



Cocción



Cocción

Symphony	015
KORE Monoblock	021
KORE Modular	
— Serie 900	029
— Serie 700	061
Cocción Independiente	093
Equipos de gran producción	101

 **STOCK** Esto se aplica a modelos de 50 Hz.



Una cocina a medida
de tus necesidades

Symphony

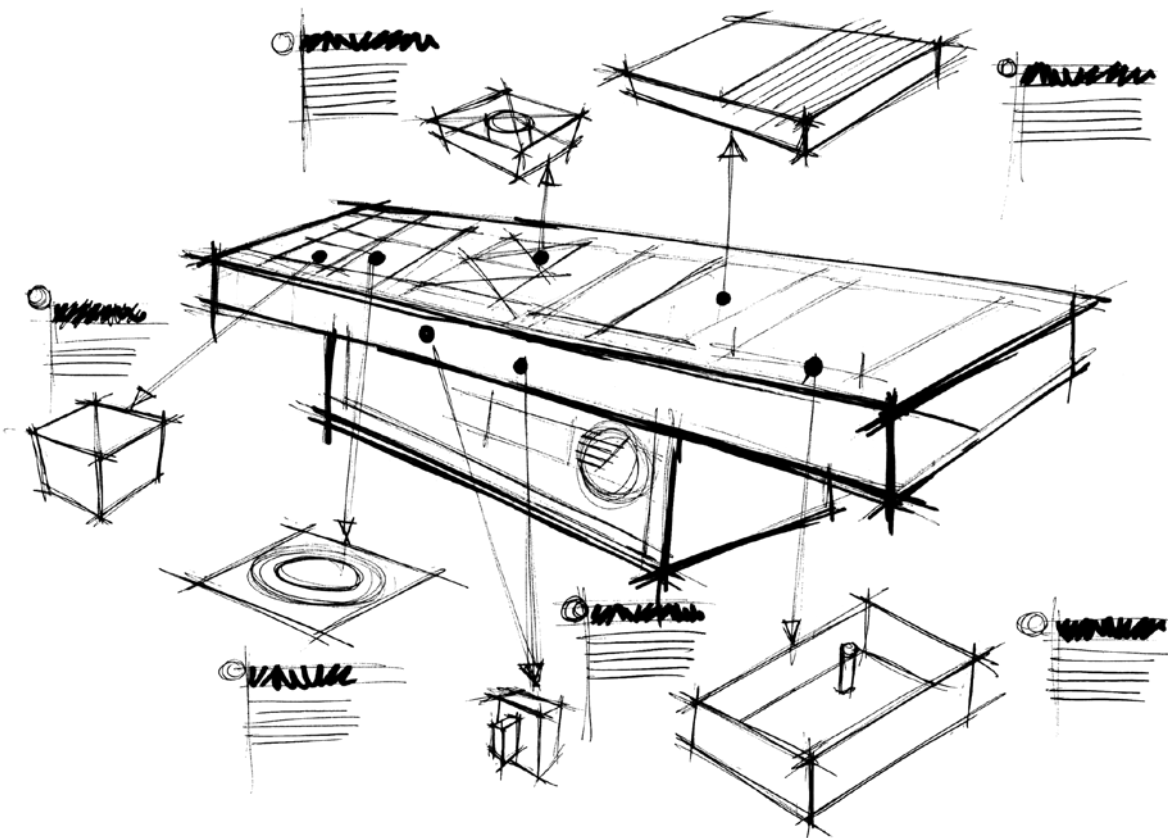
Para solucionar y optimizar el espacio disponible, Symphony te ofrece la posibilidad de diseñar y personalizar tu cocina bajo total libertad, a medida de tus necesidades, conjugando los distintos elementos, aparatos y accesorios disponibles.

Symphony

La composición de una sinfonía perfecta

La línea de cocinas Symphony facilita al profesional de la cocina diseñar una cocina industrial a medida bajo total libertad, disponiendo a su gusto y adaptando a su forma de trabajo los distintos elementos que la componen.

Un amplio abanico de elementos, formas, tamaños, complementos y acabados de gran diseño y calidad le permiten personalizar la herramienta ideal con la que disfrutar cocinando y deleitar a los paladares más exquisitos.



El sueño de todo chef.

La línea Symphony ha sido creada para dar solución a necesidades de diseño y funcionalidad de una cocina profesional. Elegante, versátil y de gran potencia y calidad, está preparada para ser diseñada para y por los profesionales más exigentes.

A ello, se suman multitud de ventajas que permiten optimizar el espacio disponible y gestionar el trabajo en la cocina de una manera eficaz acorde a los gustos y formas de trabajo del Chef.

Optimización del espacio

Absoluta comodidad

Robusta y en una variedad de materiales de acabado

Máxima seguridad

Optimización del rendimiento

Facilidad de limpieza



Principales diferencias entre Symphony y KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Conexiones	Conexión centralizada	Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.
Espesor	3 mm (+ 3 mm refuerzo)	KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm
Personalización	Opciones ilimitadas	Único portamando estético, acabados laterales y mandos de color disponibles
Configuración (funcionalidades)	Totalmente configurable. Sobre la encimera hay más opciones y bajo la encimera también.	Excepciones: - Altura de la encimera = 900 mm - No es posible integrar sartenes basculantes y marmitas. - Longitud máxima = 5 módulos. - Cocinas de gas especiales con coronas de latón y sistema de desagüe. - Fry-tops especiales con mayor superficie, canal de agua y desagüe con rebosadero integrado en la encimera.
Proceso de diseño y cotización	Proceso de diseño a medida.	Diseño fácilmente realizable.
Transporte	Se puede enviar de la forma que usted necesite. Lo de "a medida" se aplica también al envío.	Embalaje estándar. No será necesaria ninguna operación de soldadura o pulido in situ. Cada bloque mural es un paquete (los bloques centrales se dividen en dos paquetes). La verticalidad se envía por separado.
Disponibilidad	Bajo pedido. Fabricación a medida, "desde 0" que afecta al plazo de entrega.	Disponibilidad rápida, bajo petición. Fabricación basada en equipos modulares que agilizan la fabricación.

