



Catálogo Tarifa de Precios

Catalogue Price List

Catalogue Tarif de Prix

2015

Jenni

Índice

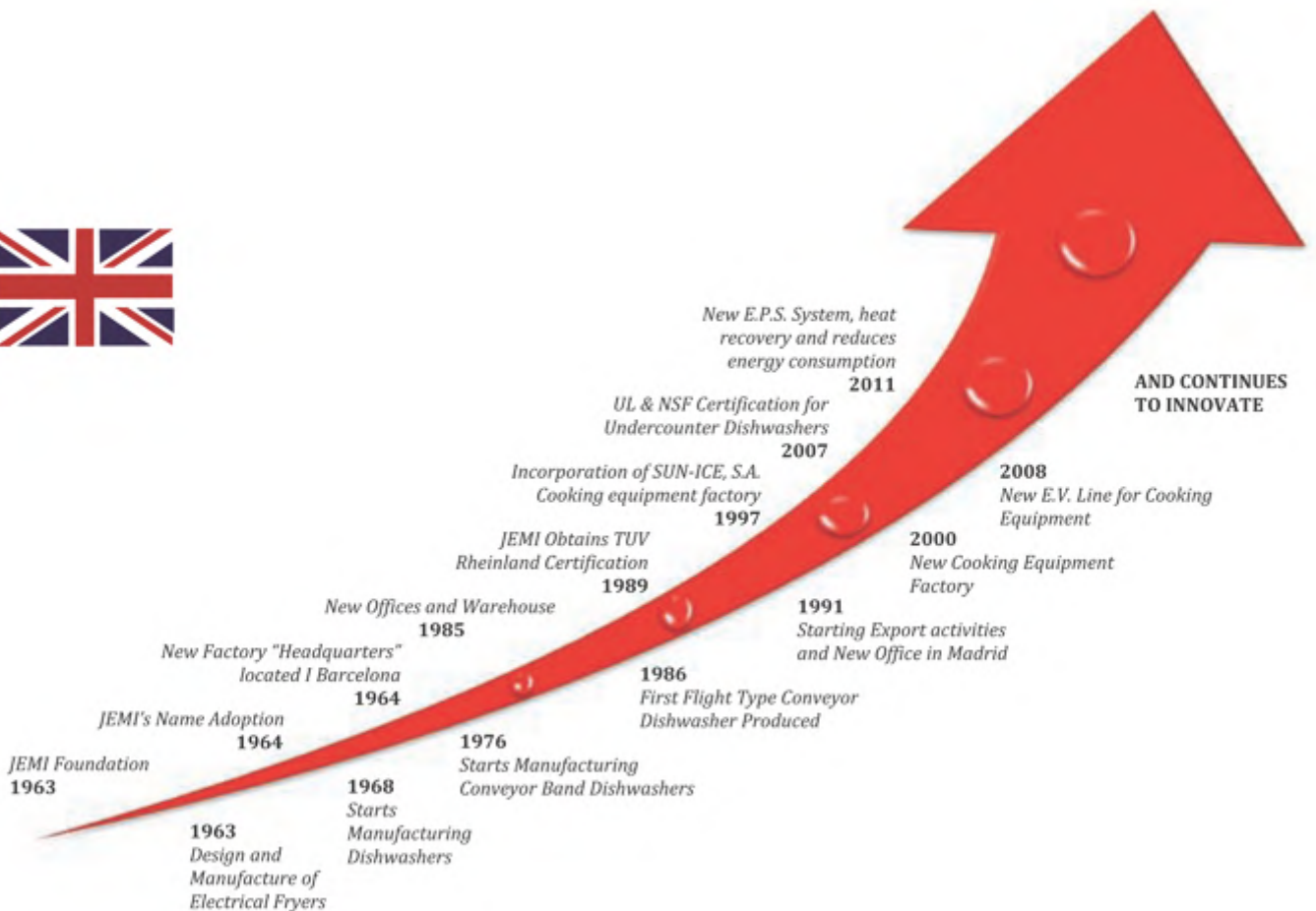
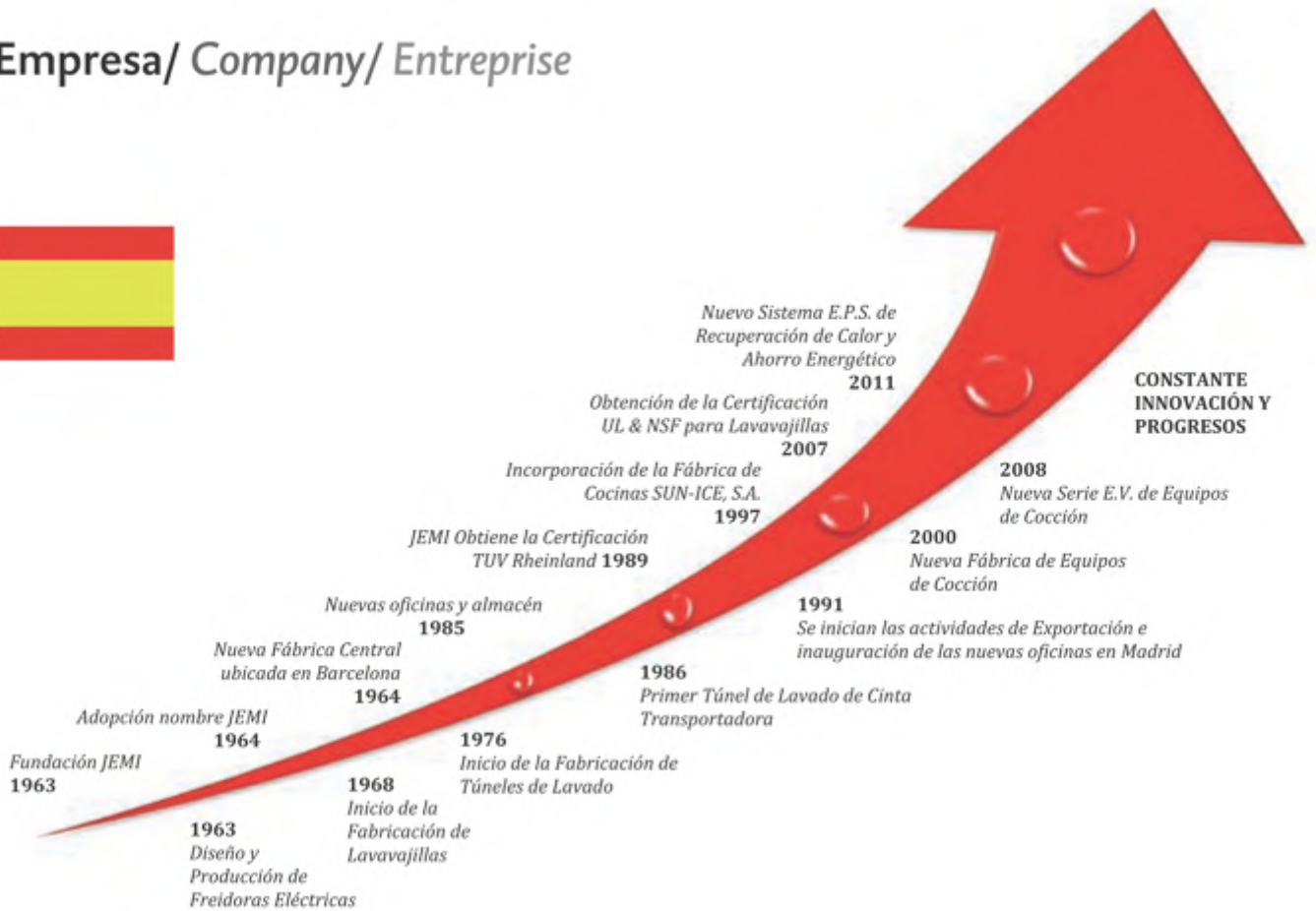
Contents

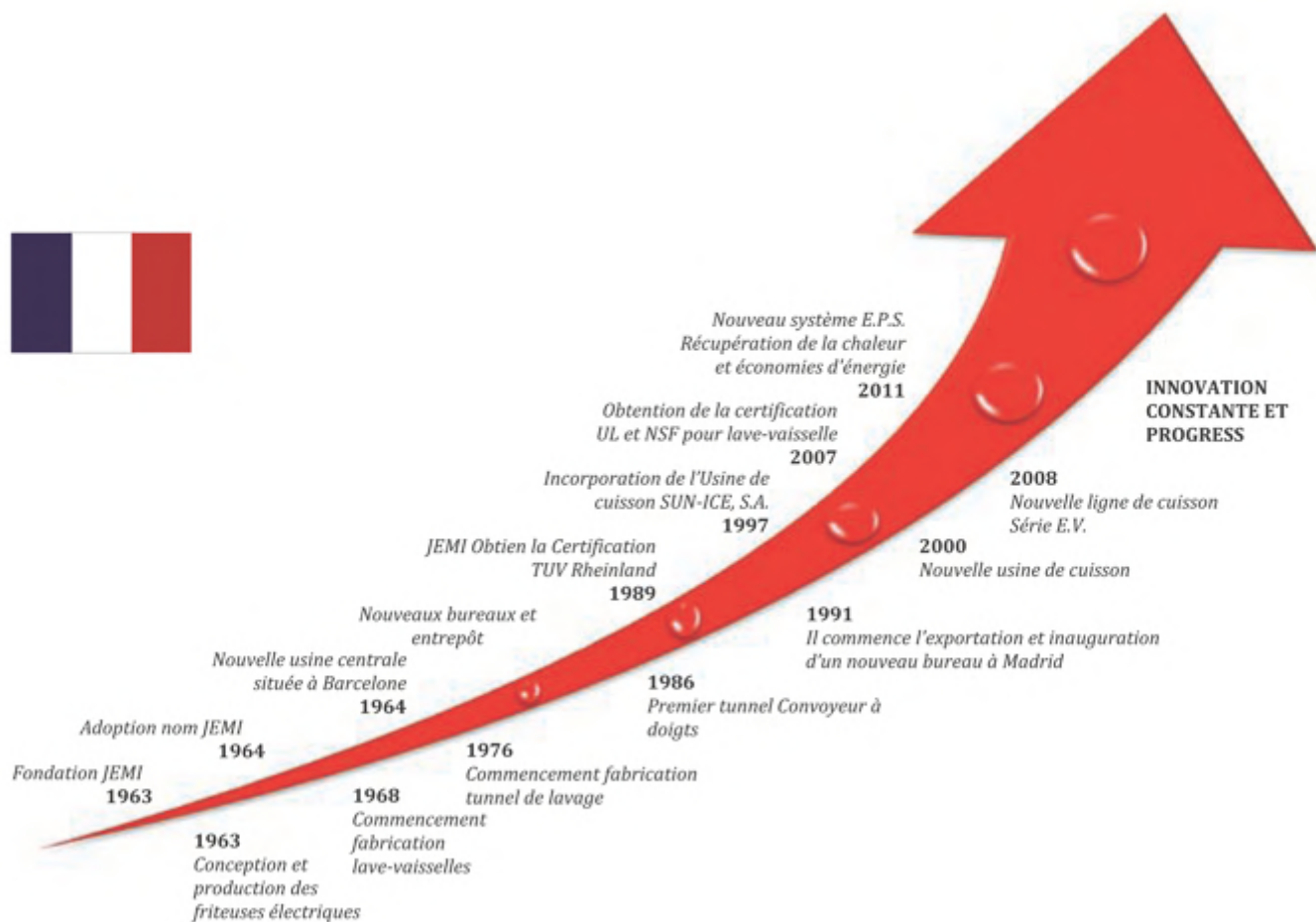
Sommaire

Introducción/ Introduction/ Introduction

Empresa/ Company/ Entreprise.....	2
Certificaciones/ Certifications/ Certifications	3
Delegaciones/ Branch Offices/ Délégations	4
Condiciones Generales de Venta.....	5
General Sales Conditions.....	6
Conditions Générales de Vente.....	7
1. Lavado/ Washing/ Lavage.....	8
Lavavasos y Lavavajillas/ Glasswashers and Dishwashers/ Lave-verre et Lave-vaisselle	10
Lavavajillas de Cúpula/ Hood Dishwashers/ Lave-vaisselle à Capot	16
Lavaperolas y Lavautileros/ Pot and Utensil Washers/ Lave-batterie et Lave-ustensiles	22
Túneles de Lavado/ Tunnel Dishwashers/ Tunnels de Lavage.....	24
- Arrastre/ Rack Conveyor/ Avancement	26
- Lavabandejas/ Washing Trays/ Lave-plateaux	29
- Cadena/ Flight/ Convoyeur.....	30
Bomba de calor/ Heat pump/ Pompe à chaleur	34
Accesorios/ Accessories/ Accessoires	36
2. Freidoras/ Fryers/ Friteuses.....	48
Freidoras Serie J (sólo aceite)/ J Series Fryers (oil only)/ Friteuses Série J (huile uniquement)	51
Freidoras Serie N (aceite + agua)/ N Series Fryers (oil + water)/ Friteuses Série N (huile + eau)	54
3. Cocción/ Cooking / Cuisson.....	56
Serie 600 E.V./ 600 E.V. Series/ Série 600 E.V.	58
Serie 750 E.V./ 750 E.V. Series/ Série 750 E.V.	70
Serie 900 E.V./ 900 E.V. Series/ Série 900 E.V.	88
Serie 1000 E.V./ 1000 E.V. Series/ Série 1000 E.V.	106
Diseño de cocinas/ Kitchen design/ Conception de la cuisine	118
Serie COMPACT/ COMPACT Series/ Série COMPACT	126
4. Productos Complementarios: Hornos Mixtos.....	128
5. Productos Complementarios: Salamandras.....	140

Empresa/ Company/ Enterprise





Certificaciones/ Certifications/ Certifications



Delegaciones/ Branch Offices/ Délégations

Nacional/ National/ National

Delegación Jemi S.A. Oficinas Centrales

Selva de Mar, 122-128
Barcelona (España)
Tel: 93.308.31.54
Fax: 93.303.38.73
jemi@jemi.es
comercial@jemi.es

Delegación Centro

Tel: 91.565.05.60/61
Fax: 91.565.19.80
madrid@jemi.es

Madrid, Guadalajara, Valladolid, Toledo, León, Palencia, Ávila, Ciudad Real, Cuenca, Salamanca, Segovia, Zamora, Zaragoza y Teruel.

Delegación Sur y Extremadura

Tel: 616.445.076
Fax: 93.303.38.73
tecnica2@jemi.es
comercial@jemi.es

Sevilla, Huelva, Cáceres y Badajoz.

Delegación Canarias

Tel: 92.867.02.67
Fax: 92.866.70.61
comercial@armasmacias.com

Canarias

Internacional/ International/ International

Delegación Alemania, Austria y Suiza

Hauptstraße, 4
A-5222 Munderfing (Austria)
Tel: +43.(7744).20.12.10 Fax: +43.(7744).20.12.12
e-mail: office@gastrohandel.at

Delegación Japón

4-19-5 Hioashitateishi,
Katsushika-ku, Tokyo 124-0013 Japan
Tel: +81-(0)3-3696-3831 Fax: +81-(0)3-3696-3835
e-mail: info@fag-corp.com

Delegación Francia

4 Avenue de la Gare BP40022,
31122 Portet Sur Garonne, France
Tel: +33.(561).720.243 Fax: +33.(561).722.493
e-mail: pbd.portet@wanadoo.fr

Delegación Singapur

65 Ubi Road 1
#01-65, Oxley Bizhub 1, Singapore 408729
Tel: +65 6702 1741 Fax: +65 6702 1739
e-mail: nicholas.yao@kitchenhub.com.sg

Delegación Portugal

Rua Henrique Ferreira Ruivo 9,
2615-090 Alverca, Portugal
Tel: +351 912833517 Fax: +351 263485219
e-mail: afernandes@jemi.pt

Delegación Andorra

Avda. Rocafort,11 - Local 8
AD600 - Sant Julià de Lòria - Principat d'Andorra
Tel: 00 376 843903 Fax: 00 376 844 546
e-mail: electrofred@andorra.ad

Delegación Holanda

Regenboogforel, 12
1633 Avenhorn, Nederland
Tel: +31 (0)6.466.300.60
e-mail: jemi@bwwd.nl

Delegación Belgica

Bedrijvenpark Noordlaan 29 b 22
8520 kuurne - Belgium
Tel: +32 (0)51 31 80 10 Fax: +32 (0)51 31 80 11
e-mail: rembert@wereldzeep.be

Condiciones Generales De Venta



Pedidos

Para evitar errores, los pedidos deberán ser tramitados por escrito y con todos los datos posibles. Cualquier variante de las condiciones habituales (descuento o plazo de pago) deberá ser admitida por JEMI, S.A. con la correspondiente confirmación escrita para que sea válida. La instalación o montaje no están incluidos en los precios de esta tarifa. La maquinaria que deba suministrarse desmontada o despiezada tendrá un recargo adicional.

Los pedidos cuyo importe neto sea inferior a 90 € serán enviados contra reembolso.

En pedidos cuyo importe neto sea inferior a 300 € el transporte correrá a cuenta del comprador.

Las máquinas de carácter especial o con modificaciones respecto de las que figuren en esta tarifa tendrán un precio distinto y deberán ser objeto de oferta independiente según cada caso. La aceptación del presupuesto de máquina de construcción especial deberá ir acompañada del pago del 40% del valor ofertado.

Facturación

La tarifa está calculada sin impuestos. A los precios NETOS que resulten en cada suministro, debe sumarse el I.V.A. u otros impuestos que estén vigentes a la fecha de facturación.

El valor del embalaje estándar figura incluido en el precio de venta. Otros tipos de embalajes, marítimos o reforzados, serán objeto de cargo adicional.

Toda mercancía suministrada será considerada en DEPÓSITO, con exclusiva propiedad de JEMI, S.A. hasta la total cancelación de la factura.

Las condiciones de facturación de todos nuestros productos estará amparada bajo la ley 15/2010 de fecha 5/7/2010.

Transporte y Entregas

JEMI S.A. tiene suscrita una Póliza de Seguros con cobertura total, sobre cualquier tipo de daño o robo de mercancía, para todos los suministros al territorio nacional. Para que el seguro surta efecto, es necesario, hacer salvedad en el albarán de recepción y notificar a JEMI en el plazo máximo de tres días.

El envío tendrá siempre como destino el domicilio del comprador. Los gastos originados en concepto de envío a domicilio destino o de transportes especiales no son imputables a JEMI, S.A.

Garantía

Cada máquina se suministra con la tarjeta de garantía específica para cada uno de los distintos tipos de maquinaria. Todos los aparatos tienen la garantía de un año contra todo defecto de fabricación en piezas y componentes, a partir de la fecha de entrega. JEMI, S.A. no se hace responsable de las averías producidas por variaciones de tensión eléctrica o mal uso del aparato.

JEMI, S.A. se reserva el derecho de introducir modificaciones en características y datos técnicos que sean necesarios sin previo aviso.

Servicio Post-venta

Cualquier devolución de maquinaria o accesorios necesita la previa autorización de JEMI S.A. En cualquier caso los portes de la devolución serán a cargo del remitente. Los gastos que se generen por el envío de accesorios y repuestos, serán por cuenta del comprador.

Antes de la puesta en marcha de cualquier máquina eléctrica, deberá verificarse la tensión y el funcionamiento con el manual de instrucciones.

En nuestros aparatos a gas, la comprobación de la estanqueidad y regulación, se ha realizado a gas butano, con una presión de red de 37 gr/cm³ (370 mm de columna de agua), aunque están provistos de inyectoros para la instalación de Gas Natural.

Los recambios y accesorios serán enviados contra reembolso y a portes debidos.

Jurisdicción

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los Tribunales de Barcelona

General Sales Conditions

Orders

In order to avoid errors, orders must be made in writing and should contain all necessary data. Any variation in the habitual conditions (discounts or payment terms) must be approved by JEMI, S.A. and a corresponding written confirmation issued in order for them to be valid. Installation and assembly are not included in the price. Any machinery that needs to be supplied dismantled or in pieces will carry an additional surcharge.

The delivery of our products will be EX-WORKS (initially uncharged, non-duty paid / shipped from the factory, as defined by the ICC Incoterms 2010), to the place designated by Buyer.

Machinery of a specialist nature or featuring modifications to the versions shown in this price list will have a different price and must be considered on a case by case basis. Acceptance of custom machinery must be accompanied by a payment of 40% of the offer price.

Invoicing

Prices are calculated exclusive of tax. VAT and any other taxes in existence on the invoice date must be added to the NET price of each order.

The cost of standard packaging is included in the sale price. Other types of packaging, whether reinforced or for sea travel, will carry an additional surcharge.

All goods will be considered in STORAGE and the exclusive property of JEMI, S.A. until the invoice has been settled in full.

The invoicing conditions of all our products will be protected under the law 15/2010 date 05/07/2010

Transport and Deliveries

JEMI S.A. holds a fully-comprehensive insurance policy covering any type of damage to or theft of goods, for all national deliveries. In order for the insurance to be valid, the client must record what has happened on the delivery note and notify JEMI within a maximum of three days.

Deliveries will always be sent to the registered address of the buyer. Costs arising from deliveries to other addresses or from special transportation needs are not, attributable to JEMI, S.A.

Warranty

Each machine is supplied with the specific guarantee card for each type of machinery. Every appliance is guaranteed for a period of one year against all manufacturing defects in parts and components, starting from the delivery date.

JEMI, S.A. will not be held responsible for breakdowns produced by variations in the electrical voltage or the incorrect use of the equipment.

After-Sales Service

Any return of machinery or accessories must be previously authorised by JEMI S.A. In all cases, the transportation costs for the return will be at the expense of the sender. Expenses incurred by sending accessories and spare parts will be at the expense of the buyer.

Before starting up any electrical machinery, check the mains voltage and the operation against the instruction manual.

For our gas-powered appliances, the gas supply and air-tightness checks are carried out using butane gas, at a network pressure of 37 gr/cm³ (water column of 370 mm), although they are also fitted with nozzles for their installation to mains gas supplies such as Gas Natural.

All spare parts and accessories, along with their transportation costs, will be cash on delivery

JEMI, S.A. reserves the right to introduce modifications in characteristics and technical data that are necessary without previous notice.

Jurisdiction

In case of lawsuits, the competent will be the Courts of Barcelona only

Conditions Générales De Vente

Commandes

Pour éviter toute erreur, les commandes devront être envoyées par écrit en précisant le plus d'information possible. Pour être considérée comme valable, toute variation des conditions habituelles (réduction ou délai de paiement) devra être acceptée par JEMI, S.A. et accompagnée de la confirmation écrite correspondante. L'installation et le montage ne sont pas compris dans les tarifs. Un supplément sera demandé pour les machines livrées démontées ou en modules.

La livraison des nos produits sera effectuée EX-WORKS (au départ non chargé, non dédouané / sortie d'usine, selon la définition des règles Incoterms ICC 2010), jusqu'au lieu désigné par l'Acheteur.

Les machines spéciales ou comportant des modifications par rapport à celles figurant dans ces tarifs auront un prix différent et devront faire l'objet d'une offre indépendante faite au cas par cas. L'acceptation du devis de la machine spéciale devra être accompagnée du paiement de 40 % du prix proposé.

Facturation

Le tarif est calculé hors taxe. Il faut ajouter aux prix NETS de chaque fourniture la T.V.A. ou les autres taxes en vigueur à la date de facturation.

La valeur de l'emballage standard est comprise dans le prix de vente. Les autres types d'emballages, maritimes ou renforcés, feront l'objet d'un supplément.

Toute marchandise fournie sera considérée en DÉPÔT et propriété exclusive de JEMI, S.A. jusqu'au règlement complet de la facture.

Les conditions de facturation sont en application de la loi 15/2010 de date 05/07/2010

Transport et livraisons

JEMI S.A. a souscrit une police d'assurance garantissant une couverture totale de tout type de dommage ou vol de marchandise pour toutes les fournitures sur le territoire national. Pour que l'assurance prenne effet, il est nécessaire de le mentionner sur le bon de réception et de le signaler à JEMI dans un délai maximum de trois jours.

L'envoi aura toujours pour destination le domicile de l'acheteur. Les frais résultants de l'envoi au domicile final ou des transports spéciaux ne sont pas imputables à JEMI, S.A.

Garantie

Chaque machine est livré avec la carte de garantie spécifique à chacun des différents types de machine. Tous les appareils bénéficient d'un an de garantie pour les vices de fabrication des pièces et des composants à compter de la date de livraison.

JEMI, S.A. n'est pas responsable des avaries dues aux variations de tension électrique ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Service après-vente

Toute restitution de machine ou d'accessoire requiert l'autorisation préalable de JEMI S.A. Les frais de restitution seront à la charge de l'expéditeur. Les frais d'envoi d'accessoires et de pièces de rechange seront à la charge de l'acheteur.

Avant de mettre en marche votre machine électrique, vous devez vérifier la tension et le fonctionnement à l'aide du manuel d'instructions.

Sur nos appareils à gaz, les vérifications d'étanchéité et de réglage ont été réalisées au gaz butane à une pression d'alimentation de 37 gr/cm³ (370 mm de colonne d'eau). Ils sont toutefois dotés d'injecteurs pour l'installation de gaz naturel.

Les pièces de rechange et les accessoires seront envoyés contre remboursement et en port dû.

JEMI S.A. on réserve le droit d'introduire des modifications dans des caractéristiques et des données techniques qui sont nécessaires sans préavis.

Droit applicable

En cas de litige ou de contestation seules les juridictions de Barcelone seront compétentes.





1.

Lavado
Washing
Lavage

Lavavasos y
Lavavajillas

Glasswashers
and Dishwashers

Lave-verres et
Lave-vaisselles

EFFICIENT LINE

Lavavajillas y lavavasos de bajo mostrador

Undercounter dishwashers and glasswashers

Lave-vaisselle et lave-verres sous comptoir

EFFICIENT LINE

Características principales:

- Sencilla, práctica y bajo consumo.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Doble pared.
- Guías embutidas y cantos redondeados.
- Doble puerta embutida con sistema de apertura suave.
- Brazos de lavado fijos de extracción en bayoneta, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Fácil limpieza y utilización.
- Doble filtro en cuba.
- Consumo mínimo de energía y agua.
- Termostato de seguridad.

Main Features:

- *Simple, practical and low consumption.*
- *Made of stainless steel AISI 304.*
- *Double wall.*
- *Pressed guides and rounded edges.*
- *Double pressed door with soft opening system.*
- *Fixed wash arms bayonet extraction, easily removable for cleaning.*
- *Easy to clean and use.*
- *Double filter in tank.*
- *Minimum consumption of energy and water.*
- *Safety thermostat.*

Caractéristiques:

- *Simple, pratique et basse consommation.*
- *Fabriqué en acier inox AISI 304.*
- *Double paroi.*
- *Guides embouties et angles arrondis.*
- *Double porte emboutie avec système d'ouverture douce.*
- *Blocage des bras de lavage de type baïonnette.*
- *Facilité de nettoyage et utilisation.*
- *Double filtre à cuve.*
- *Consommations minimales d'énergie et d'eau.*
- *Thermostat de sécurité.*

Lavavasos y lavavajillas/ Glasswashers and dishwashers/ Lave-verres et lave-vaisselles



GS-1



GS-5 AF



GS-16

EFFICIENT LINE

Modelo Model Modèle	GS-1	GS-5	GS-5 AF	GS-16
Medidas Exteriores (mm) External measures (mm) Mesures Extérieures (mm)	430 x 495 x 625	480 x 555 x 670	480 x 555 x 740	580 x 655 x 775
Producción (vasos-plate/h) Production (glasses/plates/h) Production (verres-assiettes/h)	800/-	1000/-	1000/350	1440/480
Dimensiones cesta (mm) Rack dimensions (mm) Dimensions panier (mm)	350x350	400 x 400	400x400	500x500
Altura útil de lavado (mm) Usable wash height (mm) Passage utile (mm)	220	220	290	300
Potencia bomba lavado (W) Wash pump power (W) Puissance pompe de lavage (W)	110	110	370	736
Potencia resistencia calderín (W) Boiler heater power (W) Puissance résistance surchauffeur (W)	2600	2600	2600	2600
Potencia resistencia cuba (W) Tank heater power (W) Puissance résistance cuve (W)	2400	2400	2400	2400
Potencia total (W) Total power (W) Puissance totale (W)	2710	2710	2970	3336
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	230 II	230 II	230 II	230 II
Precio Price Prix	1.265 €	1.555 €	1.615 €	2.100 €
Descalcificador incorporado Internal water softener Adoucisseur intégré	+ 275 €	+ 275 €	+ 275 €	+ 275 €
Bomba de desagüe Drain pump Pompe de vidange	+ 220 € **	+ 220 €	+ 220 €	+ 220 €
Break tank Break tank Break tank	+ 250 €	+ 250 €	+ 250 €	+ 250 €

Accesorios y dotación en página 15. Accessories and features shown on page 15. Accessoires et équipement, page 15.

