



COCCIÓN HORIZONTAL

COCCIÓN INDEPENDIENTE

COCINA A LA BRASA.....	98
PARRILLA VASCA	
ROBATA	
SNACK	102
COCINAS A GAS DE SOBREMESA	
COCINAS A GAS CON HORNOS	
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA	
FREIDORAS ELÉCTRICAS CON PEDESTAL	
PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA	
ACCESORIOS	
COCINAS CENTRALES	106
COCINAS CENTRALES DE HORNO PASANTE	
COLUMNAS DE AGUA Y ACCESORIOS	
HORNOS ESTÁTICOS	108
HORNOS ESTÁTICOS A GAS	
HORNOS ESTÁTICOS ELÉCTRICOS	
HORNILLO DE PAVIMENTO	
SALAMANDRAS	110
SALAMANDRAS DE TECHO MÓVIL	
SALAMANDRAS ULTRARRÁPIDAS	

Los aparatos a gas están preparados para ser
conectados a las presiones indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

COCINA A LA BRASA | PARRILLA VASCA

La parrilla vasca tradicional puede usarse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente. La nueva parrilla vasca de Fagor Industrial responde a este concepto, ofreciendo además una solución para la cocción de precisión con brasa natural.



01.

CALIDAD DE COCINADO A LA BRASA

Con su parrilla vasca, Fagor Industrial ofrece un elemento de cocción que proporciona una excelente calidad a la cocción de alimentos a la brasa.

Gracias al uso de distintas maderas y carbones se puede aromatizar el producto durante su cocción.

El diseño de la parrilla permite una concentración de temperatura que posibilita una cocción más eficiente.

02.

PRECISIÓN Y CONTROL DE LA COCCIÓN

La profundidad es la idónea para maximizar el aprovechamiento de la temperatura, generando un notable ahorro de carbón/madera.

Cuenta con un sistema de ventilación forzada para acelerar la generación de brasas en la puesta a punto, reduciendo el tiempo de puesta en marcha de 20 a 5 minutos.

El sistema de entrada de aire es regulable, para mejorar el control de la combustión del carbón durante el uso.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Mueble diseñado para su instalación mural.
 - Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
 - Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
 - Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
 - Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
 - Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla
 - Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin balda ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
 - Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.
 - Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
 - Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
 - Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
 - Parrilla construida en acero inoxidable.
 - Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.
 - Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
 - Incluye bandeja recogegrasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
 - La parrilla está inclinada 5º. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recogegrasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
 - Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

 - CARRO PARA CARBÓN.
 - Cajón de acero inoxidable con la parte superior reforzada.
 - Cuenta con cuatro ruedas para facilitar el desplazamiento.
 - Concebido para el almacenamiento de carbón para alimentar la parrilla vasca a mitad de servicio de una forma más cómoda.
 - Permite tener el carbón almacenado en una zona externa que no afecte la higiene de las zonas de manipulación de alimentos.
 - Medidas: 370 x 380 x 536 mm.
 - Capacidad interior: 48 litros.

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	1.600 x 870 x 1.500	-
ACCESORIO: CARRO PARA CARBÓN				CAPACIDAD (LIT.)			DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	CBGF	19048692		48			370 x 380 x 536	-

COCINA A LA BRASA | ROBATAS

En la cocina japonesa, robatayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.



RGF-060

RGF-100

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
 - Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
 - Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
 - Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las ceniza.
 - Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.
 - Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
 - Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de ceniza.
- MODELO MUEBLE CENTRAL

 - Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
 - Permite el trabajo desde ambos lados.
 - Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
 - Provista de 4 ruedas (dos con freno).
 - Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
 - Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.
 - Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
 - 82 mm para cocción
 - 239 mm para cocción lenta del núcleo
 - 396 mm para mantener/precalentar el producto.
 - Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

MODELOS SOBREMESA

 - Robatas pensadas para instalarse sobre mueble de la propiedad.
 - Altura de la encimera de apoyo del mueble de 570 mm para permitir una altura de trabajo de 900 mm.
 - En el caso que vaya contra una pared (bien de obra o bien alojada en un rebaje de encimera) conviene dejarla apartada 5 cm de los extremos para permitir la dispersión de calor.