Cocina a medida:
Symphony

La composición de una sinfonía perfecta.



Cocina modular de encimera única:
KORE Monoblock

Una solución única para tu cocina.





Una solución
única para tu cocina.

KORE Monoblock

KORE Monoblock es una encimera única diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares y ensalzar sus capacidades.

Características principales	023
Cómo construir tu bloque	025
Ejemplo	025
Diferencias	027

Una solución única para tu cocina

La gama KORE Monoblock ha sido diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares combinados en una encimera única que aporta también grandes ventajas.

Configurar el bloque idóneo es más fácil que nunca gracias a la posibilidad de combinar los equipos modulares de la **gama KORE 900 y KORE 700** a tu gusto.

El diseño de la encimera de una única pieza, sin juntas ni ranuras, hace posible un nivel de limpieza impecable. Todo ello acompañado por una estética elegante, cuidada y pensada para ser el centro de todas las miradas. Una solución que garantiza un nivel máximo de higiene y durabilidad de las máquinas gracias a su diseño robusto creado para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo.



La cobertura perfecta para tu cocina

KORE Monoblock es integración y funcionalidad; es el acabado ideal para tu espacio de trabajo. La cobertura perfecta para unir y envolver tu cocina para que luzca más y mejor.



Amplia gama de productos

Disponibilidad

Coste

Certificaciones de producto

Higiene y limpieza

Diseño robusto

Facil instalación

Ergonomía y versatilidad

Estética

Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

1

Tipo de bloque

Selecciona el formato del bloque

Ya sea porque tienes mucho espacio disponible y quieres una isla o, por el contrario, porque necesitas aprovechar al máximo un espacio pequeño con una encimera en la pared, nuestras soluciones están diseñadas para cumplir con todas tus expectativas.

Kore Monoblock 900

CÓDIGO : 18006781

Central



Mural



Kore Monoblock 700

CÓDIGO : 18007031

Central



Mural



Kore Monoblock 900+700

CÓDIGO : 18007032

Central



2

Encimera

Selecciona el equipamiento para su encimera

Para configurar tu KORE Monoblock puedes elegir entre la amplia gama de nuestra KORE 900 y KORE 700.



3

Bajo encimera

Selecciona los elementos bajo la encimera

Completa tu diseño añadiendo los muebles que necesites bajo la encimera. Permiten almacenar y mantener ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio en la cocina. También puedes incluir equipos refrigerados.

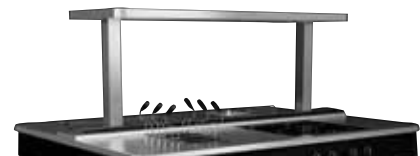


4

Verticalidad

Selecciona las estructuras verticales

Elige los soportes que mejor se adaptan a tus necesidades (estándar, con grifo, con enchufe o soportes especiales para maquinaria como hornos iKORE 0623 o salamandras) y sus correspondientes rejillas.



5

Acabados

Selecciona el tipo de acabado lateral

Añade terminaciones laterales para ganar en estética, higiene y ergonomía.



Cada cocina es única.

Resultado

Ejemplo de bloque real

Lado A KORE 900



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Encimera		
EN-905	Elemento neutro de 1/2 módulos	1
CP-E910	Cocedor de pasta	1
EN-910	Elemento neutro de 1 módulo	1
C-G940 LPG	Cocina a gas 4 fuegos	1
Bajo encimera		
MB-905	Mueble bajo de 1/2 módulos	2
CCP9-2G	Mueble bajo refrigerado puertas	1

Lado B KORE 700



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Encimera		
F-E7115	Freidora	1
EN-7025	Elemento neutro de 1/4 módulos	1
FT-E7125	Fry top liso-cromado	1
EN-705	Elemento neutro de 1/2 módulos	1
C-I745	Inducción de 4 zonas	1
Bajo encimera		
MB-715	Mueble bajo de 1.5 módulos	1
CCP7-2G W	Mueble bajo refrigerado con cajones	1

Verticalidad y acabados

MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
S2	Soporte con grifo	2
R	Rejillas	1
LAT	Terminación lateral	2

Resumen

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-

Principales diferencias entre KORE Monoblock y KORE Modular

	KORE MONOBLOCK	KORE MODULAR
Conexiones	Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.	Una conexión para cada máquina.
Espesor	900: 2 mm + estructura reforzada 700: 1,5 mm + estructura reforzada	900: 2 mm 700: 1,5 mm
Personalización	Detalles personalizables. Estético panel frontal único, acabados laterales y mandos de color disponibles	No hay opciones de personalización. No hay opciones de personalización.
Configuración (funcionalidades)	Excepciones: - Altura de la encimera = 900 mm - No es posible integrar sartenes basculantes. - Longitud máxima = 5 módulos. - Cocinas de gas especiales con coronas de quemadores de latón y sistema de desagüe - Fry-tops especiales con mayor superficie, canal de agua y sistema de desagüe.	Amplia gama de productos, con limitaciones específicas por unidad.
Proceso de diseño y cotización	Diseño fácilmente realizable. Configurador en línea.	Fijar el precio por unidad de producto
Transporte	Cada bloque mural será un paquete (uno central se dividirá en dos murales). La verticalidad se envía aparte. Embalaje estándar. Soldadura y pulido in situ no requerido.	Cada máquina se envía con su embalaje.
Precio	25-30% más cara que la cocina modular.	-
Disponibilidad	Disponibilidad rápida, bajo petición. Fabricación basada en equipos modulares que agilizan la fabricación. Plazo de entrega estimado de 3 semanas.	Disponibilidad inmediata.