** Si no lleva descalcificador. ** NOT possible combine with internal water softener. ** Si ne porte pas adoucisseur.

Lavavasos y
Lavavajillas

Glasswashers
and Dishwashers

Lave-verres et
Lave-vaisselles

PREMIUM LINE

Lavavajillas y lavavasos de bajo mostrador *Undercounter dishwashers and glasswashers* *Lave-vaisselle et lave-verres sous comptoir*

PREMIUM LINE

Características principales:

- Acabados avanzados, excelente calidad.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Doble pared.
- Guías embutidas y cantos redondeados.
- Doble puerta embutida con sistema de apertura suave.
- Termómetros analógicos.
- Brazos de lavado fijos de extracción en bayoneta.
- Fácil limpieza y utilización.
- Doble filtro en cuba.
- Termostato de seguridad.
- Amplias opciones.

Main Features:

- *Advanced finished, excellent quality.*
- *Made of stainless steel AISI 304.*
- *Double wall.*
- *Pressed guides and rounded edges.*
- *Double pressed door with soft opening system.*
- *Analog thermometers.*
- *Fixed wash arms bayonet extraction, easily removable for cleaning.*
- *Easy to clean and use.*
- *Double filter in tank.*
- *Safety thermostat.*
- *Extended options.*

Caractéristiques:

- *Finitions et qualité excellentes.*
- *Constructions en acier inox AISI 304.*
- *Double paroi.*
- *Guides embouties et angles arrondis.*
- *Double porte emboutie avec système d'ouverture douce.*
- *Thermomètres analogiques.*
- *Blocage des bras de lavage de type baïonnette.*
- *Facile à nettoyer et à utiliser.*
- *Double filtre à cuve.*
- *Thermostat de sécurité.*
- *Diverses options disponibles.*

Lavavasos y lavavajillas/ Glasswashers and dishwashers/ Lave-verres et lave-vaisselles



GS-6AF



GS-7

PREMIUM LINE

Modelo Model Modèle	GS-6AF	GS-7 MONO	GS-7 TRIF
Medidas Exteriores (mm) External measures (mm) Mesures Extérieures (mm)	480 x 555 x 740	615 x 655 x 710	615 x 655 x 710
Producción (vasos-platos/hora) Production (glasses/plates per hour) Production (verres-assiettes/heure)	1000/ 350	1440/480	1440/480
Dimensiones cesta (mm) Rack dimensions (mm) Dimensions panier (mm)	400 x 400	500x500	500x500
Altura útil de lavado (mm) Usable wash height (mm) Passage utile (mm)	290	300	300
Potencia bomba lavado (W) Wash pump power (W) Puissance pompe de lavage (W)	370	736	736
Potencia resistencia calderín (W) Boiler heater power (W) Puissance résistance surchauffeur (W)	2600	2600	4500
Potencia resistencia cuba (W) Tank heater power (W) Puissance résistance cuve (W)	2400	2400	4500
Potencia total (W) Total power (W) Puissance totale (W)	2970	3336	5236
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	230 II	230 II	400 III
Precio Price Prix	1.995 €	2.510 €	2.875 €
Descalcificador incorporado Internal water softener Adoucisseur intégré	+ 275 €	+ 275 €	+ 275 €
Bomba de desagüe Drain pump Pompe de vidange	+ 220 €	+ 220 €	+ 220 €
Break tank Break tank Break tank	+ 250 €	+ 250 €	+ 250 €

* Accesorios y dotación en página 15. * Accessories and features shown on page 15. * Accessoires et équipement, page 15.



GS-18 / GS-19

PREMIUM LINE

Modelo Model Modèle	GS-18 MONO	GS-19 TRIF	GS-20	GS-30
Medidas Exteriores (mm) External measures (mm) Mesures Extérieures (mm)	580 x 655 x 775	580 x 655 x 775	580 x 655 x 1165	560 x 635 x 1345
Producción (vasos-platos/h) Production (glasses/plates/h) Production (assiettes-verres/h)	1440/480	1440/480	1440/480	1440/480
Dimensiones cesta (mm) Rack dimensions (mm) Dimensions panier (mm)	500x500	500x500	500x500	500x500
Altura útil de lavado (mm) Usable wash height (mm) Passage utile (mm)	300	300	300	385
Potencia bomba lavado (W) Wash pump power (W) Puissance pompe de lavage (W)	736	736	736	1100
Potencia resistencia calderín (W) Boiler heater power (W) Puissance résistance surchauffeur (W)	2600	4500	4500	6000
Potencia resistencia cuba (W) Tank heater power (W) Puissance résistance cuve (W)	2400	4500	4500	4500
Potencia total (W) Total power (W) Puissance totale (W)	3336	5236	5236	7100
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	230 II	400 III	400 III	400 III
Precio Price Prix	2.510 €	2.815 €	3.160 €	3.810 €
Descalcificador incorporado Internal water softener Adoucisseur intégré	+ 275 €	+ 275 €	+ 275 €	-
Bomba de desagüe Drain pump Pompe de vidange	+ 220 €	+ 220 €	+ 220 €	+ 220 €
Break tank Break tank Break tank	+ 250 €	+ 250 €	+ 250 €	+ 250 €

* Accesorios y dotación en página 15. * Accessories and features shown on page 15. * Accessoires et équipement, page 15.

Lavavasos y lavavajillas/ Glasswashers and dishwashers/ Lave-verres et lave-vaisselles



GS-20



GS-30

Opciones / Options / Options

Peana de 25 cm (GS-1, GS-5, GS-5 AF, GS-6AF)	233 €	Tronic version models	€ 66
Peana de 40 cm (GS-16, GS-18, GS-19).....	243 €	Crystal transparent door with internal led lighting.....	€ 580
Voltajes especiales	+5% €		
Incorporación dosificador detergente	190 €		
Bomba de presión	285 €		
Opciones exclusivas PREMIUM LINE			
Modelos versión Tronic	66 €		
Puerta transparente e iluminación led	580 €		
25-cm stand (GS-1, GS-5, GS-5 AF, GS-6AF).....	€ 233	Socle de 25 cm (GS-1, GS-5, GS-5 AF, GS-6AF)	233 €
40-cm stand (GS-16, GS-18, GS-19).....	€ 243	Socle de 40 cm (GS-16, GS-18, GS-19).....	243 €
Special voltages	€ +5%	Tensions spéciales.....	+5% €
Addition of detergent dispenser.....	€ 190	Doseur de détergent intégré	190 €
Pressure pump	€ 285	Pompe de pression	285 €
Exclusive options for PREMIUM LINE			
		Options exclusives pour la PREMIUM LINE	66 €
		Modèles version Tronic	66 €
		Porte vitrée et éclairage par LED.....	580 €

Dotación / Features / Équipement

GS-1

1 cesta de plástico para vasos, 1 cestillo de cubiertos y un porta platos. Medidas de 350 x 350 mm.

GS-5

1 cesta de plástico para vasos, 1 cestillo de cubiertos y un porta platos. Medidas de 400 x 400 mm.

GS-5 AF

2 cestas plástico (1 para vasos, 1 para platos) y 1 cestillo de cubiertos. Medidas de 400 x 400 mm.

GS-6 AF

3 cestas plástico (2 para vasos, 1 para platos) y 1 cestillo de cubiertos. Medidas de 400 x 400 mm.

GS-16

2 cestas plástico (1 para vasos, 1 para platos) y 1 cestillo de cubiertos. Medidas de 500 x 500 mm.

GS-7, GS-18, GS-19, GS-20 y GS-30

3 cestas plástico (1 para vasos, 2 para platos) y 1 cestillo de cubiertos. Medidas de 500 x 500 mm.

GS-1

1 plastic rack for glasses, 1 cutlery basket and 1 support for 12 dishes. Measures 350 x 350 mm.

GS-5

1 plastic rack for glasses, 1 cutlery basket and 1 support for 12 dishes. Measures 400 x 400 mm.

GS-5AF

2 plastic racks (1 for glasses, 1 for plates) and 1 cutlery basket. Measures 400 x 400 mm.

GS-6AF

3 plastic racks (2 for glasses, 1 for plates) and 1 cutlery basket. Measures 400 x 400 mm.

GS-16

2 plastic racks (1 for plates, 1 for glasses) and 1 cutlery basket. Measures 500 x 500 mm.

GS-7, GS-18, GS-19, GS-20 and GS-30

3 plastic racks (2 for plates, 1 for glasses) and 1 cutlery basket. Measures 500 x 500 mm.

GS-1

Paniers en plastic (1 pour les verres), 1 support pour assiettes et 1 godets à couverts. Mesures 350 x 350 mm.

GS-5

Paniers en plastic (1 pour les verres), 1 support pour assiettes et 1 godets à couverts. Mesures 400 x 400 mm.

GS-5AF

2 paniers en plastic (1 pour les verres et 1 pour assiettes) et 1 godets à couverts. Mesures 400 x 400 mm.

GS-6AF

2 paniers en plastic (1 pour les verres et 1 pour assiettes) et 1 godets à couverts. Mesures 400 x 400 mm.

GS-16,

2 paniers en plastic (1 pour les verres et 1 pour assiettes) et 1 godets à couverts. Mesures 500 x 500 mm.

GS-7, GS-16, GS-18, GS-19, GS-20 et GS-30

3 paniers en plastic (1 pour les verres et 2 pour assiettes) et 1 godets à couverts. Mesures 500 x 500 mm.

Lavavajillas
de Cúpula

Hood
Dishwashers

Lave-vaisselles
à Capot

Lavavajillas de Cúpula

Hood Dishwashers

Lave-vaisselles à Capot

Características principales:

- Relación tamaño, producción y potencia óptimos.
- Amplio espacio de carga de vajilla.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304, y AISI 316 en las cubas de lavado.
- Cúpula manual de fácil apertura y cierre con accionamiento de ciclo automático.
- Cuba embutida de una sola pieza y sin soldaduras.
- Brazos de lavado fijo de extracción directa para una fácil limpieza.
- Gran potencia y rendimiento.
- Triple filtro.
- Termómetros analógicos.
- Fácil limpieza y utilización.

Main Features:

- *Optimal relationship between size, output production, and power.*
- *Wide load space of dishes.*
- *Built in stainless steel AISI 304 and AISI 316 in washing tank.*
- *Manual Hood, easy opening and closing with automatic cycle start.*
- *Pressed round tank without welding and corners.*
- *Fixed wash arms bayonet extraction, easily removable for cleaning.*
- *Great power and performance.*
- *Triple filter.*
- *Analog thermometers.*
- *Easy to clean and use.*

Caractéristiques:

- *Relation dimensions, production et puissance optimal.*
- *Facile chargement des assiettes.*
- *Construction en acier inoxydable AISI 304 et 316 dans les cuves.*
- *Capot d'ouverture manuelle et activation du cycle de la fermeture.*
- *Cuve emboutie d'une seule pièce, sans soudure.*
- *Bras de lavage d'extraction directe pour un nettoyage facile.*
- *Grande puissance et rendement.*
- *Triple Filtration.*
- *Thermomètres analogiques.*

Lavavajillas de cúpula/ Hood dishwashers/ Lave-vaisselles à capot

"La energía no se crea ni se destruye, solo se transforma"

Albert Einstein (1879 – 1955)
Científico alemán, nacionalizado estadounidense
E.P.S. - Energy Plus System

Sistema innovador de condensación de vahos y recuperador energético.

"Energy cannot be created or destroyed, it can only be changed from one form to another."

Albert Einstein (1879 – 1955)
German physicist, becoming later American citizen

E.P.S. - Energy Plus System

Innovative steam condensing system with energy recovery effect.

"L'énergie ne peut être créée ou détruite, seulement être transformé"

Albert Einstein (1879 – 1955)
Scientifique allemand, citoyen américain

E.P.S. - Energy Plus System

Système innovateur de condensation de vapeurs et récupérateur d'énergie.



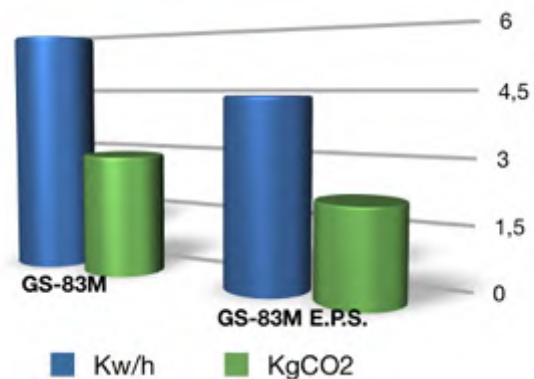
GS -102 M E.P.S.

25%

Ahorro Energético
Energy Savings
Economie d'Énergie



ESTUDIO AHORRO ANUAL ANNUAL SAVINGS RESEARCH ETUDE D'ÉCONOMIE ANNUEL	
Ahorro Sistema E.P.S. Savings E.P.S. System Économies système E.P.S.	1,48 Kw./h
Horas de trabajo diarias Daily working hours Heures de travail par jour	10 h.
Días de trabajo al año Working days per year Jours de travail par an	300 d.
Precio estimado kw/h Estimated price kw / h Prix estimé kw / h	0,18 €
Ahorro anual Annual Savings Économie annuel	800 €



GS -83 M E.P.S.

GS -83 ECO E.P.S.

Lavavajillas de cúpula/ Hood dishwashers/ Lave-vaisselles à capot

Modelo Model Modèle	GS-83 ECO	GS-83 M	GS-102 M	GS-85
Ancho (mm) Width (mm) Largeur (mm)	665 (775 con asa/ with handle/ avec poignée)	665 (775 con asa/ with handle/ avec poignée)	1316 (1410 con asa/ with handle/ avec poignée)	765 (875 con asa/ with handle/ avec poignée)
Fondo (mm) Depth (mm) Profondeur (mm)	750	750	750	765
Alto (mm) Height (mm) Hauteur (mm)	1440 (1900 camp. abierta/ with open hood/ capot ouvert)	1440 (1900 camp. abierta/ with open hood/ capot ouvert)	1440 (1900 camp. abierta/ with open hood/ capot ouvert)	1580 (2040 camp. abierta/ with open hood/ capot ouvert)
Ciclo lavado (min) Wash cycle (min) Cycle lavage (min)	2 min.	1 - 2 min	1 - 2 min.	1 - 2 min.
Producción (platos/hora) Production (plates per hour) Production (assiettes/heure)	640	640-960	1280-1920	640-960
Dimensiones cesta (mm) Rack dimensions (mm) Dimensions panier (mm)	500 x 500	500 x 500	2 cestas 500 x 500	500 x 500 500 x 530 500 x 620
Altura útil de lavado (mm) Usable wash height (mm) Passage utile (mm)	400	400	400	540
Potencia bomba lavado (W) Wash pump power (W) Puissance pompe de lavage (W)	736	1500	2 x 1500	2000
Potencia resistencia calderín (W) Boiler heater power (W) Puissance résistance surchauffeur (W)	6000	6000 9000 (opcional / optional/ en option)	2 x 6000 2 x 9000 (opcional / optional/ en option)	9000
Potencia resistencia cuba (W) Tank heater power (W) Puissance résistance cuve (W)	4500	6000	2 x 6000	6000
Potencia total (W) Total power (W) Puissance totale (W)	6736	7500	15000	11000
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	400 III	400 III	400 III	400 III
Precio Price Prix	4.195 €	5.250 €	10.740 €	6.305 €
Bomba de desagüe Drain pump Pompe de vidange	+ 350 €	+ 350 €	+ 700 €	+ 350 €
Sistema E.P.S. E.P.S. System E.P.S. Système	+ 1.320 €	+ 1.320 €	+ 2.375 €	+ 1.320 €
Altura modelo E.P.S. (mm) E.P.S. model height (mm) Hauteur modèle E.P.S. (mm)	2085	2085	2085	2150
Break tank Break tank Break tank	+ 310 €	+ 310 €	+ 620 €	+ 310 €

* Opciones y mesas en página 20 * Options and tables shown on page 20 * Options et tables, page 20

Lavavajillas de cúpula/ Hood dishwashers/ Lave-vaisselles à capot



Cuba embutida
Pressed tank
Cuve emboutiée

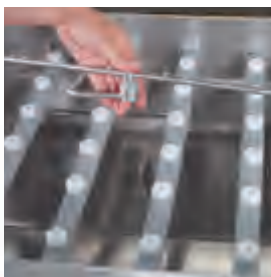


Filtro
Filter
Filtre



GS-83 M

Brazos de lavado
Washing arms
Bras de lavage



GS-102 M

Lavavajillas de cúpula/ Hood dishwashers/ Lave-vaisselles à capot

Opciones / Options / Options

Voltaje especial	+5% €	Back panel for GS-102	€ 320
Rincón (posibilidad de ubicar la máquina en un rincón).....	sin cargo	Pressure pump	€ 390
GS- 83M monofásico	+ 290 €	Tension spéciale	+5% €
Incorporación dosificador detergente	190 €	Angle, possibilité de placer la machine en angle.....	sans supplément
Chapa trasera GS-83	185 €	GS- 83M monophase.....	+ 290 €
Chapa trasera GS-85	215 €	Doseur de détergent intégré	190 €
Chapa trasera GS-102.....	320 €	Plaque arrière GS-83.....	185 €
Bomba de presión.....	390 €	Plaque arrière GS-85.....	215 €
Special voltage	€ +5%	Plaque arrière GS-102.....	320 €
Corner arrangement (option to place machinery in a corner) ..	no charge	Pompe de Surpression	390 €
GS- 83M single-phase	€ + 290		
Addition of detergent dispenser.....	€ 190		
Back panel for GS-83	€ 185		
Back panel for GS-85	€ 215		

Mesas Standard / Standard Tables / Tables Standard

Mesas de prelavado:

Para GS-83, GS-102 (izquierda o derecha), incluidos seno, ducha, cesta de chapa perforada y peto trasero:

De 575 mm	1.330 €
De 1150 mm.....	1.505 €
De 700 mm (para opción Rincón)	1.395 €

Mesas de prelavado:

Para GS-102; dos senos, ducha, cestas de chapa perforada y peto trasero. Longitud de 1150 mm, (izquierda o derecha).. 1.955 €

Mesas lisas:

De 575 mm GS-83 (izquierda o derecha)	405 €
De 1150 mm GS-83, GS-102 (izquierda o derecha)	515 €
De 700 mm (para opción Rincón)	465 €

Pre-wash tables:

For GS-83, GS-102 (left or right), including a sink, pre-wash spray, punched sheet-metal rack and backboard:

575-mm.....	€ 1.330
1150-mm	€ 1.505
700-mm (for Corner option)	€ 1.395

Pre-wash tables:

For GS-102; two sinks, pre-wash spray, punched sheet-metal rack and backboard. 1150 mm long (left or right).....€ 1.955

Plain tables

575 mm GS-83 (left or right)	€ 405
1150 mm GS-83, GS-102 (left or right).....	€ 515
700 mm (for Corner option).....	€ 465

Tables de pré-lavage :

Pour GS-83, GS-102 (gauche ou droite): comprend un bac, une douchette, un panier filtre et dossier arrière :

575 mm	1.330 €
1150 mm.....	1.505 €
700 mm (pour option angle)	1.395 €

Tables de pré-lavage :

Pour GS-102 ; comprend deux bacs, une douchette, deux paniers filtres et dossier arrière. Longueur 1.150 mm (gauche ou droite).....1.955 €

Tables à glissement.:

575 mm GS-83 (gauche ou droite)	405 €
1.150 mm GS-83, GS-102 (gauche ou droite)	515 €
700 mm (pour option angle)	465 €



Lavavajillas de cúpula/ Hood dishwashers/ Lave-vaisselles à capot

Mesas Especiales/ Special Tables / Tables Spéciales

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques	Precio Price Prix
	<p>Mesa de salida lisa. Para modelos: G-83 / GS-102, longitud 1150 mm (con guías para cestas y parrilla)</p> <p><i>Plain exit table. For models: G-83 / GS-102, 1150 mm long (with rack guides and shelf) Table de sortie plate.</i></p> <p><i>Pour les modèles : G-83 / GS-102, longueur 1150 mm (avec guides paniers et grille)</i></p>	<p>975 €</p>
	<p>Mesa de prelavado con tolva y cubo recoge-residuos. Para modelos GS-83 / GS-102, longitud 1150 mm</p> <p><i>Pre-wash table with chute and waste collection tank For models GS-83 / GS-102, 1150 mm long</i></p> <p><i>Table de pré lavage avec T.V.O. et conteneur de résidus Pour les modèles GS-83 / GS-102, longueur 1150 mm</i></p>	<p>2.220 €</p>

Lavaperolas y
Lavautensilios

Pot and Utensil
Washers

Lave-batterie
et Lave-
ustensiles

Lavautensilios

Utensil Washers

Lave-ustensiles

Características:

- Opción de incorporar el nuevo sistema de ahorro energético E.P.S.
- Posibilidad de lavar todo tipo de utensilios de cocina.
- Gran potencia
- Ciclos de lavado de 2 y 4 minutos (este último es regulable).
- Sistema de guillotina para la apertura de la puerta, minimiza el espacio para la apertura y maximiza la cavidad de entrada en la máquina para una fácil carga.
- Brazos de lavado en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba embutida.
- Triple filtro.

Main Features:

- *Option to incorporate the new energy saving system E.P.S.*
- *Possibility to wash all kinds of cookware.*
- *Great power*
- *Wash Cycles 2 and 4 minutes (the latter is adjustable).*
- *Guillotine system for door opening, minimizes the space the door requires and maximizes machine inlet cavity for easy loading.*
- *Wash arms in stainless steel AISI 304.*
- *Pressed tank.*
- *Triple filter.*



Caractéristiques:

- *Possibilité d'intégrer la nouvelle économie EPS*
- *Possibilité de laver tous les ustensiles de la cuisine.*
- *Grande puissance*
- *Cycle de lavage 2 et 4 minutes (ce dernier est réglable).*
- *Le système de guillotine pour ouvrir la porte, minimise l'espace et maximise la cavité d'entrée dans la machine pour faciliter le chargement.*
- *Bras de lavages en acier inox AISI 304.*
- *Cuve emboutie.*
- *Triple filtration.*

Lavaperolas y lavautensilios/ Pot and utensil washers/ Lave-batterie et lave-ustensiles

Modelo Model Modèle	GSP-44	GSP-45	GSP-46
Ancho (mm) Width (mm) Largeur (mm)	675	865	1385
Fondo (mm) Depth (mm) Profondeur (mm)	880	880	880
Alto (mm) Height (mm) Hauteur (mm)	1580 (1895 puerta ab./with open door /porte ouv.)	1680 (2085 puerta ab./ with open door /porte ouv.)	1680 (2085 puerta ab./ with open door /porte ouv.)
Producción (cestas/hora) Production (racks per hour) Production (paniers/heure)	30	30	30
Dimensiones cesta (mm) Rack dimensions (mm) Dimensions panier (mm)	530x682	610x682	1240x682
Altura útil de lavado (mm) Usable wash height (mm) Passage utile (mm)	610	700	700
Potencia bomba lavado (W) Wash pump power (W) Puissance pompe de lavage (W)	2000	2600	2x2600
Potencia resistencia calderín (W) Boiler heater power (W) Puissance résistance surchauffeur (W)	6000	6000	2x6000
Potencia resistencia cuba (W) Tank heater power (W) Puissance résistance cuve (W)	6000	9000	2x6000
Potencia total (W) Total power (W) Puissance totale (W)	8000	12000	17200
Ciclo lavado (min) Wash cycle (min) Cycle lavage (min)	2 - 4 (regulable) 2 - 4 (adjustable) 2 - 4 (réglable)	2 - 4 (regulable) 2 - 4 (adjustable) 2 - 4 (réglable)	2 - 4 (regulable) 2 - 4 (adjustable) 2 - 4 (réglable)
Precio Price Prix	6.755 €	9.385 €	16.100 €

Sistema E.P.S. E.P.S. System E.P.S. Système	+ 1.740 €	+ 2.380 €	+ 2.380 €
Altura modelo E.P.S. (mm) E.P.S. model height (mm) Hauteur modèle E.P.S. (mm)	1895 puerta ab./with open door /porte ouv.	2085 puerta ab./ with open door /porte ouv.	2085 puerta ab./ with open door /porte ouv.



GSP-45



GSP-46

Túneles de Lavado Arrastre Cadena

Tunnel Dishwashers Rack Conveyor Flight Conveyor

Tunnels de lavage Avancement Convoyeur

A-1280

A-1580-T

A-1800

A-2100-T

A-2160

A-2460-T

A-2820-T ECO

A-2980-T

A-3340-T ECO

A-3960-T ECO

AR-2780-T

AR-3140-T

C-4130-T

C-4650-T

C-5010 -T ECO

C-6190-T ECO

C-7670 -TT ECO

Características principales:

- Lavado progresivo y continuo de la vajilla.
- Gran producción.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304, y AISI 316 en las cubas de lavado.
- Gran potencia en las bombas de lavado.
- Cubas embutidas de una sola pieza e independientes para cada módulo.
- Triple filtro.
- Sistemas de ahorro energético ECO EFFICIENT, ENERGY STAR, y detección automática de la vajilla.
- Sistema de detención automatizado en caso de no descargar los elementos a lavar.
- Doble pared trasera para una buena insonorización y mantenimiento térmico.
- Brazos de lavado fijos y fácilmente desmontables.
- Pre-instalación de dosificadores (detergente y abrillantador).

Main Features:

- *Continuous and progressive dishes washing.*
- *Large production.*
- *Built in stainless steel AISI 304 and AISI 316 in washing tanks.*
- *Great power washing pumps.*
- *Pressed tank in one piece and independent for each module.*
- *Triple filter.*
- *Energy saving systems ECO EFFICIENT, ENERGY STAR and automatic detection of the dishes.*
- *Automated stop system if washing items aren't unload.*
- *Double back wall for good sound insulation and thermal retention.*
- *Fixed wash arms easily removable.*
- *Pre-installation of dispensers (detergent and rinse aid).*





Caractéristiques:

- Lavage progressive et continu de la vaisselle.
- Grande production.
- Construit en acier inoxydable AISI 304 et 316 dans les cuves de lavage.
- Pompes de lavage de grande puissance.
- Cuves embouties d'une seule pièce et indépendant pour chaque module.
- Triple Filtration.
- Systèmes d'économie d'énergie ECO EFFICIENT, ENERGY STAR et détection automatique de la vaisselle.
- Système d'arrêt automatisé si la machine n'a pas des vaisselles à laver.
- Double paroi postérieure pour une bonne isolation phonique et thermique.
- Bras de lavage fixes facilement démontables.
- Pré-installation de doseurs (lavage et de rinçage).



