



Hostelería y Restauración

Índice

Cocción.....	07
— Symphony.....	09
— Kore 900.....	11
— Kore 700.....	45
— Gama 600.....	79
— Equipos de gran producción.....	91
— Cocción Independiente.....	111
Hornos.....	121
— Hornos mixtos industriales.....	124
— Cook & Chill.....	134
— Accesorios.....	145
Frío comercial.....	159
— Armarios frigoríficos.....	161
— Mesas frigoríficas.....	187
— Mesas de preparación.....	217
— Enfriadores.....	231
— Vitrinas.....	251
— Abatidores.....	257
— Fabricadores de hielo.....	269
Distribución.....	281
— Drop-in.....	285
— Self-service.....	305
— Vinotecas y cavas de maduración.....	327
— Carros y mesas de distribución.....	337
Lavado de vajilla.....	343
— Lavavasos.....	347
— Lavavajillas de apertura frontal.....	355
— Lavavajillas de capota.....	365
— Lavautensilios.....	377
— Lavavajillas de arrastre.....	381
— Lavavajillas de cinta.....	399
— Accesorios.....	407
Anexo.....	413





60 años contigo.

Somos el fabricante líder en equipamiento para hostelería, restauración colectiva y lavandería. Y lo somos tras más de 60 años de experiencia ofreciendo una gama integral de productos bajo una misma marca. Pero, sobre todo, lo somos gracias a ti. Tú has impulsado nuestras innovaciones tecnológicas con tus retos profesionales.

Tú nos has estimulado con tu exigencia y tu confianza. Tú nos has acompañado hasta aquí y nos seguirás acompañando en el futuro, porque cooperar contigo es la mejor manera de seguir evolucionando. Porque estar cerca de ti es la garantía para llegar muy lejos. Distribuidor, profesional y trabajador: Tú eres la energía que hace funcionar la máquina de Fagor Industrial.

Tú haces que esto tenga sentido.

**You make
it happen**



- Delegaciones comerciales
- Plantas de fabricación propia



Una marca global, cerca de ti, estés donde estés.

Nuestras 35 delegaciones distribuidas por el mundo, la profesionalidad de nuestros más de 2.200 trabajadores y nuestra experiencia internacional nos ayudan a estar siempre cerca de ti, de tus necesidades, de tus proyectos.

Pero, sobre todo, nuestra implicación, nuestra vocación de servicio y nuestra manera de relacionarnos directamente con quienes nos rodean, de profesional a profesional, nos hace hablar el mismo idioma para responder a tus desafíos con la cercanía propia de una gran marca.

Estés donde estés.





Cocción



**A medida
de tus
necesidades.**



¡Descubre!



Acceso a la web

Symphony

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



KORE
GENERATION

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



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Kore 900

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

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

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

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

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

HORNO

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

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

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

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

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

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

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

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

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

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

HORNO

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

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

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

Cocinas paelleras



Características generales

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

HORNO PAELLERO

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

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

Cocinas eléctricas



Características generales

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

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

HORNO

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

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

Voltaje

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

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

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

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

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

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

HORNO

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

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

Voltaje

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

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

Cocinas de inducción



Características generales

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

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

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

Voltaje

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

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

Fry-tops



Características generales

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

de un módulo).

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

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

ACCESORIOS OPCIONALES

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

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

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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



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

Fry-tops

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

(*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

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

C: superficie de cromo

Barbacoas



Características generales

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

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

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

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

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

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

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

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

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

MODELOS A GAS DE SUELO

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

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



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



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

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

Cocedores de pasta



Características generales

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

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

MODELOS A GAS

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

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Accesorios opcionales

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

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

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

Marmitas



Características generales

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

esmaltado de alta temperatura.

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

Calentamiento indirecto - baño maría

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

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Funcionamiento a presión

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

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

Freidoras



Características generales

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

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

MODELO CON CONTROL DIGITAL:

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

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

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

Accesorios opcionales

(ver página de accesorios al final del capítulo)

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

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

D: Control digital.

Mantenedor de fritos



Características generales

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

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

Sartenes basculantes



Características generales

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

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

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

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

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

MODELO	HZ.	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	NG				(mm)	(DM²)			
SARTENES BASCULANTES A GAS											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS											
SB-E910 I		19075857		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910		19075854		Manual	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19075863		Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

Baños maría



Características generales

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

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

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

MODELOS ELÉCTRICOS

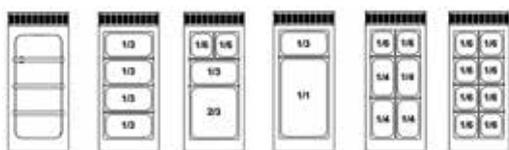
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

ACCESORIOS EN OPCIÓN

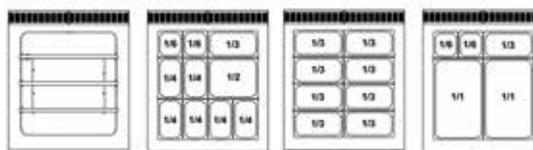
- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.

MODELOS A GAS

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



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS

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

Elementos neutros



Características generales

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

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

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

Muebles bajos



Características generales

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

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

Puertas para muebles bajos

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

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19040900	KIT PUERTA KORE	-

Muebles soporte refrigerados



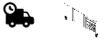
Características generales

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

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 1/1.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:

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

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

Bloques kore 900



Bloques centrales o murales

Bloques sin verticalidad





Terminaciones

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

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

Zócalos

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

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



Bloques centrales o murales
Bloques con verticalidad





Soportes

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

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

Rejillas y repisas

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



Terminaciones

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

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

Zócalos

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

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



Bloques suspendidos: Centrales o murales

Bloques sin verticalidad



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

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

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

*Añadir al pedido del kit.



Bloques con verticalidad

Soportes

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

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

Repisas y rejillas

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



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

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

- Pies de apoyo.

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

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

*Añadir al pedido del kit.

Bloque puente



Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

*No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

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

Zócalos

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

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

Accesorios

Accesorios para cocinas

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

Accesorios para freidoras

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

Accesorios para fry-top

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

Accesorios para barbacoa

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

Accesorios para marmitas

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

Accesorios para cocedores

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

Kit chimeneas altas

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

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Accesorios para baños maría

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

Máquinas con ruedas

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

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

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

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

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

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

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



Máximas prestaciones
en espacios reducidos.



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Kore 700

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

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

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

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

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

HORNO

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

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

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

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

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

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

Cocinas a gas media plancha



Características generales

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

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

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

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

- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.

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

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

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

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

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

HORNO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Columna de agua.

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

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

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

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

HORNO

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

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

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



Cocinas paelleras



Características generales

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

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

HORNO PAELLERO

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

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

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

Cocinas eléctricas



Características generales

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

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

HORNO

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

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

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

Voltaje

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

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

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

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

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

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

HORNO

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

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

Voltaje

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

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

Cocinas de inducción



Características generales

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

Voltaje

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

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

Fry-tops



Características generales

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

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

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

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

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

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

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

Voltajes en modelos eléctricos

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



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

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

Barbacoas



Características generales

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

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

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

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

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

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

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

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

MODELOS A GAS DE SUELO

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

Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo



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



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

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

Cocedores de pasta



Características generales

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

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

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

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

Marmitas



Características generales

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

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

- Encendido del quemador por tren de chispas.

MODELOS DE FUEGO INDIRECTO O BAÑO MARÍA

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

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

MODELOS DE FUEGO DIRECTO

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

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

Freidoras



Características generales

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

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

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

MODELOS GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Cestillos en dotación:

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

Accesorios opcionales:

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

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

Mantenedor de fritos



Características generales

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

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

Sartenes basculantes



Características generales

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

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

Baños maría



Características generales

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

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

MODELOS A GAS

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

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

MODELOS ELÉCTRICOS

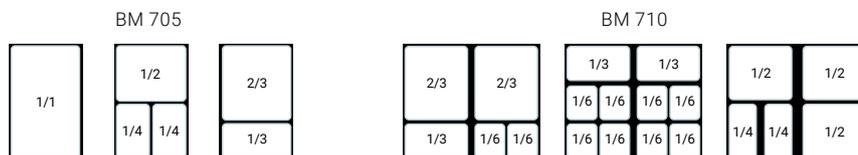
- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

Dotación estándar:

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

Accesorio: Ver página de accesorios al final del capítulo.

- Grifo de llenado.



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

Elementos neutros



Características generales

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

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

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

Muebles bajos



Características generales

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

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

Kits para muebles bajos

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

Muebles soporte refrigerados



Características generales

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

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

Opciones:

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

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

Bloques Kore 700



Bloques centrales o murales

Bloques sin verticalidad





Terminación

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

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

Zócalos

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



Bloques con verticalidad

Soportes

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

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

Repisas y rejillas

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



Terminaciones

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

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

Zócalos

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

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



Bloques suspendidos: Centrales o murales

Bloques sin verticalidad



Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

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

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

*Añadir al pedido del kit.



Bloques con verticalidad

Soportes

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

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

Repisas y rejillas

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



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

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

*Añadir al pedido del kit.



Bloque puente



Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

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

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



Zócalos

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

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

Accesorios Kore 700

Accesorios para cocinas

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

Accesorios para Freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 15L pequeño	19078478	-

Accesorios para Fry-top

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

Accesorios para Barbacoa

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

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19074221	-

Máquinas con ruedas

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

Accesorios para cocedores

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

Kits chimeneas altas

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

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

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

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

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

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

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



La respuesta a las
necesidades de cocción
de pequeños
establecimientos.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial



Gama 600

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	081
Cocinas eléctricas.....	082
Cocinas vitrocerámicas	082
Fry-tops.....	083
Cocedor de pasta	085
Cocedor multifunción eléctrico	085
Freidoras.....	086
Mantenedor de fritos	087
Baño maría	087
Barbacoas a gas.....	088
Elementos neutros	088
Muebles bajos	089
Soportes	090

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

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características generales

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable.
 - Parrillas dobles y quemadores niquelados.
 - Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 534 mm.
 - Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
 - Piezoeléctrico para el encendido de los quemadores.
 - Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
 - Acceso a los componentes por la parte frontal.
- HORNO**
- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas o eléctrico de acero inoxidable de dimensiones 450 x 420 x 300 mm.
 - Horno de gas con quemador tubular de 5,2 kW, con piloto de encendido y termopar.
 - Horno eléctrico con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
 - Control de la temperatura por válvula termostática (120 °C - 350 °C).

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				3 kW	KW			
🚚	C-G620	LPG	19080713	2	-	6,00	400x650x290	-
		NG	19080714					
🚚	C-G640	LPG	19080715	4	-	12,00	600x650x290	-
		NG	19080716					
🚚	C-G641	LPG	19080718	4	5,20	17,20	600x650x850	-
		NG	19080719					
	C-GE641	LPG	19080723	4	6,00	18,00	600x650x850	-
		NG	19080724					

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable.
- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas incorporadas, controladas por conmutadores de 7 posiciones.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático eléctrico de acero inoxidable de dimensiones 450 x 420 x 300 mm.
- Resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Control de la temperatura por válvula termostática (50 °C - 350 °C).

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO 3+3 KW	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		2,0 KW	1,5 KW				
 C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	-
 C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	-
 C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	-

Cocinas vitrocerámicas



Características generales

- Encimera fabricado en acero inoxidable.
- Focos radiantes circulares de 1,5 kW (80 mm) y 2 kW (210 mm).
- Control de la potencia por regulador de 8 posiciones.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		SUPERFICIE (mm)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		2 KW	1,5 KW				
 C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	-
 C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	-

Fry-tops



Características generales

- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (1/2 lisas + 1/2 rayadas).
- Modelos eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- Gas: Quemador de acero inoxidable con piloto para el encendido. Versiones con válvula acal o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Cajón recoge grasas extraíble.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TIPO	ZONAS	(DM ²)			
FRY-TOPS A GAS									
Modelos con válvula máx-mín									
	FT-G605 V L	LPG	19080739	L	1	20	4,70	400x650x290	-
		NG	19080750						
	FT-G605 V R	LPG	19080751	R	1	20	4,70	400x650x290	-
		NG	19080752						
	FT-G610 V L	LPG	19080758	L	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080759						
	FT-G610 V R	LPG	19080762	R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080763						
	FT-G610 V L+R	LPG	19080760	L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080761						
Modelos con placa de cromo duro Y termostato (120 °C - 310 °C)									
	FT-G605 C L	LPG	19080736	C L	1	20	4,00	400x650x290	-
		NG	19080738						
	FT-G610 C L	LPG	19080753	C L	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080754						
	FT-G610 C L+R	LPG	19080755	C L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080756						
FRY-TOPS ELÉCTRICOS									
Modelos con regulación termostática (120 °C - 310 °C)									
	FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290	-
Modelos con placa de cromo duro									
	FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290	-

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

Cocedor de pasta



Características generales

- Cuba embutida en acero inoxidable AISI-316 integrada en encimera de acero inoxidable.
- Cuba de 15 L de capacidad.
- Control del calentamiento por regulador de energía de 8 posiciones.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Dimensiones de la cuba: 250 x 350 x 130 mm.
- Dotación: 4 cestillos (120 x 160 x 120 mm).

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		DIMENSIONES (mm)	(L)			
 CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	-

Cocedor multifunción eléctrico



Características generales

- Máquina versátil que puede ser utilizada como:
 - "Plancha de asado"
 - "Sartén para frituras"
 - "Marmita para cocción"
 - "Baño maría"
- Construcción en acero inoxidable, con cuba integrada de dimensiones GN-1/1.
- Resistencias para el calentamiento ocultas bajo el fondo de la cuba, controladas por termostato que regula la temperatura entre 50 °C - 250 °C.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Recipiente para recogida del líquido desaguado desde la cuba, alojado en el mueble inferior, de 200 mm de profundidad.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	-

Freidoras



Características generales

- Cuba embutida de acero inoxidable integrada en encimera de acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura entre 60 °C y 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Modelos de gas: encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Modelos eléctricos: resistencias abatibles para facilitar la limpieza de la cuba.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba situado en el portamandos.
- Dimensiones del cestillo: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida en dotación.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
				CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS				
FREIDORAS GAS										
		F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	-
			NG	19080730						
		F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	-
			NG	19080732						
FREIDORAS ELÉCTRICAS										
		F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	-
		F-E6208	-	19080735	2	2x8	2	12	600x650x290	-

Mantenedor de fritos



Características generales

- Construido en acero inoxidable, con cuba extraíble de tamaño GN-1/1.
- Filtro escurridor desmontable.
- Elemento de calentamiento cerámico superior, de 1 kW de potencia.
- Interruptor de encendido – paro.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)	€
		CUBETA	(dm ²)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
 MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	-

Baño María



Características generales

- Cuba embutida integrada de acero inoxidable de tamaño GN-1/1, de 150 mm de profundidad.
- Resistencias de silicona ocultas bajo el fondo de la cuba.
- Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C.
- Termostato seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Cubetas no incluidas.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	-

Barbacoa a gas



Características generales

- Máquinas de sobremesa.
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable, con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.
- Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Máquinas provistas de peto para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Recipiente recoge grasas extraíble.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS		POTENCIA GAS		DIMENSIONES (MM)	€
			TIPO	CANTIDAD	(DM ²)	(KCAL/H)		
B-G605 I	LPG	19080578	Inox	1	20	6.000	400x650x440	-
	NG	19080579						

Elementos neutros



Características generales

- Encimera desmontable fabricada en acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
EN-605	19080727	400x650x290	-
EN-610	19080728	600x650x290	-

Muebles bajos y puertas

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de sobremesa de la gama 600.

- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.



MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (mm)	€	
MUEBLES BAJOS					
	MB-605	19004904	Kit puerta 400	400x650x560	-
	MB-610	19004987	Kit puerta 600	600x650x560	-
PUERTAS					
	KIT PUERTA 600	19004430	Kit completo 2 medias puertas para MB6-10	2 (300x560)	-
	KIT PUERTA 400	19004581	Puerta Dcha ó Izda para MB6-05	400x560	-
	UNIÓN GAMA 600	19004478	Unión lateral de módulos gama 600	-	-

Mesas soporte con balda



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Balda inferior.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 MNB-120	19006348	1.200x700x600	-
 MNB-140	19006462	1.400x700x600	-
 MNB-160	19006564	1.600x700x600	-
 MNB-180	19006782	1.800x700x600	-
 MNB-200	19007021	2.000x700x600	-

Armarios soporte



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Con puertas correderas.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
 ANB-120	19006349	1.200x700x600	-
 ANB-140	19006463	1.400x700x600	-
 ANB-160	19006565	1.600x700x600	-
 ANB-180	19006783	1.800x700x600	-
 ANB-200	19007022	2.000x700x600	-



Maquinaria
específica para
colectividades.



¡Descubre!



Acceso a la web



Equipos de gran producción

Marmitas

Marmitas cilíndricas fijas	093
Marmitas cilíndricas fijas con mezclador	095
Marmitas cilíndricas basculantes.....	097
Marmitas rectangulares fijas.....	099
Marmitas rectangulares fijas Gastronorm	101
Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC	103

Sartenes basculantes

Sartenes basculantes sencillas motorizadas	105
Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores	107
Cocedores automáticos.....	109

Marmitas cilíndricas fijas



Características Generales

- Marmita con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos con bordes y superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.
- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10. Doble pared en versiones indirectas.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica.
- Estructura portante de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 satinado.
- Dispone de pies regulables de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el vaciado de aire de la cámara para la despresurización durante el calentamiento.
- El agua se introduce en la cuba por medio de un grifo de llenado, con salida orientable.
- Calentamiento:
 - . Gas:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - . Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto:
 - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.
 - Las versiones a presión o autoclave, permiten acelerar los ciclos de cocción efectuados en el día. Están equipadas con junta de estanqueidad de silicona alimentaria y bridas para cierre hermético y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-
MARMITAS CILÍNDRICAS A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	-
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas cilíndricas fijas con mezclador



Características Generales

- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal de 2" con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de mezclado:
 - . Mezclador de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
 - . Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
 - . Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
 - . Mezclador equipado con brazos radiales de acero inoxidable y palas de Teflón cerámico.
- Calentamiento:
 - . Eléctrico indirecto con doble pared:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas.
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto con doble pared:
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES	€
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS CON MEZCLADOR					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	-
MARMITAS CILÍNDRICAS A VAPOR CON MEZCLADOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas cilíndricas basculantes



Características Generales

- Marmita basculante automática con columnas laterales de carga. El basculamiento de la cuba facilita el traspaso de los alimentos sólidos. Constituye el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10 y doble pared de acero inoxidable AISI304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica y tapa aislada bajo pedido.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape del aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
 - Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
 - Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en un bastidor.
 - Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
 - Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
 - Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa)..
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:**
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	-

Marmitas rectangulares fijas



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba cilíndrica. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 20/10 a 40/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle y de peso (según la capacidad de la máquina) calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobrettemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
 - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
MARMITAS RECTANGULARES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
MARMITAS RECTANGULARES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	-
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas rectangulares fijas gastronorm



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba rectangular gastronorm. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable brillante AISI 316 con espesor de 25/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
 - Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor de 15/10, muelles de balance y asa atérmica y con posibilidad de tapa aislada bajo pedido.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
 - Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
 - Con estructura portante de acero inoxidable.
 - Viene equipada con pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura y filtro de vaciado manual de la camisa.
 - Revestimiento exterior de AISI 304. Finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobrettemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GN DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC



Características Generales

- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316 lúcido, apto para productos particularmente ácidos, con espesor de 20/10 a 40/10.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional).
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional).
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared durante la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 40/10 sobre pies de acero regulables para la nivelación y brida para la fijación en el suelo.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Mezclador removible de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N-m.
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
- Brazos radiales de acero inoxidable y palas de raspado de teflón cerámico.
- Monitor PLC:
 - . Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración.
 - . Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador.
 - . Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento.
 - . Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc.)
- Calentamiento:
 - . Gas de calentamiento indirecto:
- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática.
- Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- . Eléctrico de calentamiento indirecto:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control de la temperatura (50°C – 120°C).
 - . Vapor de calentamiento indirecto:
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento indirecto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Vapor de calentamiento indirecto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	-

Sartenes basculantes sencillas motorizadas



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10 mm. Opción: fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 20/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.
- Inclinación automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Calentamiento:
 - GAS DIRECTO:
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - ELÉCTRICO DIRECTO:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento por sobre-temperatura.
 - Control de la temperatura (50°C – 260°C).
 - Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	-

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 150 L	-
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 200 L	-

(*) Consultar la versión.

Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo:
 - . Modelos SBGA y SBEA: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 10 mm. Opción: 12 mm de compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
 - . Modelos SBGAX y SBEAX: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 15 mm. Opción: 15 mm de compuesto (12mm hierro + 3mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de hasta 40/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Inclinación automática con accionamiento hidráulico en eje delantero
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Sistema de calentamiento:
 - GAS DIRECTO:**
 - Encendido piezoeléctrico manual o eléctrico y llama piloto (versiones SBGAX y SBEAX).
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - Parrilla de descarga de humos.
 - Set de boquillas para varios tipos de gas.
 - Termostato de seguridad.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar.
 - Regulación de la temperatura de 100°C a 250°C.
- ELÉCTRICO DIRECTO:**
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobre-temperatura o nivel del producto insuficiente.
 - Control de la temperatura (100°C – 250°C).
 - Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L	-
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L	-
*	Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L	-

(*) Consultar la versión.

Cocedores automáticos



Características Generales

- Cuba totalmente de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Cestas de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Rebosadero y grifo para la salida y descarga.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor 20/10 sobre pies de acero regulables de 150mm a 180mm.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Equipada de controles digitales con 3 displays de 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción.
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción.
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Calentamiento:
 - . Gas de calentamiento directo:
 - Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - . Parrilla de descarga de humos.
 - . Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Termostato de seguridad contra la sobretemperatura y falta de agua.
- . Eléctrico de calentamiento directo:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control de la temperatura (50°C – 120°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor de calentamiento indirecto con doble pared:
 - Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con electroválvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CUBAS		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	CAPACIDAD (L)		
Gas de calentamiento directo						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	-
Eléctricas de calentamiento directo						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	-
Vapor de calentamiento indirecto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	-



**Maquinaria
específica de cocción
no modular.**



¡Descubre!



Acceso a la web

Cocción Independiente

Cocina a la brasa.....	113
— Parrilla vasca.....	113
— Robata	114
Snack	115
— Cocinas a gas.....	115
— Freidoras.....	116
— Plancha a gas.....	117
Cocinas centrales.....	118
Hornos estáticos.....	119
Hornillos de pavimento.....	119
Salamandras.....	120

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

Cocina a la brasa | Parrilla vasca



Características generales

- Ofrece una cocción de precisión con brasa natural. Además, puede emplearse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente.
- Mueble diseñado para su instalación mural.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
- Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla
- Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin balda ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
- Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.

- Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
- Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
- Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.

- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recoge grasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5°. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recoge grasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
- Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

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

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	1.600 x 870 x 1.500	-

Accesorio. Carro para carbón

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	-

Cocina a la brasa | Robotas



Características generales

- En la cocina japonesa, robotayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
- Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.

- Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
- Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de cenizas.

Modelo Mueble Central

- Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
- Permite el trabajo desde ambos lados.
- Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
- Provista de 4 ruedas (dos con freno).
- Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
- Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.

- Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
- 82 mm para cocción
- 239 mm para cocción lenta del núcleo
- 396 mm para mantener/precalentar el producto.
- Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

MODELOS SOBREMESA

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

ACCESORIOS:

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

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	-
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	-
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	-

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ATIZADOR	19048789	-
PARRILLA MALLA INOX	19048690	-
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE	19048691	-

Snack | Cocinas a gas



Características generales

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

HORNO

- Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.
- Posibilidad de horno con grill eléctrico de 2kW.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática 130 °C- 350 °C.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS		PLACA 4,41 kW	HORNO		ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				4,41 kW	6,50kW		5,46 kW	GRILL				
SOBREMESA												
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005514									
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005507									
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19006072									
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19005643									
HORNO GN 1/1												
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006854									
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19056053									
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007797									
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19036951									
HORNO GN 1/1 CON GRILL ELÉCTRICO												
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006858									
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19047991									
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007804									
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19037436									

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

Accesorios para cocinas

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

Snack | Freidoras



Características generales

- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.

MODELOS SOBREMESA:

- Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.

MODELOS CON PEDESTAL:

- Cuba con zona fría.
- Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
- Visor de nivel.
- Grifo de vaciado.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA				
SOBREMESA										
	FE-4	19004652	1	4			3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-
	FE-6 - TRI	19004713	1	6			4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
	FE-6 - MONO	19004709	1	6			4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8 - TRI	19004728	1	8			6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
	FE-8 - MONO	19004749	1	8			6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-
CON PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	-

Cestillos para freidoras

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

Snack | Planchas a gas



Características generales

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

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

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

Cocinas centrales



Características generales

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
 - Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.
 - Pilotos para el encendido.
 - Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.
 - Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.
 - Parrillas, placas y quemadores de fundición.
 - Vertederos individuales esmaltados.
 - Bandejas recoge grasas extraíbles.
 - Pasamanos incorporados.
 - Control termostático de la temperatura: 130 °C - 350 °C.
 - Quemadores tubulares en acero inoxidable.
 - Piloto para el encendido y termopar de seguridad.
- HORNOS:**
- Construidos en acero inoxidable.
 - Tres niveles de altura.
- Accesorio opcional:**
- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.

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

HORNOS (*):

PAS.: Horno Pasante de 540 x 900 mm de 10,07 kW

LAT.: Horno Lateral de 540 x 440 mm, GN-1/1, de 5,46 kW.

Accesorios

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

Hornos estáticos



Características generales

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Control de la temperatura por válvula termostática.
- Temperatura regulable: 130 °C - 350 °C.

GAS

- Encendido por piloto, con sistema de piezoeléctrico incorporado.
- Termopar de seguridad.

ELÉCTRICOS

- Resistencias en solera y techo.
- Conmutador de posición para calentamiento.

MODELO	GAS	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	19006425	GN-2/1	3	8,60	850x900x560	-
	NG	19006424					
	LPG	19006420	GN-2/1	2x3	17,20	850x900x1.120	-
	NG	19006419					
	LPG	19007854	1.000x660	3	16,00	1.275x900x560	-
	NG	19007853					
		19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	-
		19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	-

Hornillo de pavimento



Características generales

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADOR 13,6 - KW	POTENCIA GAS (KCAL/H)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
	NG	19005112					



Salamandras



Características generales

- Ideales para gratinar, tostar o mantener calientes los alimentos antes de servirlos.
- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.

MODELOS DE TECHO MÓVIL:

- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.

MODELO ULTRA-RÁPIDO

- Resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno capaces de que el equipo sea utilizado 20 segundos.
- Panel de control con visualización digital del tiempo de cocción fijado (de 5 segundos a 99 minutos).
- Selector de encendido de resistencias que permite utilizar las zonas de cocción independientemente.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.

MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
DE TECHO MÓVIL							
 SE-60-0	19036361	2	600x350	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
 SE-60-4	19036362	2	600x350	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-
ULTRA-RÁPIDA							
 SEQ-60-4	19036363	2	600x450	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-

Accesorio para salamandras

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 SS-60	19036364	Soporte mural para salamandras SE-60 y SEQ-60-4	-

0 | ADVANCE +

COOKING

The control panel features a grid of icons for different cooking functions. A red bar graph is visible in the upper section. The central area displays two rows of settings, each with a left and right value separated by a central icon. The first row shows '23' and '140'. The second row shows '1:31' and '1:31'. Below these are more icons and a bottom row of four circular icons.



FAGOR



Hornos



Flexibilidad de
producto para todo
tipo de necesidades
y espacios.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Hornos mixtos industriales

Generación Advance	125
— Hornos Advance +	127
— Hornos Advance.....	129
— Hornos Concept	131

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada 24 horas de trabajo.

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

ADVANCE +

Uno de los mejores hornos del mercado

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.

ADVANCE

La mejor relación calidad-precio, entre los hornos con generador de vapor

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

CONCEPT

Horno simple y económico, con potencia y robustez

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.

Funciones y beneficios

	CALIDAD DE LA COCCIÓN	FACILIDAD DE USO / FUNCIONAMIENTO INTELIGENTE	ECOLOGÍA / AHORRO EN EL CONSUMO	HIGIENE / SEGURIDAD
 ECO-STEAMING	- El suministro constante de vapor mejora la calidad y jugosidad de los alimentos.		- Menos acumulación de cal en el generador. - Menos coste de mantenimiento.	- El suministro continuo de agua pura garantiza la higiene y seguridad de los alimentos.
 HA-CONTROL	- La temperatura uniforme garantiza una cocción uniforme.		- Quemadores de gas muy eficientes. - Menos emisiones de CO que otros competidores.	- La combustión se produce fuera de la cámara de cocción. - Quemadores de gas silenciosos.
 EZ-SENSOR	- La sonda del sensor garantiza mayor precisión y mejores resultados culinarios.	- Sonda del sensor ergonómica y robusta.	- Gracias al sensor de alta precisión, se pierde menos peso en la cocción de los alimentos.	- El sensor de alta precisión mejora la seguridad en la cocción de los alimentos.
 FAGOR TOUCH		- Interfaz de usuario muy intuitivo y fácil de entender. - Menos gastos en formación / contratación. - Ángulo amplio de visión.	- Resistente al rayado. - Hidrófugo / evita el vertido de aceite. - Menos coste de mantenimiento.	- Fácil de limpiar.
 FAGOR COMBI-OS	- Más de 40 recetas ideadas especialmente para garantizar la máxima calidad.	- Se pueden crear, modificar y adaptar infinidad de recetas y familias de cocción en cualquier momento.	- El sistema de bandeja múltiple permite una cocción flexible en horas pico, ahorrando tiempo y dinero.	- Control HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) con Fagor USB.
 COMBI-CLEAN		- 5 programas de lavado diferentes. - Ducha retráctil o externa para limpieza manual.	- La flexibilidad de los diferentes tipos de programas permite ahorrar tiempo y dinero. - Consumo eficiente de energía, productos químicos y agua.	- Estándares óptimos de seguridad e higiene. - 3 lavados rápidos de emergencia si se aborta el proceso de limpieza.

Tabla de funcionalidades y características

FUNCIONALIDADES BÁSICAS	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
Eco-Steaming	●	●	-
Generador de vapor con detector de cal	●	●	-
Vaciado automático del generador	●	●	-
Sistema de descalcificación semi-automático	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Exclusivo sistema de ventilación	●	●	●
Cool-down (función de enfriamiento rápido)	●	●	●
Sistema "auto-reverse" para inversión giro ventilador	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas	●	●	●
Fagor Touch	PANTALLA TFT 8" TOUCH CAPACITIVO CON FRENTE DE CRISTAL	PANTALLA + SELECTOR GIRATORIO	DISPLAY 7 SEGMENTOS + 2 SELECTORES GIRATORIOS
Fagor CombiOS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Modos de cocinado	4 + control de humedad	5	4
Fagor CombiClean (con programas de auto-lavado)	● 5	● 1	● 1
OTRAS FUNCIONALIDADES			
Programación retardada (cocción normal y Fagor Cooking)	●	●	●
Cocinado delta	●	●	●
Parada térmica (cuenta atrás al coger temperatura)	●	●	-
Monitor App & Mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores)	●	●	●
Registro App (historial de ciclos)	●	●	●
Registro App (historial de errores)	●	●	-
Configuración App (potencia-velocidad)	3 velocidades 2 potencias	3 velocidades 2 potencias	3 velocidades 2 potencias
Humidificador	●	●	●
Idiomas	33	25	-
HACCP	●	-	-
Modo SAT	●	●	●
Modo Feria	●	●	●
Calibración	Auto	Auto	Manual
Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061,101 y 102)	●	●	●
Carro porta-estructura integrado (modelos 201 y 202)	●	●	Opcional
Ducha retráctil	●	●	-
Ducha externa	-	-	Opcional
Protección IPX-5	●	●	●

Advance + | Hornos

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.



Características generales

- Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control".
 - 5 modos de cocción: vapor, vapor regulable (control de humedad durante la cocción), mixto, regeneración y convección (hasta 300 °C).
 - Opción de precalentamiento de la cámara.
 - Modo control de horno sencillo, Fagor Easy.
 - Gestión de programas de cocción Fagor Cooking.
 - Control de cocción por bandejas, Fagor Multi-Tray System.
 - Programación retardada de: Cocción / Cocción baja temperatura / Lavado.
 - Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados.
 - 3 Velocidades - 2 potencias.
 - Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
 - Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
 - 5 programas de lavado de la cámara de cocción.
 - Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
 - Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
 - Software para PC de gestión: historial, recetas. HACCP, manuales...
 - Sistema HACCP de registro de datos de cocción.
 - Generador de vapor provisto de detector de cal.
 - Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
 - Sistema de descalcificación semi-automático.
 - Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
 - Carro integrado (modelos 201 y 202).
 - Sistema de detección de errores.
 - Sistema modo SAT.
 - Protección IPX-5.
 - Ducha retráctil.
 - Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
 - Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan neutro (N).
En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Dotación:
- Bidón de 2 kg de detergente AB BOOST, para usar con el programa de autolimpieza.
- Opciones:
- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



Hornos advance plus eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	 APE-061	Dcha.	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	 APE-061 I	Izda.	19042535	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	 APE-101	Dcha.	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	 APE-101 I	Izda.	19042541	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	 APE-102	Dcha.	19010816	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
	 APE-201	Dcha.	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
	 APE-202	Dcha.	19010954	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

Hornos advance plus a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN			GAS (KW)	ELÉCTRICA (KW)		
	 APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	-
		60	19011885	19011887						
	 APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	-
		60	19011902	19011904						
	 APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
		60	19011911	19011913						
	 APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	-
		60	19011920	19011922						
	 APG-202	50	19010040	19011930	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
		60	19011929	19011931						

Dotación (*): CEB: Carro con estructura portabandejas incorporado.

Advance | Hornos

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.



Características generales

- Control de funcionamiento mediante pulsadores + "Scroll".
 - 5 modos de cocción: vapor, vapor regulable temperatura, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
 - Opción precalentamiento cámara.
 - Programación de cocción nocturna o baja temperatura.
 - 3 velocidades - 2 potencias.
 - Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
 - Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
 - Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
 - Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
 - Generador de vapor provisto de detector de cal.
 - Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
 - Sistema de descalcificación semi-automático.
 - Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
 - Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
 - Carro integrado (modelos 201 y 202).
 - Sistema de detección de errores.
 - Sistema modo SAT.
 - Protección IPX-5.
 - Ducha retráctil.
 - Voltaje - Modelos eléctricos:
 - 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
 - 230V 1N 50/60Hz (AE-0623)
 - Voltaje - Modelos a gas:
 - 230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan neutro (N).
En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Opciones:
- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

ADVANCE
OPTIMA



Hornos advance eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	AE-0623	Dcha.	19048005	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	-
	AE-0623*	Dcha.	19079272	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	-
	AE-061	Dcha.	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	AE-061 I	Izda.	19042537	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	AE-101	Dcha.	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	AE-101 I	Izda.	19042540	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	AE-102	Dcha.	19011020	10 GN-2/1-20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
	AE-201	Dcha.	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
	AE-202	Dcha.	19010961	20 GN-2/1-40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

*230V 1N 50/60Hz

Hornos advance a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN			GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)		
	AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	-
		60	19011881	19011883						
	AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	-
		60	19011898	19011901						
	AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1-20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
		60	19011908	19011910						
	AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	-
		60	19011917	19011919						
	AG-202	50	19011108	19011927	20 GN-2/1-40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
		60	19011926	19011928						

Dotación (*): CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.

Concept | Hornos

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.



Características generales

- Control de funcionamiento mediante pulsadores digitales + Dos mandos "Scroll" (Ruleta).
 - 4 modos de cocción: vapor, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
 - Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
 - Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
 - Opción precalentamiento de la cámara de cocción.
 - 2 Velocidades - 2 potencias.
 - Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
 - Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
 - Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
 - Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
 - Sistema de detección de errores.
 - Sistema modo SAT.
 - Protección IPX-5.
 - Voltaje - Modelos eléctricos:
 - 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
 - 230V 1N 50/60Hz (ACE-0623)
 - Voltaje - Modelos a gas:
 - 230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan una correcta toma de neutro (N).
- En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Consultar a Fagor Industrial.
- Opciones:
- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

CONCEPT
OPTIMA



ACE-0623



ACE-061



ACE-101



ACE-102



ACE-201



ACE-202

Hornos Concept eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	ACE-0623	Dcha.	19048181	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	-
	ACE-0623*	Dcha.	19079271	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	-
	ACE-061	Dcha.	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	ACE-061 I	Izda.	19042538	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	ACE-101	Dcha.	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	ACE-101 I	Izda.	19042539	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	ACE-102	Dcha.	19011028	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
	ACE-201	Dcha.	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841	-
	ACE-201-C	Dcha.	19013091	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
	ACE-202	Dcha.	19010991	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841	-
	ACE-202-C	Dcha.	19017132	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

*230V 1N 50/60Hz

Hornos Concept a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN			GAS (kW)	ELÉCTRICA (KW)		
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846	-
		60	19011617	19011880						
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117	-
		60	19011892	19011894						
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
		60	19011905	19011907						
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841	-
		60	19011914	19011916						
	ACG-201-C	50	19031191	19034322	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	-
		60	19034324	19034323						
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
		60	19011923	19011925						
	ACG-202-C	50	19020731	19034325	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
		60	19034326	19034327						

Dotación (*): CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.



Ahorro de costes, optimización de recursos, seguridad y sanidad, y un producto sabroso recién hecho.

Optimiza el trabajo y la productividad de una cocina profesional.



¡Descubre!



Acceso a la web

Cook & Chill

Proceso Cook & Chill.....	135
Soluciones Cook & Chill	136
Abatidores compactos.....	137
Envasadoras al vacío	139

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada 24 horas de trabajo.

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP: 37 g/cm²

Gas Natural: 20 g/cm²

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Nuestras soluciones cook & chill

Todos los hornos de la generación Advance encajan perfectamente con los Abatidores Compactos de la Serie ATA formando un sistema Cook & Chill compacto, con una línea depurada y muy eficaz.

Cook & chill 061

40 ÷ 60 Comidas al día



Cook & chill 101

60 ÷ 100 Comidas al día



Cook & chill 102

100 ÷ 150 Comidas al día



SOLUCIONES COOK & CHILL 061



Horno eléctrico
APE-061 19010970
AE-061 19010984

Horno a gas (*)
APG-061
AG-061



KIT STACKING 061
Modelos eléctricos y a gas
ACG 19020971

Modelos a gas
APG y AG 19020972



ABATIDOR ATA-061
19018754 (50 Hz)
19030606 (60 Hz)



ENVASADORA (**)

SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-11-R 19018752



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-061 19011559

ESTRUCTURA PLATOS
EP-061 19013353



GUÍAS ESTRUCTURA
GE-101 19011569



LONA TÉRMICA LTE-061
EP-061 19011738

SOLUCIONES COOK & CHILL 101



Horno eléctrico
APE-101 19011023
AE-101 19011021

Horno a gas (*)
APG-101
AG-101

Soporte SH-11
19013205

Soporte CERRADO
C/ GUÍAS SH-11-B C
19073923

Soporte C/GUÍAS SH-
11-B
19013401

Soporte CERRADO C/
GUÍAS Y C/ PUERTAS
SH-11-B C P
19073674



ABATIDOR ATA-101
19020653 (50 Hz)
19030442 (60 Hz)



ENVASADORA (**)

SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-11 19013352



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-101 19011561

ESTRUCTURA PLATOS
EP-101 19013354



GUÍAS ESTRUCTURA
GE-101 19011569



LONA TÉRMICA LTE-101
19011739

SOLUCIONES COOK & CHILL 102



Horno eléctrico
APE-102 19010816
AE-102 19011020

Horno a gas (*)
APG-102
AG-102

Soporte SH-102
19013212

Soporte CERRADO C/
GUÍAS SH-102-B C
19076582

Soporte C/GUÍAS SH-
102-B
19013403

Soporte CERRADO C/
GUÍAS Y C/ PUERTAS
SH-102-B C P
19076506



ABATIDOR ATA-102
19033204 (50 Hz)
19033245 (60 Hz)



ENVASADORA (**)

SVS-2-410/20 19075911
SVP-2-455/25 19075913
SVP-2-520/25 19074279



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-102 19013355



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-102 19011562

ESTRUCTURA PLATOS
EP-102 19013356



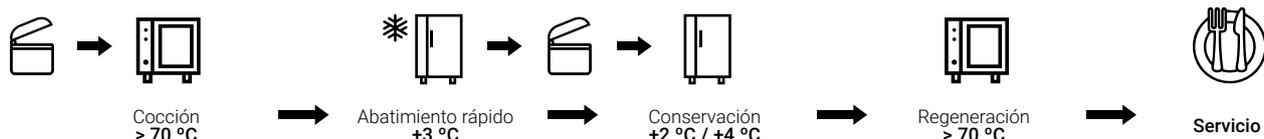
GUÍAS ESTRUCTURA
GE-102 19011570



LONA TÉRMICA LTE-102
19011740

(*): Consultar gases y frecuencias.

(**): Consultar mismos modelos con gas.



Cook & Chill 201

150 ÷ 200 comidas al día



Cook & Chill 202

200 ÷ 360 comidas al día



SOLUCIONES COOK & CHILL 201



Horno eléctrico
APE-201 19011025
AE-201 19010557

Horno a gas (*)
APG-201
AG-201



CÉLULA ABATIDORA
DE REFRIGERACIÓN
CSK-201

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CMK-201



ENVASADORA (**)

SVP-2-505/63 19075916
SVP-2-620/25 19074280



CARRO ESTRUCTURA
PORTABANDEJAS CEB-201
19011551



CARRO ESTRUCTURA
PORTAPLATOS CEP-201
19013357



LONA TÉRMICA LTE-201
19011741

SOLUCIONES COOK & CHILL 202



Horno eléctrico
APE-202 19010954
AE-202 19010961

Horno a gas (*)
APG-202
AG-202



CÉLULA ABATIDORA
DE REFRIGERACIÓN
CSK-202

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CMK-202



ENVASADORA (**)

SVP-2-560/100 19075919
SVP-2-950/100 19074281



CARRO ESTRUCTURA
PORTABANDEJAS CEB-202
19011550



CARRO ESTRUCTURA
PORTAPLATOS CEP-202
19011552



LONA TÉRMICA LTE-202
19011742

(*): Consultar gases y frecuencias.

(**): Consultar mismos modelos con gas.