KORE Monoblock

Una solución única para tu cocina



KORE Modular

Máximas prestaciones y flexibilidad



KORE
GENERATION



Rendimiento y
productividad a la
máxima potencia.

Serie 900

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	031
Cocinas a gas todo plancha	033
Cocinas paelleras.....	034
Cocinas eléctricas.....	035
Cocinas eléctricas todo plancha.....	036
Cocinas de inducción.....	037
Cocedores de pasta	038
Fry-tops.....	039
Freidoras.....	041
Barbacoas.....	043
Marmitas	045
Sartenes basculantes	047
Baños maría	048
Mantenedor de fritos	049
Elementos neutros	050
Muebles bajos	051
Muebles soporte refrigerados	052
Bloques Kore 900 y verticalidad.....	053
Accesorios.....	059

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.
- Difusores de latón

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNOS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	DIMENSIONES	POTENCIA(kW)			
Sobremesa												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
STOCK		GN	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		GN	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		GN	19085165									
STOCK												
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		GN	19075532									
STOCK												
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		GN	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		GN	19085167									
STOCK												
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
		GN	19075544									
STOCK												
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		GN	19075541									
	Horno estático de gas GN 2/1											
STOCK	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		GN	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		GN	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		GN	19085169									
STOCK												
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		GN	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		GN	19075547									
STOCK												
	Horno estático panorámico de gas											
STOCK	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		GN	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		GN	19075553									
	Horno estático eléctrico GN 2/1											
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		GN	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		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				11,0 kW		DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		GN	19075518							
Con horno estático de gas										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
		GN	19075520							

SERIE 900

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)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)				
Sobremesa											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		GN	19075574								
Con horno											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		GN	19075576								

SERIE 900

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	-
STOCK		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
Con horno										
STOCK		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.

SERIE 900

Cocinas eléctricas todo plancha



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)	DIMENSIONES	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	-

SERIE 900

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	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

SERIE 900

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	DIMENSIONES	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores - gas									
STOCK	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		GN	19075587						
STOCK	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		GN	19075590						
Cocedores - eléctricos									
STOCK	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		CP-E910	-						

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 80 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 80 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

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
				TIPO (*)	ZONAS	(mm)	dm ²				
FRY-TOPS-GAS											
Válvula max-min											
		FT-G905 V L	LPG GN	19101457 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 V R	LPG GN	19101459 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 V L	LPG GN	19101485 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V R	LPG GN	19101489 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V LR	LPG GN	19101487 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Control termostático											
		FT-G905 L	LPG GN	19101449 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 R	LPG GN	19101453 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 L	LPG GN	19101473 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 R	LPG GN	19101481 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 LR	LPG GN	19101477 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Control termostático y placa de cromo											
		FT-G905 C L	LPG GN	19101134 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 C R	LPG GN	19101144 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 C L	LPG GN	19101461 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C R	LPG GN	19101469 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C LR	LPG GN	19101465 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS											
Control termostático											
STOCK		FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
STOCK		FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 LR	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Control termostático y placa de cromo											
		FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C LR	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

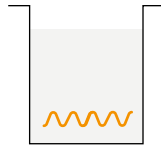
L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada

C: superficie de cromo

SERIE 900

Freidoras

Calentamiento interno



- 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 "meltiGN".

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).

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.

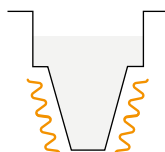
	MODELO	CÓDIGO		HZ.	CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN			VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
	Freidoras a gas*									
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	-
		19081736	19081739	60						
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	-
		19075615	19075618	60						
© STOCK	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	-
		19075627	19075630	60						
	Freidoras eléctricas									
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	-
© STOCK	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	-
Freidoras eléctricas con control digital										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 small	29,00	400x930x850	-

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 900

Freidoras

Calentamiento externo



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.
- Termostato de seguridad.
- 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. Voltajes en modelos eléctricos
- Tanque en forma de V de fácil limpieza con soldadura robotizada y pulido a la superficie superior.
- Elementos calefactores externos de alta eficiencia.
- Contenedor colocado debajo del tanque para drenajes de aceite con filtro.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (1,00 kW/litro en los modelos a gas).
- Encendido por tren de chispas en los modelos de gas.

Voltajes en modelos eléctricos

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

MODELO	CÓDIGO		Hz.	CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	GN			VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 pequeños	23,00	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 pequeños	23,00	400x930x850	-

Freidoras a gas*

Freidoras eléctricas

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 900

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 temperatura muy alta (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										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	GN	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	GN	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	GN	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	GN	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	GN	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acero dulce	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	GN	19081639								
De suelo										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	GN	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	GN	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	GN	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	GN	19075484								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
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	-

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	GN	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					
Presión									
	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					
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					
MARMITAS ELÉCTRICAS									
Fuego indirecto									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 900

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	GN				(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	-

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 900

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.

- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

MODELOS ELÉCTRICOS

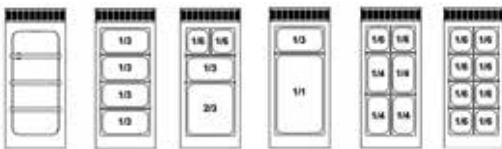
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

ACCESORIOS EN OPCIÓN

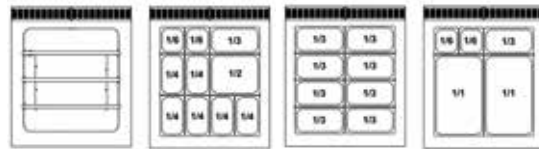
- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.

MODELOS A GAS





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



BM 905 COMBINACIONES DE CUBAS POSIBLES



BM 910 COMBINACIONES DE CUBAS POSIBLES

	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	-
			GN	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-	
		GN	19075494						
🔌	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO								
		BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-	

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	-






SERIE 900

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	-
© STOCK	 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.

SERIE 900

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)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)	€
	 MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	-
⊙ STOCK	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	 MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
⊙ STOCK	 MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	 MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

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:

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	KIT PUERTA	19040900	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	-

SERIE 900

Muebles soporte refrigerados



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, loGNitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad.
- Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/3 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN2/3 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN2/3
- Cajones modelo W2 con capacidad de sujeción 2x GN2/3.
- Electrical power supply: 220V-240V 1N.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DEFROST	GAS	COOLING POWER (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	ANNUAL CONSUMPTION (KWH)	ENERGY EFFICIENCY CLASS	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Modelos con puertas												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
Modelos con cajones 2/3												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
Modelos con cajones 2x 2/1												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

SERIE 900

Configuración y acabados

KORE (modular) 900

Configuraciones KORE modular 900



TIPO DE BLOQUE	CONFIGURACIÓN		KIT MONTAJE	VERTICALIDAD			TERMINACIONES LATERALES		ZÓCALOS		
	TIPO DE COCINA	MURAL	CENTRAL	ESTRUCTURA ADICIONAL	SOPORTE ESTÁNDAR	SOPORTES MÁQUINARIA	REJILLAS	EMBELLECEDOR	PANELADO	ESTÁNDAR	ESPECIAL
			KORE								
	KORE		KORE								

SUELO

	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

PUENTE

	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

SUSPENDIDO

	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

-: No necesita

x: Obligatorio

o: Opcional

•: De serie

*: Consultar

SERIE 900

Kits de montaje

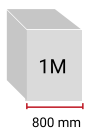
Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



CONFIGURACIÓN		LOGNITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
CENTRAL	MURAL	MÓDULOS	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Pedir 1 unidad por cada lado del puente, es decir, 2 unidades en caso de bloque central y 1 unidad para murales.



* 1M = 1 módulo = 800mm

Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



CONFIGURACIÓN		LOGNITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
TIPO DE BLOQUE	MÓDULOS	REF.		
		2M	19044934	-
		2.5M	19044935	-
Mural		3M	19044936	-
KORE		3.5M	19044937	-
		4M	19044938	-
		4.5M	19044939	-
		5M	19044940	-
		5.5M	19044941	-
		6M	19044942	-
		2M	19044945	-
		2.5M	19044946	-
		3M	19044947	-
		3.5M	19044948	-
Central		4M	19044949	-
KORE		4.5M	19044950	-
KORE		5M	19044951	-
		5.5M	19044952	-
		6M	19044953	-

*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

SERIE 900

Verticalidad

Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS



SOPORTES	CONFIGURACIÓN	CÓDIGO	€
Tipo	Con / sin complementos adicionales	Ref.	
Estándar Poste / perfil 100x100mm	Sencillo (sin añadidos)	19095368	-
	Grifo (incluido en poste)	19095390	-
	Enchufe 220V (incluido en poste)	19095369	-
Especial * para maquinaria	Horno iKORE 0623	19095391	-
	Salamandra	19095392	-

Notas:

Seleccionar una combinación de 2 soportes. Total = 2 unidades/códigos, aunque se repitan.

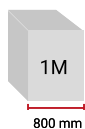
No aptos para bloques suspendidos murales.

* Se deben colocar sobre elementos neutros de 1M a cada lado.

Rejillas

Rejillas para verticalidad en bloques a SUELO, bloques PUENTE y bloques SUSPENDIDOS

BLOQUE KORE MURAL			BLOQUE KORE/KORE CENTRAL					
KORE			KORE		KORE		KORE	
LOGNITUD DE BLOQUE	2 X SOPORTE ESTÁNDAR		2 X SOPORTE ESTÁNDAR	1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL		2 X SOPORTE ESPECIAL		
MÓDULOS	CÓDIGO	€	CÓDIGO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	



* 1M = 1 módulo = 800mm

SERIE 900

Zócalos

Zócalos modulares 900

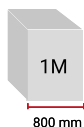
Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE



ZÓCALO	BLOQUE	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGOS		€
		850	900	ELÉCTRICO	GAS *	
ACABADO	MÓDULOS					
	0.5M	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
	0.75M	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
	1M	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
	1.25M	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
	1,5M	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
	1,75M	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
	2M	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
	2.25M	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
	2,5M	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
	2,75M	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
	3M	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
	3.25M	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
	3,5M	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
	3,75M	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
	4M	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
	4.25M	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
	4,5M	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
	4,75M	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
	5M	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-

* Si el bloque está constituido por una máquina de gas, seleccionar el código mostrado en la columna de gas.