A- 2980-T CV





Arrastre/ Rack Conveyor / Avancement

Modelo Model Modèle					
		A-1280	A-1580-T	A-1800	A-2100-T
Prelavado, Pre-wash, Prélavage		-	-	-	-
Aclarado post-primado, Post pre-wash rinse, Rinçage post-prélavage		-	-	-	-
Lavado, Wash, Lavage		1	1	1	1
Doble aclarado, Double rinse, Double rinçage		1	1	1	1
Secado, Dry, Séchage		-	1	-	1
Largo, Length, Longueur (mm)		1280	1580	1800	2100
Fondo, Depth, Profondeur (mm)		830	830	830	830
Alto, Height, Hauteur (mm)		1715	1715	1715	1715
Velocidades, Speeds, Vitesses		1	1	2	2
Producción (hora) Production (per hour) Production (heure)	Cestas/Racks/ Paniers	85	85	85-170	85-170
	Platos/Plates/ Assiettes	1360	1360	1360-2720	1360-2720
Potencia motores Power Puissance (kW)	Prelav./ Pre-wash/ Prélav.	-	-	-	-
	Lav./ Wash/ Lav.	1,5	1,5	2	2
Resistencia Heating element Résistance (kW)	Cuba / Tank/ Cuve	9	9	18	18
	Calderín / Boiler/ Surchauffeur	18	18	24	24
Secado, Drying, Séchage (kW)		-	6	-	6
Potencia Total , Total Power Puissance Totale (kW)		21	27	33	40
Precio, Price, Prix		12.350 €	16.710 €	15.385 €	19.950 €

* Maquinas sin dosificadores * Machines without dispensers * Machines sans doseur





Túneles de lavado/ Tunnel dishwashers/ Tunnels de lavage

Arrastre/ Rack Conveyor / Avancement

Modelo Model Modèle				
	A-2160	A-2460-T	A-2820-T ECO	A-2980-T
Prelavado, Pre-wash, Prélavage	1	1	1	1
Aclarado post-prelavado, Post pre-wash rinse, Rinçage post-prélavage	1	1	1	1
Lavado, Wash, Lavage	1	1	1	1
Eco aclarado potenciado, Enhanced eco-rinse, Éco-rinçage amélioré	-	-	1	-
Doble aclarado, Double rinse, Double rinçage	1	1	1	1
Secado, Dry, Séchage	-	1	1	1
Largo, Length, Longueur (mm)	2160	2460	2820	2980
Fondo, Depth, Profondeur (mm)	830	830	830	830
Alto, Height, Hauteur (mm)	1715	1715	1715	1715
Velocidades, Speeds, Vitesses	2	2	2	2
Producción (hora) Production (per hour) Production (heure)	Cestas/Racks/ Paniers	85-170	85-170	85-170
	Platos/Plates/ Assiettes	1360-2720	1360-2720	1360-2720
Potencia motores Power Puissance (kW)	Prelav./ Pre-wash/ Prélav.	2	2	2
	Lav./ Wash/ Lav.	1,5	1,5	2
	ECO	-	-	0,074
Resistencia Heating element Résistance (kW)	Cuba / Tank/ Cuve	18	18	18
	Calderín / Boiler/ Surchauffeur	24	24	24
	ECO	-	-	6
Secado, Drying, Séchage (kW)	-	6	6	6
Potencia Total , Total Power Puissance Totale (kW)	35	41	47	41
Precio, Price, Prix	19.255 €	23.325 €	27.690 €	25.255 €

* Maquinas sin dosificadores * Machines without dispensers * Machines sans doseur



Arrastre/ Rack Conveyor / Avancement

Modelo Model Modèle					
		A-3340-T ECO	A-3960-T ECO	AR-2780-T RINCON, CORNER, ANGLE	AR-3140-T ECO RINCON, CORNER, ANGLE
Prelavado, Pre-wash, Prélavage		1	1	1	1
Aclarado post-prelavado, Post pre-wash rinse, Rinçage post-prélavage		1	1	1	1
Lavado, Wash, Lavage		1	2	1	1
Eco aclarado potenciado, Enhanced eco-rinse, Éco-rinçage amélioré		1	1	-	1
Doble aclarado, Double rinse, Double rinçage		1	1	1	1
Secado, Dry, Séchage		1	1	1	1
Largo, Length, Longueur (mm)		3340	3960	2780	3140
Fondo, Depth, Profondeur (mm)		830	830	1025 / 830	1025 / 830
Alto, Height, Hauteur (mm)		1715	1715	1715	1715
Velocidades, Speeds, Vitesses		2	2	2	2
Producción (hora) Production (per hour) Production (heure)	Cestas/Racks/ Paniers	85-170	85-170	85-170	85-170
	Platos/Plates/ Assiettes	1360-2720	1360-2720	1360-2720	1360-2720
Potencia motores Power Puissance (kW)	Prelav./ Pre-wash/ Prélav.	2	2	2	2
	Lav./ Wash/ Lav.	2	2+2	2	2
	ECO	0,074	0,074	-	0,074
Resistencia Heating element Résistance (kW)	Cuba / Tank/ Cuve	18	24	18	18
	Calderín / Boiler/ Surchauffeur	24	24	24	24
	ECO	6	6	-	6
Secado, Drying, Séchage (kW)		6	6	6	6
Potencia Total , Total Power Puissance Totale (kW)		47	57	41	47
Precio, Price, Prix		33.710 €	39.515 €	30.595 €	35.505 €

* Maquinas sin dosificadores * Machines without dispensers * Machines sans doseur

Túneles de lavado/ Tunnel dishwashers/ Tunnels de lavage

Condensador de Vahos/ Steam Condenser / Condensateur de Buées

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques	Precio Price Prix
	Condensador de vahos para los modelos: A-1280, A-1580 T, A-1800, A-2100 T. Alimentación de agua a 18°-20°, potencia 100 W, altura adicional 242 mm. Steam condenser for models: A-1280, A-1580 T, A-1800, A-2100. Water fed in at 18°-20°, 100 W power, additional height of 242 mm. Condensateur de buées pour les modèles : A-1280, A-1580 T, A-1800, A-2100. Alimentation en eau à 18°-20°, puissance 100 W, hauteur supplémentaire 242 mm.	3.335 €
	Condensador de vahos para los modelos: A-2160, A-2460-T, A-2820, A-2980-T, A-3340-T, A-3960-T. Alimentación de agua a 18°-20°, potencia 100 W, altura adicional 242 mm. Steam condenser for models: A-2160, A-2460-T, A-2820, A-2980-T, A-3340-T, A-3960-T. Water fed in at 18°-20°, 100 W power, additional height of 242 mm. Condensateur de buées pour les modèles : A-2160, A-2460-T, A-2820, A-2980-T, A-3340-T, A-3960-T. Alimentation en eau à 18°-20°, puissance 100 W, hauteur supplémentaire 242 mm.	4.435 €

* + Recuperador de energía opcional sin cargo. * + Optional energy recovery system at no extra cost

* + Récupérateur d'énergie en option sans supplément.

Lavabandejas/ Washing trays /Lave-plateaux

Modelo Model Modèle	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Producción (bandejas/hora) Production (trays/hour) Production (plateaux/heure)	Potencia Motores Motor Power Puissance Moteurs (kW)		Condensador de Vahos Steam condenser Condensateur de Buées	Resistencia Heating element Résistance (kW)		Secado Drying Séchage (kW)	Potencia Total Total Power Puissance Totale (kW)	Precio Price Prix
			Lav./ Wash/ Lav.	Avance Advance Avance		Cuba/ Tank/ Cuve	Calderín/ Boiler/ Surchauffeur			
LB 2780 T CV	2780 x 770 x 2000	1200	0,736	0,11	0,07	9	18	2 x 4	35,916	26.225 €


Cargador automático de bandejas (por aire comprimido) / Automatic trays loader (by air compressed) /
Chargeur automatique plateaux (par air comprimé)

8.380 €





LB 2780 T CV

Cadena/ Flight/ Convoyeur

Modelo Model Modèle				
	C-4130-T	C-4650-T	C-5010-T ECO	
Prelavado, Pre-wash, Prélavage	1	1	1	
Aclarado post-prelavado, Post pre-wash rinse, Rinçage post-prélavage	1	1	1	
Lavado, Wash, Lavage	1	1	1	
Eco aclarado potenciado, Enhanced eco-rinse, Éco-rinçage amélioré	-	-	1	
Doble aclarado, Double rinse, Double rinçage	1	1	1	
Secado, Dry, Séchage	1	1	1	
Largo, Length, Longueur (mm)	4130	4650	5010	
Fondo, Depth, Profondeur (mm)	830	830	830	
Alto, Height, Hauteur (mm)	1715	1715	1715	
Módulo entrada, Entrance module, Module entrée (mm)	720	720	720	
Velocidades, Speeds, Vitesses	2	2	2	
Producción (hora) Production (per hour) Production (heure)	1800 - 2800	2200 - 3400	2200 - 3400	
Potencia motores Power Puissance (kW)	Prelav./ Pre-wash/ Prélav.	2	2	2
	Lav./ Wash/ Lav.	2	2	2
	ECO	-	-	0,074
Resistencia Heating element Résistance (kW)	Cuba / Tank/ Cuve	18	18	18
	Calderin / Boiler/ Surchauffeur	24	24	24
	ECO	-	-	6
Secado, Drying, Séchage (kW)	6	6	6	
Potencia Total , Total Power Puissance Totale (kW)	41	41	47	
Precio, Price, Prix	37.510 €	40.255 €	43.950 €	

* Maquinas sin dosificadores * Machines without dispensers * Machines sans doseur

Cadena/ Flight/ Convoyeur




Modelo Model Modèle			
	C-6190-T ECO	C-7670-TT ECO	
Prelavado, Pre-wash, Prélavage	1	1	
Aclarado post-prelavado, Post pre-wash rinse, Rinçage post-prélavage	1	1	
Lavado, Wash, Lavage	2	3	
Eco aclarado potenciado, Enhanced eco-rinse, Éco-rinçage amélioré	1	1	
Doble aclarado, Double rinse, Double rinçage	1	1	
Secado, Dry, Séchage	1	2	
Largo, Length, Longueur (mm)	6190	7670	
Fondo, Depth, Profondeur (mm)	830	830	
Alto, Height, Hauteur (mm)	1715	1715	
Módulo entrada, Entrance module, Module entrée (mm)	1020	1020	
Velocidades, Speeds, Vitesses	2	2	
Producción (hora) Production (per hour) Production (heure)	2600 - 4000	3250 - 5000	
Potencia motores Power Puissance (kW)	Prelav./ Pre-wash/ Prélav.	2	2
	Lav./ Wash/ Lav.	2 + 2	2 + 2 + 2
	ECO	0,074	0,074
Resistencia Heating element Résistance (kW)	Cuba / Tank/ Cuve	24	30
	Calderin / Boiler/ Surchauffeur	24	24
	ECO	6	6
Secado, Drying, Séchage (kW)	12	18	
Potencia Total , Total Power Puissance Totale (kW)	61	75	
Precio, Price, Prix	52.395 €	64.330 €	

* Maquinas sin dosificadores * Machines without dispensers * Machines sans doseur


Túneles de lavado/ Tunnel dishwashers/ Tunnels de lavage

Cadena/ Flight/ Convoyeur

Prolongaciones/ Extensions / Prolongements

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques	Precio Price Prix
	Prolongación entrada +300 mm Entrance extension +300 mm Prolongement entrée + 300 mm	1.400 €
	Prolongación entrada +600 mm Entrance extension +600 mm Prolongement entrée + 600 mm	2.535 €
	Prolongación salida +600 mm Exit extension +600 mm Prolongement sortie + 600 mm	2.535 €

Condensador de Vahos/ Steam Condenser / Condensateur de Buées

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques	Precio Price Prix
	Condensador de vahos para todos los modelos de lavavajillas cadena, alimentación de agua a 18°-20°, potencia 100 W, altura adicional 242 mm. Steam condenser for all flight dishwasher models, water fed in at 18°-20°, 100 W power, additional height of 242 mm. Condensateur de buées pour tous les modèles de lave-vaisselles à convoyeur, alimentation en eau de 18°-20°, puissance 100 W, hauteur supplémentaire 242 mm.	6.020 €

* Recuperador de energía opcional sin cargo. * Optional energy recovery system at no extra cost. * Récupérateur d'énergie en option sans supplément.



C-5010- T ECO CV

Opciones / Options / Options

Opciones Lavavajillas de Arrastre y Cadena	Precio
Con dosificador (detergente y abrillantador)	495 €
Calderines suplementarios, para A-1280 y A-1580-T: 6 kW	595 €
Calderines suplementarios, potencia + 12 kW resto de modelos con entrada de agua fría	1.150 €
Módulo de secado de aire caliente 6,18 kW (Sólo en máquinas de Cadena)	4.360 €
Módulo de aire adicional con flujo más potente, 12,18 kW.	4.855 €
Calefacción a vapor	2.855 €
Voltajes especiales	+5% €
Modificaciones de anchura y altura útil de la máquina	Consultar
Distribuidor lavado inox.....	580 €
Brazos lavado laterales (pareja).....	420 €
Brazos lavado inox. (unidad)	180 €
Módulo de 880 mm adicional.....	7.075 €
Módulo de 620 mm adicional.....	6.655 €
Máquina partida (por corte).....	(NETO) 360 €
Prolongacion eje central + corte en máquina para entrada en ángulo (para Arrastre)	450 €

Rack Conveyor and Flight Dishwasher Options	Price
With dispenser (detergent and rinse aid)	€ 495
Additional boilers for A-1280, A-1580-T: + 6 kW.....	€ 595
Additional boilers, + 12 kW power when working with cold water input	€ 1.150
Hot-air drying module: + 6.18 kW (Flight Dishwasher only).....	€ 4.360
Additional air module with more powerful flow: + 12.18 kW.	€ 4.855
Steam heating.....	€ 2.855
Special voltages	€ +5%
Modifications to the width and usable height of machine.....	Consult us
Stainless-steel wash distributor	€ 580
Side wash arms (pair)	€ 420
Stainless-steel wash arms (each).....	€ 180
Additional 880-mm module	€ 7.075
Additional 620-mm module	€ 6.655
Split machine (per break).....	(NET) € 360
Extension of central axis + machinery split for angled entrance (For Rack Conveyor).....	€ 450

Options Lave-vaisselles à Avancement et Convoyeur	Prix
Avec doseur (détergent et brillanteur)	495 €
Surchauffeurs supplémentaires pour A-1280, A-1580-T: + 6 kW	595 €
Surchauffeurs supplémentaires, puissance + 12 kW en cas d'alimentation en eau froide	1.150 €
Module de séchage d'air chaud 6,18 kW (Convoyeur lave-vaisselles seulement)	4.360 €
Module d'air supplémentaire avec flux plus puissant, 12,18 kW.....	4.855 €
Chauffage à vapeur.....	2.855 €
Tensions spéciales.....	+5% €
Modifications de largeur et de hauteur utile de la machine.....	Consulter
Distributeur lavage inox.	580 €
Bras de lavage latéraux (paire)	420 €
Bras de lavage inox. (unité).....	180 €
Module supplémentaire de 880 mm.....	7.075 €
Module supplémentaire de 620 mm.....	6.655 €
Machine divisée (par module).....	(NET) 360 €
Prolongement axe central + découpe de la machine pour entrée en angle (pour Avancement).....	450 €

Bomba de calor para túneles de lavado

The heat pump for rack and flight conveyor machines

La pompe à chaleur pour tunnels de lavage



Características principales:

- Sofisticado y avanzado equipo, especial para túneles de lavado.
- Ahorro energético del 30%, alcanzando a pleno rendimiento hasta un 40%.
- Eficaz sistema de recuperación del calor residual de los vahos producido durante el lavado.
- Uso eficiente de los vapores para:
 - o Precalentamiento del agua de aclarado, 60 – 70 °C.
 - o Proporcionar aire caliente al secado, 45 – 60 °C.
- Extracción de salida de aire de la máquina a la zona de trabajo a 21° C.
- Dos sistemas de recuperación, simple o doble efecto.
- Compromiso con el medio ambiente. Evitamos la emisión de 28.750 kg de CO₂ a la atmósfera.

Main Features:

- *Advanced and sophisticated equipment, special for large Conveyors.*
- *Energy savings of 30%, reaching full capacity up to 40%.*
- *Effective system for recovering remaining heat from steam produced during washing.*
- *Efficient use of steam for:*
 - o *Rinse water preheating, 60-70 ° C.*
 - o *Provide warm drying air 45 - 60 ° C.*
- *Exhaust canopy air outlet of the machine to the work area at 21 ° C.*
- *Two recovery systems, single or double effect.*
- *Commitment to the environment. We avoid the emission of 28,750 kg of CO₂ into the atmosphere.*

Caractéristiques:

- *Équipements sophistiqués et développé, spécial pour tunnel de lavage.*
- *Économies d'énergie d'un 30%, en arrivant jusqu'à 40% à plein travail.*
- *Un système efficace pour la récupération de la chaleur par les vapeurs produites pendant le lavage.*
- *L'utilisation efficace de la vapeur pour:*
 - o *Préchauffage de l'eau pour le rinçage, 60 à 70 ° C.*
 - o *Apport de l'air chaud pour le séchage 45 - 60 ° C.*
- *Sortie de l'air de la machine à la zone de travail à 21 ° C.*
- *Deux systèmes de récupération, simple ou double effet.*
- *Engagement pour l'environnement. Nous évitons l'émission de 28.750 kg de CO₂ à l'atmosphère.*

BOMBA DE CALOR HEAT PUMP POMPE À CHALEUR	Doble efecto Double effect Double effet	Doble efecto Double effect Double effet agua osmotizada Osmotized water
Ahorro anual / Annual savings / Économie annuelle	9.996 Eur	12.348 Eur
Potencia / Power / Puissance	3,5 CV	4 CV
Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant	R 407 C	R 407 C
Caudal extracción vahos / Flow rate of exhaust steam / Débit d'extraction de buées	750 m3/h	750 m3/h
Temperatura salida de vahos / Steam outlet temperature / Température de sortie de buées	20°C (68°F)	15°C (59°F)
Temperatura precalentamiento agua aclarado / Rinse water preheating temperature / Température de préchauffage de l'eau de rinçage	70°C (158°F)	70°C (158°F)
Caudal aire secado / Drying air flow rate / Débit d'air de séchage	750 m3/h	750 m3/h
Temperatura precalentamiento aire secado / Drying air preheating temperature / Température préchauffage de l'air de séchage	-	40°C
Potencia calorífica total recuperada en el agua aclarado / Total heat recovery on rinse water / Puissance calorifique récupérée sur l'eau de rinçage	21 Kw	22 Kw
Potencia calorífica total recuperada en el aire de secado / Total heat recovery on drying air / Puissance calorifique récupérée sur l'air de séchage	-	4 Kw
Ahorro energético / Energy savings / Économisation énergétique	17 Kw	21 Kw
Precio / Price / Prix	9.475 Eur	10.500 Eur



Accesorios
Accessories
Accessoires

Mesas Standard Lavavajillas de Arrastre/ Rack Conveyor Dishwasher
Standard Tables / Tables Standard Lave-vaisselles à Avancement

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques	Precio Price Prix
	<p>Las mesas de prelavado constan de fregadero(s), ducha completa, peto trasero y cesta de chapa perforada para la recogida de residuos. Espesor 1,5 mm y tubo de sección 35 x 35 mm.</p> <p><i>Pre-wash tables come with sink(s), complete pre-wash spray, backboard and punched sheet metal basket for collecting waste. 1.5-mm-thick metal and tubes with cross section of 35 x 35 mm.</i></p> <p><i>Les tables de pré-lavage disposent d'évier(s), de douche complète, de protection arrière et de panier en tôle perforée pour recueillir les résidus. Épaisseur 1,5 mm et tube de section 35 x 35 mm.</i></p>	
	<p>Mesa lisa de 1150 mm 1150-mm plain table Table à glissement de 1.150 mm</p>	<p>685 €</p>
	<p>Mesa lisa con final de carrera de 1150 mm 1150-mm plain table with run end Table à glissement à fin de course de 1.150 mm</p>	<p>870 €</p>
	<p>Mesa de prelavado con un fregadero de 1150 mm 1150-mm pre-wash table with one sink Table de pré-lavage à évier de 1.150 mm</p>	<p>1.610 €</p>
	<p>Mesa de prelavado con dos fregaderos de 1150 mm 1150-mm pre-wash table with two sinks Table de pré-lavage à deux éviers de 1.150 mm</p>	<p>2.220 €</p>
	<p>Mesa de prelavado de 1150 mm con tolva y cubo recoge-residuos. <i>Pre-wash table of 1150 mm. with chute and waste collection tank</i></p> <p><i>Table de pré-lavage de 1150 mm. avec T.V.O. et conteneur de résidus</i></p>	<p>2.260 €</p>

Cualquier variación en las medidas de las mesas standard será considerada como mesa especial y por lo tanto se aplicará el precio de tarifa que corresponda.

Any table with variations to the measurements of these standard tables will be considered as a special table and the corresponding price will therefore be applied.

Toute variation des mesures des tables standard sera considérée comme une table spéciale et par conséquent le tarif correspondant sera appliqué.

Mesas Especiales Lavavajillas de Arrastre/ Special Tables for Rack Conveyor Dishwasher / Tables Spéciales Lave-vaisselles à Avancement




Modelo Model Models	Características Characteristics Caractéristiques	Precio Price Prix
	Ancho hasta 830 mm Width of up to 830 mm Largeur max. 830 mm	*1.410 €
	Ancho hasta 1112 mm Width of up to 1112 mm Largeur max. 1112 mm	*1.540 €
	Estantes para cestas Rack shelves Étagères pour paniers	*305 €
	Plafones en frontal Front panels Plafonniers frontaux	*270 €
	Tolva recogida desperdicios / unidad Waste-collection chute (each) Trémie collecte déchets/unité	305 €
	Prolongacion eje central + corte en máquina para entrada en ángulo Extension of central axis + machinery split for angled entrance Prolongement axe central + découpe de la machine pour entrée en angle	450 €
	Mesa lisa Plain table Table à glissement	*685 €
	Incorporación de un fregadero, con ducha, peto trasero y cesta de chapa perforada Addition of sink, with pre-wash spray, backboard and punched sheet metal basket Intégration d'un évier avec une douchette, une protection arrière et un panier en tôle perforée	980 €
	Incorporación de un segundo fregadero, sin ducha y con cesta de chapa perforada Addition of second sink, without pre-wash spray, and with punched sheet metal rack Intégration d'un second évier, sans douchette mais avec panier en tôle perforée	610 €
	Mesa de rodillos mínimo a facturar 1 metro (ancho 600 mm) Roller table, of at least 1 metre (600 mm wide) Table à rouleaux, 1 mètre minimum (largeur 600 mm)	*1.280 €
	Acoplamiento final de carrera Run end coupling Couplage fin de course	185 €

* Por metro lineal.

* Per linear metre.

* Par mètre linéaire.

Mesas Especiales para Lavavajillas/ Special Tables for Dishwashers / Tables Spéciales pour Lave-vaisselles

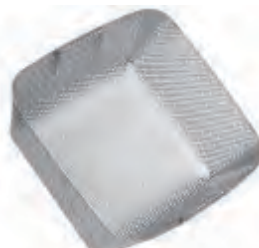
Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques	Precio Price Prix
	Curva mecanizada, acoplada al sistema de arrastre de la máquina. Construcción en 90° <i>Mechanized curve, coupled to the machine's conveyor system. 90° construction</i> <i>Courbe mécanisée, couplée au système d'avancement de la machine.</i> <i>Construction à 90°</i>	2.480 €
	Curva mecanizada, acoplada al sistema de arrastre de la máquina. Construcción en 180° <i>Mechanized curve, coupled to the machine's conveyor system. 180° construction</i> <i>Courbe mécanisée, couplée au système d'avancement de la machine.</i> <i>Construction à 180°</i>	6.165 €
	Curva motorizada con funcionamiento autónomo con rodillos. Construcción en 180° <i>Motorized curve with autonomous roller operation. 180° construction</i> <i>Courbe motorisée avec fonctionnement autonome à rouleaux.</i> <i>Construction à 180°</i>	6.680 €
	Sistema carrusel, formado por dos curvas motorizadas de 180° y tramo recto de rodillos extraíble para acceder a la máquina, cuadro de mandos incorporado <i>Carousel system, formed by two motorized curves of 180° and a straight section of rollers which can be removed to access the machine. With built-in control panel.</i> <i>Système carrousel formé de deux courbes motorisées de 180° et d'un segment droit de rouleaux extractible pour accéder à la machine, tableau de commandes intégré</i>	
	Para modelos A-1800 y A-2100-T y A-2160 <i>For A-1800, A-2100-T and A-2160 models</i> <i>Pour les modèles A-1800, A-2100-T et A-2160</i>	16.050 €
	Para modelos A-2460-T, A-2820-T ECO y A-2980-T <i>For A-2460-T, A-2820-T ECO and A-2980-T models</i> <i>Pour les modèles A-2460-T, A-2820-T ECO et A-2980-T</i>	16.890 €
	Para modelos A-3340-T y A-3960-T ECO <i>For A-3340-T and A-3960-T ECO models</i> <i>Pour les modèles A-3340-T et A-3960-T ECO</i>	17.950 €

Complementos Prelavado/ Pre-wash Accessories / Compléments Prélavage

Cestas de chapa perforada.....	398 €	Paniers en tôle perforée.....	398 €
Ducha de prelavado completa.....	340 €	Douchette de pré-lavage complète.....	340 €
Cubo recoge-residuos, montado sobre cuatro ruedas, con tapa extraíble 395 x 600 mm.....	410 €	Conteneur de résidus monté sur quatre roues, avec couvercle amovible 395 x 600 mm.....	410 €
Punched sheet-metal baskets.....	€ 398		
Complete pre-wash spray.....	€ 340		
Waste collection tank, mounted on four wheels, with removable lid: 395 x 600 mm.....	€ 410		



Cubo/ Tank / Conteneur
Ref: 0199900



Cesta de chapa perforada/
Punched sheet-metal basket /
Panier en tôle perforée
430 x 430 x 220 mm.
Ref: 35080003



Ducha/ Pre-wash
spray / Douchette
Ref: 8010002






Cestas de Polipropileno/ Polypropylene Racks / Paniers en Polypropylène

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Características Characteristics Caractéristiques	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Ø de copa Ø of glass Ø du verre (mm)	Precio Price Prix
	3503089	Cesta base 9 compartimentos 9-compartment base rack Panier de base 9 compartiments	500x500x105	Ø 150	35 €
	3512009	Suplemento cesta 9 compartimentos 9-compartment rack extension Supplément panier 9 compartiments	500x500x50	Ø 150	16,50 €
	3503090	Cesta base 16 compartimentos 16-compartment base rack Panier de base 16 compartiments	500x500x105	Ø 110	35 €
	3512002	Suplemento cesta 16 compartimentos 16-compartment rack extension Supplément panier 16 compartiments	500x500x50	Ø 110	16,50 €
	3503094	Cesta base 25 compartimentos 25-compartment base rack Panier de base 25 compartiments	500x500x105	Ø 89	35 €
	3512004	Suplemento cesta 25 compartimentos 25-compartment rack extension Supplément panier 25 compartiments	500x500x50	Ø 89	16,50 €
	3503081	Cesta base 36 compartimentos 36-compartment base rack Panier de base 36 compartiments	500x500x105	Ø 73	35 €
	3512006	Suplemento cesta 36 compartimentos 36-compartment rack extension Supplément panier 36 compartiments	500x500x50	Ø 73	16,50 €



Importante: porte pagado en pedidos de cestas de polipropileno, P.V.P. superior a 300 €.

