



Lista de Precios



H+_02_ES

2024

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



LISTA DE PRECIOS 2024
H+_O2_ES

LEYENDA

 Conexión de gas

 Conexión de agua

 Conexión eléctrica

 Dimensiones exteriores

 Dimensiones del embalaje

Resumen

Cocinas de gas de fuego abierto	4
Cocinas de gas de fuego abierto, potenciados	8
Cocinas de gas de plancha	12
Cocinas de gas con plancha de conservación	14
Cocinas eléctricas	18
Cocinas eléctricas de plancha	22
Cocinas eléctricas de vitrocerámica	25
Cocinas eléctricas de inducción	28
Cocinas Wok	30
Cocedores de pasta	31
Freidoras de gas	34
Freidoras eléctricas	36
Fry-top de gas con válvula termostática	39
Fry-top de gas con grifo con válvula	47
Fry-tops eléctricos	51
Vaporfire de gas	59
Vaporfire eléctricos	62
Piedra lávica	64
Sartenes modulares	66
Sartenes basculantes de gas	67
Sartenes basculantes eléctricas	68
Ollas de gas	69
Ollas eléctricas	70
Baños maría eléctricos	71
Calentadores de patatas	73
Salamandras	74
Bases refrigeradas	76
Elementos neutros	78
Elementos calentadores	83
Accesorios Serie	84

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas de fuego abierto



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejillas de hierro fundido esmaltado mate, universales incluso para bandejas de pequeño diámetro, bandeja moldeada de acero inoxidable de gran capacidad.
 Quemadores de hierro fundido, difusores de llama de latón, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.
 Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario:

Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno de gas:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica. Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Quemador multigas de 1 x 6,2 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Encendido piezoeléctrico.

En las versiones de horno de gas XL:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno dim. 910x565h300.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Quemador multigas de 1 x 6,5 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.

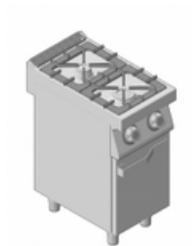
En versiones de horno eléctrico:

Horno eléctrico en AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 5,48 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CG7X020T	Cocina de gas 1/2M 2 fuegos top	kW 9,00	mm 400-700-h273	mm 470-770-h500 kg 27
		8CG7X020C	Cocina de gas 1/2M 2 fuegos en compartimento abierto	kW 9,00	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 43



8CG7X020A

Cocina de gas 1/2M 2 fuegos en armario



kW 9.00

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
46



8CG7X040T

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos top



kW 18.00

mm
800-700-h273

mm
870-770-h500
kg
51



8CG7X040C

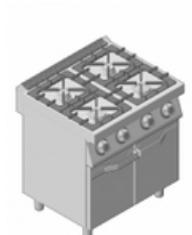
Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en compartimento abierto



kW 18.00

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
75



8CG7X040A

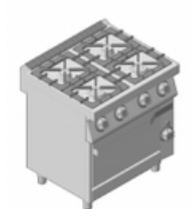
Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en armario



kW 18.00

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
81



8CG7X040FB

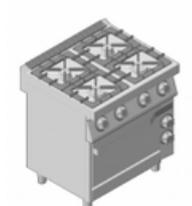
Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en horno de gas
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 24.20

mm
800-700-h900

mm
910-870-h1170
kg
125



8CG7X040FEB

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en horno eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 18.00

kW 5.48

AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900

mm
910-870-h1170
kg
126

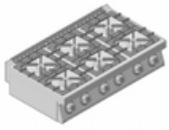
H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CG7X162T

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos top



kW 27.00



mm
1200-700-h273



mm
1270-770-h500

kg
73



8CG7X162C

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en compartimento abierto



kW 27.00



mm
1200-700-h900



mm
1310-810-h1170

kg
101



8CG7X162A

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en armario



kW 27.00



mm
1200-700-h900



mm
1310-810-h1170

kg
110



8CG7X162FBA

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en horno de gas y armario
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 33.20



mm
1200-700-h900



mm
1310-870-h1170

kg
160



8CG7X162FEBA

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en horno eléctrico y armar
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 27.00

kW 5.48

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
1200-700-h900



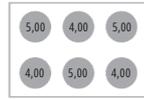
mm
1310-870-h1170

kg
164



8CG7X162FG

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en horno de gas XL
1 x 241200300 Leverino
1 x 270203660 Rejilla de horno XL



kW 33.50



mm
1200-700-h900



mm
1310-810-h1170

kg
173

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	270203660	Rejilla de horno XL		mm 900-500-h20
	270124440	Rejilla de varilla acero inoxidable de encimera para 2 fuegos		mm 57,3-34,5-h47
	270203609	Rejilla de encimera hierro fundido		mm 390-280-h45
	770119840	Plancha acanalada de encimera		mm 390-290-h55
	770119850	Plancha lisa de encimera		mm 390-290-h55
	241200292	Rejilla del horno GN 2/1		mm 530-650-h40
	8AC7N046	Kit de encendido electrónico de 6 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N044	Kit de encendido electrónico de 4 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N042	Kit de encendido electrónico de 2 fuegos Bat. AA1,5V		

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas de fuego abierto, potenciados



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Concauidad perimetral moldeada, unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejillas de hierro fundido esmaltado mate, universales incluso para bandejas de pequeño diámetro, bandeja moldeada de acero inoxidable de gran capacidad.
 Quemadores de hierro fundido potenciados, difusores de llama de latón, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.
 Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno de gas:
 Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Quemador multigas de 1 x 6,2 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Encendido piezoeléctrico.

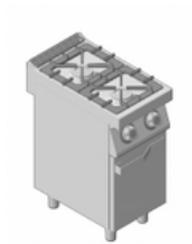
En las versiones de horno de gas XL:
 Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno dim. 910x565h300.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Quemador multigas de 1 x 6,5 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.

En versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico en AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 5,48 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8CG7X020TP</p> <p>5,70 5,70</p>	<p>Cocina de gas potenciada 1/2M 2 fuegos top</p>	<p>11,40 kW</p>	<p>mm 400-700-h273</p>	<p>mm 470-770-h500</p> <p>kg 27</p>
	<p>8CG7X020CP</p> <p>5,70 5,70</p>	<p>Cocina de gas potenciada 1/2M 2 fuegos en compartimento abierto</p>	<p>11,40 kW</p>	<p>mm 400-700-h900</p>	<p>mm 510-810-h1170</p> <p>kg 43</p>



8CG7X020AP

Cocina de gas potenciada 1/2M 2 fuegos en armario



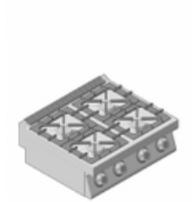
kW 11.40



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
46



8CG7X040TP

Cocina de gas potenciada 1/1M 4 fuegos top



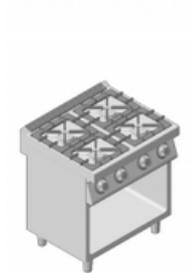
kW 22.80



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
51



8CG7X040CP

Cocina de gas potenciada 1/1M 4 fuegos en compartimento abierto



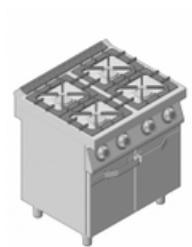
kW 22.80



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
75



8CG7X040AP

Cocina de gas potenciada 1/1M 4 fuegos en armario



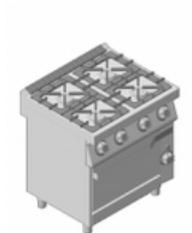
kW 22.80



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
81



8CG7X040FP

Cocina de gas potenciada 1/1M 4 fuegos en horno de gas
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



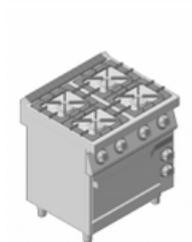
kW 29.00



mm
800-700-h900



mm
910-870-h1170
kg
125



8CG7X040FEP

Cocina de gas potenciada 1/1M 4 fuegos en horno eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 22.80

kW 5.48

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-870-h1170
kg
126

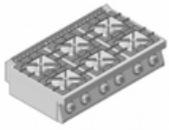
H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CG7X162TP

Cocina de gas potenciada 1+1/2M 6 fuegos top



🔥 kW 34.20 + 0.00
⚡ kW 0.00 + 0.00

mm
1200-700-h273

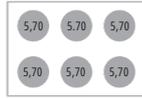


mm
1270-770-h500
kg
73



8CG7X162CP

Cocina de gas potenciada 1+1/2M 6 fuegos en compartimento abierto



🔥 kW 34.20 + 0.00
⚡ kW 0.00 + 0.00

mm
1200-700-h900



mm
1310-810-h1170
kg
101



8CG7X162AP

Cocina de gas potenciada 1+1/2M 6 fuegos en armario



🔥 kW 34.20 + 0.00
⚡ kW 0.00 + 0.00

mm
1200-700-h900

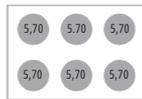


mm
1310-810-h1170
kg
110



8CG7X162FBAP

Cocina de gas potenciada 1+1/2M 6 fuegos en horno de gas



🔥 kW 40.40 + 0.00
⚡ kW 0.00 + 0.00

mm
1200-700-h900

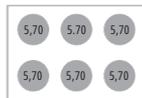


mm
1310-870-h1170
kg
160



8CG7X162FEBAP

Cocina de gas potenciada 1+1/2M 6 fuegos en horno eléctrico



🔥 kW 34.20 + 0.00
⚡ kW 5.48 + 0.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
1200-700-h900



mm
1310-870-h1170
kg
164

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	270203660	Rejilla de horno XL		mm 900-500-h20
	270124440	Rejilla de varilla acero inoxidable de encimera para 2 fuegos		mm 57,3-34,5-h47
	270203609	Rejilla de encimera hierro fundido		mm 390-280-h45
	770119840	Plancha acanalada de encimera		mm 390-290-h55
	770119850	Plancha lisa de encimera		mm 390-290-h55
	241200292	Rejilla del horno GN 2/1		mm 530-650-h40
	8AC7N046	Kit de encendido electrónico de 6 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N044	Kit de encendido electrónico de 4 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N042	Kit de encendido electrónico de 2 fuegos Bat. AA1,5V		

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas de plancha



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Plancha de acero especial de 15 mm de grosor, borde central de Ø 250 independientemente de la estructura.
 Cámara de combustión de doble pared, aislamiento de fibra cerámica, quemador rápido con encendido piezoeléctrico, temperatura máxima de 500°C en el centro y decreciente hacia los lados.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
En las versiones de horno de gas:
 Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Quemador multigas de 1 x 6,2 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Encendido piezoeléctrico.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8CT7X200T</p> <p>Cocina de gas de plancha 1/1M top 1 x 241200300 Leverino</p> <p>10,40</p>	<p>10,40</p>	<p>800-700-h273</p>	<p>870-770-h500</p> <p>90</p>
	<p>8CT7X200C</p> <p>Cocina de gas de plancha 1/1M en compartimento abierto 1 x 241200300 Leverino</p> <p>10,40</p>	<p>10,40</p>	<p>800-700-h900</p>	<p>910-810-h1170</p> <p>114</p>
	<p>8CT7X200A</p> <p>Cocina de gas de plancha 1/1M en armario 1 x 241200300 Leverino</p> <p>10,40</p>	<p>10,40</p>	<p>800-700-h900</p>	<p>910-810-h1170</p> <p>120</p>
	<p>8CT7X200FB</p> <p>Cocina de gas de plancha 1/1M en horno de gas 1 x 241200300 Leverino 1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1</p> <p>10,40</p>	<p>16,60</p>	<p>800-700-h900</p>	<p>910-870-h1170</p> <p>156</p>

ACCESORIOS FAMILIA

	8AC7N041	Kit de encendido electrónico 1 fuego Bat. AA1,5V	
	8AC7N042	Kit de encendido electrónico de 2 fuegos Bat. AA1,5V	
	241200300	Leverino	 mm 352-50-h20
	241200292	Rejilla del horno GN 2/1	 mm 530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas con plancha de conservación



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.

Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.

Concavidad perimetral moldeada, unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.

Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.

Plancha de acero especial de 12 mm de grosor, borde central Ø 200, independiente de la estructura.

Cámara de combustión de doble pared, aislamiento de fibra cerámica, encendido piezoeléctrico, temperatura máxima de 250°C en el centro y decreciente hacia los lados.

En los modelos con fuegos abiertos:

Rejillas de hierro fundido esmaltado mate, universales incluso para bandejas de pequeño diámetro, bandeja moldeada de acero inoxidable de gran capacidad.

En las versiones de armario:

Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno de gas:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Quemador multigas de 1 x 6,2 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Encendido piezoeléctrico.

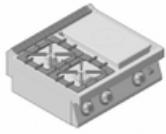
Pies AISI 304, regulables.

Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabecezas y laterales no incluidos.

		8CT7X220T	Cocina de gas con plancha de conservación 1/2M top 1 x 241200300 Leverino	kW 3.80	mm 400-700-h273	mm 470-770-h500 kg 49
		8CT7X220C	Cocina de gas con plancha de conservación 1/2M en compar abierto 1 x 241200300 Leverino	kW 3.80	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 65
		8CT7X220A	Cocina de gas con plancha de conservación 1/2M en armario 1 x 241200300 Leverino	kW 3.80	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 68



8CT7X222T

Cocina de gas con plancha de conservación 1/1M + 2 fuegos top
1 x 241200300 Leverino



kW 12.80



mm
800-700-h273



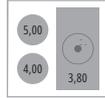
mm
870-770-h500

kg
73



8CT7X222C

Cocina de gas con plancha de conser 1/1M + 2 fuegos en compartí abierto
1 x 241200300 Leverino



kW 12.80



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
97



8CT7X222A

Cocina de gas con plancha de conser 1/1M + 2 fuegos en armario neutro
1 x 241200300 Leverino



kW 12.80



mm
800-700-h900



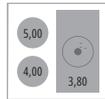
mm
910-810-h1170

kg
103



8CT7X222FB

Cocina de gas con plancha de conser 1/1M + 2 fuegos en horno de gas
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 19.00

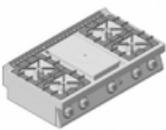


mm
800-700-h900



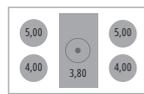
mm
910-870-h1170

kg
148



8CT7X224T

Cocina de gas con plancha de conser 1+1/2M + 4 fuegos top
1 x 241200300 Leverino



kW 21.80



mm
1200-700-h273



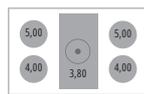
mm
1270-770-h500

kg
92



8CT7X224C

Cocina de gas con plancha de conser 1+1/2M + 4 fuegos en compartí abier
1 x 241200300 Leverino



kW 21.80



mm
1200-700-h900



mm
1310-810-h1170

kg
122

H+70

H+90

H+100

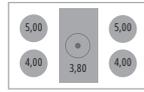
H+55

H+110



8CT7X224A

Cocina de gas con plancha de conser 1+1/2M + 4 fuegos en armario neutro
1 x 241200300 Leverino



 kW 21.80



mm
1200-700-h900



mm
1310-810-h1170

kg
131



8CT7X224FBA

Cocina de gas con plancha de conser 1+1/2M + 4 fueg horn gas y arma neu
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



 kW 28.00



mm
1200-700-h900



mm
1310-870-h1170

kg
189

ACCESORIOS FAMILIA

	270203609	Rejilla de encimera hierro fundido	 mm 390-280-h45
	270124440	Rejilla de varilla acero inoxidable de encimera para 2 fuegos	 mm 57,3-34,5-h47
	770119840	Plancha acanalada de encimera	 mm 390-290-h55
	770119850	Plancha lisa de encimera	 mm 390-290-h55
	8AC7N041	Kit de encendido electrónic 1 fuego Bat. AA1,5V	
	8AC7N042	Kit de encendido electrónico de 2 fuegos Bat. AA1,5V	
	8AC7N044	Kit de encendido electrónico de 4 fuegos Bat. AA1,5V	
	241200300	Leverino	 mm 352-50-h20
	241200292	Rejilla del horno GN 2/1	 mm 530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Modelos con planchas eléctricas rápidas cuadradas de hierro fundido de 230x230mm, con térmicas de seguridad, conmutador de 7 posiciones.
 Modelos con planchas eléctricas rápidas redondas de hierro fundido diam. 235 mm, con térmicas de seguridad, conmutador de 4 posiciones.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 5,48 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

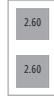
(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE7X030T	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas redondas top	 kW 5.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	 mm 400-700-h273	 mm 470-770-h500 kg 25
		8CE7X030C	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas redondas en compart abie	 kW 0.00  kW 5.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	 mm 400-700-h900	 mm 510-810-h1170 kg 41
		8CE7X030A	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas redondas en armario	 kW 0.00  kW 5.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	 mm 400-700-h900	 mm 510-810-h1170 kg 44
		8CE7X035T	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas cuadradas top	 kW 0.00  kW 5.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	 mm 400-700-h273	 mm 470-770-h500 kg 25



8CE7X035C

Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas cuadradas en compa abier



🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.20
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
41



8CE7X035A

Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas cuadradas en armario



🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.20
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
44



8CE7X050T

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas redondas top



🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.40
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
41



8CE7X050C

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas redondas en compa abier



🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.40
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
65



8CE7X050A

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas redondas en armario



🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.40
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
71



8CE7X050FEB

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas redondas en horno eléctric
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



🔥 kW 0.00
⚡ kW 15.88
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-870-h1170
kg
114

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CE7X055T

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas cuadradas top



🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.40
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
41



8CE7X055C

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas cuadradas en compa abier



🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.40
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
65



8CE7X055A

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas cuadradas en armario



🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.40
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
71



8CE7X055FEB

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas cuadradas en horno eléct
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



🔥 kW 0.00
⚡ kW 15.88
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900



mm
910-870-h1170
kg
114

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas de plancha



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Plancha de acero especial al molibdeno, de 15 mm de espesor, independiente de la estructura, aislada por trenzado de fibra cerámica.
 Resistencias radiantes, temperatura máxima de 400°C.
 Cuatro termostatos para cuatro zonas de cocción independientes.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

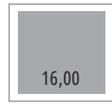
(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE7X032T	Cocina plancha eléctrica 1/2M (2 zonas) top	kW 0.00 kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 450-700-h273	mm 520-770-h500 kg 55
		8CE7X032C	Cocina plancha eléctrica 1/2M (2 zonas) en compartimento abierto	kW 0.00 kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 450-700-h900	mm 560-810-h1170 kg 71
		8CE7X032A	Cocina plancha eléctrica 1/2M (2 zonas) en armario	kW 0.00 kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 450-700-h900	mm 560-810-h1170 kg 74
		8CE7X054T	Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) top	kW 0.00 kW 10.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-700-h273	mm 870-770-h500 kg 47



8CE7X054C

Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) en compartimento abierto



kW 0.00
kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900

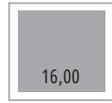


mm
910-810-h1170
kg
78



8CE7X054A

Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) en armario



kW 0.00
kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900

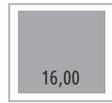


mm
910-810-h1170
kg
84



8CE7X054FEB

Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) en horno eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 0.00
kW 15.48
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
125

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40



8PA7XDX45

Puerta derecha armario neutro 1/2M 45cm



mm
442-40-h496

Cocinas eléctricas de vitrocerámica



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Encimera de vitrocerámica empotrada de 6 mm de espesor, totalmente hermética.
 Modelos con resistencias infrarrojos, regulador de potencia y protector térmico.

En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 5,48 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

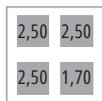
(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE7X037T	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/2M 2 planchas top	2,50 1,70	kW 0.00 kW 4.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-700-h273	mm 470-770-h500 kg 26
		8CE7X037C	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/2M 2 planchas en comparti abierto	2,50 1,70	kW 0.00 kW 4.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 50
		8CE7X037A	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/2M 2 planchas en armario	2,50 1,70	kW 0.00 kW 4.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 53
		8CE7X057T	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 planchas top	2,50 2,50 2,50 1,70	kW 0.00 kW 9.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-700-h273	mm 870-770-h500 kg 49



8CE7X057C

Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 planchas en compartí abierto



kW 0.00
 kW 9.20
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
87



8CE7X057A

Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 planchas en armario



kW 0.00
 kW 9.20
AC 400V-3N/50/60 Hz

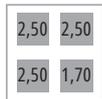
mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
93



8CE7X057FEB

Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 planchas en horno eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 0.00
 kW 14.68
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
124

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas de inducción



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Encimera de vitrocerámica empotrada de 6 mm de espesor, totalmente hermética.
 Unidad de calentamiento por inducción, sistema de reconocimiento de recipientes integrado.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE7X038T	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 planchas top	5,00 5,00	kW 0.00 kW 10.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-700-h273	mm 470-770-h500 kg 26
		8CE7X038C	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 planchas en compartimento abierto	5,00 5,00	kW 0.00 kW 10.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 53
		8CE7X038A	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 planchas en armario neutro	5,00 5,00	kW 0.00 kW 10.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 56
		8CE7X058T	Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 planchas top	5,00 5,00 5,00 5,00	kW 0.00 kW 20.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 800-700-h273	mm 910-810-h500 kg 69



8CE7X058C

Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 planchas en compartimento abierto



kW 0.00
kW 20.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-700-h900

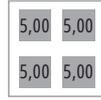


mm
910-810-h1170
kg
87



8CE7X058A

Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 planchas en armario neutro



kW 0.00
kW 20.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
93

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas Wok



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Encimera con WOK de vitrocerámica de Ø 300 totalmente hermética.
Armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8CE7X039A

Cocina Wok 1/2M en armario

5,00

kW 0.00

kW 5.00

AC 400V-3/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170

kg
47

Cocedores de pasta



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba moldeada en AISI 316, espesor 15/10.
 Encimera con gran concavidad frontal y concavidad perimetral adicional, rebosadero integrado y conectado al desagüe de la cuba, totalmente inspeccionable.
 Grifo de carga de agua con apertura total, eficaz sistema de intercambio de calor y de aislamiento.
 Termostato de seguridad.
En la versión eléctrica:
 Resistencias blindadas en la cuba para un intercambio de calor inmediato.
 Temperatura regulable.
En la versión de gas:
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Quemador multigas externo a la cuba con eficiente cámara de combustión y aislamiento.
 Temperatura regulable.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabecezas y laterales no incluidos.



8CP7X750A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta de gas 1/2M en compartimento técnico

Lt. 26

kW 11.30



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
52



8CP7X755A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta eléctrico 1/2M en compartimento técnico

Lt. 26

kW 0.00

kW 8.10

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
51



8CP7X800A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta de gas 1/1M en compartimento técnico

Lt. 26+26

kW 11.30 + 11.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
94



8CP7X855A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta eléctrico 1/1M en compartimento técnico

Lt. 26+26

kW 0.00

kW 8.10 + 8.10

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
92

Nota.