Abatidores compactos Serie ATA

El diseño y construcción de la gama de abatidores compactos ATA, permiten un montaje alineado junto con los hornos de la generación ADVANCE. Este equipamiento combinado que denominamos Cook & Chill permite facilidad de movimiento en la cocina, reducción de riesgos laborales, mayor confort para los chefs y una eficiencia mayor en el trabajo.



Serie ATA

Stacking 6GN 1/1

Solución en línea



ATA-061

ATA-101

ATA-102



ATA 061 + HORNO



ABATIDOR ATA-102 + HORNO

Solución en stacking 6G-GN1/1 para espacios reducidos.

Solución en línea para equipos horno + abatidor tamaños 101 y 102.

Características generales

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
 - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
- Duración de los ciclos:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- Temporizador electrónico y sonda de temperatura.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor.
- Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario, y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica (en todos los modelos excepto en el modelo ATA-102).
- Guías internas incluidas.

Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Puerto USB

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
	60	19030606										
ATA-101	50	19020653	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	-
	60	19030442										
ATA-102	50	19033204	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	-
	60	19033749										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Sonda calefactada	-
Puerto USB para datos	-

Envasadoras al vacío

Completa el proceso

La constante evolución de las técnicas culinarias requiere de confiables sistemas de conservación y de precisas elaboraciones que se apoyan en la innovación tecnológica.

La nueva generación de envasadoras industriales es absolutamente precisa, gracias al control por sensor y a las bombas Busch, líder indiscutible en bombas de vacío, que destacan por su gran fiabilidad y calidad.

Las nuevas envasadoras al vacío profesionales de Fagor Industrial permiten aumentar el tiempo de conservación de los alimentos preservando el aroma y las cualidades organolépticas de los mismos, así como ampliar las posibilidades de cocinado, optimizando los procesos culinarios.



Características generales

- Envasadoras al vacío con mandos digitales, controladas por sensor.
- Fabricadas en acero inoxidable, sin aristas y con bordes redondeados.
- 2 UDS planchas de relleno en policarbonato de alta calidad.
- Microprocesador de alta precisión que controla el porcentaje de vacío en la cámara, permitiendo así resultados precisos y consistentes en todo momento e independientemente del tipo/cantidad del producto que se va a empaquetar.
- Panel de control digital con display incluido.
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60".
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2Oout para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores.
- Todos los modelos incluyen bombas Busch.
- Reed magnético para el inicio automático del ciclo de vacío al cerrar la tapa.
- Tapa con amortiguadores de gas para una apertura suave.
- Pistón con doble posición: funcionamiento y reposo. En posición de reposo la tapa no se estresa por el pistón asegurando su la no deformidad con el tiempo de uso.
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos. Su forma asegura un sellado hermético incluso en embalaje múltiple (2-3 bolsas).
- Protección frente a posible entrada de agua en la máquina.
- Los modelos G, gracias a la inyección de gas inerte permiten envasar productos delicados o blandos.
- Visor del nivel de aceite.
- Alarmas acústicas y visuales: alarma de vacío (advertencia en el caso de no alcanzar el nivel de vacío configurado) y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Sistema de apertura inclinable que permite un fácil acceso a todas las piezas para su mantenimiento.
- Tarjetas electrónicas internas, protegidas con una carcasa hermética (impermeable e ignífuga).
- Fácil reemplazo del teflón de la barra de sellado.

MODELO	CÓDIGO	Nº BARRAS SOLDADURA	LOGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (M3/H)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
SVS-1-310/8 G	19075908	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
 SVS-1-410/10	19074237	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/10 G	19075909	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20	19074242	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20	19075911	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVP-2-455/25	19075913	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-455/25 G	19075914	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25	19074279	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-620/63	19074280	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-620/63 G	19075918	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-560/100	19075919	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-950/100	19074281	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-950/100 G	19075921	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-

G: Modelos con entrada de gas inerte

Accesorios

Completa el proceso

Las envasadoras de Fagor Industrial se complementan con un extenso catálogo accesorios que satisfacen las necesidades más exigentes. Permiten sacar el máximo partido a las envasadoras, mejorando la ergonomía y flexibilidad de las operaciones en las cocinas profesionales.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	APTO PARA MODELOS	€
Carros para modelos de sobremesa			
19076888	Carro con 4 ruedas 590x550x610h mm	SVS-1-310/8	-
19076889	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	-
Estantes planos inclinados para el envasado de líquidos			
19076890	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVS-1-310/8	-
19076891	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	-
19076892	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVP-2-520/25	-
19076893	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVP-2-620/63	-
19076897	Embudo de acero inoxidable para líquidos		-
Tubo de aspiración para vacío en contenedores			
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos		-
Válvula SYV para sondas al corazón			
19076895	Válvula para sonda al corazón para cocción al vacío de inox.		-
19076896	Juego de juntas para la válvula (10 piezas)		-





Una de las gamas
más amplias
del mercado.



¡Descubre!



Acceso a la web

Accesorios

Accesorios específicos.....	145
Contenedores GN, bandejas y parrillas	151
Accesorios para el cocinado	155
Montajes en columna	156
Kits de transformación	157
Accesorios de limpieza.....	158

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada 24 horas de trabajo.

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Accesorios específicos

Accesorios para modelos 0623



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

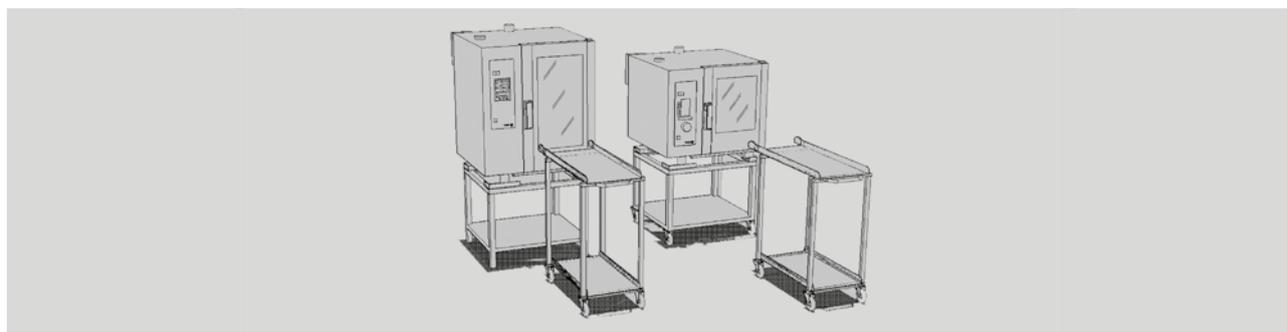
SHP-23

STHH-23

EX-23 + SH-23

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
SOPORTES DE PIE					
	SH-23	19058933	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias	625x415x850	-
	SH-23-R	19058940	SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	-
	SH-23-B	19058941	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm)	625x415x850	-
	SH-23-RB	19058943	SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias y laterales cerrados. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm) Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	-
	SH-23-RBM	19079266	Carro móvil para uso en exterior, ideal para servicio catering o banqueting en espacios al aire libre. Incluye 2 garrafas de 15 litros, una para agua potable y otra para desagüe. Por lo que solo se requiere acceso a toma de electricidad.	1540 x 710 x 850	-
	MSH-23	19059319	SOPORTE NIVELABLE para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra.	625x415x150	-
SOPORTE MURAL					
	SHP-23	19059282	SOPORTE MURAL. Para colgar un horno 0623 en pared.		-
CAMPANA DE EXTRACCIÓN					
	EXH-23	19073213	CAMPANA EXTRACTORA PARA HORNO 0623 con control de velocidad.	660x600x255	-
KIT STACKING (COLUMNA)					
	STHH-23	19059364	KIT STACKING - COLUMNA DE DOS HORNOS 0623 Kit de elementos para poner en columna dos hornos 0623		-
	STHA-23	19066344	KIT STACKING - COLUMNA DE HORNO 0623 + ABATIDOR 031 Kit de elementos para poner en columna un horno 0623 y un abatidor 031		-
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA - Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).		-
	BANDEJAS		Ver apartado de recipientes en páginas posteriores		-

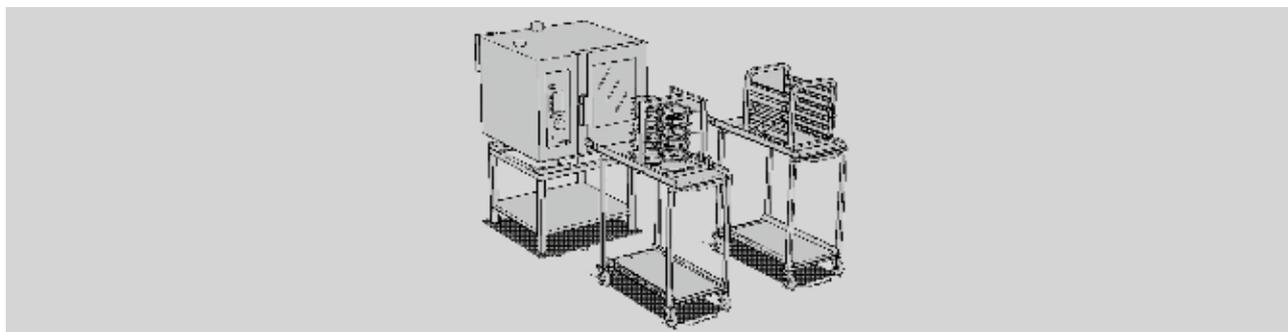
Accesorios para modelos 061 y 101



	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
SOPORTES					
	SH-11	19013205	SOPORTE de altura = 650 mm.	815x724x650	-
	SH-11-R	19013208	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	815x724x650	-
	SH-11-B	19013401	SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	815x724x650	-
	SH-11-RB	19013402	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	815x724x650	-
	SH-11-B C	19073923	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno * Solo apto para hornos eléctricos.	815x724x650	-
	SH-11-B C P	19073674	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS Y PUERTAS de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno * Solo apto para hornos eléctricos.	815x724x650	-
	ACH-11	19011733	SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.	815x725x650	-
CARROS PORTA-ESTRUCTURAS					
	CP-11	19013352	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar estructuras tipo 061-101 en hornos colocados sobre soportes SH-11	530x840x1.020	-
	CP-11-R	19018752	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.	530x840x1.020	-
	GE-101	19011569	GUÍA DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-061, EP-061, EB-101 y EP-101.	420x590x113	-
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	-
	AP-10	19004439	KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.	-	-
	Z-11-E	19020762	Kit ZÓCALO para colocar un horno eléctrico ACG 061 ó 101 sobre encimera.	-	-
	Z-11-G	19020763	Kit ZÓCALO para colocar un horno a gas AG o APG 061 ó 101 sobre encimera.	-	-
		19069736	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	-	-

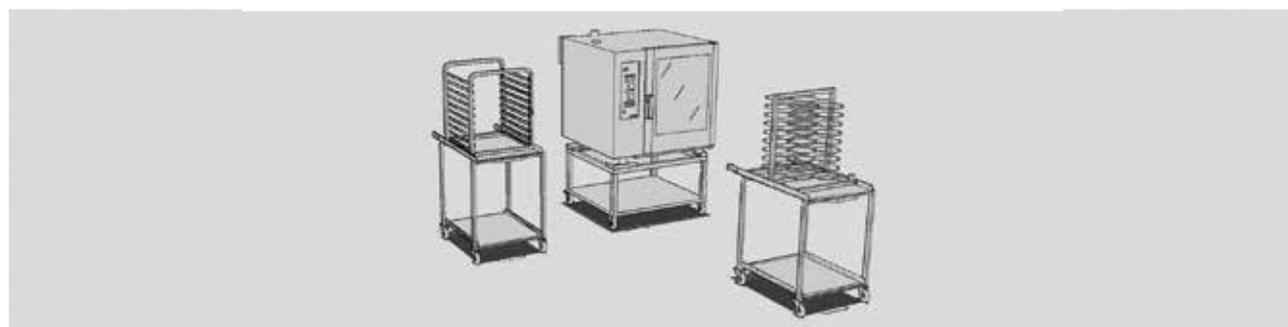
(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

Accesorios para modelos 061



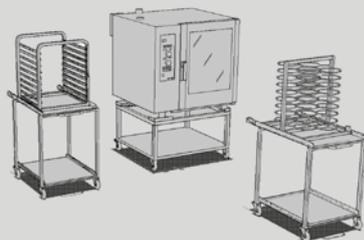
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
ESTRUCTURAS					
	EB-061	19011559	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. (Altura entre bandejas 62 mm) Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x458	-
	EP-061	19013353	ESTRUCTURA extraíble para 18 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x455	-
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-061	19011738	LONA TÉRMICA para estructura EP-061. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x440	-
	GP-061	19011982	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 5 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	-

Accesorios para modelos 101



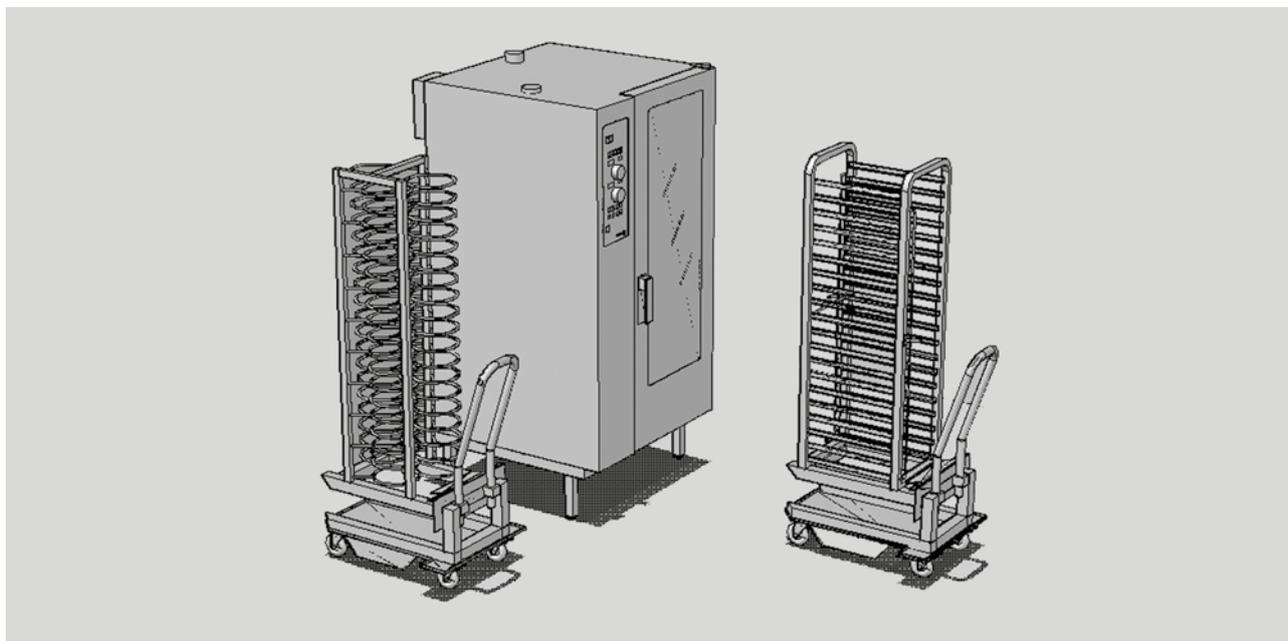
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
ESTRUCTURAS					
	EB-101	19011561	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 10 niveles GN-1/1 ó 20 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101. (Altura entre bandejas 62 mm)	398x584x730	-
	EP-101	19013354	ESTRUCTURA extraíble para 30 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x725	-
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-101	19011739	LONA TÉRMICA para estructura EP-101. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x700	-
	GP-101	19011983	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 8 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	-

Accesorios para modelos 102



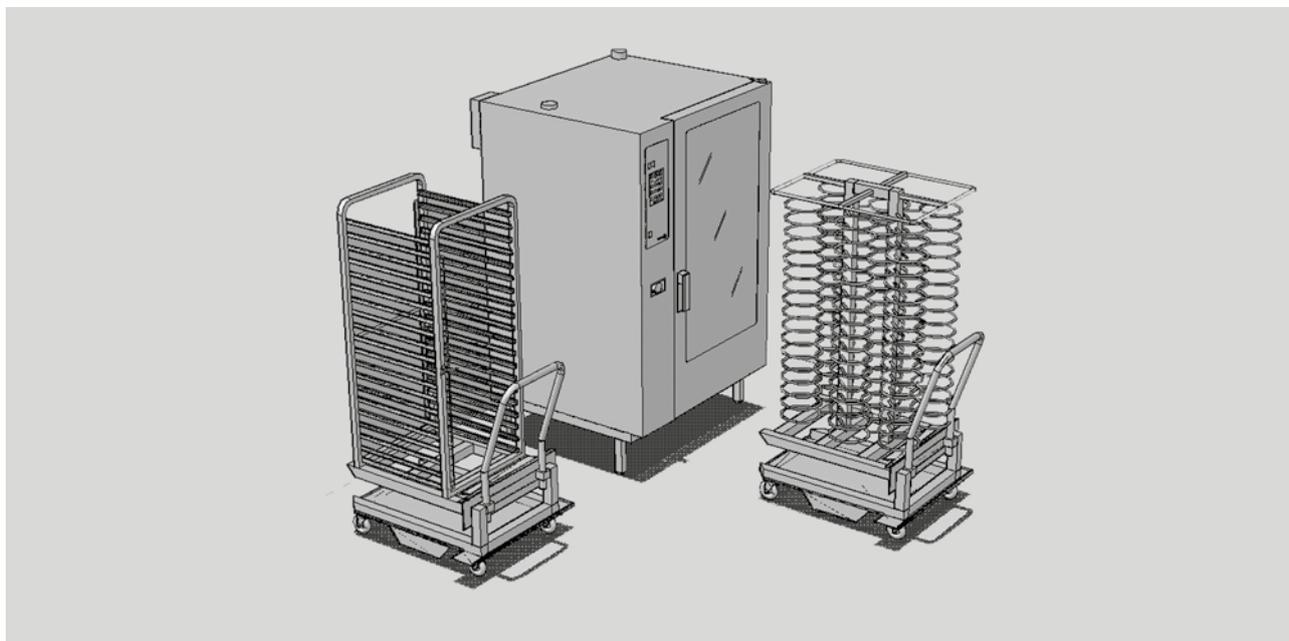
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
SOPORTES					
	SH-102	19013212	SOPORTE de altura = 650 mm.	1.043x870x650	-
	SH-102-R	19013211	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	1.043x870x650	-
	SH-102-B	19013403	SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de 6 niveles GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	-
	SH-102-RB	19013404	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	-
	SH-102-B C	19076582	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	-
	SH-102-B C P	19076506	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS Y PUERTAS de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	-
	ACH-102	19011736	SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.	1.050 x925x650	-
ESTRUCTURAS Y CARROS PORTA-ESTRUCTURAS					
	EB-102	19011562	ESTRUCTURA extraíble Para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1. Necesita instalarse con las guías GE-102. (Altura entre bandejas 62 mm)	605x714x730	-
	EP-102	19013356	ESTRUCTURA extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102.	620x790x720	-
	GE-102	19011570	GUÍAS DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-102 y EP-102.	630x790x113	-
	CP-102	19013355	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar las estructuras tipo 102 en hornos colocados sobre soportes SH-102.	742x965x1.018	-
	CP-102-R	19018751	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.	742x965x1.018	-
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-102	19011740	LONA TÉRMICA para estructura EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610x720x710	-
	GP-102	19012134	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 16 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	-
	GD-AD	19004504	Kit GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	-
	AP-10	19004439	KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.	-	-
	Z-102	19020764	Kit ZOCALO para colocar un horno 102 sobre encimera.	-	-
		19069736	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	-	-

Accesorios para modelos 201



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
	CEB-201	19011551	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-1/1 ó 40 GN-1/2. (Altura entre bandejas 63 mm)	560x769x1.750	-
	CEP-201	19013357	CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 50 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm)	560x769x1.750	-
	LTE-201	19011741	LONA TÉRMICA para estructura CEP-201. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610x380x1.220	-
	R4-20	Consultar	KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FABRICA)	-	-
	AP-20	19012270	KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	-	-
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	-
	PRE-H201	19011979	KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	-	-
	RH-201	19044716	RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 201.	-	-
	GP-201	19076154	KIT DE GUÍAS PASTELERÍA 17 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm)	-	-

Accesorios para modelos 202



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
	CEB-202	19011550	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 GN-1/1. (Altura entre bandejas 63 mm)	764x915x1.810	-
	CEP-202	19011552	CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 100 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm)	764x915x1.810	-
	LTE-202	19011742	LONA TÉRMICA para estructura CEP-202. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	650x820x1.335	-
	R4-20	Consultar	KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FABRICA)	-	-
	AP-20	19012270	KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	-	-
	GD-AD	19004504	Kit GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	-
	PRE-H202	19011980	KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	-	-
	RH-202	19034438	RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 202.	-	-
	GP-202	19076575	KIT DE GUÍAS PASTELERÍA 34 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm)	-	-

Contenedores Gastronorm

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1 mm de espesor. De acuerdo a la normativa EN631.

Contenedores lisos



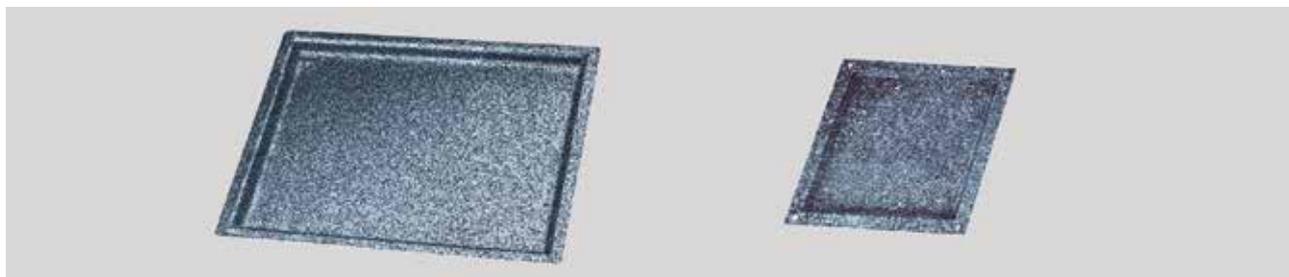
MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
 GN-23-20 OPTIMA	19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
 GN-23-40 OPTIMA	19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
 GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
 GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
 GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
 GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
 GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	-
 GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
 GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
 GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

Contenedores perforados



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
 GNP-23-20 OPTIMA	19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
 GNP-23-40 OPTIMA	19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
 GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
 GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
 GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
 GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
 GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
 GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

Contenedores de granito



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
TP23-20 OPTIMA	19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
TP23-40 OPTIMA	19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
TP11-20	19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
TP11-40	19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
TP11-65	19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
TP21-20	19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	-
TP21-40	19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
TP21-65	19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-

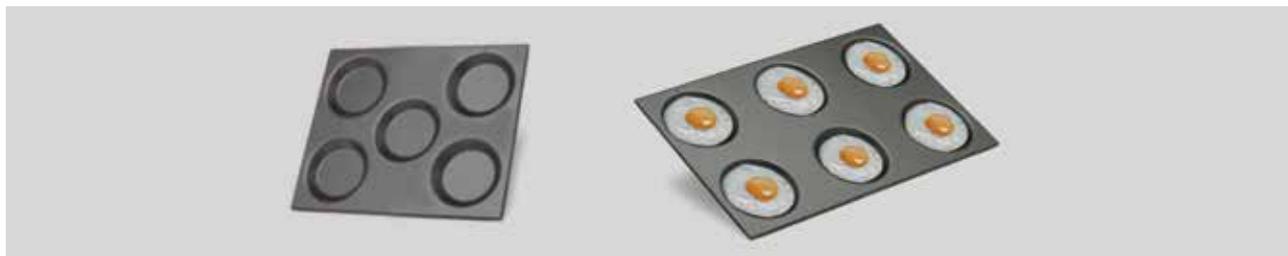
Bandejas pasteleras



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
BPA-23 OPTIMA	19058657	Asados pastelería	GN-2/3 - Lisa	325x354	-
BPP-23 OPTIMA	19058656	Cocción pastelería	GN-2/3 - Perforada	325x354	-
BPA-11	19000313	Asados pastelería	GN-1/1 - Lisa	325x530	-
BPP-11	19000314	Cocción pastelería	GN-1/1 - Perforada	325x530	-
BB-11	19000279	Baguettes - pan	GN-1/1 - 4 cavidades	325x530	-

Bandejas para huevos, tortillas o crepes

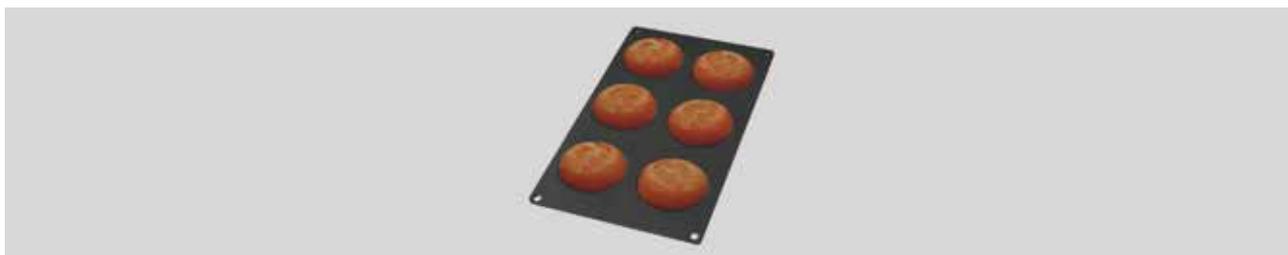
Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 MOLDE-23 OPTIMA	19059113	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/3 5 huecos x Ø 12,5 cm	325x354	-
 MOLDE-11	19001410	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm	325x530	-
 MOLDE-21	19001411	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 cm	650x530	-

Recipiente para flanes, pudins o magdalenas

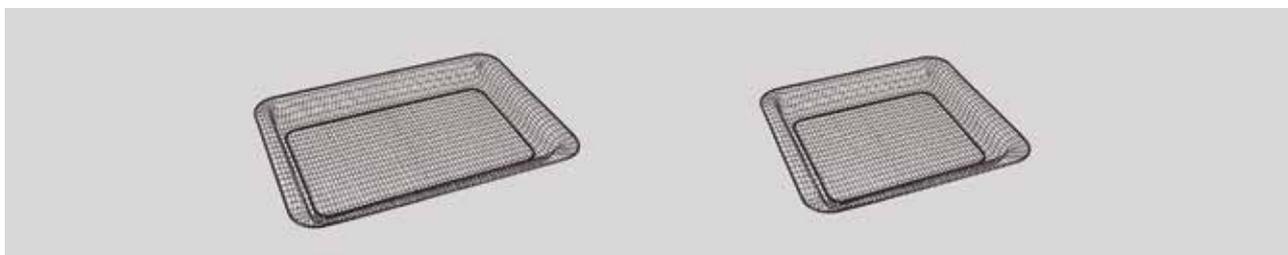
Fabricado en silicona.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€ 3 UD.
 MUFFIN-6	19001459	Flanes Pudins Magdalenas	SET 3 PIEZAS MUFFIN-6 6 huecos x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175	-

Bandeja para patatas fritas y otras frituras

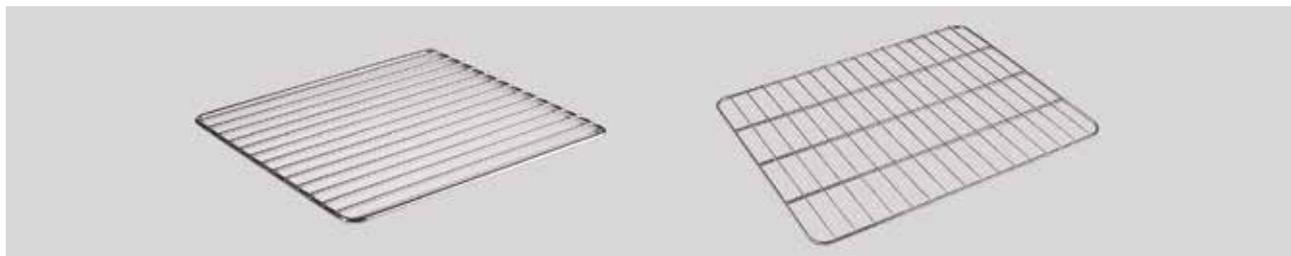
Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 FRI-23 OPTIMA	19058655	Patatas fritas Frituras	GN-2/3	325x354	-
 FRI-11	19012415	Patatas fritas Frituras	GN-1/1	325x530	-

Parrillas gastronorm

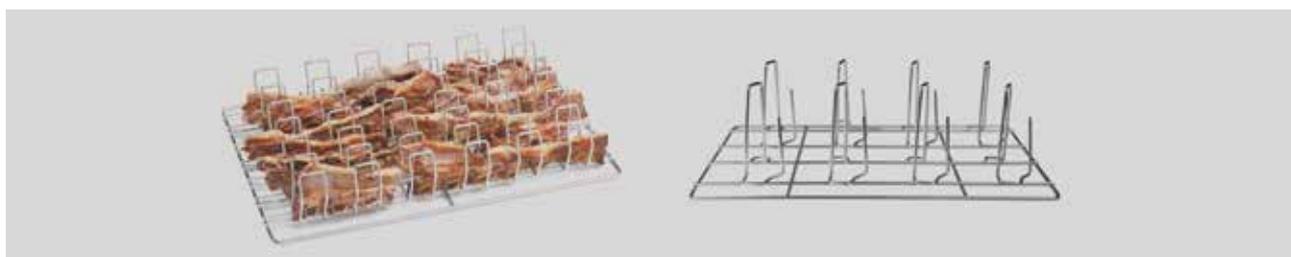
Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 PARRILLA GN-23 ^{OPTIMA}	19058664	Parrilla soporte	GN-2/3	325x354	-
 PARRILLA GN-11	19000999	Parrilla soporte	GN-1/1	325x530	-
 PARRILLA GN-21	19001000	Parrilla soporte	GN-2/1	650x530	-

Parrillas de asado para pollos y costillas

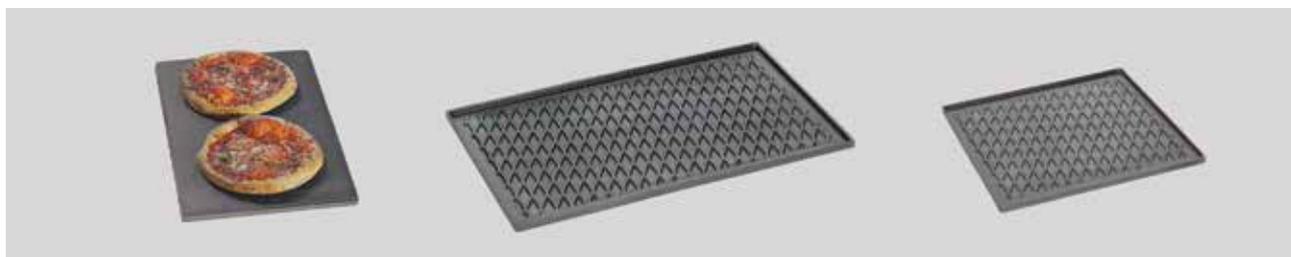
Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 PO-GN-2/3 ^{OPTIMA}	19068400	6 pollos	GN-2/3 Permite colocar 6 pollos en posición vertical	373x266	-
 PO-GN-1/1	19001496	8 pollos	GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical	325x530	-
 CO-GN-1/1	19000545	Pollo y costillas	GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical	325x530	-

Placas "grill" para asar o marcar

Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 MULTIGRILL 2/3 ^{OPTIMA}	19058654	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x354	-
 GRILL-1/1	19002844	Marcado	Ranurada	325x530	-
 MULTIGRILL 1/1	19001460	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x530	-
 FRY GRILL 2/3 ^{OPTIMA}	19059568	Marcado	Ranurada	325x354	-
 FRY GRILL 1/1	19076583	Marcado	Ranurada	325x530	-

Accesorios para el cocinado

Ahumador - smoker



Ahumar es un método que se ha utilizado durante siglos para permitir que los alimentos puedan conservarse más tiempo, o para darles un sabor diferente, sobre todo a carnes, pescados y verduras.

Utilizando el ahumador "smoker" que presenta Fagor Industrial, se consigue optimizar el horno mixto transformándolo en un ahumador, ahorrando así espacio y tiempo.

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable.

El usuario podrá aplicar a los alimentos el sabor y olor típico de los ahumados mientras se cocinan en el horno, utilizando las virutas de maderas y leñas adecuadas para cada cocción.

Una vez que se introduzca el ahumador en el horno, se puede ajustar la temperatura y el tiempo para regular la intensidad del humo.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA W	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (mm)	€
SMOKER	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	-



Kit "sous vide" de sonda para cocinado al vacío

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
SOUS-AD	19032607	<p>Sonda de control de temperatura especial para cocinar al vacío ("sous-vide"). El usuario elige conectar en el portamandos la sonda con la que va a trabajar: la propia del horno (multitemperatura), o la "sous vide". Las máquinas con sonda para cocinado al vacío deberán solicitarse indicando en el pedido: Código de la máquina + Código del kit SOUS-AD.</p> <p>El horno se enviará desde fábrica ya preparado con las dos sondas y el conector en el portamandos que permite conectar una u otra en función del tipo de cocinado.</p>	-

Montaje para hornos en columna



Características generales

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
STHH-23 OPTIMA	19059364	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	0623 + 0623	-
2AD-66	19012191	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	061 + 061	-
2AD-610	19012163	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	061 + 101	-
2AD-66-I	19058005	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	061-I + 061-I	-
2AD-610-I	19058004	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	061-I + 101-I	-

Conjuntos más habituales:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19069633	Conjunto stacking (KIT STHH-23 + AE-0623+AE-0623)	-
19072563	Conjunto stacking (KIT 2AD-66 + APE-061+APE-061)	-
19073668	Conjunto stacking (KIT 2AD-66 + AE-061+AE-061)	-
19073669	Conjunto stacking (KIT 2AD-610 + APE-061 + APE-101)	-
19069336	Conjunto stacking (KIT 2AD-610 + AE-061 + AE-101)	-

Montaje en columna "Cook & chill"



Características generales

- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna "Cook & Chill", deben especificarse el código del horno, el código del abatidor y el código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna, o el código correspondiente para aquellos conjuntos más habituales.
- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna ya montada y terminada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
KIT STHA-23 OPTIMA	19066344	Kit de piezas para columna COOK & CHILL	Horno 0623 + abatidor 031	-
KIT C&C-061 ELEC	19020971	Kit de piezas para columna COOK & CHILL	061 con horno eléctrico + abatidor ATA-061.	-
KIT C&C-061 GAS	19020972	Kit de piezas para columna COOK & CHILL	061 con horno a gas + abatidor ATA-061.	-
CP-11-R (*)	19018752	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE.	Permite adaptarse a hornos 061 colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. Escala de regulación cada 1,5 cm.	-

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

Conjuntos más habituales:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19073670	Conjunto stacking (KIT STHA-23 + AE-0623 + ATM-031 CD)	-
19073671	Conjunto stacking (KIT STHA-23 + ACE-0623 + ATM-031 CD)	-
19070753	Conjunto stacking (KIT C&C-061 + APE-061+ATA-061)	-

Kits de transformación

Kit conducto de desagüe

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 DES-CN	19012125	Necesario para un correcto vaciado del horno.	-

Kit cortatiros (hornos a gas)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS A GAS DEL TIPO:	€
CEX-ADG-101	19012272	Conjunto de elementos que se pueden instalar en un horno a gas para conectar las salidas de humos a una extracción exterior. Válidos para cualquier gama de hornos a gas.	061 - 101	-
CEX-ADG-102	19012273		102	-
CEX-ADG-201	19012290		201	-
CEX-ADG-202	19012291		202	-

Kit filtro antigrasas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Kit filtro antigrasas ADV-10	19020765	Para hornos 061 - 101 - 102	-
Kit filtro antigrasas ADV-20	19047250	Para hornos 201 - 202	-

Kits (varios)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Kit Sirena	19053202	Alarma visual y de audio sólo para los hornos APE y APG	-
Kit Sicotronic	19053217	Kit para adaptar el horno para poder conectarlo a un sistema Sicotronic de optimización del consumo máximo en cocina. Sólo para los modelos eléctricos.	-
Kit Feria	19055976	Frontales de los 3 modelos de hornos (ACE, AE y APE) para expositores	-

Transformaciones a otras tensiones - hornos para barcos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS ELÉCTRICOS DEL TIPO:	€
400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz	19012546	Las máquinas con destino a barcos, 400 V - Trifásico sin neutro, deberán solicitarse indicando en el pedido: Código de la máquina + Código del kit transformación 400V La máquina se enviará desde fábrica ya preparada para la citada tensión.	061 - 101 - 102	-
400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz	19035948		201 - 202	-

Kit "neutro + tierra" para hornos a gas

MODELO	CÓDIGO	€
Kit Neutro + Tierra para Hornos a gas	19013247	-

Accesorios de limpieza

Detergentes

Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	VOLUMEN (kg)	€
AB BOOST	19084643	DETERGENTE - Bidón	8,00	-
KOI PLUS	19084644	DESENGRASANTE - Garrafa	6,00	-





Frío
Comercial



Armarios Frigoríficos

Gastronom.....	165
— Advance.....	165
— Monoblock Concept.....	167
— Concept.....	169
Snack.....	177
— Concept.....	177
Pastelería.....	182
— Concept.....	182
Pescado.....	183
— Concept.....	183

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.



Frío europeo para
profesionales
exigentes.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

El armario adecuado para cada necesidad

Una amplia gama que responde a cada necesidad de mercado. La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en los modelos más populares.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (GN, Snack, Pastelería, Pescados) .

	GASTRONORM 2/1			SNACK	PASTELERÍA	PESCADOS
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT MONOBLOCK	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
DIMENSIONES (1 PUERTA)	693 x 856 x 2.106	653 x 796 x 1.996	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067	760 X 742 X 2.006	760 X 742 X 2.006
INTERIOR	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías
CAPACIDAD (Nº NIVELES ARMARIO 1 PUERTA)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	18 x Snack	17 x 600 x 400	7 cajones
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA (ARMARIO 1 PUERTA POSITIVO)	A	B	C	C	-	-
AISLAMIENTO	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm	50 mm	50 mm
REFRIGERANTE +/-	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R290	R290
CLASE CLIMÁTICA (1 PUERTA)	5	4	4	4	4	4
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	INTERNO	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
TEMPERATURA AMBIENTE (*)	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C
ILUMINACIÓN	LED	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	SI	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO	NO
MODO ECO	SI	SI	SI	NO	SI	SI
CERRADURA (PUERTA GRANDE)	SI	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4	IPX5	IPX5
PEDAL DE APERTURA OPCIONAL	SI	SI	SI	NO	SI	SI

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Advance | Gastronorm

Los armarios ADVANCE materializan nuestra apuesta por la innovación y la tecnología, buscando siempre cumplir con las expectativas del usuario más exigente.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 70 %.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304 incluye también panel posterior en acero inoxidable.
- 80 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellos de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
- Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador esté sucio o se produzca

un fallo.

- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Armarios negativos:
 - Válvula de expansión termostática que asegura la gestión óptima del circuito de frío.
 - Desescarche mediante gas caliente.
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).
- Cerradura en puertas incluida de serie.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Puerta apertura contraria.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.

Armarios de refrigeración



EAAFP-801

Armarios para congelados



EAAFN-1602

Armarios expositores de refrigeración



EAAEP-801/ EAAEP-1602

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical que optimiza la visibilidad de los productos expuestos

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CLASE CLIMÁTICA	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES	€
Armarios de refrigeración											
EAAFP-801	R600a	50	19081139	5	1	A	610	337	158	693x856x2.106	-
	R290	60	19081140					-	250		
EAAFP-1602	R600a	50	19081141	5	2	B	1.332	833	192	1.358x856x2.106	-
	R290	60	19081142					-	316		
Armarios para congelados											
EAAFN-801	R290	50	19081143	5	1	D	610	2.754	471	693x856x2.106	-
		60	19081144					-	496		
EAAFN-1602	R290	50	19081145	4	2	D	1.332	4.599	749	1.358x856x2.106	-
		60	19081147					-	831		
EAAFN-1602	R290	50	19059043	5	2	D	1.332	4.258	750	1.358x856x2.106	-
Armarios expositores de refrigeración											
EAAEP-801	R600a	50	19081148	4	1	-	610	337	158	693x856x2.106	-
EAAEP-1602	R600a	50	19081149	4	2	-	1.332	833	192	1.358x856x2.106	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Monoblock gastronorm

Los armarios CONCEPT Monoblock ofrecen una amplia gama de productos en versión Gastronorm, donde destaca la optimización del volumen interior.




 REDUCCIÓN DEL
 CONSUMO HASTA
 UN 60 %.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 23 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo

de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.

- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C

(congeladores).

- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
 - Clase climática 4.
 - Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).
- Opciones:
- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Apertura contraria.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
 - HACCP.
 - Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
 - Respaldo INOX.

Armarios de refrigeración

Armarios para congelados

Armarios expositores de refrigeración

Armario mixto de refrigeración y congelados



EMAFP-1602



EMAFN-801



EMAEP-801

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.



