





Cocción



**A medida
de tus
necesidades.**



¡Descubre!



Acceso a la web

Symphony

Para solucionar y optimizar el espacio disponible, Symphony te ofrece la posibilidad de diseñar y personalizar tu cocina bajo total libertad, a medida de tus necesidades, conjugando los distintos elementos, aparatos y accesorios disponibles.



KORE
GENERATION

**Rendimiento y
productividad a la
máxima potencia.**



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Kore 900

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	013
Cocinas a gas todo plancha	015
Cocinas paelleras.....	016
Cocinas eléctricas.....	017
Cocinas eléctricas todo plancha	018
Cocinas de inducción.....	019
Fry-tops.....	020
Barbacoas.....	022
Cocedores de pasta	024
Marmitas.....	025
Freidoras.....	027
Mantenedor de fritos	028
Sartenes basculantes	029
Baños maría	030
Elementos neutros	031
Muebles bajos	032
Muebles soporte refrigerados	033
Bloques Kore 900 y verticalidad.....	034
Accesorios.....	043

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
LPG: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.
- La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).

- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas tamaño GN 2/1 o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (cocinas versión OP); o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- De fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Calentamiento:
 - Gas: Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
 - Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.

- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNOS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA(kW)			
SOBREMESA												
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
		NG	19075526									
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	-
		NG	19075544									
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	-
		NG	19075541									
HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1												
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	-
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	-
		NG	19075547									
HORNO ESTÁTICO PANORÁMICO DE GAS												
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	-
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	-
		NG	19075553									
HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO GN 2/1												
	C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

MODELOS: H: Con quemadores de alta potencia. / OP: Con horno panorámico.

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Solera de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.

- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADORES 11,0 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€		
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)					
SOBREMESA											
		C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
			NG	19075518							
CON HORNO ESTÁTICO DE GAS											
		C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
			NG	19075520							

Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			Ø CORONA EXTERIOR (mm)	Ø CORONA INTERIOR (mm)	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)				
SOBREMESA											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
CON HORNO											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		NG	19075576								

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300 x 300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Termostato de seguridad para cada placa.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 o panorámico de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el

- volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N .
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			(mm)	4,0 KW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
CON HORNO									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODELOS OP: Con horno panorámico 1.000 x 700 x 290 mm.

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de acero de 15 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha.
- Control de potencia para cada resistencia. Ello permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.

- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (KW)	TAMAÑO	POTENCIA (KW)				
SOBREMESA										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
CON HORNO										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

Cocinas de inducción



Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 280 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta.
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a

- máxima potencia para un servicio rápido.
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica.
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del

- calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3ph- . Consultar para otras tensiones.

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			5,0 KW	Ø MM			
FOCOS DE INDUCCIÓN							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
WOK							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

Fry-tops



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Gas: Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos quemadores independientes para modelos

de un módulo).

- Gas: Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Gas: Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Termostato de seguridad en los modelos con control termostático.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.

- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

ACCESORIOS OPCIONALES

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta (*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar la limpieza).

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

Fry-tops

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO (*)	ZONAS	(mm)	DM²				
FRY-TOPS-GAS										
VÁLVULA MAX-MIN										
	FT-G905 V L	LPG NG	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 V R	LPG NG	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 V L	LPG NG	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V R	LPG NG	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V LR	LPG NG	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-G905 C L	LPG NG	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS										
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada

C: superficie de cromo

Barbacoas



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
 - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes.
 - Horizontal, y plana para pescado y verduras.
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "V", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 12 litros (un cajón en las máquinas de medio módulo, dos cajones en las de un módulo).
- Los cajones recoge grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

- Grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado, con deflector radiante (un grupo de tres resistencias para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.

- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

Accesorios incluidos : (Ver página de accesorios al final del capítulo)



Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	(DM ²)			
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
New B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acero dulce	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081639								
De suelo										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
New B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
De suelo										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Acero dulce	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Acero dulce	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

Cocedores de pasta



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad. Admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños.
- Dotación estándar: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Kits opcionales de cestillos tipo 1/4 y tipo 1/6.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta.
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de seguridad.

- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua.
- Escurridor desmontable situado en la parte delantera para apoyo de los cestillos.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).

- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

Accesorios opcionales

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados.
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos.
- Kit de 2 cestillos 1/2.

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)				
COCEDORES - GAS									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
COCEDORES - ELÉCTRICOS									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido

esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Calentamiento indirecto - baño maría

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control de nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara, válvula de seguridad por sobrepresión y manómetro incorporado en la encimera.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
- Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

MODELOS A GAS

- Grupo de quemadores tubulares de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Calentamiento mediante resistencias ubicadas en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Funcionamiento a presión

- Tapa abatible y compensada, con cierre mediante bridas
- Funcionamiento con presión en la cuba de cocción de 0,3 atmósferas.
- Válvula de seguridad por sobrepresión ubicada en la tapa.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
		LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)				
MARMITAS A GAS									
Fuego directo									
 	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075837	19075839					
Fuego indirecto									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075829	19075831					
Presion									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075849	19075851					
MARMITAS ELÉCTRICAS									
Fuego indirecto									
		M-E910 BM	-	19075814	600x400	100	22,00	800x930x850	-
		M-E915 BM	-	19075817	600x550	150	22,00	800x930x850	-

Freidoras



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático o control digital de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Gas: Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Gas: Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Eléctricos: Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).

- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO CON CONTROL DIGITAL:

- Control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Visualización de la temperatura de consigna e indicador del alcance de la misma.
- Tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora.
- Programa de "melting".

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

- Freidoras de 21 litros: 2 cestillos pequeños por cuba (130 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

Accesorios opcionales

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ.	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
		LPG	NG		VOLUMEN (L)	CESTILLOS				
FREIDORAS A GAS										
F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-	New
	60	19081730	19081733							
F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	-	New
	60	19081736	19081739							
F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	-	
	60	19075615	19075618							
F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	-	
	60	19075627	19075630							
FREIDORAS ELÉCTRICAS										
F-E9115		19078867		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-	New
F-E9215		19081692		2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	-	New
F-E9121		19075600		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	-	
F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	-	
F-E9221		19075606		2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	-	

D: Control digital.

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mantenimiento del calor mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

Sartenes basculantes



Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistemas de elevación de la cuba motorizado o por manivela, con los que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Versiones con cubas de acero dulce y de acero inoxidable.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de acero dulce y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.

- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelos de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termpoar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.

- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	NG				(mm)	(DM ²)			
SARTENES BASCULANTES A GAS											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS											
SB-E910 I		19075857		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910		19075854		Manual	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19075863		Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
- Medio módulo: GN-4/3, con 22 litros de capacidad.
- Un módulo: 2xGN-4/3, con 44 litros de capacidad.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del

- tubo rebosadero.
- El grifo de llenado se vende como accesorio opcional.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

- eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

MODELOS ELÉCTRICOS

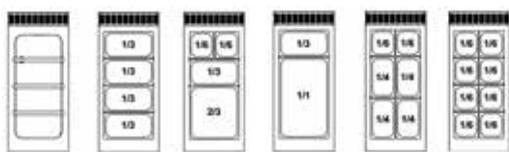
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

ACCESORIOS EN OPCIÓN

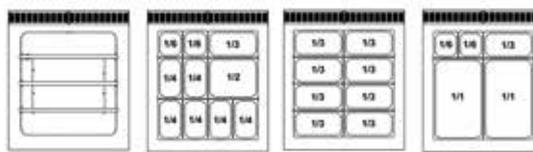
- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
				TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
BAÑO MARÍA A GAS								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494					
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

Elementos neutros



Características generales

- Aparatos de medio y un módulo.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	(mm)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	-
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	-
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

(*) Solo se puede en bloques centrales o murales sin verticalidad.

Muebles bajos



Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la Gama 900 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (mm)	€
	MB-9025	19048470	-	200x860x560	-
	MB-905	19018700	1	400x860x560	-
	MB-910	19022189	2	800x860x560	-
	MB-915	19020374	3	1.200x860x560	-

Puertas para muebles bajos

El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vayan a montar:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 19040900	KIT PUERTA KORE	-

Muebles soporte refrigerados

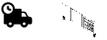


Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130 mm a 190 mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640 mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 1/1.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:

- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
 EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	-
 EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	-
MODELOS CON CAJONES 2/3										
 EMFP9-120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	-
 EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	-
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
 EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	-