Accesorios/ Accessories/ Accessoires

Cestas de Polipropileno/ Polypropylene Racks / Paniers en Polypropylène


Modelo Model Modèle	Código Code Code	Características Characteristics Caractéristiques	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Ø de copa Ø of glass Ø du verre (mm)	Precio Price Prix
	3503149	Cesta base 49 compartimentos 49-compartment base rack Panier de base 49 compartiments	500x500x105	Ø 62	35 €
	3512049	Suplemento cesta 49 compartimentos 49-compartment rack extension Supplément panier 49 compartiments	500x500x50	Ø 62	16,50 €
	3512001	Suplemento cesta sin compartimentos Rack extension without compartments Supplément panier sans compartiment	500x500x50	-	12,50 €
	3512000	Suplemento cesta sin compartimentos Rack extension without compartments Supplément panier sans compartiment	500x500x30	-	11,50 €
	3512100	Tapa para cestas Cover for baskets Couverture pour panier	500x500	-	42 €

Cestillos para Cubiertos/ Cutlery Baskets / Godets à Couverts



Modelo Model Modèle	Código Code Code	Características Characteristics Caractéristiques	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Precio Price Prix
	3509001	El cestillo de cubiertos mantiene en posición vertical la cubertería para un mejor lavado. The cutlery baskets keep all the cutlery vertical for better cleaning results. Le godet à couverts maintient ces derniers en position verticale pour un meilleur lavage.	89x113x113	3,40 €
	3509020	Cestillo de cubiertos de 8 compartimentos. Cutlery insert 8 compartments. Panier à couverts avec 8 compartiments.	480x230x145	22 €

Importante: porte pagado en pedidos de cestas de polipropileno, P.V.P. superior a 300 €.




Cesta para Cubiertos/ Cutlery Rack /Panier à Couverts

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Precio Price Prix
	3505082	500x500x105	26 €


Cesta para Platos/ Plate Rack /Panier à Assiettes

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Nº Max. de platos Nº Max. of plates Nº Max des assiettes (mm)	Precio Price Prix
	3502070	400x400x110	11	26 €
	3502060	500x500x105	18	26 €

Cesta Universal/ Universal Rack /Panier Universel





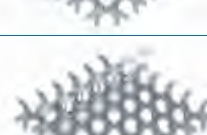
Modelo Model Modèle	Código Code Code	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Precio Price Prix
	3503035	350x350x150	22 €
	3503040	400x400x150	26 €
	3505081	500x500x105	26 €

Cesta para Bandejas/ Tray Rack / Panier pour Plateaux

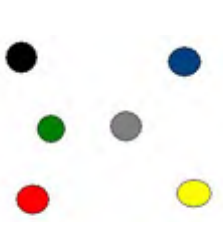
Modelo Model Modèle	Código Code Code	Características Characteristics Caractéristiques	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Precio Price Prix
	3511060	Para un lavado adecuado de platos grandes y bandejas superiores a 50 cm. <i>Ideal for washing large plates and trays larger than 50 cm.</i> <i>Pour un lavage approprié des grandes assiettes et des plateaux de plus de 50 cm.</i>	500x500x105	33 €

Importante: porte pagado en pedidos de cestas de polipropileno, P.V.P. superior a 300 €.


Separadores de Polipropileno/ Polypropylene Grids /Separateurs en Polypropylène

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Características Characteristics Caractéristiques	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Dim. Compart. Compart. Dim. Dim. Compart. (mm)	Precio Price Prix
	3512010	Separador 3 x 3 3 x 3 rack Separateur 3 x 3	475x475x65	Ø 150	11,50 €
	3512011	Separador 4 x 4 4 x 4 rack Separateur 4 x 4	475x475x65	Ø 110	11,50 €
	3512012	Separador 5 x 5 5 x 5 rack Separateur 5 x 5	475x475x65	Ø 89	11,50 €
	3512013	Separador 6 x 6 6 x 6 rack Separateur 6 x 6	475x475x65	Ø 73	11,50 €
	3512014	Separador 7 x 7 7 x 7 rack Separateur 7 x 7	475x475x65	Ø 62	11,50 €

Clips de Identificación / Identification Clips / Attaches d'Identification




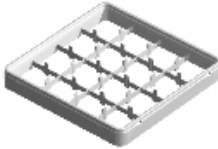

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cantidad Quantity Quantité	Color Colour Couleur	Precio Price Prix
	3513021	Ø 28 mm.	Suelos Loose Sueños	Amarillo/Yellow/Jaune	0,26 €
	3513022			Azul/Blue/Bleu	0,26 €
	3513023			Blanco/White/Blanc	0,26 €
	3513024			Rojo/Red/Rouge	0,26 €
	3513025			Verde/Green/Vert	0,26 €
	3513026			Gris/Grey/Gris	0,26 €

Porta platos/ Support dishes /Support assiettes

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Características Characteristics Caractéristiques	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Precio Price Prix
	3502002	Soporte para 12 platos. Support for 12 dishes Support pour 12 assiettes.	290x90x75	6,20 €

Importante: porte pagado en pedidos de cestas de polipropileno, P.V.P. superior a 300 €.

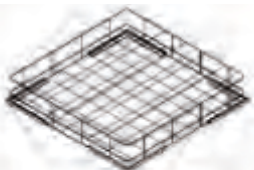
Determinar el n° de pisos necesarios en las cestas para copas y vasos/ How to determine the no. of layers of racks necessary for different types of glasses/ Déterminer le nombre d'étages nécessaires dans les paniers pour les verres normaux et à pied

Altura del cristal Glass height Verre hauteur	Código 3505081 Code 3505081 Code 3505081	Código 3512000 Code 3512000 Code 3512000	Código 3512001 Code 3512001 Code 3512001	Suplemento con separador. Extender with rack. Compléter panier avec des compartiments	Separador Rack Grille
					
68 mm.	1				1
98 mm.	1	1			1
115 mm.	1			1	1
128 mm.	1	2			1
128 mm.	1	1		1	1
165 mm.	1		1	1	1
175 mm.	1	2		1	1
195 mm.	1	1	1	1	1
205 mm.	1	3		1	1
215 mm.	1		2	1	1
225 mm.	1	2	1	1	1
235 mm.	1	4		1	1
245 mm.	1	1	2	1	1
255 mm.	1	3	1	1	1
265 mm.	1		3	1	1
275 mm.	1	2	2	1	1
285 mm.	1	4	1	1	1
295 mm.	1	1	3	1	1
305 mm.	1	3	2	1	1
315 mm.	1		4	1	1


Cestas de varios tamaños / Racks of various sizes/ Paniers de plusieurs tailles




**Cestas de Varilla Plastificada (lavavajillas) / Plastic-coated Wire Racks (dishwashers) /
Paniers à Maille Plastifiée (lave-vaisselles)**
Cesta para Platos/ Plate Rack / Panier à Assiettes

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Modelo Máquina Machine Model Modèle Machine	Dimensiones Cesta Rack Dimensions Dimensions Panier (mm)	Nº de Platos No. of plates Nº d'Assiettes	Precio Price Price
	03502010	GS-4/2, GS-6, GS-4/2 AF, GS-6 AF, GS-5AF	400 x 400 x 80	12	40,90 €
	03502030	GS-8/2	420 x 500 x 95	12	43,30 €
	03502041	Resto de los modelos Other models Autres modèles	500 x 500 x 95	16	56,50 €

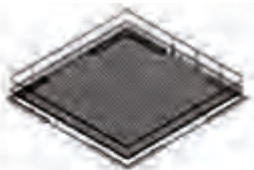
Cesta para Platos Abierta/ Open Plate Rack / Panier à Assiettes Ouvert

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Modelo Máquina Machine Model Modèle Machine	Dimensiones Cesta Rack Dimensions Dimensions Panier (mm)	Nº de Platos No. of plates Nº d'Assiettes	Precio Price Price
	03502050	GS-82, GS-83, GS-100, GS-102	500 x 550 x 105	16	49,30 €
	Esta cesta está especialmente estudiada para lavar platos de mayor diámetro. This rack is specially designed to accommodate larger-diameter plates. Ce panier est spécialement conçu pour laver les assiettes de grand diamètre.				


Cesta para Vasos y Copas/ Rack for Glasses / Panier à Verres Normaux et à Pied

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Modelo máquina Machine Model Modèle Machine	Dimensiones Cesta Rack Dimensions Dimensions Panier (mm)	Precio Price Price
	03503003	GS1, GS-2, GS-3	350 x 350 x 105	46,80 €
	03503002	GS-4/2, GS-6, GS-4/2 AF, GS-6 AF, GS-5 AF	400 x 400 x 105	47,40 €
	03503021	GS-8/2	420 x 500 x 125	49,00 €
	03503061	Resto de los modelos / Other models / Autres modèles	500 x 500 x 125	53,00 €

Cesta Universal/ Universal Rack / Panier Universel

Modelo Model Modèle	Código Code Code	Modelo Máquina Machine Model Modèle Machine	Dimensiones Cesta Rack Dimensions Dimensions Panier (mm)	Precio Price Price
	03505003	GS-1, GS-2, GS-3	350 x 350 x 105	45,80 €
	03505001	GS-4/2, GS-6, GS-4/2 AF, GS-6 AF, GS-5 AF	400 x 400 x 80	57,70 €
	03505021	GS-8/2	420 x 500 x 80	66,20 €
	03505061	Resto de los modelos / Other models / Autres modèles	500 x 500 x 80	68,00 €

Cesta Universal Especial / Special Universal Rack / Panier Universel Spécial

Modelo Model Models	Código Code Code	Modelo Máquina Machine Model Modèle Machine	Dimensiones Cesta Rack Dimensions Dimensions Panier (mm)	Precio Price Price
	03505004	GS-1, GS-2, GS-3	350 x 350 x 170	62,50 €
	03505002	GS-4/2, GS-6, GS-4/2 AF, GS-6 AF, GS-5 AF	400 x 400 x 170	62,70 €
	03505022	GS-8/2	420 x 500 x 170	72,40 €
	03505062	Resto de los modelos Other models Autres modèles	500 x 500 x 170	73,00 €

Complementos para Lavavajillas/ Accessories for Dishwashers / Compléments pour Lave-vaisselles

Descalcificadores Manuales / Manual Water softeners / Adoucisseurs



MD-8

- Capacidad del recipiente de 8L
- 1Kg de cantidad de sal/regeneración
- Dimensiones de 400x255mm y ø190mm
- Conexión 3/4"
- Presión operativa de 1-8 bar
- Temperatura del agua de 4-25°C
- Velocidad de flujo 1000L/h

- Capacity 8L container
- 1kg of amount of salt / regeneration
- Dimensions 400x255mm and ø190mm
- Connection 3/4 "
- Operating pressure of 1-8 bar
- Water temperature 4-25 ° C
- Flow rate 1000L / h

- Capacité du conteneur de 8L
- 1 kg de sel par régénération
- Dimensions 400x255mm et Ø190mm
- Raccordement 3/4 «
- Pression de service 1-8 bar
- Température de l'eau 4-25 ° C
- Débit 1000L / h



MD-12

- Capacidad del recipiente de 12L
- 1,5Kg de cantidad de sal/regeneración
- Dimensiones de 500x255mm y ø190mm
- Conexión 3/4"
- Presión operativa de 1-8 bar
- Temperatura del agua de 4-25°C
- Velocidad de flujo 1000L/h

- Capacity 12L container
- 1,5 kg of amount of salt / regeneration
- Dimensions 500x255mm and ø190mm
- Connection 3/4 "
- Operating pressure of 1-8 bar
- Water temperature 4-25 ° C
- Flow rate 1000L / h

- Capacité du conteneur de 12L
- 1,5 kg de sel par régénération
- Dimensions 500x255mm et Ø190mm
- Raccordement 3/4 «
- Pression de service 1-8 bar
- Température de l'eau 4-25 ° C
- Débit 1000L / h

Modelo Model Modèle	Altura Height Hauteur	Peso Weight Poids	Resinas Resins Résines	Sal./Reg. Salt./Reg. Sel. / Rég.	Capacidad a 18° HF - 10° DH Capacity at 18° HF - 10° DH Capacité à 18° HF - 10° DH	Precio Price Prix
MD-8 Ref: 0121025	400	7,5	5,6	1	1.512 lit.	172 €
MD-12 Ref: 0121030	500	9,5	8,4	1,5	2.268 lit.	195 €

Complementos para Lavavajillas/ Accessories for Dishwashers / Compléments pour Lave-vaisselles

Descalcificadores Automaticos / Automatic Water softeners / Les adoucisseurs d'eau automatiques

Los descalcificadores JEMI son de alta calidad y precisión. La instalación de un equipo de descalcificación junto al lavavajillas/ lavavajillas garantiza un resultado excelente en el lavado de vajilla y cristalería. También disponemos de una unidad especial para hornos de convección.

JEMI softeners are high quality and precision units. Installing a water softening system with the glasswasher / dishwasher ensures excellent results in washing dishes and glassware. We also have a special unit for convection ovens.

Les adoucisseurs JEMI sont de haute qualité et précision. Installation d'un adoucissement de l'eau par le lave-verre / lave-vaisselle assure d'excellents résultats dans la vaisselle et la verrerie. Nous avons aussi une unité spéciale pour les fours mixtes.



Modelo Model Modèle		BRIGHT 5	BRIGHT 8	BRIGHT 12	BRIGHT 30	BRIGHT 9 HOT	BRIGHT 30 HOT
Litros resinas Resins liters Résines litres		5	8	12	30	9	30
Capacidad a 18° HF - 10° DH Capacity at 18° HF - 10° DH Capacité à 18° HF - 10° DH		1500 lit.	2400 lit.	3600 lit.	9000 lit.	2700 lit.	9000 lit.
Consumo sal por regeneración Regeneration salt consumption La consommation de sel de régénération		0,75 kg	1,2 kg	1,8 kg	4,5 kg	1,4 kg	4,5 kg
Caudal Flow Débit		20 l./min	30 l./min	40 l./min	40 l./min	30 l./min	40 l./min
Dimensiones Dimensions Dimensions	Ancho, Width, Largeur	230	275	290	360	270	360
	Fondo, Depth, Profondeur	350	480	460	580	440	580
	Alto, Height, Hauteur	510	535	820	1100	620	1100
Temperatura máxima Maximum temperature Température maximale.		< 40° C	< 40° C	< 40° C	< 40° C	< 60° C	< 60° C
Presión (bar) Pressure (bar) Pression (bar)		1,5 - 6	1,5 - 6	1,5 - 6	1,5 - 6	1,5 - 6	1,5 - 6
Voltaje Voltage Tension		230 II	230 II	230 II	230 II	230 II	230 II
Precio Price Prix		645 €	695 €	890 €	1.140 €	1.335 €	1.675 €
Cabezal Head Tête		Time/ Flow	Flow	Flow	Flow	Time	Time

Complementos para Lavavajillas/ Accessories for Dishwashers / Compléments pour Lave-vaisselles

Tratamiento de agua / Water treatment / Traitement de l'eau



BRIGHT CLEAR

BRIGHT CLEAR
PREMIUM

Equipos de desmineralización total o parcial perfectos para el lavado de cristalería y cubertería. Es el accesorio idóneo cuando se buscan excelentes resultados en el lavado. Proporciona una calidad de agua inmejorable al eliminar todas las impurezas, sales y minerales que esta contiene.

Equipments of total or partial demineralization perfect for washing glassware and cutlery. It is the ideal accessory when you seek excellent results in the washing. Provides exceptional water quality due to removing all impurities, salts and minerals that water contains.

Équipement de déminéralisation totale ou partielle parfait pour laver les verres et les couverts. C'est l'accessoire idéal pour les excellents résultats au cours du lavage. Il fournit la qualité de l'eau excellente en éliminant toutes les impuretés, les sels et les minéraux qu'elle contient.

AGUA PURA PURE WATER EAU PURE

Modelo Model Modèle	BRIGHT CLEAR	BRIGHT CLEAR PREMIUM
Capacidad a 18° HF - 10° DH Capacity at 18° HF - 10° DH Capacité à 18° HF - 10° DH	8900 lit.	2000 lit.
Caudal Flow Débit	0-15 l./min	0-25 l./min
Peso Weight Poids	18 kg	30 kg
Temperatura máxima Maximum temperature Température maximale.	< 40° C	< 40° C
Cantidad de depósito Tank capacity Capacité de dépôt	1,5 - 6 kgs	1,5 - 6 kgs
Diámetro del tubo Tube diameter Diamètre du tube	3/4"	3/4"
Uso del regenerante (kg./regeneración) Regeneration use (kg./regeneration) Utilisation de la régénération (kg / régénération)	18 kg	2 x 10 kg
Dimensiones (altura x anchura cm.) Dimensions (height x width cm.) Dimensions (hauteur x profondeur cm.)	63 x 47	63 x 48
Precio Price Prix	1.435 €	2.900 €
Precio líquido regenerante Price regeneration liquid Prix liquide régénérant	80 €	105 €



J-7/2



2.

Freidoras

Fryers

Friteuses

Freidoras
Fryers
Friteuses

Freidoras Electroautomáticas

Electric Fryers

Friteuses Électriques

Las freidoras fueron la primera maquinaria que fabricó JEMI en sus instalaciones. Nuestros equipos se han caracterizado desde siempre por la robustez, potencia y prestaciones idóneas para cualquier instalación industrial.

JEMI ofrece una amplia gama de freidoras eléctricas que garantizan temperaturas constantes para una buena fritura mediante control termostático.

Fryers were the first pieces of equipment to be manufactured by JEMI. Our equipment has always been known for its robustness and power and for the features which make it suitable for any industrial installation. JEMI offers a wide range of electric fryers that use thermostatic control to guarantee constant temperatures, for perfect frying results every time.

Les friteuses ont été les premières machines fabriquées par JEMI dans ses installations. Nos équipements sont, depuis toujours, caractérisés par leur robustesse, leur puissance et leurs performances idéales pour toute installation industrielle.

JEMI propose une large gamme de friteuses électriques qui garantissent des températures constantes pour une bonne friture, grâce à un contrôle thermostatique.

Serie J /	J-50
J Series/	J-50/2
Série J	J-100
	J-100/2
J-3	J-100CH
J-3/2	J-100/2CH
J-7	
J-7GP	Serie N /
J-7/2	N Series/
J-7/2GP	Série N
J-11E	N-7
J-15E	N-7/2
J-15	N-18E
J-15GP	N-27E
J-15/2	
J-15/2GP	N-27
J-30	N-27GP
J-30GP	N-27/2
J-30/2	N-27/2GP
J-30/2GP	N-54
	N-54GP
	N-54/2
	N-54/2GP

Serie J (sólo aceite)

Gama extensa de sólo aceite, donde los residuos se depositan en el filtro situado en el fondo de la cuba. Dentro de los modelos presentados a continuación, dispondrán de modelos de 4 litros a 200 litros con la opción de elevador de cestas y purificador.

Serie N (aceite + agua)

Freidoras de aceite y agua, que permiten mantener el aceite en buen estado eliminando las partículas de alimentos que se desprenden por el rozamiento durante la fritura. El depósito de los restos sobre el agua permite que el aceite no capte sabor alguno.

J Series (oil only)

A wide range of oil-only fryers, the food residue deposits in the filter at the bottom of the tank. Among the models presented here, capacities range from 4 litres to 200 litres, with optional basket raisers and purifiers.

N Series (oil + water)

Oil and water fryers, allowing oil to be kept in good condition by removing the food particles that break away during the frying process. The residue deposits in the water, preventing the flavour of the oil from being contaminated.

Série J (huile uniquement)

Vaste gamme de friteuses à huile, dotées d'un filtre placé au fond de la cuve, où se déposent les résidus. Les modèles présentés ci-après proposent des contenances de 4 à 200 litres et en option, le système d'élévation du panier et le purificateur.

Série N (huile + eau)

Friteuses à huile et à eau qui maintient l'huile en bon état, en éliminant les particules des aliments qui se détachent pendant la friture à cause du frottement. Les résidus se déposent sur l'eau, ce qui évite l'altération de la saveur de l'huile.

Freidoras electroautomáticas/ Electric fryers/ Friteuses électriques

Freidoras Serie J Sobremesa (sólo aceite) / J Series Fryers - Tabletop (oil only) / Friteuses Série J Comptoir (huile uniquement)

Modelo Model Modèle		J-3	J-3/2	J-7	J-7 GP	J-7/2	J-7/2 GP
Capacidad Capacity Contenance (l)	Aceite Oil Huile	4,5	2 x 4,5	7	7	2 x 7	2 x 7
Dimensiones externas External dimensions Dimensions extemes (mm)	Ancho Width Largeur	225	395	380	380	700	700
	Fondo Depth Profondeur	405	405	520	520	520	520
	Alto Height Hauteur	290	290	425	425	425	425
Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Ancho Width Largeur	130	130	180	180	180	180
	Fondo Depth Profondeur	245	245	250	250	250	250
	Alto Height Hauteur	120	120	105	105	105	105
Potencia (Kw) Power (kW) Puissance (kW)	2,2	2 x 2,2	3,5	5	2 x 3,5	2 x 5	
Elevador cesta Basket raiser Élévateur panier	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	230 V monofásica / single-phase / monophasé			230 V III 400 V III	230 V II	230 V III 400 V III	
Precio Price Prix	255 €	440 €	530 €	740 €	840 €	1.275 €	



J-3/2



J-7/2

Freidoras Serie J Mueble (sólo aceite) / J Series Fryers Free-standing (oil only) / Friteuses Série J Meuble (huile uniquement)

Modelo Model Modèle	J-11E	J-15E	J-15	J-15GP	J-15/2	J-15/2 GP	J-30	J-30 GP	J-30/2	J-30/2 GP	
Capacidad (litros) Capacity (litres) Contenance (litres)	Aceite Oil Huile	11	15	15	15	2 x 15	2 x 15	30	30	2 x 30	2 x 30
Dimensiones externas (mm) External dimensions (mm) Dimensions externes (mm)	Ancho Width Largeur	430	430	430	430	840	840	530	530	1080	1080
	Fondo Depth Profondeur	480	480	480	480	480	480	590	590	590	590
	Alto Height Hauteur	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860
Dimensiones cesta (mm) Basket dimensions (mm) Dimensions panier (mm)	Ancho Width Largeur	Ø280	Ø310	Ø310	Ø310	Ø310	Ø310	Ø400	Ø400	Ø400	Ø400
	Fondo Depth Profondeur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Alto Height Hauteur	120	140	140	140	140	140	165	165	165	165
Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	4	5	5	8	2 x 5	2 x 8	9,5	15	2 x 9,5	2 x 15	
Elevador cesta Basket raiser Élévateur panier	no /no / non	no /no / non	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui
Purificador Purifier Purificateur	no /no / non	no /no / non	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	230 V II 230 V III 400 V III	230 V III - 400 V III									
Precio Price Prix	1.240 €	1.280 €	1.735 €	1.900 €	3.310 €	3.590 €	1.900 €	2.070 €	3.655 €	4.080 €	



J-15

Freidoras electroautomáticas/ Electric fryers/ Friteuses électriques

Freidoras Serie J Gigante (sólo aceite) / J Series Fryers Extra Large (oil only) / Friteuses Série J Grand Modèle (huile uniquement)

Modelo Model Modèle		J-50	J-50/2	J-100	J-100/2	J-100 CH	J-100/2 CH
Capacidad Capacity Contenance (litros)	Aceite Oil Huile	50	2 x 50	100	2 x 100	100	2 x 100
Dimensiones externas External dimensions Dimensions externes (mm)	Ancho Width Largeur	640	1320	940	1880	940	1880
	Fondo Depth Profondeur	730	730	950	950	950	950
	Alto Height Hauteur	860	860	860	860	860	860
Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Ancho Width Largeur	Ø530	Ø530	Ø725	Ø725	-	-
	Fondo Depth Profondeur	-	-	-	-	-	-
	Alto Height Hauteur	170	170	195	195	-	-
Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)		15	2 x 15	25	2 x 25	40	2 x 40
Elevador cesta Basket raiser Élévateur panier		sí / yes / oui	sí / yes / oui	sí / yes / oui	sí / yes / oui	no / no / non	no / no / non
Purificador Purifier Purificateur		sí / yes / oui	sí / yes / oui	no / no / non	no / no / non	no / no / non	no / no / non
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)		230 V III - 400 V III					
Precio Price Prix		3.380 €	6.270 €	4.240 €	8.275 €	4.290 €	8.370 €



J - 50

**Freidoras Serie N Sobremesa (aceite + agua)/ N Series Fryers Tabletop (oil + water)/
Friteuses Série N Comptoir (huile + eau)**

Modelo Model Modèle		N-7	N-7/2
Capacidad Capacity Capacité (litros)	Aceite Oil Huile	7	2 x 7
	Agua Water Eau	3	2 x 3
Dimensiones externas External dimensions Dimensions externes (mm)	Ancho Width Largeur	380	700
	Fondo Depth Profondeur	520	520
	Alto Height Hauteur	475	475
Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Ancho Width Largeur	180	180
	Fondo Depth Profondeur	250	250
	Alto Height Hauteur	105	105
Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	3,5	2 x 3,5	
Elevador cesta Basket raiser Élévateur panier	no /no / non	no /no / non	
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)			
Precio Price Prix	600 €	995 €	



N-7

Freidoras electroautomáticas/ Electric fryers/ Friteuses électriques

Freidoras Serie N Mueble (aceite + agua)/ N Series Fryers Free-standing (oil + water)/
Friteuses Série N Meuble (huile + eau)

Modelo Model Modèle		N-18E	N-27E	N-27	N-27GP	N-27/2	N-27/2 GP	N-54	N-54GP	N-54/2	N-54/2GP
Capacidad (litros) Capacity (litres) Contenance (litres)	Aceite Oil Huile	12	17	17	17	2 x 17	2 x 17	36	36	2 x 36	2 x 36
	Agua Water Eau	6	10	10	10	2 x 10	2 x 10	18	18	2 x 18	2 x 18
Dimensiones externas (mm) External dimensions (mm) Dimensions externes (mm)	Ancho Width Largeur	430	430	430	430	840	840	530	530	1080	1080
	Fondo Depth Profondeur	480	480	480	480	480	480	590	590	590	590
	Alto Height Hauteur	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860
Dimensiones cesta (mm) Basket dimensions (mm) Dimensions panier (mm)	Ancho Width Largeur	Ø280	Ø310	Ø310	Ø310	Ø310	Ø310	Ø420	Ø420	Ø420	Ø420
	Fondo Depth Profondeur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Alto Height Hauteur	120	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	4	5	5	8	2 x 5	2 x 8	9,5	15	2 x 9,5	2 x 15	
Elevador cesta Basket raiser Élévateur panier	no /no / non	no /no / non	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui	sí /yes/ oui
Purificador Purifier Purificateur	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non
Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	230 V II 230 V III 400 V III	230 V III - 400 V III									
Precio Price Prix	1.340 €	1.405 €	1.700 €	1.825 €	3.185 €	3.470 €	1.860 €	1.985 €	3.370 €	3.795 €	



N-27





3.

Cocción

Cooking

Cuisson

Serie 600 E.V.
600 E.V. Series
Série 600 E.V.

E.V.
E.V.
600

Nueva línea snack serie 600 E.V.

New 600 series E.V. snack line

Nouvelle ligne snack série 600 E.V.