* 1M = 1 módulo = 800mm



Zócalo especial freidoras en V

Zócalo frontal partido para vacineta de freidora en V de calentamiento externo

ZÓCALO	MODELO	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO	€
		850	900		
ACABADO	FREIDORA V			REF.	
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-




SERIE 900

Terminación lateral

Terminaciones modulares 900

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE



TERMINACIÓN TIPO DE ACABADO	CONFIGURACIÓN BLOQUE MURAL O CENTRAL	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO REF.	€	
		SI	NO	850	900	LADO A	LADO B			
 Embellecedor estético / ergonómico (+90mm por lado)	Vista superior:		X	X		X		19098884	-	
			X	X				X	19098685	-
			X		X	X	X		19098935	-
			X		X	X		X	19098913	-
	A KORE 900 B Mural		X		X		X		19098883	-
			X		X			X	19098684	-
		X			X	X		19098934	-	
		X			X		X	19098912	-	
	A KORE 900 A KORE 900 Central			X	X		X		19098703	-
				X		X	X		19098931	-
			X		X		X		19098037	-
			X			X	X		19098930	-
	A KORE 900 B KORE 700 Central			X	X		X		19098874	-
				X	X			X	19098817	-
				X		X	X		19098908	-
				X		X		X	19098907	-
			X		X		X		19098203	-
			X		X			X	19098686	-
			X			X	X		19098910	-
			X			X		X	19098909	-
Vista superior:				X	X		X		19100019	-
				X	X			X	19100013	-
			X		X	X		19100030	-	
			X		X		X	19100018	-	
A KORE 900 B Mural		X		X		X		19099899	-	
		X		X			X	19099898	-	
		X			X	X		19099913	-	
		X			X		X	19099911	-	
A KORE 900 A KORE 900 Central			X	X		X		19106558	-	
			X		X	X		19106559	-	
		X		X		X		19106601	-	
		X			X	X		19106557	-	
KORE 900 KORE 700 Central			X	X		X		19106946	-	
			X	X			X	19106949	-	
			X		X	X		19106990	-	
			X		X		X	19106991	-	
		X		X		X		19106992	-	
		X		X			X	19106993	-	
		X			X	X		19106994	-	
		X			X		X	19106995	-	
	Panelado Liso/plano (+2mm por lado)			X	X		X		19106558	-
				X		X	X		19106559	-
		X		X		X		19106601	-	
		X			X	X		19106557	-	

Terminación para bloque suspendido

Acabados laterales SUSPENDIDO



* La terminación lateral se incluye en el KIT de Montaje SUSPENDIDO.

Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



CONFIGURACIÓN	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO	€
	850	900		
BLOQUE PUENTE			REF.	
	X		19107487	-
		X	19107488	-

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminación especial para sartén basculante

Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
		SI	NO	850	900	IZDA (L)	DCHA (R)		
TIPO DE ACABADO	BLOQUE CENTRAL O MURAL							REF.	
 Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	KORE 900 Mural	X	X			X		19081819	-
		X	X				X	19081820	-
		X		X		X		19100194	-
		X		X			X	19100148	-
		X	X			X		19100123	-
		X	X				X	19100121	-
		X		X		X		19100124	-
		X		X			X	19100122	-
	KORE 900 Central	X	X			X		19081819	-
		X	X				X	19081820	-
		X		X		X		19100194	-
		X		X			X	19100148	-
		X	X			X		19100130	-
		X	X				X	19100108	-
X		X		X		19100131	-		
X		X			X	19100109	-		

SERIE 900

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 sartén 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	€
 2 cestillos pequeños para 15l	19078478	-
 1 cestillo grande para 21l	19045077	-



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	19052940	-

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


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	-

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	BME 700,900	FE-7 705,905	FE-7 710,910	B-E9051	B-E9101	FE-7 111 CUBA	FE-7 DOS CUBAS	SP-E 710 MANUAL	GR-E 7,9 CUBA	GR-E 7,9 DOS CUBAS	ME-710	FE-9 111 CUBA	FE-9 DOS CUBAS	SP-E 91X MANUAL	ME-900	SP-E 91 MOTORIZA- DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														-
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												-
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									-
Kit barco 20A con Regulador de Energía	19087493									1	2	1						-
Kit barco 40A	19087494												1	2				-
Kit barco con Transformador	19057294														1	1	1	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	-

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

KORE
GENERATION



Máximas prestaciones
en espacios reducidos.

Serie 700

Cocinas a gas fuegos abiertos.....	063
Cocinas a gas media plancha	065
Cocinas a gas todo plancha	066
Cocinas paelleras.....	067
Cocinas eléctricas.....	068
Cocinas eléctricas todo plancha	069
Cocinas de inducción.....	070
Fry-tops	071
Barbacoas.....	073
Cocedores de pasta	075
Marmitas	076
Freidoras.....	077
Mantenedor de fritos	078
Sartenes basculantes	079
Baños maría	080
Elementos neutros	081
Muebles bajos	082
Muebles soporte refrigerados	083
Configuración y acabados	085
Accesorios.....	091

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.
- Difusores de latón.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				5,25 kW	8 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
☉ STOCK C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
☉ STOCK C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
☉ STOCK C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
☉ STOCK C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	GN	19074763								
Horno estático de gas GN 2/1										
☉ STOCK 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	1.200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074766								
Horno de gas estilo inglés										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	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.
- Difusores de latón.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES (mm)	€
			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	-	1.200x730x290	-
	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	1.200x730x850	-
	GN	19074777								

SERIE 700

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 (mm)	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
Con horno estático de gas GN 2/1									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	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 (mm)	€
			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								

SERIE 700

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)	€
		(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	-	1.200x730x290	-
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	1.200x730x850	-
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 (mm)	€
		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	-

SERIE 700

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 (mm)	€	
Focos de inducción						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	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 80 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 80 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	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101409							
FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101410							
FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101491							
FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101412							
FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101414							
Control termostático									
STOCK FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101415							
STOCK FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101418							
Control termostático y placa de cromo									
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101403							
FRY TOPS ELÉCTRICOS									
Control termostático									
STOCK FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
STOCK FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Control termostático y placa de cromo									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 C L+R	-	19101424	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 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	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			

Cocedores de pasta de gas

© STOCK 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	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						

Cocedores de pasta eléctricos

© STOCK 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	-

SERIE 700

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.