Bloques kore 900



Bloques centrales o murales

Bloques sin verticalidad





Terminaciones

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
PANEL LISO INDIVIDUAL POR MÁQUINA				
	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081817	-
		Panel liso derecho	19081818	-
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	-
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081820	-
EMBELLECEDOR DOBLE PARA CADA LATERAL BLOQUE*				
	BLOQUE CENTRAL	Embelledor lateral bloque Kore 900	19081826	-
		Embelledor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 izquierda y Kore 900 derecha.	19081827	-
		Embelledor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 derecha y Kore 900 izquierda.	19081828	-
	BLOQUE MURAL	Embelledor lateral izquierdo.	19081824	-
		Embelledor lateral derecho.	19081825	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS*			
	Zócalo gas 1 M	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	-
	Zócalo gas 2 M	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	-
	Zócalo gas de 3 M	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	-
	Zócalo gas 4 M	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	-
	Zócalo gas 5 M	19081782	-
ELÉCTRICO			
	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	-
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	-
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	-
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	-
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	-
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	-
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	-
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	-
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	-

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.



Bloques centrales o murales
Bloques con verticalidad





Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
SENCILLOS			
	Estándar	19075224	-
	Estándar con enchufe	19075225	-
	Estándar con grifo	19075226	-
PARA MAQUINARIA*			
	Para horno optima	19075227	-
	Para salamandra	19075228	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Rejillas y repisas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE CENTRAL							
	Para dos elementos estándar	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
		-	-	-	-	-	-
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332
		-	-	-	-	-	-
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339
		-	-	-	-	-	-
	Para dos elementos estándar	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
		-	-	-	-	-	-
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377
		-	-	-	-	-	-
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384
		-	-	-	-	-	-
BLOQUE MURAL							
	Para dos elementos estándar	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
		-	-	-	-	-	-
	Para dos elementos estándar	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391
		-	-	-	-	-	-



Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
BLOQUE CENTRAL			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081769	-
	Panel liso derecho	19081770	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081771	-
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081772	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral para bloque central Kore 900	19081778	-
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	-
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	-
BLOQUE MURAL			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081765	-
	Panel liso derecho	19081766	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19075227	-
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19075228	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral izquierdo	19081776	-
	Embellecedor lateral derecho	19081777	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS* 	Zócalo gas 1 M	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	-
	Zócalo gas 2 M	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	-
	Zócalo gas de 3 M	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	-
	Zócalo gas 4 M	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	-
	Zócalo gas 5 M	19081782	-
	ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 1 M	19081809
Zócalo eléctrico 1,5 M		19081808	-
Zócalo eléctrico 2 M		19081807	-
Zócalo eléctrico 2,5 M		19081806	-
Zócalo eléctrico 3 M		19081805	-
Zócalo eléctrico 3,5 M		19081804	-
Zócalo eléctrico 4 M		19081803	-
Zócalo eléctrico 4,5 M		19081802	-
Zócalo eléctrico 5 M		19081801	-

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.



Bloques suspendidos: Centrales o murales

Bloques sin verticalidad



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19044944	-
	Kit suspendido central Kore 2 M	19044945	-
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19044946	-
	Kit suspendido central Kore 3 M	19044947	-
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19044948	-
	Kit suspendido central Kore 4 M	19044949	-
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19044950	-
	Kit suspendido central Kore 5 M	19044951	-
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19044952	-
	Kit suspendido central Kore 6 M	19044953	-
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19044933	-
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19044934	-
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19044935	-
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19044936	-
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19044937	-
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19044938	-
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19044939	-
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19044940	-
Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19044941	-	
Kit suspendido mural Kore 6 M	19044942	-	
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.



Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Estándar	19075392	-
	Estándar con enchufe	19075393	-
	Estándar con grifo	19075394	-
	Para horno optima	19075395	-
	Para salamandra	19075396	-

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE SUSPENDIDO CENTRAL							
	Para dos elementos estándar	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
	Para dos elementos estándar	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
	Para dos elementos estándar	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
	Para dos elementos estándar	19075459	19075460	19075461	19075462	19075463	19075464



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.

- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).

- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19044944	-
	Kit suspendido central Kore 2 M	19044945	-
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19044946	-
	Kit suspendido central Kore 3 M	19044947	-
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19044948	-
	Kit suspendido central Kore 4 M	19044949	-
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19044950	-
	Kit suspendido central Kore 5 M	19044951	-
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19044952	-
	Kit suspendido central Kore 6 M	19044953	-
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19044933	-
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19044934	-
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19044935	-
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19044936	-
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19044937	-
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19044938	-
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19044939	-
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19044940	-
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19044941	-
	Kit suspendido mural Kore 6 M	19044942	-
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	-

*Añadir al pedido del kit.

Bloque puente



Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.

*No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE			
	Kit puente para bloque Kore 1 M	19044954	-
	Kit puente para bloque Kore 1,5 M	19044955	-
	Kit puente para bloque Kore 2 M	19044956	-
	Kit puente para bloque Kore 2,5 M	19044957	-
	Kit puente para bloque Kore 3 M	19044958	-
	Kit puente para bloque Kore 3,5 M	19044959	-
	Kit puente para bloque Kore 4 M	19044960	-
TERMINACIÓN EXTERIOR			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081817	-
	Panel liso derecho	19081818	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	-
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081820	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque 	Embellecedor lateral bloque izquierdo.	19081824	-
	Embellecedor lateral bloque derecho.	19081825	-
TERMINACIÓN INTERIOR			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	-

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€	
GAS* 	Zócalo gas 0,5 M	19081990	-	
	Zócalo gas 1 M	19081800	-	
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	-	
	Zócalo gas 2 M	19081788	-	
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	-	
	Zócalo gas de 3 M	19081786	-	
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	-	
	Zócalo gas 4 M	19081784	-	
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	-	
	Zócalo gas 5 M	19081782	-	
	ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 0,5 M	19081991	-
		Zócalo eléctrico 1 M	19081809	-
		Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	-
Zócalo eléctrico 2 M		19081807	-	
Zócalo eléctrico 2,5 M		19081806	-	
Zócalo eléctrico 3 M		19081805	-	
Zócalo eléctrico 3,5 M		19081804	-	
Zócalo eléctrico 4 M		19081803	-	
Zócalo eléctrico 4,5 M		19081802	-	
Zócalo eléctrico 5 M		19081801	-	

* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

Accesorios

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE		19044979	-
	Kit columna de agua derecha KORE		19044980	-
	PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)		19045076	-
	Adaptador sarten Wok		19045085	-
	Kit 2 difusores de latón (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	-
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	-
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	-
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	-
	Kit 6 difusores de latón (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	-
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	-

Accesorios para freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 21L grande	19045077	-
	Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	-

Accesorios para fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	-
	Peto fry-top 1M KORE	19045082	-
	Rasqueta fry-top	19045083	-

Accesorios para barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Acero dulce	19045084	-
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	-

Accesorios para marmitas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros	19060752	-
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros	19061190	-
	Kit cuscusera para marmitas Kore	19052940	-

Accesorios para cocedores

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341	-
 Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342	-
 Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340	-

Kit chimeneas altas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	-
 Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	-
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	-
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Accesorios para baños maría

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	-
Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	-

Máquinas con ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit 4 ruedas KORE	19044983	-
Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	-

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
MARINE - Sartenes basculantes y marmitas - Transformación para barco - 440 III	19057294	-
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	-

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión



Máximas prestaciones
en espacios reducidos.



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Kore 700

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	047
Cocinas a gas media plancha	049
Cocinas a gas todo plancha	050
Cocinas paelleras.....	051
Cocinas eléctricas.....	052
Cocinas eléctricas todo plancha	053
Cocinas de inducción.....	054
Fry-tops.....	055
Barbacoas.....	057
Cocedores de pasta	059
Marmitas.....	060
Freidoras.....	061
Mantenedor de fritos	062
Sartenes basculantes	063
Baños maría	064
Elementos neutros	065
Muebles bajos	066
Muebles soporte refrigerados	067
Bloques Kore 700 y verticalidad.....	068
Accesorios.....	077

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
 GLP: 37 g/cm²
 Gas Natural: 20 g/cm²

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.

- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

- Calentamiento:
 - Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
 - Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
				5,25 kW	8 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA										
 C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
 C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
 C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
 C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
 C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	-
	GN	19074762								
 C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	-
	GN	19074763								
HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1										
 C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
 C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
 C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19073560								
 C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074766								
HORNO DE GAS ESTILO INGLÉS										
 C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074813								
 C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074815								
 C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074817								
 C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074820								
HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO GN 2/1										
 C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
 C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modelos H: Con quemadores de alta potencia.
Modelos R: con ruedas.

Cocinas a gas media plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.

- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:

- 5,25 kW (Ø 100 mm),
- 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.

- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.

- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.

- Conducciones de gas en tubo flexible acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.

- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado

con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1.

- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.

- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.

- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.

- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.

- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.

- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.

- Columna de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
			5,25 kW	8 kW						
SOBREMESA										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1200x730x290	-
	GN	19074772								
CON HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1200x730x850	-
	GN	19074777								

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar

- la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	-
	GN	19073645							
CON HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	-
	GN	19074767							



Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Con horno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición,
 - REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
 - CUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.

- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)				
PLACAS REDONDAS									
Sobremesa									
 C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
 C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	-
Con horno									
 C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	-
PLACAS CUADRADAS									
Sobremesa									
 C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
 C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Con horno									
 C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de 13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha. Dimensiones de la plancha: 720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.
- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos
- Termostato de seguridad que evita el

funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.

- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Con horno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

Cocinas de inducción



Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas)
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3ph-
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS (mm)	POTENCIA TOTAL (kW) 5,0 KW	DIMENSIONES	€
Focos de inducción					
C-I725	19057292	300	2	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	800x730x290	-
Wok					
W-I705	19074716	300	1	400x730x290	-

Fry-tops



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar
- Encendido de los quemadores mediante piezo eléctrico. Por tanto, las versiones

de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Accesorios opcionales (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta(*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar su limpieza)

(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie.

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	(mm)	dm ²				
FRY TOPS DE GAS										
Válvula máx-min										
	FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074842							
Control termostático										
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074846							
Control termostático y placa de cromo										
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073224							
FRY TOPS ELÉCTRICOS										
Control termostático										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Control termostático y placa de cromo										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

Barbacoas



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
 - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes
 - Horizontal, y plana para pescado y verduras
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "z", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

- Grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado, con deflector radiante (un grupo de tres resistencias para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.
- Los cajones recoge-grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.

- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Los cajones recoge-grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo



Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	dm ²			
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
De suelo										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
B-E705 I	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710 I	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

Cocedores de pasta



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
 - Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
 - Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con

- rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo. Dotación estándar
- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo.
 - Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
 - Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
 - Kit de 4 cestillos ¼
 - Kit de 2 cestillos ½

MODELO	GAS	CÓDIGO	CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores de pasta de gas								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19074778						
Cocedores de pasta eléctricos								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.

- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

- Encendido del quemador por tren de chispas.

MODELOS DE FUEGO INDIRECTO O BAÑO MARÍA

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmite actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.

MODELOS A GAS

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Calentamiento mediante resistencia ubicada en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELOS DE FUEGO DIRECTO

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial. Control por regulador de energía, lo que permite cocciones más lentas.
- El calentamiento del quemador en el fondo de la marmite se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
- Posibilidad de regular la secuencia de calentamiento del quemador al disponer de diferentes grados de regulación.

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
MARMITA A GAS								
Calentamiento directo								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
MARMITA ELÉCTRICA								
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850	-

Freidoras



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante

grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.

- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

MODELOS GAS

- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Chimenea enrasada con el resto de las máquinas, gracias a la perfecta combustión obtenida.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Cestillos en dotación:

- Freidoras de 8 L: 1 cestillo pequeño por cuba (125 x 280 x 100 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

Accesorios opcionales:

- (Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FREIDORAS DE GAS									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
FREIDORAS ELÉCTRICAS									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	-
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	-
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	-
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	-

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua, protección de grado IPX5.

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-

Sartenes basculantes



Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
 - Sistema de elevación de la cuba por manivela. Se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
 - Toda la estructura de la máquina es de acero inoxidable.
 - Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
 - El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto de calor homogéneo.
 - Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
 - Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
 - La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo puede usarse como superficie de trabajo.
 - Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
 - Asa de tapa de acceso frontal.
 - Modelo de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
 - Modelo de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricado en acero de cuatro ramas accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
 - Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 300 °C.
 - El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.
- Voltaje en modelo eléctrico
- 400V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM ²)			
Sartén basculante de gas											
 SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Sartén basculante eléctrica											
 SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
 - Medio módulo: GN-1/1, con 17 litros de capacidad.
 - Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.

- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.

- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.
- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

MODELOS ELÉCTRICOS

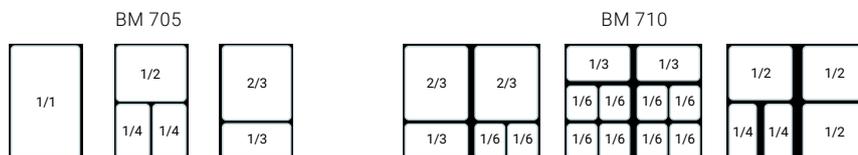
- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

Dotación estándar:

- 2 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Cubetas no incluidas.

Accesorio: Ver página de accesorios al final del capítulo.

- Grifo de llenado.



MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
BAÑOS MARÍA DE GAS							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					
BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

Elementos neutros



Características generales

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Embellecedor posterior de chimenea

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (MM)	€
			CANTIDAD	(MM)		
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	-
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

*Solo se puede colocar en bloques centrales o murales sin verticalidad.

Muebles bajos



Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la gama 700 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar kits opcionales:
 - Puertas.
 - 2 cajones GN (para modelo MB-705)
 - Guías para recipientes GN, 5 niveles (para modelo MB-705, compatible con el kit puertas).

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (MM)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	-
 MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	-
 MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	-
 MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	-

Kits para muebles bajos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 19040900	KIT PUERTA: El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar.	-

Muebles soporte refrigerados



Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130 mm a 190 mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640 mm.
- Refrigeración por tiro forzado.

- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 2/3.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para 2xGN 2/3 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:

- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura en puertas.
- 60Hz.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
 EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	-
 EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-
MODELOS con CAJONES 2/3										
 EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	-
 EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-
MODELOS CON CAJONES APAISADAS										
 EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	-

Bloques Kore 700



Bloques centrales o murales

Bloques sin verticalidad





Terminación

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Panel liso individual por máquina 	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081813	-
		Panel liso derecho	19081814	-
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081815	-
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081816	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	BLOQUE CENTRAL	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081823	-
		Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081827	-
	BLOQUE MURAL	Embellecedor lateral izquierdo.	19081821	-
		Embellecedor lateral derecho.	19081822	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS* 	Zócalo gas 1 M	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	-
	Zócalo gas 2 M	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	-
	Zócalo gas de 3 M	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	-
	Zócalo gas 4 M	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	-
	Zócalo gas 5 M	19081782	-
ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	-
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	-
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	-
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	-
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	-
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	-
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	-
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	-
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	-



Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Sencillos	19075224	-
	Estándar	19075225	-
	Estándar con enchufe	19075226	-
	Para maquinaria*	19075227	-
	Para horno optima	19075228	-

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE SUSPENDIDO CENTRAL							
	Rejilla	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
	Para dos elementos estándar	-	-	-	-	-	-
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339
	Repisa	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
	Para dos elementos estándar	-	-	-	-	-	-
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
	Rejilla	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
	Para dos elementos estándar	-	-	-	-	-	-
	Repisa	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391
	Para dos elementos estándar	-	-	-	-	-	-



Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
BLOQUE CENTRAL			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081760	-
	Panel liso derecho	19081761	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081762	-
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081763	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081775	-
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	-
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	-
BLOQUE MURAL			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo.	19081755	-
	Panel liso derecho.	19081757	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081758	-
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081759	-
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral izquierdo	19081773	-
	Embellecedor lateral derecho	19081774	-

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS* 	Zócalo gas 1 M	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	-
	Zócalo gas 2 M	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	-
	Zócalo gas de 3 M	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	-
	Zócalo gas 4 M	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	-
	Zócalo gas 5 M	19081782	-
	ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 1 M	19081809
Zócalo eléctrico 1,5 M		19081808	-
Zócalo eléctrico 2 M		19081807	-
Zócalo eléctrico 2,5 M		19081806	-
Zócalo eléctrico 3 M		19081805	-
Zócalo eléctrico 3,5 M		19081804	-
Zócalo eléctrico 4 M		19081803	-
Zócalo eléctrico 4,5 M		19081802	-
Zócalo eléctrico 5 M		19081801	-

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.



