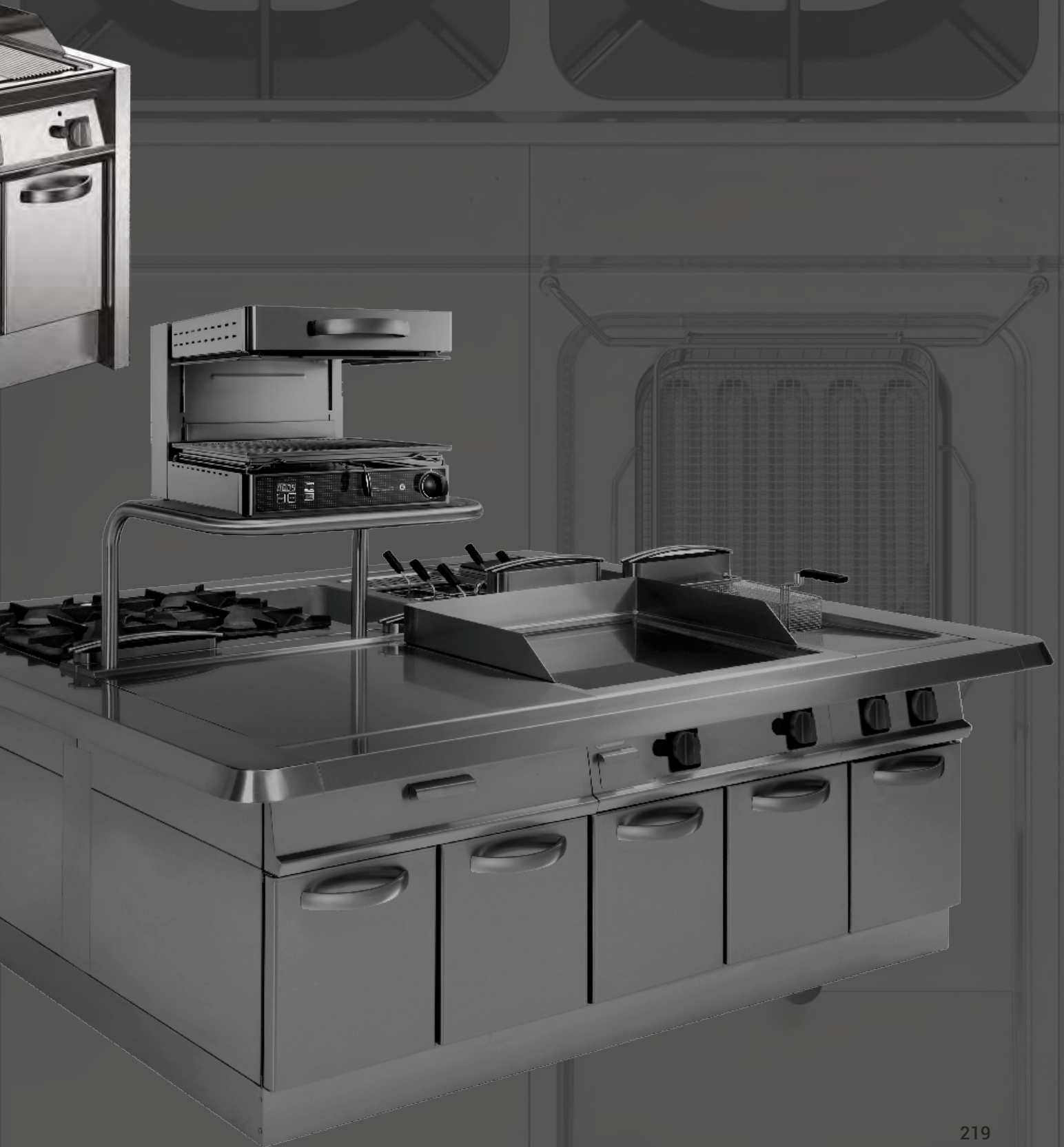
## ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

	Código <b>091951</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA</b>	€
	Código <b>091952</b> <b>091953</b> <b>091954</b>	Descripción <b>BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM</b> <b>BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM</b> <b>BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM</b>	€
	Código <b>9059</b> <b>9060</b>	Descripción <b>BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM</b> <b>BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM</b>	€
	Código <b>951983</b>	Descripción <b>KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO</b>	€
	Código <b>951912</b>	Descripción <b>DUCHA LATERAL EXTERNA</b>	€
	Código <b>951915</b>	Descripción <b>DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS</b>	€