(12) Cestas no incluidas, pueden pedirse bajo solicitud



8CP7X001A

⁽¹²⁾ Elevador de cestas automático con 2 brazos

 kW 0.00

 kW 0.30

AC 230V/50/60 Hz



mm
200-700-h900



mm
310-810-h1170

kg
37

Nota.

(12) Cestas no incluidas, pueden pedirse bajo solicitud

ACCESORIOS FAMILIA

	270204110	Cesta para cocedor de pasta Lt. 7		mm 290-145-h215
	270204140	Cesta para cocedor de pasta Lt. 14		mm 290-290-h215
	270204770	Cesta para cocedor pasta der L 3.5		mm 140-140-h215
	270204780	Cesta para cocedor de pasta izq 3.5		mm 140-140-h215
	290205400	Cesta para elevador de cocedor de pasta L 7		mm 280-160-h215
	290205410	Cesta para elevador de cocedor de pasta derecho L 3,5		mm 135-160-h215
	290205420	Cesta para elevador de cocedor de pasta izquierdo L 3,5		mm 135-160-h215
	270204120	Cesta para cocedor de pasta Lt. 7		mm 290-145-h215

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Freidoras de gas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Cuba moldeada AISI 304 de 15/10, con gran zona fría, desagüe de 1".
 Exclusivo sistema de intercambiador de calor con punzones de cobre que apuntan al exterior de la cuba para un máximo rendimiento.
 Quemadores multigas externos a la cuba con eficiente cámara de combustión y aislamiento.
 Temperatura regulable de 100-190°C.
 Termostato de seguridad.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8FG7X601A	(3) Freidora de gas 1/2M en compartimento técnico 1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 12	 kW 11.00	 mm 400-700-h900	 mm 510-810-h1170 kg 58
		8FG7X602A	(3) Freidora de gas 1/1M en compartimento técnico 2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 12+12	 kW 11.00 + 11.00	 mm 800-700-h900	 mm 910-810-h1170 kg 106
		8FG7X604A	(3) Freidora de gas 1/2M en compartimento técnico 2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 18	 kW 16.00	 mm 400-700-h900	 mm 510-810-h1170 kg 60
		8FG7X605A	(3) Freidora de gas 1/1M en compartimento técnico 4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 18+18	 kW 16.00 + 16.00	 mm 800-700-h900	 mm 910-810-h1170 kg 125

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud

ACCESORIOS FAMILIA

	270205490	Cesta para freidora Lt. 12	 mm 110-285-h100
	270205500	Cesta para freidora Lt. 10/12	 mm 225-285-h100
	270205630	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 145-285-h100
	270205640	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 290-285-h100
	8VR2300	Bandeja para la recogida del aceite	 mm 300-550-h170

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Freidoras eléctricas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba moldeada AISI 304 de 15/10 con gran zona fría, desagüe de 1".
 Grupo de resistencias blindadas de inmersión y extraíbles con rotación.
 Temperatura regulable de 100-180°C.
 Termostato de seguridad.
En los modelos con versión electrónica:
 Gestión de los parámetros funcionales de la máquina a través de la placa electrónica.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	⚡	8FG7X703T	(3) Freidora eléctrica 1/2M top con desagüe frontal 1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 10	⚡ kW 0.00 ⚡ kW 9.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-700-h273	mm 470-880-h500 kg 39
	⚡	8FG7X701A	(3) Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico 1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 12	⚡ kW 0.00 ⚡ kW 9.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 48
	⚡	8FG7X708A	(3) Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico 2 x 270203630 Cesta para freidora Lt. 8+8 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 8+8 COMPACT	⚡ kW 0.00 ⚡ kW 12.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1120 kg 48
	⚡	8FG7X702A	(3) Freidora eléctrica 1/1M en compartimento técnico 2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 12+12	⚡ kW 0.00 ⚡ kW 9.00 + 9.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-700-h900	mm 910-810-h1170 kg 80

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud



8FG7X704A

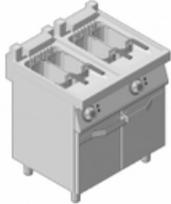
Lt. 18

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico
2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

kW 0.00
 kW 13.50
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
45



8FG7X705A

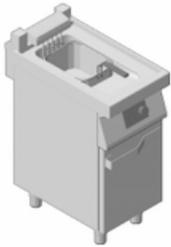
Lt. 18+18

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M en compartimento técnico
4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

kW 0.00
 kW 13.50 + 13.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
80



8FG7X701AE

Lt. 12

⁽³⁾ Freidora eléctrica mandos electróni, 1/2M en comp técn
1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

kW 0.00
 kW 9.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
48



8FG7X702AE

Lt. 12+12

⁽³⁾ Freidora eléctrica mandos electróni, 1/1M en comp técn
2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

kW 0.00
 kW 9.00 + 9.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
80



8FG7X704AE

Lt. 18

⁽³⁾ Freidora eléctrica mandos electróni, 1/2M en comp técn
2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

kW 0.00
 kW 13.50
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
48



8FG7X705AE

Lt. 18+18

⁽³⁾ Freidora eléctrica mandos electróni, 1/1M en comp técn
4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

kW 0.00
 kW 13.50 + 13.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
80

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud

ACCESORIOS FAMILIA

	270205630	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 145-285-h100
	270205640	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 290-285-h100
	270205490	Cesta para freidora Lt. 12	 mm 110-285-h100
	270205500	Cesta para freidora Lt. 10/12	 mm 225-285-h100
	270203630	Cesta para freidora Lt. 8+8	 mm 130-300-h100
	8VR2300	Bandeja para la recogida del aceite	 mm 300-550-h170

Fry-top de gas con válvula termostática



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Plancha de cocción de 15 mm de espesor soldada a la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha disponible en versiones compound, cromada y cromada satinada.
 La plancha de compound (lisa y/o acanalada) tiene una superficie de acero inoxidable AISI 316 idónea para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 La plancha cromada, disponible en la versión lisa, tiene un acabado pulido de espejo para facilitar la limpieza.
 La plancha cromada satinada, lisa o acanalada, tiene una superficie resistente y garantiza la máxima uniformidad de cocción.
 Quemador multigas para una mejor distribución del calor.
 Válvula termostática regulable 100-300°C para cada zona de cocción.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario y compartimento abierto:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>🔥 8FT7X140TLM</p>	<p>Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha lisa de compound top</p> <p>🔥 kW 7.00</p> <p>mm 400-700-h273</p> <p>mm 470-880-h500</p> <p>kg 50</p>
	<p>🔥 8FT7X140TLK</p>	<p>Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha lisa croma satina top</p> <p>🔥 kW 7.00</p> <p>mm 400-700-h273</p> <p>mm 470-880-h500</p> <p>kg 50</p>
	<p>🔥 8FT7X140TLC</p>	<p>Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha lisa cromada top</p> <p>🔥 kW 7.00</p> <p>mm 400-700-h273</p> <p>mm 470-880-h500</p> <p>kg 50</p>
	<p>🔥 8FT7X140TRM</p>	<p>Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha acanalad compound top</p> <p>🔥 kW 7.00</p> <p>mm 400-700-h273</p> <p>mm 470-880-h500</p> <p>kg 50</p>



 **8FT7X140TRK** Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha acanal crom satin top

 kW 7.00

 mm
400-700-h273

 mm
470-880-h500

kg
50



 **8FT7X140CLM** Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha lis compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 7.00

 mm
400-700-h900

 mm
510-810-h1170

kg
66



 **8FT7X140CLK** Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plan lis crom satin comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 7.00

 mm
400-700-h900

 mm
510-810-h1170

kg
66



 **8FT7X140CLC** Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha lisa cromad comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 7.00

 mm
400-700-h900

 mm
510-810-h1170

kg
66



 **8FT7X140CRM** Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha acan compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 7.00

 mm
400-700-h900

 mm
510-810-h1170

kg
66



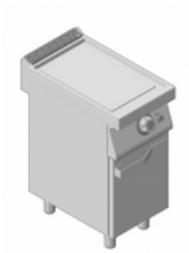
 **8FT7X140CRK** Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, pla acan crom satin comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 7.00

 mm
400-700-h900

 mm
510-810-h1170

kg
66



8FT7X140ALM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha lisa de compound arma
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

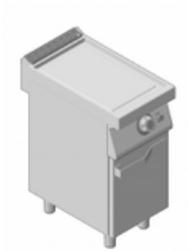
kW 7.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
69



8FT7X140ALK

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha lisa croma satin arma
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

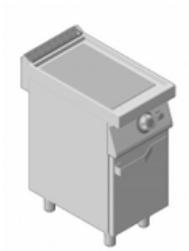
kW 7.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
69



8FT7X140ALC

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha lisa cromada en armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

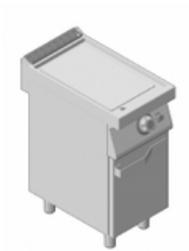
kW 7.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
69



8FT7X140ARM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha acanalad compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

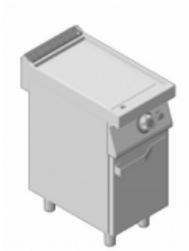
kW 7.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
69



8FT7X140ARK

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/2M, plancha acana crom satin arma
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 7.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
69



8FT7X142TLM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha lisa de compound top

kW 14.00



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



🔥	8FT7X142TLK	Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha lisa cromada sati top
🔥	kW 14.00	mm 800-700-h273
		mm 870-770-h500 kg 85



🔥	8FT7X142TLC	Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha lisa cromada top
🔥	kW 14.00	mm 800-700-h273
		mm 870-770-h500 kg 85



🔥	8FT7X142TRM	Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha acanalad compound top
🔥	kW 14.00	mm 800-700-h273
		mm 870-770-h500 kg 85



🔥	8FT7X142TRK	Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha acanala crom sati top
🔥	kW 14.00	mm 800-700-h273
		mm 870-770-h500 kg 85



🔥	8FT7X142TLRK	Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha mixta croma satin top
🔥	kW 14.00	mm 800-700-h273
		mm 870-770-h500 kg 85



🔥	8FT7X142TLRM	Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha mixta de compound top
🔥	kW 14.00	mm 800-700-h273
		mm 870-770-h500 kg 85



8FT7X142CLM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha lisa compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X142CLK

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plan lis crom satin comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X142CLC

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha lisa croma comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X142CRM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, planch acan compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X142CRK

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, pla acan crom satin comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X142CLRK

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, pla mixt crom satin comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT7X142CLRM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha mixt compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X142ALM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha lisa de compoun armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X142ALK

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha lisa crom satin armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X142ALC

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha lisa cromada en armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X142ARM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha acanalad compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X142ARK

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha acan crom satin armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X142ALRK

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha mixt crom satin armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X142ALRM

Fry-top gas rebaja con válv termost 1/1M, plancha mixta de compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 14.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8FT7N116

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT7N117

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



8RA-7018

Raspador



8RA-7019

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8RA-7021

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada



8FT7N113

Tapón para fry-top

Fry-top de gas con grifo con válvula



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Plancha de cocción de 15 mm de espesor soldada a la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha disponible en versión compound.
 La plancha de compound cuenta con una superficie de acero inoxidable AISI 316 adecuada para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 Quemador multigas para una mejor distribución del calor.
 Grifo con válvula regulable hasta 350° para cada zona de cocción.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
 Estructura en AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8FT7X150TLM</p>	<p>Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/2M, plancha lisa de compound top</p> <p>6.00 kW</p> <p>400-700-h273 mm</p> <p>470-880-h500 mm</p> <p>50 kg</p>
	<p>8FT7X150TRM</p>	<p>Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/2M, plancha acanalad compound top</p> <p>6.00 kW</p> <p>400-700-h273 mm</p> <p>470-880-h500 mm</p> <p>50 kg</p>
	<p>8FT7X150CLM</p>	<p>Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/2M, plancha lisa compou comp abie 1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm</p> <p>6.00 kW</p> <p>400-700-h900 mm</p> <p>510-810-h1170 mm</p> <p>66 kg</p>
	<p>8FT7X150CRM</p>	<p>Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/2M, plancha acan compou comp abie 1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm</p> <p>6.00 kW</p> <p>400-700-h900 mm</p> <p>510-810-h1170 mm</p> <p>66 kg</p>



8FT7X150ALM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/2M, plancha lisa de compoun armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

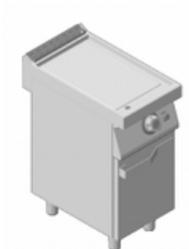
kW 6.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
69



8FT7X150ARM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/2M, plancha acanalad compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 6.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
69



8FT7X152TLM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha lisa de compound top

kW 12.00



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X152TRM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha acanalad compound top

kW 12.00



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X152TLRM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha mixta de compound top

kW 12.00



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X152CLM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha lis compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 12.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
109



8FT7X152CRM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha acan compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 12.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X152CLRM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, planch mixt compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 12.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X152ALM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha lisa de compoun armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 12.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X152ARM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha acanalad compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 12.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X152ALRM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha mixta de compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 12.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8FT7N116

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT7N117

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



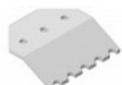
8RA-7018

Raspador



8RA-7019

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8RA-7021

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada



8FT7N113

Tapón para fry-top

Fry-tops eléctricos



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Plancha soldada en la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha de 15 mm de espesor disponible en versiones compound, cromada y cromada satinada.
 La plancha de compound (lisa y/o acanalada) tiene una superficie de acero inoxidable AISI 316 idónea para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 La plancha cromada, disponible en versión lisa, tiene un acabado pulido de espejo para facilitar la limpieza.
 La plancha cromada satinada, lisa o acanalada, tiene una superficie resistente y garantiza la máxima uniformidad de cocción.
 Resistencias radiantes, temperatura máxima de 300°C.
 Termostato de trabajo regulable para cada zona de cocción. Termostatos de seguridad.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario y compartimento abierto:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>⚡⚡ 8FT7X340TLM</p>	<p>Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa de compound top</p>	<p>⚡ kW 0.00 ⚡ kW 4.00 AC 400V-3N/50/60 Hz</p>	<p>mm 400-700-h273</p>	<p>mm 470-770-h500 kg 50</p>
	<p>⚡⚡ 8FT7X340TLK</p>	<p>Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada satinada top</p>	<p>⚡ kW 0.00 ⚡ kW 4.00 AC 400V-3N/50/60 Hz</p>	<p>mm 400-700-h273</p>	<p>mm 470-770-h500 kg 50</p>
	<p>⚡⚡ 8FT7X340TLC</p>	<p>Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada top</p>	<p>⚡ kW 0.00 ⚡ kW 4.00 AC 400V-3N/50/60 Hz</p>	<p>mm 400-700-h273</p>	<p>mm 470-770-h500 kg 50</p>
	<p>⚡⚡ 8FT7X340TRM</p>	<p>Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada de compound top</p>	<p>⚡ kW 0.00 ⚡ kW 4.00 AC 400V-3N/50/60 Hz</p>	<p>mm 400-700-h273</p>	<p>mm 470-770-h500 kg 50</p>

H+100

H+55

H+110



8FT7X340TRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada cromada satin top

kW 0.00
kW 4.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h273

mm
470-770-h500
kg
50



8FT7X340CLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa de compound comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 4.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
66



8FT7X340CLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada sat comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 4.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
66



8FT7X340CLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada en compa abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 4.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
66



8FT7X340CRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 4.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
66



8FT7X340CRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanala crom sat comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 4.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-700-h900

mm
510-810-h1170
kg
66



8FT7X340ALM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa de compoun armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 4.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170

kg
69



8FT7X340ALK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa crom satin armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 4.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170

kg
69



8FT7X340ALC

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada en armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 4.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170

kg
69



8FT7X340ARM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalad compou armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 4.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170

kg
69



8FT7X340ARK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acan crom satin armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 4.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170

kg
69



8FT7X342TLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa de compound top

kW 0.00

kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500

kg
85

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT7X342TLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada satinada top

kW 0.00
kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X342TLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada top

kW 0.00
kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X342TRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada de compound top

kW 0.00
kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X342TRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada cromada satin top

kW 0.00
kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X342TLRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta cromada satinada top

kW 0.00
kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X342TLRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta de compound top

kW 0.00
kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
85



8FT7X342CLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa de compound comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X342CLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada sat comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X342CLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada en comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X342CRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X342CRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalad cromsat comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109



8FT7X342CLRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planca mixt crom sat comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
109

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT7X342CLRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixt compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
109



8FT7X342ALM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa de compou armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
115



8FT7X342ALK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa crom satin armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
115



8FT7X342ALC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada en armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
115



8FT7X342ARM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalad compou armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
115



8FT7X342ARK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acan crom satin armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 8.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
115



8FT7X342ALRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixt crom satin armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 0.00

 kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115



8FT7X342ALRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta de compou armar neutr
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 0.00

 kW 8.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
115

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8RA-7018 | Raspador



8RA-7019 | Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8FT7N113 | Tapón para fry-top



8FT7N116 | Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT7N117 | Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



8RA-7021 | Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada

Vaporfire de gas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejilla de varilla AISI 304 con asas atérmicas, completamente desmontable para facilitar la limpieza.
 Cajón de almacenamiento de agua equipado con un suministrador y un rebosadero totalmente extraíble para la introducción de agua.
 Unidad de quemadores multigas, independientes. Encendido piezoeléctrico y temperatura regulable.
 El uso de agua mejora el rendimiento de la cocción, reduce los humos para una cocción más saludable y derrite la grasa para facilitar la limpieza.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8VF7X125C

Vaporfire de gas 1/2M en compartimento abierto
 1 x 8GL7013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 7.90



mm
450-700-h900



mm
560-810-h1170

kg
61



8VF7X125A

Vaporfire de gas 1/2M en armario
 1 x 8GL7013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 7.90



mm
450-700-h900



mm
560-810-h1170

kg
64



8VF7X126C

Vaporfire de gas 1/1M en compartimento abierto
 2 x 8GL7013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 15.80



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
99



8VF7X126A

Vaporfire de gas 1/1M en armario
 2 x 8GL7013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 15.80



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
105



8VF7X127C

Vaporfire de gas 1+1/2M en compartimento abierto
3 x 8GL7013 Rejilla de varilla para pescado
1 x 241200300 Leverino

 kW 23.70



mm
1200-700-h900



mm
1310-810-h1170

kg
159



8VF7X127A

Vaporfire de gas 1+1/2M en armario
3 x 8GL7013 Rejilla de varilla para pescado
1 x 241200300 Leverino

 kW 23.70



mm
1200-700-h900



mm
1310-810-h1170

kg
168

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	770342270	Deflector		mm 517-72-h39
	8GL7013	Rejilla de varilla para pescado		mm 363-470-h100
	8GL7014	Rejilla en «V» de acero inoxidable para carne		mm 363-488-h100
	770346500	Leverino para rejilla		mm 280-0-h0
	8PA7XVDX40	Puerta derecha para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344
	8PA7XVDX45	Puerta derecha para vaporfire 1/2M		mm 442-40-h344
	8PA7XVSX40	Puerta izquierd para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Vaporfire eléctricos



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Rejilla giratoria de varilla AISI 304 para facilitar la limpieza.
 Cajón de almacenamiento de agua equipado con un suministrador y un rebosadero totalmente extraíble para la introducción de agua.
 Reguladores de energía.
 Calentadores sellados con térmica de seguridad.
 El uso de agua mejora el rendimiento de la cocción, reduce los humos para una cocción más saludable y derrite la grasa para facilitar la limpieza.
Armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8VF7X325A	Vaporfire eléctrico 1/2M en armario neutro 1 x 241200300 Leverino	kW 0.00 kW 3.96 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 450-700-h900	mm 560-810-h1170 kg 63
		8VF7X326A	Vaporfire eléctrico 1/1M en armario neutro 1 x 241200300 Leverino	kW 0.00 kW 7.92 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-700-h900	mm 910-810-h1170 kg 111

ACCESORIOS FAMILIA

	770346500	Leverino para rejilla		mm 280-0-h0
	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	8PA7XVDX45	Puerta derecha para vaporfire 1/2M		mm 442-40-h344
	8PA7XVDX40	Puerta derecha para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344
	8PA7XVSX40	Puerta izquierd para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Piedra lávica



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejillas de varilla AISI 304 regulable con asas atérmicas, antisalpicaduras extraíble con canal de recogida de líquidos con drenaje en cajón extraíble, cámara de cocción de acero, rejilla de soporte de piedra lávica AISI 316.
 Unidad de quemadores multigas de acero inoxidable, independientes.
 Encendido piezoeléctrico y temperatura regulable.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8GL7X123C</p> <p>Piedra lávica 1/2M en compartimento abierto 1 x 8GL-7015 Rejilla de varilla para pescado 1 x 8VF73239 Piedra lávica para 1/2M</p>	<p>kW 6.90</p>	<p>mm 400-700-h900</p>	<p>mm 510-810-h1170</p> <p>kg 55</p>
	<p>8GL7X123A</p> <p>Piedra lávica 1/2M en armario 1 x 8GL-7015 Rejilla de varilla para pescado 1 x 8VF73239 Piedra lávica para 1/2M</p>	<p>kW 6.90</p>	<p>mm 400-700-h900</p>	<p>mm 510-810-h1170</p> <p>kg 58</p>
	<p>8GL7X124C</p> <p>Piedra lávica 1/1M en compartimento abierto 2 x 8GL-7015 Rejilla de varilla para pescado 2 x 8VF73239 Piedra lávica para 1/2M</p>	<p>kW 13.80</p>	<p>mm 800-700-h900</p>	<p>mm 910-810-h1170</p> <p>kg 97</p>
	<p>8GL7X124A</p> <p>Piedra lávica 1/1M en armario 2 x 8GL-7015 Rejilla de varilla para pescado 2 x 8VF73239 Piedra lávica para 1/2M</p>	<p>kW 13.80</p>	<p>mm 800-700-h900</p>	<p>mm 910-810-h1170</p> <p>kg 103</p>

ACCESORIOS FAMILIA

	8GL-7015	Rejilla de varilla para pescado		mm 367-515-h84
	8GL-7016	Rejilla en «V» de acero inoxidable para carne		mm 367-515-h84
	8VF73239	Piedra lávica para 1/2M		

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Sartenes modulares



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba radiada AISI 304, 15/10 de grosor, capacidad GN, fondo de compound radiado de 15 mm de grosor, tapón de drenaje sellado. Regulación de la temperatura 50-270°C. Termostato de seguridad.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	⚡⚡	8BR7X960C	Sartén modular 1/2M comparti abierto, fondo de compound 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1	⚡ kW 4.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 73
	⚡⚡	8BR7X960A	Sartén modular 1/2M en armario, fondo de compound 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1	⚡ kW 4.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 76
	⚡⚡	8BR7X962C	Sartén modular 1/1M comparti abierto, fondo de compound 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1	⚡ kW 8.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-700-h900	mm 910-810-h1170 kg 108
	⚡⚡	8BR7X962A	Sartén modular 1/1M en armario, fondo de compound 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1	⚡ kW 8.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-700-h900	mm 910-810-h1170 kg 114

Sartenes basculantes de gas



Estructura autoportante con revestimientos exteriores de AISI 304.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304.
 Cuba de cocción AISI 304 (espesor del fondo 10mm y paredes 2mm).
 Entrada de agua en la cuba a través de un grifo y un caño fijado en la chimenea.
 Disponible en versiones **convuelco automático o manual**.
 Tapa equilibrada de AISI 304 con asa de material atérmico.
 Quemadores multigas de acero inoxidable de alto rendimiento.
 Válvula termostática 50-300°C con sistema de seguridad termopar.
 Pies AISI 304 regulables.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8BR7X900 ⁽¹⁴⁾ Sartén de gas 1/1M vuelco manual, fondo de acero inoxi

Lt. 50 kW 12.00

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
136



8BR7X622 ⁽¹⁴⁾ Sartén de gas 1/1M vuelco automático, fondo acero inox

Lt. 50 kW 12.00 + 0.00
 kW 0.20
AC 230V/50/60 Hz

mm
800-700-h900

mm
910-810-h1170
kg
140

Nota.