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 marmita 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.
- 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 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.

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.

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	11,00	800x730x850	-

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

Freidoras

CALENTAMIENTO INTERNO



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	-

(*) : Consultar disponibilidad en otras frecuencias


SERIE 700

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	-

SERIE 700

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.

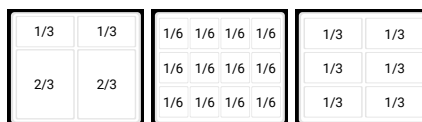
Accesorio:

- Ver página de accesorios al final del capítulo.
- Grifo de llenado.

BM 705



BM 710



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	-
© STOCK	 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.

SERIE 700

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	-	-	-	200x660x600	-
STOCK	MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
	MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
	MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
STOCK	MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
STOCK	MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

Kits para muebles bajos

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	KIT PUERTA	19040900	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

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad.
- Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/3 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN2/3 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN2/3
- Cajones modelo W2 con capacidad de sujeción 2x GN2/3.
- Electrical power supply: 220V-240V 1N.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Modelo con puerta												
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
Modelos con cajones 2x GN 2/3												
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
						0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
Modelos con cajones 2x 4/3												
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-



SERIE 700

Configuración y acabados

KORE (modular) 700

Configuraciones KORE modular 700



TIPO DE BLOQUE	CONFIGURACIÓN		KIT MONTAJE	VERTICALIDAD			TERMINACIONES LATERALES		ZÓCALOS	
TIPO DE COCINA	MURAL	CENTRAL	ESTRUCTURA ADICIONAL	SOPORTE ESTÁNDAR	SOPORTES MÁQUINARIA	REJILLAS	EMBELLECEDOR	PANELADO	ESTÁNDAR	ESPECIAL
	KORE	KORE								

SUELO

	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

PUENTE

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

SUSPENDIDO

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

-: No necesita

x: Obligatorio

o: Opcional

•: De serie

*: Consultar

SERIE 700

Kits de montaje

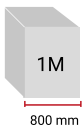
Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



CONFIGURACIÓN		LONGITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
CENTRAL	MURAL	MÓDULOS	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Pedir 1 unidad por cada lado del puente, es decir, 2 unidades en caso de bloque central y 1 unidad para murales.



* 1M = 1 módulo = 800mm

Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



CONFIGURACIÓN		LONGITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
TIPO DE BLOQUE	MÓDULOS	REF.		
		2M	19076826	-
		2.5M	19076827	-
Mural		3M	19076828	-
KORE		3.5M	19076829	-
		4M	19076830	-
		4.5M	19076831	-
		5M	19076832	-
		5.5M	19076833	-
		6M	19076834	-
		2M	19076836	-
		2.5M	19076837	-
		3M	19076838	-
		3.5M	19076839	-
Central		4M	19076840	-
KORE		4.5M	19076841	-
KORE		5M	19076842	-
		5.5M	19076843	-
		6M	19076844	-

*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

SERIE 700

Verticalidad

Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS



SOPORTES	CONFIGURACIÓN	CÓDIGO	€
Tipo	Con / sin complementos adicionales	Ref.	
Estándar Poste / perfil 100x100mm	Sencillo (sin añadidos)	19095368	-
	Grifo (incluido en poste)	19095390	-
	Enchufe 220V (incluido en poste)	19095369	-
Especial * para maquinaria	Horno iKORE 0623	19095391	-
	Salamandra	19095392	-

Notas:

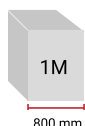
Seleccionar una combinación de 2 soportes. Total = 2 unidades/códigos, aunque se repitan.

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

Rejillas

Rejillas para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS

BLOQUE KORE MURAL			BLOQUE KORE/KORE CENTRAL					
LONGITUD DE BLOQUE	2 X SOPORTE ESTÁNDAR		2 X SOPORTE ESTÁNDAR		1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL		2 X SOPORTE ESPECIAL	
MÓDULOS	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



* 1M = 1 módulo = 800mm

SERIE 700

Zócalos

Zócalos modulares 700

Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE

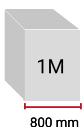


ZÓCALO ACABADO	BLOQUE MÓDULOS	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGOS		€
		850	900	ELÉCTRICO	GAS *	
0.5M		x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M		x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M		x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M		x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1,5M		x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1,75M		x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M		x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M		x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2,5M		x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2,75M		x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M		x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M		x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3,5M		x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3,75M		x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M		x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M		x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4,5M		x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4,75M		x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M		x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-



* Si el bloque está constituido por una máquina de gas, seleccionar el código mostrado en la columna de gas.