EMAF-1602 MIX

DOS TEMPERATURAS:
Modelos con dos temperaturas de almacenaje y sistemas de refrigeración independientes.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KWH)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración										
EMAFP-801	R600a	50	19037603	1	B	572	423	143	653x796x1.996	-
EMAFP-802	R600a	50	19037604	2	B	572	423	143	653x796x1.996	-
EMAFP-1602	R600a	50	19037606	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
EMAFP-1603	R600a	50	19037607	3	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
EMAFP-1604	R600a	50	19037608	4	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
Armarios para congelados										
EMAFN-801	R290	50	19037691	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	-
		60	19074215	-	-		719			
EMAFN-802	R290	50	19037692	2	D	572	2.040	684	653x796x1.996	-
		60	19074216	-	-		725			
EMAFN-1602	R290	50	19037695	2	E	1.144	4.855	942	1.318x796x1.996	-
		60	19073516	-	-		998			
EMAFN-1603	R290	50	19037696	3	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	-
		60	19074226	-	-		1.004			
EMAFN-1604	R290	50	19037697	4	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	-
		60	19074227	-	-		1.010			
Armarios expositores de refrigeración										
EMAEP-801	R600a	50	19037605	1	-	572	-	146	653x796x1.996	-
EMAEP-1602	R600a	50	19037610	2	-	1.144	-	190	1.318x796x1.996	-
Armario mixto de refrigeración y congelados										
EMAF-1602 MIX	R600a+R290	50	19038300	2	-	1.144	-	821	1.318x796x1.996	-
		60	19074231	-	-			972		

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Gastronorm

Los armarios CONCEPT de la generación GLOBE en su versión Gastronorm, por su amplitud y variedad de gama, ofrecen productos de calidad adaptados a todo tipo de negocios y necesidades.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Armarios negativos: desescarche mediante gas caliente.
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos de refrigeración y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- HACCP.
- Respaldo INOX.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE:

Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Armarios de refrigeración



EAFP-1602

EAFP-802

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración												
EAFP-801	R600a	50	19037764	1	C	610	60	+	548	183	653x842x2.040	-
	R290	60	19073313		-				-	275		
EAFP-802	R600a	50	19037772	2	C	610	60	+	548	183	653x842x2.040	-
	R290	60	19074232		-				-	275		
EAFP-1602	R600a	50	19037832	2	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
		60	19073269		-				-	223		
EAFP-1603	R600a	50	19037834	3	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
		60	19074233		-				-	223		
EAFP-1604	R600a	50	19037835	4	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
		60	19074234		-				-	223		

Armarios para congelados



EAFN-1602



EAFN-801



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios PARA CONGELADOS												
	EAFN-801	R290	50	19081150	1	D	610	+	2.714	471	653x842x2.040	-
			60	19081151					-	496		
	EAFN-802	R290	50	19081152	2	D	610	+	2.714	477	653x842x2.040	-
			60	19081153					-	502		
	EAFN-1602	R290	50	19081154	2	E	1.332	+	4.793	749	1.318x842x2.040	-
			60	19081155					-	831		
	EAFN-1603	R290	50	19081156	3	E	1.332	+	4.793	755	1.318x842x2.040	-
			60	19081157					-	837		
	EAFN-1604	R290	50	19081158	4	E	1.332	+	4.793	760	1.318x842x2.040	-
			60	19081159					-	842		

Armarios expositores de refrigeración



EAEP-1602

Visibilidad:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios EXPOSITORES de refrigeración										
EAEP-801	R600a	50	19037812	1	610	60	+	186	653x842x2.040	-
	R290	60	19074239					278		
EAEP-802	R600a	50	19037813	2	610	60	+	185	653x842x2.040	-
	R290	60	19074240					277		
EAEP-1602	R600a	50	19037843	2	1.332	60	+	212	1.318x842x2.040	-
		60	19074241					229		

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados



EAF-1602 MIX

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados



EAF-802 C

EAF-1603 C

MIXTO

Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración:

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C

Módulo de congelados:

- Evaporador de tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):

Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290. Refrigeración por tiro forzado / Evaporación automática del agua de desescarche) / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios MIXTOS de refrigeración y congelados									
 EAF-1602 MIX	R600a+R290	50	19038287	1+1	1.220	60	883	1.318x842x2.040	-
		60	19074243				1.016		
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados									
 EAF-802 C	R290	50	19038516	1+ ❄️	596	60	1.091	693x826x2.008	-
		60	19074244				1.178		
 EAF-1603 C	R600a+R290	50	19038521	2+ ❄️	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	-
		60	19074245				1.067		
 EAF-1604 C	R600a+R290	50	19038522	3+ ❄️	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	-
		60	19074246				1.067		

Armarios de refrigeración con compartimento para pescados



EAFP-802-P



EAF-1603 P

COMPARTIMENTO DE PESCADOS (🐟):
 Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.
 Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para pescados											
 EAF-802 P	R290	50	19038518	1+🐟	D	596	60	679	954	693x826x2.008	-
 EAF-1603 P	R600a+R290	50	19038531	2+🐟	D	1.301	60	906	852	1.388x826x2.008	-
 EAF-1604 P	R600a+R290	50	19038532	3+🐟	D	1.301	60	906	852	1.388x826x2.008	-

Armarios de refrigeración de dos temperaturas



EAFP-1602/2



EAFP-802/2

DOS TEMPERATURAS
2 compartimentos independientes con grupos, sistema frigorífico y termostatos independientes.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración DE DOS temperaturas												
 EAFP-802/2	R290	50	19042469	1+1	D	596	50	+	679	616	693x826x2.008	-
 EAFP-1602/2	R600a	50	19042473	1+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-
 EAFP-1603/2	R600a	50	19042470	2+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-
 EAFP-1604/2	R600a	50	19042471	3+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-

Concept | Gastronorm 1/1

Los armarios CONCEPT de la generación GLOBE en su versión Gastronorm 1/1, ofrecen una nueva solución de almacenamiento en locales de espacio reducido.



Características generales

- Construidos con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellas de 70 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes GN-1/1.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigerador) y -18 °C, -22 °C (congelador).
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido.

Opciones:

- Cerradura. De serie en puerta de cristal.
- Apertura contraria.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Respaldo INOX.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KWH)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armario de refrigeración											
EAFP-401	R600a	50	19058720	1	D	305	60	726	205	488x703x2.008	-
		60	19074254		-			297			
Armario expositor refrigerado											
EAEP-401	R600a	50	19059011	1	-	305	60	-	208	488x703x2.008	-
		60	19074255								
Armario PARA CONGELADOS											
EAFN-401	R290	50	19058721	1	E	305	60	2.197	719	488x703x2.008	-
		60	19074256		-			760			

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Snack

Adaptándonos a cada tipo de espacio y de necesidades, disponemos asimismo de armarios CONCEPT en dimensiones Snack, con similares prestaciones e idéntica calidad.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 50 % CON
GASES HC.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulables (17 niveles de dimensiones Snack) fácilmente desmontables para su limpieza.
Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos expositores y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande).
De serie en puertas de cristal.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Barra carnicera.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Respaldo INOX.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Armarios de refrigeración

Armarios de Refrigeración

Armarios Expositores de Refrigeración



EAFP-701



EAFP-1402



EAEP-701

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN											
	EAFP-701	R600a	50	19037070	1	C	506	548	183	693x726x2.067	-
			60	19074257		-		275			
	EAFP-702	R600a	50	19037071	2	C	506	548	183	693x726x2.067	-
			60	19074258		-		275			
	EAFP-1402	R600a	50	19037139	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19074259		-		223			
	EAFP-1403	R600a	50	19037140	3	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19074260		-		223			
	EAFP-1404	R600a	50	19037141	4	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19074261		-		223			
ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN											
	EAEP-701	R600a	50	19037072	1	-	506	-	186	693x726x2.067	-
			60	19074267		-		278			
	EAEP-1402	R600a	50	19037143	2	-	1.109	-	212	1.388x726x2.067	-
				19074268		-		229			

Armarios para congelados



EAFN-1404



EAFN-702

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
ARMARIOS PARA CONGELADOS											
	EAFN-701	R290	50	19037702	1	D	506	2.179	700	693x726x2.067	-
			60	19074262	-	-	-	741	-	-	
	EAFN-702	R290	50	19037703	2	D	506	2.179	706	693x726x2.067	-
			60	19074263	-	-	-	747	-	-	
	EAFN-1402	R290	50	19037712	2	E	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	-
			60	19074264	-	-	-	1.307	-	-	
	EAFN-1403	R290	50	19037713	3	E	1.109	4.855	1.257	1.388x726x2.067	-
			60	19074265	-	-	-	1.313	-	-	
	EAFN-1404	R290	50	19037714	4	E	1.109	4.855	1.263	1.388x726x2.067	-
			60	19074266	-	-	-	1.319	-	-	

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados



EAF-1402 MIX

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados



EAF-702 C

MIXTO

Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración:

- Refrigerante R600a sin CFC. Refrigeración por tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente a 38 °C

Módulo de congelados:

- Refrigerante R290 sin CFC. Evaporador de tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):

Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290 sin CFC. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.

Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios MIXTOS de refrigeración y congelados									
	EAF-1402 MIX	R600a+R290 R290	50	19037927	1+1	1.012	883	1.388x726x2.067	-
			60	19074269			1.016		
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados									
	EAF-702 C	R290	50	19038534	1+❄️	506	931	693x726x2.067	-
			60	19074270			1.018		
	EAF-1403 C	R600a+R290	50	19038536	2+❄️	1.109	928	1.388x726x2.067	-
			60	19074271			987		
	EAF-1404 C	R600a+R290	50	19038537	3+❄️	1.109	928	1.388x726x2.067	-
			60	19074273			987		

Armarios de refrigeración con compartimento para pescados



EAF-1403 P

COMPARTIMENTO DE PESCADOS ():

Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R290 sin CFC. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior. Temperatura de trabajo: -4 °C, -1 °C. Capacidad: 300 litros.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para PESCADOS										
 EAF-702 P	R290	50	19038535	1+ 	D	506	679	874	693x726x2.067	-
 EAF-1403 P	R600a+R290	50	19038538	2+ 	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	-
 EAF-1404 P	R600a+R290	50	19038539	3+ 	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	-

Concept | Pastelería

Disponemos de armarios especiales para pastelería, con una sola puerta y 17 niveles de capacidad para bandejas de 600 x 400 mm.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo en chapa galvanizada.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería 600 x 400 mm (capacidad para 17 niveles).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C.
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EAPP-701	R290	50	19037778	1	E	574	986	182	760x742x2.006	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Accesorios Pastelería *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla pastelera en Epoxi (600x400)	12034886
Parrilla pastelera en Inox (600x400)	19001001
Bandeja pastelera en Inox (600x400)	19010201
Guía para parrilla pastelera (485 mm - 1 pieza)	12036689

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Concept | Pescado

Como complemento a la gama CONCEPT, disponemos de un armario específico para pescado, equipado con cajones especiales y programado para trabajar a la temperatura más adecuada para este tipo de producto.



Características Generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto el respaldo en chapa galvanizada).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado, fabricados en PVC sanitario con doble fondo en acero inoxidable perforado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Conducto posterior que recoge los desagües individuales de cada cajón para llevarlos a un desagüe general.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: -4 °C y -1 °C.
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EAP-701	R290	50	19037780	1	574	549	760x742x2.006	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Accesorios pescado *

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Cajón gris con asas (600x400x120)	12033925

Opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	RESPALDO INOX	CERRADURA (PUERTA GRANDE)	HACCP	KITRUEDAS (MONTAJEEN FÁBRICA)	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA CONTRARIA	PEDAL DE APERTURA
	RI (€)	CR (€)	(€)	R (€)	T (€)	AC (€)	PA (€)
Advance Gastronorm							
EAAFP-801	Std	Std	Std	o	o	o	o
EAAFP-1602	Std	Std	Std	o	o	-	o
EAAFN-801	Std	Std	Std	o	Std	o	o
EAAFN-1602	Std	Std	Std	o	Std	-	o
EAAEP-801	Std	Std	Std	o	o	o	o
EAAEP-1602	Std	Std	Std	o	o	-	o
Concept Monoblock							
EMAFP-801	o	o	o	o	o	o	o
EMAFP-802	o	-	o	o	o	-	-
EMAFP-1602	o	o	o	o	o	-	o
EMAFP-1603	o	-	o	o	o	-	-
EMAFP-1604	o	-	o	o	o	-	-
EMAFN-801	o	o	o	o	Std	o	o
EMAFN-802	o	-	o	o	Std	-	-
EMAFN-1602	o	o	o	o	Std	-	o
EMAFN-1603	o	-	o	o	Std	-	-
EMAFN-1604	o	-	o	o	Std	-	-
EMAEP-801	o	Std	o	o	o	o	o
EMAEP-1602	o	Std	o	o	o	-	o
EMAF-1602 MIX	o	o	o	o	o	-	o
Concept Gastronorm							
EAFP-801	o	o	o	o	o	o	o
EAFP-802	o	-	o	o	o	-	-
EAFP-1602	o	o	o	o	o	-	o
EAFP-1603	o	-	o	o	o	-	-
EAFP-1604	o	-	o	o	o	-	-
EAFN-801	o	o	o	o	Std	o	o
EAFN-802	o	-	o	o	Std	-	-
EAFN-1602	o	o	o	o	Std	-	o
EAFN-1603	o	-	o	o	Std	-	-
EAFN-1604	o	-	o	o	Std	-	-
EAEP-801	o	Std	o	o	o	o	o
EAEP-802	o	-	o	o	o	-	-
EAEP-1602	o	Std	o	o	o	-	o
EAF-1602 MIX	o	o	o	o	o	-	o
EAF-802 C	o	-	o	o	o	-	-
EAF-1603 C	o	-	o	o	o	-	-
EAF-1604 C	o	-	o	o	o	-	-
EAF-802 P	o	-	o	o	o	-	-
EAF-1603 P	o	-	o	o	o	-	-
EAF-1604 P	o	-	o	o	o	-	-
EAFP-802/2	o	-	o	o	o	-	-
EAFP-1602/2	o	o	o	o	o	-	o
EAFP-1603/2	o	-	o	o	o	-	-
EAFP-1604/2	o	-	o	o	o	-	-
Concept GN-1/1							
EAFP-401	o	o	-	o	o	o	-
EAEP-401	o	Std	-	o	o	o	-
EAFN-401	o	o	-	o	Std	o	-
Concept Snack							
EAFP-701	o	o	-	o	o	o	-
EAFP-702	o	-	-	o	o	-	-
EAFP-1402	o	o	-	o	o	-	-
EAFP-1403	o	-	-	o	o	-	-
EAFP-1404	o	-	-	o	o	-	-
EAFN-701	o	o	-	o	Std	o	-
EAFN-702	o	-	-	o	Std	-	-
EAFN-1402	o	o	-	o	Std	-	-
EAFN-1403	o	-	-	o	Std	-	-
EAFN-1404	o	-	-	o	Std	-	-
EAEP-701	o	Std	-	o	o	o	-
EAEP-1402	o	Std	-	o	o	-	-
EAF-1402-MIX	o	o	-	o	o	-	-
EAF-702 C	o	-	-	o	o	-	-
EAF-1403 C	o	-	-	o	o	-	-
EAF-1404 C	o	-	-	o	o	-	-
EAF-702 P	o	-	-	o	o	-	-
EAF-1403 P	o	-	-	o	o	-	-
EAF-1404 P	o	-	-	o	o	-	-
Concept PASTELERÍA							
EAPP-701	o	o	-	o	o	o	o
Concept PESCADO							
EAP-701	o	o	-	o	o	o	o

Accesorios De Armarios *

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
ARMARIOS SNACK	PARRILLA en Epoxi (560x542)	12034317
	PARRILLA SUPLEMENTARIA en Epoxi (500x158)	12037946
COMPARTIMENTO DE PESCADO - SNACK	CAJÓN para PESCADOS - 530x460x100 mm	12033758
	FONDO PERFORADO - 530x460 mm	12034642
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - SNACK	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 562 mm - 1 p.	12037936
ARMARIOS GASTRONORM	PARRILLA GN-2/1 en Epoxi (650x530)	12037958
	PARRILLA GN-2/1 Inox. (650x530)	19001000
	GUÍA para parrilla GN - 562 mm - 1 p.	12037936
COMPARTIMENTO DE PESCADO - GN	CAJÓN para PESCADOS - 530x540x100 mm	12033784
	FONDO PERFORADO - 530x540 mm	12034707
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - GN	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 662 mm - 1 p.	12037948
ARMARIOS DE PESCADOS Y ARMARIOS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox. (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox. (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - 485 mm - 1 pieza	12036689
	Cajón GRIS con asas - 600x400x120 mm	12033925

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos

Kit Ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø100 (2 Freno + 2 sin freno) ARMARIOS	19015964	-
KIT 6 RUEDAS Ø100 (3 Freno + 3 sin freno) ARMARIO MIX	19046863	-



Cerradura estándar



Cerradura de serie en puertas de cristal



Pedal de Apertura



Kits Barra Carnicera



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PARA MODELOS	CANTIDAD NECESARIA	€
Barra carnicera 1 puerta - GN (costados embutidos)	19048712	EAFP-801/802	1	-
		EAAFP-801		
		EAFN-801/802		
		EAAFN-801		
		EAF-1602 MIX		
Barra carnicera 2 puertas - GN (costados embutidos)	19048713	EAFP-1602/1603/1604	1	-
		EAAFP-1602/1603/1604		
		EAFN-1602/1603/1604		
		EAAFN-1602/1603/1604		
Barra carnicera - GAMA SNACK	19048715	EAFP - 701/702	1	-
		EAFN - 701/702		
		EAFP-1402/1403/1404	2	
		EAFN-1402/1403/1404		



Mesas Frigoríficas

Gastronom 700.....	191
— Advance.....	191
— Concept.....	194
Snack 600.....	207
— Concept.....	207
Pastelería 800.....	215
— Concept.....	215

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.



Eficiencia y calidad
adaptadas a las
necesidades del
profesional.



¡Descubre!



Acceso a la web

Con nuestro amplio catálogo de mesas ofrecemos respuesta a cualquier tipo de necesidades.

La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en todas las mesas de refrigeración de 2 y 3 puertas.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (series GN-700, Snack-600 y Pastelería) gracias a las diferentes opciones disponibles.

	GASTRONORM - 700		SNACK - 600	PASTELERÍA - 800
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
Dimensiones (3 puertas)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
CAPACIDAD (Nº niveles por puerta)	6	6	3	10
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	A	B	C	C
Aislamiento	Lateral 60 mm Doble techo de 50+40 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Refrigerante	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a
Clase climática	4	4	4	4
TEMPERATURA AMBIENTE (*)	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C
Sistema de refrigeración	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO CENTRAL
HACCP	SI	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

ADVANCE | 700 Gastronorm

Las mesas ADVANCE, disponibles en fondo 700 mm y para recipientes de tamaño Gastronorm, se han diseñado pensando en ofrecer un producto más eficiente, rentable y sostenible que mejore las condiciones del trabajo diario.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 45 %.

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad. El grosor de las paredes laterales es de 60 mm mientras que el techo interior es de 40 mm donde se coloca una encimera inyectada de 50 mm de espesor (total 90 mm de espesor).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
- Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador está sucio o se produce un fallo.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas de refrigeración *

Mesas para congelados

Mesas de refrigeración con puertas de cristal

Mesas centrales de refrigeración



EAMFP-225

EAMFN-180



EAMFP-135-PC



EAMCP-180

(*) Ofrecemos la posibilidad de tener encimera de granito en las mesas de refrigeración.

(*) Ofrecemos la posibilidad de apertura de puerta panorámica en modelos de 2, 3, y 4 puertas (sólo puertas sólidas).

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad en el trabajo.

MODELO	HZ	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
MESAS DE REFRIGERACIÓN											
	EAMFP-135	50	19037783	2	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180	50	19037784	3	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-225	50	19037785	4	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	-
Mesas para congelados											
	EAMFN-135	50	19037806	2	D	258	2.044	615	R290	1.350x700x850	-
		60	19074306		-		-	699			
	EAMFN-180	50	19037809	3	D	403	2.654	624	R290	1.800x700x850	-
		60	19074308		-		-	708			
Mesas de refrigeración con puertas de cristal											
	EAMFP-135-CR-PC	50	19037798	2	-	258	-	178	R600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180-CR-PC	50	19037800	3	-	403	-	180	R600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-225-CR-PC	50	19037802	4	-	549	-	203	R600a	2.250x700x850	-
Mesas centrales de refrigeración											
	EAMCP-135	50	19037803	2+2	-	258	-	174	R600a	1.350x768x850	-
	EAMCP-180	50	19037804	3+3	-	403	-	174	R600a	1.800x768x850	-
	EAMCP-225	50	19037805	4+4	-	546	-	195	R600a	2.250x768x850	-

Mesas de refrigeración Con cajones *



EAMFP-225-HHHD



EAMFP-180-TTT

VERSATILIDAD:

Disponemos de diferentes versiones de kit cajones para adaptarnos a las necesidades más concretas.

ROBUSTEZ:

Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:

Grupos de dos cajones (H), de tres cajones (T) y puertas (D).

MODELO	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
MesaS de refrigeración con cajones "H"									
	EAMFP-135-HD	19037786	1 H 1 D	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	-
	EAMFP-135-HH	19037789	2 H	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	-
	EAMFP-180-HDD	19037790	1 H 2 D	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	-
	EAMFP-180-HHD	19037791	2 H 1 D	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	-
	EAMFP-180-HHH	19037792	3 H	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	-
	EAMFP-225-HDDD	19037793	1 H 3 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHDD	19037795	2 H 2 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHHD	19037796	3 H 1 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHHH	19037797	4 H	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	-
Mesa de refrigeración con cajones "T"									
	EAMFP-135-TT	19048245	3T	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	-
	EAMFP-180-TTT	19058976	3T	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	-

Kits Cajones Para Mesas Gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€	
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm		-
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm		-
	KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm		-

CONCEPT | 700 Gastronorm

Con la gama CONCEPT de fondo 700 mm y con capacidad para recipientes Gastronorm, presentamos uno de los catálogos más amplios del mercado en mesas frigoríficas. Ofrecemos un amplio abanico de versiones y opciones para adaptarnos a las necesidades de cada usuario, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 35 % CON
GASES HC

Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático

de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.

- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.

- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas de refrigeración

Mesas de refrigeración



EMFP-135-GN

Mesas de refrigeración Con preinstalación



EMFP-192-GN-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS de refrigeración											
		EMFP-135-GN	R600a R290	50	19036976	B	274	752	203	1.342x700x850	-
				60	19073998	-		-	295		
		EMFP-180-GN	R600a R290	50	19036983	C	428	931	203	1.792x700x850	-
				60	19074329	-		-	295		
		EMFP-225-GN	R600a	50	19036995	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
				60	19073991	-		-	241		
MESAS de refrigeración CON PREINSTALACIÓN											
	EMFP-102-GN-R	-	50/60	19037590	2	-	274	-	29	1.042x700x850	-
	EMFP-147-GN-R	-	50/60	19037591	3	-	428	-	29	1.492x700x850	-
	EMFP-192-GN-R	-	50/60	19037592	4	-	581	-	29	1.942x700x850	-

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados



EMFN-180-GN

Mesas para congelados con preinstalación



EMFN-102-GN-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas para congelados											
	EMFN-135-GN	R290	50	19037545	2	D	274	2.212	667	1.342x700x850	-
			60	19074330		-		737			
	EMFN-180-GN	R290	50	19037550	3	D	428	2.467	676	1.792x700x850	-
			60	19073268		-		746			
Mesas para congelados con preinstalación											
	EMFN-102-GN-R		50/60	19037636	2	-	274	-	414	1.042x700x850	-
	EMFN-147-GN-R		50/60	19037637	3	-	428	-	423	1.492x700x850	-

Mesas de refrigeración con cajones *



EMFP-180-GN HHH

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.



EMFP-135-GN HD

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas de refrigeración con cajones											
	EMFP-135-GN HD	R600a	50	19036978	1 H 1 D	C	274	752	203	1.342x700x850	-
	EMFP-135-GN HH	R600a	50	19036979	2 H	C	274	752	203		-
	EMFP-180-GN HDD	R600a	50	19036985	1 H 2 D	C	428	931	203	1.792x700x850	-
	EMFP-180-GN HHD	R600a	50	19036986	2 H 1 D	C	428	931	203		-
	EMFP-180-GN HHH	R600a	50	19036992	3 H	C	428	931	203	-	
	EMFP-225-GN HDDD	R600a	50	19036997	1 H 3 D	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
	EMFP-225-GN HHDD	R600a	50	19036998	2 H 2 D	C	581	1.096	224		-
	EMFP-225-GN HHHD	R600a	50	19036999	3 H 1 D	C	581	1.096	224		-
	EMFP-225-GN HHHH	R600a	50	19037000	4 H	C	581	1.096	224	-	

Kits cajones para mesas gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€	
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		-

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación



EMFP-192-GN HHDD-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación										
 EMFP-102-GN-R HD	-	50/60	19037613	1 H 1 D	-	274	-	-	1.042x700x850	-
 EMFP-102-GN-R HH	-	50/60	19037615	2 H	-		-	-		-
 EMFP-147-GN-R HDD	-	50/60	19037616	1 H 2 D	-	428	-	-	1.492x700x850	-
 EMFP-147-GN-R HHD	-	50/60	19037619	2 H 1 D	-		-	-		-
 EMFP-147-GN-R HHH	-	50/60	19037630	3 H	-	-	-	-	-	
 EMFP-192-GN-R HDDD	-	50/60	19037631	1 H 3 D	-	581	-	-	1.942x700x850	-
 EMFP-192-GN-R HHDD	-	50/60	19037632	2 H 2 D	-		-	-		-
 EMFP-192-GN-R HHHH	-	50/60	19037633	3 H 1 D	-	-	-	-	-	
 EMFP-192-GN-R HHHH	-	50/60	19037635	4 H	-	-	-	-	-	

Mesas con puertas de cristal

Mesas de refrigeración con puertas de cristal



EMFP-180-GN CR PC

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

Mesas de refrigeración con puertas de cristal y con preinstalación



EMFP-102-GN-R CR PC

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

Mesas con puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS de refrigeración CON PUERTAS DE CRISTAL										
 EMFP-135-GN CR PC	R600a	50	19036977	2	-	274	-	205	1.342x700x850	-
 EMFP-180-GN CR PC	R600a	50	19036984	3	-	428	-	207	1.792x700x850	-
 EMFP-225-GN CR PC	R600a	50	19036996	4	-	581	-	230	2.242x700x850	-
MESAS de refrigeración CON PUERTA DE CRISTAL Y CON PREINSTALACIÓN										
 EMFP-102-GN-R CR PC	-	50/60	19037609	2	-	274	-	-	1.042x700x850	-
 EMFP-147-GN-R CR PC	-	50/60	19037611	3	-	428	-	-	1.492x700x850	-
 EMFP-192-GN-R CR PC	-	50/60	19037612	4	-	581	-	-	1.942x700x850	-

Mesas de refrigeración con fregadero



EMFP-225-GN F

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.

Mesas centrales de refrigeración



EMCP-180-GN

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad para alcanzar los alimentos.

Mesas con fregadero

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con fregadero										
 EMFP-135-GN-F	R600a	50	19036982	2	B	274	752	203	1.342x700x850	-
 EMFP-180-GN-F	R600a	50	19036993	3	C	428	931	203	1.792x700x850	-
 EMFP-225-GN-F	R600a	50	19037001	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-

Mesas centrales

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas centrales de refrigeración										
 EMCP-135-GN	R600a	50	19037012	2+2	-	274	-	203	1.342x768x850	-
 EMCP-180-GN	R600a	50	19037013	3+3	-	428	-	203	1.792x768x850	-
 EMCP-225-GN	R600a	50	19037014	4+4	-	581	-	224	2.242x768x850	-

Mesas bajas refrigeradas

Diseñadas para servir de soporte a elementos de cocción de sobremesa. Ideales como solución frigorífica en espacios reducidos.

Modelos con puertas



EMFP-180-BP

Modelos con cajones 1/3 y 2/3



EMFP-180-B2

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/ CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
MODELOS con PUERTAS											
	EMFP-135-BP	R600a R290	50	19037038	2	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19074511				-			
	EMFP-180-BP	R600a R290	50	19037042	3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19074512				-			
	EMFP-225-BP	R600a	50	19037048	4	D	377	1096	224	2.242x700x584	-
			60	19074515				-			
MODELOS con CAJONES 2/3											
	EMFP-135-B	R600a R290	50	19037039	2 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19074516				-			
	EMFP-180-B	R600a R290	50	19037043	3 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19074518				-			
	EMFP-225-B	R600a	50	19037049	4 x 2/3	C	377	1.096	224	2.242x700x584	-
			60	19074519				-			
MODELOS con CAJONES 1/3 Y 2/3											
	EMFP-135-B2	R600a R290	50	19037040	2 x 1/3 1 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19074520				-			
	EMFP-180-B2	R600a R290	50	19037044	4 x 1/3 1 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19074521				-			
	EMFP-225-B2	R600a	50	19037050	6 x 1/3 1 x 2/3	D	377	1.096	224	2.242x700x584	-
			60	19074522				-			

Mesas bajas refrigeradas Kore 900



Características generales

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

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 1/1.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:

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

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP9-120 BP	R290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	-
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP9-120 B	R290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	-
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
EMFP9-120 BH	R290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	-

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP9-160 BP	R290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	-
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP9-160 B	R290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	-

Mesas bajas refrigeradas

Características generales

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

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

Opciones:

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

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP7-120 BP	R290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	-
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP7-120 B	R290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	-
MODELOS CON CAJONES APAISADAS										
EMFP7-120 BH	R290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	-

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP7-160 BP	R290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP7-160 B	R290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-

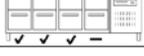
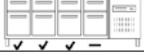
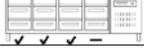


Mesas GN - opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3 CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
ADVANCE - 700 GASTRONORM											
EAMFP-135 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFP-180 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFP-225 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFN-135 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	-	STD	0
EAMFN-180 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	-	STD	0
EAMFP-135 GN-PC	0	0	0	0	0	STD	-	-	-	0	-
EAMFP-180 GN-PC	0	0	0	0	0	STD	-	-	-	0	-
EAMFP-225 GN-PC	0	0	0	0	0	STD	-	-	-	0	-
EAMCP-135 GN	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
EAMCP-180 GN	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
EAMCP-225 GN	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
CONCEPT - 700 GASTRONORM											
EMFP-135 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFP-180 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFP-225 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFN-135 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	0	STD	0
EMFN-180 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	0	STD	0
EMFP-135 GN-PC	0	0	0	0	0	STD	-	-	0	0	-
EMFP-180 GN-PC	0	0	0	0	0	STD	-	-	0	0	-
EMFP-225 GN-PC	0	0	0	0	0	STD	-	-	0	0	-
EMFP-135 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-180 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-225 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-135 BP	0	-	-	STD	0	0	-	-	-	0	-
EMFP-180 BP	0	-	-	STD	0	0	-	-	-	0	-
EMFP-225 BP	0	-	-	STD	0	0	-	-	-	0	-
EMCP-135 GN	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
EMCP-180 GN	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
EMCP-225 GN	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
EMFP-102 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-147 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-192 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFN-102 GN-R	0	0	0	0	-	0	-	-	-	0	0
EMFN-147 GN-R	0	0	0	0	-	0	-	-	-	0	0
EMFP-102 GN-R PC	0	0	0	0	-	STD	-	-	-	0	-
EMFP-147 GN-R PC	0	0	0	0	-	STD	-	-	-	0	-
EMFP-192 GN-R PC	0	0	0	0	-	STD	-	-	-	0	-

* Aplicable a todas las mesas bajas de refrigeración (B, BP, B2).

Kits cajones para mesas gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm		-
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		-

Kits de ruedas para mesas gastronorm

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS, 2 con freno	19016846	-
KIT 6 RUEDAS, 3 con freno	19011005	-

Accesorios para mesas gastronorm *

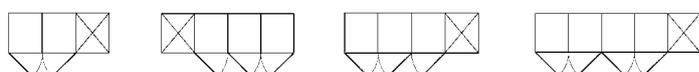
DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla GN 1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Parrilla GN 1/1 en Inox (530x325)	19000999
Guía para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
Guía para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
Guía para parrilla MESAS ADVANCE - Mural y Central - 519 mm - 1 pieza	12036880

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Apertura Panorámica (AP)



(#) Apertura panorámica - opciones posibles



Concept | 600 Snack

Nuestra gama CONCEPT de fondo 600 mm y en dimensiones Snack ofrece un amplio catálogo de mesas frigoríficas que se adaptan a espacios reducidos, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura. Dimensiones del estante parrilla: 405 x 460 mm.
- Dotación 1 parrilla por puerta y 1 juego de guías.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.

(*). TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial



Mesas estándar de refrigeración

Mesas de refrigeración



EMSP-150

Mesas de refrigeración con preinstalación (*)



EMSP-169-R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS de refrigeración											
		R600a R290	50	19036912	2	C	268	836	203	1.492x600x850	-
			60	19074528		-		295			
		R600a R290	50	19036970	3	C	416	931	203	2.017x600x850	-
			60	19074529		-		295			
		R600a	50	19037002	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-
			60	19074530		-		241			
MESAS de refrigeración CON PREINSTALACIÓN											
		-	50/60	19037640	2	-	268	-	-	1.192x600x850	-
		-	50/60	19037641	3	-	416	-	-	1.717x600x850	-
		-	50/60	19037642	4	-	564	-	-	2.242x600x850	-

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados



EMSN-200-GN



EMSN-117-R

Mesas para congelados con preinstalación (*)

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para congelados										
 EMSN-150	R290	50	19037552	2	D	268	2.212	669	1.492x600x850	-
		60	19074531							
 EMSN-200	R290	50	19037553	3	D	416	2.467	679	2.017x600x850	-
		60	19074532							
Mesas para congelados con preinstalación										
 EMSN-117-R	-	50/60	19037666	2	-	268	-	416	1.192x600x850	-
 EMSN-169-R	-	50/60	19037668	3	-	416	-	426	1.717x600x850	-

Mesas de refrigeración con cajones



ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas de refrigeración con cajones											
	EMSP-150-HD	R600a	50	19036948	1 H 1 D	C	268	836	203	1.492x600x850	-
	EMSP-150-HH	R600a	50	19036953	2 H	C		836	203		-
	EMSP-200-HDD	R600a	50	19036973	1 H 2 D	C	416	931	203	2.017x600x850	-
	EMSP-200-HHD	R600a	50	19036974	2 H 1 D	C		931	203		-
	EMSP-200-HHH	R600a	50	19036975	3 H	C		931	203		-
	EMSP-250-HDDD	R600a	50	19037006	1 H 3 D	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-
	EMSP-250-HHDD	R600a	50	19037007	2 H 2 D	C		1.096	224		-
	EMSP-250-HHHD	R600a	50	19037008	3 H 1 D	C		1.096	224		-
	EMSP-250-HHHH	R600a	50	19037009	4 H	C		1.096	224		-

Kits cajones para mesas snack

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€	
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		-
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		-
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
	KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación



ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación										
	EMSP-117-R HD	-	50/60 19037645	1 H 1 D	-	268	-	-	1.192x600x850	-
	EMSP-117-R HH	-	50/60 19037646	2 H	-	268	-	-	1.192x600x850	-
	EMSP-169-R HDD	-	50/60 19037648	1 H 2 D	-	416	-	-	1.717x600x850	-
	EMSP-169-R HHD	-	50/60 19037649	2 H 1 D	-	416	-	-	1.717x600x850	-
	EMSP-169-R HHH	-	50/60 19037650	3 H	-	416	-	-	1.717x600x850	-
	EMSP-222-R HDDD	-	50/60 19037651	1 H 3 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
	EMSP-222-R HHDD	-	50/60 19037652	2 H 2 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
	EMSP-222-R HHHD	-	50/60 19037654	3 H 1 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
	EMSP-222-R HHHH	-	50/60 19037655	4 H	-	564	-	-	2.242x600x850	-

Mesas de refrigeración con puertas de cristal



EMSP-150-PC

VISIBILIDAD:
Mesas de refrigeración / Puertas de cristal con cámara de vacío / Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C / Temperatura ambiente: 32 °C / Iluminación LED.

Mesas de refrigeración con fregadero



EMSP-150-F

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.

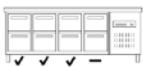
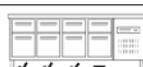
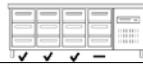
Mesas con puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 EMSP-150-CR-PC	R600a	50	19036937	2	-	268	-	207	1.492x600x850	-
 EMSP-200-CR-PC	R600a	50	19036972	3	-	416	-	209	2.017x600x850	-
 EMSP-250-CR-PC	R600a	50	19037004	4	-	564	-	232	2.542x600x850	-

Mesas con fregadero

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 EMSP-150-F	R600a	50	19036915	2	C	268	836	203	1.492x600x850	-
 EMSP-200-F	R600a	50	19036971	3	C	416	931	203	2.017x600x850	-
 EMSP-250-F	R600a	50	19037003	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-

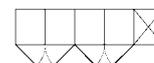
Kits cajones para mesas

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		-
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

Mesas snack - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3 CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H/W	T	GI	T	AP
GLOBE - 600 SNACK											(#)
EMSP-150	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EMSP-200	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EMSP-250	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EMSN-150	o	-	o	o	o	o	-	-	o	Std	o
EMSN-200	o	-	o	o	o	o	-	-	o	Std	o
EMSP-150-PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-
EMSP-200-PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-
EMSP-250-PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-
EMSP-150-F	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-200-F	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-250-F	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-117-R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-169-R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-222-R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSN-117-R	o	-	o	o	-	o	-	-	-	Std	o
EMSN-169-R	o	-	o	o	-	o	-	-	-	Std	o

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	-
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	-

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Concept | Mesas pasteleras - Fondo 800 mm

Las mesas de pastelería completan nuestra oferta con equipos especialmente diseñados para este sector.



Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración estático por gravedad.
- Evaporador vertical que aporta un mayor volumen de almacenamiento interno.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad. Tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño 600 x 400 mm).
- Dotación por puerta: 1 parrilla 600 x 400 mm y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C.
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.

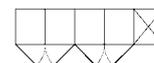
MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
 EMPP-150-GV	50	19037745	2	376	220	R290	1.492x800x850	-
 EMPP-202-GV	50	19037746	3	584	303	R290	2.017x800x850	-
 EMPP-255-GV	50	19037747	4	792	303	R290	2.542x800x850	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas de pastelería - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX RI	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA SE	SIN PETO SP	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA (#)
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMPP-150	-	-	-	-	-	-	-	-
EMPP-202	-	-	-	-	-	-	-	-
EMPP-255	-	-	-	-	-	-	-	-

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	-
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	-

Accesorios *

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.



Mesas de preparación

Mesas configurables.....	221
Mesas Compactas profesionales para pizza	225
Mesas Compactas para pizza	335
Mesas para sandwiches y ensaladas ..	227
Saladettes.....	229

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.



Mesas especiales
para tareas
específicas.



¡Descubre!



Acceso a la web

Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches. Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.

	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensiones (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	Granito	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional EMI / EMIT	Opcional EMI / EMIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
Refrigerante	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Clase climática	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
Sistema de refrigeración	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
HACCP	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Mesas de preparación | Configurables Fondo 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
MESAS FRÍAS 700 mm CON ENCIMERA DE GRANITO											
	EMFP-135-GN GR	R-600a	50	19043010	2	B	274	752	202	1.342x700x850	-
	EMFP-180-GN GR	R-600a	50	19043035	3	C	428	931	202	1.792x700x850	-
	EMFP-225-GN GR	R-600a	50	19043048	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
MESAS FRÍAS 800 mm CON ENCIMERA DE GRANITO OPCIONAL											
	EMPP-150-GV	R-290	50	19037745 (*)	2	-	376	-	212	1.492x800x850	-
	EMPP-202-GV	R-290	50	19037746 (*)	3	-	584	-	361	2.017x800x850	-

(*) Encimera de granito no incluida. Ver opciones.



EMI-135



EMIT-180

Vitrinas para ingredientes

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
VITRINAS CON CUBIERTA DE CRISTAL									
	EMI-135	135 GN GR	19061729	Cristal	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	-
	EMI-180	180 GN GR	19061743	Cristal	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	-
	EMI-225	225 GN GR	19061747	Cristal	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	-
	EMI-150	EMPP-150 GR	19061741	Cristal	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	-
	EMI-202	EMPP-202 GR	19061745	Cristal	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	-
VITRINAS CON TAPA ABATIBLE DE ACERO INOX									
	EMIT-135	135 GN GR	19061740	Abatible inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	-
	EMIT-180	180 GN GR	19061744	Abatible inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	-
	EMIT-225	225 GN GR	19061748	Abatible inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	-
	EMIT-150	EMPP-150 GR	19061742	Abatible inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	-
	EMIT-202	EMPP-202 GR	19061746	Abatible inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	-

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMFP-135 GN GR	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0
EMFP-180 GN GR	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0
EMFP-225 GN GR	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0
EMPP-150 GR	0	0	-	-	-	0	-	-	-	0	0
EMPP-202 GR	0	0	-	-	-	0	-	-	-	0	0

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
	PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
MESAS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox. (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox. (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Compactas profesionales para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



EMPZ-160

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas para Pizza Professional									
 	EMPZ-160	50	19037748	2	325	250	R-290	1.590x700x854	-
 	EMPZ-210	50	19037749	3	505	250	R-290	2.110x700x854	-

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX (€)	ENCIMERA GRANITO 3CM (€)	SIN ENCIMERA (€)	SIN PETO (€)	KIT RUEDAS (€)	CERRADURA (POR PUERTA) (€)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA (€)	RESISTENCIA MARCO PUERTA (€)	APERTURA PANORÁMICA (€)
							[1/2] UNIDAD (€)	[1/3] UNIDAD (€)			
CONCEPT											
EMPZ-160	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
EMPZ-210	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Compactas para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



EMPZ2-135

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).



EMPZ2-180

CONSERVACIÓN:

Incluye un alojamiento para cubetas GN para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 7 y 9 cubetas GN de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para Pizza compactas								
	50	19069340	2	290	262	R-290	1.350x708x850	-
	60	19074201			308			
	50	19068877	3	290	522	R-290	1.800x708x850	-
	60	19074202			530			

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
							(€)	(€)			
CONCEPT - Mesas de preparación											
EMPZ2-135	0	-	-	-	0	0	0	0	-	0	0
EMPZ2-180	0	-	-	-	0	0	0	0	-	0	0

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrila GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrila GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Sándwiches y ensaladas

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.

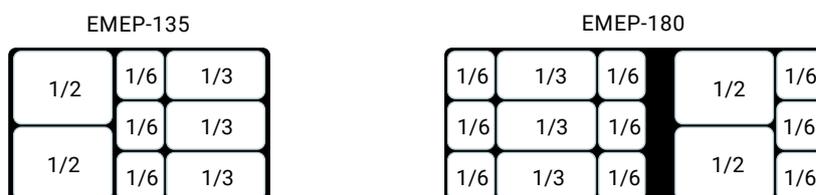


EMEP-135 GN

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

Ejemplos de distribución de cubetas en la encimera



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas Para Ensaladas								
	EMEP-135-GN	50	19037762	2	274	R-290	1.342x700x850	-
		60	19074603					
	EMEP-180-GN	50	19037765	3	428	R-290	1.792x700x850	-
		60	19074604					

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
							H	T			
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMEP-135-GN	0	-	-	-	0	0	-	-	-	Std	0
EMEP-180-GN	0	-	-	-	0	0	-	-	-	Std	0

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 150 mm fondo	19000669

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Saladettes

En Fagor Industrial ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.