(14) Módulo independiente completo (no unión de bayoneta)

Sartenes basculantes eléctricas



Estructura autoportante con revestimientos exteriores de AISI 304.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304.
 Cuba de cocción AISI 304 (espesor del fondo 10 mm y de las paredes 2 mm).
 Entrada de agua en la cuba a través de un grifo y un caño fijado en la chimenea.
 Disponible en versiones **convuelco automático o manual**.
 Tapa equilibrada de AISI 304 con asa de material atérmico.
 Unidades de resistencias blindadas de aleación INCOLOY 800.
 Termostato regulable 50-300°C y termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8BR7X930 ⁽¹⁴⁾ Sartén eléctrica 1/1M vuelco manual, fondo de acero inoxi	Lt. 50	kW 8.70 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-700-h900	mm 910-810-h1170 kg 136
		8BR7X632 ⁽¹⁴⁾ Sartén eléctrica 1/1M vuelco automático, fond acero inox	Lt. 50	kW 0.00 + 0.00 kW 8.90 + 0.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-700-h900	mm 910-810-h1170 kg 140

Nota.

(14) Módulo independiente completo (no unión de bayoneta)

Ollas de gas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado "Scotch Brite".
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba de cocción con fondo AISI 316 (espesor 25/10) específica para tratar productos especialmente ácidos, y paredes AISI 304 (espesor 20/10).
 Cavidad AISI 304.
 Tapa equilibrada de AISI 304 (espesor 15/10) con asa atérmica.
 Aislamiento térmico mediante gruesos paneles de fibra de vidrio.
 Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento.
 Grifo regulable con sistema de seguridad de termopar.
 Válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de alivio y manómetro analógico. Entrada de agua en la cuba mediante grifo giratorio (agua caliente/fría).
 Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
 Grifo de desagüe frontal de latón cromado de 2 pulgadas con asa aislante.

Funciones:
 Grifo manual (agua caliente/fría) para el llenado de la cuba, grifo frontal para el control del nivel de la cavidad, regulación de la temperatura, grifo frontal para la descarga de la cuba.

Seguridad:
 Válvula de seguridad de la cavidad de 0,5 bar, válvula de alivio de la cavidad, bloqueo de calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8PM7X509

Olla de gas 1/1M de calentamiento indire

Lt. 50



kW 15.50



mm
800-700-h900



mm
910-800-h1200

kg
125

H+100

H+55

H+110

Ollas eléctricas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.

Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.

Cuba de cocción con fondo AISI 316 (espesor 25/10) específica para tratar productos especialmente ácidos, y paredes AISI 304 (espesor 20/10).

Cavidad AISI 304.

Tapa equilibrada de AISI 304 (espesor 15/10) con asa atérmica.

Aislamiento térmico mediante gruesos paneles de fibra de vidrio.

Calentamiento mediante resistencias blindadas de aleación INCOLOY-800, controladas por termostato electromecánico.

Válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de alivio y manómetro analógico Entrada de agua en la cuba mediante grifo giratorio (agua caliente/fría)

Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.

Grifo de desagüe frontal de latón cromado de 2 pulgadas con asa aislante.

Funciones:

Interruptor general, grifo manual (agua caliente/fría) para el llenado de la cuba, grifo frontal para el control del nivel de la cavidad, configuración de la temperatura con termostato electromecánico y selector, grifo frontal para la descarga de la cuba.

Señalización visual del nivel mínimo de agua en la cavidad, señalización visual del bloqueo del suministro debido a un nivel insuficiente de agua en la cavidad, señalización visual del calentamiento en funcionamiento.

Seguridad:

Válvula de seguridad de la cavidad de 0,5 bar, válvula de alivio de la cavidad, bloqueo de calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

Pies AISI 304, regulables.

Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8PM7X529

Olla eléctrica 1/1M de calentamiento ind

Lt. 50

🔥 kW 0.00

⚡ kW 9.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-800-h1200

kg
125

Baños maría eléctricos



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba radiada AISI 304 de 10/10 de grosor, capacidad GN, con falso fondo, rebosadero, entrada y salida de agua.
 Temperatura regulable 30-90°C.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8BM7X500T	Baño maría eléctrico 1/2M top	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.00 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-700-h273	mm 470-770-h500 kg 26
		8BM7X500C	Baño maría eléctrico 1/2M en compartimento abierto	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.00 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 42
		8BM7X500A	Baño maría eléctrico 1/2M en armario	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.00 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 45
		8BM7X542T	Baño maría eléctrico 1/1M top	2 x GN1/1	kW 0.00 kW 2.00 AC 230V/50/60 Hz	mm 800-700-h273	mm 870-770-h500 kg 48



8BM7X542C

Baño maría eléctrico 1/1M en compartimento abierto

2 x GN1/1



kW 0.00



kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
72



8BM7X542A

Baño maría eléctrico 1/1M en armario

2 x GN1/1



kW 0.00



kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170

kg
78

Calentadores de patatas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Doble sistema de calentamiento: resistencias blindadas externas para calentar la parte inferior, y unidad de calentamiento superior inclinada, con parábola reflectante para una irradiación completa.
 Bandeja extraíble AISI 304 de 10/10 de grosor, capacidad 1 x GN1/1, con falso fondo.
 Temperatura regulable 30-90°C.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8RP7X520T	Calentador de patatas 1/2M top con elemento de calentamie	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-700-h273	mm 470-770-h500 kg 26
		8RP7X520A	Calentador de patatas 1/2M armario neutro con elemento calent	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 47
		8RP7X520C	Calentador de patatas 1/2M en compa abier con elem calent	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-700-h900	mm 510-810-h1170 kg 44

H+90

H+100

H+55

H+110

Salamandras



Marco de acero inoxidable.
 Encimera superior regulable en altura.
 Rejilla y bandeja de acero extraíbles para facilitar la limpieza.
 Mandos electrónicos en pantalla digital.
 Función de conservación al final de la cocción.
 Posibilidad de seleccionar el funcionamiento parcial de las resistencias para reducir la potencia.
En la versión estándar:
 Resistencia con dos zonas, hasta 400° en 20 segundos en el primer encendido y 5 segundos en los ciclos posteriores.
En las versiones de alto rendimiento:
 Resistencias de alto rendimiento (3 o 4 resistencias), hasta 450° en 7 segundos.
 Funciones de cocción y conservación.
 Sensor de plato/bandeja para el arranque automático de la máquina.
 Ajuste del tiempo de cocción (hasta 20 minutos)
 Pies regulables.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8SLXC003E	Salamandra infrarrojos dos zonas, GN1/1	kW 0.00 + 0.00 kW 4.10 + 0.00 AC 230V/50/60 Hz	mm 600-593-h538	mm 720-680-h700 kg 85
		8SLXH003E	Salamandra infrarrojos 3 resistencias, GN1/1	kW 0.00 + 0.00 kW 4.60 + 0.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 600-593-h538	mm 720-680-h700 kg 85
		8SLXH004E	Salamandra infrarrojos 4 resistencias, GN1/1+1/3	kW 0.00 + 0.00 kW 6.10 + 0.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 765-593-h538	mm 885-680-h700 kg 96

ACCESORIOS FAMILIA



8CG1182

Estante para salamandra

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Bases refrigeradas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Fondo perfectamente liso para el montaje en zócalo.
 Interior radiado para facilitar la limpieza.
 Aislamiento ecológico WBS de alta densidad (aprox. 42 kg/m³) sin HCFC, con una conductividad térmica de 0,022 W/mK.
 Espesor del aislamiento 50 mm.
 Puertas de acero inoxidable AISI 304 con cierre magnético.
 Juntas magnéticas de alta adherencia para limitar la dispersión térmica, fácilmente sustituibles sin herramientas.
Sistema de refrigeración ventilado con evEvaporador en cámara frigorífica.
 Sistema de refrigeración de clase climática 4.
 Gas refrigerante ecológico R290, GWP 3.
 Evaporador con tratamiento de anticorrosión de cataforesis.
 Descongelación automática cuando el compresor se detiene.
 Evaporación automática del agua de condensación, eléctrica.
 Temperatura de funcionamiento +2°C/+10°C.
 Control electrónico a través de un teletermostato con alarmas visuales y sonoras.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX3.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8BF7X120TN

(2) Base refrigerada de 2 puertas
 2 x 296201940 Rejilla en Rilsan GN 1/1
 2 x 8GG7N0033 Par de guías

Lt. 160
 +2°C + 10°C
 GN 1/1

⚡ kW 0.00
 ⚡ kW 0.22

AC 230V/50/60 Hz



mm
 1200-685-h627



mm
 1300-785-h950
 kg
 102



8BF7X160TN

(2) Base refrigerada de 3 puertas
 3 x 296201940 Rejilla en Rilsan GN 1/1
 3 x 8GG7N0033 Par de guías

Lt. 248
 +2°C + 10°C
 GN 1/1

⚡ kW 0.00
 ⚡ kW 0.28

AC 230V/50/60 Hz



mm
 1600-685-h627



mm
 1700-785-h950
 kg
 124

Nota.

(2) Solo aplicable en los modelos eléctricos o neutros (excluyendo los que tienen compartimento técnico)

ACCESORIOS FAMILIA

	296201940	Rejilla en Rilsan GN 1/1	 mm 325-530-h0
	8GG7N0033	Par de guías	
	8AC7X0058	Kit cajonera de 2 cajones	 mm 434-414-h500

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Elementos neutros



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Encimera reforzada con gruesos paneles de aluminio.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
En los modelos con cajón:
 Cajones AISI 304 de capacidad GN equipados con guías de acero inoxidable con amortiguador integrado.
Elemento neutro final:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas correders.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>🔥 8PL7X200TSC</p>	<p>Elemento neutro 1/4M sin cajón top</p>	<p>🔥 kW 0.00 + 0.00 ⚡ kW 0.00 + 0.00</p>	<p>mm 200-700-h273</p>	<p>mm 270-770-h500</p> <p>kg 11</p>
	<p>🔥 8PL7X200ASC</p>	<p>Elemento neutro 1/4M sin cajón en compartiment sin apert</p>	<p>🔥 kW 0.00 + 0.00 ⚡ kW 0.00 + 0.00</p>	<p>mm 200-700-h900</p>	<p>mm 310-810-h1170</p> <p>kg 30</p>
	<p>🔥 8PL7X400T</p>	<p>⁽⁹⁾ Elemento neutro 1/2M con cajón top</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	<p>mm 400-700-h273</p>	<p>mm 470-770-h500</p> <p>kg 17</p>
	<p>🔥 8PL7X400C</p>	<p>⁽⁹⁾ Elemento neutro 1/2M con cajón en compartimento abierto</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	<p>mm 400-700-h900</p>	<p>mm 510-810-h1170</p> <p>kg 33</p>

Nota.
 (9) Columnas de agua y torretas no aplicables



8PL7X400A ⁽⁹⁾ Elemento neutro 1/2M con cajón en armario

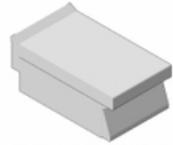
kW 0.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
36



8PL7X400TSC Elemento neutro 1/2M sin cajón top

kW 0.00



mm
400-700-h273



mm
470-770-h500
kg
17



8PL7X400CSC Elemento neutro 1/2M sin cajón en compartimento abierto

kW 0.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
33



8PL7X400ASC Elemento neutro 1/2M sin cajón en armario

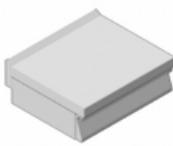
kW 0.00



mm
400-700-h900



mm
510-810-h1170
kg
36



8PL7X800T ⁽⁹⁾ Elemento neutro 1/1M con cajones top

kW 0.00



mm
800-700-h273



mm
870-770-h500
kg
31



8PL7X800C ⁽⁹⁾ Elemento neutro 1/1M con cajón en compartimento abierto

kW 0.00



mm
800-700-h900



mm
910-810-h1170
kg
70

Nota.

(9) Columnas de agua y torretas no aplicables

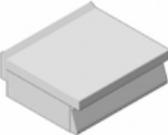
H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

	<p>🔥</p> <p>8PL7X800A ⁽⁹⁾ Elemento neutro 1/1M con cajones en armario</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	 <p>mm 800-700-h900</p>	 <p>mm 910-810-h1170</p> <p>kg 76</p>
	<p>🔥</p> <p>8PL7X800TSC Elemento neutro 1/1M sin cajones top</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	 <p>mm 800-700-h273</p>	 <p>mm 870-770-h500</p> <p>kg 30</p>
	<p>🔥</p> <p>8PL7X800CSC Elemento neutro 1/1M sin cajones en compartimento abiert</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	 <p>mm 800-700-h900</p>	 <p>mm 910-810-h1170</p> <p>kg 49</p>
	<p>🔥</p> <p>8PL7X800ASC Elemento neutro 1/1M sin cajones en armario</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	 <p>mm 800-700-h900</p>	 <p>mm 910-810-h1170</p> <p>kg 55</p>
	<p>🔥</p> <p>8AT7X51 Elemento neutro final de isla con puertas correders</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	 <p>mm 1400-500-h900</p>	 <p>mm 1510-610-h1170</p> <p>kg 125</p>
	<p>🔥 ⚡</p> <p>8AT7X51AC Elemento neutro calentado final de isla con puertas correders</p>	<p>🔥 kW 0.00</p> <p>⚡ kW 2.00</p> <p>AC 230V/50/60 Hz</p>	 <p>mm 1400-500-h900</p>	 <p>mm 1510-610-h1170</p> <p>kg 135</p>

Nota.
(9) Columnas de agua y torretas no aplicables



8AT7X61

Elemento neutro final de isla con puertas correders

kW 0.00



mm
1400-600-h900



mm
1510-710-h1170
kg
130



8AT7X61AC

Elemento neutro calentado final de isla con puertas correders

kW 0.00

kW 2.00

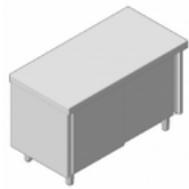
AC 230V/50/60 Hz



mm
1400-600-h900



mm
1510-710-h1170
kg
140



8AT7X71

Elemento neutro final de isla con puertas correders

kW 0.00



mm
1400-700-h900



mm
1510-810-h1170
kg
135



8AT7X71AC

Elemento neutro calentado final de isla con puertas correders

kW 0.00

kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
1400-700-h900



mm
1510-810-h1170
kg
145



8AT7X51160

Elemento neutro final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00



mm
1600-500-h900



mm
1710-610-h1170
kg
130



8AT7X51160AC

Elemento neutro calentado final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00

kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
1600-500-h900



mm
1710-610-h1170
kg
140

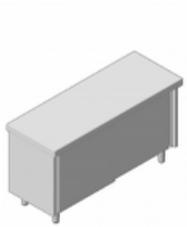
H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8AT7X61160

Elemento neutro final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00



mm
1600-600-h900



mm
1710-710-h1170

kg
135



8AT7X61160AC

Elemento neutro calentado final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00

kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz

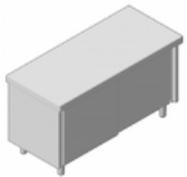


mm
1600-600-h900



mm
1710-710-h1170

kg
145



8AT7X71160

Elemento neutro final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00

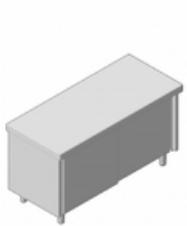


mm
1600-700-h900



mm
1710-810-h1170

kg
140



8AT7X71160AC

Elemento neutro calentado final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00

kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
1600-700-h900



mm
1710-810-h1170

kg
150

Elementos calentadores



Kit ventilado:

Kit de calentamiento ventilado mediante resistencia eléctrica blindada controlada por un termostato-interruptor.
Estructura de acero inoxidable.
Temperatura regulable hasta 90°.
Termostato de seguridad.

Kit estático:

Kit de calentamiento estático mediante resistencia eléctrica blindada controlada por un termostato-interruptor.
Estructura de acero inoxidable.
Temperatura regulable hasta 90°.
Termostato de seguridad.
Se debe disponer de un kit para cada medio módulo.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8GR96N006KIT ⁽⁴⁾ Elem de calentamiento para armario ventilado ₍₁₎

 kW 0.00 + 0.00
 kW 2.00 + 0.00
 AC 230V/50/60 Hz

 mm
 280-380-h130

 mm
 300-400-h150
 kg
 15



8GR-7006 ⁽⁴⁾ Elem de calentamiento para armario estático para 1/2M ₍₁₎

 kW 0.00
 kW 1.30
 AC 230V/50/60 Hz

 mm
 710-295-h70

 mm
 730-315-h750
 kg
 10

Nota.

(4) Debe solicitarse al pedir el aparato en el que se va a instalar

(1) Solo aplicable a los elementos neutros y a los modelos eléctricos (excluyendo inducción, wok, vaporfire y todos los modelos de compartimento técnico)

ACCESORIOS SERIE

	8SVTS	Recargo por voltajes y tensiones especiales (evaluar fase de oferta)	
	8SF	Recargo por plan único Fusion (a evaluar en fase de oferta)	
	8CG1180	Estante de rejilla de acero inoxidable (precio por metro)	
	8CG1181	Estante de acero inoxidable (precio por metro)	
	8CG1182	Estante para salamandra	
	8CG1184	Columna de soporte del estante	
	8ES7010	Set de 4 ruedas giratorias	 mm Ø100-0-h130
	8ZO-A	Zócalo redondeado (precio por metr)	
	8ZO-N	Zócalo (precio por metro)	
	8PRE01	Toma de corriente shuko de 230V	
	8LM01	Cubeta lavavajillas	
	8VE-M	Recargo por pintura de asa	



8VE-C	Recargo por pintura de panel mandos		
8VE-P	Recargo por pintura de puerta		
8VE7X-T	Recargo por pintura cabecera top		
8VE7X-A	Recargo por pintura de panel armario		
8TPM01	Torreta de agua KWC equip con 2 sop para mezclad y 2 tomas de corriente		
8SN-001	Disposic para optim energética de mod eléct, que debe sol en ped		
8SF-9100	Abrazadera de fijación en el suelo		
8CG7X79DX	Cabecera de encimera derecha (solo para la versión top)		mm 3-700-h80
8CG7X79SX	Cabecera de encimera izquierda (solo para la versión top)		mm 3-700-h80
8CG7X73DX	Panel derecho 3 mm		mm 3-700-h770
8CG7X73SX	Panel izquierdo 3 mm		mm 3-700-h770
8CG7X75DX	Panel derecho 50 mm		mm 50-700-h770

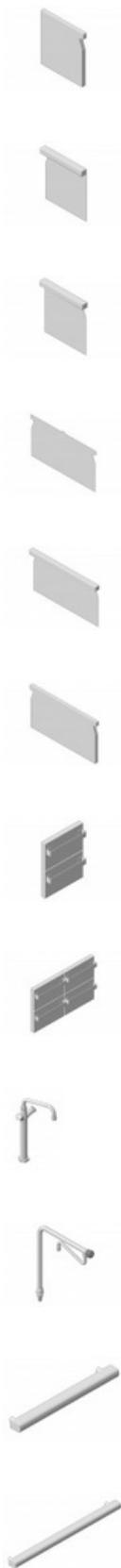
H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CG7X75SX	Panel izquierdo 50 mm		mm 50-700-h770
8CG7X74DX	Kit panel derecho 3 mm con cabecera sobresaliente de 60 mm		mm 60-700-h770
8CG7X74SX	Kit panel izquierdo 3 mm con cabecera sobresaliente de 60 mm		mm 60-700-h770
8CG7X76	Panel 3 mm para dos líneas contrapuestas		mm 3-1400-h770
8CG7X77	Kit panel 3 mm con cabezal saliente 60 mm para dos líneas contrapuestas		mm 60-1400-h770
8CG7X78	Panel 50 mm para dos líneas contrapuestas		mm 50-1400-h770
8CS7X01	Kit 2 cajones 1/2M		mm 392-550-h495
8CS7X02	Kit 4 cajones 1/1M		mm 792-550-h495
811-053	Columna de agua KWC		mm 100-300-h550
8CG9X051	Columna de agua giratoria		mm 500-32-h520
8CR7X080	Barra de sujeción		mm 800-125-h50
8CR7X120	Barra de sujeción		mm 1200-125-h50



8CR7X160

Barra de sujeción



mm
1600-125-h50

8CR7X200

Barra de sujeción



mm
2000-125-h50

8CR7X240

Barra de sujeción



mm
2400-125-h50

8CR7X280

Barra de sujeción



mm
2800-125-h50

8PA7XDX40

Puerta derecha armario neutro



mm
392-40-h496

8PA7XSX40

Puerta izquierda armario neutro



mm
392-40-h496

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



LISTA DE PRECIOS 2024
H+_O2_ES

LEYENDA



Conexión de gas



Conexión de agua



Conexión eléctrica



Dimensiones exteriores



Dimensiones del embalaje

Resumen

Cocinas de gas de fuego abierto	92
Cocinas de gas de fuego abierto, potenciados	96
Cocinas de gas Harry's	100
Cocinas de gas Harry's, potenciadas	104
Cocinas de gas de plancha	108
Cocinas eléctricas	110
Cocinas eléctricas de plancha	114
Cocinas eléctricas de vitrocerámica	117
Cocinas eléctricas de inducción	120
Cocinas eléctricas de inducción multipunto	122
Cocinas Wok	124
Cocedores de pasta	125
Freidoras de gas	128
Freidoras eléctricas	131
Fry-top de gas con válvula termostática	135
Fry-top de gas con grifo con válvula	143
Fry-tops eléctricos	147
Vaporfire de gas	155
Vaporfire eléctricos	158
Piedra lávica	160
Sartenes modulares	162
Sartenes basculantes de gas	163
Sartenes basculantes eléctricas	165
Ollas de gas	167
Ollas eléctricas	169
Baños maría eléctricos	171
Calentadores de patatas	173
Salamandras	174
Bases refrigeradas	176
Elementos neutros	178
Elementos calentadores	183
Mantenedores de calor	184
Accesorios Serie	185

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas de fuego abierto



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
Concavidad perimetral moldeada.
Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
Rejillas de hierro fundido esmaltado mate, universales incluso para bandejas de pequeño diámetro, bandeja moldeada de acero inoxidable de gran capacidad.
Quemadores de hierro fundido, difusores de llama de latón, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.
Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario:

Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno de gas:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Quemador multigas de 1 x 8 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Encendido piezoeléctrico.