- Más atractiva, funcional y más completa.
- Completo conjunto de elementos característicos de una serie SNACK.
- Posibilidad de escoger los elementos a gas o eléctricos.
- Construida en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de espesor.
- Superficie de cocción totalmente uniforme, permite el desplazamiento de los utensilios con el mínimo esfuerzo y sin riesgo de accidente.
- Gran rendimiento. Quemadores de fundición especial, de diferentes tamaños y potencias para cubrir las necesidades de la cocina.
- Posibilidad de convertir la parrilla en planchas lisas o acanaladas.
- Todos los quemadores integran válvulas independientes con llama piloto y termopar.
- Hornos tipo monobloc construidos en acero inoxidable.
 - o Cantos redondeados.
 - o Guías embutidas que facilitan la limpieza.
 - o Quemador tubular de acero inoxidable y llama auto estabilizada.
 - o Válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.

- *More attractive, functional, and complete.*
- *Complete set of elements characteristic of a SNACK series.*
- *Possibility to choose gas or electric elements.*
- *Made of stainless steel AISI 304, 1.5 mm. thickness.*
- *Completely uniform cooking surface, enables movement of utensils with minimal effort and no risk of accident.*
- *Great performance. Special cast burners of different sizes and power to meet the needs of the kitchen.*
- *Possibility to convert the grill in smooth or grooved plates.*
- *All burners integrate independent valves with pilot light and thermocouple.*
- *Monoblock oven made of stainless steel.*
 - o *Rounded edges.*
 - o *Pressed guides for easy cleaning.*
 - o *Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame.*
 - o *Safety thermostatic valve of single command and piezo-electric ignition.*

- Plus attractive, fonctionnelle et plus complet.
- Ensemble complet d'éléments dans la série snack.
- Possibilité de choisir éléments à gaz ou électriques.
- Fabriqué en acier inox AISI 304 de 15/10 d'épaisseur.
- Surface de cuisson parfaitement homogène, permet le mouvement des ustensiles avec un minimum d'effort et sans risque d'accident.
- Grande rendement. Brûleurs en fonte spéciale de différentes mesures et puissances afin de répondre aux besoins de la cuisine.
- Possibilité de convertir le gril à plaques lisses ou nervurées.
- Vannes indépendantes par chaque brûleur avec veilleuse et thermocouple.
- Four monobloc en acier inoxydable.
 - o Angles arrondis.
 - o Guides embouties pour un nettoyage plus facile.
 - o Brûleur tubulaire en acier inoxydable.
 - o Vanne thermostatique de sécurité avec commandement unique.

Conjunto Serie 600 E.V. 600 E.V. Series Combination Ensemble Série 600 E.V.



Detalle quemador
Detail of burner
Détail brûleur



Detalle horno
Detail of oven
Détail du four



Cocinas y Encimeras a Gas / Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz



Modelo 631 631 Model Modèle 631

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm		GPL/LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
T612	400 x 600 x 850	1	-	-	0,48	0,61	6300	7,33	57	860 €
T615	400 x 600 x 850	-	1	-	0,58	0,70	7200	8,37	57	870 €
T625	800 x 600 x 850	1	1	-	1,06	1,31	13500	15,70	70	1.185 €
T631	1200 x 600 x 850	2	1	-	1,55	1,92	19800	23,02	101	1.760 €
S612	400 x 600 x 260	1	-	-	0,48	0,61	6300	7,33	42	660 €
S615	400 x 600 x 260	-	1	-	0,58	0,70	7200	8,37	42	670 €
S625	800 x 600 x 260	1	1	-	1,06	1,31	13500	15,70	49	990 €
S631	1.200 x 600 x 260	2	1	-	1,55	1,92	19800	23,02	63	1.375 €
625	800 x 600 x 850	1	1	1	1,34	1,63	16800	19,54	85	1.845 €
631	1200 x 600 x 850	2	1	1	1,83	2,24	23100	26,86	115	2.300 €

Cocinas y Encimeras a Gas / Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz

Nuevos modelos EFFICIENT LINE

New models EFFICIENT LINE

Nouveaux modèles EFFICIENT LINE

T604



T614



Modelo 614 614 Model Modèle 614

S604



S614



H6



Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		3,6 Kw Ø 90 mm	6,6 Kw Ø 120 mm		GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
T604	400 x 600 x 850	1	1	-	0,80	0,85	8772	10,2	57	1.020 €
T614	800 x 600 x 850	2	2	-	1,60	1,7	17544	20,4	79	1.480 €
S604	400 x 600 x 260	1	1	-	0,80	0,85	8772	10,2	42	850 €
S614	800 x 600 x 260	2	2	-	1,60	1,7	17544	20,4	59	1.210 €
614	800 x 600 x 850	2	2	1	1,89	2,02	20844	24,24	85	2.175 €
H6	800 x 600 x 700	-	-	1	0,28	0,32	3300	3,84	43	1.375 €

Cocinas y Encimeras Eléctricas/ Electric Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson Électriques



Modelo S602E S602E Model Modèle S602E

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques		Horno Oven Four	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		Ø 180 mm 2 Kw	Ø 220 mm 2,6 Kw					
T602E ⚡	400 x 600 x 850	1	1	-	4,6	400V III + T	57	1.490 €
T614E ⚡	800 x 600 x 850	3	1	-	8,6	400V III + T	79	2.165 €
S602E ⚡	400 x 600 x 260	1	1	-	4,6	400V III + T	42	1.295 €
S614E ⚡	800 x 600 x 260	3	1	-	8,6	400V III + T	59	1.780 €
614E ⚡	800 x 600 x 850	3	1	1	14,6	400V III + T	85	2.805 €
614EC ⚡	645 x 600 x 850	3	1	1	14,6	400V III + T	78	2.805 €
H6E ⚡	800 x 600 x 700	-	-	1	6	400V III + T	43	1.400 €

Vitrocerámica / Pyroceram / Vitrocéramique

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 330 x 365 mm	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			kW			
S60V ⚡	400x600x260	1	2,1	220 V II +T	45	1.335 �
T60V ⚡	400x600x850	1	2,1	220 V II +T	57	1.535 Å

S60V



T60V



Inducción / Induction / Induction

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		� 300 mm	320 x 320 mm	kW			
T60 W IN ⚡	400x600x850	1	-	3,5	220 V II +T	57	4.200 �
T60 W IN GP ⚡		1	-	5	400 V III +T		4.305 �
T60IN ⚡	400x600x850	-	1	3,5	220 V II +T	57	3.570 �

T60 W IN
T60 W IN GP

T60IN



Freidoras Eléctricas / Electric Fryers / Friteuses  lectriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cesta Basket Panier (mm)	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				kW			
SFRE8 ⚡	400x600x260	8	220x310x105	3,6	220 V II +T	45	675 �
SFRE8 GP ⚡				5	400 V III +T		780 �
FRE8 ⚡	400x600x850	8	220x310x105	3,6	220 V II +T	57	875 �
FRE8 GP ⚡				5	400 V III +T		985 �

SFRE8



FRE8

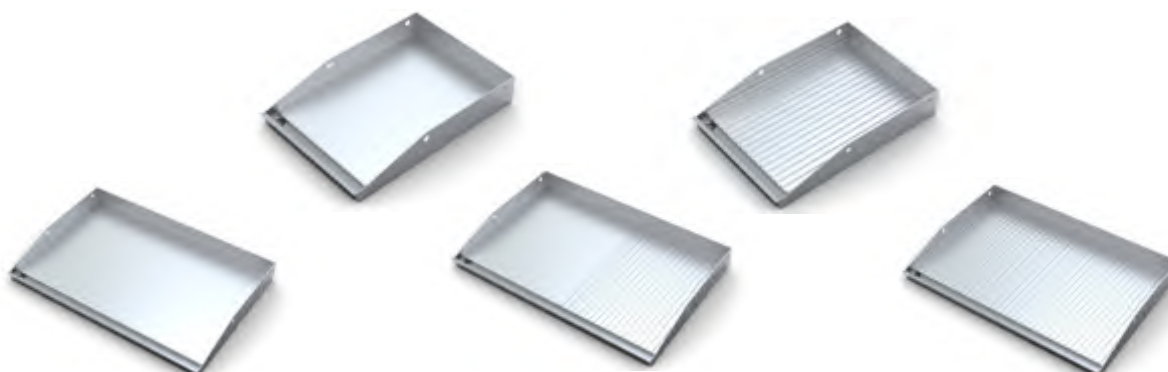


Planchas Rápidas Fry Top Gas / Gas Fry-Top Quick Griddles / Plaques Rapides Fry Top à Gaz



Modelo SFRT60 SFRT60 Model Modèle SFRT60

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/LPG kg/h	GN/ m³/h	kcal/h	Kw		
SFRT60	400 x 600 x 260	341 x 394	0,59	0,67	6900	8,02	48	980 €
FRT60	400 x 600 x 850	341 x 394	0,59	0,67	6900	8,02	60	1.180 €
Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur								+ 235 €
Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée								+ 325 €
SFRT62	800 x 600 x 260	741 x 395	1,18	1,34	13800	16,04	114	1.520 €
FRT62	800 x 600 x 850	741 x 395	1,18	1,34	13800	16,04	130	1.790 €
FRT62H	800 x 600 x 850	741 x 395	1,45	1,64	16916	19,67	145	2.200 €
Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur								+ 520 €
Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée								+ 1.025 €
Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate. Supplément plaque 1/2 nervurée								+ 510 €

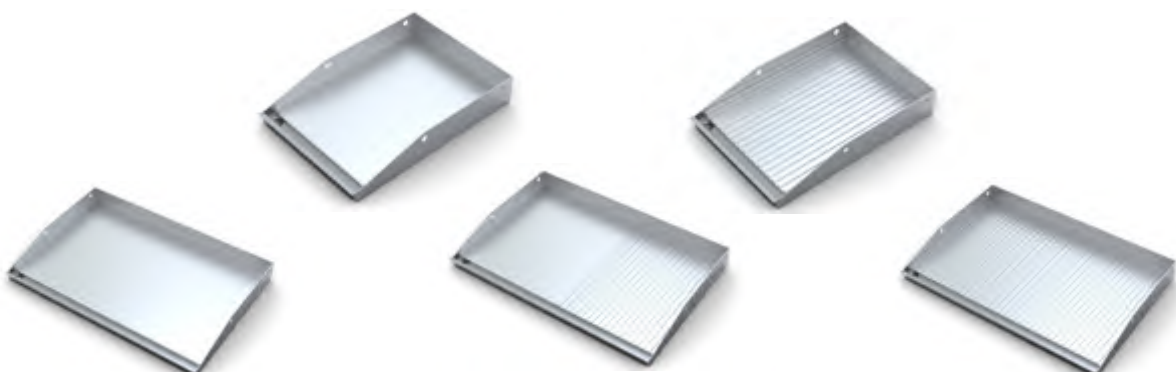


Fry Top Eléctricas / Electric Fry Tops / Fry Top Électriques



Modelo SFRT62 SFRT62 Model Modèle SFRT62

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale (kW)	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
SFRTE60 ⚡	400x600x260	341 x 394	4,8	400V III +N+T	48	1.030 €
FRTE60 ⚡	400x600x850	341 x 394	4,8	400V III +N+T	60	1.230 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 235 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					+ 325 €
SFRTE62 ⚡	800x600x260	741 x 395	9,6	400V III +N+T	114	1.625 €
FRTE62 ⚡	800x600x850	741 x 395	9,6	400V III +N+T	130	1.895 €
FRTE62H ⚡	800x600x850	741 x 395	15,6	400V III +N+T	145	2.365 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 520 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					+ 1.025 €
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate. Supplément plaque 1/2 nervurée					+ 510 €



Serie 600 E.V./ 600 E.V. Series/ Série 600 E.V.

Parrilla de Agua a Gas / Gas Grill with Water / Grillade Barraudée sur bac à eau

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m ³ /h	kcal/h	kW		
SPG60	400x600x260	380 x 475	0,55	0,58	6020	7	47	1.135 €
SPG60/2	800x600x260	760 x 475	1,09	1,16	12040	14	86	1.760 €
PG60	400x600x850	380 x 475	0,55	0,58	6020	7	59	1.335 €
PG60/2	800x600x850	760 x 475	1,09	1,16	12040	14	102	2.035 €



SPG60



SPG60/2



PG60/2



PG60

Parrilla de Piedra Volcánica / Lava Rock Grills / Grillade sur Pierres Volcaniques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m ³ /h	kcal/h	kW		
SPLG60	400x600x260	380 x 475	0,55	0,58	6020	7	47	1.225 €
SPLG60/2	800x600x260	760 x 475	1,09	1,16	12040	14	86	1.900 €
PLG60	400x600x850	380 x 475	0,55	0,58	6020	7	59	1.435 €
PLG60/2	800x600x850	760 x 475	1,09	1,16	12040	14	102	2.195 €



SPLG60



SPLG60/2



PLG60/2



PLG60

Cuecepastas Eléctricos / Electric Pasta Cookers / Cuisseurs à Pâtes Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cesta Basket Panier (mm)		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale kW	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			140x140x203	293x158x203				
SCPE60 ⚡	400x600x260	18,5	2	1	4,5	400 V III +T	45	965 €
CPE60 ⚡	400x600x850	18,5	2	1	4,5	400 V III +T	57	1.165 €

SCPE60



CPE60



Baño María / Bain-Marie / Bain-Marie

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Características Characteristics Caractéristiques	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			kW			
SBME60 ⚡	400x600x260	GN 1/1 (305 x 510 x 120 mm)	2,5	220 V II +T	45	695 €
BME60 ⚡	400x600x850	GN 1/1 (305 x 510 x 120 mm)	2,5	220 V II +T	57	895 €

SBME60



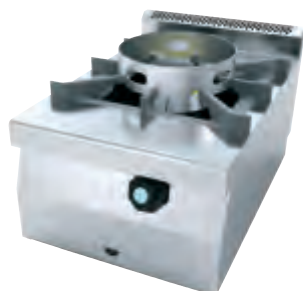
BME60



Wok / Wok Burner / Feu Wok

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 8,37 Kw Ø 150 mm	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
S615W	400 x 600 x 260	1	0,58	0,70	7200	8,37	57	765 €
T615W	400 x 600 x 850	1	0,58	0,70	7200	8,37	69	970 €

S615W



T615W



Serie 600 E.V./ 600 E.V. Series/ Série 600 E.V.

Contenedores / Containers / Conteneurs

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Características Characteristics Caractéristiques	Infrarrojos Infrared Infrarouge	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				W			
SC60	400x600x260	GN 2/3 x 200 mm.	-	-	-	16	520 €
C60	400x600x850	GN 2/3 x 200 mm.	-	-	-	28	720 €
SCI60 ⚡	400x600x260	GN 2/3 x 200 mm.	Si / Yes / Oui	2 x 400	220 V II +T	18	745 €
CI60 ⚡	400x600x850	GN 2/3 x 200 mm.	Si / Yes / Oui	2 x 400	220 V II +T	30	945 €



SC60



C60



SCI60



CI60

Muebles Neutros / Neutral Modules / Meubles Neutres

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
MN64	400x600x850	-	35	490 €
MN65	400x600x850	1	44	760 €
SMN64	400x600x260	-	23	290 €
SMN65	400x600x260	1	32	465 €
MN67	800x600x850	-	65	655 €
MN68	800x600x850	2	79	985 €
SMN67	800x600x260	-	35	385 €
SMN68	800x600x260	2	45	575 €



MN64



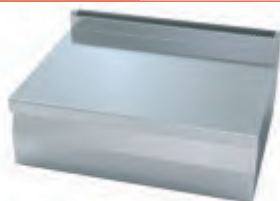
SMN64



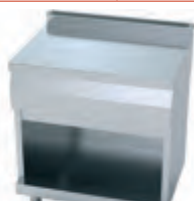
MN65



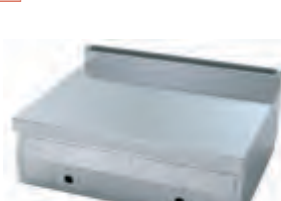
SMN65



SMN67



MN67



SMN68



MN68

Opciones Serie 600 / 600 Series Options / Options Série 600

Mandos de latón (precio por mando) 59 €
Puertas en módulo soporte (por puerta de 400 mm) 160 €




Commandes en laiton (prix par commande) 59 €
Portes pour module support (par porte de 400 mm) 160 €

Brass knobs (price per unit) € 59
Doors for stand module (per 400 mm door) € 160

Accesorios / Accessories/ Accessoires

Referencia Reference Reference		Descripción Description Description	Precio Price Prix
994038		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla Fundición 325 x 390 mm. • Grill 325 x 390 mm. • Grille en fonte spéciale 325 x 390 mm. 	180,46 €
139063		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla Supletoria 240 x 240 mm. • Auxiliary Grill 240 x 240 mm. • Grill supplémentaire 240 x 240 mm. 	8,36 €
994043		<ul style="list-style-type: none"> • Plancha Lisa 350 x 395 mm. • Smooth plate 350 x 395 mm. • Plaque lisse 350 x 395 mm. 	200,51 €
994054		<ul style="list-style-type: none"> • Plancha Nervada 350 x 395 mm. • Grooved plate 350 x 395 mm. • Plaque nervurée 350 x 395 mm. 	200,51 €
139115		<ul style="list-style-type: none"> • Cesta Freidora 290 x 220 x 105 mm. • Basket Fryer 290 x 220 x 105 mm. • Panier friteuse 290 x 220 x 105 mm. 	69,84 €
994041		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla línea EFFICIENT 265 x 505 mm. • EFFICIENT line grill 265 x 505 mm. • Grille ligne EFFICIENT 265 x 505 mm. 	91,16 €
135000		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla de Horno 430 x 535 mm. • Oven grooved plate 430 x 535 mm. • Grill pour four 430 x 535 mm. 	26,88 €
501003		<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de Horno 425 x 535 x30 mm. • Oven tray 425 x 535 x30 mm. • Plateaux pour four 425 x 535 x30 mm. 	39,71 €

Complementos / Accessories / Compléments

Modelo Model Modèle		Características Characteristics Caractéristiques	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
S61		<ul style="list-style-type: none"> • Soporte. Estante inferior con patas regulables. • Stand. Bottom shelf with adjustable feet. • Support. Étagère inférieure à pieds réglables.. 	400x600x520	45	270 €
S62		<ul style="list-style-type: none"> • Soporte. Estante inferior con patas regulables. • Stand. Bottom shelf with adjustable feet. • Support. Étagère inférieure à pieds réglables. 	800x600x520	56	480 €
S63		<ul style="list-style-type: none"> • Soporte. Estante inferior con patas regulables. • Stand. Bottom shelf with adjustable feet. • Support. Étagère inférieure à pieds réglables. 	1.200x600x520	62	680 €

Serie 750 EV
750 Series EV
Série 750 EV

EV.
E.
750
7

Rendimiento de una gran cocina en reducidas dimensiones

Performance of a large kitchen in small size

Performance d'une grande cuisine dans petite taille

- Amplia gama de elementos modulares.
 - Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de espesor.
 - Soporte regulable en altura.
 - Posibilidad de escoger los elementos a gas o eléctricos.
 - Sistema único de anclaje de los elementos, permitiendo una distribución limpia y perfectamente alineada.
 - Gran rendimiento. Parrillas y quemadores de fundición especial, corona de doble llama auto estabilizada.
 - Integra válvulas independientes con llama piloto y termopar.
 - Facilidad de desmontaje y accesibilidad para la limpieza, tanto el protector del piloto como los quemadores.
 - Todos los equipos disponen de bandeja recoge-grasas extraíble.
 - Hornos tipo monobloc construidos en acero inoxidable.
 - o Cantos redondeados.
 - o Guías embutidas que facilitan la limpieza.
 - o Quemador tubular de acero inoxidable y llama auto estabilizada.
 - o Válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.
-
- *Wide range of modular elements.*
 - *Made of stainless steel AISI 304, 1.5 mm thickness.*
 - *Height adjustable stand.*
 - *Possibility to choose gas or electric elements.*
 - *Unique anchoring system of the elements, allowing a perfectly clean and aligned distribution.*
 - *Great performance. Special cast burners of different sizes and power to meet the needs of the kitchen.*
 - *Integrates separate valves with pilot light and thermocouple.*
 - *Ease of disassembly and accessibility for cleaning, both the pilot shield and the burners.*
 - *All units have removable waste collection tray.*
 - *Monoblock oven made of stainless steel.*
 - o *Rounded edges.*
 - o *Pressed guides for easy cleaning.*
 - o *Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame.*
 - o *Safety thermostatic valve of single command and piezo-electric ignition.*

- Large gamme d'éléments modulaires.
- Fabriqué en acier inox AISI 304 de 15/10 d'épaisseur.
- Support réglable en hauteur.
- Possibilité de choisir éléments à gaz ou électriques.
- Éléments avec un système d'ancrage unique, ce qui permet la distribution propre et parfaitement alignés.
- Grande rendement. Brûleurs en fonte spéciale avec couronne de doublé flamme.
- Vannes indépendantes par chaque brûleur avec veilleuse et thermocouple.
- Facilité de démontage et d'accessibilité pour le nettoyage, aussi le protecteur de la veilleuse.
- Plateau collecteur de graisses extractible.
- Four monobloc en acier inoxydable.
 - o Angles arrondis.
 - o Guides embouties pour un nettoyage plus facile.
 - o Brûleur tubulaire en acier inoxydable.
 - o Vanne thermostatique de sécurité avec commandement unique.



Serie 750 EV 750 EV Series Série 750 EV

Cocinas y Encimeras a Gas / Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz



Modelo T741 T741 Model Modèle T741

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 7,33 Kw Ø 120 mm	Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				GPL/LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
T721	400 x 750 x 850	2	-	0,96	1,22	12600	14,65	72	1.565 €
S721	400 x 750 x 380	2	-	0,96	1,22	12600	14,65	65	1.375 €
741	800 x 750 x 850	4	1	2,33	2,86	29500	34,30	104	3.230 €
T741	800 x 750 x 850	4	-	1,92	2,45	25200	29,30	89	2.380 €
S741	800 x 750 x 380	4	-	1,92	2,45	25200	29,30	69	2.110 €
761	1.200 x 750 x 850	6	1	3,29	4,09	42100	48,95	140	4.105 €
T761	1.200 x 750 x 850	6	-	2,89	3,67	37800	43,95	122	2.985 €
S761	1.200 x 750 x 380	6	-	2,89	3,67	37800	43,95	97	2.770 €
H7	800 x 750 x 700	-	1	0,41	0,41	4300	5	53	1.485 €

Cocinas con Cámara de Agua/ Cookers with Water Chamber/ Fourneaux sur bac à eau

CON CÁMARA DE AGUA
DE FÁCIL LIMPIEZA
WITH WATER CHAMBER
FOR EASY CLEANING
SUR BAC À EAU
FACILE A NETTOYER



Modelo 741Chef T741Chef Model Modèle T741 Chef



S721 Chef



T721 Chef



S741 Chef



T761 Chef



S761 Chef



761 Chef



T741 Chef

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 7,33 Kw Ø 120 mm	Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
T721 CHEF	400 x 750 x 850	2	-	0,96	1,22	12600	14,65	72	1.957 €
S721 CHEF	400 x 750 x 380	2	-	0,96	1,22	12600	14,65	65	1.760 €
741 CHEF	800 x 750 x 850	4	1	2,33	2,86	29500	34,30	104	3.885 €
T741 CHEF	800 x 750 x 850	4	-	1,92	2,45	25200	29,30	89	3.035 €
S741 CHEF	800 x 750 x 380	4	-	1,92	2,45	25200	29,30	69	2.765 €
761 CHEF	1.200 x 750 x 850	6	1	3,29	4,09	42100	48,95	140	5.175 €
T761 CHEF	1.200 x 750 x 850	6	-	2,89	3,67	37800	43,95	122	4.070 €
S761 CHEF	1.200 x 750 x 380	6	-	2,89	3,67	37800	43,95	97	3.845 €

Nuevos modelos EFFICIENT LINE

New models EFFICIENT LINE

Nouveaux modèles EFFICIENT LINE



Modelo 714 714 Model Modèle 714

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		3,6 Kw Ø 90 mm	6,6 Kw Ø 120 mm		GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
T702	400 x 750 x 850	1	1	-	0,80	0,85	8772	10,2	72	1.375 €
S702	400 x 750 x 380	1	1	-	0,80	0,85	8772	10,2	65	1.180 €
714	800 x 750 x 850	2	2	1	1,99	2,12	21844	25,4	104	2.905 €
T704	800 x 750 x 850	2	2	-	1,60	1,7	17544	20,4	89	2.055 €
S704	800 x 750 x 380	2	2	-	1,60	1,7	17544	20,4	69	1.780 €
716	1200 x 750 x 850									3.250 €
T706	1200 x 750 x 380									2.425 €
S706	1200 x 750 x 850									2.160 €

Cocinas y Encimeras Eléctricas/ Electric Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson Électriques



⚡ T741E



⚡ T741E



⚡ S721E



⚡ T721E





⚡ 741E



⚡ H7E



⚡ S741E

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques		Horno Oven Four	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix	Precio Price Prix
		Ø 180 mm 2 Kw	Ø 220 mm 2,6 Kw	6 Kw	Kw				
T721E ⚡	400 x 750 x 850	1	1	-	4,6	400V III + T	72	1.875 €	1.700 €
S721E ⚡	400 x 750 x 380	1	1	-	4,6	400V III + T	65	1.675 €	1.640 €
741E ⚡	800 x 750 x 850	2	2	1	15,2	400V III + T	104	3.845 €	2.895 €
T741E ⚡	800 x 750 x 850	2	2	-	9,2	400V III + T	89	2.975 €	2.225 €
S741E ⚡	800 x 750 x 380	2	2	-	9,2	400V III + T	69	2.705 €	2.215 €
H7E ⚡	800 x 750 x 700	-	-	1	6	400V III + T	53	1.485 €	1.485 €

Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Vitrocerámica / Pyroceram / Vitrocéramique

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 540 x 320 mm	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			kW			
S70V ⚡	400x750x380	1	2 x 2,1	400 V III +T	45	2.060 €
T70V ⚡	400x750x850	1	2 x 2,1	400 V III +T	57	2.270 €

S70V



T70V



Inducción / Induction / Induction

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale kW	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		Ø 300 mm	580 x 320 mm				
S70 IN ⚡	400x750x380	-	1	2 x 3,5	400 V III +T	45	6.410 €
S70 IN GP ⚡		-	1	2 x 5	400 V III +T		6.620 €
T70 IN ⚡	400x750x850	-	1	2 x 3,5	400 V III +T	57	6.620 €
T70 IN GP ⚡		-	1	2 x 5	400 V III +T		6.835 €
T70 W IN ⚡	400x750x850	1	-	3,5	220 V II +T	45	4.250 €
T70 W IN GP ⚡		1	-	5	400 V III +T		4.355 €

S70 IN
S70 IN GP



T70 IN
T70 IN GP



T70 W IN
T70 W IN GP



Freidoras a Gas y Eléctricas / Gas and Electric Fryers / Friteuses à Gaz et Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m ³ /h	Kcal/h	Kw			
FRG70	400x750x850	15	0,89	1,25	10234	11,90	-	62	2.545 €
FRG70/2	800x750x850	15 + 15	1,78	2,5	20468	23,80	-	98	4.525 €
FRE70 ⚡	400x750x850	15	-	-	-	10,00	400V III+N+T	62	2.430 €
FRE70/2 ⚡	800x750x850	15 + 15	-	-	-	20,00	400V III+N+T	98	4.310 €
FRE716 ⚡	400x750x850	8 + 8	-	-	-	8 + 8	400V III+N+T	62	3.040 €
Filtro automático para el modelo FRE716 Automatic filter for model FRE716 Filtre automatique pour le modèle FRE716									+ 1.855 €

*Los modelos a gas necesitan una toma de corriente de 230 II para la válvula *Gas models need inlet electrical current at 230 II for the valve

*Les modèles à gaz besoin une prise électrique 230 II pour la vanne



Modelo FRE716 FRE716 Model Modèle FRE716



FRG70



⚡ FRE70



FRE70/2



FRG70/2

Cocinas Todo Plancha “Coup de feu” / Cookers with “Coup de feu” Hot Plates/
Fourneaux à Plaques “Coup de feu”



STP700



Modelo TP 741 TP 741 Model Modèle TP 741



STP742



TP700



TP742



STP764



TP761



TP764



TP714



TP704



STP704



TP716



TP706



STP706

**Cocinas Todo Plancha “Coup de feu” / Cookers with “Coup de feu” Hot Plates /
Fourneaux à Plaques “Coup de feu”**

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 7,33 Kw Ø 120 mm	Placas Plates Plaques		Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			9,88 Kw	11,51 Kw		GPL/ LPG kg/h	GN/ m ³ /h	kcal/h	Kw		
STP700	400 x 750 x 380	-	1	-	-	0,77	0,82	8.500	9,88	75	985 €
STP742	800 x 750 x 380	2	1	-	-	1,92	2,05	21.100	24,53	79	1.905 €
STP764	1200 x 750 x 380	4	1	-	-	3,06	3,27	33.700	39,19	107	2.595 €
TP700	400 x 750 x 850	-	1	-	-	0,77	0,82	8.500	9,88	82	1.140 €
TP742	800 x 750 x 850	2	1	-	-	1,92	2,05	21.100	24,53	99	2.175 €
TP764	1.200 x 750 x 850	4	1	-	-	3,06	3,27	33.700	39,19	132	3.660 €
TP741	800 x 750 x 850	2	1	-	1	2,31	2,47	25.400	29,53	114	3.025 €
TP761	1.200 x 750 x 850	4	1	-	1	3,45	3,69	38.000	44,17	150	4.785 €
TP714	800 x 750 x 850	-	-	1	1	1,29	1,38	14.200	16,51	130	3.220 €
TP704	800 x 750 x 850	-	-	1	-	0,90	0,96	9.900	11,51	115	2.440 €
STP704	800 x 750 x 380	-	-	1	-	0,90	0,96	9.900	11,51	98	2.130 €
TP716	1200 x 750 x 850	2	-	1	1	2,44	2,60	26.800	31,16	215	4.650 €
TP706	1200 x 750 x 850	2	-	1	-	2,05	2,18	22.500	26,16	151	3.530 €
STP706	1.200 x 750 x 380	2	-	1	-	2,05	2,18	22.500	26,16	145	3.340 €

- Fondo protector de Acero Inoxidable.
- Aislamiento térmico cerámico hasta 1000° C.
- Placa radiante de 20 mm. de espesor.
- Quemadores de alto rendimiento de Ø 160 mm. y hasta 12 Kw.