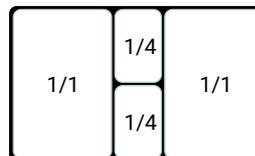
Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).



EMEP-100

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



EMEP-100 G



Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

Encimera de granito de 3 cm:

Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas Para Ensaladas MINI								
EMEP-100	50	19037766	2	177	254	R-290	915x700x875	-
	60	19074203			300			
Mesas para Pizza mini								
EMEP-100 G GR	50	19037768	2	177	254	R-290	915x700x895	-
	60	19074605			300			

Saladettes - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	RI	GR	SE	SP	R	CR	[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)			
EMEP-100 / 100G	0	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0

Accesorios para saladettes (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000668

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT



Elementos
compactos y fiables
idóneos para
conservar bebidas.



¡Descubre!



Acceso a la web

Enfriadores

Frente mostradores.....	233
Muebles cafeteros serie snack	237
Expositores refrigerados murales	239
Botelleros.....	243
Armarios refrigerados profesionales	245
Escarchadores de copas	249

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Frente mostradores



Con todas las prestaciones de las mesas refrigeradas de la gama Snack

Características generales

Peto posterior de 10 cm / Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotante.

Estantes interiores de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.

Dotación: 2 parrillas por puerta.

Cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Refrigerante ecológico: gas hidrocarburo R-600a

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración por tiro forzado.

Evaporación automática del agua de desescarche.

Clase climática 4.

Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, con ambiente de 43 °C (*).

Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.

ALTURA: Los equipos frente mostrador tienen una altura de 1.045 mm. Esta altura hace que sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y estanterías.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Frente mostradores de refrigeración



EMFP-202

CAJÓN NEUTRO:
Nuestra línea frente mostrador incluye un cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal



EFMP-202-PC

Puertas de cristal con cámara de vacío / Iluminación LED / Cerraduras en puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración											
 	EFMP-150	R-600a	50	19036966	2	C	835	202	1.492x600x1.045	-	
 	EFMP-202	R-600a	50	19036968	3	C	551	988	2.017x600x1.045	-	
	EFMP-255	R-600a	50	19037010	4	C	747	1.171	2.542x600x1.045	-	
Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal											
	EFMP-150 CR PC	R-600a	50	19036967	2	-	355	-	207	1.492x600x1.045	-
 	EFMP-202 CR PC	R-600a	50	19036969	3	-	551	-	209	2.017x600x1.045	-
	EFMP-255 CR PC	R-600a	50	19037011	4	-	747	-	234	2.542x600x1.045	-

Frente mostradores de refrigeración con preinstalación (*)



EFMP-117

Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal y preinstalación (*)



EFMP-169-CR PC

(*) ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración CON PREINSTALACIÓN										
	EFMP-117-R	-	50/60 19037657	2	-	355	-	-	1.192x600x1.045	-
	EFMP-169-R	-	50/60 19037659	3	-	551	-	-	1.717x600x1.045	-
	EFMP-222-R	-	50/60 19037661	4	-	747	-	-	2.242x600x1.045	-
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración con PUERTAS DE CRISTAL Y preinstalación										
	EFMP-117-R CR PC	-	50/60 19037662	2	-	355	-	-	1.192x600x1.045	-
	EFMP-169-R CR PC	-	50/60 19037664	3	-	551	-	-	1.717x600x1.045	-
	EFMP-222-R CR PC	-	50/60 19037665	4	-	747	-	-	2.242x600x1.045	-

Kits cajones para frentemostradores

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES (1/2+2/3)	19004924	EFMP		-

Frentemostradores - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/3 + 2/3] UNIDAD	TOLVA POSOS (#)	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA
	RI	SE	SP	R	CR	H	TV	GI	T
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EFMP-150	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EFMP-202	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EFMP-255	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EFMP-150-CR PC	0	0	0	0	Std	-	0	0	0
EFMP-202-CR PC	0	0	0	0	Std	-	0	0	0
EFMP-255-CR PC	0	0	0	0	Std	-	0	0	0
EFMP-117-R	0	0	0	-	0	-	-	-	0
EFMP-169-R	0	0	0	-	0	-	-	-	0
EFMP-222-R	0	0	0	-	0	-	-	-	0
EFMP-117-R-CR PC	0	0	0	-	Std	-	-	-	0
EFMP-169-R-CR PC	0	0	0	-	Std	-	-	-	0
EFMP-222-R-CR PC	0	0	0	-	Std	-	-	-	0

Sustituye al cajón neutro

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Muebles cafeteros



MODELOS MMC



MODELOS MME

Características generales

- Construidos en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Encimera con peto posterior de 10 cm de altura.
- Cantos redondeados.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelos MMC

- Ideales para formar línea con los frentemostradores y con las estanterías de la serie 60.
- Modelos básicos incluyen un nivel de estante, aunque se pueden añadir estantes opcionales.
- Cajones de acero inoxidable sobre guías con rodamientos.
- Tolva de recogida de posos desmontable de acero inoxidable.
- Versiones con orificio en la encimera para pasar las conexiones de la cafetera.

Modelos MME

- Posibilidad de acoplar cajones neutros en los modelos de 600mm.
- Versiones con 1 y 2 estantes intermedios.

Muebles neutros cafeteros

MODELO	CÓDIGO	Nº DE ESTANTES	Nº DE CAJONES	POSICIÓN MÓDULO	ORIFICIO EN ENCIMERA	DIMENSIONES (mm)	€
MMC-100	19006486	1	1	Derecha	-	990x600x1.045	-
	19010481	1	1	Derecha	Si	990x600x1.045	-
MMC-100 I	19006489	1	1	Izquierda	-	990x600x1.045	-
	19010106	1	1	Izquierda	Si	990x600x1.045	-
MMC-150	19006777	1	2	Central	-	1.500x600x1.045	-
	19006781	1	2	Central	Si	1.500x600x1.045	-
MMC-200	19007146	1	2	Central	-	2.025x600x1.045	-
	19007148	1	2	Central	Si	2.025x600x1.045	-
MMC-250	19007420	1	2	Central	-	2.550x600x1.045	-
	19011375	1	2	Central	Si	2.550x600x1.045	-
Accesorios (estantes opcionales)							
EMMC-100	19005429	Para mueble cafetero MMC-100 y MMC-150	-	-	-	-	-
EMMC-200	19006226	Para mueble cafetero MMC-200	-	-	-	-	-
EMMC-250	19006225	Para mueble cafetero MMC-250	-	-	-	-	-

Estanterías neutras frente mostrador

MODELO	CÓDIGO	Nº DE ESTANTES	DIMENSIONES (mm)	€
MME-35/100	19005427	1	990x350x1.045	-
MME-35/100 2E	19005446	2	990x350x1.045	-
MME-35/150	19005723	1	1.500x350x1.045	-
MME-35/150 2E	19005781	2	1.500x350x1.045	-
MME-35/200	19006223	1	2.025x350x1.045	-
MME-35/200 2E	19006245	2	2.025x350x1.045	-
MME-35/250	19006448	1	2.550x350x1.045	-
MME-35/250 2E	19006471	2	2.550x350x1.045	-
MME-60/100	19005746	1	990x600x1.045	-
MME-60/100 2E	19005784	2	990x600x1.045	-
MME-60/150	19006473	1	1.500x600x1.045	-
MME-60/150 2E	19006480	2	1.500x600x1.045	-
MME-60/200	19007015	1	2.025x600x1.045	-
MME-60/200 2E	19007054	2	2.025x600x1.045	-
MME-60/250	19007282	1	2.550x600x1.045	-
MME-60/250 2E	19007351	2	2.550x600x1.045	-

Expositores refrigerados murales

Nueva gama de expositores refrigerados murales con diseño contemporáneo y elegante que ofrece varias opciones y acabados para poder adaptarse a las diferentes necesidades de tu local.



Serie EBBC

Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico mate de alta calidad y exterior en acero galvanizado de color negro plastificado (respaldo galvanizado).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad con encimera reforzada.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado tipo cassette que permite que la unidad de frío se pueda extraer y sustituir por otra inmediatamente.
- Sistema optimizado de circulación de aire que permite un mayor espacio útil interior.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento y bastidor de aluminio anodizado acabado en inox.
- Dotación de un estante plastificado gris por cada puerta.
- Iluminación LED.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Cerraduras colocadas en la parte superior de las puertas.



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EBBC2	R-290	50	19037810	2	300	200	238	1.544x535x860	-
EBBC3	R-290	50	19037744	3	510	290	241	2.105x535x860	-

Serie ERM



Características generales

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado satinado (versión Inox) y con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro (versión negro).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación (low E) con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Dotados de cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación led vertical situada en el marco.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).



EERM-150 INOX



EERM-250

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75CL)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES SERIE ERM (EXTERIOR ACERO INOX)										
	EERM-150 SS	R-600a	50	19048035	1	142	49	160	625x565x900	-
	EERM-250 SS	R-600a	50	19048036	2	214	77	160	925x565x900	-
	EERM-350 SS	R-600a	50	19048037	3	327	119	160	1.375x565x900	-
Expositores refrigerados murales serie ERM (ACERO PLASTIFICADO NEGRO)										
 	EERM-150	R-600a	50	19048033	1	142	49	160	625x565x900	-
 	EERM-250	R-600a	50	19046985	2	214	77	160	925x565x900	-
	EERM-350	R-600a	50	19048034	3	327	119	160	1.375x565x900	-
ALTURA 800 mm - BAJO MOSTRADOR										
EXPOSITORES REFRIGERADOS BAJOMOSTRADOR SERIE ERMU (EXTERIOR ACERO INOX)										
	EERMU-150 SS	R-600a	50	19048291	1	121	49	160	625x565x800	-
	EERMU-250 SS	R-600a	50	19048292	2	182	77	160	925x565x800	-
	EERMU-350 SS	R-600a	50	19048293	3	277	119	160	1.375x565x800	-
Expositores refrigerados BAJOMOSTRADOR SERIE ERMU (ACERO PLASTIFICADO NEGRO)										
	EERMU-150	R-600a	50	19048288	1	121	49	160	625x565x800	-
	EERMU-250	R-600a	50	19048289	2	182	77	160	925x565x800	-
	EERMU-350	R-600a	50	19048290	3	277	119	160	1.375x565x800	-

Botelleros

Nuestra experiencia de años en fabricación de enfriadores de botellas garantiza un producto de gran calidad y fiabilidad. Producto diseñado para almacenar de la manera más óptima las botellas en los establecimientos.



Serie Inox | Características generales

- Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
 - Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo.
 - Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control de la temperatura por termostato analógico.
 - Puertas correderas con tirador incorporado.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Grupo a la derecha con puerta rejilla.
 - Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
 - Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
 - Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 38 °C).
- Opción:
- Bandeja de goteo del evaporador.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	 EBFP-100 I	R-600a	50	19048052	2	1	223	109	1.010x552x850	-
	 EBFP-150 I	R-600a	50	19048054	3	2	381	205	1.500x552x850	-
	 EBFP-200 I	R-600a	50	19048061	4	3	539	205	1.990x552x850	-
	 EBFP-250 I	R-600a	50	19048088	5	4	696	205	2.480x552x850	-

Serie Skin Plate | Características generales

- Acabado exterior en acero galvanizado plastificado de color blanco e interior en acero galvanizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo en la zona interior.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	 BEG-100	R-600a	50	19010156	2	1	137	150	1.017x545x840	-
	 BEG-150	R-600a	50	19010149	3	2	230	165	1.510x545x840	-
	 BEG-200	R-600a	50	19010150	4	3	314	190	2.023x545x840	-

Armarios frigoríficos profesionales

Presentamos la nueva gama de armarios frigoríficos profesionales, de gran capacidad y con diferentes acabados exteriores, para adaptarse mejor a su negocio.



Características generales

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.

- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \div +6\text{ }^{\circ}\text{C}$, Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 6 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: $-22\text{ }^{\circ}\text{C} \div -15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Serie Inox



AFP-251-I



AFP-451-I



AFP-651-I

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
ARMARIOS PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN											
	AFP-251-I	R-600a	50	19059667	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	AFP-451-I	R-600a	50	19059665	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	-
	AFP-651-I	R-600a	50	19059666	600	3 (GN-2/1) +1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	-
ARMARIOS PROFESIONALES DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	AFN-251-I	R-290	50	19059677	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	-
	AFN-451-I	R-290	50	19059675	460	6	4	-	143	626 x 740 x 1.865	-
	AFN-651-I	R-290	50	19059676	600	6	4	-	145	780 x 740 x 1.865	-

Serie Epoxi



AFP-251



AFP-451



AFP-651

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \div +6\text{ }^{\circ}\text{C}$, Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 7 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: $-22\text{ }^{\circ}\text{C} \div -15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
ARMARIOS PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN											
	AFP-251	R-600a	50	19059664	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	AFP-451	R-600a	50	19059662	460	3+1	4	D	186	626 x 742 x 1.865	-
	AFP-651	R-600a	50	19059663	600	3 (GN-2/1) + 1	4	D	186	780 x 742 x 1.865	-
ARMARIOS PROFESIONALES DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	AFN-251	R-290	50	19059674	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	-
	AFN-451	R-290	50	19059672	460	7	4	-	143	626 x 742 x 1.865	-
	AFN-651	R-290	50	19059673	600	7	4	-	145	780 x 742 x 1.865	-

Serie Expositores



AEP-251



AEP-451



AEP-651

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Dotados de iluminación interior led, que ayuda para el reclamo y exposición de los productos.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Puerta reversible con marco fabricado en aluminio, que le confiere un acabado elegante y muy estético.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.
- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AEP-251, 2 parrillas superiores)..
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varilla plastificada, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 °C ÷ +6 °C, Temperatura ambiente 32 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN										
	AEP-251	R-600a	50	19059671	125	2	4	91	626 x 600 x 850	-
	AEP-451	R-600a	50	19059668	460	3+1	4	193	626 x 742 x 1.865	-
	AEP-651	R-600a	50	19059670	600	3 (GN-2/1) + 1	4	193	780 x 742 x 1.865	-

Escarchador de copas

El escarchador de copas es el complemento idóneo en los bares y cafeterías para servir bebidas frías en las mejores condiciones. Gracias a su compacto tamaño es el modelo más adecuado para locales con espacio limitado.



Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Sistema de refrigeración estático con condensación ventilada.
- Control digital de la temperatura y desescarche manual.
- Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarche.
- Cuadro de puerta de aluminio para una resistencia óptima.
- Incluye un estante interior como dotación fácilmente desmontable para su limpieza.
- Iluminación interior LED.
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -12 °C (ambiente 32 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	RANGO DE Tª	CAPACIDAD (L)	CONSUMO ELÉCTRICO (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 EC-45	R-290	50	19036349	1	-18 °C / -12 °C	52,5	265	558x365x763	-





Vitrinas

Vitrinas expositoras para tapas.....	253
Vitrinas expositoras para sushi.....	255
Muebles refrigerados para ingredientes	256

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Vitrinas expositoras para tapas

En el sector de la restauración ciertos alimentos requieren de una atención particular a la hora de conservarlos y presentarlos. En Fagor Industrial ofrecemos unas vitrinas diseñadas exclusivamente para estos productos.



Características generales

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada (una pieza) o plana (dos piezas) y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Capacidad para recibir cubetas GN-1/3 de 40 mm. (NO incluidas en modelo neutro).
- Interruptor general luminoso.
- Solo modelos refrigerados:
 - Evaporador de placa fría de tubo de cobre.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Iluminación interior protegida.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente de 32 °C).
- Las cubetas van incluidas en dotación.



NP



NC

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	CAPACIDAD CUBETAS	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Refrigeradas cristal Plano								
 EVTP-139 P	R-600a	19048039	Plano	6*GN	Interior	82	1.380x415x278	-
 EVTP-175 P	R-600a	19048042	Plano	8*GN	Interior	82	1.732x415x278	-
Refrigeradas cristal curvo								
 EVTP-139 C	R-600a	19048038	Curvo	6*GN	Interior	82	1.380x415x278	-
 EVTP-175 C	R-600a	19048041	Curvo	8*GN	Interior	82	1.732x415x278	-
Neutras cristal plano								
 EVTP-139 NP	-	19078812	Plano	7*GN	No	-	1.380x415x278	-
 EVTP-175 NP	-	19078815	Plano	9*GN	No	-	1.732x415x278	-
Neutras cristal curvo								
 EVTP-139 NC	-	19078813	Curvo	7*GN	No	-	1.380x415x278	-
 EVTP-175 NC	-	19078816	Curvo	9*GN	No	-	1.732x415x278	-

New

New

Vitrinas expositoras para sushi



Características generales

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable perforada y preparada para recibir directamente los alimentos.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Sistema de refrigeración estático.
- Doble sistema de evaporación integrado por un evaporador de tubo de cobre en la bandeja inferior y un evaporador de tubo de cobre adherido a la cubierta de cristal curva.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Iluminación interior protegida.
- Interruptor general luminoso.
- Temperatura de trabajo: -1 °C, + 2 °C, (ambiente de 27 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
<i>Optima 139</i> EVTP-139 C - SUSHI	R-600a	19048040	Curvo	Interior	82	1.380x415x278	-
<i>Optima 175</i> EVTP-175 C - SUSHI	R-600a	19048043	Curvo	Interior	82	1.732x415x278	-

Muebles refrigerados para ingredientes

Los muebles para ingredientes llevan incorporado su propio grupo frigorífico, lo que proporciona total independencia a la hora de elegir su ubicación. Son el complemento ideal para convertir una mesa fría en una completa estación de trabajo de preparación de platos fríos, pizzas o sándwiches.



Características generales

- Capacidad para cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. Cubetas no incluidas en dotación.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Refrigeración por placa fría.
- Control termostático de la temperatura (+2 °C, +8 °C). Visor digital.

Muebles con cubierta de cristal - para cubetas gn-1/4

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
 EMI-135	19061729	Cristal plano	5*GN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	-
 EMI-150	19061741	Cristal plano	6*GN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	-
 EMI-180	19061743	Cristal plano	8*GN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	-
 EMI-202	19061745	Cristal plano	9*GN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	-
 EMI-225	19061747	Cristal plano	10*GN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	-

Muebles para cubetas gn-1/4 con cubierta abatible de acero inox

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
  EMIT-135	19061740	Abatible inox	5*GN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	-
  EMIT-150	19061742	Abatible inox	6*GN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	-
  EMIT-180	19061744	Abatible inox	8*GN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	-
 EMIT-202	19061746	Abatible inox	9*GN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	-
 EMIT-225	19061748	Abatible inox	10*GN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	-



Abatidores de temperatura

Abatidores compactos Concept +.....	261
Abatidores compactos Concept.....	263
Células abatidoras para carros	265

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

La importancia de utilizar abatidores de temperatura.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.



Abatimiento seguro,
eficaz y respetuoso
con tus alimentos.



¡Descubre!



Acceso a la web

Proceso de abatimiento

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.

El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

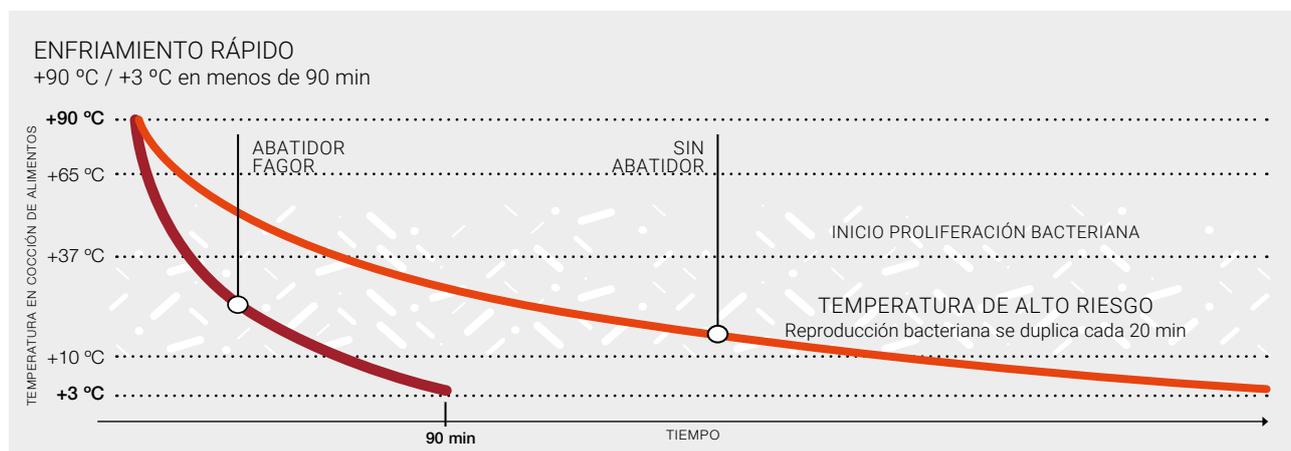
Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (estándar) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

Ciclo fuerte (intensivo) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



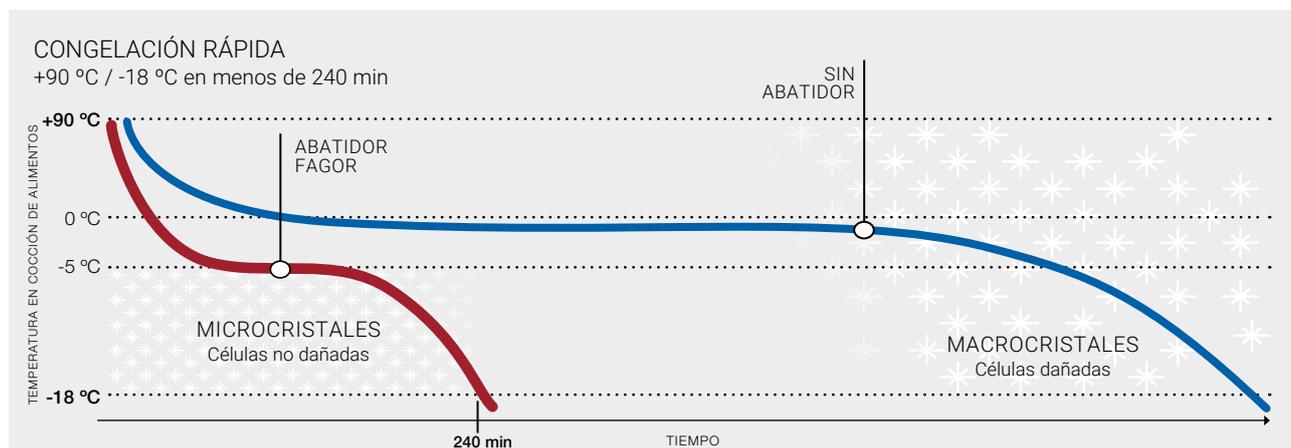
Abatimiento de Congelación

Ciclo suave (estándar) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (intensivo) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



CONCEPT+ | Abatidores compactos

Nuestra gama de abatidores compactos CONCEPT+ se presenta en diferentes tamaños para adaptarse a las necesidades de cada usuario. Desde el pequeño abatidor de sobremesa hasta el de gran capacidad para bandejas GN 2/1, todos ellos poseen un control electrónico íntegramente desarrollado por los equipos de I+D+i de Fagor Industrial.



Características generales

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+2 °C) o de congelación (-18 °C).
 - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
 - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
 - Duración de los ciclos:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
 - Panel de control táctil.
 - Programación electrónica de los ciclos y sonda de temperatura.
 - El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
 - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
 - Modelo EATM-031 con refrigerante R-290.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm).
 - Densidad de 40 kg. Sin CFC.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
 - Guías internas incluidas.
- Opciones bajo pedido:
- Sonda calefactada.
 - Impresora para HACCP (excluido el modelo 031 en todas sus versiones)
 - Conexión USB para extracción de datos.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).

Concept+



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	12	6	230V-1N	365	365	590x700x520	-
  ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19059645										
  ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
		60	19059646										
 ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19059647										
  ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19059648										
 ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
		60	19059649										
 ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
		60	19059691										
 ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	-	-	1.200x1.090x1.766	-
		60	19059692										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones posibles y suplemento de precios bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Sonda calefactada	-
Impresora HACCP incorporada	-
Conexión USB para extracción de datos	-
Kit ruedas (montaje en fábrica).	-

CONCEPT | Abatidores compactos

Respondiendo a una necesidad del mercado, hemos simplificado nuestros abatidores de temperatura y hemos creado una gama económica CONCEPT. Así se puede ofrecer esta tecnología fundamental para la buena gestión en las cocinas de todo tipo de establecimientos.



Características generales

- Mueble exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior (en plastificado).
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Panel de control táctil.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Disponen de sonda de temperatura sin calefactar.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).

Concept



Controlados electrónicamente, permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
		50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19036042										
		50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
		60	19036043										
		50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19048720										
		50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19048757										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Células abatidoras para carros

Diseñadas especialmente para empresas de catering o restaurantes que usan el sistema Cook & Chill, las células de abatimiento constituyen un elemento imprescindible en la cadena de cocinado-abatimiento-regeneración.



Características generales

- Fabricadas interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm en refrigeración y 100 mm en modelos mixtos, con 40 kg/m³ de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo, particularmente en congelación, así como un ahorro notable en consumo.
- Refrigerante ecológico R-452a.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 °C y 65 % de humedad.
- Compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas. Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
- Extracción de datos USB.
- Sonda calefactada.
- Suelos:
 - Modelos CSK: células de refrigeración sin suelo. En el fondo tienen una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.
 - Modelos CMK: células mixtas. Suelo con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.
- Panel de control táctil.

Células abatidoras para carros



HORNO 202 CON CARRO



201

Nº DE PUERTAS	TAMAÑO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERACIÓN		MIXTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 puerta	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 puertas (Pasante)	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO		TENSIÓN	HZ. (s)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90 / +3 °C						
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Unidades condensadoras para células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO		TENSIÓN	HZ. (*)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unidades condensadoras para células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (*)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Para otro tipo de tensiones o frecuencias, consultar a fábrica.

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Célula con Impresora HACCP incorporada	-

Rampas de acceso para células

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA (mm)	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células tipo 201 con suelo	700	-
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células tipo 202 con suelo	800	-



Una extensa
variedad de tipos y
tamaños de hielo.



¡Descubre!



Acceso a la web

Fabricadores de hielo

Fabricadores de hielo.....	271
Fabricadores de cubito macizos	272
Fabricadores de cubito hueco	274
Fabricadores de hielo en dados	275
Fabricadores modulares de hielo nugget ...	277
Fabricadores de hielo en escama	277
Fabricadores de hielo granular	278
Depósitos para fabricantes modulares (Silos) y carros	279
Filtros y accesorios	280

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

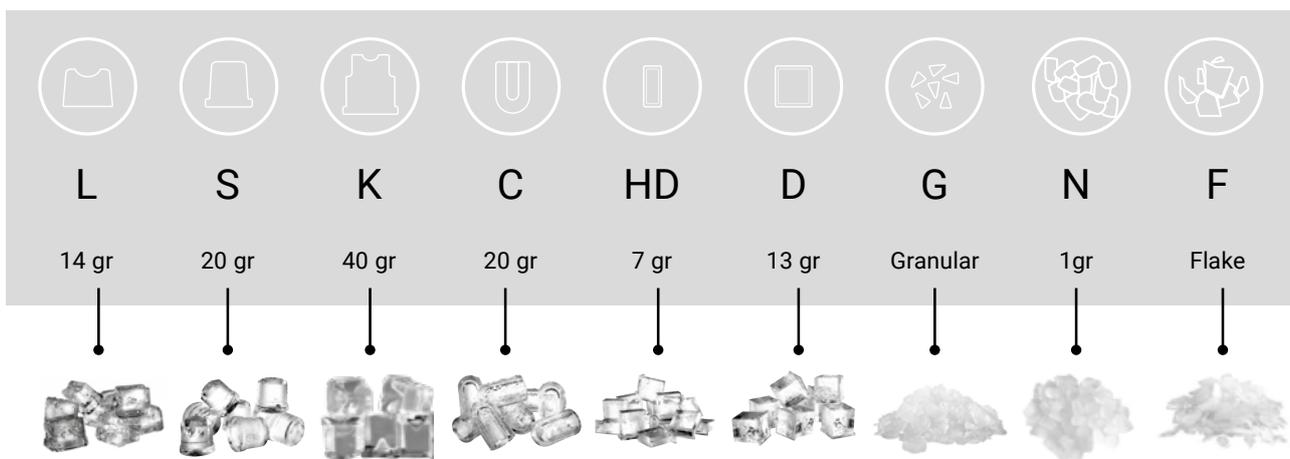
Fabricadores de hielo

Una amplia gama de productos capaces de producir una extensa variedad de tipos y tamaños de hielo.

Máquinas con condensador sobre-dimensionado, óptimo para climas calientes, tanto en la versión refrigerada por aire como por agua. El sistema de fabricación del hielo es sencillo y fiable, diseñado para zonas con agua muy calcárea y condiciones de trabajo difíciles.



GAMA, VERSIONES Y TAMAÑOS DE CUBITO



EQUIPOS	PRODUCCIÓN KG / DÍA	CUBO			HUECO	DADO		GRANULAR	
		L - 17 G	S - 20 G	K - 40 G	C - 25 G	HD - 7 G	D - 13 G	SECO	HÚMEDO
 EQUIPOS CON DEPÓSITO INTEGRADO	20	FIM-L			FIM-C				
	30		FIM-S	FIM-K	FIM-C				
	40		FIM-S	FIM-K	FIM-C				
	45							GIM	
	60		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D		
 EQUIPOS MODULARES	80-90		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM	
	130-140		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D		GIM
	150		MFIM-S	MFIM-K					MGIM
	200				MFIM-C	FICE-HD	FICE-D		MGIM
	400		MFIM-S	MFIM-K		FICE-HD	FICE-D		MGIM
	500							MGIM	

Fabricadores de cubitos de hielo macizos



Con depósito integrado

Los cubitos Gourmet cristalinos y compactos enfrían lentamente la bebida durante largo tiempo antes de deshacerse.

El cubito de hielo Gourmet grande y compacto es el cubito más deseado por los profesionales y consumidores. Ideal para ser utilizado con bebidas sin alcohol y licores.

Los cubitos de hielo se derriten muy lentamente, permitiendo a los clientes disfrutar más detenidamente de sus bebidas frías.

Tipos de cubito gourmet



Características generales

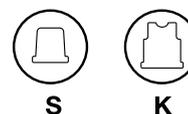
- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo energético.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Máquinas con electrónica para un óptimo control con altas prestaciones. Se recomienda usar un filtro antical en caso de aguas duras.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".
- Conexión monofásica 230V/50Hz (Opcional 230V/60Hz).

	MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
				FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	EFIM-20L	Aire	19001066		14	R290	23	6	385	260	350x470x590	-
		Agua	19082343				21					
	EFIM-30S	Aire	19031770		20	R290	44	15	652	356	435x605x695	-
		Agua	19082344				40					
	EFIM-30K	Aire	19001068		40	R290	44	15	417	356	435x605x695	-
		Agua	19082345				40					
	EFIM-40S	Aire	19031772		20	R290	48	15	870	510	435x605x695	-
		Agua	19082347				44					
	EFIM-40K	Aire	19001072		40	R290	48	15	556	510	435x605x695	-
		Agua	19082348				44					
	EFIM-60S	Aire	19031774		20	R290	65	30	1.087	510	515x640x830	-
		Agua	19082349				59					
	EFIM-60K	Aire	19001076		40	R290	65	30	694	510	515x640x830	-
		Agua	19082370				59					
	EFIM-80S FIM-80S	Aire	19031776		20	R290	74	40	1.522	775	645x640x860	-
		Agua	19031777			R452A	80					
	EFIM-80K FIM-80K	Aire	19082371		40	R290	74	40	972	780	645x640x860	-
		Agua	19001083			R452A	80					
	EFIM-130S FIM-130S	Aire	19082372		20	R290	136	60	3.261	1.350	930x565x1.050	-
		Agua	19031779			R452A	136					
	EFIM-130K FIM-130K	Aire	19082373		40	R290	136	60	2.083	1.350	930x565x1.050	-
		Agua	19001065			R452A	136					

Modulares



Tipos de cubito gourmet



Características generales

- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo eléctrico.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Apilables una encima de otra mediante el accesorio kit de unión.
- Señales de alarma externa (sólo modelo 400).
- Función de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (sólo modelo 400).
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua 3/4".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).
- Excepto modelos MFIM-400 380V/3N/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19031792		20	R452A	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Agua	19031793		20	R452A	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Aire	19001092		40	R452A	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Agua	19001094		40	R452A	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Aire	19031794		20	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Agua	19031795		20	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Aire	19031796		40	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Agua	19031797		40	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-

Fabricadores de cubitos de hielo hueco



Cubitos huecos que enfrían rápidamente la bebida por su mayor superficie de contacto.

Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones mediante la tecnología de paletas de última generación, indicadas en caso de aguas duras (calcáreas) incluso sin filtro.

Nuevo diseño del evaporador para un excelente comportamiento en aguas con cal.

Características generales

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).



C

Con depósito integrado

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
FIM-20C	Aire	19031780	U	20	R452A	20	9	360	330	405x510x690	-
	Agua	19031781			R452A						
FIM-30C	Aire	19031782	U	20	R452A	31	12	480	330	405x510x745	-
	Agua	19031783			R452A						
FIM-40C	Aire	19031784	U	20	R452A	42	18	720	355	405x510x870	-
	Agua	19031785			R452A						
FIM-60C	Aire	19031786	U	20	R452A	60	30	1.200	425	595x555x995	-
	Agua	19031787			R452A						
FIM-90C	Aire	19031788	U	20	R452A	81	37	1.480	650	675x555x995	-
	Agua	19031789			R452A						
FIM-130C	Aire	19031790	U	20	R452A	130	50	2.000	775	845x555x995	-
	Agua	19031791			R452A						



C

Modulares

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
MFIM-200C	Aire	19031798	U	25	R452A	190	-	-	1.550	690x565x1.125	-
	Agua	19031800			R452A						

Fabricadores de hielo en dados



Cubitos de dado y medio dado de tamaño estándar para un rápido enfriamiento de la bebida en locales de gran necesidad de hielo.

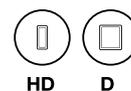
Fabricados por máquinas con altas prestaciones mediante la tecnología de evaporador vertical, son capaces de producir hielo con una menor duración del ciclo y proporcionando hielo de manera rápida. Por ello son ideales para puntos de venta con necesidades de grandes volúmenes de hielo.

Estos equipos además de grandes niveles productivos también tienen tamaño compacto por lo que son generalmente utilizados en restaurantes de comida rápida y en el sector sanitario.

Características generales

- Alta eficiencia, certificación Energy Star.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Sistema de ventilación frontal.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

Con depósito integrado



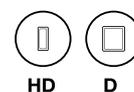
MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 EFICE-50 D	Aire	19082420		13	R290	45	20	1.500	240	535x595x795	-
 EFICE-50 HD	Aire	19082421		7	R290	45	20	3.000	240	535x595x795	-
 EFICE-70 D	Aire	19082401		13	R290	76	20	2.692	358	535x595x789	-
 EFICE-70 HD	Aire	19082402		7	R290	76	20	5.384	358	535x595x789	-
 EFICE-100 D	Aire	19082403		13	R290	99	35	3.461	465	660x700x832	-
 EFICE-100 HD	Aire	19082404		7	R290	99	35	6.923	465	660x700x832	-
 EFICE-150 D	Aire	19082407		13	R290	145	45	3.461	700	762x762x832	-
 EFICE-150 HD	Aire	19082409		7	R290	145	45	6.923	700	762x762x832	-

Modulares



Produce cubitos de dado y medio dado

- Evaporador de alta eficiencia
- Distribuidor de agua inteligente que mejora la eficiencia en el despegue
- Fácil acceso retirando los paneles con un solo destornillador
- Placa electrónica inteligente que controla los parámetros de la máquina y muestra el diagnóstico de posibles incidencias
- Estructura de lata resistencia en acero inoxidable AISI 304.



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 FICE-200 D	Aire	19031811		13	R452A	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	-
FICE-200 HD	Aire	19031813		7	R452A	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	-
 FICE-400 D	Aire	19031814		13	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	-
FICE-400 HD	Aire	19031815		7	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	-
FICE-300 FD FIT	Aire	19082410		13	R452A	300	-	-	1.800- 1+N	559x621x659	-
FICE-300 HD FIT	Aire	19082411		7	R452A	300	-	-	1.800- 1+N	559x621x659	-
FICE-300 FD FIT	Aire	19082422		13	R452A	300	-	-	1.400-1+N	559x621x659	-
FICE-300 HD FIT	Aire	19082423		7	R452A	300	-	-	1.400-1+N	559x621x659	-

Dispensador con stock para máquinas de hielo en dados



Es un dispensador de hielo sobre el que se coloca una máquina FICE. Sólo hay que presionar y colocar un recipiente debajo para obtener el hielo. Rápido, cómodo y para atender demandas de muchas personas en poco tiempo. Adecuado para buffets, colectividades, hoteles, caterings...

Características Generales

- Depósito para un stock de 104 kg de hielo.
- Realizado en acero inoxidable AISI-304 y plástico sanitario.
- Acceso cómodo a la cuba para su limpieza sin necesidad de retirar la máquina de hielo.
- Altura de patas regulable.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	¿EN QUE FABRICADORES DE CUBITOS?	DIMENSIONES (mm)	€
DISPENSER DHD	19031818	104	FICE- 200 y FICE-400	769x835x1383	-
DISPENSER DHD & WATER	19082412	104	FICE- 200 y FICE-400	769x835x1383	-
DISPENSER DHD FIT	19082413	58	FICE- 300 FD FIT	559x835x1.218	-
DISPENSER DHD FIT & WATER	19082463	58	FICE-300 FD FIT	559x835x1.218	-

Fabricadores modulares de hielo nugget



- Produce hielo nugget.
- Evaporador de alta eficiencia: menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Autodiagnosis con señalización de leds sobre el funcionamiento y alertas.
- Electronic control: botón encendido/apagado luminoso en panel frontal N.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente motor reductor.
- Fabricado en AISI 304.
- Regulación del stock de hielo mediante un sistema de control óptico de precisión. El hielo sale por una abertura en l aparte inferior de la unidad.
- Maquinas tropicalizadas (clase T).
- Se aconseja la instalación de un filtro antical y limpieza periódica en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras).



N

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	FORMA	CUBITO GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	€
ENGIM-300A	Aire	19082419		1gr	R290	310	-

Fabricadores de hielo en escama



- Produce escamas planas muy frías y secas. El espesor puede regularse entre 1.5 y 3mm
- Funcionamiento basado en un cilindro estático sinuntas giratorias (helical reamer) y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.
- El evaporador mas eficiente del mercado, menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Sistema de paro electrónico. Cuadro eléctrico de regulación. Motorreductor de ataque directo. Bomba de arrastre magnético. Seguridad ante la falta de agua.
- Bancada de acero inoxidable
- Controles para detectar: falta de nivel de agua, aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.



F

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	FORMA	CUBITO GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	€
FLAKE 1000	Aire	19082465	-	-	R449	1000	-

Fabricadores de hielo granular



Estos equipos producen un hielo granular con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. El hielo granular puede ser de dos tipos, hielo granular seco apropiado para coctelería y hielo granular húmedo apropiado para pescaderías, fruterías...

Características Generales

- Son máquinas electromecánicas de elevado rendimiento, produciendo hielo granular mediante un sistema cilíndrico vertical y un husillo de alta resistencia.
- En aguas medias o duras (alto contenido en cal) se aconseja la colocación de un filtro antical así como la realización de la limpieza periódica.
- Capacidad productiva kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Reducido consumo eléctrico, gracias a su evaporador de alto rendimiento.
- Husillo de acero inoxidable para asegurar una larga vida útil.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (modelos GIM 45 y GIM 85).
- Ventilación frontal IN-OUT en modelos bajo mostrador.
- Robustez de la puerta, en modelos bajo mostrador.
- Altura de patas regulable, en modelos bajo mostrador.

Con depósito integrado hielo granular seco



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19001086		-	R290	74	-	-	421	465x595x795	-
	Agua	19082387		-	R290	70	-	-			
	Aire	19001088		-	R290	94	-	-	470	465x595x795	-
	Agua	19082388		-	R290	90	-	-			

Hielo granular húmedo



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19082389		-	R290	135	-	-	650	515x550x1.355	-
	Agua	19082391		-	R452A		-	-			

Modular hielo granular húmedo

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19082392		-	R290	142	-	-	650 - 1+N	515x550x500	-
	Agua	19031820		-	R452A		-	-			
	Aire	19082393		-	R290	220	-	-	780 - 1+N	515x550x575	-
	Agua	19031822		-	R452A		-	-			
	Aire	19031824		-	R452A	390	-	-	1300+3+N	675x550x660	-
	Agua	19031825		-	R452A		-	-			
	Aire	19082397		-	R452A	390	-	-	1300 - 1+N	675x550x660	-
	Agua	19082398		-	R452A		-	-			
	Aire	19031827		-	R452A	565	-	-	1700 - 3+N	675x550x800	-
	Agua	19031828		-	R452A		-	-			
	Aire	19082399		-	R452A	565	-	-	1700 - 1+N	675x550x800	-
	Agua	19082400		-	R452A		-	-			

Depósitos para fabricantes modulares (Silos) y carros

Los depósitos de hielo garantizan un stock para asegurar un correcto abastecimiento en el local, almacenando la producción de hielo de las máquinas modulares en momentos de poco consumo para cuando lleguen picos y se necesiten grandes cantidades de hielo en un corto espacio de tiempo.



Características generales

- Depósitos de acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento realizado con poliuretano inyectado de 40 kg/m³, que permite la adecuada conservación del hielo.
- Diseño interior sin esquinas para una higiene óptima y facilidad de limpieza.
- Interior en una sola pieza de polietileno de alta densidad resistente a golpes.
- Puerta de acero inoxidable diseñada para usos intensivos.
- Sistema de cierre de puerta silencioso.
- Modelos con diferentes capacidades para cualquier tipo de máquina de hielo modular.
- Drenaje inferior.
- Pala incluida para extracción del hielo.
- Patas regulables en altura.