En las versiones de horno de gas XL:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno dim. 910x715h300.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Quemador multigas de 1 x 9,8 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Encendido piezoeléctrico.

En versiones de horno eléctrico:

Horno eléctrico en AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.

Pies AISI 304, regulables.

Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8CG9X020T</p> <p>7,45 5,00</p>	<p>Cocina de gas 1/2M 2 fuegos top</p> <p>12,45 kW</p> <p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550</p> <p>kg 35</p>
	<p>8CG9X020C</p> <p>7,45 5,00</p>	<p>Cocina de gas 1/2M 2 fuegos en compartimento abierto</p> <p>12,45 kW</p> <p>mm 400-900-h900</p>	<p>mm 510-1010-h1170</p> <p>kg 53</p>



8CG9X020A

Cocina de gas 1/2M 2 fuegos en armario neutro



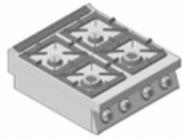
kW 12.45



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
56



8CG9X040T

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos top



kW 24.90



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
59



8CG9X040C

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en compartimento abierto



kW 24.90



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
83



8CG9X040A

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en armario neutro



kW 24.90



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
89



8CG9X040F

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en horno de gas
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 32.90



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
145



8CG9X040FE

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en horno eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 24.90

kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
150

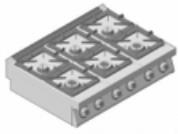
H+70

H+90

H+100

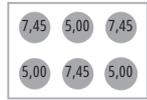
H+55

H+110



8CG9X162T

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos top



kW 37.35

mm
1200-900-h273

mm
1270-970-h550
kg
90



8CG9X162C

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en compartimento abierto



kW 37.35

mm
1200-900-h900

mm
1310-1010-h1170
kg
124



8CG9X162A

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en armario neutro



kW 37.35

mm
1200-900-h900

mm
1310-1010-h1170
kg
133



8CG9X162FA

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en horno gas y armar neutro
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 45.35

mm
1200-900-h900

mm
1310-1010-h1170
kg
200



8CG9X162FEA

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos horn eléct y armar neutro
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 37.35

kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
1200-900-h900

mm
1310-1010-h1170
kg
195



8CG9X162FG

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en horno de gas XL
1 x 241200300 Leverino
1 x 290203810 Rejilla de horno XL



kW 47.15

mm
1200-900-h900

mm
1310-1010-h1170
kg
220

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	290122480	Rejilla de varilla acero inoxidable de encimera para 2 fuegos		mm 34,5-70,5-h40
	290203810	Rejilla de horno XL		mm 905-650-h0
	290204940	Rejilla de encimera hierro fundido		mm 388-353-h40
	241200292	Rejilla del horno GN 2/1		mm 530-650-h40
	8AC7N046	Kit de encendido electrónico de 6 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N044	Kit de encendido electrónico de 4 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N042	Kit de encendido electrónico de 2 fuegos Bat. AA1,5V		
	790124650	Plancha lisa de encimera		mm 390-353-h10
	790124660	Plancha acanalada de encimera		mm 390-353-h10

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas de fuego abierto, potenciados



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.

Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
Concavidad perimetral moldeada, unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.

Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.

Rejillas de hierro fundido esmaltado mate, universales incluso para bandejas de pequeño diámetro, bandeja moldeada de acero inoxidable de gran capacidad.
Quemadores de hierro fundido potenciados, difusores de llama de latón, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.

Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario:

Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno de gas:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Quemador multigas de 1 x 8 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Encendido piezoeléctrico.

En las versiones de horno de gas XL:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno dim. 910x715h300.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Quemador multigas de 1 x 9,8 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Encendido piezoeléctrico.

En versiones de horno eléctrico:

Horno eléctrico en AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.

Pies AISI 304, regulables.

Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8CG9X020TP</p> <p>11,00 11,00</p>	<p>Cocina de gas 1/2M 2 fuegos potenciados top</p> <p>11 kW 22.00</p> <p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550</p> <p>kg 35</p>
	<p>8CG9X020CP</p> <p>11,00 11,00</p>	<p>Cocina de gas 1/2M 2 fuegos potenciados en compa abier</p> <p>11 kW 22.00</p> <p>mm 400-900-h900</p>	<p>mm 510-1010-h1170</p> <p>kg 53</p>



8CG9X020AP

Cocina de gas 1/2M 2 fuegos potenciados en armario



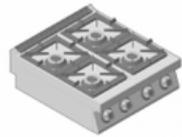
kW 22.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
56



8CG9X040TP

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos potenciados top



kW 44.00



mm
800-900-h900



mm
870-970-h550
kg
75



8CG9X040CP

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos potenciados en compa abier



kW 44.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
83



8CG9X040AP

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos potenciados en armario



kW 44.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
89



8CG9X040FP

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos potenciados en horn de gas
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 52.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
145



8CG9X040FEP

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos potenciados en horno eléct
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 44.00

kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
150

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CG9X162TP

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos potenciados top



kW 66.00



mm
1200-900-h900



mm
1270-970-h550

kg
90



8CG9X162CP

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos potenciados en compa abier



kW 66.00



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170

kg
124



8CG9X162AP

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos potenciados en armario



kW 66.00



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170

kg
133



8CG9X162FAP

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos potenciad horn gas y armar

1 x 241200300 Leverino

1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 74.00



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170

kg
200

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	290122480	Rejilla de varilla acero inoxidable de encimera para 2 fuegos		mm 34,5-70,5-h40
	290203810	Rejilla de horno XL		mm 905-650-h0
	290204940	Rejilla de encimera hierro fundido		mm 388-353-h40
	241200292	Rejilla del horno GN 2/1		mm 530-650-h40
	8AC7N046	Kit de encendido electrónico de 6 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N044	Kit de encendido electrónico de 4 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N042	Kit de encendido electrónico de 2 fuegos Bat. AA1,5V		
	790124650	Plancha lisa de encimera		mm 390-353-h10
	790124660	Plancha acanalada de encimera		mm 390-353-h10

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas Harry's



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba radiada con suministrador para la carga de agua y rebosadero de desagüe.
 Aparato diseñado para trabajar con agua en la encimera para mantener la grasa en suspensión y asegurar una fácil limpieza.
 Rejilla en AISI 304 de gran espesor, diseñada para una superficie de trabajo totalmente aprovechable, lo que hace que sea práctico y seguro mover bandejas grandes o pequeñas.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Quemadores y difusores de llama de hierro fundido, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.
 Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario:

Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno de gas:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Quemador multigas de 1 x 8 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Encendido piezoeléctrico.

En las versiones de horno de gas XL:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno dim. 910x715h300.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Quemador multigas de 1 x 9,8 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Encendido piezoeléctrico.

En versiones de horno eléctrico:

Horno eléctrico en AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.

Pies AISI 304, regulables.

Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabecezas y laterales no incluidos.



8CG9X020HT

Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos top



kW 14.50



8CG9X020HC

Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos en compartimento abierto



kW 14.50





8CG9X020HA

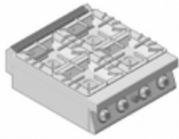
Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos en armario neutro



kW 14.50

mm
400-900-h900

mm
510-1010-h1170
kg
56



8CG9X040HT

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos top



kW 32.00

mm
800-900-h273

mm
870-970-h550
kg
59



8CG9X040HC

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos en compartimento abierto



kW 32.00

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
83



8CG9X040HA

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos en armario neutro



kW 32.00

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
89



8CG9X040HF

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos en horno de gas
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 40.00

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
145



8CG9X040HFE

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos en horno eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 32.00

kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
145

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CG9X162HT

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos top



kW 44.00

mm
1200-900-h273



mm
1270-970-h550
kg
90



8CG9X162HC

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos en compartimento abierto



kW 44.00

mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170
kg
124



8CG9X162HA

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos en armario neutro



kW 44.00

mm
1200-900-h900

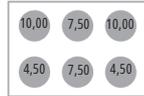


mm
1310-1010-h1170
kg
133



8CG9X162HFA

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos en horno gas y armar neutr
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 52.00

mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170
kg
200



8CG9X162HFEA

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos horno eléct y armar neutr
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 44.00

kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170
kg
195



8CG9X162HFG

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos en horno de gas XL
1 x 241200300 Leverino
1 x 290203810 Rejilla de horno XL



kW 52.80

mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170
kg
220

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas Harry's, potenciadas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba radiada con suministrador para la carga de agua y rebosadero de desagüe.
 Aparato diseñado para trabajar con agua en la encimera para mantener la grasa en suspensión y asegurar una fácil limpieza.
 Rejilla en AISI 304 de gran espesor, diseñada para una superficie de trabajo totalmente aprovechable, lo que hace que sea práctico y seguro mover bandejas grandes o pequeñas.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Quemadores potenciados y difusores de llama de hierro fundido, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.
 Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario:

Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno de gas:

Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Quemador multigas de 1 x 8 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Encendido piezoeléctrico.

En versiones de horno eléctrico:

Horno eléctrico en AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Capacidad del horno GN 2/1.

Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.

Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.

Pies AISI 304, regulables.

Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8CG9X020HTP</p>	<p>Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos potenciados top</p> <p>kW 20.00</p>	<p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550</p> <p>kg 35</p>
	<p>8CG9X020HCP</p>	<p>Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos potenciados en compa abier</p> <p>kW 20.00</p>	<p>mm 400-900-h900</p>	<p>mm 510-1010-h1170</p> <p>kg 53</p>
	<p>8CG9X020HAP</p>	<p>Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos potenciados en armario</p> <p>kW 20.00</p>	<p>mm 400-900-h900</p>	<p>mm 510-1010-h1170</p> <p>kg 56</p>



8CG9X040HTP

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potenciados top



kW 40.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
75



8CG9X040HCP

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potenciados en compa abier



kW 40.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
83



8CG9X040HAP

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potenciados en armario



kW 40.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
89



8CG9X040HFP

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potenciados en horn de gas
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 48.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
145



8CG9X040HFEP

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potenciados en horno eléct
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 40.00

kW 6.55

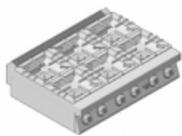
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900

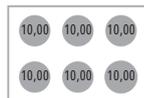


mm
910-1010-h1170
kg
145



8CG9X162HTP

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos potenciados top



kW 60.00



mm
1200-900-h273



mm
1270-970-h550
kg
90

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CG9X162HCP

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos potenciados en compa abier



 kW 60.00



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170
kg
124



8CG9X162HAP

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos potenciados en armario



 kW 60.00



mm
1200-900-h900

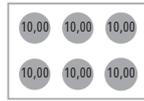


mm
1310-1010-h1170
kg
133



8CG9X162HFAP

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos potencia horn gas y armar
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



 kW 68.00



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170
kg
200

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas de plancha



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Plancha de acero especial de 15 mm de grosor, borde central de Ø 250 independientemente de la estructura.
 Cámara de combustión de doble pared, aislamiento de fibra cerámica, quemador rápido con encendido piezoeléctrico, temperatura máxima de 500°C en el centro y decreciente hacia los lados.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
En las versiones de horno de gas:
 Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Quemador multigas de 1 x 8 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Encendido piezoeléctrico.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CT9X200T	Cocina de gas de plancha 1/1M top 1 x 241200300 Leverino	kW 13,50	mm 800-900-h273	mm 870-970-h550 kg 117
		8CT9X200C	Cocina de gas de plancha 1/1M en compartimento abierto 1 x 241200300 Leverino	kW 13,50	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 135
		8CT9X200A	Cocina de gas de plancha 1/1M en armario 1 x 241200300 Leverino	kW 13,50	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 141
		8CT9X200F	Cocina de gas de plancha 1/1M en horno de gas 1 x 241200300 Leverino 1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1	kW 21,50	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 197

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Planchas eléctricas rápidas cuadradas de hierro fundido de 300x300mm, con térmicas de seguridad, conmutador de 4 posiciones.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
En versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.

MODELOS

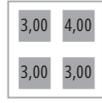
(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE9X030T	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas top	 kW 0.00  kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	 mm 400-900-h273	 mm 470-970-h550 kg 43
		8CE9X030C	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas en compartimento abierto	 kW 0.00  kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	 mm 400-900-h900	 mm 510-1010-h1170 kg 61
		8CE9X030A	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas en armario	 kW 0.00  kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	 mm 400-900-h900	 mm 510-1010-h1170 kg 64
		8CE9X050T	Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas top	 kW 0.00  kW 13.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	 mm 800-900-h273	 mm 870-970-h550 kg 79



8CE9X050C

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas en compartimento abierto



kW 0.00
 kW 13.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



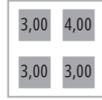
mm
910-1010-h1170

kg
103



8CE9X050A

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas en armario



kW 0.00
 kW 13.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
109

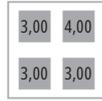


8CE9X050FE

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas en horno eléctrico

1 x 241200300 Leverino

1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 0.00
 kW 19.55
 AC 400V-3N/50/60 Hz

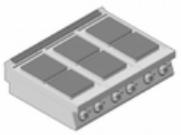


mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
167



8CE9X172T

Cocina eléctrica 1+1/2M 6 planchas top



kW 0.00 + 0.00
 kW 20.00 + 0.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
1200-900-h273



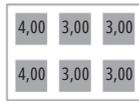
mm
1270-970-h550

kg
114



8CE9X172C

Cocina eléctrica 1+1/2M 6 planchas en compartimento abierto



kW 0.00
 kW 20.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
1200-900-h900



mm
1270-970-h1170

kg
148



8CE9X172A

Cocina eléctrica 1+1/2M 6 planchas en armario



kW 0.00
 kW 20.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
1200-900-h900



mm
1270-970-h1170

kg
157

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CE9X172FEA

Cocina eléctrica 1+1/2M 6 planchas en horno eléct y armario

1 x 241200300 Leverino

1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1

4,00	3,00	3,00
4,00	3,00	3,00

 kW 0.00

 kW 26.55

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
1200-900-h900



mm
1270-970-h1170

kg
227

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas de plancha



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Plancha de acero especial al molibdeno, de 15 mm de espesor, independiente de la estructura, aislada por trenzado de fibra cerámica.
 Resistencias radiantes, temperatura máxima de 400°C.
 Cuatro termostatos para cuatro zonas de cocción independientes.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

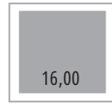
(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE9X032T	Cocina plancha eléctrica 1/2M (2 zonas) top	kW 0.00 kW 8.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 450-900-h273	mm 520-970-h550 kg 58
		8CE9X032C	Cocina plancha eléctrica 1/2M (2 zonas) en compartimento abierto	kW 0.00 kW 8.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 450-900-h900	mm 560-1010-h1170 kg 76
		8CE9X032A	Cocina plancha eléctrica 1/2M (2 zonas) en armario neutro	kW 0.00 kW 8.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 450-900-h900	mm 560-1010-h1170 kg 79
		8CE9X054T	Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) top	kW 0.00 kW 16.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h273	mm 870-970-h550 kg 75



8CE9X054C

Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) en compartimento abierto



kW 0.00
kW 16.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

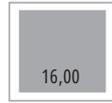


mm
910-1010-h1170
kg
100



8CE9X054A

Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) en armario neutro



kW 0.00
kW 16.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

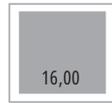


mm
910-1010-h1170
kg
106



8CE9X054FE

Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) en horno eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 0.00
kW 22.55
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
165

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40



8PA7XDX45

Puerta derecha armario neutro 1/2M 45cm



mm
442-40-h496

Cocinas eléctricas de vitrocerámica



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Encimera de vitrocerámica empotrada de 6 mm de espesor, totalmente hermética.
 Modelos con resistencias infrarrojos, regulador de potencia y protector térmico.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Dos termostatos de regulación independientes suelo y techo, termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE9X037T	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/2M 2 planchas top		kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-900-h273	mm 470-970-h550 kg 43
		8CE9X037C	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/2M 2 planchas en comparti abierto		kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 61
		8CE9X037A	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/2M 2 planchas en armario		kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 64
		8CE9X057T	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 planchas top		kW 0.00 kW 14.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h273	mm 870-970-h550 kg 79



8CE9X057C

Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 planchas en comparti abierto



kW 0.00
kW 14.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
100



8CE9X057A

Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 planchas en armario



kW 0.00
kW 14.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
106



8CE9X057FE

Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 planchas en horno eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 0.00
kW 20.55
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
166

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas de inducción



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Encimera de vitrocerámica empotrada de 6 mm de espesor, totalmente hermética.
 Unidad de calentamiento por inducción, sistema de reconocimiento de recipientes integrado.

En las versiones de armario:

Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE9X038T	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 zonas top	kW 0.00 kW 10.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-900-h273	mm 470-970-h550 kg 37
		8CE9X038C	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 zonas en compartimento abierto	kW 0.00 + 0.00 kW 10.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 55
		8CE9X038A	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 zonas en armario	kW 0.00 kW 10.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 58
		8CE9X058T	Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 zonas top	kW 0.00 kW 20.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 800-900-h273	mm 870-970-h550 kg 94



8CE9X058C

Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 zonas en compartimento abierto



kW 0.00 + 0.00
 kW 20.00 + 0.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
119



8CE9X058A

Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 zonas en armario



kW 0.00
 kW 20.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
125

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas de inducción multipunto



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Encimera de vitrocerámica empotrada de 6 mm de espesor, totalmente hermética.
 Unidad de calentamiento por inducción, sistema de reconocimiento de recipiente integrado con tecnología "multipunto".
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

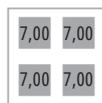
(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE9X038TM	Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/2M top	kW 0.00 kW 14.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-900-h273	mm 470-970-h550 kg 37
		8CE9X038CM	Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/2M en compartí abierto	kW 0.00 + 0.00 kW 14.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 55
		8CE9X038AM	Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/2M en armario	kW 0.00 kW 14.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 58
		8CE9X058TM	Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/1M top	kW 0.00 kW 28.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 800-900-h273	mm 870-970-h550 kg 94



8CE9X058CM

Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/1M en comparti abierto



kW 0.00 + 0.00
kW 28.00 + 0.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-900-h900

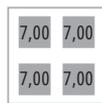


mm
910-1010-h1170
kg
119



8CE9X058AM

Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/1M en armario



kW 0.00
kW 28.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
125

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas Wok



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Encimera con WOK de vitrocerámica de Ø 300 totalmente hermética.
Armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8CE9X039A	Cocina Wok 1/2M en armario
			kW 0.00 kW 5.00 AC 400V-3/50/60 Hz
			mm 400-900-h900
			mm 510-1010-h1170 kg 58

Cocedores de pasta



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba moldeada en AISI 316, espesor 15/10.
 Encimera con gran concavidad frontal y concavidad perimetral adicional, rebosadero integrado y conectado al desagüe de la cuba, totalmente inspeccionable.
 Grifo de carga de agua con apertura total, eficaz sistema de intercambio de calor y de aislamiento.
 Termostato de seguridad.
En la versión eléctrica:
 Resistencias blindadas en la cuba para un intercambio de calor inmediato.
 Temperatura regulable.
En la versión de gas:
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Quemador multigas externo a la cuba con eficiente cámara de combustión y aislamiento.
 Temperatura regulable.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabezeras y laterales no incluidos.



8CP9X750A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta de gas 1/2M en compartimento técnico

Lt. 40

kW 14.00

mm
400-900-h900

mm
510-1010-h1170
kg
65



8CP9X755A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta eléctrico 1/2M en compartimento técnico

Lt. 40

kW 0.00
 kW 12.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900

mm
510-1010-h1170
kg
62



8CP9X800A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta de gas 1/1M en compartimento técnico

Lt. 40+40

kW 14.00 + 14.00

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
100



8CP9X855A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta eléctrico 1/1M en compartimento técnico

Lt. 40+40

kW 0.00
 kW 12.00 + 12.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
100

Nota.

(12) Cestas no incluidas, pueden pedirse bajo solicitud



8CP9X001A

⁽¹²⁾ Elevador automático de cestas de cocedor past con 3 brazos

 kW 0.00
 kW 0.45
AC 230V/50/60 Hz

 mm
200-900-h900

 mm
310-1010-h1170
kg
46

Nota.