- *Stainless steel protection bottom*
- *Heat ceramic isolation up to 1000° C*
- *Hot plate 20 mm thickness*
- *Great performance cast burner of Ø 160 mm and up to 12 kw.*

- *Fonds protecteur en acier inoxydable.*
- *Isolation thermique céramique à 1000° C.*
- *Coup de feu de 20 mm d'épaisseur.*
- *Brûleurs à haute rendement Ø 160 mm. et jusqu'à 12 kW.*

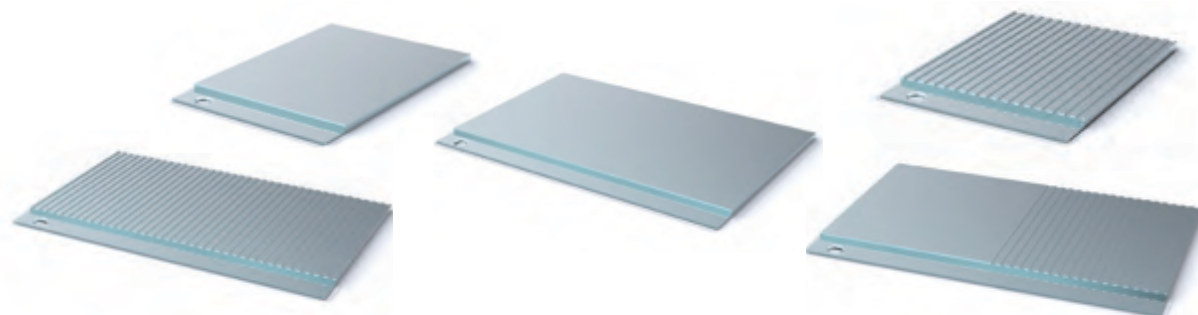


Planchas Rápidas Fry Top Gas / Gas Fry-Top Quick Griddles / Plaques Rapides Fry Top à Gaz



Modelo FRT75 FRT75 Model Modèle FRT75

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	kcal/h	Kw		
SFRT72	400 x 750 x 380	341 x 506	0,59	0,67	6900	8,02	48	1.605 €
FRT72	400 x 750 x 850	341 x 506	0,59	0,67	6900	8,02	60	1.805 €
Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée								+ 355 € + 385 €
SFRT75	800 x 750 x 380	741 x 506	1,18	1,34	13800	16,04	114	2.365 €
FRT75	800 x 750 x 850	741 x 506	1,18	1,34	13800	16,04	130	2.645 €
FRT751	800 x 750 x 850	741 x 506	1,59	1,75	18100	21,04	178	3.215 €
Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate. Supplément plaque 1/2 nervurée								+ 730 € + 1.120 € + 560 €



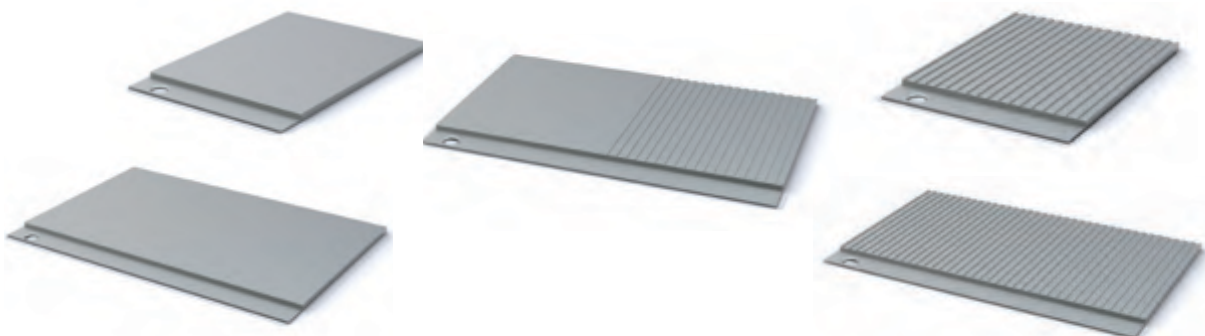
Fry Top Eléctricas / Electric Fry Tops / Fry Top Électriques



Modelo FRTE75 FRTE75 Model Modèle FRTE75

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale (kW)	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
SFRTE72 ⚡	400x750x380	341 x 506	4,8	400V III +N+T	48	1.715 €
FRTE72 ⚡	400x750x850	341 x 506	4,8	400V III +N+T	60	1.940 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 355 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					+ 385 €

SFRTE75 ⚡	800x750x380	741 x 506	9,6	400V III +N+T	114	2.540 €
FRTE75 ⚡	800x750x850	741 x 506	9,6	400V III +N+T	144	2.825 €
FRTE751 ⚡	800x750x850	741 x 506	15,6	400V III +N+T	187	3.390 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 730 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					+ 1.120 €
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate. Supplément plaque 1/2 nervurée					+ 560 €



Parrillas Agua a Gas / Gas Grill with Water / Grille Barraudée sur bac à eau

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
PG70	400x750x850	380 x 475	0,55	0,59	6020	7	75	1.855 €
PG70/2	800x750x850	760 x 475	1,10	1,18	12040	14	134	2.985 €



Parrillas Piedra Volcánica / Lava Rock Grills / Grillade sur Pierres Volcaniques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
PLG70	400x750x850	380 x 475	0,55	0,59	6020	7	75	1.995 €
PLG70/2	800x750x850	760 x 475	1,10	1,18	12040	14	134	3.230 €



Parrillas Agua Eléctrica / Electric Grill with Water / Grillade Barraudée Électrique à eau

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			kW			
SPAE 70 ⚡	400x750x380	272 x 477	4	400V III+N+T	41	2.275 €
SPAE 70/2 ⚡	800x750x380	544 x 477	8,2	400V III+N+T	66	3.390 €
PAE 70 ⚡	400x750x850	272 x 477	4	400V III+N+T	53	2.420 €
PAE 70/2 ⚡	800x750x850	544 x 477	8,2	400V III+N+T	96	3.685 €



SPAE 70



PAE 70



SPAE 70/2



PAE 70/2

Cuecepastas / Pasta Cookers / Cuisneur à Pâtes

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cesta Basket Panier (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			293x158x203	GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw			
CPG70	400x750x850	27	2	0,72	0,77	7912	9,20	-	80	2.390 €
CPE70 ⚡	400x750x850	27	2	-	-	-	9,00	400V III+N+T	80	2.340 €



CPG70



CPE70



BME72



SBME72

Baño María / Bain-Marie / Bain-Marie

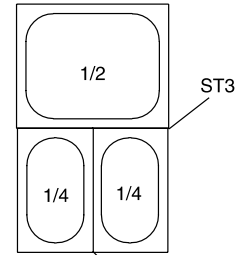
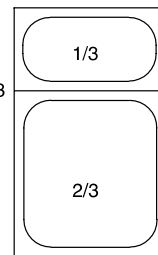
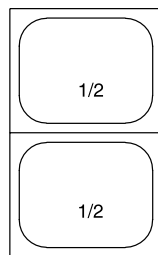
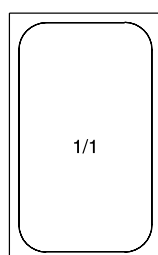
Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Características Characteristics Caractéristiques	Potencia (W) Power (W) Puissance (W)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
BME72 ⚡	400 x 750 x 850	GN 1/1 (305 x 510 x 170 mm)	1500	230 V II + T	40	1.565 €
SBME72 ⚡	400 x 750 x 380	GN 1/1 (305 x 510 x 170 mm)	1500	230 V II + T	28	1.510 €

Combinaciones Baño María / Bain-Marie Combinations / Combinaisons Bain-Marie

Combinaciones posibles.
Recipientes gn
Profundidad máxima: 150 mm.
Perfiles divisorios ST para acoplar cubetas gn

Possible combinations.
gn containers
Maximum depth: 150 mm.
ST dividing profiles for joining G.N. basins.

Combinaisons possibles.
Réceptifs gn
Profondeur maximale : 150 mm.
Profils intermédiaires ST pour coupler les bacs gn



Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Marmitas a Gas y Eléctricas / Gas and Electric Boiling Pans / Marmites à Gaz et Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Dimensiones cuba Tank dimensions Dimensions cuve (mm)	Calentamiento Heating Chauffage *	Litros Litres (Ltr.)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
					GPL/LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
MAG50	800 x 750 x 850	Ø 395 X 440	D	50	0,78	0,84	8600	10	110	5.140 €
MAG50I	800 x 750 x 850	Ø 395 X 440	I	50	0,78	0,84	8600	10	119	6.070 €
MAGE50I ⚡	800 x 750 x 850	Ø 395 X 440	I	50	-	-	-	6	119	6.070 €

* D: Directo, Direct, Direct I: Indirecto, Indirect, Indirect



MAG 50



MAG 50 I



MAGE 50 I ⚡

- Cuba de 2 mm. de espesor en Acero Inox. AISI 316.
- Tapa doble.
- 2 mm tank thickness made of stainless steel AISI 316
- Double lid
- Cuve en 20/10 mm. d'épaisseur Acier Inox. AISI 316
- Double couvercle.

Sartenes Basculantes a Gas y Eléctricas/ Gas and Electric Tilting Pans/ Sautaises Basculates à Gaz et Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Litros Litres (Ltr.)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Volumen Volume Volume (m³)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				GPL/LPG Kg/h	GN/ Nm³/h	kcal/h	Kw			
SB70	800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	50	1,49	1,59	16340	19	0,786	185	5.045 €
SBE70 ⚡	800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	50	-	-	-	15	0,786	185	5.045 €
SB70M	800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	50	1,49	1,59	16340	19	0,786	185	5.975 €
SBE70M ⚡	800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	50	-	-	-	15	0,786	185	5.975 €



SB70



SBE70



SB70M



SBE70M

- Placa bimetalica microfundida de hierro y acero
- Espesor de 17 mm
- Rendimiento calórico del hierro y, limpieza y resistencia química del acero
- Gran producción y ahorro energético

- Bimetal hot plate, iron and stainless steel micro melting
- 17 mm thickness
- Iron heating efficiency performance and, cleanliness and chemical resistance of stainless steel
- Great production and energy efficiency

- Plaque bimétallique de fer et de l'acier.
- Épaisseur de 17 mm
- Rendement calorifique du fer et résistance chimique et facile nettoyage de l'acier
- Grande production et économies d'énergie

Wok / Wok Burner / Feu Wok

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 8,37 Kw Ø 150 mm	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
S715W	400 x 750 x 380	1	0,58	0,70	7200	8,37	63	870 €
T715W	400 x 750 x 850	1	0,58	0,70	7200	8,37	70	1.070 €



S715W



T715W

Paellero / Paella Cooker / Feu pour Paella

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 11,56 Kw Ø 160 mm	Horno Oven Four GN	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				GPL/LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
P70	800 x 750 x 850	1	-	0,91	0,97	9944	11,56	89	2.125 €
P71	800 x 750 x 850	1	1	1,27	1,36	13994	16,21	104	3.010 €



P70



P71

Contenedores / Containers / Conteneurs

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Características Characteristics Caractéristiques	Infrarrojos Infrared Infrarouge	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				W			
C70	400x750x850	GN 1/1	-	-	-	30	830 €
CI70 ⚡	400x750x850	GN 1/1	Si / Yes / Oui	2 x 600	220 V II +T	36	1.050 €



Muebles Neutros / Neutral Modules / Meubles Neutres

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
MN74	400x750x850	-	40	530 €
MN75	400x750x850	1	49	710 €
SMN74	400x750x380	-	28	310 €
SMN75	400x750x380	1	37	500 €
MN77	800x750x850	-	70	695 €
MN78	800x750x850	2	97	1.050 €
SMN77	800x750x380	-	40	400 €
SMN78	800x750x380	2	49	750 €



Accesorios / Accessories / Accessoires

Referencia Reference Reference		Descripción Description Description	Precio Price Prix
994040		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla Fundición 510 x 390 mm. • Grill 510 x 390 mm. • Grille en fonte spéciale 510 x 390 mm. 	270,68 €
139063		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla Supletoria 240 x 240 mm. • Auxiliary Grill 240 x 240 mm. • Grill supplémentaire 240 x 240 mm. 	8,36 €
994042		<ul style="list-style-type: none"> • Plancha Lisa 545 x 395 mm. • Smooth plate 545 x 395 mm. • Plaque lisse 545 x 395 mm. 	295,20 €
137023		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla de Horno 535 x 570 mm. • Oven grooved plate 535 x 570 mm. • Grill pour four 535 x 570 mm. 	32,65 €
701028		<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de Horno 530 x 573 x 30 mm. • Oven tray 530 x 573 x 30 mm. • Plateaux pour four 530 x 573 x 30 mm. 	48,42 €
139006		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla armario GN 1/1 325 x 530 mm. • Cabinet grill GN 1/1 325 x 530 mm. • Grill pour armoire chaude GN 1/1 325 x 530 mm. 	20,50 €
139112		<ul style="list-style-type: none"> • Cesta Freidora sencilla 280 x 135 x 95 mm. • Single basket for Fryer 280 x 135 x 95 mm. • Panier friteuse simple 280 x 135 x 95 mm. 	82,74 €
139054		<ul style="list-style-type: none"> • Cesta Freidora doble 280 x 280 x 95 mm. • Double basket for Fryer 280 x 280 x 95 mm. • Panier friteuse double 280 x 280 x 95 mm. 	92,69 €
994059		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla linea EFFICIENT 560 x 350 mm. • EFFICIENT line grill 560 x 350 mm. • Grille ligne EFFICIENT 560 x 350 mm. 	103,10 €

Opciones / Options / Options

Armario neutro con guías laterales y parrilla GN..... 269 €
 Armario caliente con guías laterales y parrilla GN..... 470 €
 Opción mandos de latón (precio por mando)..... 59 €
 Puertas en módulo soporte 160 €
 Zócalo embellecedor..... Consultar

Neutral cupboard with side guides and GN grill € 269
 Hot cupboard with side guides and GN grill € 470
 Optional brass knobs (price per unit)..... € 59

Doors for stand module..... € 160
 Embellish Baseboard (skirting board)..... Consult us

Armoire neutre avec guides latéraux et grille GN 269 €
 Armoire chauffante avec guides latéraux et grille GN 470 €
 Option commandes en laiton (prix par commande)..... 59 €
 Portes pour module 160 €
 Socle inférieur Consultar

Serie 900 EV
900 Series EV
Série 900 EV

V.
E.
900

La serie de cocción más versátil, robusta y potente por excelencia.

The most versatile, robust and powerful cooking series par excellence.

La série de cuisson encore plus polyvalente robuste par excellence.

- Amplia gama de elementos modulares.
 - Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
 - Soporte regulable en altura.
 - Posibilidad de escoger los elementos a gas o eléctricos.
 - Sistema único de anclaje de los elementos, permitiendo una distribución limpia y perfectamente alineada.
 - Gran rendimiento. Parrillas y quemadores de fundición especial, corona de doble llama auto estabilizada.
 - Integra válvulas independientes con llama piloto y termopar.
 - Facilidad de desmontaje y accesibilidad para la limpieza, tanto el protector del piloto como los quemadores.
 - Todos los equipos disponen de bandeja recoge-grasas extraíble.
 - Hornos tipo monobloc construidos en acero inoxidable.
 - o Cantos redondeados.
 - o Guías embutidas que facilitan la limpieza.
 - o Quemador tubular de acero inoxidable y llama auto estabilizada.
 - o Válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.
 - o La serie incluye el horno "Grand Chef", con mayor capacidad y construcción en acero con espesor de 3 mm.
-
- *Wide range of modular elements.*
 - *Made of stainless steel AISI 304, 1.5 mm thickness.*
 - *Height adjustable stand.*
 - *Possibility to choose gas or electric elements.*
 - *Unique anchoring system of the elements, allowing a perfectly clean and aligned distribution.*
 - *Great performance. Special cast burners of different sizes and power to meet the needs of the kitchen.*
 - *Integrates separate valves with pilot light and thermocouple.*
 - *Ease of disassembly and accessibility for cleaning, both the pilot shield and the burners.*
 - *All units have removable waste collection tray.*
 - *Monoblock oven made of stainless steel.*
 - o *Rounded edges.*
 - o *Pressed guides for easy cleaning.*
 - o *Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame. Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame.*
 - o *Safety thermostatic valve of single command and piezo-electric ignition.*
 - o *The series includes the oven "Grand Chef", with more capacity and stainless steel construction with a thickness of 3 mm.*

- Large gamme d'éléments modulaires.
- Fabriqué en acier inox AISI 304 de 20/10 d'épaisseur.
- Support réglable en hauteur.
- Possibilité de choisir éléments à gaz ou électriques.
- Éléments avec un système d'ancrage unique, ce qui permet la distribution propre et parfaitement alignés.
- Grande rendement. Brûleurs en fonte spéciale avec couronne de doublé flamme.
- Vannes indépendantes par chaque brûleur avec veilleuse et thermocouple.
- Facilité de démontage et d'accessibilité pour le nettoyage, aussi le protecteur de la veilleuse.
- Plateau collecteur de graisses extractible.
- Four monobloc en acier inoxydable.
 - o Angles arrondis.
 - o Angles arrondis.
 - o Brûleur tubulaire en acier inoxydable.
 - o Vanne thermostatique de sécurité avec commandement unique.
 - o La série comprend le four «» Grand Chef », avec plus grande capacité et construction avec une épaisseur de 3 mm.



Serie 900 EV 900 EV Series Série 900 EV

Cocinas y Encimeras a Gas/ Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz



Modelo 411 411 Model Modèle 411



T201



T401



611HG



611



T601

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four		Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	Normal	Grand Chef	GPL/LPG m³/h	GN/ m³/h	kcal/h	Kw		
T201	400 x 900 x 850	1	1	-	-	1,06	1,31	13500	15,70	93	1.660 €
411	800 x 900 x 850	3	1	1	-	2,42	2,98	30700	35,70	174	3.715 €
T401	800 x 900 x 850	3	1	-	-	2,05	2,53	26100	30,35	104	2.610 €
611	1200 x 900 x 850	4	2	1	-	3,49	4,29	44200	51,40	194	4.820 €
T601	1200 x 900 x 850	4	2	-	-	3,10	3,84	39600	46,05	130	3.465 €
611HG	1200 x 900 x 850	4	2	-	1	3,79	4,62	47600	55,35	194	6.320 €
T801 *	1600 x 900 x 850	6	2	-	-	4,10	5,06	52200	60,70	208	4.955 €
821 **	1600 x 900 x 850	6	2	2	-	4,84	5,96	61400	71,40	348	6.995 €

*Conjunto formado por dos T401 / Assembly of two T401 / Assemblage de deux T401

**Conjunto formado por dos 411 / Assembly of two 411 / Assemblage de deux 411

Cocinas con Cámara de Agua/ Cookers with Water Chamber/ Fourneaux sur bac à eau

CON CÁMARA DE AGUA
DE FÁCIL LIMPIEZA
WITH WATER CHAMBER
FOR EASY CLEANING
SUR BAC À EAU
FACILE A NETTOYER



Modelo 411 CHEF 411 CHEF Model Modèle 411 CHEF



T201 CHEF



T401 CHEF



611 CHEF



T601 CHEF



611HG CHEF

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four		Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	Normal	Grand Chef	GPL/LPG m³/h	GN/ m³/h	kcal/h	Kw		
T201 CHEF	400 x 900 x 850	1	1	-	-	1,06	1,31	13500	15,70	93	2.050 €
411 CHEF	800 x 900 x 850	3	1	1	-	2,42	2,98	30700	35,70	174	4.365 €
T401 CHEF	800 x 900 x 850	3	1	-	-	2,05	2,53	26100	30,35	104	3.265 €
611 CHEF	1200 x 900 x 850	4	2	1	-	3,49	4,29	44200	51,40	194	5.885 €
T601 CHEF	1200 x 900 x 850	4	2	-	-	3,10	3,84	39600	46,05	130	4.530 €
611HG CHEF	1200 x 900 x 850	4	2	-	1	3,79	4,62	47600	55,35	194	7.385 €
T801 CHEF *	1600 x 900 x 850	6	2	-	-	4,10	5,06	52200	60,70	208	6.265 €
821 CHEF **	1600 x 900 x 850	6	2	2	-	4,84	5,96	61400	71,40	348	8.305 €

*Conjunto formado por dos T401 CHEF / Assembly of two T401 CHEF / Assemblage de deux T401 CHEF

**Conjunto formado por dos 411 CHEF / Assembly of two 411 CHEF / Assemblage de deux 411 CHEF

Cocinas y Encimeras Eléctricas/ Electric Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 300 x 300 mm		Horno Oven Four	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		3 Kw	4 Kw	6 Kw	V	Kw		
TE201 ⚡	400 x 900 x 850	1	1	-	400 V III + T	7	93	2.080 €
E411 ⚡	800 x 900 x 850	2	2	1	400 V III + N + T	20	174	4.770 €
TE401 ⚡	800 x 900 x 850	2	2	-	400 V III + T	14	104	3.275 €



⚡ TE201



⚡ TE401



Modelo E411 E411 Model Modèle E411

Vitrocerámica / Pyroceram / Vitrocéramique

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques 720 x 350 mm	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			kW			
T90V ⚡	400x900x850	1	2 x 3,5	400 V III +T	65	2.655 €



T90V

Inducción / Induction / Induction

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		Ø 300 mm	580 x 320 mm	kW			
T90 IN ⚡	400x900x850	-	1	2 x 3,5	400 V III +T	65	6.825 €
T90 IN GP ⚡		-	1	2 x 5	400 V III +T		
T90 W IN ⚡	400x900x850	1	-	3,5	220 V II +T	53	4.450 €
T90 W IN GP ⚡		1	-	5	400 V III +T		



T90 IN
T90 IN GP



T90 W IN
T90 W IN GP

Freidoras a Gas y Eléctricas / Gas and Electric Fryers / Friteuses à Gaz et Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m ³ /h	kcal/h	kW			
FRG90	400 x 900 x 850	23	1,88	2	20.640	24	-	80	3.260 €
FRG90/2	800 x 900 x 850	23 + 23	3,76	4	41.280	48	-	115	5.140 €
FRG915	400 x 900 x 850	15	0,89	1,25	10234	11,90	-	80	2.705 €
FRG915/2	800 x 900 x 850	15 + 15	1,78	2,5	20468	23,80	-	115	4.845 €
FRE90 ⚡	400 x 900 x 850	23	-	-	-	18	400 V III N + T	80	3.010 €
FRE90/2 ⚡	800 x 900 x 850	23 + 23	-	-	-	36	400 V III N + T	115	4.900 €
FRE915 ⚡	400 x 900 x 850	15	-	-	-	10	400 V III N + T	80	2.585 €
FRE915/2 ⚡	800 x 900 x 850	15 + 15	-	-	-	20	400 V III N + T	115	4.630 €
FRE916 ⚡	400 x 900 x 850	8 + 8	-	-	-	8 + 8	400V III+N+T	80	3.065 €
Filtro automático para el modelo FRE916 Automatic filter for model FRE916 Filtre automatique pour le modèle FRE916									+ 1.855 €

*Los modelos a gas necesitan una toma de corriente de 230 II para la válvula *Gas models need inlet electrical current at 230 II for the valve

*Les modèles à gaz besoin une prise électrique 230 II pour la vanne



FRG90



Modelo FRE916 FRE916 Model Modèle FRE916



⚡ FRE90



⚡ FRE915



FRG915



FRG 90/2



FRG915/2



⚡ FRE90/2



⚡ FRE915/2

Cocinas Todo Plancha “Coup de feu” / Cookers with “Coup de feu” Hot Plates/
Fourneaux à Plaques “Coup de feu”



Modelo TP 402 TP 402 Model Modèle TP 402



TP200



TP412



TP212



TP202



TP612HG



TP612



TP602



TP614 HG



TP614



TP604

**Cocinas Todo Plancha “Coup de feu” / Cookers with “Coup de feu” Hot Plates/
Fourneaux à Plaques “Coup de feu”**

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Placas Plates Plaques		Horno Oven Four		Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	10,46 Kw	13,99 Kw	Normal	Grand Chef	GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	kcal/h	Kw		
TP200	400 x 900 x 850	-	-	1	-	-	-	0,82	0,88	9000	10,46	98	1.250 €
TP212	800 x 900 x 850	1	1	1	-	1	-	2,46	2,63	27100	31,51	195	3.720 €
TP202	800 x 900 x 850	1	1	1	-	-	-	2,05	2,18	22500	26,16	125	2.280 €
TP412	800 x 900 x 850	-	-	-	1	1	-	1,51	1,61	16600	19,30	195	3.925 €
TP402	800 x 900 x 850	-	-	-	1	-	-	1,09	1,17	12000	13,99	125	3.095 €
TP612	1.200 x 900 x 850	1	1	-	1	1	-	2,74	2,92	30100	35,00	215	5.550 €
TP602	1.200 x 900 x 850	1	1	-	1	-	-	2,32	2,48	25500	29,65	151	4.415 €
TP612 HG	1.200 x 900 x 850	1	1	-	1	-	1	3,05	3,25	33500	38,95	215	6.755 €
TP614	1.200 x 900 x 850	3	1	1	-	1	-	3,61	3,85	39700	46,16	215	5.575 €
TP604	1.200 x 900 x 850	3	1	1	-	-	-	3,19	3,41	35100	40,81	151	4.445 €
TP614HG	1.200 x 900 x 850	3	1	1	-	-	1	3,92	4,18	43100	50,12	215	6.760 €

- Fondo protector de Acero Inoxidable.
- Aislamiento térmico cerámico hasta 1000° C.
- Placa radiante de 20 mm. de espesor.
- Quemadores de alto rendimiento de Ø 160 mm. y hasta 12 Kw.