Características generales

- Silo de acero inoxidable calidad AISI 304.
- Cuba interior de polietileno sanitario de gran dureza, resistente a golpes y roces.
- Fácil limpieza: cuba interior sin juntas, de una sola pieza, con esquinas redondeadas, eliminando posibles puntos de suciedad y facilitando la limpieza.
- Sistema de drenaje que recoge y conduce el agua al desagüe manteniendo tanto el silo como suelos limpios y secos.
- Carro: dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Carros en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza. Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	COMPATIBILIDADES	DIMENSIONES (mm)	€
S-130 GMIM / NGIM	19082414	160	Ver tabla combinaciones	762x819x740	-
S-130 FICE FIT	19082415	160	Ver tabla combinaciones	762x819x740	-
S-160 GMM / NGIM	19082416	180	Ver tabla combinaciones	559x872x1.122	-
S-160 FICE FIT	19082417	180	Ver tabla combinaciones	559x872x1.122	-
S-220 GMIM	19031843	220	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	-
S-220 MFIM / FICE	19031799	220	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	-
S-350 GMIM	19082374	340	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.067	-
S-350 MFIM / FICE	19082418	340	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.071	-
S-500 GMIM	19031844	500	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	-
S-500 MFIM / FICE	19031802	500	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	-
S CART 300 GMIM / NGIM	19082380	300 + 112 carro	Ver tabla combinaciones	962x1.216x2.065	-
S CART 300 FICE / MFIM 150	19082382	300 + 112 carro	Ver tabla combinaciones	962x1.216x2.065	-
S 2CART 600 GMIM / NGIM	19082383	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	-
S 2CART 600 MFIM	19082384	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	-
S 2CART 600 FICE	19082385	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	-

Combinaciones de silos y fabricantes de hielo modulares



○
RECOMENDADO



●
POSIBLE (NO OPTIMIZADO)



○ ●
○ ●
APILADO



○ ○ ● ●
EN PARALELO

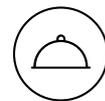
		DEPÓSITOS								DEPÓSITOS CON CARRO				DEPÓSITO CON DISPENSADOR			
		S-130		S-160		S-220		S-350		S-500		S CART300		S 2CART600		DHD	
NÚMERO DE FABRICADORES		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
TIPO DE FABRICADOR	MODELO MÁQUINA																
"CUBITO GOURMET Y HUECO"	MFIM-150	○	○	-	-	-	-	●	○	●	○	●	●	○	●	-	-
	MFIM-400	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	-	-
	MFIM-200C	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
"CUBITO DADO"	FICE-200-D	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
	FICE-200-HD	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
	FICE-300-D FIT	○	-	○	-	○	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	○
	FICE-300-HD FIT	○	-	○	-	○	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	○
	FICE-400-D	○	●	-	-	○	○	○	○	○	●	○	●	○	-	○	○
	FICE-400-HD	○	●	-	-	○	○	○	○	○	○	○	●	○	-	○	○
HIELO GRANULADO	MGIM-150	○	-	○	-	●	-	○	●	●	●	●	○	-	●	-	●
	MGIM-200	○	-	○	-	○	-	○	○	●	○	○	-	●	-	●	-
	MGIM-400	○	-	●	-	○	-	○	-	○	-	○	-	○	-	○	-
	MGIM-500	○	-	●	-	○	-	○	-	○	-	○	-	○	-	○	-
HIELO NUGGET	NGIM 300A	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	○	-	●	-	○	-
HIELO ESCAMAS FLAKE1000		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	

* La tapa de los silos puede variar dependiendo del modelo de fabricante de hielo.

Filtros y accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ICE CRUSHER	Triturador	19082464	-
FC-100	Filtro Antical	19038797	-
FP-100	Filtro Partículas	19038798	-
CC-100	Cartucho Reambio Antical	19038799	-
CP-100	Cartucho Recambio Partículas	19038800	-
CS-101	Filtro antical/carbón activo/partículas	19031839	-
CS-102	Filtro antical/carbón activo/partículas	19082428	-
SMALL SHOVEL	Pala pequeña	19082429	-
MEDIUM SHOVEL	Pala mediana	19082462	-
STACKING KIT MFIM 150	Kit apilado	19082425	-
STACKING KIT MFIM 400	Kit apilado	19082426	-
STACKING KIT FICE	Kit apilado	19082427	-





Distribución



Distribución

Drop-in.....	285
Self-service.....	305
Vinotecas y cavas de maduración.....	327
Carros y mesas de distribución	337



**Haz realidad tus
diseños con la gama
más amplia.**



¡Descubre!



Acceso a la web



Tarifa Extendida

Drop-in

Elementos refrigerados	287
Elementos calientes	289
Elementos showcooking	291
Elementos bajo encimera.....	293
Pantallas	294
Cristales	296
Vitrinas refrigeradas.....	298
Vitrinas calientes.....	300
Reservas y dispensadores	301
Vitrinas expositoras	303
Accesorios	304

Elementos refrigerados



Características Generales

- Especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Sistema de refrigeración de la placa y cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Sistema de refrigeración de la cuba ventilada con caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.

- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro

- de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.



PR6-4



P2R6-4



CR6-160-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
PLACA REFRIGERADA 1 NIVEL											
PR6-3	R452a	50	19043172	1115x610x476	1090x585	-	3	320	IV	Incluido	-
		60	19068142					385			-
 PR6-4	R452a	50	19043173	1440x610x476	1415x585	-	4	335	IV	Incluido	-
		60	19068143					400			-
PR6-5	R452a	50/60	19043174	1765x610x746	1740x585	-	5	580	IV	Incluido	-
PLACA REFRIGERADA 2 NIVELES											
P2R6-3	R452a	50	19043175	1115x610x546	1090x585	-	3	320	IV	Incluido	-
		60	19068131					385			-
 P2R6-4	R452a	50	19043176	1440x610x546	1415x585	-	4	335	IV	Incluido	-
		60	19068132					400			-
P2R6-5	R452a	50/60	19043177	1765x610x546	1740x585	-	5	580	IV	Incluido	-
CUBA REFRIGERADA CON FRÍO ESTÁTICO											
 CR6-160-3	R452a	50	19043184	1115x610x632	1090x585	160	3	325	IV	Incluido	-
		60	19068108					395			-
CR6-160-4	R452a	50/60	19043186	1440x610x632	1415x585	160	4	630	IV	Incluido	-
CR6-160-5	R452a	50/60	19043187	1765x610x632	1740x585	160	5	690	IV	Incluido	-



CRV7-4



CNH6-120-4



CMC6-4



CHMP-450

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE LA CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
CUBA REFRIGERADA CON FRÍO VENTILADO											
 CRV7-3	R452a	50/60	19043178	1115x720x677	1090x690	30 - 75 - 115	3	530	IV	Incluido	-
 CRV7-4	R452a	50/60	19043179	1440x720x677	1415x690	30 - 75 - 115	4	750	IV	Incluido	-
CRV7-5	R452a	50/60	19043181	1765x720x677	1740x690	30 - 75 - 115	5	820	IV	Incluido	-
CUBA NEUTRA DE HIELO											
 CNH6-120-4	-	50/60	19043188	1440x610x348	1415x585	120	4	60	-	-	-
CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
 CMC6-4	R452a	50/60	19043189	835x610x678	810x585	180	4 Bandejas 360x165x180	245	IV	Incluido	-
LAVAPORCIONADOR											
 ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	-	-	-	-	-	-
CHAMPAGNERA NEUTRA DE HIELO											
 CHMP-450	-	-	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	ANCHO EXTERIOR (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO
PLACA REFRIGERADA 1 NIVEL	50-60	610-720	2-3-4-5-6	-	IV-V	Incluido-Remoto
PLACA REFRIGERADA 2 NIVELES	50-60	610-720	2-3-4-5-6	-	IV-V	Incluido-Remoto
CUBA REFRIGERADA CON FRÍO ESTÁTICO	50-60	610-720	2-3-4-5-6	30-80-160	IV-V	Incluido-Remoto
CUBA REFRIGERADA CON FRÍO VENTILADO	50-60	-	2-3-4-5-6	-	IV-V	Incluido-Remoto
CUBA NEUTRA DE HIELO *	-	610-720	2-3-4-5-6	80-120	-	-
CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS	50-60	610-720	-	-	IV-V	Incluido-Remoto

*Cuba de hielo con profundidad 120 mm incluye LED RGB en el fondo.

Elementos calientes



Características Generales

- Especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes durante el servicio.
- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Sistema de calor baño maría seco mediante resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Sistema de calor baño maría agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.

- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.

- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.



PV6-4



PVE11-4



CBMS6-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE LA CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	POTENCIA (W)	€
PLACA VITROCERÁMICA									
 PV6-3	50/60	19043199	1115x610x147	1090x585	-	3	Negro	1355	-
 PV6-4	50/60	19043201	1440x610x147	1415x585	-	4	Negro	1805	-
PV6-5	50/60	19043202	1765x610x147	1740x585	-	5	Negro	2255	-
PLACA VITROCERÁMICA SIN MARCO									
 PVE11-3	50/60	19081564	987X530X137	981x536	-	3	Negro	1355	-
 PVE11-4	50/60	19081566	1312X530X137	1306x536	-	4	Negro	1805	-
PVE11-5	50/60	19081568	1637X530X137	1631x536	-	5	Negro	2255	-
CUBA BAÑO MARÍA CALOR SECO VENTILADO									
 CBMS6-3	50/60	19043190	1115x610x373	1090x585	210	3		1550	-
 CBMS6-4	50/60	19043191	1440x610x373	1415x585	210	4		2050	-
CBMS6-5	50/60	19043192	1765x610x373	1740x585	210	5		3080	-



CBMA6-4



OS1-10

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE LA CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	TIPO LLENADO AGUA	POTENCIA (W)	€
CUBA BAÑO MARÍA AGUA									
CBMMA6-1	50/60	19051982	465x610x332	440x585	190	1	Manual balde	1010	-
CBMA6-1	50/60	19043193	515x610x302	490x585	190	1	Manual grifo	1010	-
CBMA6-2	50/60	19043194	790x610x302	765x585	190	2	Manual grifo	1510	-
CBMA6-3	50/60	19043195	1115x610x302	1090x585	190	3	Manual grifo	2005	-
CBMA6-4	50/60	19043196	1440x610x302	1415x585	190	4	Manual grifo	2510	-
CBMA6-5	50/60	19043197	1765x610x302	1740x585	190	5	Manual grifo	3030	-
CBMAA6-3	50/60	19047657	1115x610x302	1090x585	190	3	Automático	2025	-
CBMAA6-4	50/60	19047658	1440x610x302	1415x585	190	4	Automático	2525	-
CBMAA6-5	50/60	19047659	1765x610x302	1740x585	190	5	Automático	3045	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W)	€
OLLA SOPERA							
OS1-10	50/60	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10	475	-

Opciones posibles

	ANCHO EXTERIOR (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	TIPO LLENADO AGUA
PLACA CALIENTE VITROCERÁMICA	610-720	2-3-4-5-6	Blanco-Negro	-
PLACA CALIENTE VITROCERÁMICA SIN MARCO	610-720	2-3-4-5-6	Blanco-Negro	-
CUBA BAÑO MARÍA CALOR SECO VENTILADO	610-720	2-3-4-5-6	-	-
CUBA BAÑO MARÍA AGUA	610-720	1-2-3-4-5-6	-	Manual-Automático

Elementos showcooking



Características Generales

- Especialmente diseñados para mantener, exponer, preparar y servir alimentos en estaciones show-cooking.
- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastrado sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.



TPY6-2



CRE6-80-2



TRCBMA6-2



CBMA16-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
TEPPANYAKI HELADOS											
 TPY6-2	R452a	50/60	19081538	790x610x634	765x585	30	2	1215	IV	Incluido	-
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO											
 CRE6-80-1	R452a	50/60	19081550	487x621x817	440x585	80	1	260	IV	Incluido	-
 CRE6-80-2	R452a	50/60	19081551	812x621x817	765x585	80	2	305	IV	Incluido	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN	TIPO LLENADO AGUA	POTENCIA(W)	€
TRINCHANTE									
 TRCBMA6-1	50/60	19079228	515x610x1005	490x585	190	1 GN 1/1	Manual grifo	1285	-
 TRCBMA6-2	50/60	19079229	790x610x1005	765x585	190	2 GN 1/1	Manual grifo	2560	-
CUBA BAÑO MARÍA AGUA SALSAS									
 CBMA16-3	50/60	19081533	584x256x252	551x227	145	3 GN 1/6	Manual grifo	810	-
 CBMA16-4	50/60	19081534	746x256x252	713x227	145	4 GN 1/6	Manual grifo	810	-



CBMS16-4



PV3-4



PV3-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN	COLOR	POTENCIA (W)	€
CUBA BAÑO MARÍA SECO SALSAS									
 CBMS16-3	50/60	19081509	576x256x252	551x227	105	3 GN 1/6	-	860	-
CBMS16-4	50/60	19081524	738x256x252	713x227	105	4 GN 1/6	-	1210	-
PLACA VITROCERÁMICA SHOWCOOKING									
 PV3-4	50/60	19069518	1440x295x147	1415x282		4 GN 1/1	Negro	510	-
PV3-5	50/60	19069519	1765x295x147	1740x282		4 GN 1/1	Negro	610	-
PLACA EXPOSITORA PAELLAS									
 PVEP-530	50/60	19081549	Ø 630x604	Ø 605	-	-	Negro	935	-

Opciones posibles

	ANCHO EXTERIOR (mm)	CAPACIDAD GN	COLOR	TIPO LLENADO AGUA	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO
TEPPANYAKI HELADOS	610-720	-	-	-	IV-V	Incluido- Remoto
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO	610-720	1-2 GN 1/1	-	-	IV-V	Incluido- Remoto
TRINCHANTE	610-720	1-2 GN 1/1	-	Manual- Automático	-	-
CUBA BAÑO MARIA AGUA SALSAS	-	3-4 GN 1/6	-	Manual- Automático	-	-
CUBA BAÑO MARIA SECO SALSAS	-	3-4 GN 1/6	-	-	-	-
PLACA VITROCERÁMICA SHOWCOOKING	-	2-3-4-5 GN 1/1	Blanco-Negro	-	-	-

Elementos bajo encimera



Características Generales

- Especialmente diseñados para ser instalados bajo una encimera, asegurando el manteniendo del producto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Los materiales aprobados para encimeras son granito y cuarzo (Silestone®) de hasta 20 mm. Para aplicaciones con otros materiales, consulte con fábrica.
- Se requiere la colocacion de una junta de dilatación en la encimera.
- Superficie superior de la placa en aluminio para una mejor difusión del frío o el calor sobre la encimera gracias a su alta conductividad térmica.

- Placa fría bajo encimera con sistema de refrigeración mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Placa caliente bajo encimera con sistema de calentamiento mediante resistencias de

- silicona adheridas en la parte superior de la placa.
- Encimera con total continuidad, maximizando higiene, estanqueidad y estética.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la encimera al nivel deseado.



PBCF-4



PBCC-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
PLACA REFRIGERADA BAJO ENCIMERA										
	PBCF-3	R452a	50/60	19078484	936x590x476	3	390	IV	Incluido	-
	PBCF-4	R452a	50/60	19078485	1261x590x476	4	510	IV	Incluido	-
	PBCF-5	R452a	50	19078486	1586x590x476	5	550	IV	Incluido	-
			60	19078487						-
PLACA CALIENTE BAJO ENCIMERA										
	PBCC-3	-	50/60	19078508	936x590x147	3	1355	-	-	-
	PBCC-4	-	50/60	19078509	1261x590x147	4	1805	-	-	-
	PBCC-5	-	50/60	19078510	1586x590x147	5	2255	-	-	-

Opciones posibles

	CAPACIDAD GN 1/1	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO
PLACA REFRIGERADA BAJO ENCIMERA	2-3-4-5-6	IV-V	Incluido- Remoto
PLACA CALIENTE BAJO ENCIMERA	2-3-4-5-6	-	-

Pantallas



Características Generales

- Especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos expuestos y para garantizar la protección del comensal.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo o rectangular.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.



IPL-4



IPL-R-4



IPC-R-4



IPC-R-4

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	SOPORTE	POTENCIA (W)	€
PANTALLA CON ILUMINACIÓN										
	IPL-3	50/60	19043257	1089x142x483	1045	3	Iluminación	Oblongo	25	-
	IPL-4	50/60	19043258	1414x142x483	1370	4	Iluminación	Oblongo	35	-
	IPL-5	50/60	19043259	1739x142x483	1695	5	Iluminación	Oblongo	45	-
	IPL-R-3	50/60	19043277	1085x142x483	1045	3	Iluminación	Rectangular	25	-
	IPL-R-4	50/60	19043278	1410x142x483	1370	4	Iluminación	Rectangular	35	-
	IPL-R-5	50/60	19043279	1735x610x483	1695	5	Iluminación	Rectangular	45	-
PANTALLA CALOR HALÓGENO										
	IPC-2	50/60	19043260	764x142x483	720	2	Luz y calor	Oblongo	600	-
	IPC-3	50/60	19043261	1089x142x483	1045	3	Luz y calor	Oblongo	900	-
	IPC-4	50/60	19043262	1414x142x483	1370	4	Luz y calor	Oblongo	1200	-
	IPC-5	50/60	19043263	1739x142x483	1695	5	Luz y calor	Oblongo	1500	-
	IPC-R-2	50/60	19043280	760x142x483	720	2	Luz y calor	Rectangular	600	-
	IPC-R-3	50/60	19043281	1085x142x483	1045	3	Luz y calor	Rectangular	900	-
	IPC-R-4	50/60	19043283	1410x142x483	1370	4	Luz y calor	Rectangular	1200	-
	IPC-R-5	50/60	19043284	1735x142x483	1695	5	Luz y calor	Rectangular	1500	-



IPC-4-C



ISPC



IPMC-R



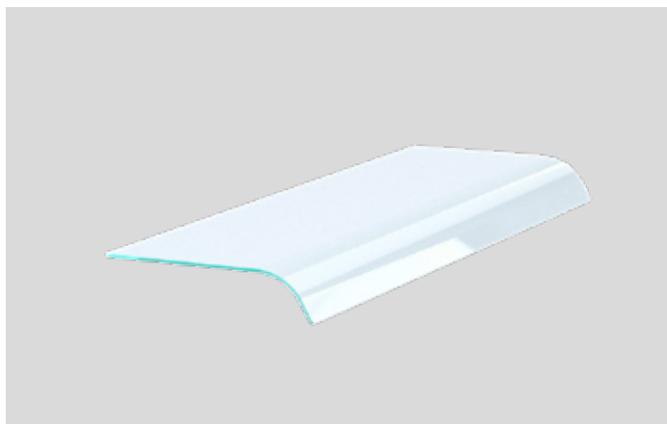
IPM-R-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	SOPORTE	POTENCIA (W)	€	
PANTALLA CON CALOR CERÁMICO										
	IPC-2 C	50/60	19043267	764x142x483	720	2	Luz y calor cerámico	Oblongo	600	-
	IPC-3 C	50/60	19043268	1089x142x483	1045	3	Luz y calor cerámico	Oblongo	1050	-
	IPC-4 C	50/60	19043269	1414x142x483	1370	4	Luz y calor cerámico	Oblongo	1300	-
	IPC-5 C	50/60	19043270	1739x142x483	1695	5	Luz y calor cerámico	Oblongo	1650	-
	IPC-R-2 C	50/60	19043285	760x142x483	720	2	Luz y calor cerámico	Rectangular	600	-
	IPC-R-3 C	50/60	19043287	1085x142x483	1045	3	Luz y calor cerámico	Rectangular	1050	-
	IPC-R-4 C	50/60	19043288	1410x142x483	1370	4	Luz y calor cerámico	Rectangular	1300	-
	IPC-R-5 C	50/60	19043289	1735x142x483	1695	5	Luz y calor cerámico	Rectangular	1650	-
SOPORTE NEUTRO										
	ISPC		19043271	68x83x483	-	-	Neutra	Oblongo	-	-
	ISPC-R		19043291	68x85x483	-	-	Neutra	Rectangular	-	-
PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR										
	IPMC	50/60	19043325	534x138x468	-	-	Luz y calor	Oblongo	300	-
	IPMC-R	50/60	19043489	532x138x465	-	-	Luz y calor	Rectangular	300	-
PANTALLA PARA CUBA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS										
	IPM-4	50/60	19052976	809x142x483	765	4 Bandejas 360x165x180	Iluminación	Oblongo	15	-
	IPM-R-4	50/60	19052977	808x142x483	765	4 Bandejas 360x165x180	Iluminación	Rectangular	15	-

Opciones posibles

	CAPACIDAD GN 1/1	SOPORTE
PANTALLA CON ILUMINACIÓN	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR HALÓGENO	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR CERÁMICO	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblongo - Rectangular
SOPORTES NEUTROS	-	Oblongo - Rectangular
PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR	-	Oblongo - Rectangular
PANTALLA PARA CUBA DE CONGELADOS	-	Oblongo - Rectangular

Cristales



Características Generales

- Cristales templados rectos o curvos.
- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



ICC-4-1C



ICC-R-4-1C



ICC-4-2C



ICC-R-4-2C

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FORMA CRISTAL	€	
CRISTAL FRONTAL						
	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	2	Curvo	-
	ICC-3-1C	19043273	1000x500x108	3	Curvo	-
	ICC-4-1C	19043274	1325x500x108	4	Curvo	-
	ICC-5-1C	19043275	1650x500x108	5	Curvo	-
	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	2	Recto	-
	ICC-R-3-1C	19043295	1000x433x123	3	Recto	-
	ICC-R-4-1C	19043296	1325x433x123	4	Recto	-
	ICC-R-5-1C	19043297	1650x433x123	5	Recto	-
	CRISTAL CENTRAL					
	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	2	Curvo	-
	ICC-3-2C	19046894	1000x570x108	3	Curvo	-
	ICC-4-2C	19046895	1325x570x108	4	Curvo	-
	ICC-5-2C	19046896	1650x570x108	5	Curvo	-
	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	2	Recto	-
	ICC-R-3-2C	19043301	1000x585x123	3	Recto	-
	ICC-R-4-2C	19043302	1325x585x123	4	Recto	-
	ICC-R-5-2C	19043303	1650x585x123	5	Recto	-



ICC-FP-4



ICC-R-FP-4



ICCM-4-1C



ICCM-R-4-2C

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FORMA CRISTAL	€	
CRISTAL FRONTAL CERRADO						
	ICC-FP-2	19051996	675x515x477	2	Curvo	-
	ICC-FP-3	19051997	1000x515x477	3	Curvo	-
	ICC-FP-4	19051998	1325x515x477	4	Curvo	-
	ICC-FP-5	19051999	1650x515x477	5	Curvo	-
		ICC-R-FP-2	19052001	675x433x483	2	Recto
ICC-R-FP-3		19052002	1000x433x483	3	Recto	-
ICC-R-FP-4		19052003	1325x433x483	4	Recto	-
ICC-R-FP-5		19052004	1650x433x483	5	Recto	-
CRISTAL FRONTAL PANTALLA CUBA DE CONGELADOS						
	ICCM-4-1C	19052981	722x500x108	4 Bandejas 360x165x180	Curvo	-
	ICCM-R-4-1C	19052979	722x433x123	4 Bandejas 360x165x180	Recto	-
CRISTAL CENTRAL PANTALLA CUBA DE CONGELADOS						
	ICCM-4-2C	19052983	722x570x108	4 Bandejas 360x165x180	Curvo	-
	ICCM-R-4-2C	19052980	722x585x123	4 Bandejas 360x165x180	Recto	-

Opciones posibles

	CAPACIDAD GN 1/1	FORMA CRISTAL
CRISTAL FRONTAL	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Curvo - Recto
CRISTAL CENTRAL	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Curvo - Recto
CRISTAL FRONTAL CERRADO	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Curvo - Recto
CRISTAL FRONTAL CUBA CONGELADOS	-	Curvo - Recto
CRISTAL CENTRAL CUBA CONGELADOS	-	Curvo - Recto

Vitrinas refrigeradas



Características Generales

- Especialmente diseñadas para mantener, exponer y distribuir alimentos y bebidas frías durante el servicio.
- Fabricadas en acero inoxidable con acabado satinado.
- Vitrinas refrigeradas ventiladas para servicios de duración extendida.
- Sistema de refrigeración de la cuba ventilada generado por ventiladores del módulo de evaporación situado en la parte inferior de la vitrina.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.

- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales fabricados en cristal templado para aumentar la exposición de producto incrementando la seguridad de las operaciones.

- Tiras de LED de 4500°K, en color blanco puro, con 14.5 w/m, integradas en la vitrina.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.



VCR7-CT-4



VCR7-CP-4-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 3 NIVELES													
	VCR7-CT-3	R452a	50	19043209	1115x720x1430	1090x690	3	Cortina	Puertas batientes	885	III	Incluido	-
			60	19068175					1045	-			
	VCR7-CT-4	R452a	50	19043210	1440x720x1430	1415x690	4	Cortina	Puertas batientes	1190	III	Incluido	-
			60	19068176					1320	-			
VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 4 NIVELES													
	VCR7-CP-4-3	R452a	50	19047716	1115x720x1870	1090x690	3	Persiana	Puertas batientes	885	III	Incluido	-
			60	19068169					1045	-			
	VCR7-CP-4-4	R452a	50	19047717	1440x720x1870	1415x690	4	Persiana	Puertas batientes	1190	III	Incluido	-
			60	19068170					1320	-			



VVR7-CT-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
VITRINA CURVA REFRIGERADA VENTILADA													
	VVR7-CT-3	R452a	50	19043215	1115x720x1430	1090x690	3	Cortina	Puertas batientes	840	III	Incluido	-
			60	19068229						1000			-
	VVR7-CT-4	R452a	50	19043216	1440x720x1430	1415x690	4	Cortina	Puertas batientes	1050	III	Incluido	-
			60	19068230						1185			-

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO
VITRINA CÚBICA VENTILADA 3 NIVELES	50-60	2-3-4-5-6	Abierta - Cerrada - Cortina - Persiana	Puertas batientes - Cerrada	III-IV	Incluido-Remoto
VITRINA CÚBICA VENTILADA 4 NIVELES	50-60	2-3-4-5-6	Abierta - Cerrada - Cortina - Persiana	Puertas batientes - Cerrada	III-IV	Incluido-Remoto
VITRINA CURVA VENTILADA	50-60	2-3-4-5-6	Abierta - Cerrada - Cortina	Puertas batientes - Cerrada	III-IV	Incluido-Remoto

Vitrinas calientes



Características Generales

- Especialmente diseñadas para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estante lisos con cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón en la parte inferior de la placa y del estante.
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado.

- Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos.
- Iluminación mediante halógenos protegidos.
- Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura.
- Dos (2) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para

regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en el estante vitrocerámico, de forma separada.

- Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre

la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.

- Temperatura de trabajo: Desde +30 °C a +120 °C en la placa y estante vitrocerámicos.



VCC6-4



VVC6-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	€	
VITRINA CÚBICA CALIENTE VITROCERÁMICA											
	VCC6-3	400V 3N 50/60	19047790	1115x610x924	1090x585	3	Negro	Abierta	Puertas correderas	4025	-
	VCC6-4	400V 3N 50/60	19047791	1440x610x924	1415x585	4	Negro	Abierta	Puertas correderas	4700	-
VITRINA CURVA CALIENTE VITROCERÁMICA											
	VVC6-3	400V 3N 50/60	19043229	1115x610x924	1090x585	3	Negro	Abierta	Puertas correderas	4025	-
	VVC6-4	400V 3N 50/60	19043230	1440x610x924	1415x585	4	Negro	Abierta	Puertas correderas	4700	-

Opciones posibles

	ANCHO EXTERIOR (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	LADO SERVICIO
VITRINA CÚBICA VITROCERÁMICA	610 - 720	3 - 4 - 5 - 6	Blanco - Negro	Puertas correderas - Cerrada
VITRINA CURVA VITROCERÁMICA	610 - 720	3 - 4 - 5 - 6	Blanco - Negro	Puertas correderas - Cerrada

Reservas



Características Generales

- Especialmente diseñadas para su encastre bajo encimera como reservas para el mantenimiento de productos refrigerados o calientes.
- Fabricadas en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Modelos de reservas calientes y refrigeradas con dos alturas diferentes.
- Modelos de reservas refrigeradas, con puertas o cajones, para albergar cubetas o parrillas GN 2/1 o GN 1/1.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado.



RF4-21 DD



RCD4-11

MODELO	GAS REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN	TIPO PUERTAS	NÚMERO PUERTAS	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
RESERVA REFRIGERADA												
	RF4-12 D	R452a	50	19047897	1145x766x450	GN 2/1	Batientes	1	385	IV	Incluido	-
			60	19068241								-
	RF4-22 DD	R452a	50	19047898	1763x766x450	GN 2/1	Batientes	2	405	IV	Incluido	-
			60	19068242								-
	RF4-21 DD	R452a	50	19056269	1370x676x450	GN 1/1	Batientes	2	355	IV	Incluido	-
			60	19068245								-
	RF4-31 DDD	R452a	50	19056271	1763x676x450	GN 1/1	Batientes	3	370	IV	Incluido	-
			60	19068246								-
RESERVA CALIENTE												
	RCD4-09	-	50/60	19047891	1160x720x450	-	Correderas	-	850	-	-	-
	RCD4-11	-	50/60	19047892	1385x720x450	-	Correderas	-	850	-	-	-
	RCD4-15	-	50/60	19047893	1770x720x450	-	Correderas	-	1450	-	-	-
	RCD4-19	-	50/60	19047894	2120x720x450	-	Correderas	-	1690	-	-	-
ACCESORIOS RESERVAS REFRIGERADAS												
	KCRF-12	-		19056266			Kit 2 cajones GN 2/1 a sustituir por una puerta					-
	KCRF-11	-		19056247			Kit 2 cajones GN 1/1 a sustituir por una puerta					-
ACCESORIOS COMUNES												
	KPSR	-		19056083			Conjunto de 4 patas (altura 150mm)					-

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	ALTURA	TIPO MODELOS	CAPACIDAD GN	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO
RESERVA REFRIGERADA	50-60	450-586	Puertas batientes - Cajones	GN 1/1 - GN 2/1	IV-V	Incluido- Remoto
RESERVA CALIENTE	-	450-610	-	-	-	-

Dispensadores



Características Generales

- Especialmente diseñados para almacenar y servir platos neutros, platos calientes y cestas de vajilla.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos y cestas a un nivel constante.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada: 40/45 platos (según espesor de vajilla) y 5/6 cestas de 110mm de altura.



IDPN-28



IDPC-28 + ITDP-28



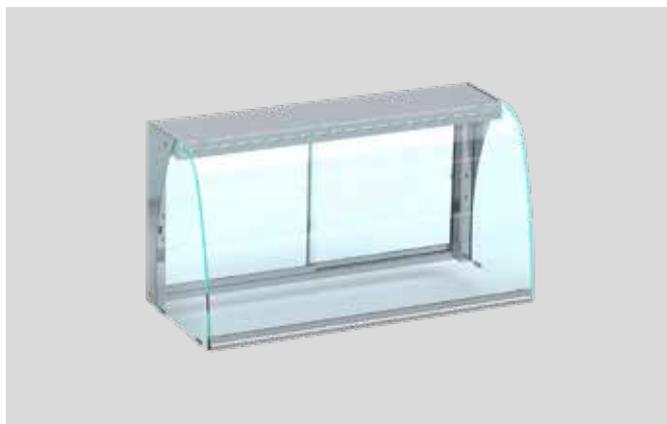
IDCN-55

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIÁMETRO ENCASTRE (mm)	Ø PLATOS (mm)	CAPACIDAD PLATOS	CARGA MÁXIMA (KG)	POTENCIA (W)	€	
DISPENSADOR DE PLATOS NEUTROS										
	IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 a 280	40/45	45	-	-
	IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 a 340	40/45	45	-	-
DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES										
	IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 a 280	40/45	45	480	-
	IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 a 340	40/45	45	480	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DISPENSADOR	Ø PLATOS (mm)	POTENCIA (W)	€	
TAPA PARA DISPENSADOR DE PLATOS								
	ITDP-28	-	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 a 280	-	-
	ITDP-34	-	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 a 340	-	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CESTAS (mm)	CAPACIDAD CESTAS	CARGA MÁXIMA (KG)	€
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA								
	IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-

Vitrinas expositoras



Características Generales

- Especialmente diseñadas para ser instaladas sobre elementos de la gama Encastro o cualquier otro tipo de encimera.
- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Vitrinas con calefacción incorporan halógenos protegidos que generan luz y calor sobre toda la superficie de exposición.
- Vitrinas con luz incorporan tiras LED protegidas para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.



VEC-CE-4



VEC-4



VE-CE-4



VE-EI-4



VE-CE-CB-EI-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	BASE	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
VITRINA EXPOSITORA CON ILUMINACIÓN Y CALEFACCIÓN SIN BASE									
 VEC-CE-3	50/60	19043234	1104x610x752	3	Cerrada	Sin base	Luz y calor	900	-
 VEC-CE-4	50/60	19043235	1430x610x752	4	Cerrada	Sin base	Luz y calor	1200	-
 VEC-3	50/60	19043237	1104x597x752	3	Abierta	Sin base	Luz y calor	900	-
 VEC-4	50/60	19043238	1430x597x752	4	Abierta	Sin base	Luz y calor	1200	-
VITRINA EXPOSITORA CERRADA CON ILUMINACIÓN SIN BASE									
 VE-CE-3	50/60	19043240	1104x610x752	3	Cerrada	Sin base	Luz	35	-
 VE-CE-4	50/60	19043241	1430x610x752	4	Cerrada	Sin base	Luz	45	-
VITRINA EXPOSITORA CON ILUMINACIÓN Y CON ESTANTE INTERMEDIO									
 VE-CE-CB-EI-3	50/60	19043243	1116x610x771	3	Cerrada	Con base	Luz	35	-
 VE-CE-CB-EI-4	50/60	19043244	1442x610x771	4	Cerrada	Con base	Luz	45	-
 VE-EI-3	50/60	19043246	1104x597x752	3	Abierta	Sin base	Luz	35	-
 VE-EI-4	50/60	19043247	1430x597x752	4	Abierta	Sin base	Luz	45	-
ACCESORIOS - ESTANTE INTERMEDIO									
 EI-3	-	19043254	1070x348	3	Estante intermedio para vitrinas VE-CE-3			-	-
 EI-4	-	19043255	1395x348	4	Estante intermedio para vitrinas VE-CE-4			-	-

Opciones posibles

	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	BASE
VITRINA EXPOSITORA CON LUZ Y CALOR	2-3-4	Abierta - Cerrada	-
VITRINA EXPOSITORA CERRADA CON LUZ	2-3-4	-	-
VITRINA EXPOSITORA CON LUZ Y ESTANTE	2-3-4	Abierta - Cerrada	Sin base - Con base
ACCESORIOS - ESTANTE INTERMEDIO	2-3-4	-	-

Accesorios



EV-KIT-450



OF-PAN



PAL-DROPIN



IPCTI



KUV-2/3/4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT CUBETA DE EVAPORACIÓN DEL AGUA DE DESESCARCHE						
 EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cubas y vitrinas ventiladas 3 GN1/1	450	-
 EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrinas 4 GN1/1	900	-
 EV-KIT-1350	50/60	19046597	400x170x65	Vitrinas 5 y 6 GN1/1	1350	-
CUBETA DE DESBORDE DEL AGUA DE DESESCARCHE						
 OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de alto)	Todos los elementos refrigerados drop-in	-	-
ÚTIL PARA LEVANTAR ELEMENTOS TÉCNICOS						
 PAL-DROPIN		19046641	-	Todos los elementos drop-in	-	-
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
 IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
 IPCTD	50/60	19053058	132x84x70	Termómetro elementos fríos	1	-
 IPCTI	50/60	19053061	132x84x70	Termómetro e interruptor elementos fríos	1	-
 IPCTD-C	50/60	19052024	132x84x70	Termómetro elementos calientes	1	-
 IPCTI-C	50/60	19055869	132x84x70	Termómetro e interruptor elementos calientes	1	-
LÁMPARA GERMICIDA						
 KUV-2/3/4	50/60	19079012	477x50x73	Cubas / Vitrinas ventiladas de 2 a 4 GN 1/1	25	-
 KUV-5/6	50/60	19079013	954x50x73	Cubas / Vitrinas ventiladas de 5 a 6 GN 1/1	50	-



Flexibilidad para adaptarnos a tu espacio con ergonomía.



¡Descubre!



Acceso a la web



Tarifa extendida

Self Service

Dispensadores.....	307
Elementos neutros	309
Muebles refrigerados	311
Vitrinas refrigeradas.....	313
Muebles calientes	315
Vitrinas calientes.....	317
Pantallas.....	318
Accesorios	323
Opciones.....	325

Dispensadores



Características Generales

- Dispensadores especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos, pan y/o vasos
- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.

Dispensadores sobre base:

- Encimera a 400 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado. Cuatro (4) lados decorados.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.



SS-77



D-R-313



D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€	
BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Columnas	160	-	-	-	-	
	SS-147	18001484	1450x780x400	4 Columnas	320	-	-	-	-	
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE										
	D-R-313	18003180	798x780x1514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	Rectangular	-	
	D-R-613	18003190	1450x780x1514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	Rectangular	-	
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1- 200mm	160	150	120	Rectangular	-	
	D-R-613/2	18003192	1450x780x1514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1- 200mm	320	300	240	Rectangular	-	
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE										
	DV-R-6	18003193	798x780x1569	6 niveles de vasos	-	-	324/360	Rectangular	-	
	DV-R-8	18003194	798x780x1909	8 niveles de vasos	-	-	432/480	Rectangular	-	
	DV-R-62	18003196	1450x780x1569	6 x 2 niveles de vasos	-	-	648/720	Rectangular	-	
	DV-R-82	18003197	1450x780x1909	8 x 2 niveles de vasos	-	-	864/960	Rectangular	-	
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE										
	DVCP-R-6	18003199	1450x780x1569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 niveles de vasos	160	150	120	324/360	Rectangular	-



DC-R-2



DP-R-1



DV-R-4 SB



DV-R-4 SB

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€	
DISPENSADOR DE CUBIERTOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Rectangular	-
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Rectangular	-
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveles de vasos	-	-	216/240	Rectangular	-

Opciones posibles

	SOPORTE
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE CUBIERTOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO	Oblongo-Rectangular
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO	Oblongo-Rectangular

Elementos neutros



Características Generales

- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90



SME-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	€
MUEBLE NEUTRO					
	SM-450	18001494	450x850x900	Cerrado sin reserva neutra	-
	SM-2	18001495	950x850x900	Vano / Reserva neutra	2
	SM-3	18001496	1375x850x900	Vano / Reserva neutra	3
	SM-4	18001497	1600x850x900	Vano / Reserva neutra	4
	SM-5	18001498	1985x850x900	Vano / Reserva neutra	5
	SM-6	18001499	2335x850x900	Vano / Reserva neutra	6
	SM-3-P	18001500	1375x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	3
	SM-4-P	18001501	1600x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	4
	SM-5-P	18001502	1985x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	5
	SM-6-P	18001503	2335x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	6
MUEBLE DE ÁNGULO					
	SA-I-90	18001504	1141x1141x900	Ángulo interno de 90°. Vano / Reserva neutra	-
	SA-I-45	18001505	850x850x900	Ángulo interno de 45°. Vano / Reserva neutra	-
	SA-E-90	18001506	935x935x900	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	-
	SA-E-45	18001507	850x850x900	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	-
MUEBLE PARA SHOW-COOKING					
	SME-3	18001522	1375x850x900	Rebaje de 200 mm. 3 tomas de corriente monofásicas	3
	SME-4	18001523	1600x850x900	Rebaje de 200 mm. 4 tomas de corriente monofásicas	4
	SME-5	18001524	1985x850x900	Rebaje de 200 mm. 5 tomas de corriente monofásicas	5
	SME-6	18001525	2335x850x900	Rebaje de 200 mm. 5 tomas de corriente monofásicas	6



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
MUEBLE DE CAJA REGISTRADORA				
	SMC-12-D	18001514	1375x850x900 Mueble de caja registradora con brazo a la derecha	-
	SMC-12-I	18001516	1375x850x900 Mueble de caja registradora con brazo a la izquierda	-
	SMC-16	18001518	1640x1030x900 Mueble de caja registradora con brazos a ambos lados (central)	-
	SMC-16-D	18001515	1600x850x900 Mueble de caja registradora con brazo a la derecha	-
	SMC-16-I	18001517	1600x850x900 Mueble de caja registradora con brazo a la izquierda	-
	SMC-6-D	18001519	605x850x900 Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la derecha)	-
	SMC-6-I	18001520	605x850x900 Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la izquierda)	-
	SMC-8-F	18001521	800x850x900 Mueble de caja registradora sin brazos (cara al público)	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD PLATOS (Ø280mm)	CAPACIDAD VASOS (Ø80//Ø75mm)	CARGA MAX(KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS A NIVEL CONSTANTE								
	DAN-95	18001508	950x850x900 2 columnas de platos - neutros	80-90	-	45 por columna	-	-
	DAC-95	18001509	950x850x900 2 columnas de platos - calientes	80-90	-	45 por columna	960	-
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA A NIVEL CONSTANTE								
	DPAN-95	18001510	950x850x900 5/6 cestos de vasos	-	200 // 265	120	-	-

Muebles refrigerados



Características Generales

- Muebles refrigerados especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.

- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración del mueble frío estático mediante serpentín de cobre expansionado localizado en la base de la cuba.

- Sistema de refrigeración del mueble frío ventilado con caudal de aire frío constante, generado por ventiladores en el módulo de evaporación.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Termostato electrónico, con visor digital. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío.