(12) Cestas no incluidas, pueden pedirse bajo solicitud

ACCESORIOS FAMILIA

	270204110	Cesta para cocedor de pasta Lt. 7	 mm 290-145-h215
	270204140	Cesta para cocedor de pasta Lt. 14	 mm 290-290-h215
	270204770	Cesta para cocedor pasta der L 3.5	 mm 140-140-h215
	270204780	Cesta para cocedor de pasta izq 3.5	 mm 140-140-h215
	270204130	Cesta para cocedor de pasta Lt. 12	 mm 290-240-h215
	270204150	Cesta para cocedor de pasta L 23,5	 mm 290-480-h215
	290205400	Cesta para elevador de cocedor de pasta L 7	 mm 280-160-h215
	290205410	Cesta para elevador de cocedor de pasta derecho L 3,5	 mm 135-160-h215
	290205420	Cesta para elevador de cocedor de pasta izquierdo L 3,5	 mm 135-160-h215
	270204120	Cesta para cocedor de pasta Lt. 7	 mm 290-145-h215

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Freidoras de gas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Cuba moldeada AISI 304 de 15/10, con gran zona fría, desagüe de 1".
 Exclusivo sistema de intercambiador de calor con punzones de cobre que apuntan al exterior de la cuba para un máximo rendimiento.
 Quemadores multigas externos a la cuba con eficiente cámara de combustión y aislamiento.
 Temperatura regulable de 100-190°C.
 Termostato de seguridad.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8FG9X601A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/2M en compartimento técnico
 1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 12

kW 11.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
65



8FG9X602A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/1M en compartimento técnico
 2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 12+12

kW 11.00 + 11.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
116



8FG9X604A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/2M en compartimento técnico
 2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 18

kW 16.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
71



8FG9X605A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/1M en compartimento técnico
 4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 18+18

kW 16.00 + 16.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
125

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud



8FG9X609A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/2M en compartimento técnico
2 x 290205260 Cesta para freidora Lt. 23
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 23

kW 19.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
61



8FG9X610A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/1M en compartimento técnico
4 x 290205260 Cesta para freidora Lt. 23
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 23+23

kW 19.00 + 19.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
127

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA

	270205490	Cesta para freidora Lt. 12	 mm 110-285-h100
	270205500	Cesta para freidora Lt. 10/12	 mm 225-285-h100
	270205630	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 145-285-h100
	270205640	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 290-285-h100
	290205260	Cesta para freidora Lt. 23	 mm 120-360-h150
	290205270	Cesta para freidora Lt. 23	 mm 250-360-h150
	8VR2300	Bandeja para la recogida del aceite	 mm 300-550-h170

Freidoras eléctricas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba moldeada AISI 304 de 15/10 con gran zona fría, desagüe de 1".
 Grupo de resistencias blindadas de inmersión y extraíbles con rotación.
 Temperatura regulable de 100-180°C.
 Termostato de seguridad.
En los modelos con versión electrónica:
 Gestión de los parámetros funcionales de la máquina a través de la placa electrónica.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8FG9X701A	(3) Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico 1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 12	kW 0.00 kW 9.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 54
		8FG9X706A	(3) Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico 2 x 290201220 Cesta para freidora Lt. 10+10 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 10+10	kW 0.00 + 0.00 kW 18.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 60
		8FG9X702A	(3) Freidora eléctrica 1/1M en compartimento técnico 2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 12+12	kW 0.00 kW 9.00 + 9.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 94
		8FG9X704A	(3) Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico 2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa	Lt. 18	kW 0.00 kW 13.50 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 60

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud



8FG9X705A

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M en compartimento técnico
4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 18+18

kW 0.00
 kW 13.50 + 13.50
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
107



8FG9X702AE

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M compartime téc, mandos electrónicos
2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 12+12

kW 0.00
 kW 9.00 + 9.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
94



8FG9X705AE

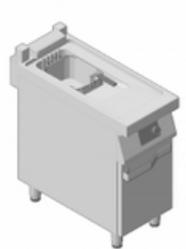
⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M compartime téc, mandos electrónicos
4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 18+18

kW 0.00
 kW 13.50 + 13.50
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
115



8FG9X701AE

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M compartim técn, mandos electrónicos
1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 12

kW 0.00
 kW 9.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900

mm
510-1010-h1170
kg
54



8FG9X706AE

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M compartim técn, mandos electrónicos
2 x 290201220 Cesta para freidora Lt. 10+10
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 10+10

kW 0.00 + 0.00
 kW 18.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900

mm
510-1010-h1170
kg
60



8FG9X704AE

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M compartim técn, mandos electrónicos
2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 18

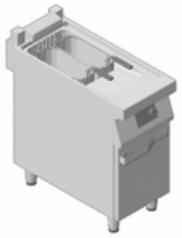
kW 0.00
 kW 13.50
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900

mm
510-1010-h1170
kg
65

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud



8FG9X709AE

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M compartim técn, mandos electrónicos
2 x 290205260 Cesta para freidora Lt. 23
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 23

kW 0.00

kW 21.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
71



8FG9X710AE

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M compartime técn, mandos electrónicos
4 x 290205260 Cesta para freidora Lt. 23
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 23+23

kW 0.00 + 0.00

kW 21.00 + 21.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
125

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud

ACCESORIOS FAMILIA

	270205630	Cesta para freidora Lt. 18		mm 145-285-h100
	270205640	Cesta para freidora Lt. 18		mm 290-285-h100
	270205490	Cesta para freidora Lt. 12		mm 110-285-h100
	270205500	Cesta para freidora Lt. 10/12		mm 225-285-h100
	290201220	Cesta para freidora Lt. 10+10		mm 130-400-h100
	290205260	Cesta para freidora Lt. 23		mm 120-360-h150
	290205270	Cesta para freidora Lt. 23		mm 250-360-h150
	8VR2300	Bandeja para la recogida del aceite		mm 300-550-h170

Fry-top de gas con válvula termostática



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Plancha de cocción de 15 mm de espesor soldada a la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha disponible en versiones compound, cromada y cromada satinada.
 La plancha de compound (lisa y/o acanalada) tiene una superficie de acero inoxidable AISI 316 idónea para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 La plancha cromada, disponible en la versión lisa, tiene un acabado pulido de espejo para facilitar la limpieza.
 La plancha cromada satinada, lisa o acanalada, tiene una superficie resistente y garantiza la máxima uniformidad de cocción.
 Quemador multigas para una mejor distribución del calor.
 Válvula termostática regulable 100-300°C para cada zona de cocción.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario y compartimento abierto:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8FT9X140TLM</p> <p>Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha lisa de compound top</p> <p>10.00 kW</p> <p>mm 400-900-h273</p> <p>mm 470-970-h550</p> <p>kg 72</p>
	<p>8FT9X140TLK</p> <p>Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha lisa cromad satin top</p> <p>10.00 kW</p> <p>mm 400-900-h273</p> <p>mm 470-970-h550</p> <p>kg 72</p>
	<p>8FT9X140TLC</p> <p>Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha lisa cromada top</p> <p>10.00 kW</p> <p>mm 400-900-h273</p> <p>mm 470-970-h550</p> <p>kg 72</p>
	<p>8FT9X140TRM</p> <p>Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha acanalad compound top</p> <p>10.00 kW</p> <p>mm 400-900-h273</p> <p>mm 470-970-h550</p> <p>kg 72</p>



8FT9X140TRK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha acanal crom satin top

kW 10.00



mm
400-900-h273



mm
470-970-h550

kg
72



8FT9X140CLM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha lis compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
91



8FT9X140CLK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, planch lis crom sat comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
91



8FT9X140CLC

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha lisa cromad comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
91



8FT9X140CRM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha acan compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
91



8FT9X140CRK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, planc acan crom sat comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
91



8FT9X140ALM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha lisa de compoun armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X140ALK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha lisa cromad sat armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X140ALC

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha lisa cromada en armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X140ARM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha acanalad compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X140ARK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/2M, plancha acanal crom sat armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 10.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X142TLM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha lisa de compound top

kW 20.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550

kg
113

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT9X142TLK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha lisa cromad satin top

kW 20.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X142TLC

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha lisa cromada top

kW 20.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X142TRM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha acanalad compound top

kW 20.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X142TRK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha acanal crom satin top

kW 20.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X142TLRK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha mixta cromada sat top

kW 20.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X142TLRM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha mixta de compound top

kW 20.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X142CLM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha lisa compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X142CLK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, planc lis crom sati comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X142CLC

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha lisa crom comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X142CRM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha acan compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X142CRK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, planc acan crom sat comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X142CLRK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plan mixt crom sati comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT9X142CLRM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha mixt compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X142ALM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha lisa de compoun armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X142ALK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha lisa cromad sat armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X142ALC

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha lisa cromada en armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X142ARM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha acanalad compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X142ARK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha acana crom sati armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X142ALRK

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha mixta croma sat armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X142ALRM

Fry-top de gas rebaja, válv termost 1/1M, plancha mixta de compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

 kW 20.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8FT9N116

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT9N117

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



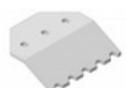
8RA-7018

Raspador



8RA-7019

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8RA-7021

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada



8FT9N113

Tapón para fry-top

Fry-top de gas con grifo con válvula



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Plancha de cocción de 15 mm de espesor soldada a la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha disponible en versión compound.
 La plancha de compound cuenta con una superficie de acero inoxidable AISI 316 adecuada para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 Quemador multigas para una mejor distribución del calor.
 Grifo con válvula regulable hasta 350° para cada zona de cocción.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
 Estructura en AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>8FT9X150TLM</p>	<p>Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/2M, plancha lisa de compound top</p>	<p>kw 7.00</p>	<p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550 kg 72</p>
	<p>8FT9X150TRM</p>	<p>Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/2M, plancha acanalad compound top 1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm</p>	<p>kw 7.00</p>	<p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550 kg 72</p>
	<p>8FT9X150CLM</p>	<p>Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/2M, plancha lis compou comp abier 1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm</p>	<p>kw 7.00</p>	<p>mm 400-900-h900</p>	<p>mm 510-1010-h1170 kg 91</p>
	<p>8FT9X150CRM</p>	<p>Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/2M, planch acan compou comp abier 1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm</p>	<p>kw 7.00</p>	<p>mm 400-900-h900</p>	<p>mm 510-1010-h1170 kg 91</p>



8FT9X150ALM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/2M, plancha lisa de compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 7.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
94



8FT9X150ARM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/2M, plancha acanalad compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 7.00



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
94



8FT9X152TLM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, plancha lisa de compound top

kW 14.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X152TRM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, plancha acanalad compound top

kW 14.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X152TLRM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, plancha mixta de compound top

kW 14.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X152CLM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, plancha lis compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
137



8FT9X152CRM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, plancha acan compou comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X152CLRM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, planch mixt compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X152ALM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, plancha lisa de compoun armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X152ARM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, plancha acanalad compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X152ALRM

Fry-top gas rebaja, grifo con válv 1/1M, plancha mixta de compou armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 14.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8FT9N116

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT9N117

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



8RA-7018

Raspador



8RA-7019

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8RA-7021

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada



8FT9N113

Tapón para fry-top

Fry-tops eléctricos



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Plancha soldada en la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha de 15 mm de espesor disponible en versiones compound, cromada y cromada satinada.
 La plancha de compound (lisa y/o acanalada) tiene una superficie de acero inoxidable AISI 316 idónea para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 La plancha cromada, disponible en versión lisa, tiene un acabado pulido de espejo para facilitar la limpieza.
 La plancha cromada satinada, lisa o acanalada, tiene una superficie resistente y garantiza la máxima uniformidad de cocción.
 Resistencias radiantes, temperatura máxima de 300°C.
 Termostato de trabajo regulable para cada zona de cocción. Termostatos de seguridad.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario y compartimento abierto:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>⚡⚡ 8FT9X340TLM</p>	<p>Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa de compound top</p>	<p>⚡ kW 0.00 ⚡ kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz</p>	<p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550 kg 72</p>
	<p>⚡⚡ 8FT9X340TLK</p>	<p>Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada satinada top</p>	<p>⚡ kW 0.00 ⚡ kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz</p>	<p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550 kg 72</p>
	<p>⚡⚡ 8FT9X340TLC</p>	<p>Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada top</p>	<p>⚡ kW 0.00 ⚡ kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz</p>	<p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550 kg 72</p>
	<p>⚡⚡ 8FT9X340TRM</p>	<p>Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada de compound top</p>	<p>⚡ kW 0.00 ⚡ kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz</p>	<p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550 kg 72</p>

H+100

H+55

H+110



8FT9X340TRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada cromada satin top

kW 0.00
kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h273



mm
470-970-h550
kg
72



8FT9X340CLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa de compound comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
91



8FT9X340CLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada sat comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
91



8FT9X340CLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada en compa abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
91



8FT9X340CRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
91



8FT9X340CRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanala crom sat comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170
kg
91



8FT9X340ALM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa de compound en armario
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X340ALK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada satinada arma
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X340ALC

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada en armario
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X340ARM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada de compound armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X340ARK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada cromada sat armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
94



8FT9X342TLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa de compound top

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550

kg
113

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT9X342TLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada satinada top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X342TLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X342TRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada de compound top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X342TRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada cromada satin top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X342TLRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta cromada satinada top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X342TLRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta de compound top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
113



8FT9X342CLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa de compound comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X342CLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada sat comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X342CLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada en comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X342CRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X342CRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalad cromsat comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137



8FT9X342CLRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planc mixt crom sat comp abie
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
137

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT9X342CLRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixt compou comp abier
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
137



8FT9X342ALM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa de compound en armari
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
143



8FT9X342ALK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada satinada armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
143



8FT9X342ALC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada en armario
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
143



8FT9X342ARM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada de compound armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
143



8FT9X342ARK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada cromad sat armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00
 kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-900-h900

mm
910-1010-h1170
kg
143



8FT9X342ALRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta cromada satinad armar
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143



8FT9X342ALRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta de compound en armari
1 x 284203230 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 65 mm

kW 0.00

kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
143

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8RA-7018

Raspador



8RA-7019

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8FT9N113

Tapón para fry-top



8FT9N116

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT9N117

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



8RA-7021

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada

Vaporfire de gas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejilla de varilla AISI 304 con asas atérmicas, completamente desmontable para facilitar la limpieza.
 Cajón de almacenamiento de agua equipado con un suministrador y un rebosadero totalmente extraíble para la introducción de agua.
 Unidad de quemadores multigas, independientes. Encendido piezoeléctrico y temperatura regulable.
 El uso de agua mejora el rendimiento de la cocción, reduce los humos para una cocción más saludable y derrite la grasa para facilitar la limpieza.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8VF9X125C

Vaporfire de gas 1/2M en compartimento abierto
 1 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 11.13



mm
450-900-h900



mm
560-1010-h1170

kg
87



8VF9X125A

Vaporfire de gas 1/2M en armario
 1 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 11.13



mm
450-900-h900



mm
560-1010-h1170

kg
90



8VF9X126C

Vaporfire de gas 1/1M en compartimento abierto
 2 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 22.26



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
120



8VF9X126A

Vaporfire de gas 1/1M en armario
 2 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 22.26



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
126



8VF9X127C

Vaporfire de gas 1+1/2M en compartimento abierto
3 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
1 x 241200300 Leverino

 kW 33.40



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170

kg
168



8VF9X127A

Vaporfire de gas 1+1/2M en armario
3 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
1 x 241200300 Leverino

 kW 33.40



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1170

kg
177

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	790335960	Deflector		mm 700-72-h39
	8GL9013	Rejilla de varilla para pescado		
	8GL9014	Rejilla en «V» de acero inoxidable para carne		
	770346500	Leverino para rejilla		mm 280-0-h0
	8PA7XVDX40	Puerta derecha para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344
	8PA7XVDX45	Puerta derecha para vaporfire 1/2M		mm 442-40-h344
	8PA7XVSX40	Puerta izquierd para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Vaporfire eléctricos



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Rejilla giratoria de varilla AISI 304 para facilitar la limpieza.
 Cajón de almacenamiento de agua equipado con un suministrador y un rebosadero totalmente extraíble para la introducción de agua.
 Reguladores de energía.
 Calentadores sellados con térmica de seguridad.
 El uso de agua mejora el rendimiento de la cocción, reduce los humos para una cocción más saludable y derrite la grasa para facilitar la limpieza.

Armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8VF9X325A

Vaporfire eléctrico 1/2M en armario
 1 x 241200300 Leverino

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.76

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
 450-900-h900



mm
 560-1010-h1170

kg
 90



8VF9X326A

Vaporfire eléctrico 1/1M en armario
 1 x 241200300 Leverino

🔥 kW 0.00

⚡ kW 11.52

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
 800-900-h900



mm
 910-1010-h1170

kg
 135

ACCESORIOS FAMILIA

	770346500	Leverino para rejilla		mm 280-0-h0
	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	8PA7XVDX45	Puerta derecha para vaporfire 1/2M		mm 442-40-h344
	8PA7XVSX40	Puerta izquierd para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344
	8PA7XVDX40	Puerta derecha para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Piedra lávica



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejillas de varilla AISI 304 regulable con asas atérmicas, antisalpicaduras extraíble con canal de recogida de líquidos con drenaje en cajón extraíble, cámara de cocción de acero, rejilla de soporte de piedra lávica AISI 316.
 Unidad de quemadores multigas de acero inoxidable, independientes.
 Encendido piezoeléctrico y temperatura regulable.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8GL9X123C

Piedra lávica 1/2M en compartimento abierto
 1 x 8GL-9015 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 8VF93239 Piedra lávica para 1/2M

kW 8.50



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
79



8GL9X123A

Piedra lávica 1/2M en armario
 1 x 8GL-9015 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 8VF93239 Piedra lávica para 1/2M

kW 8.50



mm
400-900-h900



mm
510-1010-h1170

kg
82



8GL9X124C

Piedra lávica 1/1M en compartimento abierto
 2 x 8GL-9015 Rejilla de varilla para pescado
 2 x 8VF93239 Piedra lávica para 1/2M

kW 17.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
122



8GL9X124A

Piedra lávica 1/1M en armario
 2 x 8GL-9015 Rejilla de varilla para pescado
 2 x 8VF93239 Piedra lávica para 1/2M

kW 17.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
128

ACCESORIOS FAMILIA

	8GL-9015	Rejilla de varilla para pescado		mm 360-610-h0
	8GL-9016	Rejilla en «V» de acero inoxidable para carne		mm 360-610-h0
	8VF93239	Piedra lávica para 1/2M		

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Sartenes modulares



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba radiada AISI 304, 15/10 de grosor, capacidad GN, fondo de compound radiado de 15 mm de grosor, tapón de drenaje sellado. Regulación de la temperatura 50-270°C. Termostato de seguridad.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	⚡⚡	8BR9X960C	Sartén modular 1/2M comparti abierto, fondo de compound 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1	⚡ kW 0.00 ⚡ kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 98
	⚡⚡	8BR9X960A	Sartén modular 1/2M en armario, fondo de compound 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1	⚡ kW 0.00 ⚡ kW 5.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 101
	⚡⚡	8BR9X962C	Sartén modular 1/1M comparti abierto, fondo de compound 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1	⚡ kW 0.00 ⚡ kW 10.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 138
	⚡⚡	8BR9X962A	Sartén modular 1/1M en armario, fondo de compound 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1	⚡ kW 0.00 ⚡ kW 10.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 144

Sartenes basculantes de gas



Estructura autoportante con revestimientos exteriores de AISI 304.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304.
 Cuba de cocción AISI 304.
 Entrada de agua en la cuba a través de un grifo y un caño fijado en la chimenea.
 Disponible en versiones con vuelco automático o manual.
 Tapa equilibrada de AISI 304 con asa de material atérmico.
 Quemadores multigas de acero inoxidable de alto rendimiento.
 Válvula termostática 50-300°C con sistema de seguridad termopar.
 Pies AISI 304 regulables.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8BR9X900 Lt. 80	(14) Sartén de gas 1/1M vuelco manual, fondo de acero inoxi kW 20.00	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 180
		8BR9X622 Lt. 80	(14) Sartén de gas 1/1M vuelco automático, fondo acero inox kW 20.00 kW 0.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 185
		8BR9X940 Lt. 120	(14) Sartén de gas 1+1/2M vuelco manual, fondo de acero inoxi kW 30.00 + 0.00 kW 0.00 + 0.00	mm 1200-900-h900	mm 1310-1010-h1170 kg 250
		8BR9X642 Lt. 120	(14) Sartén de gas 1+1/2M vuelco automático, fondo acero inox kW 20.00 kW 0.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 1200-900-h900	mm 1310-1010-h1170 kg 255

Nota.
 (14) Módulo independiente completo (no unión de bayoneta)



8BR9X980 ⁽¹⁴⁾ Sartén de gas 1+1/2M vuelco manual, fondo de acero inox

Lt. 150

kW 30.00 + 0.00
 kW 0.00 + 0.00



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1220
kg
265



8BR9X682 ⁽¹⁴⁾ Sartén de gas 1+1/2M vuelco automático, fondo acero inox

Lt. 150

kW 30.00 + 0.00
 kW 0.20 + 0.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1220
kg
270

Nota.

(14) Módulo independiente completo (no unión de bayoneta)

Sartenes basculantes eléctricas



Estructura autoportante con revestimientos exteriores de AISI 304.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304.
 Cuba de cocción AISI 304.
 Entrada de agua en la cuba a través de un grifo y un caño fijado en la chimenea.
 Disponible en versiones con **vuelco automático o manual**.
 Tapa equilibrada de AISI 304 con asa de material atérmico.
 Unidades de resistencias blindadas de aleación INCOLOY 800.
 Termostato regulable 50-300°C y termostato de seguridad.
 Pies AISI 304, regulables.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8BR9X930	⁽¹⁴⁾ Sartén eléctrica 1/1M vuelco manual, fondo de acero inoxi	Lt. 80	kW 0.00 kW 10.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 180
		8BR9X632	⁽¹⁴⁾ Sartén eléctrica 1/1M vuelco automático, fond acero inox	Lt. 80	kW 0.00 kW 10.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1170 kg 185
		8BR9X950	⁽¹⁴⁾ Sartén eléctrica 1+1/2M vuelco manual, fondo de acero inoxi	Lt. 120	kW 0.00 + 0.00 kW 15.00 + 0.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 1200-900-h900	mm 1310-1010-h1170 kg 250
		8BR9X652	⁽¹⁴⁾ Sartén eléctrica 1+1/2M vuelco automático, fondo acero ino	Lt. 120	kW 0.00 kW 15.20 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 1200-900-h900	mm 1310-1010-h1170 kg 255

Nota.

(14) Módulo independiente completo (no unión de bayoneta)



8BR9X970 ⁽¹⁴⁾ Sartén eléctrica 1+1/2M vuelco manual, fondo de acero inoxi

Lt. 150

 kW 0.00 + 0.00
 kW 15.00 + 0.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1220

kg
265



8BR9X672 ⁽¹⁴⁾ Sartén eléctrica 1+1/2M vuelco automático, fondo acero ino

Lt. 150

 kW 0.00 + 0.00
 kW 15.20 + 0.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
1200-900-h900



mm
1310-1010-h1220

kg
270

Nota.