# Compact

# Modular Cooking Lines



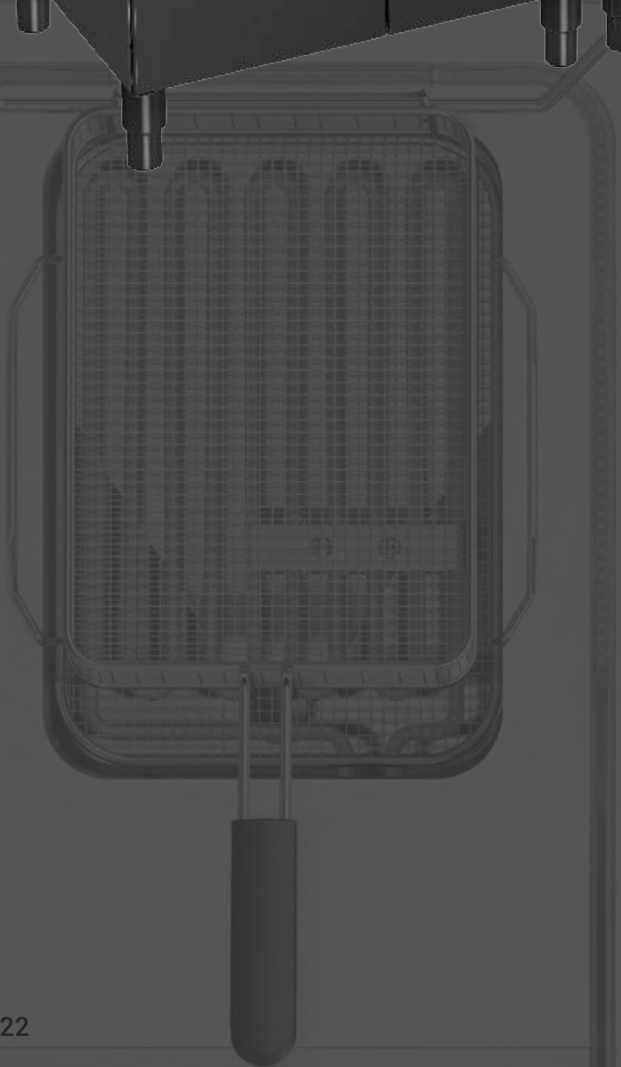
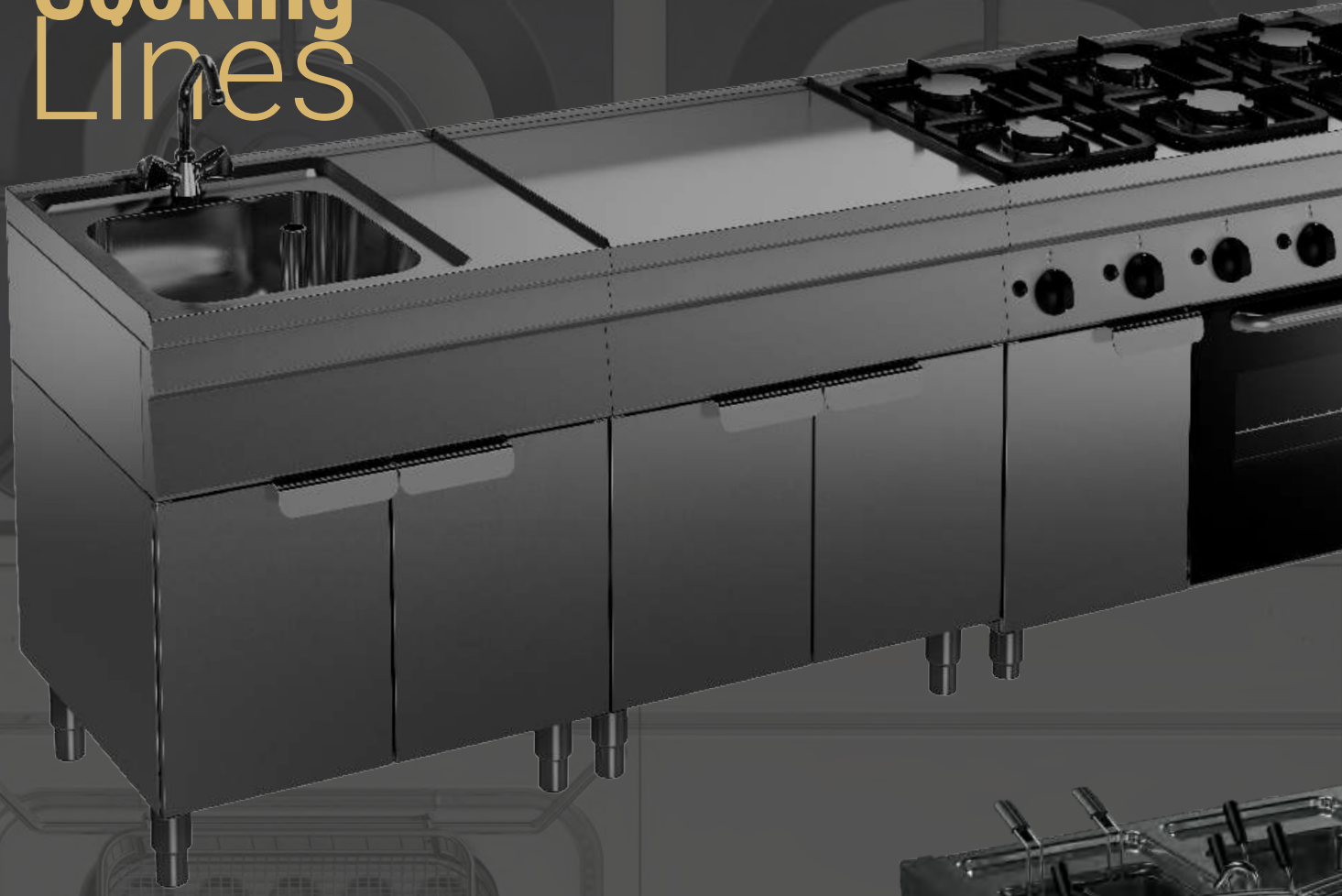