- Componentes electrónicos accesibles en un único punto de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SCR-SR-30-4



SCR-CR-30-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA												
	SCR-SR-30-3	R452a	50	18001526	1375x850x900	30	3	Vano / Reserva neutra	220	IV	Incluido	-
	SCR-SR-30-4	R452a	50	18001527	1600x850x900	30	4	Vano / Reserva neutra	335	IV	Incluido	-
	SCR-SR-30-5	R452a	50/60	18001528	1985x850x900	30	5	Vano / Reserva neutra	380	IV	Incluido	-
	SCR-SR-30-6	R452a	50/60	18001529	2335x850x900	30	6	Vano / Reserva neutra	390	IV	Incluido	-
	SCR-CR-30-3	R452a	50	18001530	1375x850x900	30	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	570	IV	Incluido	-
	SCR-CR-30-4	R452a	50	18001531	1600x850x900	30	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	685	IV	Incluido	-
	SCR-CR-30-5	R452a	50/60	18001532	1985x850x900	30	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	910	IV	Incluido	-
	SCR-CR-30-6	R452a	50/60	18001533	2335x850x900	30	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	920	IV	Incluido	-



SCV-SR-4



SCNH-80-4



SCR-4



SCV-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA												
	SCV-SR-3	R452a	50/60	18001542	1375x850x900	30-75-115	3	Vano / Reserva neutra	395	IV	Incluido	-
	SCV-SR-4	R452a	50/60	18001543	1600x850x900	30-75-115	4	Vano / Reserva neutra	535	IV	Incluido	-
	SCV-SR-5	R452a	50/60	18001544	1985x850x900	30-75-115	5	Vano / Reserva neutra	710	IV	Incluido	-
	SCV-SR-6	R452a	50/60	18001545	2335x850x900	30-75-115	6	Vano / Reserva neutra	780	IV	Incluido	-
	SCV-CR-3	R452a	50	18001546	1375x850x900	30-75-115	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	780	IV	Incluido	-
	SCV-CR-4	R452a	50	18001547	1600x850x900	30-75-115	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	920	IV	Incluido	-
	SCV-CR-5	R452a	50	18001548	1985x850x900	30-75-115	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	1115	IV	Incluido	-
	SCV-CR-6	R452a	50	18001549	2335x850x900	30-75-115	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	1185	IV	Incluido	-
MUEBLE ISLA CON CUBA DE HIELO NEUTRA												
	SCNH-80-3	-	-	18001663	1265x875x900	80	3	-	-	-	-	-
	SCNH-80-4	-	-	18001664	1590x875x900	80	4	-	-	-	-	-
	SCNH-80-5	-	-	18001665	1975x875x900	80	5	-	-	-	-	-
	SCNH-80-6	-	-	18001666	2325x875x900	80	6	-	-	-	-	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA												
	SCR-3	R452a	50	18001594	1265x875x900	80	3	-	220	IV	Incluido	-
	SCR-4	R452a	50	18001595	1590x875x900	80	4	-	335	IV	Incluido	-
	SCR-5	R452a	50/60	18001596	1975x875x900	80	5	-	380	IV	Incluido	-
	SCR-6	R452a	50/60	18001597	2325x875x900	80	6	-	390	IV	Incluido	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA												
	SCV-3	R452a	50/60	18001598	1265x875x900	30-75-115	3	-	395	IV	Incluido	-
	SCV-4	R452a	50/60	18001599	1590x875x900	30-75-115	4	-	535	IV	Incluido	-
	SCV-5	R452a	50/60	18001600	1975x875x900	30-75-115	5	-	710	IV	Incluido	-
	SCV-6	R452a	50/60	18001601	2325x875x900	30-75-115	6	-	780	IV	Incluido	-

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	RESERVA	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA	50-60	30 - 80	Vano - Neutra - Refrigerada	IV - V	Incluido - Remoto
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA	50-60	-	Vano - Neutra - Refrigerada	IV - V	Incluido - Remoto
MUEBLE ISLA CON CUBA DE HIELO*	-	80 - 120	-	-	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA	50-60	-	-	IV - V	Incluido - Remoto
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA	50-60	-	-	IV - V	Incluido - Remoto

*Cuba de hielo con profundidad cuba 120 mm incluye LED RGB en el fondo de la cuba.

Vitrinas refrigeradas



Características Generales

- Vitrinas refrigeradas especialmente diseñadas para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.

- Decoración de la fachada con panel laminado.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración de la vitrina ventilada generado por ventiladores del módulo de evaporación situado en la parte inferior de la vitrina.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.

- Estantes en cristal templado de 8 mm de espesor.
- Puertas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Tiras de LED de 4500°K, en color puro blanco, con 14.5 w/m, integradas en la vitrina.
- Termostato electrónico, con visor digital. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío.

- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



VCR-SR-CT-4



VCR-CR-CT-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 3 NIVELES												
VCR-SR-CT-3	R452a	50	18001550	1375x850x1665	3	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas batientes	885	III	Incluido	-
 VCR-SR-CT-4	R452a	50	18001551	1600x850x1665	4	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas batientes	1190	III	Incluido	-
VCR-SR-CT-5	R452a	50	18001552	1985x850x1665	5	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas batientes	1460	III	Incluido	-
VCR-SR-CT-6	R452a	50	18001553	2335x850x1665	6	Vano / Reserva neutra	Cortina	Puertas batientes	1930	III	Incluido	-
VCR-CR-CT-3	R452a	50	18001558	1375x850x1665	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina	Puertas batientes	1270	III	Incluido	-
 VCR-CR-CT-4	R452a	50	18001559	1600x850x1665	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina	Puertas batientes	1575	III	Incluido	-
VCR-CR-CT-5	R452a	50	18001560	1985x850x1665	5	Refrigerada 2 GN2/1	Cortina	Puertas batientes	1865	III	Incluido	-
VCR-CR-CT-6	R452a	50	18001561	2335x850x1665	6	Refrigerada 2 GN2/1	Cortina	Puertas batientes	2335	III	Incluido	-



VCR-SR-CP-4



VCR-SC-CP-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	LADO SERVIDOR	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 4 NIVELES												
VCR-SR-CP-4-3	R452a	50	18001570	1375x850x2105	3	Vano / Reserva neutra	Persiana	Puertas batientes	915	III	Incluido	-
 VCR-SR-CP-4-4	R452a	50	18001571	1600x850x2105	4	Vano / Reserva neutra	Persiana	Puertas batientes	1210	III	Incluido	-
VCR-SR-CP-4-5	R452a	50	18001572	1985x850x2105	5	Vano / Reserva neutra	Persiana	Puertas batientes	1490	III	Incluido	-
VCR-SR-CP-4-6	R452a	50	18001573	2335x850x2105	6	Vano / Reserva neutra	Persiana	Puertas batientes	1960	III	Incluido	-
VCR-CR-CP-4-3	R452a	50	18001578	1375x850x2105	3	Refrigerada 1 GN2/1	Persiana	Puertas batientes	1300	III	Incluido	-
 VCR-CR-CP-4-4	R452a	50	18001579	1600x850x2105	4	Refrigerada 1 GN2/1	Persiana	Puertas batientes	1605	III	Incluido	-
VCR-CR-CP-4-5	R452a	50	18001580	1985x850x2105	5	Refrigerada 2 GN2/1	Persiana	Puertas batientes	1895	III	Incluido	-
VCR-CR-CP-4-6	R452a	50	18001581	2335x850x2105	6	Refrigerada 2 GN2/1	Persiana	Puertas batientes	2365	III	Incluido	-

Opciones posibles

	FRECUENCIA HZ	LADO CLIENTE	RESERVA	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 3 NIVELES	50-60	Cortina - Persiana	Vano - Neutra - Refrigerada	III - IV	Incluido - Remoto
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 4 NIVELES	50-60	Cortina - Persiana	Vano - Neutra - Refrigerada	III - IV	Incluido - Remoto

Muebles calientes



Características Generales

- Muebles calientes especialmente diseñados para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado.

- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento de los muebles con encimera en acero y placa vitrocerámica mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la encimera y la placa.
- Sistema de calor del mueble baño maría agua mediante resistencias de silicona

- adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Sistema de calor del mueble baño maría seco mediante resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Termostato electrónico, con visor digital. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo caliente.
- Componentes electrónicos accesibles en

- un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SI-SR-4



SV-SR-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE CON ENCIMERA EN ACERO INOXIDABLE							
	SI-SR-3	230V 1N 50/60	18001602	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	450 -
	SI-SR-4	230V 1N 50/60	18001603	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	675 -
	SI-SR-5	230V 1N 50/60	18001604	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	675 -
	SI-SR-6	230V 1N 50/60	18001605	2335x850x900	6	Vano / Reserva neutra	675 -
	SI-CR-3	230V 1N 50/60	18001606	1375x850x900	3	Reserva caliente	1895 -
	SI-CR-4	230V 1N 50/60	18001607	1600x850x900	4	Reserva caliente	1895 -
	SI-CR-5	230V 1N 50/60	18001608	1985x850x900	5	Reserva caliente	3120 -
	SI-CR-6	230V 1N 50/60	18001609	2335x850x900	6	Reserva caliente	3575 -
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA							
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Vano / Reserva neutra	905 -
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1355 -
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	1805 -
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	2255 -
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2335x850x900	6	Vano / Reserva neutra	2710 -
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1375x850x900	3	Reserva caliente	2805 -
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1600x850x900	4	Reserva caliente	3255 -
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1985x850x900	5	Reserva caliente	4275 -
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2335x850x900	6	Reserva caliente	5710 -



SBM-SR-4



SBMV-SR-4



SV-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€	
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA									
	SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Vano / Reserva neutra	1510	-
	SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1375x850x900	190	3	Vano / Reserva neutra	2005	-
	SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1600x850x900	190	4	Vano / Reserva neutra	2510	-
	SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1985x850x900	190	5	Vano / Reserva neutra	3030	-
	SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2335x850x900	190	6	Vano / Reserva neutra	3555	-
	SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1375x850x900	190	3	Reserva caliente	2905	-
	SBM-CR-4	400V 3N 50/60	18001624	1600x850x900	190	4	Reserva caliente	3360	-
	SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1985x850x900	190	5	Reserva caliente	4480	-
	SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2335x850x900	190	6	Reserva caliente	5245	-
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO									
	SBMV-SR-3	230V 1N 50/60	18001627	1375x850x900	210	3	Vano / Reserva neutra	1550	-
	SBMV-SR-4	230V 1N 50/60	18001628	1600x850x900	210	4	Vano / Reserva neutra	2050	-
	SBMV-SR-5	230V 1N 50/60	18001629	1985x850x900	210	5	Vano / Reserva neutra	3080	-
	SBMV-SR-6	230V 1N 50/60	18001630	2335x850x900	210	6	Vano / Reserva neutra	3120	-
	SBMV-CR-3	230V 1N 50/60	18001631	1375x850x900	210	3	Reserva caliente	2400	-
	SBMV-CR-4	230V 1N 50/60	18001632	1600x850x900	210	4	Reserva caliente	2900	-
	SBMV-CR-5	400V 3N 50/60	18001633	1985x850x900	210	5	Reserva caliente	4530	-
	SBMV-CR-6	400V 3N 50/60	18001634	2335x850x900	210	6	Reserva caliente	4810	-
MUEBLE ISLA CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA									
	SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1265x875x900	-	3	-	1355	-
	SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1590x875x900	-	4	-	1805	-
	SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1975x850x900	-	5	-	2255	-
	SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2325x875x900	-	6	-	2710	-

Opciones posibles

	RESERVA	TIPO LLENADO AGUA
MUEBLE CALIENTE CON ENCIMERA EN ACERO INOXIDABLE	Vano - Neutra - Caliente	-
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA	Vano - Neutra - Caliente	-
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA	Vano - Neutra - Caliente	Manual - Automático
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO	Vano - Neutra - Caliente	-
MUEBLE ISLA CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA	-	-
MUEBLE ISLA CALIENTE CON BAÑO MARÍA AGUA	-	Manual - Automático

Vitrinas calientes



Características Generales

- Vitrinas calientes especialmente diseñadas para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.

- Decoración de la fachada con panel laminado.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento la vitrina vitrocerámica mediante resistencias de silicona en la parte inferior de la placa y del estante.
- Puertas correderas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto. Abierta en el lado del cliente.

- Sistema Dual-Heat con pantallas de luz calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos.
- Iluminación mediante halógenos protegidos. Calentamiento superior mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura.
- Dos (2) termostatos electrónicos, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y el estante vitrocerámico de manera independiente. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo caliente.

- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



VCC-SR-2-4



VCC-CR-2-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	€	
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA VITROCERÁMICA										
	VCC-SR-2-3	400V 3N 50/60	18001635	1375x850x1665	3	Vano / Reserva neutra	Abierta	Puertas correderas	4025	-
	VCC-SR-2-4	400V 3N 50/60	18001636	1600x850x1665	4	Vano / Reserva neutra	Abierta	Puertas correderas	4700	-
	VCC-SR-2-5	400V 3N 50/60	18001637	1985x850x1665	5	Vano / Reserva neutra	Abierta	Puertas correderas	6035	-
	VCC-SR-2-6	400V 3N 50/60	18001638	2335x850x1665	6	Vano / Reserva neutra	Abierta	Puertas correderas	7450	-
	VCC-CR-2-3	400V 3N 50/60	18001639	1375x850x1665	3	Reserva caliente	Abierta	Puertas correderas	5475	-
	VCC-CR-2-4	400V 3N 50/60	18001640	1600x850x1665	4	Reserva caliente	Abierta	Puertas correderas	6150	-
	VCC-CR-2-5	400V 3N 50/60	18001641	1985x850x1665	5	Reserva caliente	Abierta	Puertas correderas	8505	-
	VCC-CR-2-6	400V 3N 50/60	18001642	2335x850x1665	6	Reserva caliente	Abierta	Puertas correderas	10450	-

Pantallas y cristales



Características Generales

- Pantallas especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos expuestos y garantizar la protección del comensal.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo o rectangular.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.
- Cristales templados rectos o curvos.
- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



IPLS-R-4



IPCS-R-4



IPCS-R-4 C



ISPPCS-R

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	NIVEL	SOPORTE	POTENCIA (W)	€
PANTALLA CON ILUMINACIÓN										
	IPLS-R-2	50/60	19071983	764x142x426	2	Iluminación	1 nivel	Rectangular	15	-
	IPLS-R-3	50/60	19071984	1089x142x426	3	Iluminación	1 nivel	Rectangular	25	-
	IPLS-R-4	50/60	19071985	1414x142x426	4	Iluminación	1 nivel	Rectangular	35	-
	IPLS-R-5	50/60	19071986	1739x142x426	5	Iluminación	1 nivel	Rectangular	45	-
	IPLS-R-6	50/60	19071988	2064x142x426	6	Iluminación	1 nivel	Rectangular	55	-
	PANTALLA CALOR HALÓGENO									
	IPCS-R-2	50/60	19072011	764x142x426	2	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	600	-
	IPCS-R-3	50/60	19072012	1089x142x426	3	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	900	-
	IPCS-R-4	50/60	19072013	1414x142x426	4	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	1200	-
	IPCS-R-5	50/60	19072014	1739x142x426	5	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	1500	-
	IPCS-R-6	50/60	19072015	2064x142x426	6	Luz y calor	1 nivel	Rectangular	1500	-
	PANTALLA CALOR CERÁMICO									
	IPCS-R-2 C	50/60	19072016	764x142x426	2	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	600	-
	IPCS-R-3 C	50/60	19072017	1089x142x426	3	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	1050	-
	IPCS-R-4 C	50/60	19072018	1414x142x426	4	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	1300	-
	IPCS-R-5 C	50/60	19072019	1739x142x426	5	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	1650	-
	IPCS-R-6 C	50/60	19072021	2064x142x426	6	Luz y calor cerámico	1 nivel	Rectangular	1650	-
	SOPORTE NEUTRO									
	ISPPCS-R		19071964	68x85x426	-	Neutra	1 nivel	Rectangular	-	-
	ISPPCS-R-2		19071966	68x85x676	-	Neutra	2 niveles	Rectangular	-	-



ICC-R-4-1C



ICC-R-4-2C



ICCS-R-FP-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FORMA CRISTAL	€	
CRISTAL FRONTAL						
	ICC-R-2 1C	19043293	675x433x123	2	Recto	-
	ICC-R-3 1C	19043295	1000x433x123	3	Recto	-
	ICC-R-4 1C	19043296	1325x433x123	4	Recto	-
	ICC-R-5 1C	19043297	1650x433x123	5	Recto	-
	ICC-R-6 1C	19047843	1975x433x123	6	Recto	-
CRISTAL CENTRAL						
	ICC-R-2 2C	19043298	675x585x123	2	Recto	-
	ICC-R-3 2C	19043301	1000x585x123	3	Recto	-
	ICC-R-4 2C	19043302	1325x585x123	4	Recto	-
	ICC-R-5 2C	19043303	1650x585x123	5	Recto	-
	ICC-R-6 2C	19047844	1975x585x123	6	Recto	-
CRISTAL FRONTAL CERRADO						
	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	2	Recto	-
	ICCS-R-FP-3	19072076	1000x433x420	3	Recto	-
	ICCS-R-FP-4	19072077	1325x433x420	4	Recto	-
	ICCS-R-FP-5	19072078	1650x433x420	5	Recto	-
	ICCS-R-FP-6	19072079	1975x433x420	6	Recto	-

Opciones posibles

	NÚMERO DE NIVELES	FORMA CRISTAL	SOPORTE
PANTALLA CON ILUMINACIÓN	1 - 2	-	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR HALÓGENO	-	-	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR CERÁMICO	-	-	Oblongo - Rectangular
SOPORTES NEUTROS	1 - 2	-	Oblongo - Rectangular
CRISTAL FRONTAL	-	Curvo - Recto	-
CRISTAL CENTRAL	-	Curvo - Recto	-
CRISTAL FRONTAL CERRADO	-	Curvo - Recto	-

Pantallas con estante y cristal protector vertical



Características Generales

- Pantallas especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos y para garantizar la protección del comensal.
- Estante de acero inoxidable.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo o rectangular.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.
- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



ECR-4



ECR-LC-4



ECR-LC-4 C

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	TIPO	SOPORTE	POTENCIA (W)	€	
PANTALLA NEUTRA CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	ECR-2	-	19056248	764x540x446	2	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
	ECR-3	-	19056249	1089x540x446	3	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
	ECR-4	-	19056250	1414x540x446	4	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
	ECR-5	-	19056251	1739x540x446	5	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
	ECR-6	-	19056252	2064x540x446	6	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
PANTALLA CALOR HALÓGENO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	ECR-LC-2	50/60	19056261	764x540x446	2	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	600	-
	ECR-LC-3	50/60	19056262	1089x540x446	3	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	900	-
	ECR-LC-4	50/60	19056263	1414x540x446	4	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1200	-
	ECR-LC-5	50/60	19056264	1739x540x446	5	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1500	-
	ECR-LC-6	50/60	19056265	2064x540x446	6	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1500	-
PANTALLA CALOR CERÁMICO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	ECR-LC-2 C	50/60	19071819	764x540x446	2	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	600	-
	ECR-LC-3 C	50/60	19071820	1089x540x446	3	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1050	-
	ECR-LC-4 C	50/60	19071821	1414x540x446	4	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1300	-
	ECR-LC-5 C	50/60	19071822	1739x540x446	5	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1650	-
	ECR-LC-6 C	50/60	19071823	2064x540x446	6	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1650	-



SCP-R-4



SCPP-R-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	TIPO	SOPORTE	NÚMERO SOPORTES	€
PANTALLA CON CRISTAL PROTECTOR VERTICAL									
	SCP-R-2	19056934	778x70x420	2	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	2	-
	SCP-R-3	19056874	1103x70x420	3	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	2	-
	SCP-R-4	19056875	1428x70x420	4	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	2	-
	SCP-R-5	19056877	1753x70x420	5	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	3	-
	SCP-R-6	19056878	2078x70x420	6	Neutra	Sin paso de platos	Rectangular	3	-
PANTALLA CON PASO DE PLATOS Y CRISTAL PROTECTOR VERTICAL									
	SCPP-R-2	18001812	778x270x420	2	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	2	-
	SCPP-R-3	18001805	1103x270x420	3	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	2	-
	SCPP-R-4	18001806	1428x270x420	4	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	2	-
	SCPP-R-5	18001807	1753x270x420	5	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	3	-
	SCPP-R-6	18001809	2078x270x420	6	Neutra	Con paso de platos	Rectangular	3	-

Opciones posibles

	SOPORTE
PANTALLA NEUTRA CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR HALÓGENO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CALOR CERÁMICO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CON CRISTAL PROTECTOR VERTICAL	Oblongo - Rectangular
PANTALLA CON PASO DE PLATOS Y CRISTAL PROTECTOR VERTICAL	Oblongo - Rectangular

Accesorios



ESN-4



ES-I-90



CJL-1



ITDP-28

Accesorios para elementos neutros

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€	
ACCESORIOS MUEBLES NEUTROS					
	ESN-2	19037886	644x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-2	-
	ESN-3	19037883	1068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3	-
	ESN-4	19037884	1294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4	-
	ESN-5	19037885	1679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5	-
	ESN-6	19042746	2029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6	-
	ESN-3-P	19070426	1068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3-P	-
	ESN-4-P	19070427	1294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4-P	-
	ESN-5-P	19070428	1679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5-P	-
	ESN-6-P	19070429	2029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6-P	-
ACCESORIOS MUEBLES EN ÁNGULO					
	ES-I-45	19037895	578x530	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-45	-
	ES-I-90	19037894	1162x591	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-90	-
ACCESORIOS MUEBLES DE CAJA REGISTRADORA					
	CJL-1	19046593	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-16, SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
	CJL-2	19046594	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16-D, SMC-16-I	-
ACCESORIOS DISPENSADORES DE PLATOS					
	ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Tapa para dispensadores de platos con Ø 280 mm	-

Accesorios



EV-KIT-450



OF-PAN



PAL-DROPIN

Accesorios para elementos refrigerados

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€	
ACCESORIOS PARA MUEBLES, ISLAS Y VITRINAS REFRIGERADOS						
	ESF-3	19046585	534x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	-
	ESF-4	19046586	759x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	-
	ESF-5/6	19046587	1144x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 o 6 GN 1/1	-	-
	SP-70	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	-
CUBETAS Y OTROS ACCESORIOS MUEBLES REFRIGERADOS						
	EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Cubeta evaporación agua desescarche para todos los muebles e islas ventilados y vitrinas ventiladas 3 GN 1/1	450	-
	EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Cubeta evaporación agua desescarche para vitrinas refrigeradas 4 GN 1/1	900	-
	EV-KIT-1350	19046597	400x170x65	Cubeta evaporación agua desescarche para vitrinas refrigeradas 5 y 6 GN 1/1	1350	-
	OF-PAN	19046598	GN 1/1-150 mm	Cubeta neutra desborde agua desescarche	-	-
	KUV-2/3/4	19079012	477x50x73	Lámpara germicida para cubas y vitrinas ventiladas de 2 a 4 GN 1/1	25	-
	KUV-5/6	19079013	954x50x73	Lámpara germicida para cubas y vitrinas ventiladas de 5 a 6 GN 1/1	50	-
	PAL-DROPIN	19046641	-	Útil para levantar elementos técnicos	-	-

Accesorios para elementos calientes

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€	
CARROS CALIENTES							
	ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 puerta con capacidad para 6 guías GN 2/1.	850	-
	ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 cajones con capacidad para 3 cubetas GN 1/1.	850	-
ACCESORIOS MUEBLES CALIENTES							
	ESC-2	-	19046588	412x670	Estante intermedio regulable en altura para 2 GN 1/1	-	-
	ESC-3	-	19046589	837x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	-
	ESC-4	-	19046590	1062x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	-
	ESC-5	-	19046591	1447x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 GN 1/1	-	-
	ESC-6	-	19046592	1797x670	Estante intermedio regulable en altura para 6 GN 1/1	-	-
	FS-VIT	-	19046602	-	Cuadro soporte acero inoxidable para vitrocerámica	-	-
	SP-70	-	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	-
	PAL-DROPIN	-	19046641	-	Útil para levantar elementos técnicos	-	-



Z-3GN



IPCTI



DBFLI

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
ZÓCALOS			
Z-SS-77-ISL	19046603	Zócalo en acero inoxidable para base SS-77	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Zócalo en acero inoxidable para base SS-147	-
Z-SM-450	19046605	Zócalo en acero inoxidable para mueble neutro SM-450	-
Z-SA-I-90	19046630	Zócalo en acero inoxidable para mueble de ángulo SA-I-90	-
Z-SA-I-45	19046631	Zócalo en acero inoxidable para mueble de ángulo SA-I-45	-
Z-SA-E-90	19046632	Zócalo en acero inoxidable para mueble de ángulo SA-E-90	-
Z-SA-E-45	19046633	Zócalo en acero inoxidable para mueble de ángulo SA-E-45	-
Z-2GN	19046611	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 2GN	-
Z-3GN	19046614	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 3GN	-
Z-4GN	19046617	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 4GN	-
Z-5GN	19046620	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 5GN	-
Z-6GN	19046623	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 6GN	-
Z-3GN-ISL	19046626	Zócalo en acero inoxidable para elementos self-service tipo isla 3GN	-
Z-4GN-ISL	19046627	Zócalo en acero inoxidable para elementos self-service tipo isla 4GN	-
Z-5GN-ISL	19046628	Zócalo en acero inoxidable para elementos self-service tipo isla 5GN	-
Z-6GN-ISL	19046629	Zócalo en acero inoxidable para elementos self-service tipo isla 6GN	-
Z-FL-850	19081706	Zócalo en acero inoxidable fin de línea para elementos self service de ancho 850 mm	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
	IPCI	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1 -
	IPCTD	50/60	19053058	132x84x70	Termómetro elementos fríos	1 -
	IPCTI	50/60	19053061	132x84x70	Termómetro e interruptor elementos fríos	1 -
	IPCTD-C	50/60	19052024	132x84x70	Termómetro elementos calientes	1 -
	IPCTI-C	50/60	19055869	132x84x70	Termómetro e interruptor elementos calientes	1 -

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	APLICA A	€
DECORACIÓN FINAL DE LÍNEA				
	DBFLI	19080942	Decoración color básico fin de línea izquierdo	-
	DBFLD	19080943	Decoración color básico fin de línea derecho	-

Opciones de configuración

Decoración de fachadas

- ODF0020_BF Fachada decorada con papel laminado en color. A escoger entre 16 colores vitaminados básicos:

BF3091 Cristal blanco
 BF7927 Folkestone
 BF7912 Tempestad
 BF2253 Diamante negro
 BF7940 Espectro amarillo
 BF3210 Levante
 BF1238 Carnaval
 BF6907 Amarena
 BF4177 Lima
 BF8755 Limón
 BF6901 Verde vibrante
 BF0187 Cachemira
 BF5347 Maui
 BF1326 Capri
 BF5127 Mónaco
 BF0157 Tahiti



Ruedas

- OBF0011+OBF0012 Ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable, de 125 mm de diámetro.
- OBF0011 Rueda pivotante con freno.
- OBF0012 Rueda pivotante sin freno.



Llenado automático para baño maría

- OBM0010 Llenado automático con detector de nivel para elementos baño maría.



Elementos refrigerados

- Clase climática III:
- OGF0040 Elementos a 230V 1N 50 Hz.
 - OGF0041 Elementos a 230V 1N 60 Hz.
- Clase climática IV:
- OGF0000 Elementos a 230V 1N 50 Hz.
 - OGF0010 Elementos a 230V 1N 60 Hz.
- Clase climática V:
- OGF0030 Elementos a 230V 1N 50Hz.
 - OGF0031 Elementos a 230V 1N 60Hz.
- Grupo frío a distancia:
- OGF0099 Elementos con grupo frío a distancia.





ENOLUX

El vino y la carne en el centro de la sala.



¡Descubre!



Acceso a la web



Tarifa extendida

Vinotecas y cavas de maduración

Vinotecas Enolux	
- Advance	329
- Concept	331
Cavas de maduración Meat Ager	
- Advance	
· Carne, embutido y queso (MA)	332
· Carne (MD).....	333
- Concept	335

Vinotecas Enolux | Advance



Características Generales

- Cava de vinos especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal doble y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.

- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Control de humedad opcional para crear un ambiente óptimo de conservación del vino.
- Termostato digital independiente para cada ambiente.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.

- Iluminación LED blanco perimetral, regulable mediante control remoto. Otras opciones de colores LED disponibles bajo demanda.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo el sistema frigorífico

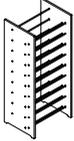
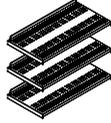
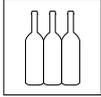
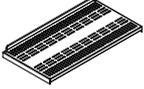
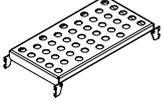
completo.

- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefina hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en condiciones de clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%): +4°C a +18°C.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	TEMPERATURAS	POTENCIA (W)	€	
VINOTECAS CENTRALES									
	WC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50	19067857	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1490	-
	WC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19067858	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2980	-
	WC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	50	19067859	862 x 632 x 2300	Negro	1	1	1490	-
	WC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19067860	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2	2980	-
	WC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	50	19067861	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1605	-
	WC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19067862	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	3190	-
	WC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	50	19067863	862 x 632 x 2600	Negro	1	1	1605	-
	WC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19067864	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2	3190	-
	WC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19067874	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2580	-
	WC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19067875	1697 x 632 x 2300	Negro	2	1	2580	-
	WC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19067876	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	-
	WC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19067877	1697 x 632 x 2600	Negro	2	1	2700	-
VINOTECAS MURALES									
	WC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50	19067865	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1490	-
	WC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	50	19067866	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2980	-
	WC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	50	19067867	862 x 632 x 2300	Negro	1	1	1490	-
	WC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	50	19067868	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2	2980	-
	WC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	50	19067869	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1605	-
	WC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	50	19067870	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	3190	-
	WC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	50	19067871	862 x 632 x 2600	Negro	1	1	1605	-
	WC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	50	19067872	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2	3190	-
	WC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	50	19067878	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2580	-
	WC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	50	19067879	1697 x 632 x 2300	Negro	2	1	2580	-
	WC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	50	19067880	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	-
	WC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	50	19067873	1697 x 632 x 2600	Negro	2	1	2700	-

Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

Accesorios

LATERALES DE METACRILATO CON ESTANTES DE VARILLA	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA	BOTELLAS X CUERPO CAVA	€
	 BORDEAUX			
DIM-20-23 (h 2300 mm) 19067947	7 botellas	9 estantes	63 botellas	-
DIM-20-26 (h 2600 mm) 19067948	7 botellas	11 estantes	77 botellas	-
ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE O METACRILATO Y GANCHO PARA EMBUTIDOS	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA (H 2300 / 2600 mm)	BOTELLAS X CUERPO CAVA (H 2300 / 2600 mm)	€
 DIS-90 19067949	42 botellas	3 / 4 estantes	168 / 210 botellas (usando base cava)	-
 DIS-0-90 19067950	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	-
 DIS-0-180 19067951	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	-
 DIS-20 19067952	9 botellas	9 / 11 estantes	81 / 99 botellas	-
 DIM-90 19067953	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg	-
 G-10 19067988	10 kg (embutido)			-

Vinotecas Enolux | Concept



Características Generales

- Nuestra nueva gama de cavas de vinos ofrece una solución más moderna y elegante para almacenar botellas o conservarlas para su consumo. Gracias a nuestro nuevo diseño los equipos son también un elemento decorativo que aporta estilo a tu negocio.
- Exterior en chapa de acero prelacada e interior en termoconformado sanitario negro con guías interiores embutidas (poliestireno).
- 45 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor de baja vibración.

- Placa evaporadora con ventilación forzada en el interior, condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Puerta de doble cristal tintado con filtro

ultravioleta que protege el vino de los rayos del sol.

- Estantes en varilla de acero plastificado negros fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes planos y 1 estante inclinado para la presentación de botellas destacadas o conservación

de botellas abiertas (para modelos WR-300/600) y 1 unidad plana para el modelo WR-180.

- Iluminación interior vertical LED.
- Temperatura de trabajo: +5 °C, +16 °C (ambiente 32 °C).



WR-180



WR-300



WR-600



KIT-WR-180

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	€
	WR-180	R-600a	50	19034852	505x570x950	1	130	25	225	-
			60	19075367					-	
	WR-300	R-600a	50	19034732	620x655x1.850	1	400	72	257	-
			60	19075368					-	
	WR-600	R-600a	50	19034762	1.240x655x1.850	2	800	144	513	-
			60	19075369					-	

Accesorios

KIT	CÓDIGO	CANTIDAD DE KITS A PEDIR POR MÁQUINA			€
		WR-180	WR-300	WR-600	
KIT ESTANTES DE MADERA PARA WR					
KIT WR-180	19045931	x 1	-	-	-
KIT WR-300	19045612	-	x 1	x 2	-

Cavas de maduración - Carne, embutido y queso (MA) Meat Ager | **Advance**



Características Generales

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne, embutido y queso.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) termostato digital para el control de temperatura y el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Aporte de agua externa con toma de entrada de ½". Desagüe de ½".
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 2700°K.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Condiciones de trabajo: Clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%).

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	POTENCIA (W)	€
CAVAS CENTRALES								
	MA-2302-C-LR-W-GRE TR	50	19073417	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1965	-
	MA-2302-C-LR-W-BLA TR	50	19073418	1697 x 632 x 2300	Negro	2	1965	-
	MA-2602-C-LR-W-GRE TR	50	19073431	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2070	-
	MA-2602-C-LR-W-BLA TR	50	19073432	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2070	-
CAVAS MURALES								
	MA-2301-W-L-W-GRE TR	50	19073411	862 x 632 x 2300	Gris	1	1090	-
	MA-2301-W-L-W-BLA TR	50	19073412	862 x 632 x 2300	Negro	1	1090	-
	MA-2601-W-L-W-GRE TR	50	19073413	862 x 632 x 2600	Gris	1	1170	-
	MA-2601-W-L-W-BLA TR	50	19073414	862 x 632 x 2600	Negro	1	1170	-
	MA-2302-W-LR-W-GRE TR	50	19073415	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1965	-
	MA-2302-W-LR-W-BLA TR	50	19073416	1697 x 632 x 2300	Negro	2	1965	-
	MA-2602-W-LR-W-GRE TR	50	19073419	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2070	-
	MA-2602-W-LR-W-BLA TR	50	19073430	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2070	-

Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

Cavas de maduración - Carne (MD) Meat Ager | Advance



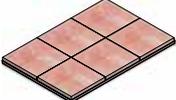
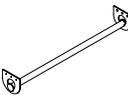
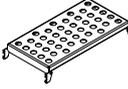
Características Generales

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) termostato digital para el control de temperatura y el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 20°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Termostato para el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 2700°K.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono.

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	€
CAVAS CENTRALES									
	MD-2301-C-L-W-GRE TR	50	19073436	862 x 632 x 2300	Gris	1	1865	V	-
	MD-2301-C-L-W-BLA TR	50	19073437	862 x 632 x 2300	Negro	1	1865	V	-
	MD-2601-C-L-W-GRE	50	19071156	862 x 632 x 2600	Gris	1	1925	IV	-
	MD-2601-C-L-W-BLA	50	19071157	862 x 632 x 2600	Negro	1	1925	IV	-
	MD-2302-C-LR-W-GRE TR	50	19073441	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3155	V	-
	MD-2302-C-LR-W-BLA TR	50	19073442	1697 x 632 x 2300	Negro	2	3155	V	-
	MD-2602-C-LR-W-GRE	50	19067903	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3275	IV	-
	MD-2602-C-LR-W-BLA	50	19067904	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3275	IV	-
CAVAS MURALES									
	MD-2301-W-L-W-GRE TR	50	19073434	862 x 632 x 2300	Gris	1	1865	V	-
	MD-2301-W-L-W-BLA TR	50	19073435	862 x 632 x 2300	Negro	1	1865	V	-
	MD-2601-W-L-W-GRE	50	19071154	862 x 632 x 2600	Gris	1	1925	IV	-
	MD-2601-W-L-W-BLA	50	19071155	862 x 632 x 2600	Negro	1	1925	IV	-
	MD-2302-W-LR-W-GRE TR	50	19073438	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3155	V	-
	MD-2302-W-LR-W-BLA TR	50	19073439	1697 x 632 x 2300	Negro	2	3155	V	-
	MD-2602-W-LR-W-GRE	50	19067901	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3275	IV	-
	MD-2602-W-LR-W-BLA	50	19067902	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3275	IV	-

Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	HSM-4	19067989	4 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	-
	HSM-6	19068295	6 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	-
	BS1	19067991	Barra superior para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg. 2 BS1 por puerta.	-
	DIS-0-180	19067951	Estante de acero inoxidable para colgar salamis, embutidos, piezas menores de carne.	-
	DIS-MB	19067990	Estante perforado de acero inoxidable para dejar piezas de carne.	-
	DIS-M	19067994	Estante perforado de acero inoxidable . Solo aplica a modelos MA de 1 cuerpo.	-
	DIM-90	19067953	Estante de metacrilato transparente para queso y embutido.	-
	G-10	19067988	Gancho para colgar salamis, embutidos y piezas menores de carne. Máximo 10 kg.	-
	G-200	19067993	Gancho para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg.	-

* La sal rosa del Himalaya estabiliza la humedad en la cava y potencia la concentración del sabor de la carne.

Cavas de maduración Meat Ager | **Concept**



Características Generales

- La cava de maduración de carne Meat Ager de Fagor destaca por su diseño innovador y su eficiente rendimiento. Ofrece la máxima seguridad gracias a su sistema de control de humedad y temperatura y a la esterilización UVC, que crea una circulación de aire adecuada dentro de la cava.
- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta.
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m³.
- Puerta con doble acristalamiento y dotada de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento.v.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control de temperatura mediante termostato digital con sistema de descarche automático.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Humidostato electrónico.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Cuerpo externo acabado en acero inoxidable o en negro.
- Dotación de cuatro estantes, con 40kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano.
- Cerradura incorporada de serie.
- Paletizado unitario.



FMA-1650



FMA-1650 B



FMA-900



FMA-900 B

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIM. INTERNAS (mm)	DIM. EXTERNAS (mm)	VOLUMEN INTERNO NETO (L)	RANGO DE TEMPERATURA (°C)	NIVEL DE HUMEDAD (%)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	€
	FMA-1650	R-600a	50	19073883	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	-
			60	19079369						-	
	FMA-1650 B	R-600a	50	19073884	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	-
			60	19079440						-	
	FMA-1650 S	R-600a	50	19081264	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 al 90	1,7	-
			60	19081265						-	
	FMA-900	R-600a	50	19073881	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 al 90	1	-
			60	19073882						-	

Accesorios



BLOQUE SE SAL HIMALAYA
 200 x 200 x 30 mm. (En la foto vemos 4 unidades).
 · FMA-1650: 4 unidades como dotación
 · FMA-900: 2 unidades como dotación



KIT BARRA + GANCHO



19074043 - PEANA FMA-1650 B
 19081970 - PEANA FMA-900 B



12240791 - PARRILLA MC-1000:
 · 487 x 582 mm para FMA-1650

12240770 - PARRILLA MC-500:
 · 482 x 368 mm para FMA-900



12240795 - PARRILLA INF MC-1000:
 · 558 x 413 x 62,5 mm gris para FMA-1650

12240774 - PARRILLA INF MC-500:
 · 467 x 277 x 62,5 mm para FMA-900

CÓDIGO	MODELO	PARA MODELOS	€
12236057	BLOQUE SAL HIMALAYA 200X200X30MM		*
12241490	SOPORTE SAL HIMALAYA	FMA-1650	*
12241489	SOPORTE SAL HIMALAYA	FMA-900	*
19074041	KIT BARRA+GANCHO FMA-1650	FMA-1650	-
19074042	KIT BARRA+GANCHO FMA-900	FMA-900	-
19081970	PEANA FMA-900 B	FMA-900 B	-
19074043	PEANA FMA-1650 B	FMA-1650	-
19081971	KIT PARRILLAS EP FMA-1650	FMA-1650	-
19081972	KIT PARRILLAS EP FMA-900	FMA-900	-

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT.



Rendimiento y
productividad a la
máxima potencia.



¡Descubre!



Acceso a la web



Tarifa extendida

Carros y mesas para la distribución

Carros calientes con control de humedad	339
Carros calientes para distribución	340
Carros refrigerados para distribución .	341
Mesas calientaplatos	342

Carros calientes con control de humedad



Características Generales

- Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.
- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicón de alto rendimiento.
- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Burlite fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.

	MODELO	VOLTAJE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 70 mm)	POTENCIA (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.500	-

Carros calientes para distribución



Características Generales

- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN-2/1 (según modelo).
- Separación entre guías de 60 mm.
- Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³.
Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.
- Voltaje: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60 mm)	POTENCIA (W)	€
	CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
	CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
	CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-

Carros refrigerados para distribución

Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío. Ideales para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.



Características Generales

- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Dotación de estantes GN-2/1 de varilla plastificada (según modelo):
 - CFF-20 - 5 unidades.
 - CFF-40 - 10 unidades.
- Tensión: 230 V /1+N / 50Hz.

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60mm)	DOTACIÓN (GN-2/1)		POTENCIA (W)	€
						PARES DE GUÍAS	ESTANTES VARILLA		
	CFF-20	19036266	799x876x1.878	1	17	5	5	350	-
	CFF-40	19036280	1.489x876x1.878	2	40	10	10	575	-

Mesas calentaplatos



Características Generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Calentamiento por resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Control termostático de la temperatura: 30 °C - 90 °C.
- Interruptor general.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Balda intermedia.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO (*)	POTENCIA (kW)	€
AC-120	19006746	1.200x700x850	Mural	2,20	-
AC-180	19007770	1.800x700x850	Mural	3,68	-
ACC-120	19006745	1.200x700x850	Central	2,20	-
ACC-180	19007769	1.800x700x850	Central	3,68	-

(*) Tipo: **MODELOS MURALES:** Puertas por un lado. / **MODELOS CENTRALES:** Puertas por ambos lados.





Lavado
de vajilla



●
ADVANCE
 Segmento
 ALTO

●
CONCEPT+
 Segmento
 MEDIO

●
CONCEPT
 Segmento
 BÁSICO

	LAVAVASOS			APERTURA FRONTAL			CAPOTA			
	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	
Tamaño Cesta	400x400	400x400	350x350	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	
PANEL DE CONTROL	OTROS									
				AD-505				AD-125		
	Con bomba de aclarado	COP-404				COP-504				COP-144
	Sin bomba de aclarado	CO-402				CO-502				CO-142
	Multi-power				CO-501				CO-110	
	Mono fase	CO-400	CO-350				CO-500			

Una estructura, tres gamas

La Generación E-VO es un sueño hecho realidad, algo más que un paso hacia adelante: es una generación diferente e innovadora... Revolucionaria.

Porque se ha construido en base a una única idea: crear un solo cuerpo base que contenga beneficios comunes para sus tres gamas diferentes: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT PLUS y E-VO CONCEPT.

Las 3 gamas advance, concept plus y concept, cuentan con características estructurales comunes:



Lavavasos

- Lavavasos de apertura frontal - Generación EVO.
- Construcción en acero inoxidable.
- Puerta con doble pared.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado
- Control termostático de las temperaturas (lavado 60°C / aclarado 85°C).
- Termostato de seguridad
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Antirretorno de agua.
- Bomba de lavado de 260 W
- Consumo de agua por ciclo de 2,2 litros.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta
- Protección antihumedad IPX4.