* 1M = 1 módulo = 800mm



Zócalo especial freidoras en V

Zócalo frontal partido para vacineta de freidora en V de calentamiento externo

ZÓCALO ACABADO	MODELO FREIDORA V	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO REF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-




SERIE 700

Terminación lateral

Terminaciones modulares 700

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE



TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€		
		Si	No	850	900	Lado A	Lado B				
 Embellecedor estético / ergonómico (+90mm por lado)	Bloque mural o central Vista superior: A KORE 700 B Mural A KORE 700 A Central A KORE 900 B KORE 700 Central Vista superior: A KORE 700 B Mural A KORE 700 A Central A KORE 900 B KORE 700 Central										
					x	x		x		19098681	-
					x	x			x	19098680	-
					x		x	x		19097858	-
					x		x		x	19097898	-
				x		x		x		19098882	-
				x		x			x	19098706	-
				x			x	x		19098932	-
				x			x		x	19098911	-
					x	x		x		19098705	-
					x		x	x		19098898	-
					x		x	x		19097849	-
				x			x	x		19099427	-
					x	x		x		19098874	-
					x	x			x	19098817	-
					x		x	x		19098908	-
					x		x		x	19098907	-
				x		x		x		19098203	-
				x		x			x	19098686	-
			x		x	x		19098910	-		
			x		x		x	19098909	-		
			x	x		x		19100012	-		
			x	x			x	19099919	-		
			x		x	x		19100015	-		
			x		x		x	19100014	-		
		x		x		x		19099893	-		
		x		x			x	19099891	-		
		x			x	x		19099894	-		
		x			x		x	19099892	-		
			x	x		x		19106940	-		
			x		x	x		19106941	-		
			x		x	x		19106942	-		
		x			x	x		19106943	-		
			x	x		x		19106946	-		
			x	x			x	19106949	-		
			x		x	x		19106990	-		
			x		x		x	19106991	-		
		x		x		x		19106992	-		
		x		x			x	19106993	-		
			x		x	x		19106994	-		
			x		x		x	19106995	-		

Terminación para bloque suspendido

Acabados laterales SUSPENDIDO



* La terminación lateral se incluye en el KIT de Montaje SUSPENDIDO.

Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



CONFIGURACIÓN	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO	€
	850	900		
BLOQUE PUENTE			REF.	
	X		19107489	-
		X	19107510	-

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminación especial para sartén basculante




Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
		SI	NO	850	900	IZDA (L)	DCHA (R)		
TIPO DE ACABADO	BLOQUE CENTRAL O MURAL							REF.	
 Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	KORE 700 Mural	X	X			X		19081815	-
		X	X				X	19081816	-
		X		X		X		19100086	-
		X			X		X	19100085	-
		X		X		X		19100039	-
		X		X			X	19100037	-
		X			X	X		19100120	-
		X			X		X	19100038	-
	KORE 700 Central	X	X			X		19081815	-
		X	X				X	19081816	-
		X		X		X		19100086	-
		X			X		X	19100085	-
		X		X		X		19100034	-
		X		X			X	19100032	-
		X			X	X		19100035	-
		X			X		X	19100033	-

SERIE 700

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	€
	2 cestillos pequeños para 15l	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 700 1/4 M	19081053	-
 Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/2 M	19081052	-
Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 M	19081051	-
Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 1/2 M	19081054	-

* 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	BWE 700,900	FE-E 705,905	FE-E 710,910	B-E9051	B-E9101	FE-7 114 CUBA	FE-7 DOS CUBAS	SP-E 710 MANUAL	OP-E 7,9 CUBA	OP-E 7,9 DOS CUBAS	ME-710	FE-9 114 CUBA	FE-9 DOS CUBAS	SP-E 91X MANUAL	ME-900	SP-E 91 MOTORIZA- DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														-
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												-
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									-
Kit barco 20A con Regulador de Energía	19087493									1	2	1						-
Kit barco 40A	19087494												1	2				-
Kit barco con Transformador	19057294														1	1	1	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	-

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



Maquinaria
específica de cocción
no modular.

Cocción Independiente

Cocinas a gas	095
Hornillo de pavimento	095
Freidoras	096
Freidoras Snack	096
Fry tops	097
Salamandras	098
Cocinas a la brasa	
— Parrilla vasca	099
— Robotas	100

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

Cocinas a gas



Características generales

- Encimera con superficie de acero inoxidable estampado.
- Parrilla doble y quemadores níquelados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 533mm.
- Quemadores abiertos, uno de 3,5kW y otro de 6kW, válvula de seguridad y termopares.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema para evitar infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Opción horno de gas de 450x420x300mm con quemador tubular de 5,2 kW, llama piloto y termopar.
- Temperatura controlada por válvula termostática (110 - 310 °C).

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Cocinas a gas	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	-
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	-
		NG	19102805					
	CI-CG606O 4	LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	-
		NG	19102804					

Hornillos de pavimento



Características generales

- Quemador de doble corona fabricado en hierro fundido.
- Parrilla de fundición esmaltada.
- Piloto de encendido.
- Termopar de seguridad.

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	CONSUMO (KCAL/H)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Hornillo de pavimento	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

Freidoras



Características generales

- Cuba estampada en acero inoxidable integrado en la encimera.
- Regulación termostática de la temperatura entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad.
- Modelos de gas: encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Modelos eléctricos: resistencia giratoria que facilita la limpieza del interior de la cuba.
- Grifo de palanca para vaciar la cuba situado en el panel de mandos.
- Dimensiones de la cesta: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida.
- Mandos con base de apoyo y sistema de protección contra las infiltraciones de agua.
- Alimentación estándar para versiones eléctricas 400V 3+N

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS X VOLUMEN	CESTILLOS	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Freidoras gas	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	-
		NG	19103129					
	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	-
		NG	19103251					
Freidoras eléctricas	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	-
	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	-

Freidoras snack



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)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm)	€	
			TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA					
SOBREMESA										
	FE-4	19004652	1	4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-	
	FE-6	19004713	1	6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-	
		19004709	1	6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-	
	FE-8	19004728	1	8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-	
		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	-

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.