(14) Módulo independiente completo (no unión de bayoneta)

Ollas de gas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba de cocción con fondo AISI 316 (espesor 25/10) específica para tratar productos especialmente ácidos, y paredes AISI 304 (espesor 20/10).
 Cavidad AISI 304.
 Tapa equilibrada de AISI 304 (espesor 15/10) con asa atérmica.
 Aislamiento térmico mediante gruesos paneles de fibra de vidrio.
 Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento.
 Grifo regulable con sistema de seguridad de termopar.
 Válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de alivio y manómetro analógico. Entrada de agua en la cuba mediante grifo giratorio (agua caliente/fría).
 Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
 Grifo de desagüe frontal de latón cromado de 2 pulgadas con asa aislante.
Funciones:
 Grifo manual (agua caliente/fría) para el llenado de la cuba, grifo frontal para el control del nivel de la cavidad, regulación de la temperatura, grifo frontal para la descarga de la cuba.
Seguridad:
 Válvula de seguridad de la cavidad de 0,5 bar, válvula de alivio de la cavidad, bloqueo de calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8PM9X501	Olla de gas 1/1M de calentamiento direct	Lt. 100	kW 21.00 + 0.00 kW 0.00 + 0.00	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1200 kg 108
		8PM9X502	Olla de gas 1/1M de calentamiento direct	Lt. 150	kW 21.00 + 0.00 kW 0.00 + 0.00	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1200 kg 141
		8PM9X504	Olla de gas 1/1M de calentamiento indire	Lt. 100	kW 21.00	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1200 kg 165
		8PM9X507	Olla de gas 1/1M de calentamiento indire	Lt. 150	kW 21.00	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1200 kg 168

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8PAN550

Cesta colador de 1 sector Lt. 100



mm
Ø558-0-h370



8PAN553

Cesta colador de 1 sector Lt. 150



mm
Ø558-0-h545



8PAN560

Cesta colador de 2 sectores Lt. 100



mm
Ø558-0-h370



8PAN563

Cesta colador de 2 sectores Lt. 150



mm
Ø558-0-h545



8PAN570

Cesta colador de 3 sectores Lt. 100



mm
Ø558-0-h370



8PAN573

Cesta colador de 3 sectores Lt. 150



mm
Ø558-0-h545

Ollas eléctricas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba de cocción con fondo AISI 316 (espesor 25/10) específica para tratar productos especialmente ácidos, y paredes AISI 304 (espesor 20/10). Cavity AISI 304. Tapa equilibrada de AISI 304 (espesor 15/10) con asa atérmica.
 Aislamiento térmico mediante gruesos paneles de fibra de vidrio.
 Calentamiento mediante resistencias blindadas de aleación INCOLOY-800, controladas por termostato electromecánico.
 Válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de alivio y manómetro analógico Entrada de agua en la cuba mediante grifo giratorio (agua caliente/fría)
 Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
 Grifo de desagüe frontal de latón cromado de 2 pulgadas con asa aislante.
Funciones:
 Interruptor general, grifo manual (agua caliente/fría) para el llenado de la cuba, grifo frontal para el control del nivel de la cavidad, configuración de la temperatura con termostato electromecánico y selector, grifo frontal para la descarga de la cuba.
 Señalización visual del nivel mínimo de agua en la cavidad, señalización visual del bloqueo del suministro debido a un nivel insuficiente de agua en la cavidad, señalización visual del calentamiento en funcionamiento.
Seguridad:
 Válvula de seguridad de la cavidad de 0,5 bar, válvula de alivio de la cavidad, bloqueo de calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8PM9X524	Olla eléctrica 1/1M de calentamiento ind	Lt. 100	kW 0.00 kW 16.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1200 kg 165
		8PM9X527	Olla eléctrica 1/1M de calentamiento ind	Lt. 150	kW 0.00 kW 18.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-900-h900	mm 910-1010-h1200 kg 173

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8PAN550

Cesta colador de 1 sector Lt. 100



mm
Ø558-0-h370



8PAN553

Cesta colador de 1 sector Lt. 150



mm
Ø558-0-h545



8PAN560

Cesta colador de 2 sectores Lt. 100



mm
Ø558-0-h370



8PAN563

Cesta colador de 2 sectores Lt. 150



mm
Ø558-0-h545



8PAN570

Cesta colador de 3 sectores Lt. 100



mm
Ø558-0-h370



8PAN573

Cesta colador de 3 sectores Lt. 150



mm
Ø558-0-h545

Baños maría eléctricos



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba radiada AISI 304 de 10/10 de grosor, capacidad GN, con falso fondo, rebosadero, entrada y salida de agua.
 Temperatura regulable 30-90°C.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8BM9X500T	Baño maría eléctrico 1/2M top	1 x GN1/1 + 1 x GN1/3	kW 0.00 kW 1.50 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-900-h273	mm 470-970-h550 kg 35
		8BM9X500C	Baño maría eléctrico 1/2M en compartimento abierto	1 x GN1/1 + 1 x GN1/3	kW 0.00 kW 1.50 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 53
		8BM9X500A	Baño maría eléctrico 1/2M en armario	1 x GN1/1 + 1 x GN1/3	kW 0.00 kW 1.50 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 56
		8BM9X542T	Baño maría eléctrico 1/1M top	2 x GN1/1 + 2 x GN1/3	kW 0.00 kW 3.00 AC 230V/50/60 Hz	mm 800-900-h273	mm 870-970-h550 kg 56

H+90

H+100

H+55

H+110



8BM9X542C

Baño maría eléctrico 1/1M en compartimento abierto

2 x GN1/1 + 2 x GN1/3



kW 0.00



kW 3.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
80



8BM9X542A

Baño maría eléctrico 1/1M en armario

2 x GN1/1 + 2 x GN1/3



kW 0.00



kW 3.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170

kg
86

Calentadores de patatas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Doble sistema de calentamiento: resistencias blindadas externas para calentar la parte inferior, y unidad de calentamiento superior inclinada, con parábola reflectante para una irradiación completa.
 Bandeja extraíble AISI 304 de 10/10 de grosor, capacidad 1 x GN1/1, con falso fondo.
 Temperatura regulable 30-90°C.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8RP9X520T	Calentador de patatas 1/2M top con elemento de calentamie	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-900-h273	mm 470-970-h550 kg 26
		8RP9X520C	Calentador de patatas 1/2M en compa abier con elem calent	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 44
		8RP9X520A	Calentador de patatas 1/2M en armario con elemento de calentam	1 x GN1/1	kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz	mm 400-900-h900	mm 510-1010-h1170 kg 47

H+90

H+100

H+55

H+110

Salamandras



Marco de acero inoxidable.
 Encimera superior regulable en altura.
 Rejilla y bandeja de acero extraíbles para facilitar la limpieza.
 Mandos electrónicos en pantalla digital.
 Función de conservación al final de la cocción.
 Posibilidad de seleccionar el funcionamiento parcial de las resistencias para reducir la potencia.
En la versión estándar:
 Resistencia con dos zonas, hasta 400° en 20 segundos en el primer encendido y 5 segundos en los ciclos posteriores.
En las versiones de alto rendimiento:
 Resistencias de alto rendimiento (3 o 4 resistencias), hasta 450° en 7 segundos.
 Funciones de cocción y conservación.
 Sensor de plato/bandeja para el arranque automático de la máquina.
 Ajuste del tiempo de cocción (hasta 20 minutos)
 Pies regulables.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

		8SLXC003E	Salamandra infrarrojos dos zonas, GN1/1	kW 0.00 + 0.00 kW 4.10 + 0.00 AC 230V/50/60 Hz	mm 600-593-h538	mm 720-680-h700 kg 85
		8SLXH003E	Salamandra infrarrojos 3 resistencias, GN1/1	kW 0.00 + 0.00 kW 4.60 + 0.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 600-593-h538	mm 720-680-h700 kg 85
		8SLXH004E	Salamandra infrarrojos 4 resistencias, GN1/1+1/3	kW 0.00 + 0.00 kW 6.10 + 0.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 765-593-h538	mm 885-680-h700 kg 96

ACCESORIOS FAMILIA



8CG1182

Estante para salamandra

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Bases refrigeradas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Fondo perfectamente liso para el montaje en zócalo.
 Interior radiado para facilitar la limpieza.
 Aislamiento ecológico WBS de alta densidad (aprox. 42 kg/m³) sin HCFC, con una conductividad térmica de 0,022 W/mK.
 Espesor del aislamiento 50 mm.
 Puertas de acero inoxidable AISI 304 con cierre magnético.
 Juntas magnéticas de alta adherencia para limitar la dispersión térmica, fácilmente sustituibles sin herramientas.
Sistema de refrigeración ventilado
 Evaporador en cámara frigorífica.
 Sistema de refrigeración de clase climática 4.
 Gas refrigerante ecológico R290, GWP 3.
 Evaporador con tratamiento de anticorrosión de cataforesis.
 Descongelación automática cuando el compresor se detiene.
 Evaporación automática del agua de condensación, eléctrica.
 Temperatura de funcionamiento +2°C/+10°C.
 Control electrónico a través de un teletermostato con alarmas visuales y sonoras.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX3.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8BF9X120TN

(2) Base refrigerada de 2 puertas
 2 x 296201940 Rejilla en Rilsan GN 1/1
 2 x 8GG7N0033 Par de guías

Lt. 160
 +2°C + 10°C
 GN 1/1

⚡ kW 0.00
 ⚡ kW 0.22
 AC 230V/50/60 Hz

mm
 1200-885-h627

mm
 1300-985-h950
 kg
 102



8BF9X160TN

(2) Base refrigerada de 3 puertas
 3 x 296201940 Rejilla en Rilsan GN 1/1
 3 x 8GG7N0033 Par de guías

Lt. 248
 +2°C + 10°C
 GN 1/1

⚡ kW 0.00
 ⚡ kW 0.28
 AC 230V/50/60 Hz

mm
 1600-885-h627

mm
 1700-985-h950
 kg
 124

Nota.

(2) Solo aplicable en los modelos eléctricos o neutros (excluyendo los que tienen compartimento técnico)

ACCESORIOS FAMILIA



296201940

Rejilla en Rilsan GN 1/1



mm
325-530-h0



8GG7N0033

Par de guías



8AC7X0058

Kit cajonera de 2 cajones



mm
434-414-h500

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Elementos neutros



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Encimera reforzada con gruesos paneles de aluminio.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
En los modelos con cajón:
 Cajones AISI 304 de capacidad GN equipados con guías de acero inoxidable con amortiguador integrado.
Elemento neutro final:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas correders.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	<p>🔥 8PL9X200TSC</p>	<p>Elemento neutro 1/4M sin cajón top</p>	<p>🔥 kW 0.00 + 0.00 ⚡ kW 0.00 + 0.00</p>	<p>mm 200-900-h273</p>	<p>mm 270-970-h500</p> <p>kg 17</p>
	<p>🔥 8PL9X200ASC</p>	<p>Elemento neutro 1/4M sin cajón en compartiment sin apert</p>	<p>🔥 kW 0.00 + 0.00</p>	<p>mm 200-900-h900</p>	<p>mm 310-1010-h1170</p> <p>kg 36</p>
	<p>🔥 8PL9X400T</p>	<p>Elemento neutro 1/2M con cajón top</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	<p>mm 400-900-h273</p>	<p>mm 470-970-h550</p> <p>kg 24</p>
	<p>🔥 8PL9X400C</p>	<p>Elemento neutro 1/2M con cajón en compartimento abierto</p>	<p>🔥 kW 0.00</p>	<p>mm 400-900-h900</p>	<p>mm 510-910-h1170</p> <p>kg 42</p>



8PL9X400A

Elemento neutro 1/2M con cajón en armario

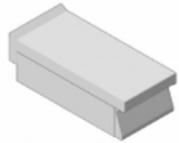
kW 0.00



mm
400-900-h900



mm
510-910-h1170
kg
45



8PL9X400TSC

Elemento neutro 1/2M sin cajón top

kW 0.00



mm
400-900-h273



mm
470-970-h550
kg
20



8PL9X400CSC

Elemento neutro 1/2M sin cajón en compartimento abierto

kW 0.00



mm
400-900-h900



mm
510-910-h1170
kg
39



8PL9X400ASC

Elemento neutro 1/2M sin cajón en armario

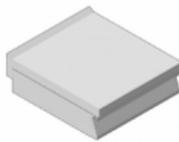
kW 0.00



mm
400-900-h900



mm
510-910-h1170
kg
42



8PL9X800T

Elemento neutro 1/1M con cajones top

kW 0.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
47



8PL9X800C

Elemento neutro 1/1M con cajón en compartimento abierto

kW 0.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
71

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8PL9X800A

Elemento neutro 1/1M con cajones en armario

kW 0.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
77



8PL9X800TSC

Elemento neutro 1/1M sin cajones top

kW 0.00



mm
800-900-h273



mm
870-970-h550
kg
41



8PL9X800CSC

Elemento neutro 1/1M sin cajones en compartimento abiert

kW 0.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
65



8PL9X800ASC

Elemento neutro 1/1M sin cajones en armario

kW 0.00



mm
800-900-h900



mm
910-1010-h1170
kg
71



8AT9X51

Elemento neutro final de isla con puertas correders

kW 0.00



mm
1800-500-h900



mm
1910-610-h1170
kg
160



8AT9X51AC

Elemento neutro calentado final de isla con puertas correders

kW 0.00

kW 2.00

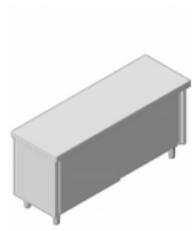
AC 230V/50/60 Hz



mm
1800-500-h900



mm
1910-610-h1170
kg
170



8AT9X61

Elemento neutro final de isla con puertas correders

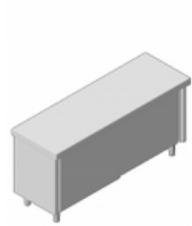
kW 0.00



mm
1800-600-h900



mm
1910-710-h1170
kg
165



8AT9X61AC

Elemento neutro calentado final de isla con puertas correders

kW 0.00

kW 2.00

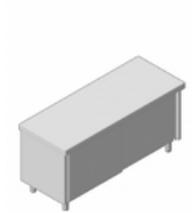
AC 230V/50/60 Hz



mm
1800-600-h900



mm
1910-710-h1170
kg
175



8AT9X71

Elemento neutro final de isla con puertas correders

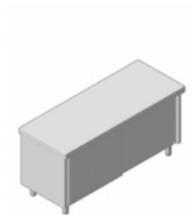
kW 0.00



mm
1800-700-h900



mm
1910-810-h1170
kg
170



8AT9X71AC

Elemento neutro calentado final de isla con puertas correders

kW 0.00

kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
1800-700-h900



mm
1910-810-h1170
kg
180



8AT7X51160

Elemento neutro final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00



mm
1600-500-h900



mm
1710-610-h1170
kg
130



8AT7X51160AC

Elemento neutro calentado final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00

kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
1600-500-h900



mm
1710-610-h1170
kg
140

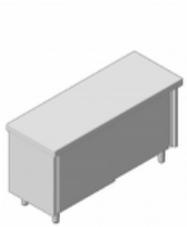
H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8AT7X61160

Elemento neutro final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00



mm
1600-600-h900



mm
1710-710-h1170
kg
135



8AT7X61160AC

Elemento neutro calentado final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00

kW 2.00

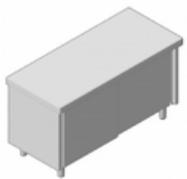
AC 230V/50/60 Hz



mm
1600-600-h900



mm
1710-710-h1170
kg
145



8AT7X71160

Elemento neutro final isla con puert corred (solo 70+90)

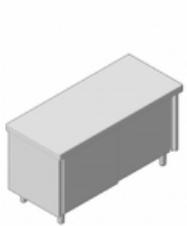
kW 0.00



mm
1600-700-h900



mm
1710-810-h1170
kg
140



8AT7X71160AC

Elemento neutro calentado final isla con puert corred (solo 70+90)

kW 0.00

kW 2.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
1600-700-h900



mm
1710-810-h1170
kg
150

Elementos calentadores



Kit ventilado:

Kit de calentamiento ventilado mediante resistencia eléctrica blindada controlada por un termostato-interruptor.
Estructura de acero inoxidable.
Temperatura regulable hasta 90°.
Termostato de seguridad.

Kit estático:

Kit de calentamiento estático mediante resistencia eléctrica blindada controlada por un termostato-interruptor.
Estructura de acero inoxidable.
Temperatura regulable hasta 90°.
Termostato de seguridad.
Se debe disponer de un kit para cada medio módulo.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8GR96N006KIT ⁽⁴⁾ Elem de calentamiento para armario ventilado ₍₁₎

 kW 0.00 + 0.00
 kW 2.00 + 0.00
 AC 230V/50/60 Hz

 mm
 280-380-h130

 mm
 300-400-h150
 kg
 15



8GR-9006 ⁽⁴⁾ Elem de calentamiento para armario estático para 1/2M ₍₁₎

 kW 0.00
 kW 1.30
 AC 230V/50/60 Hz

 mm
 710-295-h70

 mm
 730-315-h750
 kg
 10

Nota.

(4) Debe solicitarse al pedir el aparato en el que se va a instalar

(1) Solo aplicable a los elementos neutros y a los modelos eléctricos (excluyendo inducción, wok, vaporfire y todos los modelos de compartimento técnico)

Mantenedores de calor



Mantenedor estático de dos cajones, alojado en una estructura específica de acero AISI 304.
 Calentamiento estático mediante resistencias de hilo (fuera de la célula) capaz de mantener el producto durante varias horas sin que se seque.
 Bastidor para soporte de bandejas de acero inoxidable.
 Temperatura regulable de 30°C a 120°C.
 Válvula de purga manual para la gestión de la humedad.
 Pies AISI 304, regulables.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8MC9X021AM

⁽¹⁰⁾ Mantenedor de calor estático, dos cajones

⁽¹¹⁾

kW 0.00 + 0.00

kW 1.00 + 0.00

AC 230V/50/60 Hz

mm
800-900-h627

mm
910-1010-h950

kg
66

Nota.

(10) Solo se puede colocar debajo de elementos 1/1M top (excluyendo los modelos de inducción)

(11) Conexiones de elemento top colocadas solo en top

ACCESORIOS SERIE

	8SVTS	Recargo por voltajes y tensiones especiales (evaluar fase de oferta)	
	8SF	Recargo por plan único Fusion (a evaluar en fase de oferta)	
	8CG1180	Estante de rejilla de acero inoxidable (precio por metro)	
	8CG1181	Estante de acero inoxidable (precio por metro)	
	8CG1182	Estante para salamandra	
	8CG1184	Columna de soporte del estante	
	8ES7010	Set de 4 ruedas giratorias	 mm Ø100-0-h130
	8ZO-A	Zócalo redondeado (precio por metr)	
	8ZO-N	Zócalo (precio por metro)	
	8PRE01	Toma de corriente shuko de 230V	
	8LM01	Cubeta lavavajillas	
	8VE-M	Recargo por pintura de asa	

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8VE-C	Recargo por pintura de panel mandos		
8VE-P	Recargo por pintura de puerta		
8VE9X-T	Recargo por pintura cabecera top		
8VE9X-A	Recargo por pintura de panel armario		
8TPM01	Torreta de agua KWC equip con 2 sop para mezclad y 2 tomas de corriente		
8SN-001	Disposic para optim energética de mod eléct, que debe sol en ped		
8SF-9100	Abrazadera de fijación en el suelo		
8CG9X79DX	Cabecera de encimera derecha (solo para la versión top)		mm 3-900-h80
8CG9X73DX	Panel derecho 3 mm		mm 3-900-h770
8CG9X79SX	Cabecera de encimera izquierda (solo para la versión top)		mm 3-900-h80
8CG9X73SX	Panel izquierdo 3 mm		mm 3-900-h770
8CG9X75DX	Panel derecho 50 mm		mm 50-900-h770



8CG9X75SX	Panel izquierdo 50 mm	 mm 50-900-h770
8CG9X74DX	Kit panel derecho 3 mm con cabecera sobresaliente de 60 mm	 mm 60-900-h770
8CG9X74SX	Kit panel izquierdo 3 mm con cabecera sobresaliente de 60 mm	 mm 60-900-h770
8CG9X76	Panel 3 mm para dos líneas contrapuestas	 mm 3-1800-h770
8CG9X77	Kit panel 3 mm con cabezal saliente 60 mm para dos líneas contrapuestas	 mm 60-1800-h770
8CG9X78	Panel 50 mm para dos líneas contrapuestas	 mm 50-1800-h770
8CS9X01	Kit 2 cajones 1/2M	 mm 392-550-h495
8CS9X02	Kit 4 cajones 1/1M	 mm 792-550-h495
811-053	Columna de agua KWC	 mm 100-300-h550
8CG9X051	Columna de agua giratoria	 mm 500-32-h520
8CR7X080	Barra de sujeción	 mm 800-125-h50
8CR7X120	Barra de sujeción	 mm 1200-125-h50

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8CR7X160

Barra de sujeción



mm
1600-125-h50



8CR7X200

Barra de sujeción



mm
2000-125-h50



8CR7X280

Barra de sujeción



mm
2800-125-h50



8PA7XDX40

Puerta derecha armario neutro



mm
392-40-h496



8PA7XSX40

Puerta izquierda armario neutro



mm
392-40-h496



LISTA DE PRECIOS 2024
H+_O2_ES

LEYENDA



Conexión de gas



Conexión de agua



Conexión eléctrica



Dimensiones exteriores



Dimensiones del embalaje

Resumen

Cocinas de gas de fuego abierto	192
Cocinas de gas de fuego abierto, potenciados	195
Cocinas de gas Harry's	198
Cocinas de gas Harry's, potenciadas	201
Cocinas de gas de plancha	204
Cocinas eléctricas	206
Cocinas eléctricas de plancha	209
Cocinas eléctricas de vitrocerámica	211
Cocinas eléctricas de inducción	214
Cocinas eléctricas de inducción multipunto	216
Cocinas Wok	218
Cocedores de pasta	219
Freidoras de gas	222
Freidoras eléctricas	225
Fry-top de gas con válvula termostática	229
Fry-top de gas con grifo con válvula	237
Fry-tops eléctricos	241
Vaporfire de gas	249
Vaporfire eléctricos	252
Piedra lávica	254
Sartenes modulares	256
Baños maría eléctricos	257
Calentadores de patatas	259
Salamandras	260
Bases refrigeradas	262
Elementos neutros	264
Elementos calentadores	268
Mantenedores de calor	269
Accesorios Serie	270

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas de fuego abierto



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejillas de hierro fundido esmaltado mate, universales incluso para bandejas de pequeño diámetro, bandeja moldeada de acero inoxidable de gran capacidad.
 Quemadores de hierro fundido, difusores de llama de latón, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.
 Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico pasante AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Puerta de doble pared con panel aislante en la cavidad, interior esmaltado en negro, muelles de cierre de la puerta de acero inoxidable, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Termostatos de regulación independientes suelo y techo del horno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8CG10X020T

Cocina de gas 1/2M 2 fuegos top



kW 12.45

mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550

kg
35



8CG10X020C

Cocina de gas 1/2M 2 fuegos en compartimento abierto pasante



kW 12.45

mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
53



8CG10X020A

Cocina de gas 1/2M 2 fuegos en armario pasante



kW 12.45

mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
56



8CG10X040T

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos top



kW 24.90

mm
800-1000-h273



mm
870-1070-h550

kg
59



8CG10X040C

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en compartimento abierto pasante



🔥 kW 24.90



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
83



8CG10X040A

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en armario pasante



🔥 kW 24.90



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
89



8CG10X040FE

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos en horno pasante eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



🔥 kW 24.90

⚡ kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
150



8CG10X162T

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos top



🔥 kW 37.35



mm
1200-1000-h273



mm
1270-1070-h550
kg
90



8CG10X162C

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en compartimento abierto pasante



🔥 kW 37.35



mm
1200-1000-h900



mm
1310-1110-h1170
kg
124



8CG10X162A

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos en armario pasante



🔥 kW 37.35



mm
1200-1000-h900



mm
1310-1110-h1170
kg
133

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino	 mm 352-50-h20
	290122480	Rejilla de varilla acero inoxidable de encimera para 2 fuegos	 mm 34,5-70,5-h40
	290203810	Rejilla de horno XL	 mm 905-650-h0
	290204940	Rejilla de encimera hierro fundido	 mm 388-353-h40
	241200292	Rejilla del horno GN 2/1	 mm 530-650-h40
	790124650	Plancha lisa de encimera	 mm 390-353-h10
	790124660	Plancha acanalada de encimera	 mm 390-353-h10

Cocinas de gas de fuego abierto, potenciados



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Concavidad perimetral moldeada, unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejillas de hierro fundido esmaltado mate, universales incluso para bandejas de pequeño diámetro, bandeja moldeada de acero inoxidable de gran capacidad.
 Quemadores de hierro fundido potenciados, difusores de llama de latón, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.
 Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico pasante AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Puerta de doble pared con panel aislante en la cavidad, interior esmaltado en negro, muelles de cierre de la puerta de acero inoxidable, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Termostatos de regulación independientes suelo y techo del horno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8CG10X020TP

Cocina de gas 1/2M 2 fuegos potenciados top



kW 22.00

mm
400-1000-h273

mm
470-1070-h550
kg
35



8CG10X020CP

Cocina gas 1/2M 2 fuegos potenciads en compartimento abierto pasante



kW 22.00

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
53



8CG10X020AP

Cocina de gas 1/2M 2 fuegos potenciados en armario pasante



kW 22.00

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
56



8CG10X040TP

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos potenciados top



kW 44.00

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
75



8CG10X040CP

Cocina gas 1/1M 4 fuegos potenciads en compartimento abierto pasante



kW 44.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
83



8CG10X040AP

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos potenciados en armario pasante



kW 44.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
89



8CG10X040FEP

Cocina de gas 1/1M 4 fuegos potencia en horno pasante eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 44.00

⚡ kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
150



8CG10X162TP

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos potenciados top



kW 66.00



mm
1200-1000-h273



mm
1270-1070-h550
kg
90



8CG10X162CP

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos potenciad compartim abierto pasante



kW 66.00



mm
1200-1000-h900



mm
1310-1110-h1170
kg
124



8CG10X162AP

Cocina de gas 1+1/2M 6 fuegos potenciados en armario pasante



kW 66.00



mm
1200-1000-h900



mm
1310-1110-h1170
kg
133

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	290122480	Rejilla de varilla acero inoxidable de encimera para 2 fuegos		mm 34,5-70,5-h40
	290203810	Rejilla de horno XL		mm 905-650-h0
	290204940	Rejilla de encimera hierro fundido		mm 388-353-h40
	241200292	Rejilla del horno GN 2/1		mm 530-650-h40
	8AC7N046	Kit de encendido electrónico de 6 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N044	Kit de encendido electrónico de 4 fuegos Bat. AA1,5V		
	8AC7N042	Kit de encendido electrónico de 2 fuegos Bat. AA1,5V		
	790124650	Plancha lisa de encimera		mm 390-353-h10
	790124660	Plancha acanalada de encimera		mm 390-353-h10

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas Harry's



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Cuba radiada con suministrador para la carga de agua y rebosadero de desagüe.
 Aparato diseñado para trabajar con agua en la encimera para mantener la grasa en suspensión y asegurar una fácil limpieza.
 Rejilla en AISI 304 de gran espesor, diseñada para una superficie de trabajo totalmente aprovechable, lo que hace que sea práctico y seguro mover bandejas grandes o pequeñas.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Quemadores y difusores de llama de hierro fundido, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.
 Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico pasante AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Puerta de doble pared con panel aislante en la cavidad, interior esmaltado en negro, muelles de cierre de la puerta de acero inoxidable, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Termostatos de regulación independientes suelo y techo del horno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabecezas y laterales no incluidos.