- *Stainless steel protection bottom*
- *Heat ceramic isolation up to 1000° C*
- *Hot plate 20 mm thickness*
- *Great performance cast burner of Ø 160 mm and up to 12 kw.*

- *Fonds protecteur en acier inoxydable.*
- *Isolation thermique céramique à 1000° C.*
- *Coup de feu de 20 mm d'épaisseur.*
- *Brûleurs à haute rendement Ø 160 mm. et jusqu'à 12 kW.*



Planchas Rápidas Fry Top a Gas/ Gas Fry-Top Quick Griddles/ Plaques Rapides Fry Top à Gaz

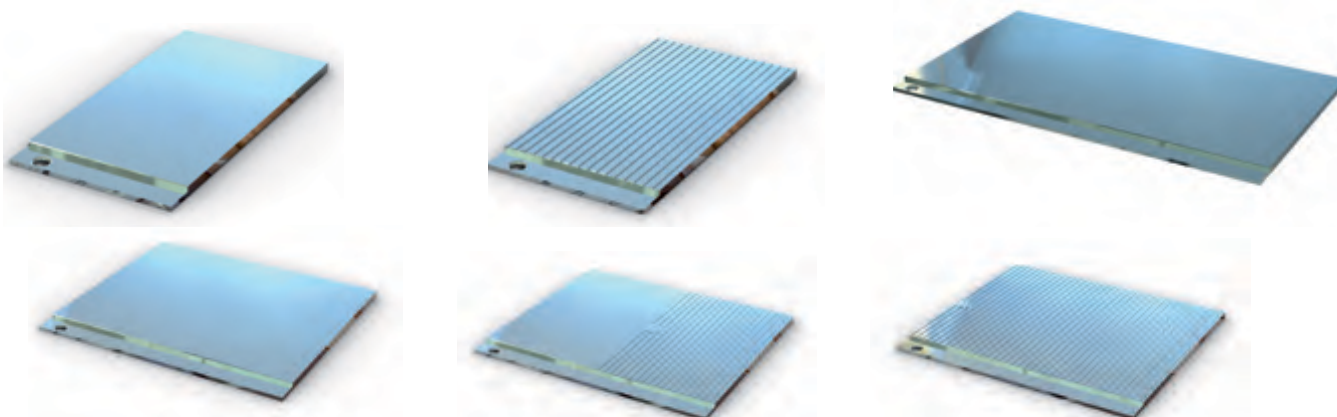


Modelo FRT 90

FRT 90 Model

Modèle FRT 90

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN / m ³ /h	kcal/h	Kw		
FRT20	400 x 900 x 850	341 x 656	0,62	0,76	7800	9,07	80	1.965 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur							+ 430 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							+ 500 €
FRT90	800 x 900 x 850	741 x 656	1,24	1,52	15600	18,14	163	3.105 €
FRT91	800 x 900 x 850	741 x 656	1,64	2,06	20200	22,54	246	4.210 €
Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur							+ 840 €	
Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							+ 1.215 €	
Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate. Supplément plaque 1/2 nervurée							+ 605 €	
FRT120	1.200 x 900 x 850	1.141 x 656	1,86	2,28	23400	27,21	253	4.415 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur							+ 1.295 €
	Incremento plancha 1/3 acanalada. Increase for 1/3 grooved plate. Supplément plaque 1/3 nervurée							+ 685 €



Planchas Rápidas Fry Top Eléctricas/ Electric Fry-Top Quick Griddles/ Plaques Rapides Fry Top Électriques



Modelo FRTE90

FRTE90 Model

Modèle FRTE90

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale (kW)	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
FRTE20 ⚡	400 x 900 x 850	341 x 656	7,5	400 V III N + T	80	2.175 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 430 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					+ 500 €
FRTE90 ⚡	800 x 900 x 850	741 x 656	15	400 V III N + T	163	3.325 €
FRTE91 ⚡	800 x 900 x 850	741 x 656	21	400 V III N + T	246	4.435 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 840 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					+ 1.215 €
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate. Supplément plaque 1/2 nervurée					+ 605 €
FRTE120 ⚡	1.200 x 900 x 850	1.141 x 656	22,5	400 V III N + T	253	4.740 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 1.295 €
	Incremento plancha 1/3 acanalada. Increase for 1/3 grooved plate. Supplément plaque 1/3 nervurée					+ 685 €



⚡ FRTE90 P99

Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Parrillas Agua a Gas/ Gas Grill with Water/ Grillade Barraudée sur bac à eau

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG Kg/h	GN/ Nm ³ /h	kcal/h	Kw		
PG90	400 x 900 x 850	380 x 610	1,10	1,17	12.040	14	82	1.955 €
PG90/2	800 x 900 x 850	760 x 610	2,20	2,34	24.080	28	142	3.150 €

PG90



PG90/2



Parrillas de Piedra Volcánica/ Lava Rock Grills/ Grillade sur Pierres Volcaniques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG Kg/h	GN/ Nm ³ /h	kcal/h	Kw		
PLG90	400 x 900 x 850	380 x 610	1,10	1,17	12.040	14	82	2.065 €
PLG90/2	800 x 900 x 850	760 x 610	2,20	2,34	24.080	28	142	3.405 €

PLG90



PLG90/2



Parrillas Agua Eléctrica / Electric Grill with Water / Grillade Barraudée Électrique à eau

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			kW			
PAE 90 ⚡	400x900x850	272 x 477	4	400V III+N+T	61	2.760 €
PAE 90/2 ⚡	800x900x850	544 x 477	8,2	400V III+N+T	104	4.085 €

PAE 90



PAE 90/2



Cuecepastas a Gas y Eléctricos/ Gas and Electric Pasta Cookers/ Cuiseurs à Pâtes à Gaz et Élect.

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cesta Basket Panier (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				293x158x203	GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h			
CPG90	400 x 900 x 850	40	3	1,06	1,13	11.610	13,50	-	92	3.015 €
CPE90 ⚡	400 x 900 x 850	40	3	-	-	-	12	400V III+N+T	80	2.875 €



⚡ CPE90

CPG90

Baño María/ Bain-Marie/ Bain-Marie

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Características Characteristics Caractéristiques	Potencia (W) Power (W) Puissance (W)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
BME20 ⚡	400 x 900 x 850	305 x 687 x 170 mm	2250	230 V II + T	70	1.680 €



Modelo BME 20
BME 20 Model
Modèle BME 20

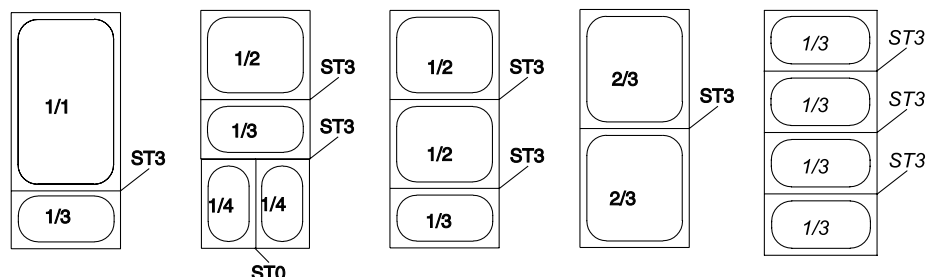


Combinaciones Baño María / Bain-Marie Combinations / Combinaisons Bain-Marie

Recipientes G.N.
Profundidad máxima 150 mm.
Perfiles divisorios S.T para acoplar cubetas gn

gn containers
Maximum depth 150 mm.
ST dividing profiles for
joining G.N. basins.

Réipients G.N.
Profondeur maximale 150 mm.
Profils intermédiaires S.T,
pour coupler les bacs gn



Marmitas a Gas y Eléctricas/ Gas and Electric Boiling Pans/ Marmites à Gaz et Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Dimensiones cuba Tank dimensions Dimensions cuve (mm)	Calentamiento Heating Chauffage *	Litros Litres Litres (Ltr.)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
					GPL/ LPG kg/h	GN/ m ³ /h	Kcal/h	Kw		
MAG150 EF	800 x 900 x 850	Ø 600 X 560	D	150	1,88	2	20640	24	135	5.160 €
MAG150	800 x 900 x 850	Ø 600 X 560	D	150	1,88	2	20640	24	135	5.870 €
MAG150I	800 x 900 x 850	Ø 600 X 560	I	150	1,88	2	20640	24	145	8.145 €
MAGE150I ⚡	800 x 800 x 850	Ø 600 X 560	I	150	-	-	-	16	145	8.145 €

* D: Directo, Direct, Direct
I: Indirecto, Indirect, Indirect



- Cuba de 2 mm. de espesor en Acero Inox. AISI 316.
- Tapa doble.
- 2 mm tank thickness made of stainless steel AISI 316
- Double lid
- Cuve en 2 mm. d'épaisseur Acier Inox. AISI 316
- Double couvercle.



Modelo MAG 150 MAG 150 Model Modèle MAG 150

Nuevo modelo EFFICIENT LINE
New model EFFICIENT LINE
Nouveau modèle EFFICIENT LINE

- Cilindro de Acero Inox. AISI 304
- Fondo de la cuba en Acero Inox. AISI 316.
- 2 mm. de espesor.
- Tapa simple.
- Stainless steel cylinder in AISI 304
- Stainless steel base tank in AISI 316
- 2 mm thickness
- Simple lid
- Cylindre en acier inoxydable. AISI 304
- Fonds de la cuve en acier inoxydable AISI 316.
- 20/10 mm. d'épaisseur.
- Couvercle simple.



MAG 150 EF

**Sartenes Basculantes a Gas y Eléctricas/ Gas and Electric Tilting Pans/
Sauteuses Basculates à Gaz et Électriques**

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				GPL/ LPG Kg/h	GN/ Nm ³ /h	kcal/h	Kw		
SB90 EF	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	1,49	1,59	16340	19	185	6.070 €
SB90	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	1,49	1,59	16340	19	185	6.730 €
SBE90 ⚡	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	-	-	-	15	185	6.730 €
SB90M	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	1,49	1,59	16340	19	185	7.345 €
SBE90M ⚡	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	-	-	-	15	185	7.345 €
SB120	1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	120	2,31	2,38	24510	28,5	225	8.025 €
SBE120 ⚡	1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	120	-	-	-	22,5	225	8.025 €
SB120M	1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	120	2,31	2,38	24510	28,5	225	9.720 €
SBE120M ⚡	1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	120	-	-	-	22,5	225	9.720 €

- Placa bimetálica microfundida de hierro y acero
- Espesor de 17 mm
- Rendimiento calórico del hierro y, limpieza y resistencia química del acero
- Gran producción y ahorro energético
- Modelos EFFICIENT (EF) con superficie standard en acero Inox. AISI 304

- Bimetal hot plate, iron and stainless steel micro melting
- 17 mm thickness
- Iron heating efficiency performance and, cleanliness and chemical resistance of stainless steel
- Great production and energy efficiency
- EFFICIENT (EF) models with standard surface made of stainless steel AISI 304

- Plaque bimétallique de fer et de l'acier.
- Épaisseur de 17 mm
- Rendement calorifique du fer et résistance chimique et facile nettoyage de l'acier
- Grande production et économies d'énergie
- Les modèles EFFICIENT (EF) avec une surface standard en acier inoxydable AISI 304



Hornillo Gran Rendimiento / High-Performance Stove / Petit Four à Haute Rendement

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 11,56 Kw Ø 160 mm	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
160HGR	730 x 730 x 500	1	0,90	0,97	9944	11,56	47	1.190 €



Modelo 160HGR 160HGR Model Modèle 160HGR

Wok / Wok Burner / Feu Wok

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
		1	1						
T915W	400 x 900 x 850	1	1	1,06	1,31	13500	15,70	90	1.180 €



T915W

Paellero / Paella cooker / Feu pour Paella

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 11,56 Kw Ø 230 mm	Horno Oven Four GN	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
P90	800 x 900 x 850	1	-	0,91	0,97	10.000	11,63	120	3.520 €
P91	800 x 900 x 850	1	1	1,31	1,51	14.474	16,83	190	4.630 €



P90



P91

Hornos de Cocción/ Ovens/ Fours de Cuisson



S9



Modelo H9 H9 Model Modèle H9



H92



⚡ HE9



H92HG



H9HG



Hornos de Cocción/ Ovens/ Fours de Cuisson

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Dim. Interiores Int. Dimensions Dim. Intérieures (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Potencia (W) Power (W) Puissance (W)		Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	kcal/h	Kw	Cielo Ceiling Ciel	Suelo Floor Sol			
H9	800 x 900 x 700	530 x 750 x 330	0,40	0,54	4600	4,4	-	-	-	83	1.740 €
HE9 ⚡	800 x 900 x 700	530 x 750 x 330	-	-	-	-	3000	3000	400 V III N + T	83	1.740 €
S9	800 x 900 x 600	-	-	-	-	-	-	-	-	12	465 €
H92	800 x 900 x 1.280	2 x (530 x 750 x 330)	0,80	1,08	9200	8,8	-	-	-	185	3.310 €
H9HG	1.200 x 900 x 700	735 x 750 x 330	0,69	0,94	8000	9,5	-	-	-	95	3.485 €
H92HG	1.200 x 900 x 1.280	2 x (735 x 750 x 330)	1,39	1,88	16000	19	-	-	-	190	6.615 €

Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Contenedores / Containers / Conteneurs

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Características Characteristics Caractéristiques	Infrarrojos Infrared Infrarouge	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				W			
C90	400 x 900 x 850	GN 1/1	-	-	-	35	855 €
CI90 ⚡	400 x 900 x 850	GN 1/1	Si / Yes / Oui	2 x 600	220 V II +T	42	1.095 €



C90



⚡ CI90

Muebles Neutros / Neutral Cupboards / Meubles Neutres

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
MN94	400 x 900 x 850	-	48	715 €
MN95	400 x 900 x 850	1	57	910 €
MN97	800 x 900 x 850	-	57	1.025 €
MN98	800 x 900 x 850	2	105	1.340 €



MN94



MN95



MN97



MN98

Opciones / Options / Options

Puertas en módulo soporte (por puerta de 400 mm).....	160 €
Armario caliente (modelo 611).....	500 €
Mandos de latón (precio por mando).....	59 €
Zócalo embellecedor.....	Consultar
Doors for stand module (per 400 mm door).....	€ 160
Hot cupboard (611 model).....	€ 500

Brass knobs (price per unit).....	€ 59
Embellish Baseboard (skirting board).....	Consult us
Portes pour module support (par porte de 400 mm).....	160 €
Armoire chauffante (modèle 611).....	500 €
Commandes en laiton (prix par commande).....	59 €
Socle inférieur.....	Consulter

Accesorios / Accessories / Accessoires

Referencia Reference Reference	Descripción Description Description	Precio Price Prix
994038	 <ul style="list-style-type: none"> • Parrilla Fundición 325 x 390 mm. • Grill 325 x 390 mm. • Grille en fonte spéciale 325 x 390 mm. 	180,46 €
139063	 <ul style="list-style-type: none"> • Parrilla Supletoria 240 x 240 mm. • Auxiliary Grill 240 x 240 mm. • Grill supplémentaire 240 x 240 mm. 	8,36 €
994043	 <ul style="list-style-type: none"> • Plancha Lisa 350 x 395 mm. • Smooth plate 350 x 395 mm. • Plaque lisse 350 x 395 mm. 	203,60 €
994054	 <ul style="list-style-type: none"> • Plancha Nervada 350 x 395 mm. • Grooved plate 350 x 395 mm. • Plaque nervurée 350 x 395 mm. 	203,60 €
139005	 <ul style="list-style-type: none"> • Parrilla de Horno 535 x 705 mm. • Oven grooved plate 535 x 705 mm. • Grill pour four 535 x 705 mm. 	36,46 €
139006	 <ul style="list-style-type: none"> • Parrilla de Horno Grande 690 x 730 mm. (S. 900 E.V.) • Big oven grill 690 x 730 mm. (S. 900 E.V.) • Grill pour four 690 x 730 mm. (S. 900 E.V.) 	63,45 €
931011	 <ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de Horno 530 x 715 x 30 mm. • Oven tray 530 x 715 x 30 mm. • Plateaux pour four 530 x 715 x 30 mm. 	73,69 €
139006	 <ul style="list-style-type: none"> • Parrilla armario GN 1/1 325 x 530 mm. • Cabinet grill GN 1/1 325 x 530 mm. • Grill pour armoire chaude GN 1/1 325 x 530 mm. 	20,50 €
139110	 <ul style="list-style-type: none"> • Cesta Freidora sencilla 445 x 130 x 105 mm. • Single basket for Fryer 445 x 130 x 105 mm. • Panier friteuse simple 445 x 130 x 105 mm. 	86,74 €
139052	 <ul style="list-style-type: none"> • Cesta Freidora doble 445 x 285 x 105 mm. • Double basket for Fryer 445 x 285 x 105 mm. • Panier friteuse double 445 x 285 x 105 mm. 	118,86 €
CD90	 <ul style="list-style-type: none"> • Columna de agua F y C. • Hot and Cold water column. • Colonne d'eau F et C. 	393,06 €
CL90	 <ul style="list-style-type: none"> • Columna lateral de agua fría. • Hot and Cold lateral water column. • Colonne d'eau froide couplage lateral. 	446,90€
CA	 <ul style="list-style-type: none"> • Columna de agua fría. • Cold water column. • Colonne d'eau froide. 	344,60 €

Serie 1000 EV
1000 EV Series
Série 1000 EV

V.
E.
1000

Cocina central de diseño y rendimiento superior

Central kitchen design and superior performance

Conception de la cuisine centrale et une performance supérieure

- Gama suprema con estructura especial para el diseño de cocinas centrales con estructura modular.
- Calidad y diseño, permite la instalación de elementos en forma de isla (cocina central), con detalles y calidad excepcionales para proyectos que requieren trabajar por ambos lados de la cocina.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Soporte regulable en altura.
- Posibilidad de escoger los elementos a gas o eléctricos.
- Sistema único de anclaje de los elementos, permitiendo una distribución limpia y perfectamente alineada.
- Gran rendimiento. Parrillas y quemadores de fundición especial. Quemadores de corona de doble llama auto estabilizada.
- Integra válvulas independientes con llama piloto y termopar.
- Facilidad de desmontaje y accesibilidad para la limpieza, tanto el protector del piloto como los quemadores.
- Todos los equipos disponen de bandeja recoge-grasas extraíble.
- Hornos tipo monobloc construidos en acero inoxidable.
 - o Cantos redondeados.
 - o Guías embutidas que facilitan la limpieza.
 - o Quemador tubular de acero inoxidable y llama auto estabilizada.
 - o Válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.

- *Supreme range with special structure allowing central kitchen designs from a modular structure.*
- *Quality and design, making possible the installation of modules in shaped island (central kitchen),*
- *with exceptional detail and quality for projects requiring cooking from both sides of the kitchen.*
- *Made of stainless steel AISI 304, 1.5 mm thickness.*
- *Height adjustable stand.*
- *Possibility to choose gas or electric elements.*
- *Unique elements fastening attachment, allowing a perfectly clean and aligned distribution.*
- *Great performance. Special cast burners of different sizes and power to meet the needs of the kitchen.*
- *Integrates separate valves with pilot light and thermocouple.*
- *Ease of disassembly and accessibility for cleaning, both the pilot shield and the burners.*
- *All units have removable waste collection tray.*
- *Monoblock oven made of stainless steel.*
 - o *Rounded edges.*
 - o *Pressed guides for easy cleaning.*
 - o *Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame.*
 - o *Safety thermostatic valve of single command and piezo-electric ignition.*

- Gamme suprême avec une structure particulière et conception de la cuisine centrale avec une structure modulaire.
- La qualité et la conception permet l'installation en forme d'île (cuisine centrale), avec des détails exceptionnels et un travail de qualité pour les projets pour travailler à deux côtés de la cuisine.
- Fabriqué en acier inox AISI 304 de 20/10 d'épaisseur.
- Support réglable en hauteur.
- Possibilité de choisir éléments à gaz ou électriques.
- Éléments avec un système d'ancrage unique, ce qui permet la distribution propre et parfaitement alignés.
- Grande rendement. Brûleurs en fonte spéciale avec couronne de doublé flamme.
- Vannes indépendantes par chaque brûleur avec veilleuse et thermocouple.
- Facilité de démontage et d'accessibilité pour le nettoyage, aussi le protecteur de la veilleuse.
- Plateau collecteur de graisses extractible.
- Four monobloc en acier inoxydable.
 - o Angles arrondis.
 - o Guides embouties pour un nettoyage plus facile.
 - o Brûleur tubulaire en acier inoxydable.
 - o Vanne thermostatique de sécurité avec commandement unique.



Serie 1000 EV 1000 EV Series Série 1000 EV

Cocinas y Encimeras a Gas/ Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Tables de Cuisson à Gaz

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	GN	GPL/LPG Kg/h	GN/ Nm ³ /h	kcal/h	Kw		
T20C	450x1.000x850	1	1	-	1,06	1,31	13500	15,70	135	2.515 €
40P	900x1.000x850	3	1	1	2,42	2,98	30700	35,70	220	5.195 €
T40C	900x1.000x850	3	1	-	2,05	2,53	26100	30,35	160	4.190 €
60P	1.300x1.000x850	4	2	1	3,49	4,29	44200	51,40	280	6.190 €
T60C	1.300x1.000x850	4	2	-	3,10	3,84	39600	46,05	195	5.025 €
T80C *	1.800x1.000x850	6	2	-	4,10	5,06	52200	60,70	320	6.705 €
80P **	1.800x1.000x850	6	2	2	4,84	5,96	61400	71,40	440	8.305 €

*Conjunto formado por dos T40C / Assembly of two T40C / Assemblage de deux T40C

**Conjunto formado por dos 40P / Assembly of two 40P / Assemblage de deux 40P



T20C



40P



T40C



60P



T60C

Cocinas con Cámara de Agua/ Cookers with Water Chamber/ Fourneaux sur bac à eau

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm		GN	GPL/ LPG Kg/h	GN/ Nm ³ /h	kcal/h		
T20C CHEF	450x1.000x850	1	1	-	1,06	1,31	13500	15,70	135	2.905 €
40P CHEF	900x1.000x850	3	1	1	2,42	2,98	30700	35,70	220	5.850 €
T40C CHEF	900x1.000x850	3	1	-	2,05	2,53	26100	30,35	160	4.845 €
60P CHEF	1.300x1.000x850	4	2	1	3,49	4,29	44200	51,40	280	7.255 €
T60C CHEF	1.300x1.000x850	4	2	-	3,10	3,84	39600	46,05	195	6.090 €
T80C CHEF *	1.800x1.000x850	6	2	-	4,10	5,06	52200	60,70	320	7.695 €
80P CHEF **	1.800x1.000x850	6	2	2	4,84	5,96	61400	71,40	440	9.100 €

*Conjunto formado por dos T40C CHEF / Assembly of two T40C CHEF / Assemblage de deux T40C CHEF

**Conjunto formado por dos 40P CHEF / Assembly of two 40P CHEF / Assemblage de deux 40P CHEF



T20C CHEF



T40C CHEF



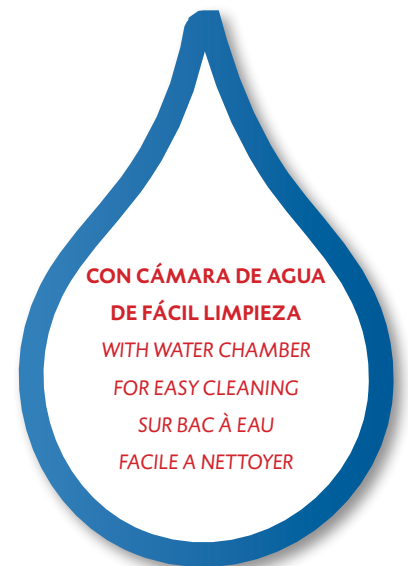
40P CHEF



60P CHEF



T60C CHEF



Cocinas y Encimeras Eléctricas/ Electric Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques		Horno Oven Four	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		300 x 300 mm			6 Kw	V		
		3 Kw	4 Kw					
TE 20C ⚡	450 x 1000 x 850	1	1	-	400 V III + T	7	93	3.040 €
40 PE ⚡	900 x 1000 x 850	2	2	1	400 V III + N + T	20	174	6.250 €
TE 40C ⚡	900 x 1000 x 850	2	2	-	400 V III + T	14	104	5.245 €



⚡ TE 20C



⚡ 40PE



⚡ TE 40C

Vitrocerámica / Pyroceram / Vitrocéramique

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			720 x 350 mm			
T50V ⚡	450x1000x850	1	2 x 3,5	400 V III + T	65	3.095 €



T50 V

Inducción / Induction / Induction

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		Ø 300 mm	580 x 320 mm				
T50 IN ⚡	450x1000x850	-	1	2 x 3,5	400 V III + T	65	7.260 €
T50 IN GP ⚡		-	1	2 x 5	400 V III + T		7.470 €
T50 W IN ⚡	450x1000x850	2	-	2 x 3,5	400 V III + T	53	4.885 €
T50 W IN GP ⚡		2	-	2 x 5	400 V III + T		4.995 €



T50 IN
T50 IN GP



T50 W IN
T50 W IN GP

Freidoras a Gas y Eléctricas / Gas and Electric Fryers / Friteuses à Gaz et Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m ³ /h	kcal/h	kW			
FRG100	400x1.000x850	23	1,88	2	20.640	24	-	125	3.555 €
FRG100/2	800x1.000x850	23 + 23	3,76	4	41.280	48	-	145	5.655 €
FRE100 ⚡	400x1.000x850	23	-	-	-	18	400 V III N + T	125	3.380 €
FRE100/2 ⚡	800x1.000x850	23 + 23	-	-	-	36	400 V III N + T	145	5.375 €

*Los modelos a gas necesitan una toma de corriente de 230 II para la válvula *Gas models need inlet electrical current at 230 II for the valve

*Les modèles à gaz besoin une prise électrique 230 II pour la vanne



FRG100

FRG100/2

⚡ FRE100

⚡ FRE100/2

Cocinas Todo Plancha "Coup de feu" / Cookers with "Coup de feu" Hot Plates / Fourneaux à Plaque "Coup de feu"

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Placas Plates Plaques		Horno Oven Four	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
		10,46 Kw	13,99 Kw		GN	GPL/ LPG Kg/h	GN/ Nm ³ /h	kcal/h		
TP20C	450x1.000x850	1	-	-	0,82	0,88	9000	10,46	118	1.550 €
TP40C	900x1.000x850	-	1	-	1,09	1,17	12000	13,99	160	3.440 €
TP40P	900x1.000x850	-	1	1	1,56	1,67	17200	20	220	4.435 €



TP 20 C

TP 40 C

TP 40 P

Planchas Rápidas Fry Top a Gas/ Gas Fry-Top Quick Griddles / Plaques Rapides Fry Top à Gaz

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	kcal/h	Kw		
FRT50	450x1.000x850	341 x 723	0,62	0,76	7800	9,07	93	2.185 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur							+ 450 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							+ 520 €
FRT100	900x1.000x850	741 x 723	1,24	1,52	15600	18,14	186	3.300 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur							+ 880 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							+ 1.240 €
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate. Supplément plaque 1/2 nervurée							+ 625 €



FRT50



FRT100

Planchas Rápidas Fry Top Eléctricas / Electric Fry-Top Quick Griddles / Plaques Rapides Fry Top Électriques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale (kW)	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
FRTE50 ⚡	450x1.000x850	341 x 723	7,5	400 V III N + T	93	2.385 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 450 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					+ 520 €
FRTE100 ⚡	900x1.000x850	741 x 723	15	400 V III N + T	186	3.555 €
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for chrome plate. Supplément plaque chrome dur					+ 880 €
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					+ 1.240 €
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate. Supplément plaque 1/2 nervurée					+ 625 €



⚡ FRTE50



⚡ FRTE100

Serie 1000 EV/ 1000 EV Series/ Série 1000 EV

Parrillas Agua a Gas / Gas Grill with Water / Grillade Barraudée sur bac à eau

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG Kg/h	GN/ Nm ³ /h	kcal/h	Kw		
PG100	400x1.000x850	380 x 610	1,10	1,17	12.040	14	82	2.395 €
PG100/2	800x1.000x850	760 x 610	2,20	2,34	24.080	28	142	3.220 €

PG100



PG100/2



Parrillas de Piedra Volcánica/ Lava Rock Grills/ Grillade sur Pierres Volcaniques

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores Outer measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG Kg/h	GN/ Nm ³ /h	kcal/h	Kw		
PLG100	400x1.000x850	380 x 610	1,10	1,17	12.040	14	82	2.585 €
PLG100/2	800x1.000x850	760 x 610	2,20	2,34	24.080	28	142	3.475 €

PLG100



PLG100/2



Parrillas Agua Eléctrica / Electric Grill with Water / Grillade Barraudée Électrique à eau

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Sup. útil Useful area Surface utile (mm)	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			kW			
PAE 50 ⚡	450x1000x850	272 x 477	4	400V III+N+T	61	3.200 €
PAE 100 ⚡	900x1000x850	544 x 477	8,2	400V III+N+T	104	4.615 €

PAE 50



PAE 100



Cuecepastas a Gas y Eléctricos/ Gas and Electric Pasta Cookers/ Cuiseurs à Pâtes à Gaz et Élect.