ACCESORIOS:

 - Atizador para el mantenimiento de las brasas.
 - Parrilla de malla inox para la cocción de alimentos sin el uso de brochetas.
 - Parrilla inox para la cocción y marcado de carne.

01. EFICIENCIA

Las nuevas barbacoas-robata de Fagor Industrial proporcionan una solución de showcooking gourmet. El diseño de la parrilla permite una concentración de temperatura que posibilita una cocción más eficiente. La profundidad es la idónea para maximizar el aprovechamiento de la temperatura, generando un notable ahorro de carbón ó madera. Poseen un sistema de entrada de aire regulable para mejorar el encendido y controlar la combustión del carbón durante el uso.

02. VERSATILIDAD

Gracias al uso de distintas maderas y carbones se puede aromatizar el producto durante su cocción. Poseen el tamaño idóneo para poder tener una o varias zonas de cocción independientes. Su estrecho perfil permite el cocinado de pequeñas brochetas gourmet, con una cocción rápida y en su punto.

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	-
ACCESORIOS				CÓDIGO			
ATIZADOR				19048789			
PARRILLA MALLA INOX				19048690			
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE				19048691			

COCINAS A GAS
DE SOBREMESA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrilla, placa y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla y placa: 425 x 350 mm.
- Vertederos esmaltados individuales.
- Bandejas recogegrasas extraíbles.



	MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				4,41 kW	6,50 kW		(kcal/h)	(kW)		
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	-
		NG	19005514	-	-	-	-	-	-	-
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	-
		NG	19005507	-	-	-	-	-	-	-
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	13.175	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19006072	-	-	-	-	-	-	-
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	13.175	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19005643	-	-	-	-	-	-	-

MODELOS SP: Solo parrillas. (Sin placa).

COCINAS A GAS
CON HORNO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrilla, placa y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla y placa: 425 x 350 mm.
- Bandejas recogegrasas extraíbles.
- Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática 130 °C- 350 °C.



	MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA	HORNO		ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				4,41 kW	6,5 kW		4,41 kW	5,46 kW		GRILL	(kcal/h)		
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19006854										
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19056053										
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007797										
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19036951										
MODELOS CON GRILL. PROVISTOS DE GRILL ELÉCTRICO EN EL HORNO, DE 2 KW DE POTENCIA.													
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19006858										
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	-
		NG	19047991										
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007804										
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19037436										

MODELOS SP: Solo parrillas. (Sin placa). MODELOS SPG: Solo parrillas.+ grill en el horno

FREIDORAS ELÉCTRICAS
DE SOBREMESA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.
- Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	FE-4	19004652	1	4	3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-
	FE-6 - TRI	19004713	1	6	4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
	FE-6 - MONO	19004709	1	6	4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8 - TRI	19004728	1	8	6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
	FE-8 - MONO	19004749	1	8	6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-

FREIDORAS ELÉCTRICAS
CON PEDESTAL



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba con zona fría.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, resistencias y caja de control totalmente desmontables.
- Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
- Visor de nivel.
- Grifo de vaciado.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA			POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA			
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	430x585x850	-

PLANCHAS A GAS
DE SOBREMESA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Quemadores tubulares de acero inoxidable con piloto para el encendido.
- Control de los quemadores por válvula de gas con termopar de seguridad.
- Cajón recoge grasas extraíble.
- Los modelos con placa cromada, controlados por termostato.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA		(dm²)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				TIPO	ZONAS		(kcal/h)	(kW)		
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005604							
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005606							
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006197							
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006202							
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006199							
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006206							

TIPO DE PLACA : L: Placa lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa - 1/2 ranurada. / C: Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

ACCESORIOS PARA COCINAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
Placa para colocar en quemadores de 4,1 kW	19036329	425x350	-

CESTILLOS PARA FREIDORAS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
Kit 2 cestillos pequeños para FE-25	19036334	325x150x120	-