CONCEPT PLUS
CONCEPT



Apertura frontal

- Lavavajillas de apertura frontal - Generación EVO.
- Construcción en acero inoxidable.
- Cuerpo íntegro con doble pared.
- Puerta compensada con bisagras de acero inoxidable y doble muelle.
- Mueble que permite la colocación de la máquina bajo encimeras de trabajo de 850 mm de altura.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Altura útil interna de 380 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- Control termostático de las temperaturas (lavado 60°C / aclarado 85°C)
- Bomba de lavado de 600 W, con arranque SOFT-START.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Modelo para cestas de 500 x 500 mm.

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT



Capota

- Lavavajillas de capota - Generación EVO
- Construcción en acero inoxidable.
- Capota compensada con sistema de asa y muelle.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Apertura de capota de 440 mm (Admite bandejas GN 1/1).
- Bomba de lavado de 750 W que proporciona un gran caudal de agua.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Bandejas - filtro de acero inox. AISI-304 en la cuba de lavado.
- Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 85 °C).
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Termostato de seguridad.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Modelo para cestas de 500 x 500 mm.

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT



La solución pequeña
y versátil para obtener
resultados brillantes.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Lavavasos

Concept +	349
Concept.....	350
Accesorios.....	354

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Lavavasos | Concept +



COP-404

Cestillo de 400 x 400 mm

Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclos de lavado de 90s - 120s - 180s y producción máxima de 40 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS					
Modelo básico	COP-404	19073733	19081232	-	
Bomba de aclarado	A	A			
Tensión		230 V / 1N			
Potencia	(kW)	3,06			
Dimensiones	(mm)	470x520x720			
VERSIONES					
Con bomba de desagüe	B	COP-404 B	19075262	19081233	-
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-404 DD	19075263	19081234	-
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	COP-404 B DD	19075264	19081235	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	Ver pag. 354
Kits de transformación	Ver pag. 354
Descalcificadores	Ver pag. 410
Osmosis	Ver pag. 410
Cestas	Ver pag. 411

Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos | Concept



CO-402

230 V
1 N

Cestillo de 400 x 400 mm

Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclos de lavado de 90s - 120s - 180s y producción máxima de 40 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

	MODELO	*CÓDIGO50 HZ.*	*CÓDIGO60 HZ.*	€	
CARACTERÍSTICAS					
 Modelo básico	CO-402 COLD	19073542	19081225	-	
Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD			
Tensión		230 V / 1N			
Potencia (kW)		3,06			
Dimensiones (mm)		470x520x720			
VERSIONES					
Con bomba de desagüe	B	CO-402 COLD B	19075256	19081226	-
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-402 COLD DD	19075257	19081227	-
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-402 COLD B DD	19075254	19081228	-
Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración y dosificador de detergente	SOFT - DD	CO-402 COLD SOFT DD	19073547	19081229	-
Con clavija inglesa	B DD CI	CO-402 COLD B DD CI	19075260	19081231	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	Ver pag. 354
Kits de transformación	Ver pag. 354
Descalcificadores	Ver pag. 410
Cestas	Ver pag. 411

Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos | Concept



Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Ciclo fijo de lavado de 120s y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€
CARACTERÍSTICAS					
 Modelo básico		CO-400	19073541	19081255	-
Tensión		230 V / 1N			
Potencia	(kW)	3,06			
Dimensiones	(mm)	470x520x720			
VERSIONES					
Con bomba de desagüe	B	CO-400 B	19081172	19081209	-
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-400 DD	19081173	19081220	-
Con clavija inglesa	CI	CO-400 CI	19075250	19081236	-
Modelo cold		CO-400 COLD	19073546	19081221	-
 Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD			
VERSIONES					
 Con bomba de desagüe	B	CO-400 COLD B	19075251	19081222	-
 Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-400 COLD DD	19075252	19081223	-
 Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-400 COLD B DD	19075253	19081224	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS

Peanas	Ver pag. 354
Kits de transformación	Ver pag. 354
Descalcificadores	Ver pag. 410
Cestas	Ver pag. 411

Accesorios en dotación: 2 cestos base 400x400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

Lavavasos | Concept



Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Modelo para cestas de 350 x 350 mm.
- Ciclo fijo de lavado de 120s y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 220 mm.
- Tanque de 11 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,4 kW.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS					
 Modelo básico	CO-350	19073540	19081136	-	
Tensión	230 V / 1N				
Potencia (kW)	2,66				
Dimensiones (mm)	430x480x660				
Versiones					
Con bomba de desagüe	B	CO-350 B	19075244	19081183	-
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-350 DD	19075245	19081184	-
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-350 B DD	19075246	19081185	-
CARACTERÍSTICAS					
Modelo cold	CO-350 COLD	19073545	19081186	-	
Pulsador manual para un aclarado en frío final	COLD	COLD			
Versiones					
Con bomba de desagüe	B	CO-350 COLD B	19075247	19081187	-
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-350 COLD DD	19075248	19081188	-
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-350 COLD B DD	19075249	19081189	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	Ver pag. 354
Kits de transformación	Ver pag. 354
Descalcificadores	Ver pag. 410
Cestas	Ver pag. 411

Accesorios en dotación: 2 cestos base 350x 350 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos.

		CONCEPT +		CONCEPT	
DATOS TÉCNICOS		COP-404	CO-402	CO-400	CO-350
CICLOS DE LAVADO					
Tiempo Ciclos	[s]	90/120/180	90/120/180	120	120
CAPACIDAD TEORICA*1					
Cestas	[cestas/h]	40	40	30	30
Vasos	[vasos/h]	1000	1000	750	480
CONSUMO DE AGUA					
Capacidad del tanque	[l]	15	15	15	11
Capacidad del calderín		4	4	4	4
Consumo de agua de aclarado por ciclo *2	[l]	2.2	2.2	2.2	2.2
TEMPERATURAS					
Temperatura del tanque	[°C]	60	60	60	60
Temperatura del agua de aclarado	[°C]	85	85	85	85
DIMENSIONES					
Ancho	[mm]	470	470	470	430
Profundidad	[mm]	525	525	525	480
Con la puerta abierta	[mm]	846	846	846	660
Altura *3	[mm]	720	720	720	840
Altura útil	[mm]	270	270	270	220
Tamaño de cesta	[mm]	400X400	400X400	400X400	350X350
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS					
Potencia total conectada(Alt)	[kW]	3.06	3.06	3.06	2.66
Fuse protection	[A]	16	16	16	16
Bomba de lavado (P1)	[kW]	0.26	0.26	0.26	0.26
Potencia del tanque	[kW]	2	2	2	2
Bomba de aclarado	[kW]	0.13	-	-	-
Potencia del calderin	[kW]	2.8	2.8	2.8	2.4
Conexión (por defecto de fábrica)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
5,41 mm					
Temperatura Min. entrada agua	[°C]	15	15	15	15
Temperatura Max. entrada agua	[°C]	60	60	60	60
Presión de red requerida	[bar/kPA]	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400
Altura Max. desagüe (solo modelos B)	[mm]	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Nivel de ruido (dBA)	[dBA]	<70	<70	<70	<70
Protección antihumedad		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, neto/bruto	[kg]	35/42	35/42	35/42	30/37
Ramas Lavado		sst	sst	sst	Plast
DOTACIÓN					
Cestillo vasos	[un]	2	2	2	2
Cestillo cubiertos	[un]	1	1	1	1
Suplemento para platillos	[un]	1	1	1	1

Accesorios para lavavasos



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Puede usarse para almacenar los recipientes del detergente y líquido abrillantador.
- Permite instalar el lavavasos sin necesidad de bomba de desagüe, de forma que el agua de la cuba desagüe libremente por gravedad.

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA MODELOS	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 EVPL-47	19031298	CO-402 / CO-400	Capacidad para 2 cestas 400x400	470x450x400	-
 EVPL-43	19031299	CO-350	Capacidad para 2 cestas 350x350	430x405x400	-

Kits de transformación para lavavajillas E-VO

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	€
 DD 	19059327	Lavavajillas de capota Lav. Apertura frontal Lavavasos	Dosificador de detergente peristáltico	-	-
 B-AF 	19013376	Lav. Apertura frontal Lavavasos	Kit bomba de desagüe - 50/60 hz.	35	-



Fiabilidad y
comodidad con una
elevada rentabilidad.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Lavavajillas de apertura frontal

Advance	357
Concept +	358
Concept.....	359
Accesorios.....	364

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Apertura frontal | Advance



AD-505

Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 60s, 90s, 120s y 'Glass'.
- Producción teórica máxima de 60 cestas/hora.
- Tanque de 14 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 1 kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 1,9 / 2,8 / 3,73 / 5,6 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Calentamiento simultáneo del tanque y calderín.
- Calderín con resistencia de calentamiento de 5,6kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Bandeja filtro de acero inoxidable en la cuba.
- Protección antihumedad IPX5.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€
CARACTERÍSTICAS				
 Modelo básico	AD-505	19073539	19076140	-
Con bomba de aclarado	A	A		
Con bomba de desagüe	B	B		
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD		
Tensión		MULTIVOLTAGE		
Potencia	(KW)	MULTIPOWER		
Dimensiones	(mm)	600x600x830		
VERSIONES				
 Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración	SOFT	AD-505 SOFT	19076139	19076141

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 364
Kits de transformación	ver pag. 364
Descalcificadores	ver pag. 410
Osmosis	ver pag. 410
Cestas	ver pag. 411

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal | Concept +



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s y 180s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Calderín con resistencia de calentamiento de 5,6kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Doble sistema de bandejas filtro en la cuba.
- Protección antihumedad IPX4.

	MODELO	*CÓDIGO 50 HZ.*	*CÓDIGO 60 HZ.*	€		
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	COP-504	19073538	19076137	-	
	Con bomba de aclarado	A	A			
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia	(kW)	MULTIPOWER			
	Dimensiones	(mm)	600x600x830			
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	COP-504 B	19076134	19076138	-
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-504 DD	19076135	19081178	-
	Con bomba y dosificador de detergente	B DD	COP-504 B DD	19076136	19081179	-
	Clavija inglesa	CI	COP-504 CI	19083240	19083241	-
	Con bomba, dosificador y clavija inglesa	B DD CI	COP-504 B DD CI	19076805	19083242	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 364
Kits de transformación	ver pag. 364
Descalcificadores	ver pag. 410
Osmosis	ver pag. 410
Cestas	ver pag. 411

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal | Concept



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s y 180s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

CO-502

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€
CARACTERÍSTICAS					
Modelo básico		CO-502	19073537	19076131	-
Tensión		MULTIVOLTAGE			
Potencia	(kW)	MULTIPOWER			
Dimensiones	(mm)	600x600x830			
VERSIONES					
Con bomba de desagüe	B	CO-502 B	19076115	19076132	-
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-502 DD	19076116	19076133	-
Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-502 B DD	19076117	19083235	-
Clavija inglesa	CI	CO-502 CI	19076118	19083236	-
Con bomba, dosificador de detergente y clavija inglesa	B DD CI	CO-502 B DD CI	19076806	19076119	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 364
Kits de transformación	ver pag. 364
Descalcificadores	ver pag. 410
Cestas	ver pag. 411

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal | Concept



CO-501

Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s y 180s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Instalación monofásica Multipower, con calentamiento en el calderín seleccionable en el momento de la instalación, de 2,8 / 3,7 kW.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	CO-501	19073534	19076111	-	
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia (kW)	MULTIPOWER				
	Dimensiones (mm)	600x600x830				
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	CO-501 B	19076106	19076112	-
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-501 DD	19076107	19076113	-
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-501 B DD	19076108	19081175	-
	Con clavija inglesa	CI	CO-501 CI	19076109	19076114	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 364
Kits de transformación	ver pag. 364
Descalcificadores	ver pag. 410
Cestas	ver pag. 411

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Apertura Frontal | Concept



Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclo de lavado de 120s.
- Producción teórica máxima de 30 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	CO-500	19073532	19076101	-	
	Tensión	230 V / 1N				
	Potencia (kW)	MULTIPOWER				
	Dimensiones (mm)	600x600x830				
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	CO-500 B	19075467	19076102	-
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-500 DD	19075468	19076103	-
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-500 B DD	19075469	19076104	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica.

ACCESORIOS	
Peanas	ver pag. 364
Kits de transformación	ver pag. 364
Descalcificadores	ver pag. 410
Cestas	ver pag. 411

Accesorios en dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

		ADVANCE	CONCEPT +		CONCEPT	
Datos técnicos		AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
CICLOS DE LAVADO						
Tiempo Ciclos	[s]	60/90/180	90/120/180	90/120/180	90/120/180	120
CAPACIDAD TEORICA*1						
Cestas	[cestas/h]	60	40	40	40	30
Platos	[platos/h]	1080	720	720	720	540
Vasos	[vasos/h]	2160	1440	1440	1440	1080
CONSUMO DE AGUA						
Capacidad del tanque	[l]	14	20	20	20	20
Capacidad del calderín		7	7	7	7	7
Consumo de agua de aclarado por ciclo *2	[l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPERATURAS						
Temperatura del tanque	[°C]	60 (55-71)	60	60	60	60
Temperatura del agua de aclarado	[°C]	82 (65-85)/PG 65	85	85	85	85
DIMENSIONES						
Ancho	[mm]	600	600	600	600	600
Profundidad	[mm]	602	602	602	602	602
Con la puerta abierta	[mm]	1020	1020	1020	1020	1020
Con ablandador		1060	1060	1060	1060	1060
Altura *3	[mm]	840	840	840	840	840
Altura útil	[mm]	360	360	360	360	360
Tamaño de cesta	[mm]	500X500	500X500	500X500	500X500	500X500
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS						
Potencia total conectada(Alt/Sim)	[kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Fuse protection	[A]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Bomba de lavado (P1)	[kW]	0.59	0.59	0.59	0.59	0.59
Potencia del tanque	[kW]	1	2,8	2,8	2,8	2,8
Bomba de aclarado	[kW]	0.25	0.25	-	-	-
Potencia del calderin	[kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	2,8
Conexión (por defecto de fábrica)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
OTRA INFORMACIÓN						
Temperatura Min. entrada agua	[°C]	15	15	15	15	15
Temperatura Max. entrada agua	[°C]	60	60	60	60	60
Presión de red requerida	[bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Altura Max. desagüe (solo modelos B)	[mm]	500	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Nivel de ruido (dBA)	[dBA]	<65	<65	<65	<65	<65
Protección antihumedad		IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, neto/bruto	[kg]	60/77	60/77	58/75	58/75	58/75
Ramas Lavado		sst	sst	sst	sst	sst
DOTACIÓN						
Cesta vasos	[un]	1	1	1	1	1
Cestillo cubiertos	[un]	2	2	2	2	1
Cesta para platos	[un]	1	1	1	1	1

* 1 Las circunstancias del cliente (temperatura del agua de entrada / conexión eléctrica) pueden reducir los valores aquí indicados.

* 2 Información no vinculante. La necesidad real de agua de aclarado puede variar según las condiciones del lugar.

* 3 Los pies ajustables permiten elevar las dimensiones verticales según sea necesario hasta 25 mm.

	VOLTAJE	POR DEFECTO DE FABRICA	PROTECTION FUSIBLE	"TOTAL AMP"	POTENCIA TOTAL CONECTADA	CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN	POTENCIA BOMBA DE LAVADO
AD-505	380 V - 415 V / 3N~		16 A	15 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		13 A	10.7 A	2.5 kW	ALT	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	15 A	3.5 kW	SIM	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	19.1 A	4.4 kW	SIM	1 kW	2.8 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		25 A	21 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5.6 kW	0.6 kW
COP-504	380 V - 415 V / 3N~		16 A	14,7 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-502	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW
CO-501	220 V - 240 V / 1N~		20 A	18.8 A	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		20 A	16.6 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-500	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW



Accesorios para apertura frontal



Peana para apertura frontal. Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Sirve para colocar sobre ella cualquiera de los lavavajillas de apertura frontal de la Generación E-VO.
- Alojamiento para cestas de 500 x 500 mm.
- Capacidad para 3 cestas de 110 mm de altura, tipo CT-10, CP-16/18, CV-16/105.
- Puede usarse para almacenar los recipientes del detergente y líquido abrillantador.
- Permite instalar el lavavajillas sin necesidad de bomba de desagüe, de forma que el agua de la cuba desagüe libremente por gravedad.

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
EVPL-60	19004660	Capacidad para 3 cestas 500x500	600x600x400	-

Kits de transformación para lavavajillas E-VO

Kits de transformaciones para versiones básicas (excepto soft)

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	€
 DD 	19059327	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA LAV. APERTURA FRONTAL LAVAVASOS	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-	-
 B-AF 	19013376	LAV. APERTURA FRONTAL LAVAVASOS	KIT BOMBA DE DESAGÜE - 50/60 Hz.	35	-

Kit bandejas-filtro para cuba de lavado

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 K-BF-500 	19036304	KIT 2 BANDEJAS FILTRO PARA CUBA DE LAVADO	-

Kit opcional para versión marine

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	CARACTERÍSTICAS	€
KIT MARINE AF	19036061	COP-504, CO-502, CO-501, CO-500	Conexión a tensión para barcos	-



Facilidad y agilidad
para grandes
cantidades y uso
intensivo.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Lavavajillas de capota

Advance	367
Concept +	369
Concept.....	370
Accesorios.....	374

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Capota | Advance



Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s, 480s y 'Glass'.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Programa de vaciado de la cuba AUTOLIMPIEZA.
- Capota de doble pared con material aislante especial prensado.
- Tanque de 28 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,1 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento simultáneo del tanque y calderín.
- Potencia Máxima: 11,85 kW (calentamiento simultáneo).
- Bomba de desagüe - potencia 70 W - programa de vaciado del tanque.
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Dosificador de detergente incorporado.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Protección antihumedad IPX5.

	MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€
CARACTERÍSTICAS				
 Modelo básico	AD-125	19073921	19075047	-
Bomba de aclarado	A	A		
Con bomba de desagüe	B	B		
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD		
Tensión		MULTIVOLTAGE		
Potencia	(kW)	MULTIPOWER		
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465		
VERSIONES				
 Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración y dosificador de detergente	SOFT	AD-125 SOFT	19075295	19075298
CARACTERÍSTICAS				
Modelo con recuperador	AD-125 HRS	19075296	19075299	-
Recuperador de energía	HRS	HRS		
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.990		
Versiones				
 Sistema y depósito de descalcificación con programa de regeneración y dosificador de detergente	SOFT	AD-125 SOFT HRS	19074195	19075048
* Consultar otras posibles versiones a fábrica				
ACCESORIOS				
Mesas de entrada/ salida		ver pag. 374		
Kits de transformación		ver pag. 376		
Descalcificadores		ver pag. 410		
Osmosis		ver pag. 410		
Cestas		ver pag. 411		

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Capota | Advance



Características generales

- Modelo con control electrónico y digital.
- Display digital con información de programas, tiempos y temperaturas.
- Programador electrónico con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 480s.
- Capota de doble pared con material aislante especial prensado.
- Tanque de 28 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,1 kW.
- Los lavavajillas de capota versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-20.
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.

		MODELO	*CÓDIGO 50 HZ.*	*CÓDIGO 60 HZ.*	€
CARACTERÍSTICAS					
Modelo básico		AD-125 ECO	19075300	19075301	-
Bomba de aclarado	A	A			
Con bomba de desagüe	B	B			
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	DD			
Tensión		MULTIVOLTAGE			
Potencia	(kW)	2,70			
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465			

(1) Nota acerca de códigos

En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-20 (dependiendo del tipo de gas y frecuencia eléctrica), ya incluido en el precio del lavavajillas.

Generador de agua caliente a gas GWB-20

Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.

		MODELO	*CÓDIGO 50 HZ.*	*CÓDIGO 60 HZ.*	€
Potencia	(kW)	20			
Dimensiones	(mm)	432x548x770			
Gas butano- propano	LPG	GWB-20 LPG	19010831	19044806	-
Gas natural	GN	GWB-20 GN	19038551	19044807	-

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Capota | Concept+



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Control con sistema de ayuda para el servicio técnico.
- Sistema termostop con bomba de aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico con un aclarado completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 600s.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Potencia Máxima: 9,75 kW (calentamiento alterno) o 14,75 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

	MODELO	*CÓDIGO 50 HZ.*	*CÓDIGO 60 HZ.*	€	
CARACTERÍSTICAS					
 Modelo básico	COP-144	19073920	19075045	-	
Bomba de aclarado	A	A			
Tensión	MULTIVOLTAGE				
Potencia	(kW)	9,75 / 14,25			
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.465			
VERSIONES					
Con bomba de desagüe	B	COP-144 B	19075288	19075292	-
Con dosificador de detergente peristáltico	DD	COP-144 DD	19075289	19075293	-
 Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	COP-144 B DD	19075290	19075294	-
 CARACTERÍSTICAS					
Modelo con recuperador	COP-144 HRS	19075044	19075046	-	
Recuperador de energía	HRS	HRS			
Dimensiones	(mm)	630 x 750 x 1.990			
VERSIONES					
Con bomba y dosificador de detergente	B - dd	COP-144 HRS B DD	19075291	19081123	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 374
Kits de transformación	ver pag. 376
Descalcificadores	ver pag. 410
Osmosis	ver pag. 410
Cestas	ver pag. 411

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Capota | Concept



Características generales

- Modelo con control electrónico y visualización de temperaturas, funciones y errores.
- Ciclos de lavado de 55s, 75s, 120s y 600s.
- Producción teórica máxima de 65 cestas/hora (1170 platos/h).
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 9 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Potencia Máxima: 9,75 kW (calentamiento alterno) o 14,75 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€	
CARACTERÍSTICAS						
	Modelo básico	CO-142	19073919	19075042	-	
	Tensión	MULTIVOLTAGE				
	Potencia (kW)	9,75 / 14,25				
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.465				
VERSIONES						
	Con bomba de desagüe	B	CO-142 B	19075277	19075285	-
	Con dosificador de detergente peristáltico	DD	CO-142 DD	19075278	19075286	-
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-142 B DD	19075279	19075287	-
	CARACTERÍSTICAS					
	Modelo con recuperador	CO-142 HRS	19075041	19075043	-	
	Recuperador de energía	HRS	HRS			
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.990				
VERSIONES						
	Con bomba y dosificador de detergente	B - DD	CO-142 HRS B DD	19075282	19081120	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 374
Kits de transformación	ver pag. 376
Descalcificadores	ver pag. 410
Cestas	ver pag. 411

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Capota | Concept



Características generales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclos de lavado de 90s, 120s, 180s y 600s.
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora.
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 6 kW.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Opción de aclarado con sistema termostop que garantiza temperaturas de 80-85° C. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Potencia Máxima: 6,75 kW (calentamiento alterno) ó 11,25 kW (simultáneo).
- Protección antihumedad IPX4.

		MODELO	"CÓDIGO 50 HZ."	"CÓDIGO 60 HZ."	€
CARACTERÍSTICAS					
	Modelo básico	CO-110	19073548	19075029	-
	Tensión	MULTIVOLTAGE			
	Potencia (kW)	6,75 / 11,25			
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.465			
VERSIONES					
	Con bomba de desagüe B	CO-110 B	19075270	19075274	-
	Con dosificador de detergente peristáltico DD	CO-110 DD	19075271	19075275	-
	Con bomba y dosificador de detergente B - DD	CO-110 B DD	19075272	19075276	-
	CARACTERÍSTICAS				
	Modelo con recuperador	CO-110 HRS	19075016	19075040	-
	Recuperador de energía HRS	HRS			
	Dimensiones (mm)	630 x 750 x 1.990			
VERSIONES					
	Con bomba y dosificador de detergente B - DD	CO-110 HRS B DD	19075273	19081101	-

* Consultar otras posibles versiones a fábrica

ACCESORIOS	
Mesas de entrada/ salida	ver pag. 374
Kits de transformación	ver pag. 376
Descalcificadores	ver pag. 410
Cestas	ver pag. 411

Accesorios en dotación 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP- 16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

Hostelería y Restauración | Lavado de vajilla

		ADVANCE		CONCEPT +		CONCEPT
DATOS TÉCNICOS		AD-125	AD-125 eco	COP-144	CO-142	CO-110
CICLOS DE LAVADO						
Tiempo Ciclos	[s]	55/75/120/480	55/75/120/480	55/75/120/600	55/75/120/600	90/120/180/600
CAPACIDAD TEORICA*1						
Cestas	[cestas/h]	65	65	65	65	40
Platos	[platos/h]	1170	1170	1170	1170	720
Vasos	[vasos/h]	2340	2340	2340	2340	1440
CONSUMO DE AGUA						
Capacidad del tanque	[l]	28	28	33	33	33
Capacidad del calderín		10	13	10	9	9
Consumo de agua de aclarado por ciclo *2	[l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPERATURAS						
Temperatura del tanque	[°C]	60 (55-71)	60 (55-71)	60	60	60
Temperatura del agua de aclarado	[°C]	82 (65-85)	82 (65-85)	85	85	85
DIMENSIONES						
Ancho	[mm]	712	712	712	712	712
Profundidad	[mm]	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)
Altura con capota cerrada *3	[mm]	1465	1465	1465	1465	1465
Altura con capota abierta	[mm]	1940	1940	1940	1940	1940
Altura con HRS	[mm]	1990	1990	1990	1990	1990
Altura de trabajo	[mm]	820-890	820-890	820-890	820-890	820-890
Altura útil	[mm]	430	430	430	430	430
Tamaño de cesta	[mm]	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS						
Potencia total conectada(Alt/Sim)	[kW]	Ver tabla				
Fuse protection	[A]	Ver tabla				
Bomba de lavado (P1)	[kW]	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Potencia del tanque	[kW]	2.1	2.1	4.5	4.5	4.5
Bomba de aclarado	[kW]	0.25	0.25	0.25	-	-
Potencia del calderín	[kW]	9	-	9	9	6
Conexión (por defecto de fábrica)		400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~
OTRA INFORMACIÓN						
Temperatura Min. entrada agua	[°C]	15	15	15	15	15
Temperatura Max. entrada agua	[°C]	60	60	60	60	60
Presión de red requerida	[bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Presión de red requerida para HRS	[bar/kPA]	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Altura Max. desagüe (solo modelos B)	[mm]	600	600	130/600(B)	130/600(B)	130/600(B)
Nivel de ruido (dBA)	[dBA]	<65	<65	<70	<70	<70
Protección antihumedad		IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, neto/bruto	[kg]	111/129	109/127	97/115	95/113	95/113
Peso, neto/brutocon HRS	[kg]	127/147	125/145	113/133	111/131	111/131
Ramas Lavado		sst	sst	sst	sst	sst
DOTACIÓN						
Cesta vasos	[un]	1	1	1	1	1
Cestillo cubiertos	[un]	2	2	2	2	2
Cesta para platos	[un]	1	1	1	1	1

- *¹ Las circunstancias del cliente (temperatura del agua de entrada / conexión eléctrica) pueden reducir los valores aquí indicados.
- *² Información no vinculante. La necesidad real de agua de aclarado puede variar según las condiciones del lugar.
- *³ Los pies ajustables permiten elevar las dimensiones verticales según sea necesario hasta 25 mm.
- *⁴ Modelos con recuperador de energía(HRS) : Total kW + 0,5 kW & Total Amp. + 0,4 A.

	VOLTAJE	POR DEFECTO DE FABRICA	PROTECCION FUSIBLE	TOTAL AMP*	POTENCIA TOTAL CONECTADA	CONEXIÓN	POTENCIA TANQUE	POTENCIA CALDERÍN	POTENCIA BOMBA DE LAVADO
AD-125	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	18.7 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	26.7 A	6,35 kW	SIM	1.1 kW	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	34.8 A	8,15 kW	SIM	1.4 kW	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		40 A	30,5 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
AD-125 eco	380 V - 415 V / 3N~	FD	16 A	5.7 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		16 A	11.8 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	230 V / 3~		16 A	7.9 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
"COP-144 CO-142"	380 V - 415 V / 3N~		20 A	15.7 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	25 A	22.2 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	22.2 A	5,25 kW	ALT	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	32 A	7,55 kW	SIM	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	SIM	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		32 A	25.2 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
CO-110	230 V / 3~		40 A	36.5 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~		16 A	11.3 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	17.8 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	15.7 A	3,75 kW	ALT	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	20 A	4,75 kW	ALT	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	25.7 A	6,05 kW	SIM	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	33 A	7,75 kW	SIM	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	48,3 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		20 A	17.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
230 V / 3~		32 A	29 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW	

Accesorios para lavavajillas de capota

Mesas de entrada y salida



Características generales

- Extensa gama de mesas de entrada / salida y de prelavado, con la que se pueden dar soluciones para cada necesidad de producción y superficie útil.
- Válidas para usar con cestas de 500 x 500 mm.
- Rápido montaje y fácil conexión al lavavajillas de capota.
- No se necesitan orificios ni agujeros para su colocación.
- Mesas construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Pies de 40 x 40 mm provistos de patas para regular la altura.
- Encimeras embutidas, lisas y con pendiente para conseguir una rápida y fácil limpieza.
- Equipamiento:
 - Peto posterior (P) de 100 mm.
 - Cubas de fregadero embutidas (F), totalmente integradas en la encimera.
- Dimensiones de la cuba: 450 x 450 x 250 mm
- Estante inferior (E).
- Orificio de desbarasado (O) embutido y recubierto de un aro en caucho alimentario de color gris, quedando enrasado totalmente con la encimera.
- Grifo ducha (GD) opcional para instalar en las mesas de prelavado.

Mesas Lisas De Entrada / Salida

MODELO	CÓDIGO	LADO COLOCACIÓN	EQUIPAMIENTO (*)	DIMENSIONES (mm)	€
 MP-620-I	19053197	Izda.	P - E	620x740x880	-
 MP-620-D	19053199	Dcha.	P - E	620x740x880	-
 MLP-1200-I E-VO	19058358	Izda.	P - E	1.200x740x880	-
 MLP-1200-D E-VO	19058359	Dcha.	P - E	1.200x740x880	-

(*): E: Estante inferior / P: Peto posterior desmontable.

Elemento de unión de Lavavajillas de Capota

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
 MP-140	19061430	Elemento para unir en serie dos lavavajillas de capota	140x740x350	-

Mesas De Prelavado

- Encimera de 1,5 mm de espesor
- Estante inferior de 1 mm de espesor
- Cuba del fregadero soldada a la encimera
- Estante soldado, no desmontable
- 4 patas soldadas, no desmontables.

MODELO	CÓDIGO	LADO COLOCACIÓN	EQUIPAMIENTO (*)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-700-I E-VO	19059285	Izda.	P - E - F	700x740x880	-
 MF-700-D E-VO	19059286	Dcha.	P - E - F	700x740x880	-
 MF-1200-I E-VO	19059287	Izda.	P - E - F	1.200x740x880	-
 MF-1200-D E-VO	19059288	Dcha.	P - E - F	1.200x740x880	-
 MFD-1200-I E-VO	19059289	Izda.	P - E - F - O	1.200x740x880	-
 MFD-1200-D E-VO	19059290	Dcha.	P - E - F - O	1.200x740x880	-
 MFD-1500-I E-VO	19059291	Izda.	P - E - F - O	1.500x740x880	-
 MFD-1500-D E-VO	19059292	Dcha.	P - E - F - O	1.500x740x880	-

(*): E: Estante inferior / P: Peto posterior / F: Fregadero / O: Orificio para desbarasado.

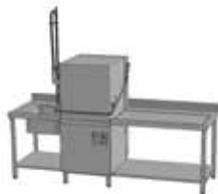
Grifo Ducha Para Mesas De Prelavado

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA MESAS	€
 GD2 E	19085069	MF-700 / MF-1200 / MFD-1200 / MFD-1500	-

Ejemplos de montaje



AD-125 + MP-620-I + MP-620-D



CO-110 + MF-700-I + GD2 E + MLP-1200-D

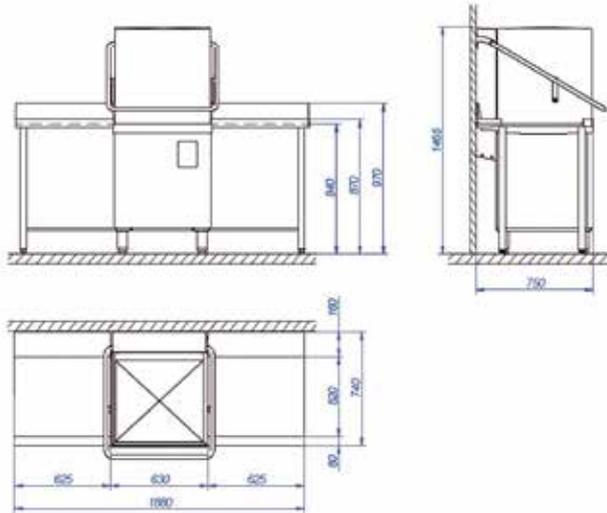


CO-142 + CO-142 +
MLP-1200-I E-VO + MP-140 + MFD-1200-D E-VO
UNIÓN DE LAVAVAJILLAS EN SERIE

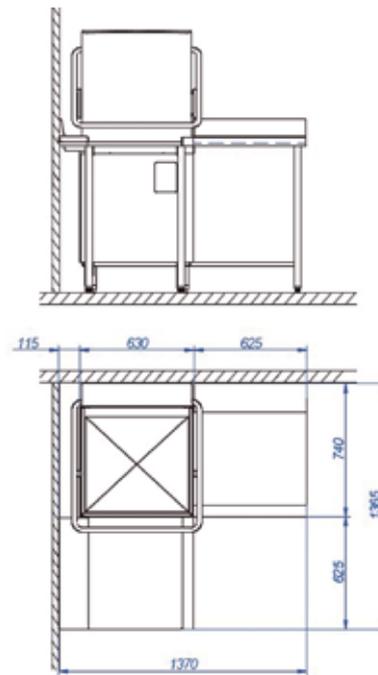
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT DE ADAPTACIÓN	19059308	Kit de elementos para adaptar las mesas viejas a un lavavajillas de capota 2019	-

Esquemas de diferentes tipos de montaje

Montaje En Línea



Montaje En Ángulo



Kits de transformación

Kits para transformar versiones básicas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 DD	 19059327	DOSIFICADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO	-
 B-CAP	 19059326	KIT BOMBA DE DESAGÜE CAPOTA	-

Kit marine para barcos

MODELO	CÓDIGO	VALIDO PARA	CARACTERÍSTICAS	€
KIT MARINE CAP	19036059	AD-125, COP-144, CO-142, CO-110	Conexionado a tensión para barcos	-



Robustez y potencia
para un alto nivel de
suciedad.



¡Descubre!



Acceso a la web

Lavautensilios

Lavautensilios Serie LP	379
Lavautensilios Serie LP-ECO.....	379
Accesorios	380

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Lavautensilios



Características generales

SERIE LP

- Para lavado de utensilios y recipientes de cocina.
- Construidas con doble pared de acero inoxidable 18/10 (AISI-304) para reducir ruidos y dispersiones térmicas.
- Cuba embutida. Doble filtro de acero inoxidable.
- Panel de control electrónico.
- Temperatura de lavado 55 °C y aclarado 80 °C.
- Ciclos de lavado: 2' - 4' - 6'.
- Ciclo de lavado continuo hasta 12'.
- Sistema Termostop para aclarar a la correcta temperatura seleccionada.

- Gracias a la bomba de desagüe, el ciclo de autolimpieza es automático.
- Brazos giratorios de lavado de acero inoxidable con cambios continuos de dirección y varios ángulos de impacto, garantizando un lavado intenso.
- Bombas de lavado autolimpiantes verticales.
- Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico y un control constante de la presión durante el aclarado.
- DD: Dosificadores de detergente y abrillantador incluidos.
- B: Bomba de desagüe incluida.

- HRS: Modelos disponibles con recuperador de energía.
- Alimentación eléctrica: 400 V - 3+N+T -50 Hz.

SERIE LP-ECO

Similares características a los modelos de la serie LP, excepto:

- No llevan bomba de desagüe incorporada.
 - No tienen control constante de la presión durante el aclarado.
 - No llevan dosificadores incorporados.
 - No dispone de ciclo de autolimpieza.
- Ciclos fijos de lavado: 2' - 4' - 8'.



MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CESTA (mm)	ALTURA ÚTIL (mm)	CAPACIDAD TANQUE (L)	CONSUMO AGUA (L/CICLO)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SERIE LP								
LP-61 B DD	19076870	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.290	-
LP-62 B DD	19076872	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.730	-
LP-62 B DD HRS	19076873	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.960	-
 LP-63 B DD	19072567	560x630	850	37	3	7,5	720x780x1.930	-
LP-63 B DD HRS	19076875	560x630	850	37	3	7,5	720x780x2.160	-
LP-70 B DD	19075071	700x700	850	68	4	10,7	850x850x1.960	-
LP-70 B DD HRS	19076876	700x700	850	68	4	10,7	850x850x2.160	-
 LP-130 B DD	19074725	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x1.960	-
LP-130 B DD HRS	19076877	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x2.160	-
SERIE LP ECO								
LP-61 DD ECO	19003005	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.228	-
LP-62 DD ECO	19003006	560x630	650	37	3	7,5	719x782x1.727	-

Accesorios en dotación: 1 cesto.

Accesorios para lavautensilios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CT-LP61B	19023165	Cesto para LP-61 B	-
CT-LP62	19010251	Cesto para LP-62 y LP-63 H	-
CT-LP70	19010252	Cesto para LP-70	-
CT-LP130	19011085	Cesto para LP-130	-
SMP	19010253	SopORTE para manga pastelera	-
ARM8	19010254	Armazón para 8 bandejas	-
CU150	19010255	Contenedor para utensilios (150x150 mm)	-



Máquinas robustas
y fiables, con una
mayor capacidad de
producción.



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Lavavajillas de arrastre

Lavavajillas compactos	383
Lavavajillas modulares	387
Accesorios.....	393

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Arrastre | Lavavajillas Compactos Concept



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
 - Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
 - Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
					PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD					
CCO-120-L- HW	50	19048203	L	>50°	80	100	120		210	19,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048571										
CCO-120-R- HW	50	19048204	R	>50°	80	100	120	LP + A	210	19,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048573										
CCO-120-L- CW	50	19045325	L	<50°	80	100	120		210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048217										
CCO-120-R- CW	50	19046527	R	<50°	80	100	120	LP + A	210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19047158										

(*)Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**)Zonas internas

■ LP : Lavado principal

■ A :Aclarado de doble efecto

Arrastre | Lavavajillas Compactos Concept



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.

- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
 - Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
 - Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.

- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

- Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
 - 2 cestas para platos CP-16/18
 - 1 cesta para vasos CV-16/105
 - 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
					PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD					
CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048576										
CCO-160-R-HW	50	19048255	R	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048579										
CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048575										
CCO-160-R-CW	50	19048254	R	<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048578										

(*)Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**)Zonas internas

LP: Lavado principal

A: Aclarado de doble efecto

Lavavajillas | Compactos Concept versión "ECO" - calentamiento a gas



Lavavajillas compacto CCO-160-i-eco con suplemento antisalpicaduras AS-260

Características generales

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (*).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.

- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.

- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente del generador, alcanzando rápidamente la temperatura de régimen.

MODELO	HZ.	CÓDIGO (#)	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD						
	50	19046991	L	<50°	80	100	120		210	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048572											
	50	19046990	R	<50°	80	100	120		210	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048574											
	50	19048253	L	<50°	100	130	160		240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048577											
	50	19048256	R	<50°	100	130	160		240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048580											

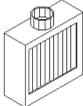
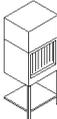
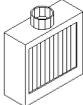
(#) Nota sobre códigos
En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40, según el tipo de gas y frecuencia eléctrica (ver tabla en la página siguiente), incluido en el precio.

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) Zonas internas
■ LP : Lavado principal
■ A-ECO : Aclarado de doble efecto

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre compactos

Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 AS-260	19048568	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA ENTRADA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Para colocarse al comienzo del túnel. Instalación recomendada.	-	L = 260 mm	-
 CDT-600	19046516	TÚNEL DE SECADO Elemento suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	9,55	600x790x1.930	-
 CRS-600	19048639	RECUPERADOR DE ENERGÍA Recomendado para modelos con entrada de agua fría (CW) Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40. Módulo con sistema de arrastre incluido. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	0,75	600x790x1.930	-
 ASE-260	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA SALIDA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Para colocarse al final del túnel. Instalación recomendada.	-	L = 260 mm	-

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
Suplemento versión MARINE	Transformación a conexión para barcos (440 V - 60 Hz)	-
Suplemento versión 230 V 3 ~	Transformación a voltaje trifásico sin neutro - 230 V 3 ~	-

Arrastre | Lavavajillas modulares Concept



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar

- su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
 - Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
 - Regulador de presión para control de caudal.
 - Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.

- Aclarado y preaclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA	AGUA	PROGRAMAS (CESTAS/H)			MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					(*)	RED	INTENSIVO					
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50°	90	135	180		210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048583										
CCO-180-R-HW	50	19048587	R	>50°	90	135	180		210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048588										
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	<50°	90	135	180		210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048581										
CCO-180-R-CW	50	19047164	R	<50°	90	135	180		210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19051473										
CCO-225-L-HW	50	19048595	L	>50°	125	175	225		210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048596										
CCO-225-R-HW	50	19048212	R	>50°	125	175	225		210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048600										
CCO-225-L-CW	50	19048119	L	<50°	125	175	225		210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048594										
CCO-225-R-CW	50	19048120	R	<50°	125	175	225		210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048599										

(*) Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS

Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

□ AS-260 : Suplemento anti salpicaduras

□ PL3: Prelavado con agua fría

□ PL5: Primer Lavado con agua fría

□ L5: Primer lavado con agua caliente

□ LP: Lavado principal

□ DA: Aclarado y preaclarado de doble efecto

□ TA: Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Arrastre | Lavavajillas modulares Concept



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.

- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C)
- Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.

- Aclarado y preaclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:

- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA AGUA	PROGRAMAS (CESTAS/H)			MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				(*)	RED	INTENSIVO					
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50°	140	205	270	240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048609									
CCO-270-R-HW	50	19048614	R	>50°	140	205	270	240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048615									
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50°	140	205	270	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048607									
CCO-270-R-CW	50	19048612	R	<50°	140	205	270	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048613									
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50°	170	245	320	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048622									
CCO-320-R-HW	50	19048630	R	>50°	170	245	320	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048631									
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50°	170	245	320	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048620									
CCO-320-R-CW	50	19048627	R	<50°	170	245	320	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048628									

(*) Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS

Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 : Suplemento anti salpicaduras
- PL3: Prelavado con agua fría
- PL5: Primer Lavado con agua fría
- L5: Primer lavado con agua caliente
- LP: Lavado principal
- DA: Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA: Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Lavavajillas modulares | Concept versión "ECO" - calentamiento a gas



ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE

Características específicas

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (*).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente tanto del generador como de la electroválvula de llenado.