8CG10X020HT

Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos top



kW 14.50



mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550

kg
35



8CG10X020HC

Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos en compartimento abierto pasante



kW 14.50



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
53



8CG10X020HA

Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos en armario pasante



kW 14.50



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
56



8CG10X040HT

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos top



kW 32.00



mm
800-1000-h273



mm
870-1070-h550

kg
59



8CG10X040HC

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos en compartimento abierto pasante



🔥 kW 32.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
83



8CG10X040HA

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos en armario pasante



🔥 kW 32.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
89



8CG10X040HFE

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos en horno pasante eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



🔥 kW 32.00

⚡ kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
150



8CG10X162HT

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos top



🔥 kW 44.00



mm
1200-1000-h273

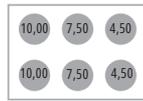


mm
1270-1070-h550
kg
90



8CG10X162HC

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos en compartimento abierto pasante



🔥 kW 44.00



mm
1200-1000-h900

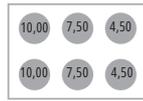


mm
1310-1110-h1170
kg
124



8CG10X162HA

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos en armario pasante



🔥 kW 44.00



mm
1200-1000-h900



mm
1310-1110-h1170
kg
133

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

Cocinas de gas Harry's, potenciadas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.

Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
Mandos en ambos lados.

Cuba radiada con suministrador para la carga de agua y rebosadero de desagüe.
Aparato diseñado para trabajar con agua en la encimera para mantener la grasa en suspensión y asegurar una fácil limpieza.

Rejilla en AISI 304 de gran espesor, diseñada para una superficie de trabajo totalmente aprovechable, lo que hace que sea práctico y seguro mover bandejas grandes o pequeñas.

Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.

Quemadores potenciados y difusores de llama de hierro fundido, de alto rendimiento con el menor consumo y emisiones de CO² mínimas.

Llamas piloto protegidas para evitar la infiltración de suciedad y un mantenimiento frecuente.

En las versiones de armario pasante:

Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.

En las versiones de horno eléctrico:

Horno eléctrico pasante AISI 430 aislado con fibra cerámica.

Puerta de doble pared con panel aislante en la cavidad, interior esmaltado en negro, muelles de cierre de la puerta de acero inoxidable, suela gruesa de acero moldeado.

Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.

Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Termostatos de regulación independientes suelo y techo del horno.

Pies AISI 304, regulables.

Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	8CG10X020HTP	Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos potenciados top	kW 20.00	mm 400-1000-h273	mm 470-1070-h550 kg 35
	8CG10X020HCP	Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos potenciad compartim abierto pasante	kW 20.00	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 53
	8CG10X020HAP	Cocina de gas Harry's 1/2M 2 fuegos potenciados en armario pasante	kW 20.00	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 56
	8CG10X040HTP	Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potenciados top	kW 40.00	mm 800-1000-h273	mm 870-1070-h550 kg 59



8CG10X040HCP

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potenc compart abierto pasante



🔥 kW 40.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
83



8CG10X040HAP

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potenciados en armario pasante



🔥 kW 40.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
89



8CG10X040HFEP

Cocina de gas Harry's 1/1M 4 fuegos potencia en horno pasante eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



🔥 kW 40.00

⚡ kW 6.55

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
150



8CG10X162HTP

Cocina de gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos potenciados top



🔥 kW 60.00



mm
1200-1000-h273



mm
1270-1070-h550
kg
90



8CG10X162HCP

Cocina gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos potenciad compartim abierto pasante



🔥 kW 60.00



mm
1200-1000-h900

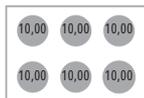


mm
1310-1110-h1170
kg
124



8CG10X162HAP

Cocina gas Harry's 1+1/2M 6 fuegos potenciados en armario pasante



🔥 kW 60.00



mm
1200-1000-h900



mm
1310-1110-h1170
kg
133

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas de gas de plancha



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Plancha de acero especial de 15 mm de grosor, borde central de Ø 250 independientemente de la estructura.
 Cámara de combustión de doble pared, aislamiento de fibra cerámica, quemador rápido con encendido piezoeléctrico, temperatura máxima de 500°C en el centro y decreciente hacia los lados.
En las versiones de horno de gas:
 Horno de gas AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Capacidad del horno GN 2/1.
 Puerta de doble pared altamente aislada, sellada con un sistema de laberinto moldeado, interior esmaltado en negro, grandes muelles de acero, suela gruesa de acero moldeado.
 Quemador multigas de 1 x 8 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Encendido piezoeléctrico.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	8CT10X200T	Cocina de gas de plancha 1/1M top 1 x 241200300 Leverino	kW 13.50	mm 800-1000-h273	mm 870-1070-h550 kg 117
	8CT10X200C	Cocina de gas de plancha 1/1M en compartimento abierto pasante 1 x 241200300 Leverino	kW 13.50	mm 800-1000-h900	mm 910-1110-h1170 kg 135
	8CT10X200A	Cocina de gas de plancha 1/1M en armario pasante 1 x 241200300 Leverino	kW 13.50	mm 800-1000-h900	mm 910-1110-h1170 kg 141
	8CT10X200F	Cocina de gas de plancha 1/1M en horno pasante de gas 1 x 241200300 Leverino 1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1	kW 21.50	mm 1000 ??????-1000-h900	mm 1010 ??????-1110-h1170 kg

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Planchas eléctricas rápidas cuadradas de hierro fundido de 300x300mm, con térmicas de seguridad, conmutador de 4 posiciones.
En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
En versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico pasante AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Puerta de doble pared con panel aislante en la cavidad, interior esmaltado en negro, muelles de cierre de la puerta de acero inoxidable, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Termostatos de regulación independientes suelo y techo del horno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

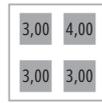
(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	8CE10X030T	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas top	kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-1000-h273	mm 470-1070-h550 kg 43
	8CE10X030C	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas en compartimento abierto pasante	kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 61
	8CE10X030A	Cocina eléctrica 1/2M 2 planchas en armario pasante	kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 64
	8CE10X050T	Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas top	kW 0.00 kW 13.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-1000-h273	mm 870-1070-h550 kg 79



8CE10X050C

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas en compart abierto pasante



🔥 kW 0.00
⚡ kW 13.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
103



8CE10X050A

Cocina eléctrica 1/1M 4 planchas en armario pasante



🔥 kW 0.00
⚡ kW 13.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900

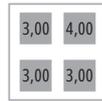


mm
910-1110-h1170
kg
109



8CE10X050FE

Cocina eléctrica 1/1M 4 planch en horno pasante eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



🔥 kW 0.00
⚡ kW 19.55
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
167

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

Cocinas eléctricas de plancha



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Concavidad perimetral moldeada.
 Plancha de acero especial al molibdeno, de 15 mm de espesor, independiente de la estructura, aislada por trenzado de fibra cerámica.
 Resistencias radiantes, temperatura máxima de 400°C.
 Cuatro termostatos para cuatro zonas de cocción independientes.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico pasante AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Puerta de doble pared con panel aislante en la cavidad, interior esmaltado en negro, muelles de cierre de la puerta de acero inoxidable, suela gruesa de acero moldeado.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Termostatos de regulación independientes suelo y techo del horno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

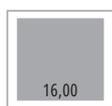
MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8CE10X054T

Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) top



kW 0.00
 kW 16.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

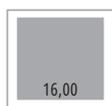
mm
 800-1000-h273

mm
 870-1070-h550
 kg
 75



8CE10X054C

Cocina plancha eléct 1/1M (4 zonas) en compartimento abierto pasante



kW 0.00
 kW 16.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

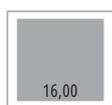
mm
 800-1000-h900

mm
 910-1110-h1170
 kg
 100



8CE10X054A

Cocina plancha eléctrica 1/1M (4 zonas) en armario pasante



kW 0.00
 kW 16.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

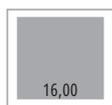
mm
 800-1000-h900

mm
 910-1110-h1170
 kg
 106



8CE10X054FE

Cocina plancha eléct 1/1M (4 zonas) en horno pasante eléctrico
 1 x 241200300 Leverino
 1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



kW 0.00
 kW 22.55
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
 800-1000-h900

mm
 910-1110-h1170
 kg
 165

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40



8PA7XDX45

Puerta derecha armario neutro 1/2M 45cm



mm
442-40-h496

Cocinas eléctricas de vitrocerámica



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Encimera de vitrocerámica empotrada de 6 mm de espesor, totalmente hermética.
 Modelos con resistencias infrarrojos, regulador de potencia y protector térmico.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
En las versiones de horno eléctrico:
 Horno eléctrico pasante AISI 430 aislado con fibra cerámica.
 Puerta de doble pared con panel aislante en la cavidad, interior esmaltado en negro, muelles de cierre de la puerta de acero inoxidable, suela gruesa de acero moldeado.
 Resistencias blindadas de 1 x 6,55 kW.
 Temperatura regulable de 50 a 300°C.
 Termostatos de regulación independientes suelo y techo del horno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	8CE10X037T	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/2M 2 zonas top	kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-1000-h273	mm 470-1070-h550 kg 43
	8CE10X037C	Cocina eléctrica vitrocerámica 1/2M 2 zon en compartime abierto pasante	kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 61
	8CE10X037A	Cocina eléctrica vitrocerámica 1/2M 2 zonas en armario pasante neutro	kW 0.00 kW 7.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 64
	8CE10X057T	Cocina eléctrica de vitrocerámica 1/1M 4 zonas top	kW 0.00 kW 14.00 AC 400V-3N/50/60 Hz	mm 800-1000-h273	mm 870-1070-h550 kg 79



8CE10X057C

Cocina eléctrica vitrocerámica 1/1M 4 zon compartimento abierto pasante



🔥 kW 0.00
⚡ kW 14.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
100



8CE10X057A

Cocina eléctrica vitrocerámica 1/1M 4 zonas en armario pasante neutro



🔥 kW 0.00
⚡ kW 14.00
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900

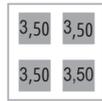


mm
910-1110-h1170
kg
106



8CE10X057FE

Cocina eléctrica vitrocerámica 1/1M 4 zonas en horno pasante eléctrico
1 x 241200300 Leverino
1 x 241200292 Rejilla del horno GN 2/1



🔥 kW 0.00
⚡ kW 20.55
AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
166

ACCESORIOS FAMILIA



241200300

Leverino



mm
352-50-h20



241200292

Rejilla del horno GN 2/1



mm
530-650-h40

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas de inducción



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Encimera de vitrocerámica empotrada de 6 mm de espesor, totalmente hermética.
 Unidad de calentamiento por inducción, sistema de reconocimiento de recipientes integrado.
En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cierre magnético antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

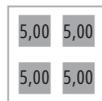
(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	8CE10X038T	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 zonas top	kW 0.00 + 0.00 kW 10.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-1000-h273	mm 470-1070-h550 kg 49
	8CE10X038C	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 zon en compartime abierto pasante	kW 0.00 + 0.00 kW 10.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 64
	8CE10X038A	Cocina eléctrica de inducción 1/2M 2 zonas en armario pasante	kW 0.00 kW 10.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 58
	8CE10X058T	Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 zonas top	kW 0.00 + 0.00 kW 20.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 800-1000-h273	mm 870-1070-h550 kg 85



8CE10X058C

Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 zon compartimento abierto pasante



kW 0.00 + 0.00
kW 20.00 + 0.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
106



8CE10X058A

Cocina eléctrica de inducción 1/1M 4 zonas en armario pasante



kW 0.00
kW 20.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
125

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas eléctricas de inducción multipunto



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Encimera de vitrocerámica empotrada de 6 mm de espesor, totalmente hermética.
 Unidad de calentamiento por inducción, sistema de reconocimiento de recipiente integrado con tecnología "multipunto".
En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

	8CE10X038TM	Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/2M top	kW 0.00 + 0.00 kW 14.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-1000-h273	mm 470-1070-h550 kg 61
	8CE10X038CM	Cocina eléctrica inducción multipnt 1/2M en compartimen abierto pasante	kW 0.00 + 0.00 kW 14.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 76
	8CE10X038AM	Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/2M en armario pasante	kW 0.00 kW 14.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 400-1000-h900	mm 510-1110-h1170 kg 58
	8CE10X058TM	Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/1M top	kW 0.00 + 0.00 kW 28.00 + 0.00 AC 400V-3/50/60 Hz	mm 800-1000-h273	mm 870-1070-h550 kg 91



8CE10X058CM

Cocina eléctrica inducción multipunto 1/1M en compartimen abierto pasante



🔥 kW 0.00 + 0.00
⚡ kW 28.00 + 0.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-1000-h900

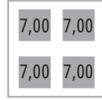


mm
910-1110-h1170
kg
112



8CE10X058AM

Cocina eléctrica de inducción multipunto 1/1M en armario pasante



🔥 kW 0.00
⚡ kW 28.00 + 0.00
AC 400V-3/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
125

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Cocinas Wok



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Mandos en ambos lados.
 Encimera con WOK de vitrocerámica de Ø 300 totalmente hermética.
Armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8CE10X039A

Cocina Wok 1/2M en armario

5,00

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.00

AC 400V-3/50/60 Hz



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
58

Cocedores de pasta



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba moldeada en AISI 316, espesor 15/10.
 Encimera con gran concavidad frontal y concavidad perimetral adicional, rebosadero integrado y conectado al desagüe de la cuba, totalmente inspeccionable.
 Grifo de carga de agua con apertura total, eficaz sistema de intercambio de calor y de aislamiento.
 Termostato de seguridad.
En la versión eléctrica:
 Resistencias blindadas en la cuba para un intercambio de calor inmediato.
 Temperatura regulable.
En la versión de gas:
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Quemador multigas externo a la cuba con eficiente cámara de combustión y aislamiento.
 Temperatura regulable.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabezeras y laterales no incluidos.



8CP10X750A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta de gas 1/2M en compartimento técnico

Lt. 40
 kW 14.00
 mm 400-1000-h900
 mm 510-1110-h1170
 kg 65



8CP10X755A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta eléctrico 1/2M en compartimento técnico

Lt. 40
 kW 0.00
 kW 12.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz
 mm 400-1000-h900
 mm 510-1110-h1170
 kg 62



8CP10X800A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta de gas 1/1M en compartimento técnico

Lt. 40+40
 kW 14.00 + 14.00
 mm 800-1000-h900
 mm 910-1110-h1170
 kg 100



8CP10X855A ⁽¹²⁾ Cocedor de pasta eléctrico 1/1M en compartimento técnico

Lt. 40+40
 kW 0.00
 kW 12.00 + 12.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz
 mm 800-1000-h900
 mm 910-1110-h1170
 kg 100

H+100

H+55

H+110

Nota.
 (12) Cestas no incluidas, pueden pedirse bajo solicitud



8CP10X001A

⁽¹²⁾ Elevador automático de cestas de cocedor past con 3 brazos

🔥 kW 0.00

⚡ kW 0.45

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
200-1000-h900



mm
310-1110-h1170

kg
46

Nota.

(12) Cestas no incluidas, pueden pedirse bajo solicitud

ACCESORIOS FAMILIA

	270204110	Cesta para cocedor de pasta Lt. 7		mm 290-145-h215
	270204140	Cesta para cocedor de pasta Lt. 14		mm 290-290-h215
	270204770	Cesta para cocedor pasta der L 3.5		mm 140-140-h215
	270204780	Cesta para cocedor de pasta izq 3.5		mm 140-140-h215
	270204130	Cesta para cocedor de pasta Lt. 12		mm 290-240-h215
	270204150	Cesta para cocedor de pasta L 23,5		mm 290-480-h215
	290205400	Cesta para elevador de cocedor de pasta L 7		mm 280-160-h215
	290205410	Cesta para elevador de cocedor de pasta derecho L 3,5		mm 135-160-h215
	290205420	Cesta para elevador de cocedor de pasta izquierdo L 3,5		mm 135-160-h215
	270204120	Cesta para cocedor de pasta Lt. 7		mm 290-145-h215

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Freidoras de gas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Cuba moldeada AISI 304 de 15/10, con gran zona fría, desagüe de 1".
 Exclusivo sistema de intercambiador de calor con punzones de cobre que apuntan al exterior de la cuba para un máximo rendimiento.
 Quemadores multigas externos a la cuba con eficiente cámara de combustión y aislamiento.
 Temperatura regulable de 100-190°C.
 Termostato de seguridad.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8FG10X601A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/2M en compartimento técnico
 1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 12

kW 11.00

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
65



8FG10X602A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/1M en compartimento técnico
 2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 12+12

kW 11.00 + 11.00

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
116



8FG10X604A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/2M en compartimento técnico
 2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 18

kW 16.00

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
71



8FG10X605A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/1M en compartimento técnico
 4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 18+18

kW 16.00 + 16.00

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
125

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud



8FG10X609A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/2M en compartimento técnico
 2 x 290205260 Cesta para freidora Lt. 23
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 23

 kW 19.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
61



8FG10X610A

⁽³⁾ Freidora de gas 1/1M en compartimento técnico
 4 x 290205260 Cesta para freidora Lt. 23
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 23+23

 kW 19.00 + 19.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
127

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud

ACCESORIOS FAMILIA

	270205490	Cesta para freidora Lt. 12	 mm 110-285-h100
	270205500	Cesta para freidora Lt. 10/12	 mm 225-285-h100
	270205630	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 145-285-h100
	270205640	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 290-285-h100
	290205260	Cesta para freidora Lt. 23	 mm 120-360-h150
	290205270	Cesta para freidora Lt. 23	 mm 250-360-h150
	8VR2300	Bandeja para la recogida del aceite	 mm 300-550-h170

Freidoras eléctricas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba moldeada AISI 304 de 15/10 con gran zona fría, desagüe de 1".
 Grupo de resistencias blindadas de inmersión y extraíbles con rotación.
 Temperatura regulable de 100-180°C.
 Termostato de seguridad.
En los modelos con versión electrónica:
 Gestión de los parámetros funcionales de la máquina a través de la placa electrónica.
 Compartimento técnico con estructura AISI 304, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8FG10X701A

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico
 1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 12

🔥 kW 0.00

⚡ kW 9.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
54



8FG10X701AE

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M compartim técn, mandos electrónicos
 1 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 12

🔥 kW 0.00

⚡ kW 9.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
54



8FG10X706A

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico
 2 x 290201220 Cesta para freidora Lt. 10+10
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 10+10

🔥 kW 0.00 + 0.00

⚡ kW 18.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
54



8FG10X706AE

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M compartim técn, mandos electrónicos
 2 x 290201220 Cesta para freidora Lt. 10+10
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

Lt. 10+10

🔥 kW 0.00 + 0.00

⚡ kW 18.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
54

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud

**8FG10X702A**

Lt. 12+12

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M en compartimento técnico
 2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

🔥 kW 0.00
 ⚡ kW 9.00 + 9.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
 800-1000-h900



mm
 910-1110-h1170
 kg
 94

**8FG10X702AE**

Lt. 12+12

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M compartime téc, mandos electrónicos
 2 x 270205500 Cesta para freidora Lt. 10/12
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

🔥 kW 0.00
 ⚡ kW 9.00 + 9.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
 800-1000-h900



mm
 910-1110-h1170
 kg
 94

**8FG10X704A**

Lt. 18

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M en compartimento técnico
 2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

🔥 kW 0.00
 ⚡ kW 13.50
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
 400-1000-h900



mm
 510-1110-h1170
 kg
 60

**8FG10X704AE**

Lt. 18

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M compartim técn, mandos electrónicos
 2 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

🔥 kW 0.00
 ⚡ kW 13.50
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
 400-1000-h900



mm
 510-1110-h1170
 kg
 65

**8FG10X705A**

Lt. 18+18

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M en compartimento técnico
 4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

🔥 kW 0.00
 ⚡ kW 13.50 + 13.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
 800-1000-h900



mm
 910-1110-h1170
 kg
 107

**8FG10X705AE**

Lt. 18+18

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M compartime técn, mandos electrónicos
 4 x 270205630 Cesta para freidora Lt. 18
 1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

🔥 kW 0.00
 ⚡ kW 13.50 + 13.00
 AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
 800-1000-h900



mm
 910-1110-h1170
 kg
 115

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud



8FG10X709AE

Lt. 23

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/2M compartim técn, mandos electrónicos
2 x 290205260 Cesta para freidora Lt. 23
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

🔥 kW 0.00

⚡ kW 21.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
71



8FG10X710AE

Lt. 23+23

⁽³⁾ Freidora eléctrica 1/1M compartime técn, mandos electrónicos
4 x 290205260 Cesta para freidora Lt. 23
1 x G22200053 Extensión del drenaje de grasa

🔥 kW 0.00

⚡ kW 21.00 + 21.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
109

Nota.