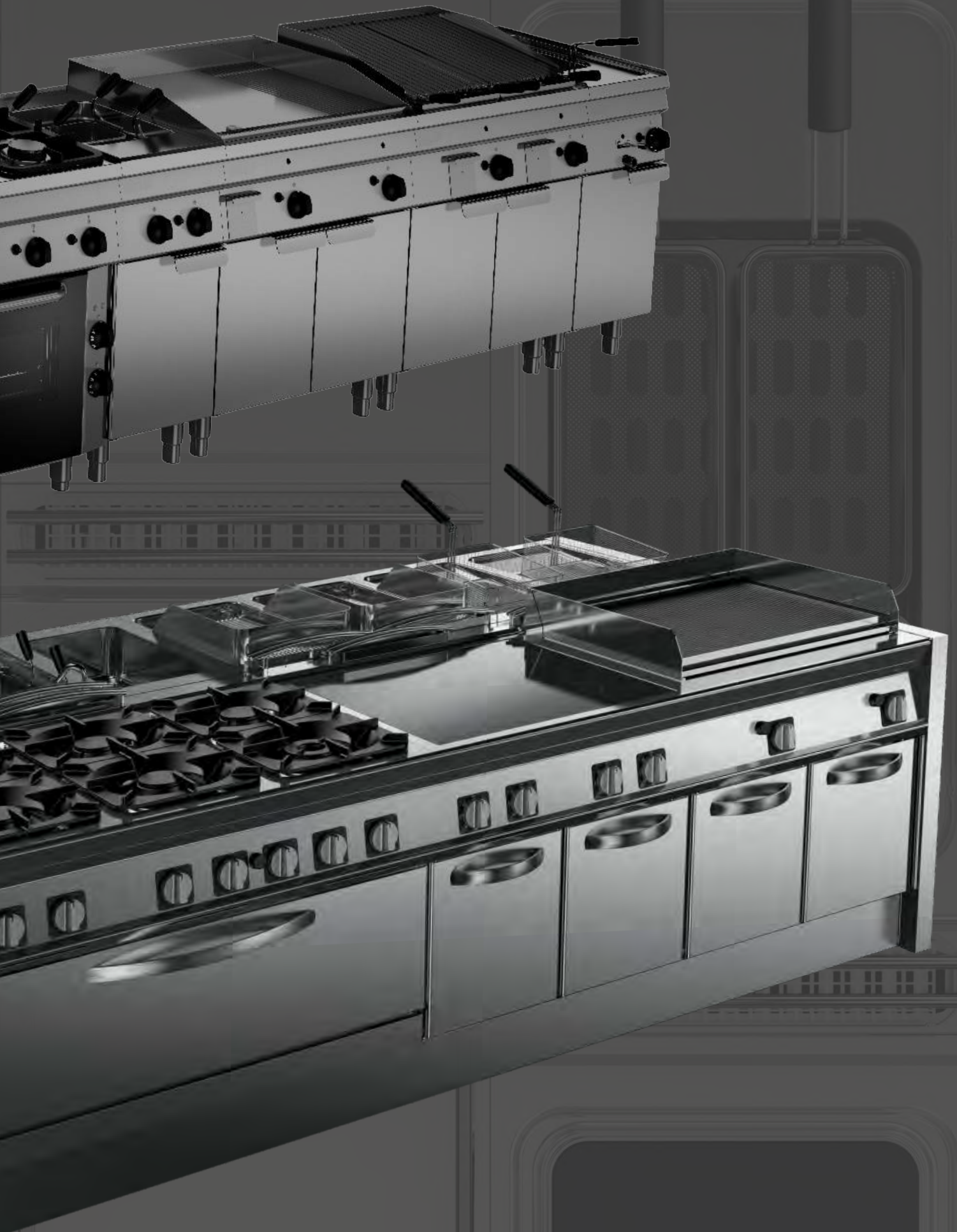
# Modular Cooking Lines





# Modular Cooking Lines







**NOTAS / NOTES / NOTES**



# Professional **Cooking** Equipment



# Professional **Cooking** Equipment







Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, km 15,5 - A-3132  
CP 14900 LUCENA, Córdoba - España  
Tel: [0034] 957 51 30 68  
[info@infrico.com](mailto:info@infrico.com)



[www.infrico.com](http://www.infrico.com)