MODELO	HZ.	CÓDIGO (*)	ENTRADA	PROGRAMAS (CESTAS/H)				MÓDULOS COMPOSICIÓN V (#)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				RED	INTENSIVO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD						
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50°	90	135	180		210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R	<50°	90	135	180		210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50°	125	175	225		210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	-
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R	<50°	125	175	225		210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	-
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50°	140	205	270		240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R	<50°	140	205	270		240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50°	170	245	320		240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R	<50°	170	245	320		240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-

(#) Nota sobre códigos
En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40, según el tipo de gas y frecuencia eléctrica (ver tabla en la página siguiente), incluido en el precio.

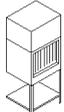
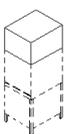
(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda.

- AS-260 - Suplemento anti salpicaduras
- PL3 - Prelavado con agua fría
- PL5 - Primer Lavado con agua fría
- L5 - Primer lavado con agua caliente
- LP - Lavado principal
- DA - ECO Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA - ECO Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre modulares

Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 CDT-600	19046516	TÚNEL DE SECADO Especial para modelos modulares 180 y 225. Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	9,55	600x790x1.930	-
 CDT-800	19047215	TÚNEL DE SECADO EXTRA Especial para modelos modulares 270 y 320. Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	14,6	800x790x1.930	-
 (#) CRS-700-I CRS-700-D	19056031 19048641	RECUPERADOR DE ENERGÍA SUPERIOR Recomendado para modelos con entrada de agua fría (CW) Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Se coloca en la parte alta del lavavajillas. No aumenta longitud. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.	0,55	600x790x500	-
 ASE-260	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA SALIDA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras. Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Instalado de serie en la entrada de los lavavajillas modulares, puede ir situado asimismo al final del túnel.	-	L = 260 mm	-

(*) Entrada de las cestas:

L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.

R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
Suplemento versión MARINE	Transformación a conexión para barcos (440 V - 60 Hz)	-
Suplemento versión 230 V 3 ~	Transformación a voltaje trifásico sin neutro - 230 V 3 ~	-



Resumen de características de los diferentes módulos

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los trenes de arrastre modulares.

La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

MÓDULO		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Suplemento Anti-salpicadura + antiatrapamiento en la entrada	AS-260	•	•	•	•	•	•
Prelavado	PL3	-	-	-	•	-	•
Prelavado intenso	PL5	-	-	-	-	•	-
Primer lavado	L5	-	-	-	-	-	•
Lavado principal	LP	•	•	•	•	•	•
Aclarado de doble efecto	A	•	•	-	-	-	-
Aclarado de doble efecto ECO rinse	A-ECO	•	•	-	-	-	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto	DA	-	-	•	•	•	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA-ECO	-	-	•	•	•	-
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto	TA	-	-	-	-	-	•
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	•
Módulo de Secado 600	CDT-600	•	•	•	•	-	-
Módulo de Secado 800	CDT-800	-	-	-	-	•	•
Recuperador de energía para modelos compactos	CRS-600	•	•	-	-	-	-
Recuperador de energía para lavavajillas modulares	CRS-700	-	-	•	•	•	•
Suplemento anti-salpicadura en la salida	AS-260	•	•	•	•	•	•

Todos los aparatos modulares están dotados de serie en la entrada de un módulo antisalpicaduras AS-260, de 260 mm de longitud.

Este módulo está preparado para conectar un extractor exterior.

Opcionalmente se puede solicitar asimismo como suplemento para colocar a la salida de la máquina.

Los túneles de secado CDT se colocan a la salida del aparato, por lo que la longitud total se aumenta en 600 u 800 mm (según el modelo de túnel de secado instalado). En los modelos 270 y 320, el túnel de secado que se debe instalar es el extra CDT-800.

El recuperador de energía CRS-700 debe colocarse encima de los lavavajillas modulares, y la longitud total no se ve incrementada.

Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.

Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, envía este agua (que se encuentra a alta temperatura) al sistema de aclarado, con lo que eleva la temperatura media en este proceso, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico (en torno a 3 kW-h)

Tabla resumen de características para lavavajillas de arrastre

	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Velocidades	3	3	3	3	3	3
Producción (cestas/h)						
Programa lavado profundo	80	100	-	-	-	-
Programa intensivo (DIN-10534)	-	-	90	125	140	170
Programa medio	100	130	135	175	225	245
Programa alta capacidad	120	160	180	225	270	320
PRELAVADO PL3,PL5						
Capacidad cuba (l)	-	-	-	60	100	60
Potencia bomba (kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVADO L5, LP						
Capacidad cuba (l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura (°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Potencia calentamiento (kW)	9	9	12	12	12	18
Potencia bomba (kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PREACLARADO DA, TA						
Capacidad cuba (l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura (°C)	-	-	70	70	70	70
Potencia calentamiento (kW)	-	-	5	5	5	5
Potencia bomba (kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
ACLARADO						
Capacidad del calderín (l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Potencia calentamiento (kW)						
CW	27	30	27	24	27	27
CW con recuperador	24	27	24	21	24	24
HW	18	21	18	15	18	18
ECO	-	-	-	-	-	-
Potencia bomba aclarado ECO rinse (kW)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consumo de agua ¹						
(l/h)	210	240	210	210	240	240
(l/cesta)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONEXIÓN ESTANDAR						
Tipo de conexión (de fábrica)	ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltaje ²	400 V / 3N ~ / 50 - 60Hz					
Potencia total (kW)						
CW	28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW con recuperador	26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW	19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO	10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gas booster (gas kW)	38	38	38	38	38	38
Ancho (mm)	1180	1180	1750	2360	2660	3260
Estándar	1180	1180	1500	2100	2400	3000
Con módulo de entrada	1440	1440	1760	2360	2660	3260
Con módulo de secado	1780	1780	2100	2700	3200	3800
Fondo (mm)	790	790	790	790	790	790
ALTO (mm) ³						
Estandar	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Con secado	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Con recuperador	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Con puerta abierta	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
Altura de trabajo (mm)	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Altura útil de entrada (mm)	390	390	390	390	390	390
Anchura de paso (mm)	510	510	510	510	510	510
PESO (KG)						
Neto	211	211	259	381	434	556
Bruto	305	305	382	556	628	792
CONEXIÓN DE AGUA						
Presión de trabajo	2 - 4 bares					
Tipo de conexión	3/4" GAS					
Tª de agua caliente	50 °C - 60 °C					
Tª de agua fría	15 °C - 50 °C					

1- Información no vinculante. El consumo podría variar en función de las características de la instalación

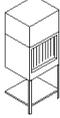
2- Tensión estándar: 400 V 3+N - Para otras tensiones u opciones, consultar a Fagor Industrial

3- Las patas regulables permiten ajustar la altura elevando la máquina hasta 60 mm

Accesorios

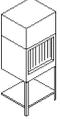
Arrastres compactos

KITS y accesorios para máquinas ya fabricadas

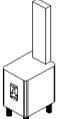
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 CDT-600	19056095	TÚNEL DE SECADO Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	9,55	600x790x1.930	-

Arrastres modulares

KITS y accesorios para máquinas ya fabricadas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 CDT-600	19056095	TÚNEL DE SECADO Especial para modelos modulares 180 y 225. Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	9,55	600x790x1.930	-
 CDT-800	19056098	TÚNEL DE SECADO EXTRA Especial para modelos modulares 270 y 320. Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.	14,6	800x790x1.930	-

Generadores gas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 GWB-40	LPG 50 Hz - 19011596 LPG 60 Hz - 19044808 GN 50 Hz - 19038585 GN 60 Hz - 19044809	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quegador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	40,00	432x548x770	-

Mesas de prelavado para lavavajillas de arrastre



Características generales

- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.

MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
 MLB-1200 LM-D	19006097	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
 MLB-1200 LM-I	19006096	L			
 MLB-1200 ECO/LM-D	19006099	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
 MLB-1200 ECO/LM-I	19006098	L	- Hueco para chimenea		
 MFDB-1200 LM-D	19006104	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
 MFDB-1200 LM-I	19006105	L			
 MFDB-1500 LM-D	19006404	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.500x800x900	-
 MFDB-1500 LM-I	19006405	L			

Mesas de desbarasado independientes



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Mesa central accesible por ambos lados.
- Encimera a 850 mm de altura con reborde perimetral.
- Orificio central para el desbarasado con aro de goma protector para el golpeo de la vajilla, desmontable para su limpieza.
- Espacio inferior para cubo de basura.
- Estante superior a 450 mm de altura sobre la encimera, con soporte tubular y con barra central, que permite la colocación de cestas inclinadas por ambos lados, con fácil accesibilidad para la colocación y ubicación en ellas de la vajilla.
- Patas regulables en altura.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES DEL ESTANTE (mm)	CAPACIDAD DEL ESTANTE (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
 MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.450	-
 MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.450	-

Mesas de desbarasado y prelavado para lavavajillas de arrastre



Características generales

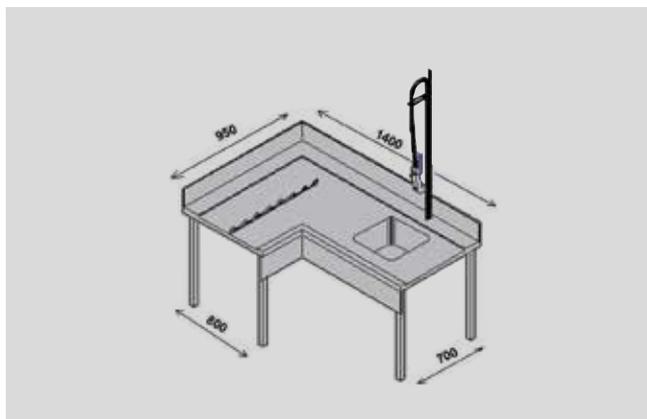
- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.
- Peto posterior en todos los modelos.

- Orificio para desbarasado en la encimera.
- Con alojamiento inferior para cubo de basura, abierto o con puerta.

- Las mesas con fregadero van provistas de grifo ducha.

MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	ALOJAMIENTO PARA CUBO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 MLH-1200 LM-D	19006100	R	ABIERTO	- Estante inferior	1.200x800x900	-
 MLH-1200 LM-I	19006101	L				
 MLP-1200 LM-D	19006102	R	PUERTA	- Estante inferior	1.200x800x900	-
 MLP-1200 LM-I	19006103	L				
 MFDH-1200 LM-D	19006106	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	-
 MFDH-1200 LM-I	19006107	L				
 MFDP-1200 LM-D	19006108	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	-
 MFDP-1200 LM-I	19006109	L				
 MFDH-1500 LM-D	19006408	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	-
 MFDH-1500 LM-I	19006407	L				
 MFDP-1500 LM-D	19006409	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	-
 MFDP-1500 LM-I	19006406	L				
 MFDH-1800 LM-D	19006506	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	-
 MFDH-1800 LM-I	19006507	L				
 MFDP-1800 LM-D	19006508	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	-
 MFDP-1800 LM-I	19006505	L				

Mesas de prelavado con cargador en ángulo incorporado



Características generales

- Mesa en ángulo preparada para conectar el cargador de cestas al lavavajillas.
- Aprovecha el movimiento de arrastre del lavavajillas para introducir las cestas en el mismo.
- Peto posterior de 200 mm.
- Fregadero 450 x 450 mm.
- Grifo ducha flexible.

Dimensiones:

- Zona fregadero: largo: 1.400 mm - ancho: 700 mm
- Zona cargador: largo: 950 mm - ancho: 800 mm.

MODELO	CÓDIGO	SITUACIÓN DE LA MESA	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
 MCFD-1000 D	19006350	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Introducitor	1.400x950x900	-
 MCFD-1000 I	19006351	L			

Cargadores de cestas en ángulo



Características generales

- Elemento para acoplar en ángulo a la boca de entrada del lavavajillas de arrastre, e introducir los cestos automáticamente.
- Las uñas de arrastre son activadas por el mecanismo de arrastre del lavavajillas.
- Provisto de entrepaño inferior.

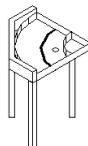
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
 E-90-I	19004789	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre CON antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	-
 E-90-I-CV	19004792	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre SIN antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	-
 E-90-D	19004790	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre CON antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	-
 E-90-D-CV	19004791	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre SIN antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850 (+250)	-

Curvas automatizadas de salida



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Funciona con el movimiento de arrastre del lavavajillas.

MODELO	CÓDIGO	COLOCACIÓN SALIDA	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
180-I-TS	19004788	L	CURVA AUTOMATIZADA 180° A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900	-	
	180-I	L	CURVA AUTOMATIZADA 180° A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900	-	
	180-D-TS	19004797	R	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900	-
180-D	19004787	R	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900	-	
	90-I-TS	L	CURVA AUTOMATIZADA 90° A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900	-	
	90-I	L	CURVA AUTOMATIZADA 90° A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900	-	
	90-D-TS	19004796	R	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900	-
	90-D	19004793	R	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900	-

Elementos de transporte a rodillos



Características generales

- Rodillos desmontables, fabricados en plástico ABS, de diámetro Ø 40 mm.
- Fácilmente limpiables.
- Orificio para desagüe con tapón incorporado.
- Patas ajustables en altura.
- Pueden ensamblarse a las curvas automatizada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
	MR2C	Mesa de rodillos	2	1.150x630x870	-
	MR3C	Mesa de rodillos	3	1.660x630x870	-
	MR4C	Mesa de rodillos	4	2.170x630x870	-





Una solución de alto rendimiento.



¡Descubre!



Acceso a la web



Video comercial



Folleto comercial

Lavavajillas de cinta

Lavavajillas de cinta.....	401
Cintas opcionales.....	403
Accesorios.....	405

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Lavavajillas de cinta eléctricos



CINTAS DISPONIBLES:

La máquina debe solicitarse con uno de estos tres tipos de cinta:

- Para platos y cestas de vajilla.
- Para menaje (ollas, contenedores y cubetas).
- Para bandejas isotérmicas.

En el pedido deben incluirse el código de la máquina lavavajillas y el código de la cinta. (en páginas siguientes).

El precio de la máquina no incluye la cinta.

Características generales

- Fabricado en acero inoxidable. Doble pared.
- Máquinas compuestas por diferentes módulos según modelos y necesidades.
- Boca de entrada de 630 x 440 mm.
- Módulo antisalpicaduras en la entrada DE SERIE.
- Zonas de carga (1,2 m) y descarga (2.2 m) de 900 mm de altura, con cinta estándar de 600 mm de ancho para vajilla y bandejas.
- Secado de gran potencia de serie y posibilidad de añadir hasta 2 secados EXTRA en serie.
- Sistema adaptativo de aclarado final con bomba de aclarado con break tank que conlleva un consumo bajo y homogéneo, se adapta a cada velocidad.
- Break tank para entrada de agua en el calderín a presión constante. Electroválvula de llenado con filtro para Break Tank.
- Módulo de aclarado de doble efecto con cuba de pre-aclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Detección automática de vajilla con fotocélula.
- Sistema de aspiración de vapor que evita que los vapores salgan. Regulable.
- Sistema de renovación automática del agua de Pre-lavado. SOLAMENTE EN MODELOS MAYORES AL FCO-W4.
- Cortinas dobles en la entrada y en la salida, y separadoras de las diferentes zonas interiores.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza.
- Triple nivel de filtrado en los módulos de lavado.
- Fondo de cubas embutido, para garantizar un vaciado total y facilitar la limpieza.
- Recuperador de energía de serie. Reducción de 9kWh.
- Módulo de aclarado de doble efecto con cuba de preaclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Control de las temperaturas electrónico del agua para lavado pre-aclarado y aclarado.
- Termostato de seguridad.
- 3 programas de producción. Cumple la norma DIN 10534 (progr. 1).
- Sistema ANTI-BLOCK con retroceso de la cinta.
- Detección final de cinta con parada y autoarranque.
- Puertas sensorizadas para detener la máquina.
- Micros magnéticos de apertura de puertas y seguridad.
- Motorreductor de 0,25 kW controlado por variador de frecuencia.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Dotación estándar de cestas: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 y 1 cesta para cubiertos.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	PRODUCCIÓN MÁX. (PLATOS/HORA)	ENTRADA	MÓDULOS COMPOSICIÓN (*)	AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
FCO-W4-RD R	50	19073687	3100	R	 W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	-
FCO-W4-RD L	50	19075203	3100	L	 W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	-
FCO-PW4-RD R	50	19068360	4600	R	 P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	-
FCO-PW4-RD L	50	19068366	4600	L	 P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	-

Circulación de las cestas:

L: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte derecha de la máquina.

□ E Zona de carga

□ A Suplemento antisalpicaduras

■ P Prelavado: módulo de prelavado de agua fría

■ W Lavado: módulo de lavado principal a 65°C

■ 4 Aclarado: módulo de aclarado progresivo con bomba de aclarado.

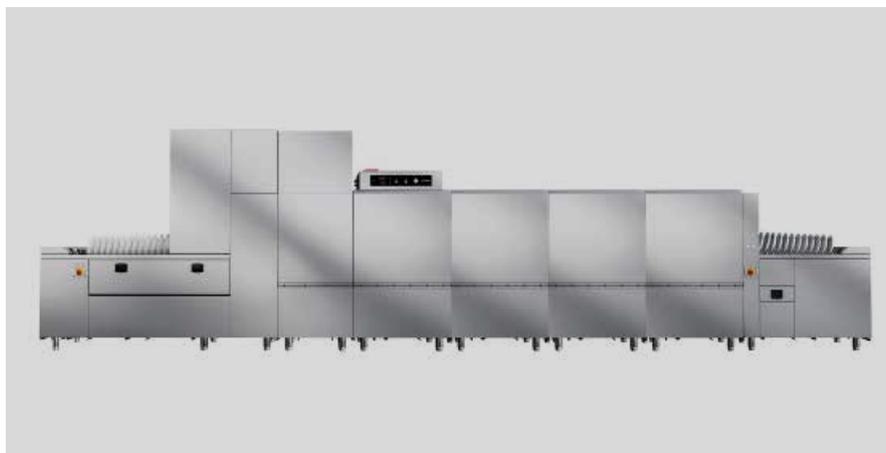
■ 4G Aclarado: módulo de aclarado progresivo con bomba de aclarado y generador de gas incorporado.

■ D Secado: módulo de secado de gran potencia

■ R Recuperador de energía

Voltaje estándar: 400V 3N~

Lavavajillas de cinta eléctricos



CINTAS DISPONIBLES:

La máquina debe solicitarse con uno de estos tres tipos de cinta:

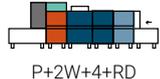
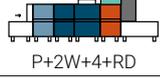
- Para platos y cestas de vajilla.
- Para menaje (ollas, contenedores y cubetas).
- Para bandejas isotérmicas.

En el pedido deben incluirse el código de la máquina lavavajillas y el código de la cinta. (en páginas siguientes).

El precio de la máquina no incluye la cinta.

Características generales

- Fabricado en acero inoxidable. Doble pared.
- Máquinas compuestas por diferentes módulos según modelos y necesidades.
- Boca de entrada de 630 x 440 mm.
- Módulo antisalpicaduras en la entrada DE SERIE.
- Zonas de carga (1,2 m) y descarga (2.2 m) de 900 mm de altura, con cinta estándar de 600 mm de ancho para vajilla y bandejas.
- Secado de gran potencia de serie y posibilidad de añadir hasta 2 secados EXTRA en serie.
- Sistema adaptativo de aclarado final con bomba de aclarado con break tank que conlleva un consumo bajo y homogéneo, se adapta a cada velocidad.
- Break tank para entrada de agua en el calderín a presión constante. Electroválvula de llenado con filtro para Break Tank.
- Módulo de aclarado de doble efecto con cuba de pre-aclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Detección automática de vajilla con fotocélula.
- Sistema de aspiración de vapor que evita que los vapores salgan. Regulable.
- Sistema de renovación automática del agua de Pre-lavado.
- Cortinas dobles en la entrada y en la salida, y separadoras de las diferentes zonas interiores.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza.
- Triple nivel de filtrado en los módulos de lavado.
- Fondo de cubas embutido, para garantizar un vaciado total y facilitar la limpieza.
- Recuperador de energía de serie. Reducción de 9kWh.
- Sistema automático de pre-calentamiento. Sistema de pre-aclarado de triple efecto. En modelos FCO-P2W4 y FCO-P3W4 preaclarado de cuádruple efecto.
- Módulo de aclarado de doble efecto con cuba de preaclarado y calderín para el calentamiento del agua.
- Control de las temperaturas electrónico del agua para lavado pre-aclarado y aclarado.
- Termostato de seguridad.
- 3 programas de producción. Cumple la norma DIN 10534 (progr. 1).
- Sistema ANTI-BLOCK con retroceso de la cinta.
- Detección final de cinta con parada y autoarranque.
- Puertas sensorizadas para detener la máquina.
- Micros magnéticos de apertura de puertas y seguridad.
- Motorreductor de 0,25 kW controlado por variador de frecuencia.
- Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida.
- Dotación estándar de cestas: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 y 1 cesta para cubiertos.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	PRODUCCIÓN MÁX. (PLATOS/HORA)	ENTRADA	MÓDULOS COMPOSICIÓN (*)	AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
FCO-P2W4-RDR	50	19074752	6600	R	 P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	-
FCO-P2W4-RDL	50	19073649	6600	L	 P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	-
FCO-P3W4-RDR	50	19075204	8600	R	 P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	-
FCO-P3W4-RDL	50	19075119	8600	L	 P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	-

Circulación de las cestas:

L: Entrada por la parte izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte derecha de la máquina.

□ E Zona de carga

□ A Suplemento antisalpicaduras

■ P Prelavado: módulo de prelavado de agua fría

■ W Lavado: módulo de lavado principal a 65°C

■ 4 Aclarado: módulo de aclarado progresivo con bomba de aclarado.

■ 4G Aclarado: módulo de aclarado progresivo con bomba de aclarado y generador de gas incorporado.

■ D Secado: módulo de secado de gran potencia

■ R Recuperador de energía

Voltaje estándar: 400V 3N~

Cintas disponibles

Cinta estándar para platos y cestas



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS		€
19072468	CINTA PLATOS FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	-
19074856	CINTA PLATOS FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	-
19073644	CINTA PLATOS FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	-
19075208	CINTA PLATOS FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	-

Cinta para menaje (ollas y contenedores)



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS		€
19072498	CINTA MENAJE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	-
19072700	CINTA MENAJE FCO-PW4-RD	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	-
19072701	CINTA MENAJE FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	-
19072707	CINTA MENAJE FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	-

Cinta para Bandejas Isotérmicas



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS		€
19072497	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	-
19075209	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	-
19075210	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	-
19075211	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	-

Elementos modulares y accesorios para lavavajillas de cinta



Elementos modulares y accesorios para lavavajillas de cinta

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
FDM-700	19075207	Secado extra	9.5 kw	700x900x2070	-
KIT BOMBA PRESION	19004543	50 Hz - 230V 1N~	1 kw	-	-
KIT BOMBA PRESION	19005676	60 Hz - 230V 1N~	1kw	-	-

Envío de la máquina en varios bultos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	19075212	Suplemento por desmontaje y envío de la maquinaria en varios bultos.	-

Elementos modulares para lavavajillas de cinta (*)



MÓDULO	DENOMINACIÓN	BOMBAS (KW)	CUBAS		BOILER (KW)	LARGO (mm)	POTENCIA (KW)
			(L)	(KW)			
E	Zona de carga	-	-	-	-	1180	-
A	Suplemento Antisalpicaduras	-	-	-	-	0	-
P	Prelavado	1x2,6	100	-	-	900	2.6
W	Lavado principal	1x2,6	100	15 / 18 en el FCO-W4	-	900	14.6
2W	2 lavados Principales	2x2,6	200	27	-	1800	32.2
3W	3 lavados Principales	3x2,6	300	39	-	2700	46.8
4	Doble Aclarado	0.26 + .15	30	5	18	700	18.41
4G	Doble	0.26 + .15	30	5	-	700	0.41
S	Túnel	-	-	-	-	0	9.5
R	Recuperador	-	-	-	-	0	0.90
S	Zona de Descarga	-	-	-	-	2200	-

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los lavavajillas de cinta. La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

(*) Notas acerca de los elementos modulares suplementarios:

Todos los lavavajillas de cinta están dotados de serie en la entrada un módulo neutro antisalpicaduras de 150 mm. Este módulo se monta encima de la mesa de carga de la entrada.

El túnel de secado se coloca a la salida del aparato. La longitud no aumenta, pues el túnel se sitúa sobre la mesa de la zona de descarga.

El recuperador de energía se coloca encima del lavavajillas, por lo que la longitud total no se ve incrementada. Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, los envía a la entrada del calderín, en dono a modo de intercambiador eleva la temperatura del agua proveniente de la red, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico.





El mejor
complemento
para nuestra
amplia gama de
lavavajillas.



¡Descubre!



Acceso a la web

Accesorios para lavado de vajilla

Tratamiento de agua	409
Cestas	411

Conexión de agua:
Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Tratamiento de agua

Qué puedes lograr con el tratamiento del agua

La mayor parte del agua que sale del grifo parece perfectamente pura, sin embargo puede contener, como ya se ha dicho, contaminantes invisibles.

Eliminar tales elementos influye de manera determinante en la calidad del agua.

Calcio y magnesio (dureza) son eliminados y la vida útil de los equipos se extiende notablemente, reduciendo las intervenciones de mantenimiento y el uso de detergentes y abrillantadores.

Aspectos que son todo menos marginales en el negocio Ho.Re.Ca

	DESCALCIFICADOR	ÓSMOSIS INVERSA
ÓPTIMO LAVADO		X
AHORRO DE DETERGENTES	X	X
REDUCE DESGASTE DE VIDRIO Y CERÁMICA		X
PROTEGE LA MÁQUINA	X	X
ADIOS SECADO MANUAL		X

Métodos de tratamiento de aguas

El tratamiento del agua se realiza principalmente de dos modos:

DESCALCIFICADOR

El resultado que se obtiene mediante el uso del descalcificador es eliminar los iones de Ca^{2+} y magnesio Mg^{2+} , responsables de la dureza del agua. De este modo se previene eficazmente la formación de incrustaciones que con el tiempo reducen los rendimientos de las máquinas y causan malos funcionamientos.

ÓSMOSIS INVERSA

Gracias al altísimo grado de filtración que caracteriza las máquinas de ósmosis inversa, es posible obtener un agua de elevadas características cualitativas. El agua pasando a través de una o más membranas, es privada no solo de los elementos que determinan la dureza, sino además de todas las sustancias contaminantes. Responsables, por ejemplo de olores y sabores indeseados.

Para obtener excelentes resultados y largos intervalos de mantenimiento, se pueden combinar las dos tecnologías.



Descalcificadores manuales

Para durezas de agua mayores de 5 HF / 3 HD.
Necesita mantenimiento manual.

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD DE REGENERACIÓN (*)	DIMENSIONES (mm)	€
	19004620	KIT DESCALCIFICADOR 8 L.	700 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x440 mm	-
	19004690	KIT DESCALCIFICADOR 12 L.	1.050 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x560 mm	-
	19004798	KIT DESCALCIFICADOR 16 L.	1.400 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x740 mm	-

Ósmosis inversa

GRANDES VENTAJAS DE LA ÓSMOSIS INVERSA:

- Reduce el consumo de detergente hasta un 60 % y el de abrillantador 70-100%.
- Da brillo a los platos, vasos y cubiertos, obteniendo un resultado de lavado sin manchas por lo que no necesita ningún secado después del lavado.
- Alarga la vida de la cristalería y la vajilla gracias a la reducción de la corrosión.
- Protección de la máquina, extendiendo su vida.

Características generales



- Condiciones de entrada de agua:
- Tipo de agua de entrada potable.
 - Temperatura del agua en la entrada 5 ° -35 ° C.
 - Flujo mínimo 400 l/h.
 - Presión de alimentación 1,5-6 bar.
 - Conductividad máxima del agua de entrada 1200 µS / cm.
 - Máxima dureza del agua de admisión de hasta 35°f con pH inferior de 8.5 y hasta 27°f con ph superior a 8.5.
 - A partir de 10°dH 15°dH o 27°f, recomendamos instalar un sistema de ablandamiento de agua previo a la ósmosis para evitar el bloqueo de la membrana.
 - Sistema de ósmosis inversa de alto flujo.
- Instalación vertical u horizontal.
 - Flujo: 120 l/h a 15°C.
 - Tasa de recuperación del 25 % al 60 %.
 - Rechazo típico 95 %.
 - Conexión eléctrica 230V ~ 50/60Hz
 - Prefiltro que reduce y elimina la turbidez presente en el agua, el cloro, los sabores y los olores. Su tasa de filtración nominal es de 5 micras.
 - Fácil instalación.
 - Alarma de cambio de prefiltro.
 - Alarma anti fuga de agua.
 - Alarma de baja presión en la entrada del sistema.
 - Válvula manual by-pass.

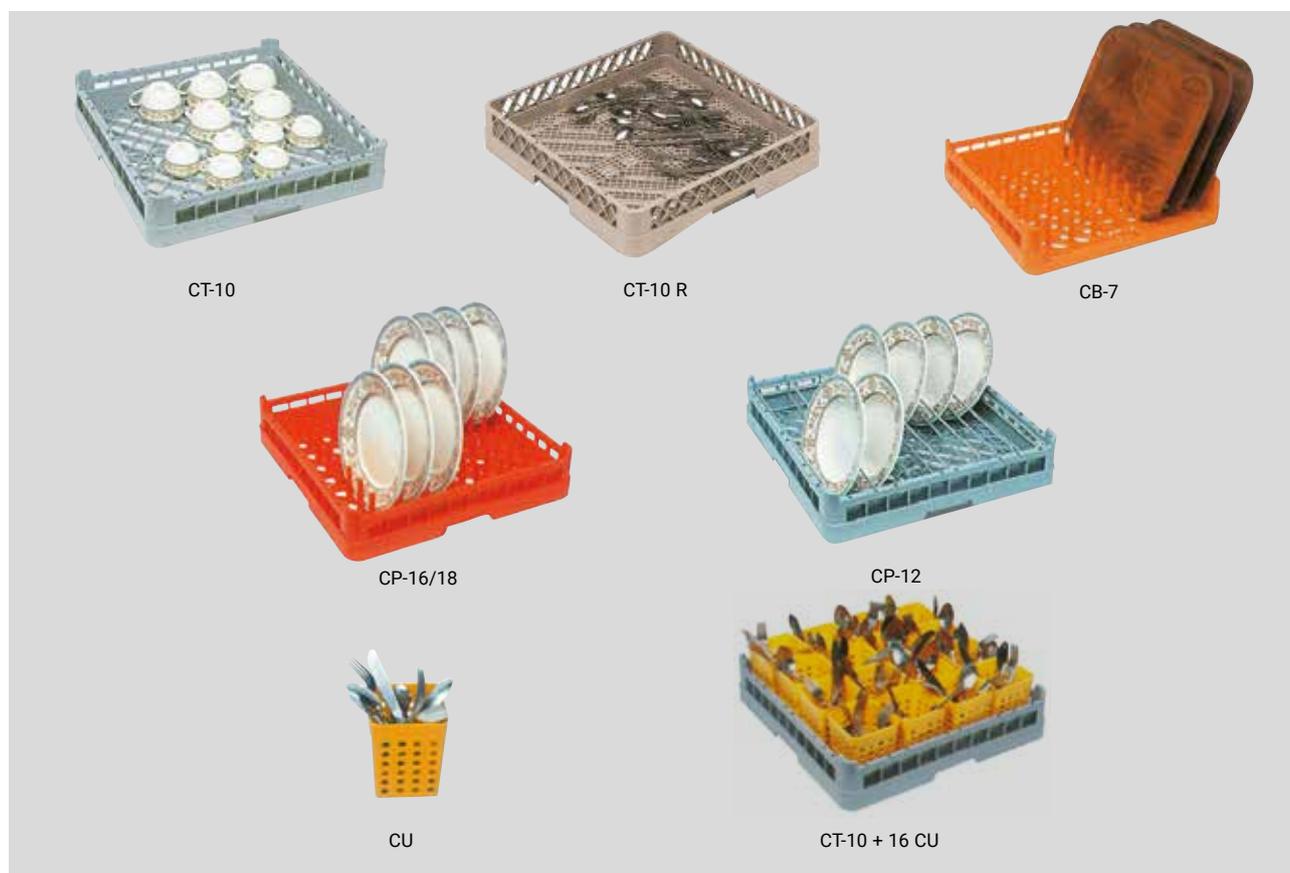
VÁLIDO SOLO PARA MODELO: AD-505, AD-125, COP-404, COP-504 y COP-144

MODELO	CÓDIGO	FLUJO A 15°C (L/H)	Nº MEMBRANAS	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA (HZ)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
REVO-120	19076763	120	2	230	50 / 60	0,33	145 x 560 x 455	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PREF-PACK6	19076764	Pack de 6 unidades de cartucho de conexión rápida con una filtración de bloque de carbón extruso.	-

Cestas para vajilla y cubiertos

Construcción en plástico polipropileno. Apilables en varias alturas.



	MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	Ø MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	€	
		CT-10	19000484	Cesta estándar	Vajilla	Gris	500x500x110	-	
		CESTILLO 400	19082432	Cesta estándar	Vajilla	Gris	400x400x110	-	
		SUPLEMENTO PLATILLOS 400	19084452				400x400x110	-	
		CESTILLO 350	19082434	Cesta estándar	Vajilla	Gris	350x350x110	-	
		SUPLEMENTO PLATILLOS 350	19084453				350x350x110	-	
		CT-10 R	19085091	Cesta estándar con base tapada	Vajilla y cubiertos	Marrón	500x500x110	-	
		CB-7	19000483	Bandejas autoservicio	-	7	Naranja	500x500x110	-
		CP-16/18	19000487	Platos	Ø 230 Ø 320	16 ÷ 18 (*) 8 ÷ 9 (*)	Naranja	500x500x110	-
		CP-12	19004479	Platos hondos	Ø 230 Ø 320	12 (*) 6 (*)	Gris	500x500x140	-
		CU	19000792	Cubiertos	-	15 (**)	Amarillo	105x105x130	-

Notas: (*) Depende de la orientación en la cesta, hay una fila más en un sentido que en otro (menor inclinación del plato).
(**) Para garantizar un lavado correcto de los cubiertos no se recomienda introducir más unidades.

Cestas para cristalería

Construcción en plástico polipropileno. Apilables en varias alturas.



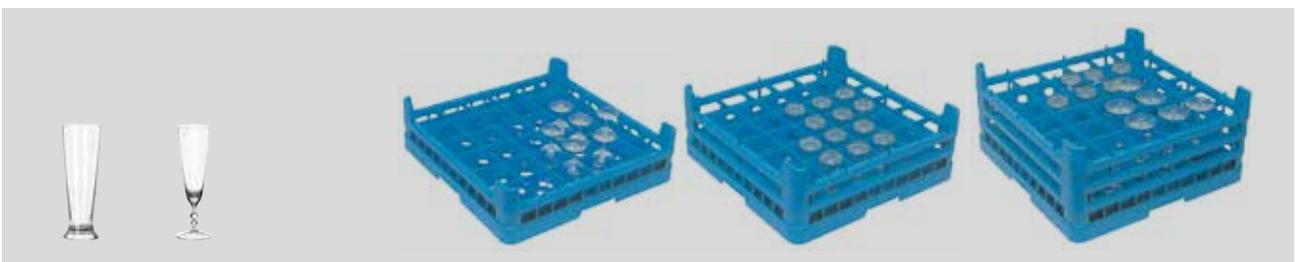
Cestas para 16 vasos y copas de \varnothing 110 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	\varnothing MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	€
CV-16/105	19000488	Vasos bajos	110	100	16	Azul	500x500x140	-
CV-16/155	19000489	Vasos medios	110	150	16	Azul	500x500x190	-
CV-16/205	19000490	Vasos altos	110	200	16	Azul	500x500x240	-



Cestas para 25 vasos y copas de \varnothing 85 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	\varnothing MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	€
CV-25/105	19000491	Vasos bajos	85	100	25	Azul	500x500x140	-
CV-25/155	19000492	Vasos medios	85	150	25	Azul	500x500x190	-
CV-25/205	19000493	Vasos altos	85	200	25	Azul	500x500x240	-



Cestas para 36 vasos y copas de \varnothing 70 mm

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE VAJILLA	\varnothing MÁX (mm)	H MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	COLOR	DIMENSIONES (mm)	€
CV-36/105	19000494	Vasos bajos	70	100	36	Azul	500x500x140	-
CV-36/155	19000495	Vasos medios	70	150	36	Azul	500x500x190	-
CV-36/205	19000496	Vasos altos	70	200	36	Azul	500x500x240	-





Anexos

Condiciones generales de venta

01. Contenido del presente documento

Las descripciones de los productos contenidos en esta lista procuran responder a las características más importantes de las máquinas.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar algunos valores y especificaciones. Por ello, los datos técnicos contenidos en esta LISTA DE PRECIOS son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema que se incluya.

Fagor Industrial se reserva el derecho a introducir sin previo aviso en sus aparatos las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando con Fagor Industrial.

Los códigos de artículo y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Esta LISTA DE PRECIOS anula y sustituye a todas las anteriores.

02. Precios

Los precios de la presente LISTA DE PRECIOS son precios de venta al público (P.V.P.) y figuran en EUROS (€).

Sobre los precios de esta LISTA y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los precios no incluyen el transporte, descarga, manipulación ni la instalación o puesta en marcha de los equipos.

En el caso en que el montaje, instalación o puesta en marcha fueran realizados por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, su importe se cargará al margen de estos precios.

03. Embalaje

En los precios indicados en esta LISTA se encuentra incluido el embalaje estándar F.O.B. desde nuestros almacenes.

Cualquier otro tipo de embalaje tendrá un sobrecoste, y deberá ser consultado previamente a Fagor Industrial.

04. Plazos

Los plazos de entrega son orientativos, sujetos a las cargas de producción de Fagor Industrial, y procurarán darse con la mayor precisión posible; pero no son contractuales.

El cliente no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de entrega fuera de plazo.

No se podrán cancelar pedidos salvo que ello haya sido acordado por escrito previamente con el fabricante.

05. Garantía

Los aparatos que integran la presente LISTA DE PRECIOS están garantizados por un año a partir de la fecha de factura, según los siguientes criterios:

- 12 meses en piezas defectuosas imputables a fabricación.
- Las ampliaciones de garantía se cargarán independientemente.

Fagor Industrial no sustituirá ningún componente ni realizará ninguna reparación en garantía si el defecto es debido a accidente, mal uso, negligencia, instalación incorrecta o cualquier otra causa no atribuible a la empresa.

Fagor Industrial no se hará cargo de la reparación o sustitución de ningún material ajeno a sus fabricados.

06. Modificaciones, cancelaciones y devoluciones

Un pedido se considera aceptado si en el plazo de 24 horas a partir de la recepción no hay contraorden al respecto. Una vez transcurrido este plazo no se admitirán modificaciones o cancelaciones.

6.1 Los pedidos no pueden ser cancelados una vez que han sido aceptados y confirmados por escrito, en especial aquellos pedidos de fabricados a medida (por ejemplo, lavavajillas de arrastre o de cinta, bloques de cocción suspendidos...).

6.2 Fagor Industrial podrá aceptar excepcionalmente la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial. Para ello será obligatorio realizar una petición de devolución por escrito.

Todos los gastos que hayan corrido a cargo de Fagor Industrial hasta ese momento serán asumidos por el cliente. Será condición indispensable para la aceptación de la devolución que el producto se encuentre en las mismas condiciones que en el momento de su envío desde nuestros almacenes de origen y en su embalaje original.

Cualquier otra mercancía que Fagor Industrial acepte como devolución y que no cumpla estos requisitos (excluyendo los productos defectuosos atribuibles a su fabricación), estará sujeta a un incremento sobre el precio facturado.

07. Transporte

Salvo acuerdo contrario, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento en que la mercancía se ha cargado en el camión, la manipulación y descarga son responsabilidad del comprador.

La mercancía se carga bajo cobertura del seguro. El cliente debe verificar el estado de la mercancía a la recepción de la misma, para poder reclamar en caso de daños antes de las 24 horas siguientes a la entrega de la mercancía.

Las reclamaciones relacionadas con el transporte deben ser tramitadas en las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía.

Cualquier reclamación no relacionada con el transporte debe realizarse en un plazo de 5 días a partir de la recepción del material.

08. Pagos

Los pagos se realizarán en los plazos definidos en el contrato o pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha hayan sido aplazados o cancelados, por razones no atribuibles a Fagor Industrial.

Factores de conversión

LONGITUD Y SUPERFICIE		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
cm	0.3937	pulgada
mm	0.0394	pulgada
pulgada	2.54	cm
pulgada	25.40	mm
m	32.808	pie
pie	0.3048	m
m	10.936	yarda
yarda	0.9144	m
dm ²	15.50	pulgada ²
pulgada ²	0.0645	dm ²

VOLUMEN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
galón	3.785	litro
litro	0.2642	galón
m ³	35.31	pie ³
pie ³	0.0283	m ³
pulgada ³	16.39	cm ³
cm ³	0.061	pulgada ³
litro	61	pulgada ³
pulgada ³	0.0164	litro

PRESIÓN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kg/cm ²	14.22	lb/pulgada ²
lb/pulgada ²	0.07	kg/cm ²
kg/cm ²	0.9807	bar
bar	1.020	kg/cm ²
Pa	10 5	bar
bar	10 5	Pa

POTENCIA Y TRABAJO		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kcal/h	1/860	kW
kW	860	kcal/h
kcal/h	4	BTU
BTU	0.25	kcal/h
cal	4.186	J
J	0.2389	cal
kcal	1.000	cal
Th	1.000	kcal
kW	13.406	H.P.
H.P.	0.746	kW
kW	1.36	C.V.
C.V.	0.7357	kW

PESO		
Unidad	Factor	Unidad
lb	453.6	g
g	1/453.6	lb
lb	0.4536	kg
kg	22.045	lb

TEMPERATURAS Y CALOR		
$^{\circ}\text{C} = (5/9) \times (^{\circ}\text{F} - 32)$		
$^{\circ}\text{F} = (9/5) \times ^{\circ}\text{C} + 32$		
$^{\circ}\text{K} = 273 ^{\circ}\text{C}$		
Thermia 1000 kcal		



ONNERA GROUP