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cesta Basket Panier (mm)	Consumo Consumption Consommation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
				GPL/ LPG kg/h	GN / m ³ /h	Kcal/h	Kw			
CPG100	400x1.000x850	40	293x158x203 3	1,06	1,13	11.610	13,50	-	125	3.415 €
CPE100 ⚡	400x1.000x850	40	3	-	-	-	12	400V III+N+T	125	3.240 €

CPG 100



⚡ CPE 100



Baño María / Bain Marie / Bain-Marie

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Características Characteristics Caractéristiques	Potencia Power Puissance (W)	Voltaje Voltage Tension (V)	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
BME50 ⚡	400x1.000x850	305 x 687 x 170 mm	3000	380 V III + N + T	82	2.415 €

⚡ BME 50



Combinaciones Baño María / Bain-Marie Combinations / Combinaisons Bain-Marie

Recipientes G.N.

Profundidad máxima 150 mm.

Perfiles divisorios S.T para acoplar cubetas gn

gn containers

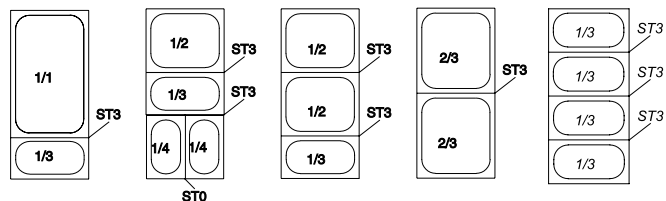
Maximum depth 150 mm.

ST dividing profiles for joining G.N. basins.

Réceptifs G. N.

Profondeur maximale 150 mm.

Profils intermédiaires S.T, pour coupler les bacs gn



Todos los modelos de esta serie pueden ir alzados, suspendidos o sobremuro. Consúltenos. All the models in this series can be raised, suspended or wall-mounted. Contact us for more details. / Tous les modèles de cette série peuvent être réhaussés, suspendus ou fixés à un mur. N'hésitez pas à nous consulter.

Wok / Wok Burner / Feu Wok

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Quemadores Burners Brûleurs 8,37 Kw Ø 150 mm	Consumo Consumption Consummation		Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
			GPL/ LPG kg/h	GN/ m³/h	Kcal/h	Kw		
T50W	450 x1000 x 850	2	1,16	1,40	14400	16,74	90	2.725 €



T50 W

Muebles Neutros / Neutral Cupboards / Meubles Neutres

Modelo Model Modèle	Medidas Exteriores External measures Mesures Extérieures (mm)	Cajón G.N. 1/1 Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1	Peso Weight Poids (kg)	Precio Price Prix
MN50	450x1.000x850	-	75	1.135 €
MN51	450x1.000x850	1	85	1.350 €
MN100	900x1.000x850	-	125	1.455 €
MN101	900x1.000x850	2	145	1.870 €



MN 50



MN 51



MN 100



MN 101

Accesorios / Accessories / Accessoires

Referencia Reference Reference		Descripción Description Description	Precio Price Prix
994038		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla Fundición 325 x 390 mm. • Grill 325 x 390 mm. • Grille en fonte spéciale 325 x 390 mm. 	180,46 €
139063		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla Supletoria 240 x 240 mm. • Auxiliary Grill 240 x 240 mm. • Grill supplémentaire 240 x 240 mm. 	8,36 €
994043		<ul style="list-style-type: none"> • Plancha Lisa 350 x 395 mm. • Smooth plate 350 x 395 mm. • Plaque lisse 350 x 395 mm. 	200,51 €
994054		<ul style="list-style-type: none"> • Plancha Nervada 350 x 395 mm. • Grooved plate 350 x 395 mm. • Plaque nervurée 350 x 395 mm. 	200,51 €
139005		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla de Horno 535 x 705 mm. • Oven grooved plate 535 x 705 mm. • Grill pour four 535 x 705 mm. 	36,46 €
931011		<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de Horno 530 x 715 x 30 mm. • Oven tray 530 x 715 x 30 mm. • Plateaux pour four 530 x 715 x 30 mm. 	73,69 €
139006		<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla armario GN 1/1 325 x 530 mm. • Cabinet grill GN 1/1 325 x 530 mm. • Grill pour armoire chaude GN 1/1 325 x 530 mm. 	20,50 €
139110		<ul style="list-style-type: none"> • Cesta Freidora sencilla 445 x 130 x 105 mm. • Single basket for Fryer 445 x 130 x 105 mm. • Panier friteuse simple 445 x 130 x 105 mm. 	86,74 €
139052		<ul style="list-style-type: none"> • Cesta Freidora doble 445 x 285 x 105 mm. • Double basket for Fryer 445 x 285 x 105 mm. • Panier friteuse double 445 x 285 x 105 mm. 	118,86 €
CD90		<ul style="list-style-type: none"> • Columna de agua F y C. • Hot and Cold water column. • Colonne d'eau F et C. 	393,06 €
CL90		<ul style="list-style-type: none"> • Columna lateral de agua fría. • Hot and Cold lateral water column. • Colonne d'eau froide couplage lateral. 	446,90 €
CA		<ul style="list-style-type: none"> • Columna de agua fría. • Cold water column. • Colonne d'eau froide. 	344,60 €

Opciones / Options / Options

Mandos de latón (precio por mando).....59 €
Zócalo embellecedor..... Consultar

Brass knobs (price per unit) € 59
Embellish Baseboard (skirting board)..... Consult us

Commandes en laiton (prix par commande)59 €
Socle inférieur..... Consulter

Modelo 60P
+ Armario caliente con guías laterales y parrilla G.N..... 515 €

Option for 60P Model
+ Hot cupboard with side guides and G.N. grill € 515

Option pour le modèle 60P
+ Armoire chauffante avec guides latéraux et une grille G.N.515 €

Diseño
de Cocinas

Kitchen
Design

Conception
de la Cuisine

Nuevas opciones personalizables en cocinas

New customizable options in cooking equipment

De nouvelles options personnalisables dans les cuisines

“La inspiración existe, pero tiene que encontrarte trabajando”

Pablo Picasso (1881 - 1973) Pintor español

En Jemi hemos encontrado un extraordinario dualismo entre diseño y calidad en nuestra gama de cocinas modulares. Invitando a la excelencia en el diseño, presentamos diversas alternativas para personalizar la línea de cocción

Ofrecemos cocinas diseñadas y personalizadas a medida según las preferencias, necesidades y gustos de cada cliente. Permiten incorporar en cada bloque los elementos necesarios a partir del tipo de cocina del establecimiento o a elección del propio chef.

“Inspiration exists, but it has to find you working”

Pablo Picasso (1881 - 1973) Spanish painter

In Jemi we have found an extraordinary dualism between design and quality in our range of modular cookers. Inviting design excellence, we present various alternatives to customize the cooking line.

We offer a cooking line designed, customized and tailored to the preferences, needs and tastes of each client. In each block can incorporate the necessary elements based on the cuisine area from the establishment or chef's own choice.

“L'inspiration existe, mais il doit vous trouver en travaillant”

Pablo Picasso (1881 - 1973) Peintre espagnol

Chez JEMI nous avons trouvé le dualisme entre un design exceptionnel et la qualité de notre gamme de cuisines modulaires. Invitant l'excellence du design, nous présentons divers alternatives permettant de personnaliser la ligne de cuisson.

Nous offrons cuisines conçus et personnalisés sur mesure selon vos préférences, les besoins et les goûts de chaque client. Ils peuvent ajouter les éléments nécessaires selon la cuisine de l'établissement ou de la sélection du chef.



Cocinas modulares suspendidas

Suspended modulars cookers

Fourneaux modulaires suspendues

Cocinas Monoblock

Monoblock cookers

Fourneaux Monoblock

Diseño en color

Color design

Couleur

Cocinas modulares suspendidas

Suspended modular cookers

Fourneaux modulaires suspendues

Las cocinas modulares pueden acoplarse formando un conjunto uniforme y perfectamente nivelado, gracias al sistema de anclaje de módulos JEMI, pudiendo así eliminar los soportes de los elementos ubicados en el centro del conjunto para conseguir el acabado en forma de puente. Utilizando como pies los elementos de los extremos, o bien incorporando pies especiales como soporte, ofrecemos cocinas puente de atractivo diseño.

Modular cookers can be coupled to form a uniform and perfectly leveled group thanks to the anchoring system JEMI uses for their modules. Therefore, the stands of those elements located in the center of the kitchen set can be removed to form a bridge construction finishing. Using as stand side elements or incorporating special feet as a support, we propose attractive bridge design kitchens.

Les cuisines modulaires peuvent être ajusté pour former un plan uniforme et parfaitement au niveau grâce au système d'ancrage JEMI et peut ainsi enlever les supports inférieurs des éléments situés dans le centre de l'ensemble de finition en forme de pont. Utilisant comme éléments finaux pied ou en incorporant pieds spéciaux pour le soutien, offre attractive cuisines design de pont.



Los elementos siguientes, si constituyen parte del conjunto, deben formar uno de los soportes de la cocina puente: Freidoras, sartén basculante, marmita, cuece pastas, y todo elemento que incorpore horno.

The following items, if they are part of the set, must be one of the supports of the bridge construction: Fryers, tilting pan, boiling pan, pasta cookers, any elements with oven.

Les éléments suivants, s'ils font partie de l'ensemble, doit être l'un des supports de la cuisine du pont: Friteuses, pan inclinable, pot, faire cuire les pâtes, les facteurs qui intègre four..

Cocinas modulares suspendidas/ Suspended modular cookers/ Fourneaux modulaires suspendues

Ejemplo de composición (Serie 750) / Composition Example (750 Series) / Exemple de composition (Série 750)

1. Elegir elementos de la composición.
2. Calcular PVP de los elementos con soporte.
3. Sumar PVP de los pies de apoyo necesarios (distancia máxima entre pies: 2.400 mm).

1. Choose the elements for the composition.
2. Calculate the retail price of all of the elements, plus their stands.
3. Add the retail price of the necessary support feet (maximum distance between feet: 2.400 mm).

1. Choisir les éléments de la composition.
2. Calculer le prix de vente au public (P.V.P) des éléments avec support.
3. Additionner le P.V.P des pieds d'appui nécessaires (distance maximale entre les pieds 2.400 mm).

Componente Component Composant	Precio Price Prix	
1) BME-72	1.565 €	
2) T-741	2.380 €	
3) MN-74	530 €	
4) FRT-72	1.805 €	
5) FRG-70	2.545 €	
6) PIES (1)	460 €	
TOTAL	9.285 €	

Pies / Feet / Pieds

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques	Precio Price Prix
PIE60	<ul style="list-style-type: none"> • Soporte pie Serie 600. • Series 600 support foot. • Support pied - Série 600. 	450 €
PIE75	<ul style="list-style-type: none"> • Soporte pie Serie 750. • Series 750 support foot. • Support pied - Série 750. 	460 €
PIE90	<ul style="list-style-type: none"> • Soporte pie Serie 900. • Series 900 support foot. • Support pied - Série 900. 	470 €

Cocinas Monoblock

Monoblock cookers

Fourneaux Monoblock

Las cocinas de tipo monoblock son excelentes cuando se quiere dar una imagen de calidad a un nivel óptimo. La imaginación del cliente se ve plasmada en un sobre de acero único, distribuyendo los elementos según el agrado y preferencia de este.

Construcción de alta gama

El plano de cocción está construido en acero inoxidable de 3 mm de espesor.

Asesoramiento personalizado

Al ser una cocina hecha a medida, nuestro departamento de proyectos estudiará y diseñará los requerimientos del cliente, adaptando las necesidades para obtener un resultado inmejorable.

Opciones / Acabados :

Zócalo, mandos latón, coronas de latón, asas de latón, cocina en color, quemadores en color.

Opción cocina suspendida.

Consultar para presupuesto

The monoblock kitchens are great when you want to give a quality image at an optimal level. The customer's imagination is captured on a single stainless steel surfaces laying the elements out according to preferences.

Construction of high quality

The cooking surface is made of stainless steel of 3 mm thickness.

Personal advice

Being a tailored kitchen, our department will study and design projects under customer requirements, adapting needs to achieve the highest level.

Options / Finishes:

Embellish Baseboard, brass knobs, brass crowns, brass handles, color design.

Option of suspended modular kitchen

Quotation under request

Cocinas monoblock / Monoblock cookers/ Fourneaux monoblock

Les cuisines de type monobloc sont excellentes quand vous voulez donner une image de qualité à un niveau optimal. L'imagination du client est capturée sur un seul plan de cuisson avec la distribution des éléments en fonction du goût et de préférence de cela.

Construction de haut de gamme

La surface de cuisson est en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur.

Conseils personnalisés

Cuisine sur mesure, notre département étudiera et concevra les projets aux exigences des clients, en respectant les besoins de l'obtenir un résultat parfait.

Options / Finitions:

Socle, boutons en laiton, couronnes en laiton, poignées en laiton, couleur de cuisine.

Option cuisine suspendu.

Demandez votre devis.



Diseño en color

Color design

Design en couleur

Las cocinas modulares, los conjuntos formados a partir de estas estableciendo un bloque de cocción y cocinas monoblock, pueden decorarse con diferentes gamas de colores. En JEMI ofrecemos diferentes posibilidades de diseño en base a la línea que presenta la serie de cocción EV y cocinas de plano único tipo monoblock. Pudiendo escoger el color deseado en función de los gustos y predilección de cada cliente.

Modular Kitchens, assemblies formed from these by setting block kitchens, and monoblock kitchens, can be decorated with different color schemes. In JEMI we offer different design possibilities based on the E.V. line both for modular cookers and monoblock kitchens. Color to choose depends on the desired one, according to the taste and preference of each client.

Les cuisines modulaires, assemblées à partir de ceux-ci en créant une cuisine monobloc et les cuisines, peuvent être décorés avec des couleurs différentes. Chez JEMI, vous avez des possibilités de conception basé sur la ligne qui marque la serie EV et cuisines avec plan unique de cuisson. Il y a la possibilité de choisir le couleur selon le goût et les préférences de chaque client.

Modelo Model Modèle	Frontal de mandos Front controls panel Frontal de commandements			Horno + Cantonera Oven + Corner Cupboard Four + Panneau latéral		Puerta armario Doors cupboard Porte armoire	Zócalo Embellish/Skirting Baseboard Socle		
Dimensiones. Dimensions. Dimensions.	400 mm.	800 mm.	1200 mm.	Standard	H.G.	400 mm.	400 mm.	800 mm.	1200 mm.
Precio Price Prix	Consultar / Consult us / Consulter								





Serie Compact
Compact Series
Série Compact

COMPACT

Nueva generación de cocinas Compact *New generation of cookers Compact* *Nouvelle génération de Fourneaux Compact*

- Plano único de acero inoxidable AISI 304 de 1200 mm y 2 mm de espesor.
- Numerosas opciones de construcción y distribución de los elementos.
- Adaptable a las necesidades de espacio incorporando hasta 3 tipos de elementos de cocción distintos en el único plano.
- Compacta, robusta, versátil y funcional.
- Precio competitivo.

- *Single plane AISI 304 stainless steel of 1200 mm and 2 mm thickness.*
- *Many options for construction and distribution of the elements.*
- *Adaptable to the needs of space incorporating 3 types of different cooking elements in one plane.*
- *Compact, robust, versatile and functional.*
- *Competitive price.*

- *Plan de cuisson en acier inox AISI 304 de 1200 mm et 20/10 mm d'épaisseur.*
- *De nombreuses options pour la construction et la distribution des éléments.*
- *Adaptable aux besoins d'espace avec ses 3 types de différents éléments de cuisson dans le même plan.*
- *Compact, robuste, polyvalent et fonctionnel.*
- *Prix compétitifs.*



**Ejemplo de cocinas serie Compact
Consulte para otras combinaciones.**

*Examples of Compact kitchens
Consult for another combinations*

*Des exemples de cuisines Compact
Consultez d'autres combinaisons*





4.

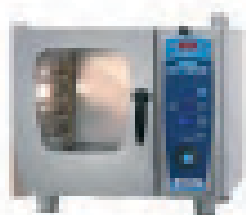
Hornos
Mixtos

Hornos Mixtos Vapor Directo Eléctricos

Modelo	HSE-623	HSE-611	HSE-1011	HSE-1021	HSE-2011	HSE-2021
Capacidad	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Distancia entre guías (mm)	60	70	70	70	60	60
Cubiertos / día	30 - 50	50 - 80	80 - 150	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Ancho (mm)	600	870	940	1220	970	1220
Profundidad (mm)	600	745	910	998	997	997
Altura (mm)	645	816	1082	1092	1900	1900
Ancho cámara (mm)	355	600	670	670	670	670
Profundidad cámara (mm)	451	355	440	890	440	890
Altura cámara (mm)	382	490	730	730	1365	1365
Carga máxima (Kg)	16	24	40	80	80	160
Alimentación agua	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS
Presión agua (Kpa)	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800
Descarga agua (mm)	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25
Ø Tubo salida de vapor	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.
Peso neto (Kg)	62	98	133	150	190	310
Conexiones eléctricas	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz	3N AC 400V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total (kW)	5,9	9,3	15,3	21,3	30,6	43
Potencia eléctrica cámara (kW)	5,7	6	15	21	30	42
Precio	4.225 €	5.910 €	7.810 €	11.190 €	15.730 €	23.125 €
Opción lavado automático	-	+425 €	+425 €	+580 €	+685 €	+795 €
Apertura de puerta hacia la derecha	-	+425 €	+425 €	+475 €	+635 €	+740 €
HORNO CON BOILER	-	+1.200 €	+1.600 €	+2.600 €	+2.600 €	+3.000 €
Opción con BOILER						

La mejor solución para la restauración

Los hornos mixtos, creados para realizar toda una serie de refinadas técnicas de cocción, sin dejar a un lado la calidad y los altos niveles productivos. Además de la cocción a convección, a vapor y mixta, estos hornos poseen también la sonda al corazón. La cámara de cocción es redondeada para facilitar la limpieza, la puerta posee un vidrio amplio y preparado para las altas temperaturas; la perfecta iluminación permite un control inmediato sobre la comida. Disponen de un display con información constante.



6XGN 2/3



6XGN 1/1



10XGN 1/1

Hornos Mixtos Vapor Directo a Gas

Modelo	HSG-611	HSG-1011	HSG-1021	HSG-2011	HSG-2021
Capacidad	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	60	60
Cubiertos / día	50 - 80	80 - 150	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Ancho (mm)	870	940	1220	970	1220
Profundidad (mm)	745	910	998	997	997
Altura (mm)	816	1082	1092	1900	1900
Ancho cámara (mm)	600	670	670	670	670
Profundidad cámara (mm)	355	440	890	440	890
Altura cámara (mm)	490	730	730	1365	1365
Carga máxima (Kg)	24	40	80	80	160
Alimentación agua	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS	3/4" GAS
Presión agua (Kpa)	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800
Descarga agua (mm)	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25
Alimentación de Gas	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ø Tubo salida de gases combustión	120 mm.	120 mm.	150 mm.	150 mm.	150 mm.
Ø Tubo salida de vapor	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.	50 mm.
Peso neto (Kg)	118	158	218	225	400
Conexiones eléctricas	1N AC 230V 50 - 60 Hz	1N AC 230V 50 - 60 Hz	1N AC 230V 50 - 60 Hz	1N AC 230V 50 - 60 Hz	1N AC 230V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total (kW)	0,3	0,3	0,5	0,6	1
Potencia térmica total Q _n (kW)	14	19	22	30	50
Potencia térmica total Q _n (kcal)	12.045,88	16.347,98	18.929,24	25.812,60	43.021,00
Precio	6.705 €	9.080 €	12.990 €	19.425 €	26.925 €
Opción lavado automático	+425 €	+425 €	+580 €	+685 €	+795 €
Apertura de puerta hacia la derecha	+425 €	+425 €	+475 €	+635 €	+740 €
HORNO CON BOILER	+1200 €	+1.600 €	+2.600 €	+2.600 €	+3.000 €



10XGN 2/1



20XGN 1/1






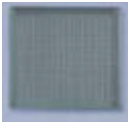




20XGN 2/1

Accesorios

		6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
	KIT DUCHA	530 €	530 €	530 €	530 €	530 €	530 €
	FILTRO GRASAS	140 €	160 €	210 €	265 €	2 x 210 €	2 x 265 €
	SOPORTE	530 €	695 €	740 €	955 €	-	-
	SOPORTE CERRADO	-	Ancho 870 Fondo 745 Alto 670 (mm.) 1.375 €	Ancho 941 Fondo 912 Alto 670 (mm.) 1.480 €	Ancho 1120 Fondo 998 Alto 670 (mm.) 1.900 €	-	-
	GUÍAS PARA SOPORTES	-	350 €	390 €	495 €	-	-
	GUÍAS EXTRAIBLES	-	515 €	580 €	740 €	-	-
	CARRO PORTA GUÍAS	-	-	-	-	2.110 €	2.640 €

Accesorios

		ALTURA	GN 2/3	GN 1/1	GN 2/1	EN 60 x 40
	Parrilla de Acero Inoxidable	-	31 €	35 €	109 €	71 €
	Parrilla para pollos	-	-	47 €	-	-
	Parrilla porta-platos	-	-	53 €	-	-
	Bandeja de Acero Inoxidable	20 mm.	31 €	42 €	93 €	-
		40 mm.	38 €	47 €	99 €	-
		65 mm.	47 €	54 €	140 €	-
		100 mm.	52 €	66 €	146 €	-
	Bandeja perforada	20 mm.	38 €	50 €	103 €	-
		40 mm.	41 €	58 €	109 €	-
		65 mm.	56 €	73 €	145 €	-
		100 mm.	65 €	91 €	190 €	-
	Cesta de fritura	40 mm.	63 €	81 €	-	-
	Placa para pastelería	20 mm.	25 €	27 €	-	30 €
	Placa para baguette	-	-	78 €	-	87 €



5.

Salamandras



Salamandras

El complemento perfecto

Salamandras rápidas y potentes como complemento perfecto para las cocinas industriales, en versiones y modelos según las necesidades de cada cliente: abiertas, cerradas, para gratinar o cocinar por irradiación. Todas están construidas en acero inoxidable y se presentan en dos versiones: salamandras ultra-rápidas o salamandras eléctricas con base o techo móvil.

QSE40

QSE60

SE40

SE60

SE80

SEL1

SEL2

SG

Salamandras ultra-rápidas

Dos modelos ideales para gratinar y cocinar gracias a la irradiación desde arriba mediante resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno, fijadas debajo de un plano móvil que con guías puede colocarse a diferentes alturas respecto a la comida que se está cocinando. Gran facilidad de limpieza.

Salamandras abiertas por 3 lados

Cinco modelos ideales para gratinar o cocinar por irradiación a través de resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, a altas temperaturas y encajadas debajo de un plano. Tres de los modelos son con techo móvil y dos con base móvil, lo que permite colocar la comida a diferentes distancias de las resistencias para una perfecta cocción. Todos los modelos tienen las resistencias reclinables para facilitar la limpieza debajo del plano móvil.




QSE60



QSE40

Salamandras eléctricas ultra-rápidas

Salamandras eléctricas Techo móvil

Modelo	Dibujo Técnico	Características	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Voltaje (V)	Volumen (m ³)	Peso (kg)	Precio
SE40		Salamandras de techo móvil. Zona de cocción, 400 x 350 mm.	400	450	500	2000	230 II	0,17	35	2.080 €
SE60		Salamandras de techo móvil. Zona de cocción, 600 x 350 mm, GN 1/1.	600	450	500	4000	230 II 400 III	0,24	47	2.295 €
SE80		Salamandras de techo móvil. Zona de cocción, 800 x 350 mm.	800	450	500	6000	400 III	0,31	59	2.910 €

Características


- Ideales para gratinar o cocinar por irradiación.
- Resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable.
- Techo móvil deslizante sobre guías, para colocar a varias alturas.
- Bandejas y parrillas extraíbles para su limpieza.



SE60

Salamandras eléctricas techo móvil

Salamandras eléctricas Ultra-rápidas

Modelo	Dibujo Técnico	Características	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Voltaje (V)	Volumen (m ³)	Peso (kg)	Precio
QSE40		Salamandras ultra-rápidas Zona de cocción, 400 x 350 mm.	400	450	500	2000	230 II	0,17	38	2.665 €
QSE60		Salamandras ultra-rápidas Zona de cocción, 600 x 350 mm, GN 1/1.	600	450	500	4000	230 II 400 III	0,24	50	2.965 €

Características

- Construidas en acero inoxidable 18/10.
- Listas para gratinar en 20 segundos.
- Resistencias eléctricas especiales de tungsteno protegidas por una placa vitro.
- Temporizador para controlar el tiempo de cocción.
- Panel de mandos digital.
- Cabezal superior móvil.

Salamandras Base Móvil

Modelo	Dibujo Técnico	Características	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Voltaje (V)	Volumen (m ³)	Peso (kg)	Precio
SEL1		Salamandras de base móvil Zona de cocción, 375 x 400 mm.	550	450	500	2000	230 II	0,12	25	1.110 €
SEL2		Salamandras de base móvil Zona de cocción, 575 x 400 mm.	750	450	500	4000	230 II 400 III	0,18	29	1.530 €
SG GAS		Salamandras de base móvil a gas Zona de cocción, 575 x 400 mm.	750	450	500	7400	-	0,24	40	2.150 €

Características

- Estructura constructiva pasante.
- Resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable.
- Base móvil deslizable por sistema de cremallera en 8 posiciones.
- Bandejas y parrillas extraíbles para su limpieza.

پبلک