(3) La bandeja para la recogida del aceite no está incluida y puede pedirse bajo solicitud

ACCESORIOS FAMILIA

	270205630	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 145-285-h100
	270205640	Cesta para freidora Lt. 18	 mm 290-285-h100
	270205490	Cesta para freidora Lt. 12	 mm 110-285-h100
	270205500	Cesta para freidora Lt. 10/12	 mm 225-285-h100
	290201220	Cesta para freidora Lt. 10+10	 mm 130-400-h100
	290205260	Cesta para freidora Lt. 23	 mm 120-360-h150
	290205270	Cesta para freidora Lt. 23	 mm 250-360-h150
	8VR2300	Bandeja para la recogida del aceite	 mm 300-550-h170

Fry-top de gas con válvula termostática



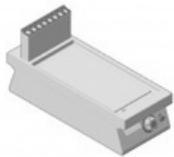
Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Plancha de cocción de 15 mm de espesor soldada a la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha disponible en versiones compound, cromada y cromada satinada.
 La plancha de compound (lisa y/o acanalada) tiene una superficie de acero inoxidable AISI 316 idónea para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 La plancha cromada, disponible en la versión lisa, tiene un acabado pulido de espejo para facilitar la limpieza.
 La plancha cromada satinada, lisa o acanalada, tiene una superficie resistente y garantiza la máxima uniformidad de cocción.
 Quemador multigas para una mejor distribución del calor.
 Válvula termostática regulable 100-300°C para cada zona de cocción.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario y compartimento abierto:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8FT10X140TLM

Fry-top gas rebajad con vál termost 1/2M, plancha lisa de compound top

kw 10.00

mm
400-1000-h273

mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X140TLK

Fry-top gas rebajado con válv termo 1/2M, plancha lisa cromad satin top

kw 10.00

mm
400-1000-h273

mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X140TLC

Fry-top gas rebajado con válv termo 1/2M, plancha lisa cromada top

kw 10.00

mm
400-1000-h273

mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X140TRM

Fry-top gas rebajado con válv termo 1/2M, plancha acanalad compound top

kw 10.00

mm
400-1000-h273

mm
470-1070-h550
kg
72

H+100

H+55

H+110



8FT10X140TRK

Fry-top gas rebajado con válv termo 1/2M, plancha acanal crom satin top

kW 10.00

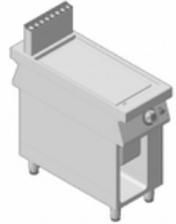


mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550

kg
72



8FT10X140CLM

Fry-top gas rebajado con válv termo 1/2M, plan lisa comp comp abie pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
91



8FT10X140CLK

Fry-top gas rebaja válv termo 1/2M, plan lisa crom satin comp abie pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
91



8FT10X140CLC

Fry-top gas rebaja válv termo 1/2M, plan lisa crom comp abie pasante
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00

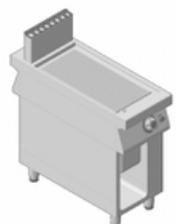


mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
91



8FT10X140CRM

Fry-top gas rebaj válv termos 1/2M, plan acan de comp comp abie pasante
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
91



8FT10X140CRK

Fry-top gas rebajad válv term 1/2M, plan acan crom satin comp abi pasan
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
91



8FT10X140ALM

Fry-top gas rebajad válv term 1/2M, plancha lisa compound arm pasante
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
94



8FT10X140ALK

Fry-top gas rebajad válv term 1/2M, plancha lisa crom satin arm pasante
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
94



8FT10X140ALC

Fry-top gas rebajad válv term 1/2M, plancha lis crom en armario pasante
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
94



8FT10X140ARM

Fry-top gas rebajad válv term 1/2M, plancha acanal compound arm pasante
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
94



8FT10X140ARK

Fry-top gas rebajad válv term 1/2M, plancha acan crom satin arm pasante
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 10.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
94



8FT10X142TLM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha lisa de compound top

kW 20.00



mm
800-1000-h273



mm
470-1070-h550

kg
113

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT10X142TLK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha lisa cromada satinada top

 kW 20.00



mm
800-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
113



8FT10X142TLC

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha lisa cromada top

 kW 20.00



mm
800-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
113



8FT10X142TRM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha acanalada de compound top

 kW 20.00



mm
800-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
113



8FT10X142TRK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha acanalada cromada satin top

 kW 20.00



mm
800-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
113



8FT10X142TLRK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha mixta cromada satinada top

 kW 20.00



mm
800-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
113



8FT10X142TLRM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha mixta de compound top

 kW 20.00



mm
800-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
113



8FT10X142CLM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, planch lis comp compart abie pasan
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
137



8FT10X142CLK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plan lis crom satin compar abie pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
137



8FT10X142CLC

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, planc lis crom compart abie pasante
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
137



8FT10X142CRM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, planc acan compou compart abie pasa
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
137



8FT10X142CRK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, planc acan crom satin comp abie pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
137



8FT10X142CLRK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plan mix crom satin compart abi pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
137

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT10X142CLRM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha mixta compo compart abi pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
137



8FT10X142ALM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha lisa de compound arm pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
143



8FT10X142ALK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha lisa crom satin arm pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
143



8FT10X142ALC

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha lisa cromada armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
143



8FT10X142ARM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha acanalada comp arm pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
143



8FT10X142ARK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha acana crom satin arm pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
143



8FT10X142ALRK

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, planch mixt crom satin armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
143



8FT10X142ALRM

Fry-top gas rebajad válv term 1/1M, plancha mixta de compoun arm pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 20.00



mm
800-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
143

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8FT9N116

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT9N117

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



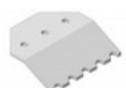
8RA-7018

Raspador



8RA-7019

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8RA-7021

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada



8FT9N113

Tapón para fry-top

Fry-top de gas con grifo con válvula



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Plancha de cocción de 15 mm de espesor soldada a la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha disponible en versión compound.
 La plancha de compound cuenta con una superficie de acero inoxidable AISI 316 adecuada para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 Quemador multigas para una mejor distribución del calor.
 Grifo con válvula regulable hasta 350° para cada zona de cocción.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
 Estructura en AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8FT10X150TLM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/2M, plancha lisa de compound top

🔥 kW 7.00



mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X150TRM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/2M, plancha acanalad compound top

🔥 kW 7.00



mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X150CLM

Fry-top gas reb con grif vál 1/2M, plan lis compound comp abier pasant
 1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 7.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170
kg
91



8FT10X150CRM

Fry-top gas reba con grif vál 1/2M, plancha acanala comp comp abier pas
 1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 7.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170
kg
91



8FT10X150ALM

Fry-top gas rebaja con grif vál 1/2M, plancha lisa de compound arm pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 7.00

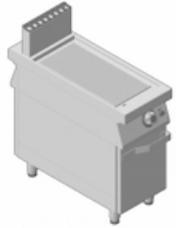


mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
94



8FT10X150ARM

Fry-top gas rebaja con grif vál 1/2M, plancha acana compound armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 7.00



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
94



8FT10X152TLM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha lisa de compound top

 kW 14.00



mm
800-1000-h273



mm
870-1070-h550

kg
113



8FT10X152TRM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha acanalad compound top

 kW 14.00



mm
800-1000-h273



mm
870-1070-h550

kg
113



8FT10X152TLRM

Fry-top gas rebaja con grif con vál 1/1M, plancha mixta de compound top

 kW 14.00



mm
800-1000-h273



mm
870-1070-h550

kg
113



8FT10X152CLM

Fry-top gas rebaja con grif vál 1/1M, plancha lisa comp comp abie pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 14.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
137



8FT10X152CRM

Fry-top gas reba con grif vál 1/1M, plancha acanalada comp comp abi pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 14.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
137



8FT10X152CLRM

Fry-top gas reba con grif vál 1/1M, plancha mixta de comp comp abie pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 14.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
137



8FT10X152ALM

Fry-top gas reba con grif vál 1/1M, plancha lisa de compound en arm pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 14.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
143



8FT10X152ARM

Fry-top gas reba con grif vál 1/1M, plancha acanalada compound arm pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 14.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
143



8FT10X152ALRM

Fry-top gas reba con grif vál 1/1M, plancha mixta compound arm pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

 kW 14.00



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
143

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8FT9N116

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT9N117

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



8RA-7018

Raspador



8RA-7019

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8RA-7021

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada



8FT9N113

Tapón para fry-top

Fry-tops eléctricos



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Plancha soldada en la encimera, lo que la hace hermética e higiénica, y reduce significativamente el tiempo de limpieza.
 Plancha de 15 mm de espesor disponible en versiones compound, cromada y cromada satinada.
 La plancha de compound (lisa y/o acanalada) tiene una superficie de acero inoxidable AISI 316 idónea para el contacto con los alimentos y garantiza una perfecta uniformidad de cocción.
 La plancha cromada, disponible en versión lisa, tiene un acabado pulido de espejo para facilitar la limpieza.
 La plancha cromada satinada, lisa o acanalada, tiene una superficie resistente y garantiza la máxima uniformidad de cocción.
 Resistencias radiantes, temperatura máxima de 300°C.
 Termostato de trabajo regulable para cada zona de cocción.
 Termostatos de seguridad.
En las versiones top:
 Desagüe de grasa en cajón específico
En las versiones de armario y compartimento abierto:
 Desagüe de grasa directamente en la bandeja situada en el armario inferior.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8FT10X340TLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa de compound top

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X340TLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada satinada top

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X340TLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa cromada top

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X340TRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada de compound top

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h273



mm
470-1070-h550
kg
72

H+100

H+55

H+110



8FT10X340TRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha acanalada cromada satin top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h273

mm
470-1070-h550
kg
72



8FT10X340CLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa compo comp abier pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
91



8FT10X340CLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, planch lis crom satin comp abie pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
91



8FT10X340CLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lisa crom compart abier pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1010-h1170
kg
91



8FT10X340CRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plan acanal compo compa abier pasan
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
91



8FT10X340CRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plan acanal crom sati comp abi pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
91



8FT10X340ALM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lis compou armar pasa neutr
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
94



8FT10X340ALK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plan lis crom satin arma pasan neut
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
94



8FT10X340ALC

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, plancha lis crom armar pasant neutr
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1010-h1170
kg
94



8FT10X340ARM

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, planch acanal compou arm pasan neut
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
94



8FT10X340ARK

Fry-top rebajado eléctrico 1/2M, planch acanal cr sat arm pasan neut
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 5.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
94



8FT10X342TLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa de compound top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
113

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT10X342TLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada satinada top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
113



8FT10X342TLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
113



8FT10X342TRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada de compound top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
113



8FT10X342TRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanalada cromada satin top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
113



8FT10X342TLRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta cromada satinada top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
113



8FT10X342TLRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta de compound top

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
113



8FT10X342CLM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planch lis comp compart abier pasan
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
137



8FT10X342CLK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planch lis cr sat compar abie pasan
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
137



8FT10X342CLC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planch lis crom compart abiert pasa
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900

mm
910-1010-h1170
kg
137



8FT10X342CRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planch acana comp compart abie pasa
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
137



8FT10X342CRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planch acan cro sat compa abie pasa
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
137



8FT10X342CLRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planch mix crom satin compa abi pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
137

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110



8FT10X342CLRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planch mixt compou compart abie pas
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
137



8FT10X342ALM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa de compou armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
143



8FT10X342ALK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lis crom satin armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
143



8FT10X342ALC

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha lisa cromada armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900



mm
910-1010-h1170
kg
143



8FT10X342ARM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha acanala compou armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
143



8FT10X342ARK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, planch acanal crom satin armar pasa
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00
⚡ kW 10.00
AC 400V-3N/50/60 Hz

mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
143



8FT10X342ALRK

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mix crom satin armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00

⚡ kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
143



8FT10X342ALRM

Fry-top rebajado eléctrico 1/1M, plancha mixta compou armar pasant
1 x 284203231 Bandeja de acero inoxidable GN 1/1 - h 100 mm

🔥 kW 0.00

⚡ kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
143

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

ACCESORIOS FAMILIA



8RA-7018

Raspador



8RA-7019

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha lisa



8FT9N113

Tapón para fry-top



8FT9N116

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/2M



8FT9N117

Antisalpicaduras de soporte para fry top 1/1M



8RA-7021

Kit 10 cuchillas para raspador para plancha acanalada

Vaporfire de gas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejilla de varilla AISI 304 con asas atérmicas, completamente desmontable para facilitar la limpieza.
 Cajón de almacenamiento de agua equipado con un suministrador y un rebosadero totalmente extraíble para la introducción de agua.
 Unidad de quemadores multigas, independientes. Encendido piezoeléctrico y temperatura regulable.
 El uso de agua mejora el rendimiento de la cocción, reduce los humos para una cocción más saludable y derrite la grasa para facilitar la limpieza.
En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

H+90

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8VF10X125C

Vaporfire de gas 1/2M en compartimento abierto pasante
 1 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 11.13



mm
450-1000-h900



mm
560-1110-h1170
kg
87



8VF10X125A

Vaporfire de gas 1/2M en armario pasante
 1 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 11.13



mm
450-1000-h900



mm
560-1110-h1170
kg
90



8VF10X126C

Vaporfire de gas 1/1M en compartimento abierto pasante
 2 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 22.26



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
120



8VF10X126A

Vaporfire de gas 1/1M en armario pasante
 2 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 241200300 Leverino

kW 22.26



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170
kg
126

H+100

H+55

H+110



8VF10X127C

Vaporfire de gas 1+1/2M en compartimento abierto pasante
3 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
1 x 241200300 Leverino

 kW 33.40

 mm
1200-1000-h900

 mm
1310-1110-h1170
kg
168



8VF10X127A

Vaporfire de gas 1+1/2M en armario pasante
3 x 8GL9013 Rejilla de varilla para pescado
1 x 241200300 Leverino

 kW 33.40

 mm
1200-1000-h900

 mm
1310-1110-h1170
kg
177

ACCESORIOS FAMILIA

	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	790335960	Deflector		mm 700-72-h39
	8GL9013	Rejilla de varilla para pescado		
	8GL9014	Rejilla en «V» de acero inoxidable para carne		
	770346500	Leverino para rejilla		mm 280-0-h0
	8PA7XVDX40	Puerta derecha para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344
	8PA7XVDX45	Puerta derecha para vaporfire 1/2M		mm 442-40-h344
	8PA7XVSX40	Puerta izquierd para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Vaporfire eléctricos



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Rejilla giratoria de varilla AISI 304 para facilitar la limpieza.
 Cajón de almacenamiento de agua equipado con un suministrador y un rebosadero totalmente extraíble para la introducción de agua.
 Reguladores de energía.
 Calentadores sellados con térmica de seguridad.
 El uso de agua mejora el rendimiento de la cocción, reduce los humos para una cocción más saludable y derrite la grasa para facilitar la limpieza.
En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8VF10X325A

Vaporfire eléctrico 1/2M en armario pasante
 1 x 241200300 Leverino

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.76

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
 450-1000-h900



mm
 560-1110-h1170

kg
 90



8VF10X326A

Vaporfire eléctrico 1/1M en armario pasante
 1 x 241200300 Leverino

🔥 kW 0.00

⚡ kW 11.52

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
 800-1000-h900



mm
 910-1110-h1170

kg
 135

ACCESORIOS FAMILIA

	770346500	Leverino para rejilla		mm 280-0-h0
	241200300	Leverino		mm 352-50-h20
	8PA7XVDX45	Puerta derecha para vaporfire 1/2M		mm 442-40-h344
	8PA7XVSX40	Puerta izquierd para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344
	8PA7XVDX40	Puerta derecha para vaporfire 1/1M		mm 392-40-h344

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Piedra lávica



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Boquillas según el tipo de gas requerido, con juegos intercambiables para el remanente de los gases.
 Rejillas de varilla AISI 304 regulable con asas atérmicas, antisalpicaduras extraíble con canal de recogida de líquidos con drenaje en cajón extraíble, cámara de cocción de acero, rejilla de soporte de piedra lávica AISI 316.
 Unidad de quemadores multigas de acero inoxidable, independientes.
 Encendido piezoeléctrico y temperatura regulable.
En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8GL10X123C

Piedra lávica 1/2M compartimento abierto pasante
 1 x 8GL-9015 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 8VF93239 Piedra lávica para 1/2M

kW 8.50

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
79



8GL10X123A

Piedra lávica 1/2M en armario pasante
 1 x 8GL-9015 Rejilla de varilla para pescado
 1 x 8VF93239 Piedra lávica para 1/2M

kW 8.50

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
82



8GL10X124C

Piedra lávica 1/1M compartimento abierto pasante
 2 x 8GL-9015 Rejilla de varilla para pescado
 2 x 8VF93239 Piedra lávica para 1/2M

kW 17.00

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
122



8GL10X124A

Piedra lávica 1/1M en armario pasante
 2 x 8GL-9015 Rejilla de varilla para pescado
 2 x 8VF93239 Piedra lávica para 1/2M

kW 17.00

mm
800-1000-h900

mm
910-1110-h1170
kg
128

ACCESORIOS FAMILIA



8GL-9015

Rejilla de varilla para pescado



mm
360-610-h0



8GL-9016

Rejilla en «V» de acero inoxidable para carne



mm
360-610-h0



8VF93239

Piedra lávica para 1/2M

H+70

H+90

H+100

H+55

H+110

Sartenes modulares



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Cuba radiada AISI 304, 15/10 de grosor, capacidad GN, fondo de compound radiado de 15 mm de grosor, tapón de drenaje sellado. Regulación de la temperatura 50-270°C. Termostato de seguridad.
En las versiones de armario:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.



8BR10X960C

Sartén modular 1/2M fondo compound en compartimento abierto pasante
 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
98



8BR10X960A

Sartén modular 1/2M fondo de compound en armario pasante
 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1

🔥 kW 0.00

⚡ kW 5.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
400-1000-h900



mm
510-1110-h1170

kg
101



8BR10X962C

Sartén modular 1/1M fondo compound en compartimento abierto pasante
 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1

🔥 kW 0.00

⚡ kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
138



8BR10X962A

Sartén multifuncional 1/1M fondo de compound en armario pasante
 1 x 238200730 Bandeja de acero inoxidable con asas GN 1/1

🔥 kW 0.00

⚡ kW 10.00

AC 400V-3N/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
144



DIMAHO®

SUMINISTROS PARA HOSTELERÍA



Pies AISI 304, regulables.
Grado de protección contra el agua IPX5.

MODELOS

(!) Cabeceras y laterales no incluidos.



8BM10X500T

Baño maría eléctrico 1/2M top

1 x GN1/1 + 1 x GN1/3

🔥 kW 0.00
⚡ kW 1.50
AC 230V/50/60 Hz

mm
400-1000-h273

mm
470-1070-h550
kg
35



8BM10X500C

Baño maría eléctrico 1/2M en compartimento abierto pasante

1 x GN1/1 + 1 x GN1/3

🔥 kW 0.00
⚡ kW 1.50
AC 230V/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
53



8BM10X500JA

Baño maría eléctrico 1/2M con arriero pasante

1 x GN1/1 + 1 x GN1/3

🔥 kW 0.00
⚡ kW 1.50
AC 230V/50/60 Hz

mm
400-1000-h900

mm
510-1110-h1170
kg
56



8BM10X542T

Baño maría eléctrico 1/1M top

2 x GN1/1 + 2 x GN1/3

🔥 kW 0.00
⚡ kW 3.00
AC 230V/50/60 Hz

mm
800-1000-h273

mm
870-1070-h550
kg
56

H+90

H+100

H+55

H+110



8BM10X542C

Baño maría eléctrico 1/1M en compartimen abierto pasante

2 x GN1/1 + 2 x GN1/3



kW 0.00



kW 3.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
80



8BM10X542A

Baño maría eléctrico 1/1M en armario pasante

2 x GN1/1 + 2 x GN1/3



kW 0.00



kW 3.00

AC 230V/50/60 Hz



mm
800-1000-h900



mm
910-1110-h1170

kg
86

Calentadores de patatas



Estructura autoportante de acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
 Encimera en AISI 304 20/10, h 75 mm, con unión entre módulos mediante un listón de acero sin uso de selladores.
 Fácil acceso a todos los componentes funcionales para un rápido mantenimiento.
 Empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable AISI 304 con embellecedor moldeado directamente en el panel de mandos para evitar infiltraciones de agua.
 Doble sistema de calentamiento: resistencias blindadas externas para calentar la parte inferior, y unidad de calentamiento superior inclinada, con parábola reflectante para una irradiación completa.
 Bandeja extraíble AISI 304 de 10/10 de grosor, capacidad 1 x GN1/1, con falso fondo.
 Temperatura regulable 30-90°C.
En las versiones de armario pasante:
 Estructura AISI 304 con fondo redondeado para una máxima higiene, puertas abatibles con cerradura magnética antirretorno.
 Pies AISI 304, regulables.
 Grado de protección contra el agua IPX5.

H+70

MODELOS

(!)Cabeceras y laterales no incluidos.

H+90

	<p>8RP10X520T Calentador de patatas 1/2M con elemento de calentamiento top</p> <p>1 x GN1/1</p> <p> kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz </p> <p> mm 400-1000-h273 </p> <p> mm 470-1070-h550 kg 26 </p>
	<p>8RP10X520C Calentador de patatas 1/2M con elem calent compart abierto pasante</p> <p>1 x GN1/1</p> <p> kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz </p> <p> mm 400-1000-h900 </p> <p> mm 510-1110-h1170 kg 44 </p>
	<p>8RP10X520A Calentador de patatas 1/2M con elem calentamie en armario pasante</p> <p>1 x GN1/1</p> <p> kW 0.00 kW 1.65 AC 230V/50/60 Hz </p> <p> mm 400-1000-h900 </p> <p> mm 510-1110-h1170 kg 47 </p>

H+100

H+55

H+110



Visítanos en:
Polígono industrial El Pinillo,
C. Decano Antonio Zedano,
nave 3,
29620 Torremolinos, Málaga
Junto al Parque de Bomberos
Teléfonos:

+34 952 37 83 59

+34 649 47 08 52