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	Hz	PLACAS		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
					ZONAS	TIPO DE ACABADO				SUPERFICIES dm ²
Control por termostato (100 a 300°C)										
	CI-FTG604T 1 S	LPG	19102967	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106482							
	CI-FTG604T 1 R	LPG	19106483	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106484							
	CI-FTG608T 2 S	LPG	19103041	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106537							
	CI-FTG608T 2 R	LPG	19106538	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106539							
	CI-FTG608T 2 SR	LPG	19106540	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106541							
Modelos con válvula de gas máx-mín (sólo para placas de acero dulce)										
	CI-FTG604T 1 V S	LPG	19103419	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106485							
	CI-FTG604T 1 V R	LPG	19106534	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106536							
	CI-FTG608T 2 V S	LPG	19103418	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106542							
	CI-FTG608T 2 V R	LPG	19106543	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106544							
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG	19106546	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106547							
Control por termostato (100 a 300°C) y placa caliente de cromo										
	CI-FTG604T 1 C S	LPG	19106575	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106576							
	CI-FTG604T 1 C R	LPG	19106577	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106579							
	CI-FTG608T 2 C S	LPG	19106580	50	2	C S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106581							
	CI-FTG608T 2 C R	LPG	19106582	50	2	C R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106583							
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG	19106584	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106585							
Control por termostato										
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
		-	19106551	50/60						
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
		-	19103402	50/60						
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
		-	19106563	50/60						
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
		-	19106574	50/60						
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
		-	19106590	50/60						
Control por termostato y placa caliente de cromo										
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
		-	19106587	50/60						
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-
		-	19106588	50/60						
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-
		-	19106589	50/60						
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-
		-	19106590	50/60						
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-
		-	19106590	50/60						

Fry-top de gas

Fry-top eléctrico

Salamandras



Salamandras Ultrarapid

- Perfecta uniformidad de cocción, garantizada por los deflectores rediseñados y una perfecta colocación.
- 20 segundos para alcanzar la temperatura máxima desde el encendido; máx. 5 segundos ya en funcionamiento.
- Bandejas y rejillas extraíbles de acero cromado para la recogida de jugos, con asas atérmicas.
- Posibilidad de montaje en pared.
- Panel de control rediseñado para una máxima funcionalidad.
- Asa aislada con espaciador de baquelita y blindaje mejorado de las superficies externas.
- Los modelos de contacto contienen una barra de detección de placas para el encendido y apagado automático.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE (kW)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-

* Las salamandras de contacto Ultrarapid ofrecen el máximo rendimiento gracias a a la cocción por infrarrojos, generada por elementos calefactores especiales de tungsteno protegidos por una placa vitrocerámica. Perfectas para un uso intensivo, satisfacen las más altas exigencias de velocidad y eficacia. Son ideales para cocineros exigentes y preocupados por el consumo de energía.

Salamanders Classic



- Acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado.
- Elementos calefactores basculantes de Incoloy fáciles de limpiar en la cubierta móvil superior.
- Bandejas de goteo y rejillas cromadas extraíbles, con asa resistente al calor. asa resistente al calor.
- Posibilidad de fijación a la pared.
- La mejor usabilidad con el panel de control rediseñado.
- Mango aislado por un espaciador de baquelita y un blindaje mejorado de de las superficies para una mayor seguridad.
- Salamandra compacta de una zona en la versión SEC 40 o de doble zona de cocción en los modelos SEC 60.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE (kW)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	-
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	-



Salamandras Light

- Acero inoxidable AISI 430.
- Tapa móvil con esquinas soldadas a 90°.
- Mango de plástico con base fenólica (baquelita).
- Resistencias basculantes de fácil limpieza.
- Recipientes recoge salsas y parrillas de acero cromado extraíbles.
- Bandejas recogegotas y parrillas cromadas extraíbles para su limpieza.
- Dos zonas de cocción independientes

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE (kW)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	-



Accesorios

Soportes mural para colgar una salamandra en la pared

MODELO	CÓDIGO	€
SS-60	19036364	-

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	0,025	800x870x1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

Accesorio. Carro para carbón

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370x380x536	-

Cocina a la brasa | Robatas



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.

Características generales

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

Modelos sobremesa

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

Accesorios:

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

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590x450x330	-
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

Accesorios

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



Maquinaria específica
para colectividades.

Equipos de gran producción

Marmitas

Marmitas cilíndricas fijas	103
Marmitas cilíndricas fijas con mezclador.....	105
Marmitas cilíndricas basculantes	107
Marmitas rectangulares fijas.....	109
Marmitas rectangulares fijas Gastronorm.....	111
Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC.....	113

Sartenes basculantes

Sartenes basculantes sencillas motorizadas ..	115
Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores.....	117

Cocedores automáticos.....	119
----------------------------	------------

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	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

Opciones

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	-
 CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	-
CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	-

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 (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS CON MEZCLADOR					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

Opciones

	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	-
	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	1.600x970x1.050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Opciones

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	-
 CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 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	-
CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	-
CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	-

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 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 RECTANGULARES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITAS RECTANGULARES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITAS RECTANGULARES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Opciones

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	-
 CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	-
CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	-

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 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 RECTANGULARES GN DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

Opciones

	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	-
	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	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Vapor de calentamiento indirecto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

Opciones

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	-
 CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150l	-
 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.
 - Parrilla de descarga de humos.
 - Set de boquillas para varios tipos de gas.
 - Termostato de seguridad.
 - 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.
- 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	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

Opciones

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 150 L	-
*	COMPOUND	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-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.420x1.840x1.350	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.420x1.840x1.350	-

Opciones

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L	-
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L	-
*	COMPOUND	Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L	-
19084539	TD-M	Tubo flexible con ducha	-

(*) 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	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Eléctricas de calentamiento directo						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Vapor de calentamiento indirecto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-