COCINAS CENTRALES
DE HORNO PASANTE



CG-2002



CG-1002

CG-1502

COCINA CENTRAL CG-2002 DE DOS
HORNO PASANTES
CON COLUMNA DE AGUA
INCORPORADA

COCINA CENTRAL CG-1502
CON HORNO PASANTE Y HORNO
LATERAL

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNOS (*)		POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				4,41 kW	8,14 kW	10,5 kW	PAS.	LAT.	(kcal/h)	(kW)		
	CG-1002	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	-
		NG	19008068									
	CG-1502	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	-
		NG	19009027									
	CG-2002	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	-
		NG	19009373									

HORNOS (*) :
PAS.: Horno Pasante de 540 x 900 mm de 10,07 kW
LAT.: Horno Lateral de 540 x 440 mm, GN-1/1, de 5,46 kW.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Pilotos para el encendido.
- Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.
- Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.
- Parrillas, placas y quemadores de fundición.
- Vertederos individuales esmaltados.
- Bandejas recogegrasas extraíbles.
- Pasamanos incorporados.

- HORNOS:**
- Construidos en acero inoxidable.
 - Tres niveles de altura.
 - Control termostático de la temperatura: 130 °C - 350 °C.
 - Quemadores tubulares en acero inoxidable.
 - Piloto para el encendido y termopar de seguridad.

- ACCESORIO OPCIONAL:**
- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.

ACCESORIOS

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	Placa radiante - para quemadores de 4,41 kW	19036329	425x350	-
	Columna de agua - para CG-100	19003595	-	-
	Columna de agua - para CG-1502	19003904	-	-
	Columna de agua - para CG-2002	19004670	-	-

HORNOS ESTÁTICOS
A GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Encendido por piloto, con sistema de piezoeléctrico incorporado.
- Control de la temperatura por válvula termostática.
- Temperatura regulable: 130 °C - 350 °C.
- Termopar de seguridad.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
						(kcal/h)	(kW)		
	HG9-10	LPG	19006425	NG-2/1	3	7.396	8,60	850x900x560	-
		NG	19006424						
	HG9-20	LPG	19006420	NG-2/1	2x3	14.792	17,20	850x900x1.120	-
		NG	19006419						
	HG9-15	LPG	19007854	1.000x660	3	13.760	16,00	1.275x900x560	-
		NG	19007853						

HORNOS ESTÁTICOS
ELÉCTRICOS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Resistencias en solera y techo.
- Conmutador de posición para calentamiento.
- Control de la temperatura por termostato.
- Temperatura regulable: 130 °C - 350 °C.

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	HE9-10	19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	-
	HE9-20	19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	-

HORNILLO DE PAVIMENTO
A GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Quemador de doble corona, fabricado en hierro fundido, controlado por válvula de seguridad y termopar.
- Parrilla de fundición esmaltada de 600 x 600 mm.
- Piloto para el encendido.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADOR 13,6 - kW	POTENCIA GAS		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
					(kcal/h)	(kW)		
	HPG-15	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
		NG	19005112					

SALAMANDRAS ELÉCTRICAS DE TECHO MÓVIL



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Ideales para gratinar, tostar o mantener calientes los alimentos antes de servirlos.
 - Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
 - Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
 - Indicador luminoso de funcionamiento.
 - Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.
 - Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.
- Opciones:**

 - Soporte mural para fijación a pared.

	MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
	SE-60-0	19036361	2	600x350 - GN-1/1	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
	SE-60-4	19036362	2	600x350 - GN-1/1	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-

SALAMANDRA ELÉCTRICA ULTRARRÁPIDA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
 - Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
 - Resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno capaces de que el equipo sea utilizado 20 segundos después de ser encendido. El equipo se puede conectar solamente cuando va a ser utilizado.
- Panel de control con visualización digital del tiempo de cocción fijado (de 5 segundos a 99 minutos).
 - Selector de encendido de resistencias que permite utilizar las zonas de cocción independientemente.
 - Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
 - Bandejas deslizantes con rejilla.

Opciones:

 - Soporte mural para fijación a pared.

MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 SEQ-60-4	19036363	2	600x450 - GN-1/1	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-

ACCESORIO PARA SALAMANDRAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
 SS-60	19036364	Soporte mural para salamandras SE-60 y SEQ-60-4	-