Bloques suspendidos: Centrales o murales

Bloques sin verticalidad



Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19076835	-
	Kit suspendido central Kore 2 M	19076836	-
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19076837	-
	Kit suspendido central Kore 3 M	19076838	-
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19076839	-
	Kit suspendido central Kore 4 M	19076840	-
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19076841	-
	Kit suspendido central Kore 5 M	19076842	-
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19076843	-
	Kit suspendido central Kore 6 M	19076844	-
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19076825	-
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19076826	-
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19076827	-
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19076828	-
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19076829	-
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19076830	-
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19076831	-
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19076832	-
Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19076833	-	
Kit suspendido mural Kore 6 M	19076834	-	
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.



Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Estándar	19075392	-
	Estándar con enchufe	19075393	-
	Estándar con grifo	19075394	-
	Para hornos optima	19075395	-
	Para salamandra	19075396	-

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE SUSPENDIDO CENTRAL							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Para 2 soportes maquinaria	-	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075459 -	19075560 -	19075561 -	19075562 -	19075563 -	19075564 -



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.
- * Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19076835	-
	Kit suspendido central Kore 2 M	19076836	-
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19076837	-
	Kit suspendido central Kore 3 M	19076838	-
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19076839	-
	Kit suspendido central Kore 4 M	19076840	-
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19076841	-
	Kit suspendido central Kore 5 M	19076842	-
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19076843	-
	Kit suspendido central Kore 6 M	19076844	-
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19076825	-
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19076826	-
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19076827	-
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19076828	-
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19076829	-
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19076830	-
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19076831	-
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19076832	-
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19076833	-
Kit suspendido mural Kore 6 M	19076834	-	
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	-

*Añadir al pedido del kit.



Bloque puente



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.
- *No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE			
	Kit puente para bloque Kore 1 M	19044954	-
	Kit puente para bloque Kore 1,5 M	19044955	-
	Kit puente para bloque Kore 2 M	19044956	-
	Kit puente para bloque Kore 2,5 M	19044957	-
	Kit puente para bloque Kore 3 M	19044958	-
	Kit puente para bloque Kore 3,5 M	19044959	-
	Kit puente para bloque Kore 4 M	19044960	-
TERMINACIÓN EXTERIOR			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081813	-
	Panel liso derecho	19081814	-
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081815	-
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081816	-
Embelledor doble para cada lateral bloque	Embelledor lateral izquierdo.	19081821	-
	Embelledor lateral derecho.	19081822	-
TERMINACIÓN INTERIOR			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	-



Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS 	Zócalo gas 0,5 M	19081990	-
	Zócalo gas 1 M	19081800	-
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	-
	Zócalo gas 2 M	19081788	-
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	-
	Zócalo gas de 3 M	19081786	-
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	-
	Zócalo gas 4 M	19081784	-
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	-
	Zócalo gas 5 M	19081782	-
ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 0,5 M	19081991	-
	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	-
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	-
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	-
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	-
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	-
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	-
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	-
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	-
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	-

* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

Accesorios Kore 700

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE	19076661	-
	Kit columna de agua derecha KORE	19076662	-
	Placa lisa kore (350 x 300 mm)	19078476	-
	Adaptador sarten Wok	19078477	-
	Kit 2 difusores de latón (2 x 5,25 kW)	C-G720	19084557
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (2x 8 kW)	C-G720 H	19084558
	Kit 4 difusores de latón (3x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G750, C-G751	19084571
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (4 x 8 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570
	Kit 6 difusores de latón (4 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573

Accesorios para Freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 15L pequeño	19078478	-

Accesorios para Fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19078921	-
	Peto fry-top 1M KORE	19078920	-
	Rasqueta fry-top	19045083	-

Accesorios para Barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	-
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	-

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19074221	-

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	-
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	-

Accesorios para cocedores

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 cuadrados	19036341	-
 Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 redondos	19036342	-
 Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	-
 Kit cestillos cocedores 40 L- 2x1/2	19036340	-
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807	-
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	-

Kits chimeneas altas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	-
 Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	-
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	-
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
MARINE - Sartenes basculantes y marmitas - Transformación para barco - 440 III	19057294	-
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	-

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión