



COCCIÓN



REFRIGERACIÓN



LAVADO



S O B R E R E P A G A S

About REPAGAS / À propos de REPAGAS / Über Repagag



De ellos nace nuestra vocación por la investigación y la innovación, y por ellos dedicamos nuestro esfuerzo a la mejora continua y a la búsqueda constante de la calidad en lo que hacemos. Para conseguirlo, disponemos de una moderna planta productiva a la vanguardia tecnológica del sector con maquinaria de última generación.

Our vocation for research and innovation is born from them, and for them we dedicate our efforts to continuous improvement and the constant search for quality in what we do. To achieve this, we have a modern production plant at the technological forefront of the sector with state-of-the-art machinery.

D'eux naît notre vocation pour la recherche et l'innovation, et pour eux nous consacrons nos efforts à l'amélioration continue et à la recherche constante de la qualité dans ce que nous faisons. Pour y parvenir, nous disposons d'une usine de production moderne, à la pointe technologique du secteur, dotée de machines à la pointe de la technologie.

Aus ihnen entsteht unsere Berufung zur Forschung und Innovation, und für sie widmen wir unsere Bemühungen der kontinuierlichen Verbesserung und der ständigen Suche nach Qualität in dem, was wir tun. Um dies zu erreichen, verfügen wir über eine moderne, technologisch führende Produktionsanlage der Branche mit modernstem Maschinenpark.

En REPAGAS hacemos algo más que maquinaria para hostelería: cuidamos el día a día de aquellos cocineros, hosteleros y empresarios del sector que necesitan soluciones para hacer su trabajo posible, cómodo y rentable. Ofrecemos los mejores productos y servicios poniendo nuestra experiencia de más de 52 años a su disposición para mejorar sus negocios.

At REPAGAS we do more than just hospitality machinery: we take care of the day-to-day life of those chefs, hoteliers and entrepreneurs in the sector who need solutions to make their work possible, comfortable and profitable. We offer the best products and services by putting our experience of more than 52 years at your disposal to improve your businesses.

Chez REPAGAS, nous faisons plus que de simples machines pour l'hôtellerie : nous nous occupons du quotidien des chefs, hôteliers et entrepreneurs du secteur qui ont besoin de solutions pour rendre leur travail possible, confortable et rentable. Nous offrons les meilleurs produits et services en mettant notre expérience de plus de 52 ans à votre disposition pour améliorer vos activités.

Bei REPAGAS machen wir mehr als nur Hotelmaschinen: Wir kümmern uns um den Alltag der Köche, Hoteliers und Unternehmer in der Branche, die Lösungen benötigen, um ihre Arbeit möglich, komfortabel und profitabel zu machen. Wir bieten die besten Produkte und Dienstleistungen, indem wir Ihnen unsere Erfahrung von mehr als 52 Jahren zur Verfügung stellen, um Ihr Geschäft zu verbessern.



VALORES

Values / Valeurs / Werte

Los valores que nos guían en este camino son la orientación por satisfacer las necesidades de nuestros clientes, el trabajo en equipo, la calidad en el diseño, el compromiso con el servicio y la transformación continua para ofrecerte lo mejor de nosotros.

The values that guide us in this path are the orientation to satisfy the needs of our clients, the teamwork, the quality in the design, the commitment with the service and the on-going transformation to offer you the best of us.

Les valeurs qui nous guident dans cette voie sont l'orientation pour satisfaire les besoins de nos clients, le travail d'équipe, la qualité de la conception, l'engagement avec le service et la transformation continue pour vous offrir le meilleur de nous.

Die Werte, die uns auf diesem Weg leiten, sind eine kompromisslose Kundenorientierung, hochqualitative Produkte und Service, pragmatisches Design und eine kontinuierliche Verbesserung.



Trabajo en equipo
Teamwork
Travail en équipe
Teamarbeit



Calidad en el diseño
Quality in the design
Qualité de la conception
Pragmatisches Design



Compromiso con el servicio
Commitment to the service
Engagement avec nos services
Kompromisslose Kundenorientierung



Transformación continua
On-going transformation
Transformation continue
Kontinuierliche Verbesserung

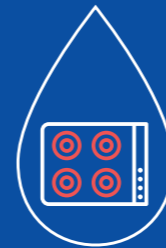


Nuevos productos y servicios para ofrecerte soluciones integrales.

We include new products and services to offer you integral solutions.

Nous incluons de nouveaux produits et services pour vous offrir des solutions complètes.

Wir neue Produkte und Dienstleistungen an, um Ihnen ganzheitliche Lösungen anbieten zu können.



Cocción
Cooking
Cuisson
Kochen



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération
Kühlen



Lavado
Dishwashing
Lave-vaisselles
Waschen

Chefconsulting |

 RepagasConcept

Siempre buscando la sostenibilidad, calidad y fiabilidad. Nuestros productos cumplen todas las regulaciones internacionales y son fabricados cumpliendo con la norma CE UNE EN 203, además de otros controles e inspecciones propios durante el proceso de fabricación, tanto en la planta de producción como en el laboratorio. Contamos con el certificado de calidad ISO 9001:2015 y el marcado CE.

Always looking for sustainability, quality and reliability. Our products comply with all international regulations and are manufactured in compliance with the CE UNE EN 203 standard, in addition to other controls and inspections during the manufacturing process, both in the production plant and in the laboratory. We have the ISO 9001: 2015 quality certificate and the CE mark

Toujours à la recherche de la durabilité, la qualité et la fiabilité. Nos produits sont conformes à toutes les réglementations internationales et ils sont fabriqués conformément à la norme CE UNE EN 203. Autres contrôles et inspections sont en cours de fabrication bien à l'usine ou au laboratoire. Nous disposons du certificat de qualité ISO 9001: 2015 et le marquage CE.

Wir stellen und den Herausforderungen am Markt mit kontinuierlichen Verbesserungen und einer hohen Qualität unserer Produkte. Dabei investieren wir regelmäßig 50% unseres Umsatzes in Forschungs- und Entwicklung und halten unseren Maschinenpark up-to-date. So sind unsere F&E-Aktivitäten sogar durch das spanische Ministerium für Wissenschaft und Innovation zertifiziert. Selbstverständlich erfüllt REPAGAS relevante Standards wie CE-Richtlinie, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011 und ES-08-0015HT.

REPAGAS, LA COCINA LO ES TODO

REPAGAS, COOKING IS EVERYTHING / REPAGAS, LA CUISINE C'EST TOUT / REPAGAS, GROSSKÜCHENEQUIPMENT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE



Además, hemos recibido el **certificado de cumplimiento de la norma CE-DEC®** que acredita nuestra calidad empresarial en las siguientes áreas: estrategia empresarial, control de gestión, organización funcional y gestión de costes.



*In addition, we have received the **certificate of compliance with the CEDEC®** standard that accredits our business quality in the following areas: business strategy, management control, functional organization and cost management.*

*En plus de ça, le **certificat de conformité à la norme CEDEC®** qui atteste la qualité de notre entreprise dans les domaines de la stratégie commerciale, le contrôle de la gestion, l'organisation fonctionnelle et la gestion des coûts, nous a été concédé.*

*Darüber hinaus ist **REPAGAS CEDEC®** konform in den Bereichen Unternehmensstrategie, Managementkontrollsysteme, funktionale Organisation und Kostenmanagement.*

CALIDAD
Quality / qualité / Qualität

COCCIÓN

Serie 440. Snack Line Planchas a Gas y Eléctricas	16
Serie 550. Smart Line Planchas a Gas y Eléctricas Barbacoas a Gas Freidoras y Baños María Soportes – Elemento Neutro Cocinas a Gas	22 26 30 34 38
Serie 750. Gama Modular y Puente Cocinas a Gas y Eléctricas Fry-Tops a Gas y Eléctricos Freidoras a Gas y Eléctricas Marmitas a Gas y Eléctricas Barbacoas a Gas Baño María – Cuece Pastas – Mantenedor de Fritos Elementos Neutros Hornos Columna a Gas Soportes Modulares Soportes Puente	44 52 60 64 68 72 78 82 88 89
Serie 900. Gama Modular y Puente Cocinas a Gas y Eléctricas Fry-Tops a Gas y Eléctricos Freidoras a Gas y Eléctricas Marmitas a Gas y Eléctricas Sartenes Basculantes a Gas y Eléctricas Barbacoas a Gas Baños María Eléctricos – Cuece Pastas a Gas Elementos Neutros Hornos Columna a Gas y Eléctricos Soportes Modulares Soportes Puente	92 100 108 112 118 122 126 132 136 142 143
Serie 1100. Gama Modular Cocinas a Gas Soportes – Elemento Neutro	146 150
Star Line. Gama MONOBLOCK Bloques de Cocción a Medida	156
Cook & Chill Hornos Combi a Gas y Eléctricos Power Line Hornos Combi a Gas y Eléctricos Professional Line Hornos Combi a Gas y Eléctricos Star Line Abatidores de Temperatura	168 174 180 186
Varios Carros Calientes y Hornillos de Pavimento a Gas Equipo de Churros	192 196
Accesorios	202

REFRIGERACIÓN

Mesas Refrigeradas	212
Bases Refrigeradas	220
Armarios Refrigerados	228

LAVADO

Lavavasos y Lavavajillas	242
Lavavajillas de Capota	248
Lavaperolas	254
Túneles de Arrastre	260

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Modificación en modelos existente
 Nuevos modelos

COOKING

400 Series. Snack Line Gas and Electric Griddles	16
550 Series. Smart Line Gas and Electric Griddles Gas Barbecues Fryers and Bains Marie Supports – Neutral Element Gas Cookers	22 26 30 34 38
750 Series. Modular and Counter-Top Range Gas and Electric Cookers Gas and Electric Fry-Tops Gas and Electric Fryers Gas and Electric Boiling Pans Gas Barbecues Bain Marie – Pasta Cooker – Fried Food Warmer Neutral Elements Gas Column Ovens Modular Supports Counter-Top Supports	44 52 60 64 68 72 78 82 88 89
900 Series. Modular and Counter-Top Range Gas and Electric Cookers Gas and Electric Fry-Tops Gas and Electric Fryers Gas and Electric Boiling Pans Gas and Electric Tilting Pans Gas Barbecues Electric Bains Marie – Gas Pasta Cooker Neutral Elements Gas and Electric Column Ovens Modular Supports Counter-Top Supports	92 100 108 112 118 122 126 132 136 142 143
1100 Series. Modular Range Gas Cookers Supports – Neutral Element	146 150
Star Line. MONOBLOCK Range Customized Cooking Lines	156
Cook & Chill Gas and Electric Combi Ovens Power Line Gas and Electric Combi Ovens Professional Line Gas and Electric Combi Ovens Star Line Blastchillers	168 174 180 186
Miscellaneous Hot Trolleys and Gas Paviment Rings Equipement for Making Churros	192 196
Accessories	202

REFRIGERATION

Refrigerated Counters	212
Refrigerated Bases	220
Refrigerated Cabinets	228

DISHWASHING

Glasswasher and Dishwasher	242
Hood-type machines	248
Utensil Washer	254
Rack-type dishwasher	260

GENERAL SALE CONDITIONS

Modification in existing models
 New models

CUISSON

Série 440. Snack Line Planchas à Gaz et Électriques	16
Série 550. Smart Line Planchas à Gaz et Électriques Barbecues à Gaz Friteuses et Bains Marie Soubassements – Plan Neutre Fourneaux à Gaz	22 26 30 34 38
Série 750. Gamme Modulaire et Suspendue Fourneaux à Gaz et Électriques Fry-Tops à Gaz et Électriques Friteuses à Gaz et Électriques Marmites à Gaz et Électriques Barbecues à Gaz Bains Marie – Cuiseur à Pâtes – Outils pour Friture Plans Neutres Fours Colonne à Gaz Soubassements Modulaires Supports Gamme Suspendue	44 52 60 64 68 72 78 82 88 89
Série 900. Gamme Modulaire et Suspendue Fourneaux à Gaz et Électriques Fry-Tops à Gaz et Électriques Friteuses à Gaz et Électriques Marmites à Gaz et Électriques Sautaises Basculantes à Gaz et Électriques Barbecues à Gaz Bains Marie Électriques – Cuiseur à Pâtes Plans Neutres Fours Colonne à Gaz et Électriques Soubassements Modulaires Supports Gamme Suspendue	92 100 108 112 118 122 126 132 136 142 143
Série 1100. Gamme Modulaire Fourneaux à Gaz Soubassements – Plan Neutre	146 150
Star Line. Gamme MONOBLOCK Blocs de Cuisson sur Mesure	156
Cook & Chill Fours Combi à Gaz et Électriques Power Line Fours Combi à Gaz et Électriques Professional Line Fours Combi à Gaz et Électriques Star Line Cellules de Refroidissement	168 174 180 186
Divers Chariots Chauds et Réchauds à Gaz Appareil a Churros	192 196
Accessoires	202

FROID COMMERCIAL

Tables Réfrigérées	212
Bases Réfrigérées	220
Armoires Frigorifique	228

LAVAGE DE VAISSELLE

Lave-verre / Lave-vaisselle	242
Lave-vaisselles à capot	248
Lave-batteries	254
Tunnels de lavage	260

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Modification des modèles existant
 Nouveaux modèles

KOCHEN

Serie 440. Snack Line Gas- und Elektrische Bräter	16
Serie 550. Smart Line Gas- und Elektrische Bräter Barbecue und Gasgrills Fritteusen und Wasserbäder Arbeitsschränke – Arbeitstische Gaskocher	22 26 30 34 38
Serie 750. Modulare Komponenten Gas- und Elektroherde Fry-Tops Gas und Elektro Gas- und Elektrische Fritteusen Gas- und Elektrische Kippkessel Barbecue und Gasgrills Wasserbäder – Pasta-Kocher – Warmhaltewanne Arbeitstische Öfen auf Hochschranke Gas Arbeitsschränke Verbindungselemente	44 52 60 64 68 72 78 82 88 89
Serie 900. Modulare Komponenten Gas- und Elektroherde Fry-Tops Gas und Elektro Gas- und Elektrische Fritteusen Gas- und Elektrische Kippkessel Gas- und Elektrische Schwenkpfannen Barbecue und Gasgrills Elektrische Wasserbäder / Gas- Pasta-Kocher Arbeitstische Öfen auf Hochschranke Gas und Elektrisch Arbeitsschränke Verbindungselemente	92 100 108 112 118 122 126 132 136 142 143
Serie 1100. Modulare Komponenten Gaskocher Arbeitsschränke – Plan Neutre	146 150
Starline. MONOBLOCK Benutzerdefinierte Monoblöck	156
Cook & Chill Power Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen Professional Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen Star Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen Schockfroster	168 174 180 186
Zubehör Hot Trolleys und Standkocher Fettgebäck-Friteuse	192 196
Accessoires	202

KÜHLEN

Kühl- und Tiefkühlische	212
Kühlunterbauten	220
Kühlschränke	228

WASCHEN

Gläser- und Geschirrpülmaschinen	242
Haubenmodelle	248
Universaspülmaschinen	254
Korbtransportmaschinen	260

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

Modifikation an bestehenden Modelle
 Neue Modelle

COCCIONI





SERIE 440

SNACK LINE



SERIE 440



PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC GRIDDLES /
PLANCHAS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE BRÄTER



- Canal delantero recogegrasas.
- Frontal grease-channel.
- Conduit de récupération des graisses.
- Fettsammelkanal auf der Vorderseite.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding bib.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.



- Conexión de gas en el lado deseado.
- Gas connection in both sides.
- Possibilité de brancher le gaz au côté désiré.
- Gas beidseitig anschließbar.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 440

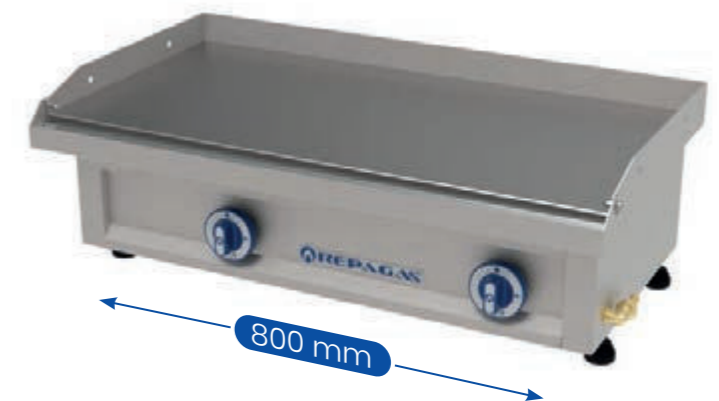


SNACK LINE



SNACK LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		PG-600	PG-800	PG-640	PG-840		PG-140	E-64	E-84
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	605 x 440 x 230	805 x 440 x 230	605 x 440 x 230	805 x 440 x 230		1.005 x 490 x 230	605 x 440 x 230	805 x 440 x 230
Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe		Fe	Fe	Fe
Espesor placa Thickness – Epaisseur – Dicke	mm	8	8	12	12		12	12	12
Superficie útil plac Useful area – Surface utile – Nutzfläch	mm	585 x 410	785 x 410	585 x 393	785 x 393		985 x 443	585 x 393	785 x 393
Quemadores bajo placa Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	2	2	2	2		3	–	–
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	8.25	11.00	8.00	11.00		13.50	–	–
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.64	0.85	0.62	0.85		1.05	–	–
	kw	–	–	9.50	13.00		16.00	–	–
	GLP Kg/h – 50 mbar	–	–	0.74	1.01		1.24	–	–
	kw	8.25	11.00	9.50	13.00		16.00	–	–
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.87	1.16	1.00	1.37		1.69	–	–
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	nº x kw	–	–	–	–		–	3 x 1.30	4 x 1.30
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–	–		–	3.90	5.20
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–	–		–	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	690 x 510 x 500	870 x 510 x 500	690 x 510 x 500	870 x 510 x 500		1.080 x 510 x 500	690 x 510 x 500	870 x 510 x 500
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.18	0.22	0.18	0.22		0.27	0.18	0.22
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	34	43	45	55		69	51	55
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	26	34	36	47		64	42	47
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details									
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–		Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn	Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat	
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte	●/○	●	●	●	●		●	●	●
Cajón recoge-grasas Grease box – Tiror à graisse – Fettaufschublade	●/○	●	●	●	●		●	●	●
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Fe	Fe	Inox	Inox		Inox	–	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler									
Color frontal Front color – Couleur avant – Frontfarbe		2 x COLOR01					2 x COLOR01		



SERIE 550

SMART LINE

SERIE 550

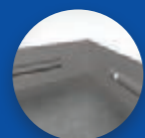




PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC GRIDDLES /
PLANCHAS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE BRÄTER



- Cajón delantero recoge grasas.
- Frontal grease-box.
- Tiroir de récupération des graisses.
- Fettsammelkanal auf der Vorderseite.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding bib.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.

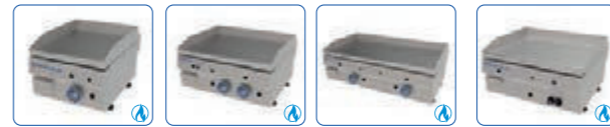


- Encendido manual y con piezoeléctrico.
- Manual and piezoelectric ignition pilot.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique.
- Manuelle und Piezozündung.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE



SMART LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		PG-450	PG-650	PG-950	PG-650/CD	PG-950/CD	PG-125/CD	E-45	E-65	E-95	E-65/CD	E-95/CD	E-125/CD		
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 550 x 290	600 x 550 x 290	900 x 550 x 290	600 x 550 x 290	900 x 550 x 290	1.200 x 550 x 290	400 x 550 x 290	600 x 550 x 290	900 x 550 x 290	600 x 550 x 290	900 x 550 x 290	1.200 x 550 x 290		
Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Fe	Fe	Fe	Cr	Cr	Cr		
Espesor placa Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	383 x 432	583 x 432	883 x 432	583 x 432	883 x 432	1.186 x 432	383 x 432	583 x 432	883 x 432	583 x 432	883 x 432	1.186 x 432		
Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	2	2	1	2	2	–	–	–	–	–	–		
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	7.00	10.25	14.00	11.00	14.00	22.00	–	–	–	–	–	–		
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.54	0.80	1.09	0.85	1.09	1.71	–	–	–	–	–	–		
	kw	8.00	12.00	16.00	12.50	16.00	25.00	–	–	–	–	–	–		
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.62	0.93	1.24	0.97	1.24	1.94	–	–	–	–	–	–		
kw	8.00	12.00	16.00	12.50	16.00	25.00	–	–	–	–	–	–			
GN Nm³/h – 20 mbar	0.85	1.27	1.69	1.32	1.69	2.64	–	–	–	–	–	–			
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	nº x kw	–	–	–	–	–	–	3 x 1.00	6 x 1.00	9 x 1.00	6 x 1.00	9 x 1.00	12 x 1.00		
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–	–	–	–	3.00	6.00	9.00	6.00	9.00	12.00		
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–	–	–	–	380V. III + N + T 50/60 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	380V. III + N + T 50/60 hz		
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	480 x 690 x 560	600 x 690 x 550	990 x 640 x 520	600 x 690 x 550	990 x 640 x 520	1.250 x 580 x 540	480 x 690 x 560	600 x 690 x 550	990 x 640 x 520	600 x 690 x 550	990 x 640 x 520	1.250 x 580 x 540		
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.19	0.23	0.33	0.23	0.33	0.39	0.19	0.23	0.33	0.23	0.33	0.39		
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	47	63	85	66	96	145	44	63	79	66	109	126		
Peso neto Net weight – Poids net – Nettototogewicht	kg	40	51	75	54	88	118	42	51	68	56	100	106		
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details															
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemüse															
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.														
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn			Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil	Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil		Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat							
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Cajón recoge-grasas Grease box – Tiror à graisse – Fettauffangschublade	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	–	–	–	–	–	–		
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler															
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–			–		–		220V. III + T 50-60 hz.						
Color frontal Front color – Couleur avant – Frontfarbe		COLOR01	2 x COLOR01			2 x COLOR01	3 x COLOR01	COLOR01	2 x COLOR01						3 x COLOR01



BARBACOAS A GAS /
GAS BARBECUES /
BARBECUES À GAZ /
BARBECUE UND GASGRILLS



- Bandeja inferior recoge grasas.
- Lower grease-tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding bib.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.



- Briquetas de cerámica compactada.
- Compacted ceramic briquettes.
- Briquettes céramiques compactes.
- Kompaktierten Keramikbriketts.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		BAR-45	BAR-65	BAR-95
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 550 x 260	600 x 550 x 260	900 x 550 x 260
Superficie útil Useful area – Surface utile – Nutzfläche	mm	400 x 432	600 x 432	900 x 432
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	nº	1	2	3
Potencia Power – Puissance – Potenz	kw	7.00	14.00	21.00
Consumos – Presión nominal Consumptions – Working pressure Consumptions – Pression de fonctionnement Verbrauch – Nenndruck	GLP Kg/h 37 mbar	0.54	1.09	1.63
	GN Nm³/h 20 mbar	0.74	1.48	2.22
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	480 x 690 x 550	600 x 690 x 550	990 x 640 x 550
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.18	0.23	0.35
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	36	48	70
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	33	41	60
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details				
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–			
Peto Surrounding bib – Dossieret périmétral – Seitliche und hintere Lätzchen	●/○	●	●	●
Cajón y bandeja recoge-grasas Box/grease tray – Tiror/bac à graisse – Fettauffangschublade/Schublade	●/○	●	●	●
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox
Dotación briquetas de cerámica Ceramic briquettes – Briquettes – Keramikbriketts.	nº	49	77	119
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler				
Briqueta de cerámica adicional Extra ceramic briquettes – Briquettes supplément. – Zusätzliche Keramikbriketts			557-P	
Color frontal Front color – Couleur avant – Frontfarbe		COLOR01	2 x COLOR01	2 x COLOR01





FREIDORAS Y BAÑOS MARÍA /
FRYERS AND BAINS MARIE /
FRITEUSES ET BAINS MARIE /
FRITTEUSEN UND WASSERBÄDER



- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuve fabriquée d'une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Seguridad para evitar aperturas accidentales.
- Safety device to prevent accidental opening.
- Dispositif de sécurité pour éviter ouvertures accidentels.
- Sicherheit gegen versehentliches Öffnen.



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur.
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE

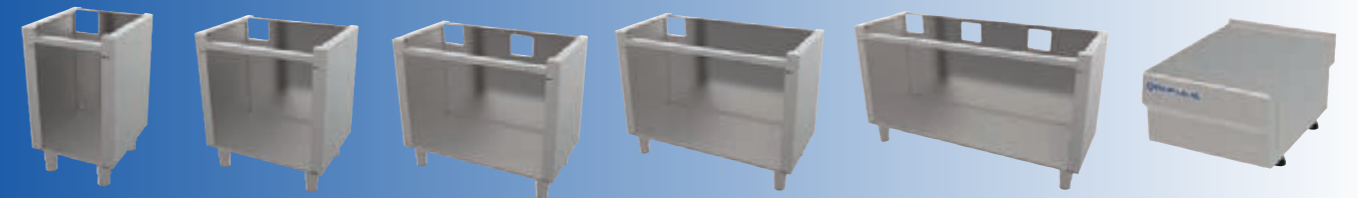


SMART LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FG-12/M	FG-24/M	FES-7M	FES-7+7M	FES-10MP	FES-10+10MP	FG-51/13	FE-51/13	BME-51/M	BME-51/S
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 600 × 360	700 × 700 × 360	310 × 500 × 285	620 × 500 × 285	370 × 500 × 285	740 × 500 × 285	400 × 550 × 900	400 × 550 × 900	600 × 550 × 280	600 × 550 × 900
Cubas Tanks – Cuves – Tanks	nº	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1
Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	245 × 315 × 290	2 × 245 × 315 × 290	235 × 195 × 300	2 × 235 × 195 × 300	300 × 330 × 200	2 × 300 × 330 × 200	225 × 345 × 345	240 × 345 × 345	300 × 250 × 150	300 × 250 × 150
Dimensiones cesta grande (de serie) Basket dimensions – Dimensions panier – Korbabmessungen	mm	210 × 285 × 120	2 × 210 × 285 × 120	195 × 220 × 115	2 × 195 × 220 × 115	250 × 250 × 115	2 × 250 × 250 × 115	215 × 300 × 120	220 × 300 × 120	–	–
Litros Litres – Litres – Liter	ltr	12	12 + 12	7	7 + 7	10	10 + 10	13	13	23	23
Cubetas recomendadas Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter	gn	–	–	–	–	–	–	–	–	1 × 1/2 + 2 × 1/4	1 × 1/2 + 2 × 1/4
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar kw GN Nm³/h – 20 mbar	6.30 0.489 6.30 0.667	6.30 + 6.30 0.978 6.30 + 6.30 1.334	– – – –	– – – –	– – – –	– – – –	12.00 0.91 12.00 1.27	– – – –	– – – –	– – – –
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	3.50	3.50 + 3.50	7.50	7.50 + 7.50	–	12.00	3.00	3.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	220V. I + N + T 50-60 hz	220V. I + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	–	380V. III + N + T 50-60 hz	220V. I + N + T 50-60 hz	220V. I + N + T 50-60 hz
Patatas congeladas (a máxima potencia) Frozen potatoes (high power) – Chips cong. (Puissance max.) – Gefrorene Kartoffeln (Max. Potenz)	kg/h	13.5	13.50 + 13.50	10	10 + 10	15	15 + 15	15	17	–	–
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	480 × 830 × 800	730 × 830 × 800	350 × 560 × 460	670 × 560 × 460	410 × 580 × 460	780 × 580 × 460	435 × 680 × 1.240	435 × 680 × 1.240	691 × 600 × 550	850 × 570 × 1.180
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.32	0.48	0.09	0.17	0.11	0.21	0.37	0.37	0.23	0.57
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	46	70	11	19	13	23	60	51	29	67
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	36	60	10	18	12	22	47	38	19	37
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details											
Espesor cuba (mm) Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Tipo de cuba Type of tank – Type de cuve – Tanktyp	–										
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	–	–	–	–	Inox	–	–	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler											
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–	–	220V. III + T 50-60 hz	–	–	220V. III + T 50-60 hz	–	–
Cesta grande Big basket – Grand panier – Großer Korb	mm	210 × 285 × 120 mm 40100014	–	195 × 220 × 115 mm 67600003	–	250 × 250 × 115 mm 67800011	–	215 × 300 × 120 mm 87100001	220 × 300 × 120 mm 79600001	–	–
Cesta pequeña Small basket – Petit panier – Kleiner Korb	mm	110 × 290 × 120 mm 40100013	–	–	–	–	–	105 × 300 × 120 mm 87100003	110 × 300 × 120 mm 79600002	–	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)	–	–	–	–	–	–	–	COLOR01 – COLOR02	COLOR01 – COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 – 2 × COLOR02
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)	–	–	–	–	–	–	–	50163000	–	–	50163000



SOPORTES • ELEMENTO NEUTRO /
SUPPORTS • NEUTRAL ELEMENT /
SOUBASSEMENTS • PLAN NEUTRE /
ARBEITSSCHRÄNKE • ARBEITSTISCHE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		S-45	S-65	S-85	S-95	S-125	MN-45/M
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 430 × 680	600 × 430 × 680	800 × 430 × 680	900 × 430 × 680	1.200 × 430 × 680	400 × 550 × 270
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	670 × 670 × 950	670 × 670 × 950	960 × 660 × 950	960 × 660 × 950	1.250 × 660 × 1.180	485 × 620 × 450
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	0.43	0.43	0.60	0.60	0.97	0.14
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	17	31	40	43	50	12
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	14	26	34	23	25	10
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details							
Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	-	-	-	-	-	-	FOTO
Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem	●/○	○	○	○	○	○	○
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler							
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR02	2 × COLOR02		3 × COLOR02		COLOR01
Puerta Door – Porte – Tür		70159000	70530000	2 × 70159000		2 × 70530000	-
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		-	86803000	83903000	86903000	83811000	-
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000			-





COCINAS A GAS /
GAS COOKERS /
FOURNEAUX À GAZ /
GASKOCHER



- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türansschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE



SMART LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		CG-520/M	CG-520	CG-521	CG-521/G	CG-530/M	CG-530	CG-531	CG-531G
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 550 × 270	800 × 550 × 900	800 × 550 × 900	800 × 550 × 900	1.205 × 550 × 270	1.205 × 550 × 900	1.205 × 550 × 900	1.205 × 550 × 900
Quemadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner	kw	8.00 6.50	8.00 6.50	8.00 6.50	8.00 6.50	8.00 8.00 6.50	8.00 8.00 6.50	8.00 8.00 6.50	8.00 8.00 6.50
Horno Oven – Four – Ofen	kw	–	–	5.00	5.00	–	–	5.00	5.00
Gratinador Grill – Salamandre – Gratifie	kw	–	–	–	4.00	–	–	–	4.00
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	12.50	12.50	17.00	20.50	19.50	19.50	24.00	27.50
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.97	0.97	1.32	1.60	1.51	1.51	1.86	2.13
	kw	14.50	14.50	19.50	23.50	22.50	22.50	27.50	31.50
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.13	1.13	1.51	1.82	1.75	1.75	2.13	2.44
	kw	14.50	14.50	19.50	23.50	22.50	22.50	27.50	31.50
	GN Nm ³ /h – 20 mbar	1.53	1.53	2.06	2.49	2.38	2.38	2.92	3.34
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	840 × 580 × 440	850 × 570 × 1.000	850 × 570 × 1.000	850 × 570 × 1.000	1.250 × 580 × 450	1.240 × 570 × 1.070	1.240 × 570 × 1.070	1.240 × 570 × 1.070
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	0.21	0.48	0.48	0.48	0.33	0.76	0.76	0.76
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	52	71	116	116	75	100	150	150
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	41	62	105	105	58	84	135	135
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details									
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1	1	1	1	1
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.								
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–	–	540 × 390 × 315	540 × 390 × 315	–	–	540 × 390 × 315	540 × 390 × 315
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler									
Parrilla reductora (173 × 173 mm) Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill				70100053				70100053	
Parrilla de fundido (390 × 370 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen				70100051				70100051	
Placa lisa de fundido (390 × 368 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen				70100084				70100084	
Placa ranurada de fundido (390 × 368 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen				70100085				70100085	
Rejilla de horno (530 × 325 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell		–		04100029		–		04100029	
Bandeja de horno (530 × 325 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech		–		04100033		–		04100033	
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf									
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01		2 × COLOR01 – 2 × COLOR02		COLOR01		2 × COLOR01 – 2 × COLOR02	
Puerta Door – Porte – Tür		–	2 × 70159000	●		–	2 × 70530000	●	
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	83903000	–		–	83811000	–	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–		50163000		–		50163000	





SERIE 750

GAMA MODULAR Y PUENTE /
MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE /
GAMME MODULARE ET SUSPENDUE /
MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE



SERIE 750



COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC COOKERS /
FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTROHERDE



- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschlüge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



POWER LINE



POWER LINE

Modelo - Model - Modèle - Modell		CG-720/M POW	CG-720/S POW	CG-740/M POW	CG-740/S POW	CG-741 POW	CG-710/RM POW	CG-710/RS POW	CG-711/R POW	CG-760/M POW	CG-760 POW	CG-761 POW
Dimensiones equipo Dimensions - Dimensions - Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	800 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	800 x 750 x 900	1.205 x 750 x 280	1.205 x 750 x 900	1.205 x 750 x 900
Quemadores encimera Top burners - Brûleurs dessus - Arbeitsplattenbrenner	kw	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
		6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50
Horno - Oven - Four - Ofen	kw	-	-	-	-	7.50	-	-	7.50	-	-	7.50
Potencia a gas - Consumos - Presión nominal Gas power - Consumptions - Working pressure Puissance à gaz - Consommations - Pression de fonctionnement Gaskraft - Verbrauch - Nenndruck	GLP Kg/h - 37 mbar	12.50	12.50	25.00	25.00	31.50	9.50	9.50	16.00	37.50	37.50	44.50
	kw	14.50	14.50	29.00	29.00	2.45	0.74	0.74	1.24	2.91	2.91	3.42
	GLP Kg/h - 50 mbar	1.12	1.12	2.25	2.25	36.50	10.50	10.50	18.00	43.50	43.50	51.00
	kw	14.50	14.50	29.00	29.00	2.84	0.82	0.82	1.40	3.36	3.63	3.97
	GN Nm³/h - 20 mbar	1.53	1.53	3.07	3.07	37.00	10.50	10.50	18.80	43.50	43.50	51.00
		1.53	1.53	3.07	3.07	3.86	1.11	1.11	1.90	4.62	4.62	5.39
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions - Emballage - Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100	850 x 800 x 1.100	850 x 770 x 670	850 x 800 x 1.100	850 x 800 x 1.100	1.240 x 800 x 640	1.240 x 800 x 1.110	1.240 x 800 x 1.110
Volumen Volume - Volume - Spannung	m³	0.25	0.4	0.46	0.75	0.75	0.44	0.75	0.75	0.67	1.1	1.1
Peso bruto Gross weight - Poids brut - Bruttogewicht	kg	48	69	87	109	161	145	173	222	85	153	209
Peso neto Net weight - Poids net - Nettotogewicht	kg	37	55	67	92	146	130	166	216	67	132	188
Detalles técnicos - Technical details - Détails techniques - Technische details												
Espeor encimera (mm) Top thickness - Épaisseur - Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1	1	1	1	11		1	1
Remate de chimenea Flue shots - Sortie des gases - Kaminsims	inox.											
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions - Dimensions Four - Ofenabmessungen	mm	-	-	-	-	540 x 590 x 315	-	-	540 x 590 x 315	-	-	540 x 590 x 315
Equipamiento opcional - Optional - En option - Optionaler												
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top - Kit pieds appareil au top - Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	-	00152000	-	-	00152000	-	-	00152000	-	-
Parrilla reductora (173 x 173 mm) Reductive grill - Grille réducteur - Reduktiver Grill				70100053		70100053		-			70100053	
Parrilla de fundido (390 x 293 mm) Cast iron grid - Grille en fonte - Grill aus Gusseisen				78100032		78100032		-			78100032	
Placa lisa de fundido (390 x 293 mm) Cast iron girdle - Plaque lisse en fonte - Glatte Platte aus Gusseisen				78100036		78100036		-			78100036	
Placa ranurada de fundido (390 x 293 mm) Ribbed cast iron griddle - Plaque rainurée en fonte - Geriffelte Platte in Gusseisen				78100037		78100037		-			78100037	
Rejilla de horno (530 x 530 mm) Oven grid - Gril pour four - Ofengestell				-		02100034		-	02100034		-	02100034
Bandeja de horno (530 x 530 x 40 mm) Oven tray - Plateau pour four - Ofenblech				-		02100036		-	02100036		-	02100036
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit - Kit commandes dorée - Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		2 x 70174000		4 x 70174000		4 x 70174000		70174000			6 x 70174000	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit - Kit commandes antique - Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		2 x 70175000		4 x 70175000		4 x 70175000		70175000			6 x 70175000	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) - Couleur avant (superieur/inferieur) - Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 x COLOR01	2 x COLOR01 2 x COLOR02	2 x COLOR01 2 x COLOR02	2 x COLOR01	2 x COLOR01 2 x COLOR02	3 x COLOR01		3 x COLOR01 - 3 x COLOR02	
Puerta tirador cromado Chromed handle door - Porte avec poignet chromée - Tür mit Chromgriff		-	70316000	-	2 x 70316000	●	-	2 x 70316000	●	-	2 x 70527000	●
Puerta tirador dorado Golden handle door - Porte avec poignet dorée - Tür mit goldenem Griff		-	70317000	-	2 x 70317000	50166000	-	2 x 70317000	50166000	-	2 x 70528000	1 x 50166000 1 x 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door - Porte avec poignet antique - Tür mit gealtertem goldenem Griff		-	70318000	-	2 x 70318000	50167000	-	2 x 70318000	50167000	-	2 x 70529000	1 x 50167000 1 x 70318000
Entrepaño Inner shelf - Trumeau - Decorblende			-		78407000	-		78407000	-		78504000	-
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) - Kit roue (2 avec/2 sans frein) - Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		-	50163000	-	50163000	50163000	-	50163000	-	-	50163000	-

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		CG-720/M PRO	CG-720/S PRO	CG-740/M PRO	CG-740/S PRO	CG-741 PRO	CG-710/RM PRO	CG-710/RS PRO	CG-711/R PRO	CG-760/M PRO	CG-760 PRO	CG-761 PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	1.205 × 750 × 280	1.205 × 750 × 900	1.205 × 750 × 900
Quemadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner	kw	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	10.50	10.50	10.50	8.00	8.00	8.00
		6.50	6.50	6.50	6.50	6.50				6.50	6.50	6.50
Horno Oven – Four – Ofen	kw	–	–	–	–	7.50	–	–	7.50	–	–	7.50
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	12.50	12.50	25.00	25.00	31.50	9.50	9.50	16.00	37.50	37.50	44.50
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.97	0.97	1.94	1.94	2.45	0.74	0.74	1.24	2.91	2.91	3.42
	kw	14.50	14.50	29.00	29.00	36.50	10.50	10.50	18.00	43.50	43.50	51.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.12	1.12	2.25	2.25	2.84	0.82	0.82	1.40	3.36	3.63	3.97
	kw	14.50	14.50	29.00	29.00	36.50	10.50	10.50	18.00	43.50	43.50	51.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	1.53	1.53	3.07	3.07	3.86	1.11	1.11	1.90	4.62	4.62	5.39
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	850 × 770 × 670	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	1.240 × 800 × 640	1.240 × 800 × 1.110	1.240 × 800 × 1.110
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.4	0.46	0.75	0.75	0.44	0.75	0.75	0.67	1.1	1.1
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	52	65	94	117	173	149	177	226	85	219	223
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	40	47	75	100	154	134	160	210	67	199	210
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details												
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe											
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–	–	–	–	540 × 590 × 315	–	–	540 × 590 × 315	–	–	540 × 590 × 315
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler												
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	–	00152000	–	–	00152000	–	–	00152000	–	–
Parrilla reductora (173 × 173 mm) Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill		–	70100053	–	–	70100053	–	–	–	–	70100053	–
Parrilla de fundido (390 × 293 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen		–	70100051	–	–	70100051	–	–	–	–	70100051	–
Placa lisa de fundido (390 × 293 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen		–	70100084	–	–	70100084	–	–	–	–	70100084	–
Placa ranurada de fundido (390 × 293 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen		–	70100085	–	–	70100085	–	–	–	–	70100085	–
Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell		–	–	–	–	00100115	–	00100115	–	–	–	00100115
Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech		–	–	–	–	00100142	–	00100142	–	–	–	00100142
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 70174000	–	4 × 70174000	–	4 × 70174000	70174000	–	–	–	6 × 70174000	–
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes Antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 70175000	–	4 × 70175000	–	4 × 70175000	70175000	–	–	–	6 × 70175000	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	–	2 × COLOR01 – 2 × COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 – 2 × COLOR02	3 × COLOR01	–	3 × COLOR01 – 3 × COLOR02	–
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	70316000	–	–	2 × 70316000	–	●	–	–	2 × 70527000	●
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	70317000	–	–	2 × 70317000	–	50166000	–	–	2 × 70528000	1 × 50166000 1 × 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	70318000	–	–	2 × 70318000	–	50167000	–	–	2 × 70529000	1 × 50167000 1 × 70318000
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–	78407000	–	–	–	–	78504000	–
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	50163000	–	–	50163000	–	50163000	–	–	–	50163000

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		CI-720/M PRO	CI-720/MP PRO	CI-720/S PRO	CI-720/SP PRO	CE-720/M PRO	CE-720/S PRO	CE-740/M PRO	CE-740/S PRO	CE-741 PRO	CE-760/M PRO	CE-760 PRO	CE-761 PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	400 x 750 x 900	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	800 x 750 x 900	1.205 x 900 x 280	1.205 x 900 x 900	1.205 x 750 x 900
Placas de inducción Induction plates – Plaques d'induction – Induktionplatten	kw	3.50	5.00	3.50	5.00	–	–	–	–	–	–	–	–
Placas eléctricas Electric plates – Plaques électriques – Elektroplatten	kw	–	–	–	–	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	1 x 320 x 580	1 x 320 x 580	1 x 320 x 580	1 x 320 x 580	2 x 210 x 210	2 x 210 x 210	4 x 210 x 210	4 x 210 x 210	4 x 210 x 210	6 x 210 x 210	6 x 210 x 210	6 x 210 x 210
Horno Oven – Four – Ofen	kw	–	–	–	–	–	–	–	–	6.00	–	–	6.00
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	7.00	10.00	7.00	10.00	5.20	5.20	10.40	10.40	16.40	15.60	15.60	21.60
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	450 x 800 x 1.100	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100	850 x 800 x 1.100	1.240 x 800 x 640	1.240 x 800 x 1.110	1.240 x 800 x 1.110
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.4	0.4	0.25	0.4	0.46	0.75	0.75	0.67	1.1	1.1
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	52	52	65	65	52	65	94	117	173	85	219	223
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	40	40	47	47	40	47	75	100	154	67	199	210
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe												
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–	–	–	–	–	–	–	–	540 x 740 x 315	–	–	540 x 740 x 315
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000		–		00152000	–	00152000	–	–	00152000	–	–
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–	–	220V. III + T 50-60 hz		220V. III + T 50-60 hz		220V. III + T 50-60 hz		–	–
Rejilla de horno (530 x 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell		–	–	–	–	–	–	–	–	00100115	–	–	00100115
Bandeja de horno (530 x 530 x 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech		–	–	–	–	–	–	–	–	00100142	–	–	00100142
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–	–	–	–	2 x 62545000	–	4 x 62545000	–	–	6 x 62545000	–	8 x 62545000
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–	–	–	–	2 x 62546000	–	4 x 62546000	–	–	6 x 62546000	–	8 x 62546000
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01		COLOR01 – COLOR02		COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 x COLOR01	2 x COLOR01 – 2 x COLOR02	3 x COLOR01	3 x COLOR01 – 3 x COLOR02		–
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	–	–	70316000	–	70316000	–	2 x 70316000	●	–	2 x 70527000	●
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	–	–	70317000	–	70317000	–	2 x 70317000	50166000	–	2 x 70528000	1 x 50166000 1 x 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	–	–	70318000	–	70318000	–	2 x 70318000	50167000	–	2 x 70529000	1 x 50167000 1 x 70318000
Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–	–	–	78407000	–	–	–	78504000	–
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	–	–	50163000	–	50163000	–	50163000	–	–	50163000	–



FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS /
 GAS AND ELECTRIC FRY-TOPS /
 FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
 FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung.



- Cajón delantero recoge-grasas en los modelos sin soporte.
- Fronting grease box in models without support.
- Tiror de récupération de graisses sus les modèles sanssupport.
- Fettauffangschublade für Modelle ohne Unterstützung.



- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dossieret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.

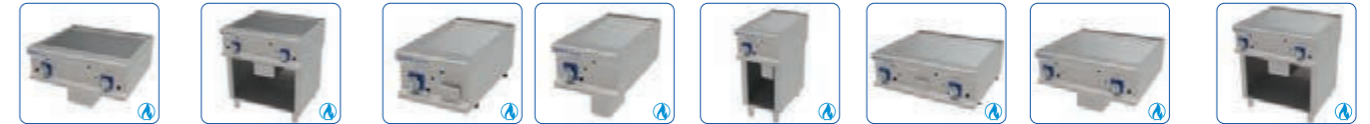


- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.






































SERIE 750



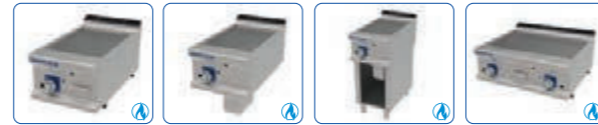
POWER LINE



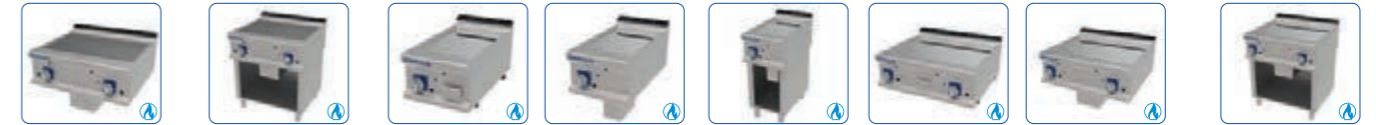
POWER LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-71/M POW	FTG-71/C POW	FTG-71/S POW	FTG-72/M POW		FTG-72/C POW	FTG-72/S POW	FTG-71/CDM POW	FTG-71/CDC POW	FTG-71/CDS POW	FTG-72/CDM POW	FTG-72/CDC POW	FTG-72/CDS POW
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280		800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe		Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor placa Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15		15	15	15	15	15	15	15	15
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490		750 x 490	750 x 490	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490	750 x 490	750 x 490
Quemadores bajo placa Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2		2	2	1	1	1	2	2	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	7.00	7.00	7.00	14.00		14.00	14.00	7.00	7.00	7.00	14.00	14.00	14.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.54	0.54	0.54	1.09		1.09	1.09	0.54	0.54	0.54	1.09	1.09	1.09
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00		16.00	16.00	8.00	8.00	8.00	16.00	16.00	16.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.62	0.62	0.62	1.24		1.24	1.24	0.62	0.62	0.62	1.24	1.24	1.24
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00		16.00	16.00	8.00	8.00	8.00	16.00	16.00	16.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.85	0.85	0.85	1.69		1.69	1.69	0.85	0.85	0.85	1.69	1.69	1.69
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670		850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.40	0.46		0.46	0.75	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	55	55	75	96		96	122	61	61	86	97	97	124
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	43	43	68	79		79	107	51	51	58	80	80	105
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details														
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü														
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.													
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	-	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn					Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	-													
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox		Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler														
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	-	-	00152000		-	00152000	-	-	-	00152000	-	-
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte		-	73600064	-	73200153		73200153	-	73600064	-	-	73200153	-	-
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		-	70174000	-	2 x 70174000		2 x 70174000	-	73344000	-	-	2 x 73344000	-	-
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		-	70175000	-	2 x 70175000		2 x 70175000	-	73345000	-	-	2 x 73345000	-	-
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	-	COLOR01 COLOR02	2 x COLOR01		2 x COLOR01	2 x COLOR01 2 x COLOR02	COLOR01	-	COLOR01 COLOR02	2 x COLOR01	-	2 x COLOR01 2 x COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		-	-	70316000	-		-	2 x 70316000	-	-	70316000	-	-	2 x 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		-	-	70317000	-		-	2 x 70317000	-	-	70317000	-	-	2 x 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		-	-	70318000	-		-	2 x 70318000	-	-	70318000	-	-	2 x 70318000
Entrepañ Inner shelf – Trumeau – Decorblende		-	-	-	-		-	78407000	-	-	-	-	-	78407000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		-	-	50163000	-		-	50163000	-	-	50163000	-	-	50163000

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-71/M PRO	FTG-71/C PRO	FTG-71/S PRO	FTG-72/M PRO	FTG-72/C PRO	FTG-72/S PRO	FTG-71/CDM PRO	FTG-71/CDC PRO	FTG-71/CDS PRO	FTG-72/CDM PRO	FTG-72/CDC PRO	FTG-72/CDS PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	400 x 750 x 280	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor placa Thickness – Epaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Superficie útil plac Useful area – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490	750 x 490	750 x 490	355 x 490	355 x 490	355 x 490	750 x 490	750 x 490	750 x 490
Quemadores bajo placa Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	7.00	7.00	7.00	14.00	14.00	14.00	7.00	7.00	7.00	14.00	14.00	14.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.54	0.54	0.54	1.09	1.09	1.09	0.54	0.54	0.54	1.09	1.09	1.09
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00	16.00	16.00	8.00	8.00	8.00	16.00	16.00	16.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.62	0.62	0.62	1.24	1.24	1.24	0.62	0.62	0.62	1.24	1.24	1.24
	kw	8.00	8.00	8.00	16.00	16.00	16.00	8.00	8.00	8.00	16.00	16.00	16.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.85	0.85	0.85	1.69	1.69	1.69	0.85	0.85	0.85	1.69	1.69	1.69
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100	450 x 800 x 690	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	59	59	75	98	98	128	83	83	86	136	136	150
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	50	50	70	81	81	113	51	51	73	101	101	138
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemüse													
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe												
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–												
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	–	–	00152000	–	–	00152000	–	–	00152000	–	–
Peto Bib – Dossieret perimetral – Brustplatte		–	73600064	–	73200153	73200153	–	73600064	–	–	73200153	–	–
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–	70174000	–	2 x 70174000	2 x 70174000	–	73344000	–	–	2 x 73344000	–	–
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–	70175000	–	2 x 70175000	2 x 70175000	–	73345000	–	–	2 x 73345000	–	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	–	COLOR01 COLOR02	2 x COLOR01	2 x COLOR01	2 x COLOR01 2 x COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02	–	2 x COLOR01	–	2 x COLOR01 2 x COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	–	70316000	–	–	2 x 70316000	–	70316000	–	–	–	2 x 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	–	70317000	–	–	2 x 70317000	–	70317000	–	–	–	2 x 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	–	70318000	–	–	2 x 70318000	–	70318000	–	–	–	2 x 70318000
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–	–	78407000	–	–	–	–	–	78407000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	–	50163000	–	–	50163000	–	–	50163000	–	–	50163000

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

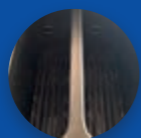
Modelo – Model – Modèle – Modell		FTE-71/M PRO	FTE-71/C PRO	FTE-71/S PRO	FTE-72/M PRO	FTE-72/C PRO	FTE-72/S PRO	FTE-71/CDM PRO	FTE-71/CDC PRO	FTE-71/CDS PRO	FTE-72/CDM PRO	FTE-72/CDC PRO	FTE-72/CDS PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 280	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	400 × 750 × 280	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor placa Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 490	355 × 490	355 × 490	750 × 490	750 × 490	750 × 490	355 × 490	355 × 490	355 × 490	750 × 490	750 × 490	750 × 490
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	3 × 1.70	3 × 1.70	3 × 1.70	6 × 1.70	6 × 1.70	6 × 1.70	3 × 1.70	3 × 1.70	3 × 1.70	6 × 1.70	6 × 1.70	6 × 1.70
Potencia Power – Puissance – Potenz	kw	5.10	5.10	5.10	10.20	10.20	10.20	5.10	5.10	5.10	10.20	10.20	10.20
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 690	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100	450 × 800 × 690	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 670	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75	0.25	0.25	0.40	0.46	0.46	0.75
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	59	59	75	98	98	128	83	83	86	136	136	150
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	50	50	70	81	81	113	51	51	73	101	101	138
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü													
Remate de chimenea – Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	-												
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	-	Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat				Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat							
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/Fettauffangschale	-												
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	-	-	00152000	-	-	00152000	-	-	00152000	-	-
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung		220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.		220V. III + T 50-60 hz.	
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte		73600064		73200153		73200153		73600064		73200153		73200153	
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		68332000		2 × 68332000		2 × 68332000		68332000		2 × 68332000		2 × 68332000	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		68333000		2 × 68333000		2 × 68333000		68333000		2 × 68333000		2 × 68333000	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01		COLOR01 COLOR02		2 × COLOR01		2 × COLOR01 2 × COLOR02		COLOR01 COLOR02		2 × COLOR01 2 × COLOR02	
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		-	-	70316000	-	-	2 × 70316000	-	-	70316000	-	-	2 × 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		-	-	70317000	-	-	2 × 70317000	-	-	70317000	-	-	2 × 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		-	-	70318000	-	-	2 × 70318000	-	-	70318000	-	-	2 × 70318000
Entrepiano Inner shelf – Trumeau – Decorblende		-	-	-	-	-	78407000	-	-	-	-	-	78407000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		-	-	50163000	-	-	50163000	-	-	50163000	-	-	50163000



FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC FRYERS /
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Modelos con cubas reducidas.
- Models with small tanks.
- Modèles avec petits cuves.
- Modelle mit reduziertem Tankinhalt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FGT-71/08 PRO	FG-71/16 PRO	FGT-71/17 PRO		FG-72/16 PRO	FGT-72/17 PRO	FE-71/08 PRO	FE-71/16 PRO	FE-71/16P PRO	FE-72/16 PRO	FE-72/16P PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900		800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900
Cubas Tanks – Cuves – Tanks	nº	2	1	1		2	2	2	1	1	2	2
Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	2 × 140 × 345 × 305	245 × 417 × 325	345 × 310 × 305		2 × 245 × 417 × 325	2 × 345 × 310 × 305	2 × 140 × 345 × 258	245 × 417 × 325	245 × 417 × 325	2 × 245 × 417 × 325	2 × 245 × 417 × 325
Dimensiones cesta grande (de serie) Basket dimensions – Dimensions panier – Korbabmessungen	mm	2 × 120 × 300 × 120	215 × 375 × 120	290 × 300 × 120		2 × 215 × 375 × 120	2 × 290 × 300 × 120	2 × 120 × 300 × 120	215 × 355 × 120	215 × 355 × 120	2 × 215 × 355 × 120	2 × 215 × 355 × 120
Litros Litres – Litres – Liter	ltr	8 + 8	16	17		16 + 16	17 + 17	8 + 8	16	16	16 + 16	16 + 16
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	5.80 + 5.80 0.46	11.50 0.94	16.50 1.30		11.50 + 11.50 1.88	16.50 + 16.50 2.60	–	–	–	–	–
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	–	13.50 1.04	–		13.50 + 13.50 2.08	–	–	–	–	–	–
	kw GN Nm³/h – 20 mbar	5.80 + 5.80 0.61	12.20 1.29	16.50 1.75		12.20 + 12.20 2.58	16.50 + 16.50 3.49	–	–	–	–	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–		–	–	7.00 + 7.00	12.00	16.00	12.00 + 12.00	16.00 + 16.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–		–	–	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz
Patatas congeladas (a máxima potencia) Frozen potatoes (high power) – Chips cong. (Puissance max.) – Gefrorene Kartoffeln (Max. Potenz)	kg/h	8 + 8	16	21.5		16 + 16	21.5 + 21.5	12.50 + 12.50	25	31	25 + 25	31 + 31
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	430 × 830 × 1.250	430 × 820 × 1.250	430 × 830 × 1.250		830 × 830 × 1.250	830 × 830 × 1.250	430 × 830 × 1.250	430 × 820 × 1.250	430 × 820 × 1.250	830 × 820 × 1.250	830 × 820 × 1.250
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.45	0.44	0.45		0.86	0.86	0.45	0.44	0.44	0.86	0.86
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	66	60	66		122	114	56	60	60	122	122
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	55	57	55		105	99	45	57	57	105	105
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details												
Espesor cuba (mm) Tank thickness – Epaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Tipo de cuba – Type of tank – Type de cuve – Tanktyp	–											
Remate de chimenea – Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–								–	–	–	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler												
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–		–	–	220V. III + T 50-60 hz	–	–	220V. III + T 50-60 hz	–
Cesta grande Big basket – Grand panier – Großer Korb	–	–	215 × 375 × 120 mm 40200005	290 × 300 × 120 mm 76400020		215 × 375 × 120 mm 40200005	290 × 300 × 120 mm 76400020	–	–	–	215 × 355 × 120 87414000	–
Cesta pequeña Small basket – Petit panier – Kleiner Korb	–	120 × 300 × 120 mm 85300002	110 × 375 × 120 mm 40200004	140 × 300 × 120 mm 76400021		110 × 375 × 120 mm 40200004	140 × 300 × 120 mm 76400021	120 × 300 × 120 mm 85300002	–	–	105 × 355 × 120 87421000	–
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit	–	2 × 87910000	–	87910000		2 × 87910000	–	2 × 87910000	70156044 + 70156040	–	2 × 70156044 + 2 × 70156040	–
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit	–	2 × 8791100	–	87911000		2 × 87911000	–	2 × 87911000	70156042 + 70156043	–	2 × 70156042 + 2 × 70156043	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)	–	–	COLOR01 COLOR02	–		2 × COLOR01 2 × COLOR02	–	–	COLOR01 COLOR02	–	2 × COLOR01 2 × COLOR02	–
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff	–	–	70317000	–		2 × 70317000	–	–	70317000	–	2 × 70317000	–
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff	–	–	70318000	–		2 × 70318000	–	–	70318000	–	2 × 70318000	–
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)	–	–	50163000	–		–	–	–	–	–	50163000	–



MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC BOILING PANS /
MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta a térmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglichenener Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.



- Desagüe interno con filtro de residuos extraíble
- Internal drain with removable waste filter
- Filtre d'évacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückständefilte



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		MG-780	MBM-760	MBME-760
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900
Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung	D/I	D	I	I
Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen	ltr	80	55	55
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	ltr	72	50	50
Diámetro cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	ø	495	400	400
Altura cuba Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe	mm	415	470	470
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	15.00 1.16	15.50 1.22	–
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	18.00 1.40	–	–
	kw GN Nm ³ /h – 20 mbar	18.00 1.90	15.50 1.64	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	9.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	400V. III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	970 × 870 × 1.250	970 × 870 × 1.250	970 × 870 × 1.250
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	1.05	1.06	1.06
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	100	125	125
Peso neto Net weight – Poids net – Nettototogewicht	kg	80	105	105
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details				
Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens	mm		AISI 316 2.5 mm	
Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke	mm		AISI 304 2 mm	
Presión camisa interior Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel	bar	–		0.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe			
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler				
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit				70174000
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit				70175000
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)				2 × COLOR01 – 2 × COLOR02
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000





BARBACOAS A GAS /
GAS BARBECUES /
BARBECUES À GAZ /
BARBECUE UND GASGRILLS



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dossieret périmétral pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- Transmisión de calor a través de briquetas de cerámica.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes.
- Transmission de la chaleur á travers des briquettes céramiques compacts.
- Wärmeübertragung durch Keramikbriketts.



- Parrillas especiales para productos muy grasos.
- Special grids for very fatty products.
- Grilles spéciales pour les produits très gras.
- Spezialgrills für sehr fetthaltige Produkte.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



POWER LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		BARG-71/M POW	BARG-71/S POW	BARG-72/M POW	BARG-72/S POW	BARG-71/M PRO	BARG-71/S PRO	BARG-72/M PRO	BARG-72/S PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Superficie útil plac Useful area – Surface utile – Nutzfläche	mm	395 x 587	395 x 587	795 x 587	795 x 587	395 x 587	395 x 587	795 x 587	795 x 587
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	nº	1	1	2	2	1	1	2	2
Potencia Power – Puissance – Potenz	kw	11.50	11.50	23.00	23.00	11.50	11.50	23.00	23.00
Consumos – Presión nominal Consumptions – Working pressure Consumations – Pression de fonctionnement Verbrauch – Nenndruck	GLP Kg/h 37 mbar	0.89	0.89	1.79	1.79	0.89	0.89	1.79	1.79
	GN Nm³/h 20 mbar	1.22	1.22	2.43	2.43	1.22	1.22	2.43	2.43
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.100	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.150	850 x 800 x 670	850 x 800 x 1.150
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.40	0.46	0.75	0.25	0.41	0.46	0.78
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	52	72	93	110	64	76	93	110
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	42	56	76	100	40	60	76	100
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details									
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1	2	2	2	2
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	-								
Peto Surrounding bib – Dosseret périphérique – Seitliche und hintere Lätzchen	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cajón y bandeja recoge-grasas Box/grease tray – Tiror/bac à graisse – Fettauffangschublade/Schublade	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Dotación briquetas de cerámica Ceramic briquettes – Briquettes – Keramikbriketts.	nº	60	60	140	140	60	60	140	140
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler									
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	-	00152000	-	00152000	-	00152000	-
Briqueta de cerámica adicional Extra ceramic briquettes – Briquettes supplément. – Zusätzliche Keramikbriketts				557-P				557-P	
Parrilla de asado en zig-zag (anti llamas) Fatty products grid – Grille produits très gras – Grill für sehr fetthaltige Produkte		80807000		1 x 80720000 + 1 x 80721000		80807000		1 x 80720000 + 1 x 80721000	
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf									
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf									
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf									
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		70174000		2 x 70174000		70174000		2 x 70174000	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		70175000		2 x 70175000		70175000		2 x 70175000	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 x COLOR01	2 x COLOR01 2 x COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 x COLOR01	2 x COLOR01 2 x COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		-	70316000	-	2 x 70316000	-	70316000	-	2 x 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		-	70317000	-	2 x 70317000	-	70317000	-	2 x 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		-	70318000	-	2 x 70318000	-	70318000	-	2 x 70318000
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende			-		78407000		-		78407000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		-	50163000	-	50163000	-	50163000	-	50163000





BAÑO MARÍA • CUECE PASTAS • MANTENEDOR DE FRITOS /
BAIN MARIE • PASTA COOKER • FRIED FOOD WARMER /
BAINS MARIE • CUISEUR À PÂTES • OUTILS POUR FRITURE /
WASSERBÄDER • PASTA-KOCHER • WARMHALTEWANNE



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		BME-71/M	BME-71/S	CPG-71		CPE-71	MF-71/M	MF-71/S
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900		400 × 750 × 900	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	307 × 510 × 200	307 × 510 × 200	305 × 345 × 320		305 × 345 × 320	325 × 530 × 150	325 × 530 × 150
Litros Litres – Litres – Liter	ltr	23	23	21		21	33	33
Cubetas recomendadas Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter	gn	1 × 1/2 + 2 × 1/4	1 × 1/2 + 2 × 1/4	2 × 1/3		2 × 1/3	–	–
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	–	–	9.50		–	–	–
	GLP Kg/h – 37 mbar	–	–	0.74		–	–	–
	kw	–	–	11.00		–	–	–
	GLP Kg/h – 50 mbar	–	–	0.85		–	–	–
	kw	–	–	11.00		–	–	–
	GN Nm ³ /h – 20 mbar	–	–	1.16		–	–	–
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	2 × 1.50	2 × 1.50	–		2 × 5.25	2 × 0.50	2 × 0.50
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	3.00	3.00	–		10.50	1.00	1.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	–		380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 690	450 × 800 × 1.100	450 × 800 × 1.150		450 × 800 × 1.150	940 × 450 × 1.120	940 × 450 × 1.120
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	0.25	0.40	0.41		0.41	0.48	0.48
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	31	50	78		78	40	52
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	23	46	62		62	30	42
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details								
Espesor cuba (mm) Tank thickness – Epaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5		1.5	1.2	1.2
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe							
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	–	–	Inox		–	–	–
Grifo de llenado y vaciado Filling and drain tap – Robinet de remplissage et d'évacuation – Einfüll- und Entleerhahn	●/○	●	●	●		●	○	○
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff	●/○	○	○	●		●	○	○
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler								
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	–	–		–	00152000	–
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–		220V. III + T 50/60 hz	–	–
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–	–	70174000		62545000	–	–
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–	–	70175000		62546000	–	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	COLOR01 COLOR02		COLOR01 COLOR02	COLOR01 COLOR02	COLOR01 COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	70316000	●		●	–	70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	70317000	–		70317000	–	70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	70318000	–		70318000	–	70318000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	50163000	–		50163000	–	50163000



SERIE 750

CUECE PASTAS

PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / PASTAKOCHER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
58400068	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91
58400082	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91

BAÑOS MARÍA

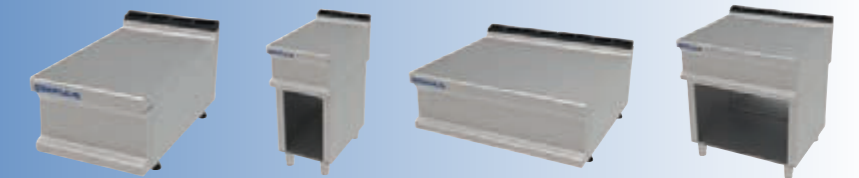
BAINS MARIE / BAINS MARIE / WASSERBÄDER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
22100055	SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-91/M. BME-71/M... BM-65/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
22600016	SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-71/M.
23100017	SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter	BM-1100/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
23300007	SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-65/E.
23900008	SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E.
23900009	SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
23200013	CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.
23200014	TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-45/E.
23200012	CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.
22100044	CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M
22100045	TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M
22100046	CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
23300010	CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E
22100047	TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
22100048	CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
22100049	TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E





ELEMENTOS NEUTROS /
NEUTRAL ELEMENTS /
PLAN NEUTRE /
ARBEITSTISCHE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



POWER LINE



POWER LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		MN-27/M POW SC	MN-27/S POW SC	MN-47/M POW SC	MN-47/S POW SC	MN-87/M POW SC	MN-87/S POW SC		MN-47/M POW	MN-47/S POW	MN-87/M POW	MN-87/S POW	MN-47/M PRO	MN-47/S PRO	MN-87/M PRO	MN-87/S PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	200 × 750 × 280	200 × 750 × 900	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900		400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Superficie útil Useful area – Surface utile – Nutzfläche	mm	200 × 748	200 × 748	400 × 748	400 × 748	800 × 748	800 × 748		400 × 748	400 × 748	800 × 748	800 × 748	400 × 690	400 × 690	800 × 690	800 × 690
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	–	450 × 800 × 960	450 × 800 × 1.130	850 × 800 × 670	920 × 850 × 1.170		450 × 800 × 960	450 × 800 × 1.130	850 × 800 × 670	920 × 850 × 1.170	450 × 800 × 960	450 × 800 × 1.130	850 × 800 × 670	920 × 850 × 1.170
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0,29	–	0,25	0,41	0,46	0,91		0,25	0,41	0,46	0,91	0,25	0,41	0,46	0,91
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	19	24	38	47	41	72		39	48	42	73	40	49	43	74
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	12	18	24	36	49	56		25	37	50	57	26	38	51	58
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details																
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–															
Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem	●/○	○	○	○	○	○	○		●	●	●	●	●	●	●	●
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler																
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	–	00152000	–	00152000	–		00152000	–	00152000	–	00152000	–	00152000	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02		COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	–	–	70316000	–	2 × 70316000		–	70316000	–	2 × 70316000	–	70316000	–	2 × 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	–	–	70317000	–	2 × 70317000		–	70317000	–	2 × 70317000	–	70317000	–	2 × 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	–	–	70318000	–	2 × 70318000		–	70318000	–	2 × 70318000	–	70318000	–	2 × 70318000
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–	–	78407000		–	–	–	78407000	–	–	–	78407000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	–	–	50163000	–	50163000		–	50163000	–	50163000	–	50163000	–	50163000



COLUMNAS A GAS /
GAS COLUMN /
COLONNE À GAZ /
ÖFEN AUF HOCHSCHRÄNKE GAS



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

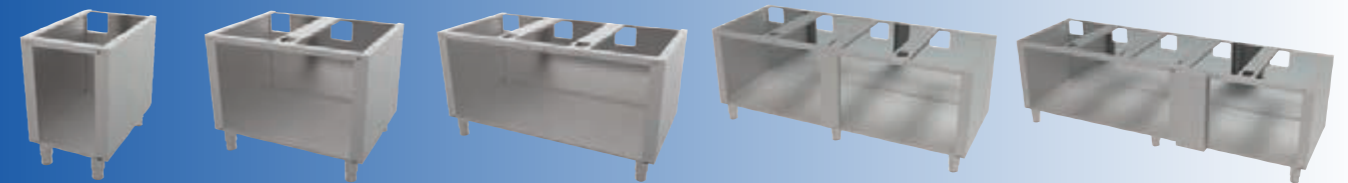


PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		HGI-701	HGC-701	HGI-701+1		HGC-701+1	HEI-701	HEC-701	HEI-701+1	HEC-701+1
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 720 × 675	800 × 720 × 620	1.200 × 720 × 675		1.200 × 720 × 620	800 × 720 × 675	800 × 720 × 620	1.200 × 720 × 675	1.200 × 720 × 620
Uso (independiente/combinable) Use – Usage – Verwendung	I/C	I	C	I		C	I	C	I	C
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	n° × kw	1 × 7.50	1 × 7.50	1 × 7.50		1 × 7.50	–	–	–	–
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	6.50	6.50	6.50		6.50	–	–	–	–
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.50	0.50	0.50		0.50	–	–	–	–
	kw	7.50	7.50	7.50		7.50	–	–	–	–
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.58	0.58	0.58		0.58	–	–	–	–
	kw	7.50	7.50	7.50		7.50	–	–	–	–
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.79	0.79	0.79		0.79	–	–	–	–
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	–	–	–		–	4 × 1.50	4 × 1.50	4 × 1.50	4 × 1.50
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–		–	6.00	6.00	6.00	6.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–		–	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	850 × 770 × 800	850 × 780 × 800	1.200 × 770 × 800		1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.52	0.53	0.74		0.74	0.52	0.53	0.74	0.74
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	96	96	115		115	96	96	115	115
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	92	92	91		91	92	92	91	91
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details										
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–		–			–		–		–
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315		540 × 590 × 315	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315
Guías horno Oven guides – Guides four – Ofenführer	n°	3	3	3		3	3	3	3	3
Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern	mm	70	70	70		70	70	70	70	70
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler										
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–		–	220V. + III + T 50-60 hz			
Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell			02100034				02100034			
Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech			02100036				02100036			
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			–				2 × 62545000			
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			–				2 × 62546000			
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		2 × COLOR02		3 × COLOR02		3 × COLOR02	2 × COLOR02		3 × COLOR02	
Puerta horno tirador dorado Golden handle oven door – Porte du four avec poignet dorée – Ofentür mit goldenem Griff			50166000				50166000			
Puerta horno tirador dorado envejecido Old handle oven door – Porte du four avec poignet antique – Ofentür mit gealtertem goldenem Griff			50167000				50167000			
Puerta armario tirador dorado Golden handle closet door – Porte de placard avec poignet dorée – Schranktür mit goldenem Griff		–		70317000		70317000	–			70317000
Puerta armario tirador dorado envejecido Old handle closet door – Porte placard poignet antique – Schranktür mit gealtertem goldenem Griff		–		70318000		70318000	–			70318000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			50163000				50163000			



SOPORTES /
SUPPORTS /
SOUBASSEMENTS /
ARBEITSSCHRÄNKE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



Modelo – Model – Modèle – Modell		S-47	S-87	S-127	S-167	S-207
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 610 × 620	800 × 610 × 620	1.200 × 610 × 620	1.600 × 610 × 620	2.000 × 610 × 620
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 770 × 750	850 × 770 × 750	1.250 × 770 × 750	1.650 × 770 × 750	2.050 × 770 × 750
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.26	0.49	0.72	0.95	1.18
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	17	31	40	50	60
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	15	26	34	42	54
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details						
Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler						
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR02	2 × COLOR02	3 × COLOR02	4 × COLOR02	5 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		70316000	2 × 70316000	2 × 70527000	4 × 70316000	3 × 70527000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		70317000	2 × 70317000	2 × 70528000	4 × 70317000	3 × 70528000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		70318000	2 × 70318000	2 × 70529000	4 × 70318000	3 × 70529000
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	78407000	78504000	2 × 78407000	2 × 78407000 1 × 78307000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000		3 × 50145000 3 × 50146000

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / ZWEIBEINIG



CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / MIT FUSSGERÄT UND BEINGERÄT





CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / MIT ZWEI STANDGERÄTEN



Modelo Model Modèle Modell	Dimensiones Dimensions Dimensions Abmessungen (mm)
SPM-705	2.000
SPM-706	2.400
SPM-707	2.800
SPM-708	3.200
SPM-709	3.600
SPM-7010	4.000
SPM-7011	4.400

SPM-714	1.600 +
SPM-715	2.000 +
SPM-716	2.400 +
SPM-717	2.800 +
SPM-718	3.200 +
SPM-719	3.600 +

SPM-723	+ 1.200 +
SPM-724	+ 1.600 +
SPM-725	+ 2.000 +
SPM-726	+ 2.400 +
SPM-727	+ 2.800 +

Accesorios Accessories Accessoires Zubehör	Denominación Description Dénomination Bezeichnung	Código Code Code Code
	Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Verbindungsstütze	59604000
	Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for countertops Kit pieds appareils séparés Kit Unterstützungsfüße	00152000

SERIE 900

GAMA MODULAR Y PUENTE /
MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE /
GAMME MODULARE ET SUSPENDUE /
MODULARES SORTIMENT UND
VERBINDUNGSELEMENTE



SERIE 900



COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC COOKERS /
FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTROHERDE



- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türansschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



POWER LINE



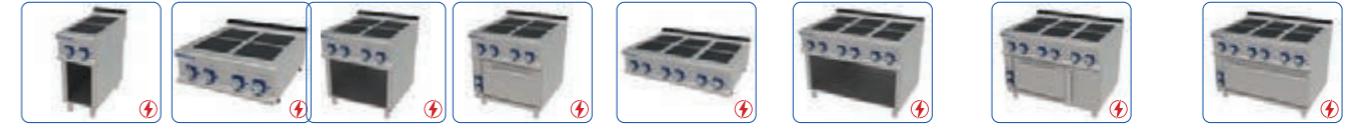
POWER LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		CG-920/M POW	CG-920/S POW	CG-940/M POW	CG-940/S POW	CG-941 POW	CG-910/RM POW	CG-910/RS POW	CG-911/R POW	CG-960/M POW	CG-960 POW	CG-961 POW	CG-961H POW
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	1.205 × 900 × 280	1.205 × 900 × 900	1.205 × 900 × 900	1.205 × 900 × 900
Quemadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner	kw	8.00 6.50	8.00 6.50	8.00 6.50	8.00 6.50	8.00 6.50	10.50	10.50	10.50	8.00 6.50	8.00 6.50	8.00 6.50	8.00 6.50
Horno Oven – Four – Ofen	kw	–	–	–	–	8.00	–	–	8.00	–	–	8.00	14.00
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement – Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	12.50	12.50	25.00	25.00	32.00	9.50	9.50	16.50	37.50	37.50	44.50	50.50
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.97	0.97	1.94	1.94	2.48	0.74	0.74	1.28	2.91	2.91	3.45	3.92
	kw	14.50	14.50	29.00	29.00	37.00	10.50	10.50	18.50	43.50	43.50	51.50	57.50
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.12	1.12	2.25	2.25	2.86	0.82	0.82	1.44	3.36	3.63	3.98	4.45
	kw	14.50	14.50	29.00	29.00	37.00	10.50	10.50	18.50	43.50	43.50	51.50	57.50
	GN Nm³/h – 20 mbar	1.53	1.53	3.07	3.07	3.93	1.11	1.11	1.96	4.62	4.62	5.47	6.10
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	940 × 450 × 1.100	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.100	840 × 950 × 1.100	850 × 920 × 650	840 × 950 × 1.100	840 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 650	1.240 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 1.100
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.47	0.52	0.88	0.88	0.51	0.88	0.88	0.77	1.30	1.30	1.30
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	55	74	95	116	186	152	194	252	95	168	234	310
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	40	61	74	104	165	134	177	236	80	148	211	280
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.												
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–	–	–	–	540 × 740 × 315	–	–	540 × 740 × 315	–	–	540 × 740 × 315	940 × 740 × 315
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	–	00152000	–	–	00152000	–	–	00152000	–	–	–
Parrilla reductora (173 × 173 mm) – Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill		–	–	70100053	–	–	–	–	–	–	–	70100053	–
Parrilla de fundido (390 × 370 mm) – Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen		–	–	70100051	–	–	–	–	–	–	–	70100051	–
Placa lisa de fundido (390 × 368 mm) Cast iron girdle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen		–	–	70100084	–	–	–	–	–	–	–	70100084	–
Placa ranurada de fundido (390 × 368 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen		–	–	70100085	–	–	–	–	–	–	–	70100085	–
Rejilla de horno Oven grid – Gril pour four – Ofengestell		–	–	–	–	640 × 530 mm 00100115	–	–	640 × 530 mm 00100115	–	–	640 × 530 mm 00100115	925 × 650 mm 52700051
Bandeja de horno (GN 2/1 - 650 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech		–	–	–	–	00100142	–	–	00100142	–	–	00100142	–
Kit mando y señalización dorados – Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 70174000	–	–	–	4 × 70174000	–	–	–	–	–	–	6 × 70174000
Kit mando y señalización dorado envejecido – Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 70175000	–	–	–	4 × 70175000	–	–	–	–	–	–	6 × 70175000
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	–	2 × COLOR01 2 × COLOR02	2 × COLOR01	–	2 × COLOR01 2 × COLOR02	3 × COLOR01	–	–	3 × COLOR01 3 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	70316000	–	–	2 × 70316000	–	–	–	–	–	–	2 × 70527000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	70317000	–	–	2 × 70317000	–	–	–	–	–	–	2 × 70528000
Puerta tirador dorado envejecido – Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	70318000	–	–	2 × 70318000	–	–	–	–	–	–	2 × 70529000
Entrepaña – Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–	70412000	–	–	–	–	–	–	70508000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) – Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	50163000	–	–	50163000	–	–	–	–	–	–	50163000

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		CI-920/M PRO	CI-920/MP PRO	CI-920/S PRO	CI-920/SP PRO	CE-920/M PRO	CE-920/S PRO	CE-940/M PRO	CE-940/S PRO	CE-941 PRO	CE-960/M PRO	CE-960 PRO	CE-961 PRO	CE-961H PRO	
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1.205 x 900 x 280	1.205 x 900 x 900	1.205 x 900 x 900	1.205 x 900 x 900	
Placas de inducción – Induction plates – Plaques d'induction – Induktionplatten	kw	3.50	5.00	3.50	5.00	–	–	–	–	–	–	–	–	–	
Placas eléctricas Electric plates – Plaques électriques – Elektroplatten	kw	–	–	–	–	4.00	4.00	3.00	4.00	3.00	4.00	4.00	3.00	4.00	4.00
Superficie útil plac Useful area – Surface utile – Nutzfläch	mm	1 x 320 x 580	1 x 320 x 580	1 x 320 x 580	1 x 320 x 580	2 x 300 x 300	2 x 300 x 300	4 x 300 x 300	4 x 300 x 300	4 x 300 x 300	6 x 300 x 300	6 x 300 x 300	6 x 300 x 300	6 x 300 x 300	
Horno Oven – Four – Ofen	kw	–	–	–	–	–	–	–	–	6.00	–	–	6.00	10.00	
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	7.00	10.00	7.00	10.00	7.00	7.00	13.00	13.00	19.00	20.00	20.00	26.00	30.00	
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	
Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 x 450 x 690	940 x 450 x 690	950 x 450 x 1.120	950 x 450 x 1.120	940 x 450 x 690	950 x 450 x 1.120	850 x 950 x 650	840 x 950 x 1.100	840 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 650	1.240 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 1.100	
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.29	0.48	0.48	0.29	0.48	0.52	0.88	0.88	0.77	1.30	1.30	1.30	
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	59	59	64	64	57	62	97	117	181	95	160	260	285	
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	43	43	45	45	40	43	90	88	164	80	117	244	265	
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details															
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe														
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–	–	–	–	–	–	–	–	540 x 740 x 315	–	–	540 x 740 x 315	940 x 740 x 315	
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler															
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	–	–	–	00152000	–	00152000	–	–	00152000	–	–	–	
Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz					220V. III + T 50-60 hz		220V. III + T 50-60 hz			220V. III + T 50-60 hz				
Rejilla de horno – Oven grid – Grill pour four – Ofengestell				–	–	–		640 x 530 mm 00100115		–	640 x 530 mm 00100115		925 x 650 mm 52700051		
Bandeja de horno (650 x 530 x 40 mm) – Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech				–	–	–		00100142		–	00100142		–		
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit				–	–	2 x 62545000		4 x 62545000		6 x 62545000			8 x 62545000		
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit				–	–	2 x 62546000		4 x 62546000		6 x 62546000			8 x 62546000		
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01		COLOR01	COLOR02	COLOR01		2 x COLOR01	2 x COLOR01 2 x COLOR02		3 x COLOR01		3 x COLOR01 3 x COLOR02		
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–		70316000	–	–		2 x 70316000	●	–	2 x 70527000	●	●		
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–		70317000	–	–		2 x 70317000	50166000	–	2 x 70528000	1 x 50166000 1 x 70317000	71323000		
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–		70318000	–	–		2 x 70318000	50167000	–	2 x 70529000	1 x 50167000 1 x 70318000	71324000		
Entrepaño – Inner shelf – Trumeau – Decorblende				–	–	–		70412000	–	–	70508000	–	–		
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000	–	–		50163000	–	–	50163000	–	–		



FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS /
 GAS AND ELECTRIC FRY-TOPS /
 FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
 FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung.



- Cajón delantero recoge-grasas en los modelos sin soporte.
- Fronting grease box in models without support.
- Tiror de récupération de graisses sus les modèles sanssupport.
- Fettauffangschublade für Modelle ohne Unterstützung.

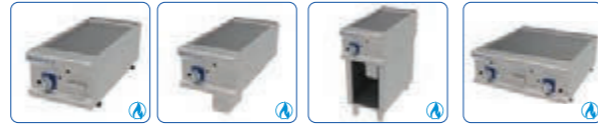


- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dossieret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.

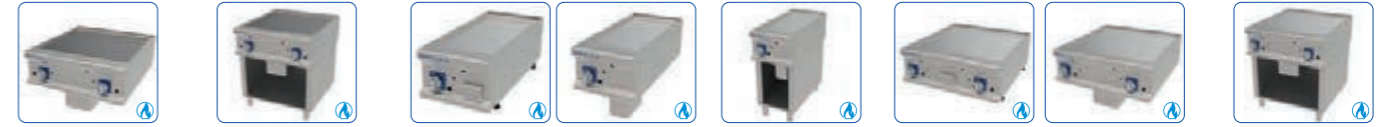


- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



POWER LINE



POWER LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-91/M POW	FTG-91/C POW	FTG-91/S POW	FTG-92/M POW	FTG-92/C POW	FTG-92/S POW	FTG-91/CDM POW	FTG-91/CDC POW	FTG-91/CDS POW	FTG-92/CDM POW	FTG-92/CDC POW	FTG-92/CDS POW
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor placa Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640
Quemadores bajo placa Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	9.50	9.50	9.50	18.00	18.00	18.00	9.50	9.50	9.50	18.00	18.00	18.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.73	0.73	0.73	1.40	1.40	1.40	0.73	0.73	0.73	1.40	1.40	1.40
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.81	0.81	0.81	1.64	1.64	1.64	0.81	0.81	0.81	1.64	1.64	1.64
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	1.11	1.11	1.11	2.22	2.22	2.22	1.11	1.11	1.11	2.22	2.22	2.22
Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	67	67	90	116	116	152	90	90	98	116	116	182
Peso neto Net weight – Poids net – Nettototogewicht	kg	54	54	80	97	97	130	59	59	95	99	99	130
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemüs	iconos												
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.												
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–												
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	–	–	00152000	–	–	00152000	–	–	00152000	–	–
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte		–	73600064	–	73200153	73200153	–	73600064	–	–	73200153 111,10 €	–	–
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Gold ene Befehls und Signalgebung-Kit		–	70174000	–	2 × 70174000	2 × 70174000	–	73344000	–	–	2 × 73344000	–	–
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–	70175000	–	2 × 70175000	2 × 70175000	–	73345000	–	–	2 × 73345000	–	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		–	COLOR01	–	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	–	COLOR01	–	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	–	2 × COLOR01 2 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	–	–	70316000	–	–	–	–	70316000	–	–	2 × 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	–	–	70317000	–	–	–	–	70317000	–	–	2 × 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	–	–	70318000	–	–	–	–	70318000	–	–	2 × 70318000
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	70412000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	–	–	50163000	–	–	–	–	50163000	–	–	50163000

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-91/M PRO	FTG-91/C PRO	FTG-91/S PRO	FTG-92/M PRO	FTG-92/C PRO	FTG-92/S PRO	FTG-91/CDM PRO	FTG-91/CDC PRO	FTG-91/CDS PRO	FTG-92/CDM PRO	FTG-92/CDC PRO	FTG-92/CDS PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor placa Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640
Quemadores bajo placa Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	9.50	9.50	9.50	18.00	18.00	18.00	9.50	9.50	9.50	18.00	18.00	18.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.73	0.73	0.73	1.40	1.40	1.40	0.73	0.73	0.73	1.40	1.40	1.40
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.81	0.81	0.81	1.64	1.64	1.64	0.81	0.81	0.81	1.64	1.64	1.64
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	1.11	1.11	1.11	2.22	2.22	2.22	1.11	1.11	1.11	2.22	2.22	2.22
Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	72	72	93	121	121	155	90	90	101	163	163	174
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	59	59	78	101	101	135	59	59	79	116	116	136
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemüse	iconos												
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe												
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la température – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil			
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–												
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	–	–	00152000	–	–	00152000	–	–	00152000	–	–
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte		–	73600064	–	73200153	73200153	–	–	73600064	–	–	73200153	–
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–	70174000	–	2 × 70174000	2 × 70174000	–	–	70174000	–	–	2 × 70174000	–
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–	70175000	–	2 × 70175000	2 × 70175000	–	–	70175000	–	–	2 × 70175000	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		–	COLOR01	–	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	–	–	COLOR01	–	–	2 × COLOR01	–
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	–	70316000	–	–	–	–	–	70316000 185 €	–	–	2 × 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	–	70317000	–	–	–	–	–	70317000 185 €	–	–	2 × 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	–	70318000	–	–	–	–	–	70318000 185 €	–	–	2 × 70318000
Entrepiano Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–	–	70412000	–	–	–	–	–	70412000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	–	50163000	–	–	50163000	–	–	50163000	–	–	50163000

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

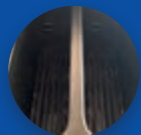
Modelo – Model – Modèle – Modell	FTE-91/M PRO	FTE-91/C PRO	FTE-91/S PRO	FTE-92/M PRO	FTE-92/C PRO	FTE-92/S PRO	FTE-91/CDM PRO	FTE-91/CDC PRO	FTE-91/CDS PRO	FTE-92/CDM PRO	FTE-92/CDC PRO	FTE-92/CDS PRO	
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor placa Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Superficie útil plac Useful area – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	3 × 2.20	3 × 2.20	3 × 2.20	6 × 2.20	6 × 2.20	6 × 2.20	3 × 2.20	3 × 2.20	3 × 2.20	6 × 2.20	6 × 2.20	6 × 2.20
Potencia Power – Puissance – Potenz	kw	6.60	6.60	6.60	13.20	13.20	13.20	6.60	6.60	6.60	13.20	13.20	13.20
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.	380V. III + N + T 50-60 hz.
Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	72	72	98	133	133	159	95	95	99	163	163	182
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	60	60	83	120	120	141	72	72	90	130	130	150
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü	iconos												
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	-												
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	-	Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat					Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat						
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	-												
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	-		00152000	-		00152000	-		00152000	-	
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung		220V. III + T 50-60 hz.			220V. III + T 50-60 hz.			220V. III + T 50-60 hz.			220V. III + T 50-60 hz.		
Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte		73600064			73200153			73200153			73600064		
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		68332000			2 × 68332000			2 × 68332000			68332000		
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		68333000			2 × 68333000			2 × 68333000			68333000		
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01			COLOR01 COLOR02		2 × COLOR01			COLOR01 COLOR02			2 × COLOR01 2 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		-			70316000		-			70316000			- 2 × 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		-			70317000		-			70317000			- 2 × 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		-			70318000		-			70318000			- 2 × 70318000
Entrepauño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		-			-		-			-			70412000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremsen)		-			50163000		-			50163000			- 50163000



FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC FRYERS /
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Modelos con cubas reducidas.
- Models with small tanks.
- Modèles avec petits cuves.
- Modelle mit reduziertem Tankinhalt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FGT-91/08	FG-91/16	FGT-91/17		FG-92/16	FGT-92/17	FE-91/08	FE-91/16	FE-91/16P	FE-92/16	FE-92/16P
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900		800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Cubas Tanks – Cuves – Tanks	nº	2	1	1		2	2	2	1	1	2	2
Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	2 × 140 × 345 × 305	245 × 417 × 325	345 × 310 × 305		2 × 245 × 417 × 325	2 × 345 × 310 × 305	2 × 140 × 345 × 258	245 × 417 × 325	245 × 417 × 325	2 × 245 × 417 × 325	2 × 245 × 417 × 325
Dimensiones cesta grande (de serie) Basket dimensions – Dimensions panier – Korbabmessungen	mm	2 × 120 × 300 × 120	215 × 375 × 120	290 × 300 × 120		2 × 215 × 375 × 120	2 × 290 × 300 × 120	2 × 120 × 300 × 120	215 × 355 × 120	215 × 355 × 120	2 × 215 × 355 × 120	2 × 215 × 355 × 120
Litros Litres – Litres – Liter	ltr	8 + 8	16	17		16 + 16	17 + 17	8 + 8	16	16	16 + 16	16 + 16
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	5.80 + 5.80	11.50	16.50		11.50 + 11.50	16.50 + 16.50	–	–	–	–	–
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.46	0.94	1.30		1.88	2.60	–	–	–	–	–
	kw	–	13.50	–		13.50 + 13.50	–	–	–	–	–	–
	GLP Kg/h – 50 mbar	–	1.04	–		2.08	–	–	–	–	–	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–		–	–	7.00 + 7.00	12.00	16.00	12.00 + 12.00	16.00 + 16.00
	v. / hz	–	–	–		–	–	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz	380V. III + N + T 50-60 hz
Patatas congeladas (a máxima potencia) Frozen potatoes (high power) – Chips cong. (Puissance max.) – Gefrorene Kartoffeln (Max. Potenz)	kg/h	8 + 8	16	21.5		16 + 16	21.5 + 21.5	12.50 + 12.50	25	31	25 + 25	31 + 31
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	430 × 950 × 1.250	430 × 950 × 1.250	430 × 950 × 1.250		965 × 950 × 1.250	830 × 950 × 1.250	430 × 950 × 1.250	430 × 950 × 1.250	430 × 950 × 1.250	965 × 950 × 1.250	965 × 950 × 1.250
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.51	0.51	0.51		1.01	0.99	0.51	0.51	0.51	1.01	1.01
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	71	71	71		126	124	61	71	71	126	126
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	60	60	60		111	109	50	60	60	111	111
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details												
Espesor cuba (mm) Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Tipo de cuba Type of tank – Type de cuve – Tanktyp	–											
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–								–	–	–	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler												
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–				–		220V. III + T 50-60 hz		–	220V. III + T 50-60 hz	
Cesta grande Big basket – Grand panier – Großer Korb		–	215 × 375 × 120 mm 40200005	290 × 300 × 120 mm 76400020		215 × 375 × 120 mm 40200005	290 × 300 × 120 mm 76400020	–	215 × 355 × 120 87414000			
Cesta pequeña Small basket – Petit panier – Kleiner Korb		120 × 300 × 120 mm 85300002	110 × 375 × 120 mm 40200004	140 × 300 × 120 mm 76400021		110 × 375 × 120 mm 40200004	140 × 300 × 120 mm 76400021	120 × 300 × 120 mm 85300002	105 × 355 × 120 87421000			
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 87910000		87910000		2 × 87910000		2 × 87910000	70156044 + 70156040		2 × 70156044 + 2 × 70156040	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		2 × 87911000		87911000		2 × 87911000		2 × 87911000	70156042 + 70156043		2 × 70156042 + 2 × 70156043	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)				COLOR01 COLOR02		2 × COLOR01 2 × COLOR02			COLOR01 COLOR02		2 × COLOR01 2 × COLOR02	
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff				70317000		2 × 70317000			70317000		2 × 70317000	
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff				70318000		2 × 70318000			70318000		2 × 70318000	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000								50163000



MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC BOILING PANS /
MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta atérmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglichenener Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.



- Desagüe interno con filtro de residuos extraíble
- Internal drain with removable waste filter
- Filtre d'évacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückstandefilte



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		MG-9100 PRO	MPG-9100 PRO	MG-9150 PRO	MPG-9150 PRO	MBM-9150 PRO	MPBM-9150 PRO	MG-9200 PRO	MBM-9200 PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 950	1.000 × 1.150 × 900
Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung	D/I	D	D	D	D	I	I	D	I
Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen	ltr	113	115	150	150	150	148	197	217
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	ltr	102	105	139	140	139	138	187	200
Diámetro cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	ø	595	600	595	600	595	600	600	750
Altura cuba Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe	mm	365	415	525	540	525	540	700	520
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	20.00	21.00	20.00	21.00	20.00	21.00	32.00	34.50
	GLP Kg/h – 37 mbar	1.56	1.65	1.56	1.65	1.56	1.65	2.52	2.72
	kw	22.00	–	22.00	–	22.00	–	–	–
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.71	–	1.71	–	1.71	–	–	–
kw	22.00	21.00	22.00	21.00	22.00	21.00	32.00	34.50	
GN Nm³/h – 20 mbar	2.33	2.22	2.33	2.22	2.33	2.22	3.38	3.65	
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–	–	–	–	–	0.2
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–	–	–	–	–	230V. + I + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	1.070 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270	1.360 × 1.100 × 1.280
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	1.18	1.22	1.18	1.22	1.18	1.22	1.22	1.91
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	133	140	141	148	175	172	140	272
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	108	115	116	123	150	147	115	226
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details									
Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens	mm		AISI 316 2.5 mm				AISI 316 2.5 mm		
Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke	mm		AISI 304 2 mm				AISI 304 2 mm		
Presión tapa hermética – Hermetic lid pressure – Pression couvercle hermétique – Hermetischer Deckeldruck	bar	–	0.05	–	0.05	–	0.05	–	–
Presión camisa interior – Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel	bar	–	–	–	–	0.5	0.5	–	0.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–							–	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler									
Cesta 1 sector Single section basket – Panier à une section – Einteiliger Korb	mm		Ø560 × 345h 7260002	Ø560 × 470h 0820001		Ø560 × 470h 0820001		Ø560 × 630h 08500028	Ø710 × 450h 08500029
Cesta 2 sectores Double section basket – Panier à deux sections – Zweiteiliger Korb	mm		Ø560 × 345h 7260003	Ø560 × 470h 0820010		Ø560 × 470h 0820010		Ø560 × 630h 08500030	Ø710 × 450h 08500031
Cesta 3 sectores Triple section basket – Panier triple – Dreiteiliger Korb	mm		Ø560 × 345h 7260004	Ø560 × 470h 0820011		Ø560 × 470h 0820011		Ø560 × 630h 08500032	Ø710 × 450h 08500033
Cuscusera Kouskousier – Kouskousier – Kouskousier	mm		Ø650 × 300h 08500034			Ø650 × 300h 08500034			Ø800 × 300h 08500035
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit				70174000		70174000			–
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit				70175000		70175000			–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)				2 × COLOR01 2 × COLOR02				2 × COLOR01 2 × COLOR02	3 × COLOR01 3 × COLOR02
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000					50163000

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		MG-9300 PRO	MBM-9300 PRO	MBME-9100 PRO	MPBME-9100 PRO		MBME-9150 PRO	MPBME-9150 PRO	MBME-9200 PRO	MBME-9300 PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	1.150 × 1.300 × 900	1.150 × 1.300 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900		800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	1.000 × 1.1150 × 900	1.150 × 1.300 × 900
Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung	D/I	D	I	I	I		I	I	I	I
Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen	ltr	360	340	112	112		148	148	217	325
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	ltr	335	315	102	102		138	138	200	300
Diámetro cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	ø	900	900	600	600		600	600	750	900
Altura cuba Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe	mm	570	570	415	415		570	570	520	520
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	48.00	48.00							
	GLP Kg/h – 37 mbar	3.78	3.78							
	kw	–	–							
	GLP Kg/h – 50 mbar	–	–							
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	0.2	16.00	16.00		18.00	18.00	32.00	36.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	5.07	5.07							
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	230V. + I + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz		400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	1.500 × 1.250 × 1.280	1.500 × 1.250 × 1.280	1.100 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270		1.100 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270	1.360 × 1.100 × 1.280	1.500 × 1.250 × 1.280
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	2.40	2.40	1.22	1.22		1.22	1.22	1.92	2.40
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	280	315	165	165		173	180	281	330
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	230	265	140	140		148	155	235	280
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details										
Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens	mm			AISI 316 2.5 mm					AISI 316 2.5 mm	
Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke	mm			AISI 304 2 mm					AISI 304 2 mm	
Presión tapa hermética – Hermetic lid pressure – Pression couvercle hermétique – Hermetischer Deckeldruck	bar		–		0.05		–	0.05	–	–
Presión camisa interior – Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel	bar	–		0.5			0.5			
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–	–	–						–	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler										
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages				Consultar la possibilité de tensions optionnelles – Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen			
Cesta 1 sector Single section basket – Panier à une section – Einteiliger Korb	mm		Ø860 × 450h 74800006		Ø560 × 345h 72600002		Ø560 × 470h 08200001		Ø710 × 450h 08500029	Ø860 × 450h 74800006
Cesta 2 sectores Double section basket – Panier à deux sections – Zweiteiliger Korb	mm		Ø860 × 450h 74800007		Ø560 × 345h 72600003		Ø560 × 470h 08200010		Ø710 × 450h 08500031	Ø860 × 450h 74800007
Cesta 3 sectores Triple section basket – Panier triple – Dreiteiliger Korb	mm		Ø860 × 450h 74800008		Ø560 × 345h 72600004		Ø560 × 470h 08200011		Ø710 × 450h 08500033	Ø860 × 450h 74800008
Cuscusera Kouskousier – Kouskousier – Kouskousier	mm		Ø950 × 300h 74800009		Ø650 × 300h 08500034		Ø650 × 300h 08500034		Ø800 × 300h 08500035	Ø950 × 300h 74800009
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit					–				–	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit					–				–	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)			3 × COLOR01 3 × COLOR02		2 × COLOR01 2 × COLOR02		2 × COLOR01 2 × COLOR02		3 × COLOR01 3 × COLOR02	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)					50163000				50163000	





SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC TILTING PANS /
SAUTEUSES BASCULANTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE SCHWENKPFANNEN



- Cuba con fondo fabricado en AISI 304.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 304.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 304.
- Kessel mit Boden aus AISI 304 versehen.



- Elevación motorizada bajo pedido.
- Motorized tilting on request.
- Renversement motorisé sur demande.
- Motorisierte Hebeanlage auf Anfrage.



- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con tirador ergonómico.
- Counter balanced hinged cover in AISI 304.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 munit d'une poignée ergonomique.
- Abdeckung mit ergonomischem Griff versehen.

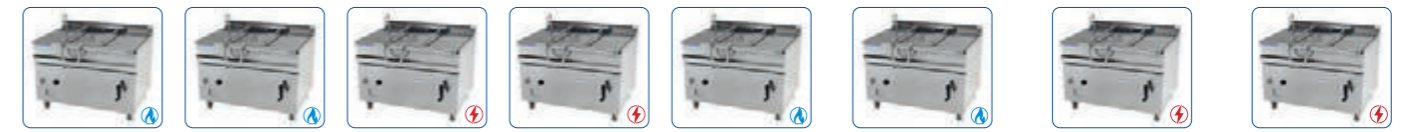


- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

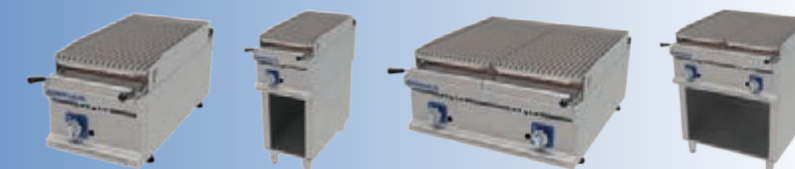


PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		SB-980	SB-980EM	SBE-980	SBE-980EM	SB-9120	SB-9120EM	SBE-9120	SBE-9120EM	SB-9170	SB-9170EM	SBE-9170	SBE-9170EM
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	1.200 × 900 × 900	1.200 × 900 × 900	1.200 × 900 × 900	1.200 × 900 × 900	1.200 × 900 × 950	1.200 × 900 × 950	1.200 × 900 × 950	1.200 × 900 × 950
Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen	ltr	81	81	81	81	127	127	127	127	150	150	150	150
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	ltr	60	60	60	60	100	100	100	100	128	128	128	128
Dimensiones cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	mm	720 × 610 × 225	720 × 610 × 225	720 × 610 × 225	720 × 610 × 225	1.100 × 610 × 225	1.100 × 610 × 225	1.100 × 610 × 225	1.100 × 610 × 225	1.100 × 610 × 275	1.100 × 610 × 275	1.100 × 610 × 275	1.100 × 610 × 275
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	20.00 1.58	20.00 1.58	–	–	30.00 2.37	30.00 2.37	–	–	30.00 2.37	30.00 2.37	–	–
	kw GN Nm ³ /h – 20 mbar	20.00 2.12	20.00 2.12	–	–	30.00 3.17	30.00 3.17	–	–	30.00 3.17	30.00 3.17	–	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	0.2	10.00	10.00	–	0.2	15.00	15.00	–	0.2	15.00	15.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	230V. I + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	–	230V. I + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	–	230V. I + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	1.070 × 870 × 1.150	1.070 × 870 × 1.150	1.070 × 870 × 1.150	1.070 × 870 × 1.150	1.300 × 1.050 × 1.140	1.300 × 1.050 × 1.140	1.300 × 1.050 × 1.140	1.300 × 1.050 × 1.140	1.300 × 1.050 × 1.290	1.300 × 1.050 × 1.290	1.300 × 1.050 × 1.290	1.300 × 1.050 × 1.290
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	1.07	1.07	1.07	1.07	1.60	1.60	1.60	1.60	1.76	1.76	1.76	1.76
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	180	180	180	180	258	258	250	250	265	265	265	265
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	140	140	154	154	215	215	215	215	220	220	220	220
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens	mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm	AISI 304 12 mm
Elevación motorizada Motorized tilting – Basculement motorisé – Angetriebene Kippung	●/○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○	●
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–					–	–	–	–	–	–	–	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages Consulter la possibilité de tensions optionnelles – Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen			–	Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages Consulter la possibilité de tensions optionnelles – Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen			–	Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages Consulter la possibilité de tensions optionnelles – Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen		
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		2 × COLOR01 2 × COLOR02				3 × COLOR01 3 × COLOR02							
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		50163000				50163000							



BARBACOAS A GAS /
GAS BARBECUES /
BARBECUES À GAZ /
BARBECUE UND GASGRILLS



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dossieret périmétral pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- Transmisión de calor a través de briquetas de cerámica.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes.
- Transmission de la chaleur á travers des briquettes céramiques compacts.
- Wärmeübertragung durch Keramikbriketts.



- Parrillas especiales para productos muy grasos.
- Special grids for very fatty products.
- Grilles spéciales pour les produits très gras.
- Spezialgrills für sehr fetthaltige Produkte.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



POWER LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		BARG-91/M POW	BARG-91/S POW	BARG-92/M POW	BARG-92/S POW		BARG-91/M PRO	BARG-91/S PRO	BARG-92/M PRO	BARG-92/S PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900		400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	395 × 737	395 × 737	795 × 737	795 × 737		395 × 737	395 × 737	795 × 737	795 × 737
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	nº	1	1	2	2		1	1	2	2
Potencia – Power – Puissance – Potenz	kw	13.00	13.00	26.00	26.00		13.00	13.00	26.00	26.00
Consumos – Presión nominal Consumptions – Working pressure Consummations – Pression de fonctionnement Verbrauch – Nenndruck	GLP Kg/h 37 mbar	1.01	1.01	2.02	2.02		1.01	1.01	2.02	2.02
	GN Nm³/h 20 mbar	1.37	1.37	2.75	2.75		1.37	1.37	2.75	2.75
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.180	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.120		940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.180	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.120
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.50	0.52	0.89		0.29	0.50	0.52	0.89
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	74	84	120	131		74	89	120	140
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	59	68	104	126		59	68	104	122
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details										
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1		2	2	2	2
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	-									
Peto Surrounding bib – Dossieret périmétral – Seitliche und hintere Lätzchen	●/○	●	●	●	●		●	●	●	●
Cajón y bandeja recoge-grasas Box/grease tray – Tiror/bac à graisse – Fettaufangschublade/Schublade	●/○	●	●	●	●		●	●	●	●
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox		Inox	Inox	Inox	Inox
Dotación briquetas de cerámica Ceramic briquettes – Briquettes – Keramikbriketts.	nº	78	78	182	182		78	78	182	182
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler										
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000	-	00152000	-		00152000	-	00152000	-
Briqueta de cerámica adicional Extra ceramic briquettes – Briquettes supplément. – Zusätzliche Keramikbriketts				557-P					557-P	
Parrilla de asado en zig-zag (anti llamas) Fatty products grid – Grille produits très gras – Grill für sehr fettthaltige Produkte		75314000		1 × 75130000 + 1 × 75129000			75314000		1 × 75130000 + 1 × 75129000	
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		70174000		2 × 70174000			70174000		70174000	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		70175000		2 × 70175000			70175000		70175000	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02		COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		-	70316000	-	2 × 70316000		-	70316000	-	2 × 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		-	70317000	-	2 × 70317000		-	70317000	-	2 × 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		-	70318000	-	2 × 70318000		-	70318000	-	2 × 70318000
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende			-		70412000			-		70412000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		-	50163000	-	50163000		-	50163000	-	50163000





BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS • CUECE PASTA A GAS /
ELÉCTRICOS BAINS MARIE • GAS PASTA COOKER /
BAINS MARIE ÉLECTRIQUES • CUISEUR À PÂTES /
ELEKTRISCHE WASSERBÄDER / GAS- PASTA-KOCHER



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		BME-91/M	BME-91/S	CPG-91		CPE-91	MF-91/M	MF-91/S
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900		400 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	307 × 685 × 200	307 × 685 × 200	305 × 500 × 320		305 × 500 × 320	325 × 530 × 150	325 × 530 × 150
Litros Litres – Litres – Liter	ltr	29	29	32		32	33	33
Cubetas recomendadas Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter	gn	1 × 1/2 + 2 × 1/4 + 2 × 1/6	1 × 1/2 + 2 × 1/4 + 2 × 1/6	3 × 1/3		3 × 1/3	–	–
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	–	–	9.50		–	–	–
	GLP Kg/h – 37 mbar	–	–	0.74		–	–	–
	kw	–	–	11.00		–	–	–
	GLP Kg/h – 50 mbar	–	–	0.85		–	–	–
	kw	–	–	11.00		–	–	–
	GN Nm ³ /h – 20 mbar	–	–	1.16		–	–	–
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	2 × 1.50	2 × 1.50	–		2 × 5.25	2 × 0.50	2 × 0.50
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	3.00	3.00	–		10.50	1.00	1.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	–		380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 440 × 690	920 × 450 × 1.120	950 × 450 × 1.200		950 × 450 × 1.200	950 × 450 × 1.120	950 × 450 × 1.120
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	0.29	0.48	0.51		0.51	0.48	0.48
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	50	55	84		84	45	57
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	32	51	71		71	35	47
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details								
Espesor cuba (mm) Tank thickness – Epaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5		1.5	1.2	1.2
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe							
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	–	–	Inox		–	–	–
Grifo de llenado y vaciado Filling and drain tap – Robinet de remplissage et d'évacuation – Einfüll- und Entleerhahn	●/○	●	●	●		●	○	○
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff	●/○	○	○	●		●	○	○
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler								
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	–	–		–	00152000	–
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–		220V. III + T 50/60 hz	–	–
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit		–	–	70174000		625045000	–	–
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit		–	–	70175000		625046000	–	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	COLOR01 COLOR02		COLOR01 COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	70316000	●		●	–	70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	70317000	–		70317000	–	70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	70318000	–		70318000	–	70318000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	50163000	–		50163000	–	50163000



SERIE 900

CUECE PASTAS

PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / PASTAKOCHER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
58400068	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91
58400082	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91

BAÑOS MARÍA

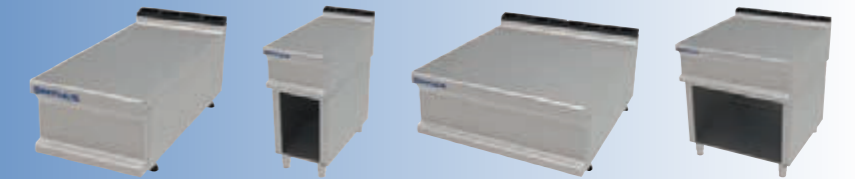
BAINS MARIE / BAINS MARIE / WASSERBÄDER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
22100055	SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-91/M. BME-71/M... BM-65/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
22600016	SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-71/M.
23100017	SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter	BM-1100/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
23300007	SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-65/E.
23900008	SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E.
23900009	SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E (2 unidades / units / unités / einheiten).
23200013	CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.
23200014	TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-45/E.
23200012	CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.
22100044	CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M
22100045	TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M
22100046	CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
23300010	CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E
22100047	TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
22100048	CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E
22100049	TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E





ELEMENTOS NEUTROS /
NEUTRAL ELEMENTS /
PLAN NEUTRE /
ARBEITSTISCHE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



POWER LINE



POWER LINE



PROFESSIONAL LINE

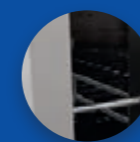
Modelo – Model – Modèle – Modell		MN-29/M POW SC	MN-29/S POW SC	MN-49/M POW SC	MN-49/S POW SC	MN-89/M POW SC		MN-89/S POW SC	MN-49/M POW	MN-49/S POW	MN-89/M POW	MN-89/S POW	MN-49/M PRO	MN-49/S PRO	MN-89/M PRO	MN-89/S PRO
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	200 × 900 × 280	200 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280		800 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Superficie útil Useful area – Surface utile – Nutzfläche	mm	200 × 898	200 × 898	400 × 898	400 × 898	800 × 898		800 × 898	400 × 898	400 × 898	800 × 898	800 × 898	400 × 840	400 × 840	800 × 840	800 × 840
Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	–	950 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650		840 × 950 × 1.090	950 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090	950 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	–	0.29	0.48	0.52		0.87	0.29	0.48	0.52	0.87	0.29	0.48	0.52	0.87
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	19	24	29	51	60		79	36	51	60	79	37	61	60	79
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	12	18	16	38	44		62	27	42	44	62	28	50	41	62
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details																
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–															
Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem	●/○	○	○	○	○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler																
Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit		00152000	–	00152000	–	00152000		–	00152000	–	00152000	–	00152000	–	00152000	–
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01	COLOR01 COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01		2 × COLOR01 2 × COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02	COLOR01	COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01	2 × COLOR01 2 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	–	–	70316000	–		2 × 70316000	–	70316000	–	2 × 70316000	–	70316000	–	2 × 70316000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	–	–	70317000	–		2 × 70317000	–	70317000	–	2 × 70317000	–	70317000	–	2 × 70317000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	–	–	70318000	–		2 × 70318000	–	70318000	–	2 × 70318000	–	70318000	–	2 × 70318000
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	–	–	–	–		70412000	–	–	–	70412000	–	–	–	70412000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	–	–	50163000	–		50163000	–	50163000	–	50163000	–	50163000	–	50163000



COLUMNAS A GAS Y ELÉCTRICOS /
GAS AND ELECTRIC COLUMN /
COLONNE À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
ÖFEN AUF HOCHSCHRÄNKE GAS UND ELEKTRISCH



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl.



- Modelos "H" con puertas extra grandes reforzadas con tirantes de sujeción.
- "H" models provided with extra large doors powered with clamping straps.
- Modelle en "H" dotés de portes extra grandes renforcées avec fixation spéciale.
- "H" - Modelle mit extra großen, mit Streben verstärkten Türen.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

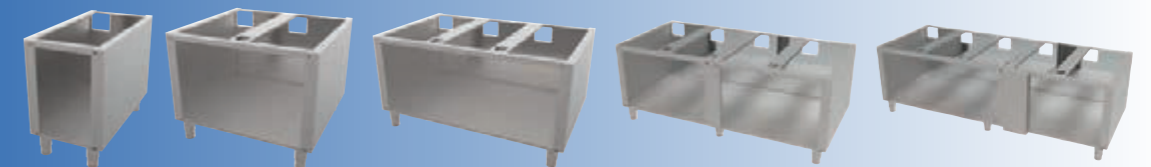


PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		HGI-901	HGC-901	HGI-901+1	HGC-901+1	HGI-901H	HGC-901H	HEI-901	HEC-901	HEI-901+1	HEC-901+1	HEI-901H	HEC-901H
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 860 × 675	800 × 860 × 620	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620	800 × 860 × 675	800 × 860 × 620	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620
Uso (independiente/combinable) Use – Usage – Verwendung	I/C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C
Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner	n° × kw	1 × 8.00	1 × 8.00	1 × 8.00	1 × 8.00	1 × 14.00	1 × 14.00	–	–	–	–	–	–
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	7.00	7.00	7.00	7.00	13.00	13.00	–	–	–	–	–	–
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.54	0.54	0.54	0.54	1.01	1.01	–	–	–	–	–	–
	kw	8.00	8.00	8.00	8.00	14.00	14.00	–	–	–	–	–	–
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.62	0.62	0.62	0.62	1.09	1.09	–	–	–	–	–	–
	kw	8.00	8.00	8.00	8.00	14.00	14.00	–	–	–	–	–	–
	GN Nm³/h – 20 mbar	0.85	0.85	0.85	0.85	1.48	1.48	–	–	–	–	–	–
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	–	–	–	–	–	–	4 × 1.50	4 × 1.50	4 × 1.50	4 × 1.50	4 × 2.50	4 × 2.50
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–	–	–	–	6.00	6.00	6.00	6.00	10.00	10.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–	–	–	–	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz	380V. + III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	850 × 940 × 750	850 × 940 × 750	1.200 × 940 × 800	1.200 × 940 × 800	910 × 1.270 × 1.000	1.200 × 920 × 900	850 × 940 × 750	850 × 940 × 750	1.200 × 940 × 800	1.200 × 940 × 800	910 × 1.270 × 1.000	1.200 × 920 × 900
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.60	0.60	0.90	0.90	1.16	0.99	0.60	0.60	0.90	0.90	1.16	0.99
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	129	129	144	144	210	210	129	110	144	144	210	210
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	110	93	104	104	174	146	110	94	125	125	174	174
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–		–		–		–		–		–		–
Dimensiones horno Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315	940 × 740 × 315	940 × 740 × 315	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315	940 × 740 × 315	940 × 740 × 315
Guías horno Oven guides – Guides four – Ofenführer	n°	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern	mm	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–	–	–	–	–	–	220V. + III + T 50-60 hz	–	–	–
Rejilla de horno Oven grid / Gril pour four / Ofengestell				640 × 530 mm 00100115		925 × 650 mm 52700051				640 × 530 mm 00100115		925 × 650 mm 52700051	
Bandeja de horno (GN 2/1 – 650 × 530 × 40 mm) Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech				00100142		–				00100142		–	
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit				–		–				2 × 62545000		–	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit				–		–				2 × 62546000		–	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		2 × COLOR02		3 × COLOR02		3 × COLOR02		2 × COLOR02		3 × COLOR02		3 × COLOR02	
Puerta horno tirador dorado Golden handle oven door – Porte du four avec poignet dorée – Ofentür mit goldenem Griff				50166000		71323000				50166000		71323000	
Puerta horno tirador dorado envejecido Old handle oven door – Porte du four avec poignet antique – Ofentür mit gealtertem goldenem Griff				50167000		71324000				50167000		71324000	
Puerta armario tirador dorado Golden handle closet door – Porte de placard avec poignet dorée – Schranktür mit goldenem Griff		–		70317000		–				70317000		–	
Puerta armario tirador dorado envejecido Old handle closet door – Porte placard poignet antique – Schranktür mit gealtertem goldenem Griff				70318000		–				70318000		–	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000						50163000			



SOPORTES /
SUPPORTS /
SOUBASSEMENTS /
ARBEITSSCHRÄNKE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



Modelo – Model – Modèle – Modell		S-49	S-89	S-129	S-169	S-209
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 760 × 620	800 × 760 × 620	1.200 × 760 × 620	1.600 × 760 × 620	2.000 × 760 × 620
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	920 × 450 × 800	850 × 920 × 750	1.250 × 920 × 750	1.650 × 920 × 750	2.050 × 920 × 750
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.33	0.59	0.86	1.14	1.41
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	25	35	44	55	65
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	18	27	35	44	56
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details						
Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler						
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR02	2 × COLOR02	3 × COLOR02	4 × COLOR02	5 × COLOR02
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		70316000	2 × 70316000	2 × 70527000	4 × 70316000	3 × 70527000
Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		70317000	2 × 70317000	2 × 70528000	4 × 70317000	3 × 70528000
Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		70318000	2 × 70318000	2 × 70529000	4 × 70318000	3 × 70529000
Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	70412000	70508000	2 × 70412000	2 × 70412000 1 × 70315000
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000		3 × 50145000 3 × 50146000

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / ZWEIBEINIG



CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / MIT FUSSGERÄT UND BEINGERÄT





CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / MIT ZWEI STANDGERÄTEN



Modelo Model Modèle Modell	Dimensiones Dimensions Dimensions Abmessungen (mm)
SPM-905	2.000
SPM-906	2.400
SPM-907	2.800
SPM-908	3.200
SPM-909	3.600
SPM-9010	4.000
SPM-9011	4.400

SPM-914	1.600 +
SPM-915	2.000 +
SPM-916	2.400 +
SPM-917	2.800 +
SPM-918	3.200 +
SPM-919	3.600 +

SPM-923	+ 1.200 +
SPM-924	+ 1.600 +
SPM-925	+ 2.000 +
SPM-926	+ 2.400 +
SPM-927	+ 2.800 +

Accesorios Accessories Accessoires Zubehör	Denominación Description Dénomination Bezeichnung	Código Code Code Code
	Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Verbindungsstütze	59601000
	Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for countertops Kit pieds appareils séparés Kit Unterstützungsfüße	00152000

SERIE 1100

GAMA MODULAR /
MODULAR RANGE /
GAMME MODULARE /
MODULARE KOMPONENTEN





COCINAS A GAS /
GAS COOKERS /
FOURNEAUX À GAZ /
GASKOCHER



- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschlüge aus Edelstahl.



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Hornos pasantes.
- Pass through ovens.
- Fours passants.
- Durchgehende Öfen.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 1100



Modelo – Model – Modèle – Modell		CG-1120	CG-1140	CG-1141	CG-1160	CG-1161
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 1.100 × 900	927 × 1.100 × 900	927 × 1.100 × 900	1.429 × 1.100 × 900	1.429 × 1.100 × 900
Quemadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner	kw	10.50	10.50	8.00	10.50	8.00
		8.00	10.50	6.50	10.50	8.00
Horno Oven – Four – Ofen	kw	–		10.50	–	10.50
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	16.50	31.50	41.00	43.00	53.50
	GLP Kg/h – 37 mbar	1.28	2.45	3.18	3.42	4.15
	kw	18.50	35.50	46.00	50.00	60.50
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.44	2.76	3.58	3.88	4.70
	kw	18.50	35.50	46.00	50.00	60.50
	GN Nm ² /h – 20 mbar	1.96	3.75	4.86	5.30	6.40
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	405 × 1.350 × 900	1.000 × 1.330 × 1.050	1.000 × 1.330 × 1.050	1.460 × 1.320 × 1.060	1.460 × 1.320 × 1.060
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	0.49	1.40	1.40	2.04	2.04
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	99	198	244	344	374
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	72	144	219	278	308
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details						
Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–		540 × 875 × 315	–	540 × 875 × 315
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler						
Parrilla reductora (175 × 115 mm) Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill			00100132		00100132	
Parrilla de fundido (395 × 365 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen			00100110		00100110	
Placa lisa de fundido (390 × 368 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen			70100084		70100084	
Placa ranurada de fundido (390 × 368 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen			70100085		70100085	
Rejilla de horno (870 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell				06100038	–	06100038
Bandeja de horno (435 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech				06100056	–	06100056
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01 COLOR02	2 × COLOR01 2 × COLOR02	2 × COLOR01 2 × COLOR02	3 × COLOR01 3 × COLOR02	
Kit puertas tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		70316000	82406000	●	82103000	●
Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	82403000	–	82108000	–
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		50163000	50163000		50163000	



SOPORTES • ELEMENTO NEUTRO /
SUPPORTS • NEUTRAL ELEMENT /
SOUBASSEMENTS • PLAN NEUTRE /
ARBEITSSCHRÄNKE • PLAN NEUTRE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 1100



Modelo – Model – Modèle – Modell		S-411	S-611	S-811	S-911		S-1011	S-1211	S-1611	S-2011	MN-41/M
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 1.100 × 680	600 × 1.100 × 680	800 × 1.100 × 680	900 × 1.100 × 680		1.000 × 1.100 × 680	1.200 × 1.100 × 680	1.600 × 1.100 × 680	2.000 × 1.100 × 680	400 × 1.100 × 270
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 1.200 × 950	650 × 1.200 × 950	850 × 1.200 × 950	950 × 1.200 × 950		1.050 × 1.200 × 950	1.250 × 1.200 × 950	1.800 × 1.200 × 950	2.200 × 1.200 × 950	405 × 1.350 × 450
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	0.51	0.74	0.97	1.08		1.20	1.42	2.05	2.51	0.24
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	34	62	75	86		93	100	132	150	25
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	30	46	50	52		63	72	84	95	11
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details											
Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–	–	–	–	–		–	–	–	–	–
Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem	●/○	○	○	○	○		○	○	○	○	○
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler											
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR02	2 × COLOR02				3 × COLOR02		4 × COLOR02	5 × COLOR02	COLOR01
Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		2 × 70316000	2 × 70527000	4 × 70316000			4 × 70316000	4 × 70527000	8 × 70316000	6 × 70527000	–
Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende		–	68801000	68901000	69002000		69601000	69101000	69202000	69302000	–
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		50163000					50163000		3 × 50145000 3 × 50146000		–





STAR LINE

GAMA MONOBLOCK /
MONOBLOCK RANGE /
GAMME MONOBLOCK /
MONOBLOCK



REPAGAS

STAR LINE

STAR LINE



Star Line son detalles excepcionales para chefs excepcionales, la máxima expresión del fabricado REPAGAS perfectamente ensamblado sobre un plano único de trabajo, una encimera sin igual, carente de juntas ni soldaduras y fabricada en 2 ó 3 mm de espesor a demanda del cliente. Es la consecuencia natural de la estrecha colaboración entre REPAGAS y los cocineros más exigentes, una solución que permite integrar nuestra amplia variedad de productos en un solo bloque fabricado en exclusiva para su propietario lo que le otorga la condición de único e irrepetible. Provisto de cantos redondeados y una altura de encimera de 75 mm.

Star Line are exceptional details for exceptional chefs, the ultimate expression of the REPAGAS manufacture perfectly assembly on a single worktop, a counter-top like no other, without joints or welds and manufactured in 2 or 3 mm thickness to customer demand. It is the natural result of a close collaboration between REPAGAS and most demanding chefs, a solution that integrates our wide range of products in a single block produced exclusively for its owner giving it the status of unique. Provided with rounded edges and a worktop of 75 mm height.

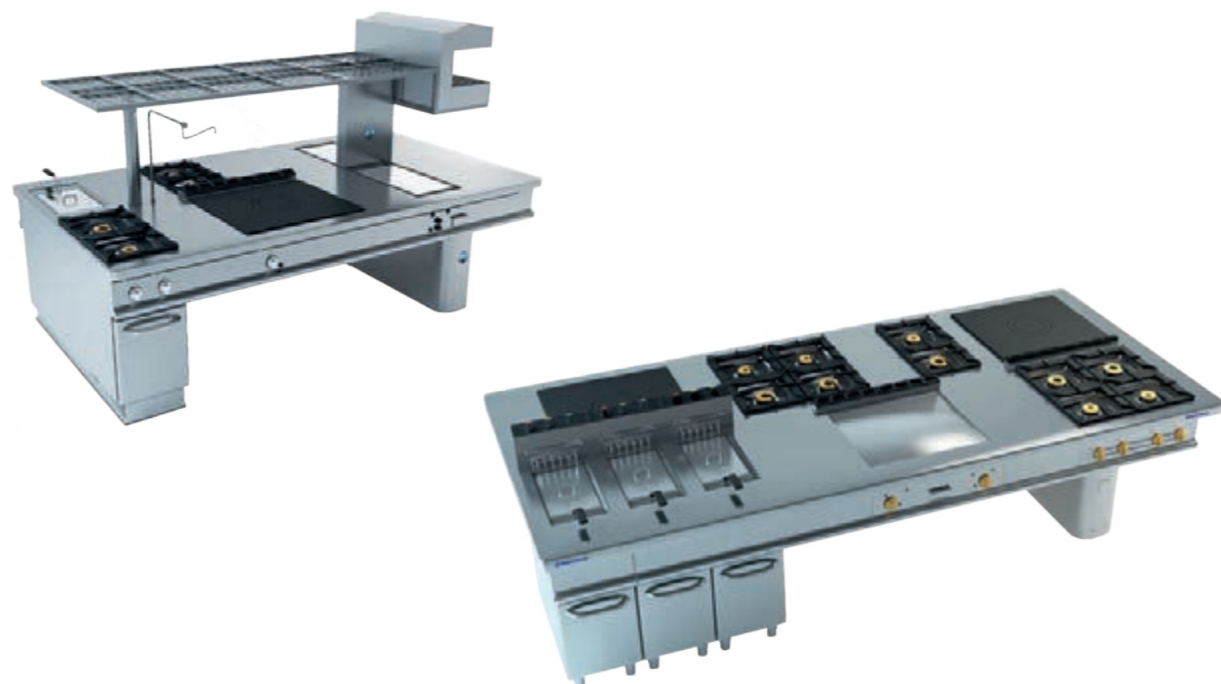
Star Line est faite de détails exceptionnels pour des chefs exceptionnels, avec le dernier design de REPAGAS parfaitement compact sur un seul même plan de travail, un comptoir sans précédent sans joints ni soudures, fabriqué en version de 2 ou 3 mm d'épaisseur à la demande du client. Il est le résultat naturel d'une collaboration étroite entre REPAGAS et des chefs exigeants, une solution qui permet d'intégrer notre grande variété de produits en un seul bloc fabriqué exclusivement lui donnant alors une valeur unique. Équipé avec des bords arrondis et une hauteur wde 75 mm plateau.

Monoblocks der Star Line-Serie bezeichnen ausgezeichnete Küchen für außergewöhnliche Köche und sind das Resultat der engen Zusammenarbeit zwischen REPAGAS und den anspruchsvollsten Chefs: eine durchgehende Arbeitsplatte, ohne Fugen oder Schweißnähte, gemäß Kundenwunsch in 2 oder 3 mm Stärke gefertigt, ausgestattet mit abgerundeten Kanten und einer Arbeitsplattenhöhe von 75 mm. Star Line Küchen integrieren unsere Produktvielfalt in einem einzigen Block, der exklusiv für seinen Besitzer hergestellt wird.



Desarrollo de los diferentes equipos REPAGAS orientado a la elaboración de bloques de cocción a medida. Con la posibilidad de elegir máquinas pertenecientes a dos series diferentes, 750 & 900, y escoger un sistema de apoyo con soporte modular ó suspendido, REPAGAS elabora bloques que combinan diferentes elementos para formar un plano único de trabajo dotado de una encimera de 2 ó 3 mm de espesor fabricada en acero inoxidable, sin juntas, separaciones o uniones y diseñada con un solo propósito: cubrir las necesidades del más exigente de los chefs // Con ello se completa una ya de por sí extensa oferta de

productos en el sector de la cocción, con cerca de 300 referencias, sumando al tradicional enfoque de montaje modular una opción completamente diferente a la vez que complementaria con la posibilidad de estar presentes en todos los niveles de hostelería posibles; sin cambiar el funcionamiento de los equipos ni renunciar a ninguna de sus prestaciones, nuestro distribuidor se va encontrar con un bloque de inmejorable presencia, mientras que el usuario final contará con la posibilidad de personalizar diseñar su propia cocina combinando de entre distintas gamas la maquinaria que considere necesaria.



REPAGAS product development focused on customized cooking lines. Using equipment of two different lines, 750 & 900, and through a modular or counter-top support, REPAGAS makes lay-outs that combine several elements in a single stainless steel work-top of 2 or 3 mm thickness, without joints or gaps and designed with one purpose: to meet the needs of most demanding chefs // With this line REPAGAS completes its wide production range on the cooking sector, with more than 300 references in our portfolio, adding to the traditional modular approach a completely and complementary different option which places us in every level of hospitality and catering market; our dealer will find a cooking line with an unbeatable presence without changes in operation or performances, while the final user will have the chance to customize and design his own cooking line combining equipments from different product series.



Développement de différents appareils de REPAGAS orienté à l'élaboration des blocs de cuisson sur mesure. Avec la possibilité de choisir des machines appartenant à deux différentes séries, 750 & 900, et choisir un système d'appui avec un support modulaire ou suspendu, REPAGAS élabore les blocs qui combinent différents éléments pour former un plan unique de travail doté d'un dessus de 2 ou 3 mm d'épaisseur fabriqué en acier inoxydable, sans jointes, séparations ou unions et conçu uniquement pour couvrir les nécessités du plus exigeant des chefs. // Avec cela, nous complétons une offre étendue de produits du secteur de la cuisson, avec près de 300 références, en ajoutant au traditionnel montage modulaire une option complètement différente et au même temps complémentaire avec la possibilité d'être présents dans tous les niveaux possibles d'hôtellerie; sans changer le fonctionnement des produits ni renoncer à aucune de ses prestations. Notre distributeur pourra compter avec un bloc d'une présence parfaite, alors que l'utilisateur final disposera de la possibilité de personnaliser e de dessiner sa propre cuisine en combinant entre les différentes gammes, les machines qu'il considère nécessaires.



REPAGAS richtet sich bei der Entwicklung von Geräten auf die Kompatibilität mit kundenspezifische Kochblöcken aus. So können Geräte aus den Serien 750 und 900 und verschiedene Bodenstützen integriert werden. REPAGAS stellt Küchenblöcke her, um verschiedene Elemente zu einer einzigen, fugenlosen Edelstahl-Arbeitsplatte mit 2mm oder 3mm Dicke zu kombinieren; konzipiert nur für einen einzigen Zweck: Den Anforderungen der anspruchsvollsten die Köchen zu genügen. Dies vervollständigt ein bereits umfangreiches Produktsortiment im Kochsektor mit fast 300 Referenzen, was den traditionellen modularen Montageansatz um eine völlig andere Option ergänzt und die Möglichkeit in allen Bereichen der Gastronomie präsent zu sein; ohne Funktionseinschränkungen der Geräte zu erfahren wird unser Händler einen Küchenblock von unschlagbarer Präsenz vorfinden, während der Endbenutzer die Möglichkeit hat, seine eigene Küche gemäß seiner eigenen Wünsche zu konfigurieren



COOK & CHILL



CALIDAD REPAGAS



AISI 316 en cámara de cocción

Porque para obtener los mejores resultados no hay más secreto que trabajar con las mejores máquinas y, la calidad del material, siempre acaba marcando la diferencia. Y en nuestro caso además lo hará por más tiempo ya que contamos con una cámara de cocción abrigada construida en acero inoxidable AISI 304 con techo, suelo (ambos 1,2 mm de espesor), ventilador y generador de vapor fabricados en acero inoxidable AISI 316L.



HACCP

Igual de importante que trabajar con el mejor equipo es confiar en la seguridad de lo que hacemos y por ello, se debe poder contar con un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para garantizar la inocuidad y dotar a nuestra producción de un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos y los procesos empleados en su uso.

HACCP. As important as work with the best equipment is to trust in the security of what we do and therefore, we should be able to have a Hazard Analysis and Critical Control Points to ensure safety and give our production a high level of guarantees on the safety of food and the processes employed in it use.



Sistema de lavado

Con distintos niveles pero siempre persiguiendo un mismo fin: facilitar la limpieza de la cámara de cocción en una tarea combinada entre las prestaciones del horno, agua y la acción del detergente. Una forma de conseguir una función rutinaria, sin complicaciones y de fácil manejo para cualquier usuario que dejará la máquina lista para trabajar al máximo nivel.



ECO/PLUS

En una economía cada vez más competitiva donde los costes de producción se revisan a diario y las estructuras de los negocios adelgazan continuamente, es imprescindible tener la capacidad de controlar el gasto hasta en el más mínimo detalle, incluyendo la gestión energética de nuestros equipos. Por ello podremos ser capaces de gestionar / ahorrar en las funciones de lavado y cocción según necesidades.



Control auto reverse del ventilador

Porque no podemos permitirnos presentar un acabado que no esté a la altura, auto inversión de giro por cambio en la dirección de la rotación del ventilador, una operación completamente automatizada que la máquina se encarga de controlar por sí misma y con la que obtendremos los mejores resultados manteniendo la uniformidad en la cocción del alimento. De manera alternativa el ventilador comenzará girando en sentido horario para después alternar con el anti horario.



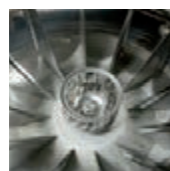
Control de la sobrepresión y el flujo de aire

Sistema automático de gestión del ambiente de cocción (porcentaje de humedad) modulable incluso en la función de sólo calor. Controla el flujo de aire en la salida / ingreso del horno generando una sobrepresión dinámica en la cocción en funciones mixta y en vapor, para optimizar el consumo energético y reducir la estratificación de calor perjudicial para la cocción.



Gestión óptima de la cocción

Una herramienta para cada desafío que nos asegure a través de diferentes procedimientos tener la versatilidad necesaria para actuar en cada momento según las necesidades del producto: utilización de sonda corazón para medir la temperatura exacta en el centro del producto / cocciones a baja temperatura para tratar de manera delicada el alimento / Delta T especialmente indicado para grandes piezas en las que mantendremos constante la diferencia de temperatura exterior / interior a lo largo de todo el proceso de cocción / Regeneración para los alimentos previamente cocinados...



Nebulizador de agua

Generador de vapor en la pre-cámara de cocción con bajo costo de gestión, alto rendimiento energético y fiabilidad operativa lejos de los consumos y costes de funcionamiento / mantenimiento de los hornos con boiler. Construido en AISI 316 ofrece un vapor homogéneo, inmediatamente disponible desde el primer encendido / cocción. En suma, una manera mejor de producir vapor con alta eficiencia y fiabilidad reduciendo los costos de gestión.



Gestión automática de la potencia

Dependiendo del modelo, regula de manera activa la potencia en los modelos eléctricos (poco a poco, a mitad de potencia o potencia completa) y de gas (en modo continuo y sin saltos) reduciéndola automáticamente al alcanzar la temperatura seleccionada para obtener la cantidad de calor que mejor se ajusta a las condiciones de cocción, mejorar la eficiencia y reducir consumo



Geometría convergente-divergente

Diseño especial de la superficie aerodinámica (panel divisor-ventilador) destinada al ingreso de aire en el flujo de convección forzada del ventilador para reducir la pérdida aerodinámica y como consecuencia reducir el consumo de energía eléctrica del motor y mejorar la eficiencia del intercambiador de calor durante la cocción mejorando las prestaciones de todos los modelos.



Cocciones especiales

Que complementan el trabajo diario y el manejo habitual de las funciones tradicionales para trabajar la Cocina de Planificación. Entre otros, con los hornos REPAGAS ya es posible realizar procesos de pasteurización (cuyos tiempos y temperaturas serán diferentes en función del producto), cocciones al vacío (evitando contaminaciones externas y alargando la duración del producto cocinado) y cocciones a baja temperatura (especialmente para cubrir tiempos muertos en los que la máquina está parada). En suma, funciones que ofrecen productos organolépticamente casi perfectos (olor, color y sabor) en los que las mermas son, en todos los sentidos, considerablemente menores.



Inicio programado

¿Durante cuánto tiempo puedo trabajar con mi horno a lo largo de la jornada? Cocinar es una tarea que no tiene por qué cesar en todo el día y, particularmente, no debe ser considerada sólo como algo propio de "la hora del pase". Es necesario poder organizar el trabajo de otra manera y sobre todo, es imprescindible tener la posibilidad de que los equipos funcionen aunque nosotros no estemos presentes; sólo así conseguiremos sacar el máximo partido a una maquinaria tan profesional y es que, aumentar la productividad de nuestro negocio planificando cuánto quiero ir adelantando una cocción antes de que lleguemos al puesto de trabajo ya es posible.



Sonda corazón

Si hemos logrado un resultado perfecto ¿podemos repetirlo? Ahora sí, mediante el control preciso de la temperatura en el centro del producto durante la cocción, de tal manera que la función tiempo queda anulada en favor de que el equipo detenga el proceso de cocinado al alcanzar el corazón del alimento los grados deseados. Es además, una manera segura y sencilla de obtener producciones homogéneas con igual resultado en cada pieza, todo ello a través del sencillo control de una sola de ellas y, no menos importante, mientras seguimos trabajando en otras tareas hasta que nuestro horno nos avise.



Delta T

Función indicada para cocinar de manera lenta y delicada piezas de grandes dimensiones, en especial las carnes, pero manteniendo siempre constante la diferencia de temperatura (delta) entre el corazón del producto y la cámara de cocción. Con ello lograremos una homogeneidad insuperable y unas mermas muy reducidas durante el proceso de cocción aún a pesar del tamaño de la pieza. Sirviéndose de la sonda corazón para determinar la temperatura en el interior del producto, el horno se preocupará únicamente de controlar de manera automática los incrementos necesarios de temperatura en cámara para mantener un delta constante que garantice un resultado óptimo.



Multiproducto

Gestión simultánea y en pantalla de hasta 20 procesos de cocción diferentes, con control de tiempo individual y personalizado para cada bandeja. Sin mezcla de olores ni sabores y con la sola necesidad de coincidir en temperatura de trabajo, los hornos REPAGAS permiten cocinar al mismo tiempo productos de diferente naturaleza con la total despreocupación por parte del usuario pues, llegado el momento, el horno nos avisará del final del proceso para la bandeja correspondiente y actualizará los tiempos de las restantes bandejas aún presentes en el interior de la cámara. Tener la posibilidad de cocinar tanto sin margen de error nunca ha sido más sencillo.



Control de la velocidad del ventilador

Diversidad de velocidades del ventilador para elegir la apropiada en función del producto cocinado, muy útil para aquellos alimentos con una textura más delicada de lo habitual. No importa si se trata de postres ó bollería, con los hornos REPAGAS encontrará la velocidad adecuada para ajustarse a la necesidad requerida ya sea para cocinar con máxima fuerza ó justa delicadeza y, además, observará como el horno aprovecha este control total sobre el ventilador para ralentizarlo/frenarlo con la apertura de la puerta reduciendo la nube de vapor de agua con el fin de mejorar la seguridad del operario

REPAGAS QUALITY



AISI 316 in cooking chamber

Because to get the best results there is no other secret than working with the best equipment and, the quality of the raw materials, always just making a difference. And in our case it will also be longer life as we have polished cooking chambers made of stainless steel AISI 304 with top, bottom (both 1,2 mm thickness), fan and steam generator made of stainless steel AISI 316L.



HACCP

As important as work with the best equipment is to trust in the security of what we do and therefore, we should be able to have a Hazard Analysis and Critical Control Points to ensure safety and give our production a high level of guarantees on the safety of food and the processes employed in it use.



Washing system

With different levels but always seeking the same goal: to facilitate the cleaning process of the cooking chamber in a combined task among the performance of the oven, water and detergent action. A way to get a routine function, without complications and easy to use for anyone which prepares the equipment for highest level working.



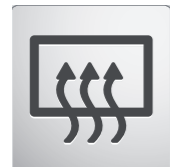
ECO/PLUS

In an increasingly competitive economy where production costs are reviewed daily and business structures slim continuously, it is essential to have the capability to control spending even in the smallest detail, including the energy management of our equipments. Therefore we will be able to manage / save in washing and cooking functions as needed according our necessities.



Autoreverse wheel control

Automatic control to reverse the direction of the fan and improve the cooking evenness because we can not afford to provide a finish that is not up to par. Start rotating clockwise, auto reverse rotation, a fully automated operation that the oven will do getting the best results and uniformity during the cooking process.



Airflow and over pressure contro

Automatic system for management of the cooking environment (% of moisture) modulable also for dry cooking. Controls the in / out flow of air, generating dynamic pressure during the cooking process in combined mode and steam mode, to optimize energy consumptions and reduce harmful stratification of heat for cooking



Optimal management of the cooking process

A tool for every challenge that ensures us through different procedures for having the versatility to meet the requirements: core probe for inner temperature and accurate control of the product / low temperature cooking to teach delicate process / Delta T keeping constant temperature difference outside / inside, particularly suitable for big pieces / Regeneration for previously cooked food...



Rotational drop crusher

Steam generator in the cooking pre-chamber with low management costs, high energy performance and operational reliability, far away from consumptions and running cost / maintenance of boiler furnaces. Made of stainless steel AISI 316, gives homogeneous steam immediately available since the very first moment / cooking process.



Automatic power management

Depending on the model, modulates automatically the power on electric versions (slowly, half or full power) and gas versions (continuously and without peaks), increases the power supplied in order to reach the temperature and reduces when reached. Supplies the right quantity of heat, adapts the power to the cooking conditions, improves the efficiency and reduces consumptions.



Convergent-Divergent Design

Special design of the surface (deflector panel-fan) for the entry of air into the flow of forced convection fan to reduce aerodynamic loss and consequently reduce the power consumption of the motor and enhance the efficiency of the heat exchanger during cooking and improving the performance of all models.



Special cooking

Complementing the usual daily duties and the management of traditional functions to allow entering the Cooking with Planning System. Among others, REPAGAS ovens are suitable for tasks as pasteurization (times and temperatures will be different depending on the product), vacuum cooking (avoiding external contamination and providing the food with longer life) and low-temperature cooking (specially for cover downtimes in which the oven use to be stopped). In summary, features that provide products almost perfect organoleptically speaking (smell, color and flavor) in which the losses are, in very way, considerably lower.



Programmed starting

How long can I use my oven throughout the day? Cooking is a task that does not have to conclude and, particularly, that should be not considered as something related just to "eat-time". It is necessary to manage our duties differently and over all, it is essential to have ovens working beyond us and not depending on our presence; only this way we will get full advantage of such professional equipment. Increase our productivity through planning how much I want to anticipate a cooking program before I reach my workplace is now possible.



Core probe

If we have achieved a perfect result, can we repeat it? Yes, by the accuracy controlling of the temperature in the core of the product during the process, so that the timer function is canceled until the oven stops the cooking once the selected degrees are reached. In addition, this is an easy and safe way to obtain homogeneous productions with the same result in each portion or piece, all through the simple control of one of them and, not least, while we continue working on other tasks until the oven alert us.



Delta T

Recommend function for slow and delicate cooking of big pieces, especially meats, that always keep constant the temperature difference (delta) between the core of the product and the cooking chamber. This will achieve an unsurpassed uniformity and very low losses during the cooking process even though the size of the piece. Using the core probe to identify the temperature inside the product, the oven will just take control of the necessary increases of the temperature in the chamber to maintain a constant delta that ensures optimal results.



Multiproduct

Simultaneous management on display of (up to) 20 different cooking processes, with individual time controlled for each tray. With no odors nor flavor mix, and just using the same cooking temperature, REPAGAS ovens allows to cook at the same time products of different kinds without requiring user attention as the oven will indicate us the end of the process for the appropriate tray and will update the remaining time for trays still present inside the chamber. Being able to cook with no margin for mistakes has never been easier.



Speed fan control

Multispeed fan-wheel control to choose the appropriate speed depending on the product, very useful for a more delicate texture of food. No matter if it comes for desserts or pastries, with REPAGAS ovens you will find the right speed to fit the needs required either for cooking with maximum fan force or fair delicacy and, in addition, the oven will take advantage of this total control of the fan slowing it down while the door opens, reducing the water steam in order to enhanced operator safety.

QUALITÉ REPAGAS



AISI 316 dans la chambre de cuisson

Parce que pour obtenir les meilleurs résultats il n'y a pas d'autre secret que travailler avec les meilleures machines et, la qualité du matériel, toujours fait la différence. Et dans notre cas en plus ce sera pour plus de temps car nous avons une chambre de cuisson avec finition brillante construite en inox AISI 304 avec plafond, sol (les deux avec 1,2 mm d'épaisseur), ventilateur et générateur de vapeur fabriqués en acier inoxydable AISI 316L.



HACCP

Aussi important que travailler avec le meilleur équipement est confier dans la sécurité de ce que nous faisons, et pour cela, on doit pouvoir compter avec un Analyse de Dangers et Points Critiques de Control pour garantir l'innocuité et doter à notre production d'un haut niveau de garanties sur la sécurité des aliments et les procès employés dans son usage.



Système de nettoyage

Avec différents niveaux mais toujours en poursuivant le même but: faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson dans une tâche combinée entre les performances du four, de l'eau et l'action du détergent. Une façon d'obtenir une fonction routinière, sans complications et de facile maniement pour n'importe quel utilisateur, et qui laissera la machine prête à se mettre au travail à son maximum.



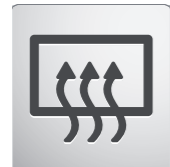
ECO/PLUS

Dans une économie de plus en plus concurrentielle où les coûts de production sont vérifiés quotidiennement et les structures des entreprises diminuent constamment, c'est essentiel d'avoir la capacité de contrôler les dépenses jusqu'au moindre détail, en incluant la gestion énergétique de notre matériel. À cause de cela nous serons capables de gérer / économiser dans les fonctions de nettoyage et cuisson selon les besoins.



Contrôle auto-reverse du ventilateur

Parce qu'on ne peut pas se permettre de présenter une finition médiocre, on a l'auto-inversion de la rotation à cause du changement de la rotation du ventilateur, une opération complètement automatisée que la machine se charge de contrôler elle-même et avec laquelle nous obtiendrons les meilleurs résultats en préservant l'uniformité dans la cuisson de l'aliment. En guise d'alternative, le ventilateur commencera à tourner dans le sens horaire pour après alterner avec le sens anti horloge.



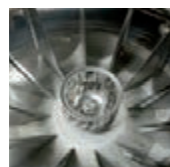
Contrôle de la surpression et du flux d'air

Système automatique de gestion de l'environnement de cuisson (pourcentage d'humidité), modulable y compris dans la fonction de chaleur seulement. Il contrôle le flux d'air dans la sortie/entrée du four en générant une surpression dynamique dans la cuisson par rapport aux fonctions mixte et à vapeur, pour optimiser la consommation énergétique et réduire la stratification de chaleur nuisible pour la cuisson



Gestion optimale de la cuisson

Un outil pour chaque défi qui nous assure à travers des différentes procédures que nous avons la versatilité nécessaire pour agir à chaque moment selon les besoins du produit: utilisation de la sonde au cœur pour mesurer la température exacte au centre du produit / cuisson à basse température pour traiter d'une manière délicate l'aliment / Delta T spécialement indiqué pour grandes pièces dans lesquelles nous maintiendrons constante la différence de température extérieure / intérieure tout au long du processus de cuisson / Régénération des aliments préalablement cuisinés...



Pulvérisateur d'eau

Générateur de vapeur dans l'avant-chambre de cuisson avec bas coût de gestion, haut rendement énergétique et fiabilité opérationnelle loin des consommations et coûts de fonctionnement / maintenance des fours avec boiler. Construit en AISI 316, il offre vapeur homogène, immédiatement disponible dès le premier allumage / cuisson. En somme, une meilleure façon de produire vapeur avec une haute efficacité et fiabilité en réduisant les coûts de gestion.



Gestion automatique de la puissance

En dépendant du modèle, cela règle de manière active la puissance des modèles électriques (petit à petit, à moitié puissance ou puissance complète) et de gaz (de façon continue et sans sauts) en la réduisant automatiquement lorsqu'on atteint une température déterminée pour obtenir la quantité de chaleur qui s'adapte le mieux aux conditions de cuisson, améliorer l'efficacité et réduire la consommation



Géométrie convergente-divergente

Configuration spéciale de la surface aérodynamique (panneau diviseur-ventilateur) destinée à l'introduction d'air dans le flux de convection forcé du ventilateur pour réduire la perte aérodynamique et, en conséquence, réduire la consommation d'énergie électrique du moteur et améliorer l'efficacité de l'échangeur de chaleur pendant la cuisson, en améliorant les performances de tous les modèles.



Cuissons spéciales

Qui complètent le travail quotidien et le maniement habituel des fonctions traditionnelles pour travailler la cuisine de planification. Entre autres, avec les fours REPAGAS il est possible de réaliser des processus de pasteurisation (dont le temps et les températures seront différents en fonction du produit), une cuisson sous vide (en évitant une contamination externe et en allongeant la durée du produit cuisiné) et une cuisson à basse température (spécialement pour couvrir les temps morts dans lesquels la machine est arrêtée). En résumé, les différentes fonctions permettent d'offrir des produits organoléptiquement presque parfaits (odeur, couleur et goût) dans que les diminutions sont, dans tous les sens, considérablement moindres.



Programme initial

Durant combien de temps je peux travailler avec mon four le long de la journée ? Cuisiner est une tâche qu'il n'a pas pourquoi cesser dans tout le jour et, particulièrement, ne doit pas être considéré seul comme quelque chose de propre de «l'heure de pointe». Il est nécessaire de pouvoir organiser le travail autrement et surtout, il est indispensable d'avoir la possibilité que les équipements fonctionnent sans nécessité d'être présent. Permettant ainsi une meilleure rentabilité des machines professionnelles, ainsi que d'augmenter la productivité de notre établissement en planifiant combien je peux avancer une cuisson avant que nous n'arrivions au poste de travail.



Sonde à coeur

Si nous avons obtenu un résultat parfait : pouvons-nous le répéter ? Maintenant oui, au moyen du contrôle précis de la température au centre du produit durant la cuisson, tel que la fonction le temps reste annulé en faveur de l'équipement arrête le processus de cuisiner quand les degrés désirés ont atteint le cœur de l'aliment. Il(elle) est de plus, une manière sûre et simple d'obtenir des productions homogènes avec un résultat égal dans chaque pièce, tout cela à travers du contrôle simple d'une seule d'elles et, pas moins important, tandis que nous continuons de travailler dans les autres une tâche jusqu'à ce que notre four nous avertisse.



Delta T

Une fonction indiquée pour cuisiner d'une manière lente et délicate des pièces de grandes dimensions, spécialement les viandes, mais en maintenant toujours constant la différence de température (un delta) entre le cœur du produit et la chambre de cuisson. Avec cela nous obtiendrons une homogénéité insurpassable et quelques diminutions très réduites durant le processus de cuisson toujours(encore) malgré la taille de la pièce. En se servant de la sonde le cœur pour déterminer la température à l'intérieur de le produit, le four se préoccupera uniquement de contrôler d'une manière automatique les développements nécessaires de température dans une chambre pour affirmer un delta constant que j'ai garanti un résultat parfait.



Multiproduits

Une gestion simultanée et dans un écran de jusqu'à 20 différents processus de cuisson, avec contrôle du temps individuel et personnalisé pour chaque plateau. Sans mélange d'odeurs et des goûts et avec la seule nécessité de coïncider(se rencontrer) dans une température de travail, les fours TU REPAIES ils(elles) permettent de cuisiner en même temps des produits de différentes natures avec l'insouciance totale de la part de l'utilisateur puisque(donc), arrivé le moment, le four nous avertira de la fin du processus pour le plateau correspondant et actualisera les temps des plateaux restant toujours(encore) présentes à l'intérieur de la chambre. Avoir la possibilité de cuisiner tant sans marge d'erreur n'a jamais été plus simple.



Contrôle de la vitesse du ventilateur

Une diversité de vitesses du ventilateur permettant de choisir la fonction appropriée suivant le produit cuisiné, très utile pour les aliments avec une texture plus délicate que d'habitude. Peu importe s'il s'agit d'une pâtisserie ou une tarte car avec les fours REPAGAS vous trouverez la vitesse adéquate permettant ainsi de s'adapter aux nécessités de cuissons pour cuisiner avec forcé ou justesse. On pourra alors observer comment le four profite de ce contrôle total du ventilateur pour ralentir, freiner l'ouverture de la porte réduisant ainsi le nuage de vapeur afin d'améliorer la sécurité de l'opérateur

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN



AISI 316 im Garraum

Nur das beste Material und Maschinen gewährleisten eine besondere Qualität in den Resultaten. Und in unserem Fall wird dies besonders lange andauern, da unsere Garkammer aus poliertem, 1,2 mm dickem Edelstahl AISI 304 besteht, mit Dach und Boden, Gebläse und Dampferzeuger hergestellt aus Edelstahl AISI 316L.



HACCP

Ebenso wichtig wie die Effizienz und Effektivität unserer Geräte ist deren Sicherheit. Daher unterziehen wir allen unseren Geräten einer Gefahrenanalyse und Analyse der kritischen Kontrollpunkte. So können wir Ihnen ein hohes Maß an Sicherheit für Lebensmittel und die bei ihrer Verwendung angewandten Verfahren garantieren.



Waschsystem

Unterschiedliche Elemente mit demselben Zweck: Erleichterung der Reinigung des Garraums sehen wir als eine gemeinsame Aufgabe einer entsprechenden technischen Offenattung, Wasser und der Wirkung des Reinigungsmittels. So wird die intensive Reinigung des Ofens zu einer automatisierten und somit zeitsparenden und vom Nutzer einfach zu aktivierenden Routinefunktion.



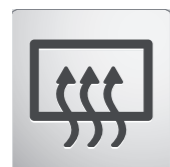
ECO/PLUS

Um der zunehmenden Wichtigkeit der Energiekosten gerecht zu werden, sind unsere Öfen mit weitreichenden Energiesparfunktionen ausgestattet. So können Sie Wasch- und Kochfunktionen je nach Bedarf programmieren und managen.



Automatische inverse Lüftersteuerung

Unsere Lüftersteuerung mit automatischer Drehrichtungsumkehr ist für höchste Ansprüche entwickelt worden. Die Änderung der Drehrichtung des Lüfters ist ein vollautomatischer Vorgang und garantiert ein gleichmäßiges Garen. Alternativ beginnt die Drehung des Lüfterrotors im oder entgegen des Uhrzeigersinn um danach in Gegenrichtung zu wechseln.



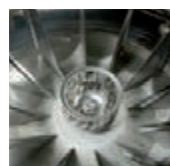
Überdruckkontrolle und Air-Flow-Management

Weil wir es uns nicht leisten wollen Ihnen ein Produkt anzubieten, welches nicht up-to-date ist besitzt das Lüftungssystem eine vollautomatische, beidseitige Drehrichtungsumkehr um eine gleichmäßige Erhitzung der Speisen zu gewährleisten.



Fortgeschrittenes Kochmanagement

Unsere Multifunktionsöfen besitzen ein wichtiges Instrument als Grundlage für die Auswahl des Richtigen Kochverfahrens um jederzeit entsprechend den Anforderungen des Produkts zu agieren: Eine Sonde, um die exakte Temperatur in der Mitte des Produkts zu messen / durch niedrige Kochtemperaturen die alimentären Eigenschaften des Nahrungsmittels beizubehalten / Delta T speziell für große Stücke um den Temperaturunterschied der Außen- / Innentemperatur während des gesamten Garvorgangs konstant zu halten / Regenerierung der vorgekochte Speisen...



Wasser-Zerstäuber

Ein Dampferzeuger aus AISI 316-Stahl in der Vorkammer arbeitet mit hoher Energieeffizienz und Betriebssicherheit und erzeugt homogenen Dampf, der verzögerungslos verfügbar ist. abseits der Verbrauchs- und Betriebskosten / Wartung der Öfen mit Boiler. Eine gute Möglichkeit, Dampf mit hoher Effizienz und Zuverlässigkeit zu erzeugen und die Energiekosten zu senken.



Automatisches Energiemanagement

Eine aktive Regelung in den Elektro- (konsekutiv, halbe Leistung oder volle Leistung) und Gasmodellen reduziert automatisch beim Erreichen der ausgewählten Temperatur die Leistung, passt so die zu erhaltene Wärme an die Kochbedingungen an und reduziert den Verbrauch.



Konvergente-divergente Geometrie

Aerodynamische Gestaltung der Oberfläche zur Optimierung des Konvektionsstroms des Lüfters um den Stromverbrauch des Motors zu reduzieren und so den Wirkungsgrad des Wärmetauschers während des Kochvorgangs zu verbessern.



Spezialprogramme

Die Spezialprogramme unserer Öfen ergänzen die tägliche Arbeit und die traditionellen Funktionen der Küchenplanung. Mit REPAGAS-Backöfen können unter anderem bereits Pasteurisierungsprozesse (speisenabhängige Zeiten und Temperaturen), Vakuumkochen (Vermeidung externer Kontaminierung der Speise und Verlängerung der Garzeit) und Niedertemperaturgaren (insbesondere um Wartezeiten abzudecken, während denen die Maschine angehalten ist). Kurz gesagt, Funktionen, die organoleptisch nahezu perfekte Speisen mit kaum Abstrichen an Geruch, Farbe und Geschmack, bieten.



Terminierter Programmstart

Wann ist der Ofen täglich einsatzbereit? Kochen ist eine Aufgabe, die nicht nur während der Arbeitszeit stattfinden muss und schon gar nicht als Zeitfresser betrachtet werden muss. Es wird wichtig, Geräte zur Verfügung stehen zu haben, die auch dann verlässlich Ihre Aufgaben durchführen wenn wir physisch abwesend sind. Dies erlaubt uns unsere Ablaufplanung zu optimieren, indem wir Kochaufträge bearbeiten können bevor diese eingegangen sind.



Temperatursonde

Wenn wir ein perfektes Ergebnis erzielt haben, wie können wir dieses wiederholen? – Durch eine präzise Temperaturkontrolle der Speise während des Kochvorgangs. Der Kochvorgang wird bei einer determinierten Temperatur angehalten und die Speise behält Ihre gewünschte Qualität. Gleichermaßen stellt dies eine sichere und einfache Weise dar um homogene Speisen gleicher Qualität zu erhalten; es braucht nur ein Stück kontrolliert werden um vergleichbare Ergebnis in jedem Stück zu erhalten – alles dies mit Hilfe nur einer einfachen Funktion und währenddessen Sie sich anderen Aufgaben widmen können.



Delta T

Diese Funktion erlaubt das langsame und empfindliche Garen von größer dimensionierten Speisen, wie z.B. Fleisch unter beibehaltung konstanter Temperaturdifferenzen zwischen dem inneren der Speise und dem Garraum. Hierdurch werden trotz der Größe der Speise eine unschlagbare Homogenität und sehr geringe Qualitätsverluste beim Garvorgang erreicht. Der Ofen bestimmt mit Hilfe der Temperatursonde die Temperatur im Innern der Speise und erhält durch die automatische Steuerung der erforderlichen Temperatur in der Kammer eine konstante Temperaturdifferenz (Delta).



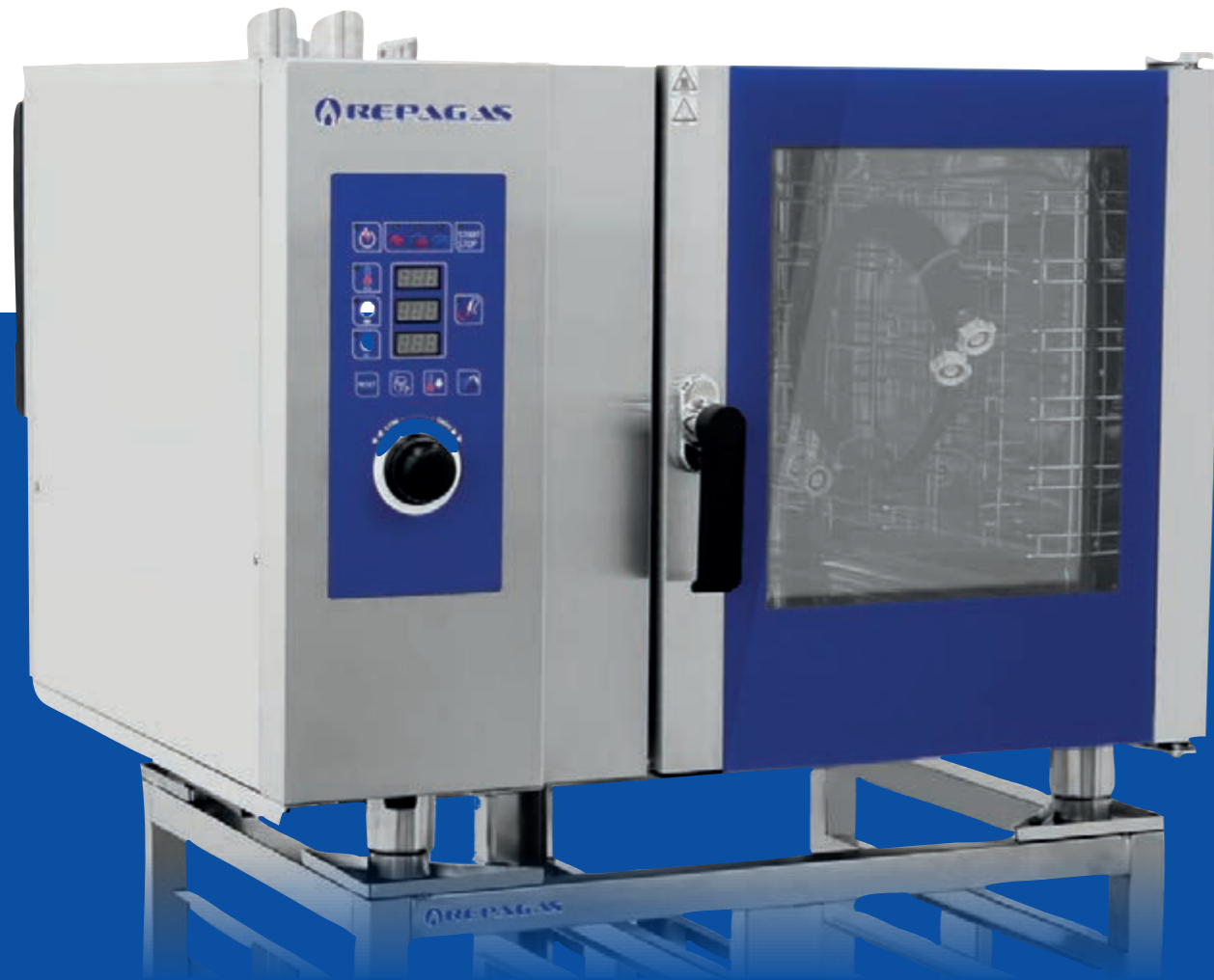
Multifunktionsfähig

Gleichzeitige On-Screen-Verwaltung von bis zu 20 verschiedenen Garprozessen, mit individueller Zeitsteuerung und Anpassung an jedes Tablett. Keine Vermischung von Gerüchen oder Geschmäckern, REPAGAS Öfen ermöglichen das gleichzeitige Kochen von Speisen unterschiedlichster Art, ohne dass der Nutzer präsent sein muss; der Ofen teilt uns das Ende des Kochvorgangs für jedes Tablett und aktualisiert die Zeiten der verbleibenden Tablett, die noch in der Kammer vorhanden sind. Noch nie war es so einfach zu kochen.



Steuerung der Lüftergeschwindigkeit

Verschiedene Ventilatorgeschwindigkeiten zur Auswahl des geeigneten Produkts je nach gegartem Produkt, sehr hilfreich für empfindliche Lebensmittel. Es ist egal, ob es sich um Desserts oder Gebäck handelt. Mit REPAGAS-Öfen passen die Geschwindigkeit des Lüfters gemäß Ihres Wunsches an, unabhängig davon ob mit maximaler Stärke gekocht werden soll oder einfach nur Delikatessen aufgewärmt werden. Darüber hinaus verlangsamt der Ofen den Ventilator bei Öffnung der Tür, um Verletzungen beim Nutzer durch heißen Wasserdampf zu verhindern.



HORNOS A GAS Y ELÉCTRICOS /
GAS AND ELECTRIC OVENS /
FOURS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTROÖFEN



COOK & CHILL

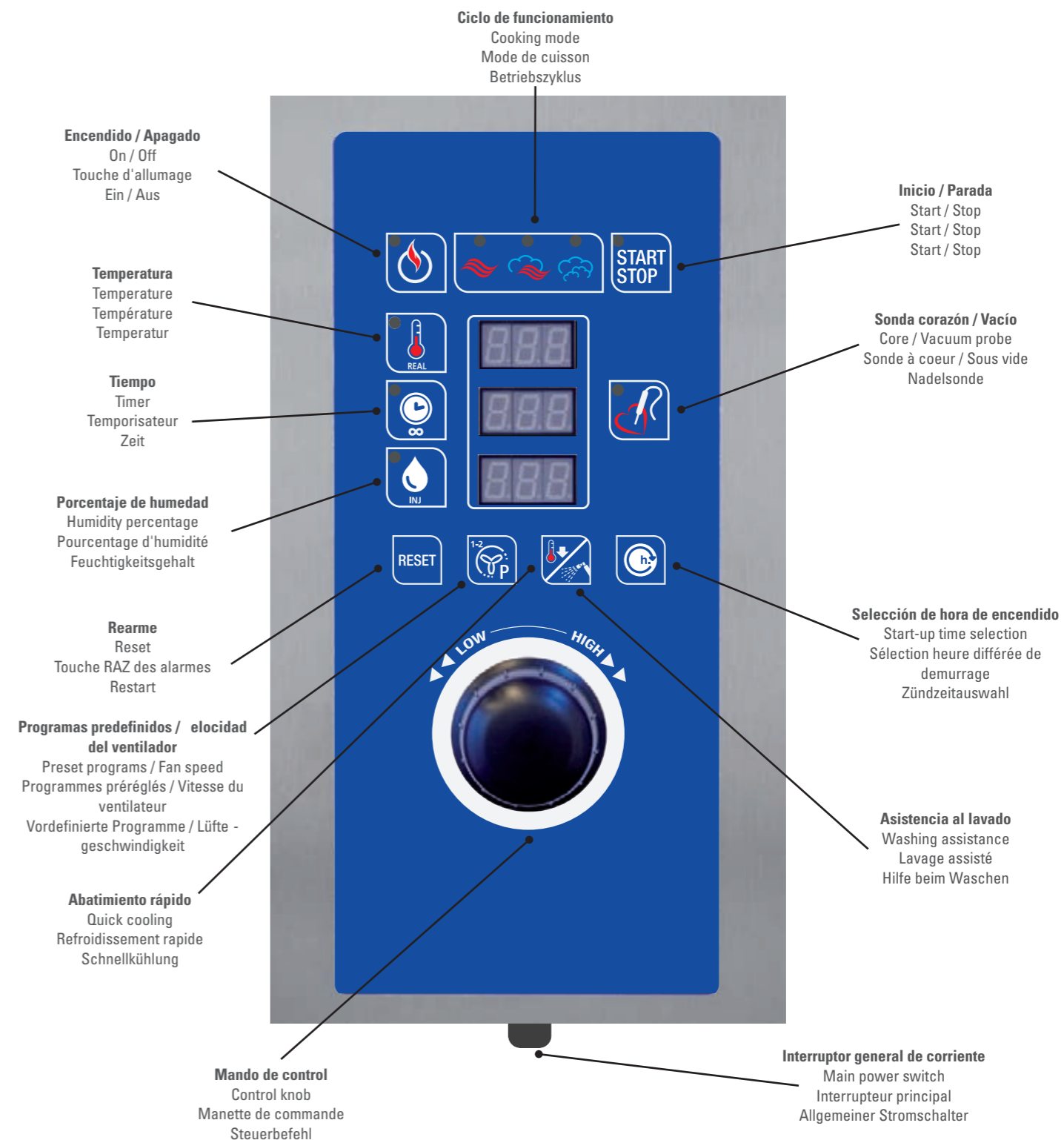


Descripción / Description / Description / Beschreibung	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Zündzeit Auswahl	De serie / Standard / Série / Standard
Función modulación potencia APM (gas) APM modulable power function (gas) / Fonction modulation de la puissance APM (gaz) / APM-Leistungsmodulationsfunktion	Opcional / Optional / En option / Optional
Lavado asistido Assisted washing / Lavage assisté / Waschassistent	Opcional / Optional / En option / Optional
Visualización valores seleccionados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Affichage des valeurs sélectionnées et valeurs courantes de cuisson / Anzeige der ausgewählten Programme	Opcional / Optional / En option / Optional
6 programas: 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases 6 programs: 3 reheating and 3 cooking programs in 3 phases / 6 programmes: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson en trois phases / 6 Programme: 3 Regenerationsprogramme und 3 Garprogramme in drei Phasen	Opcional / Optional / En option / Optional
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Einpunktnadelsonde	Opcional / Optional / En option / Optional
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS	Opcional / Optional / En option / Optional
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampfweitererhitzung	Opcional / Optional / En option / Optional
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während der Garung UR2	Opcional / Optional / En option / Optional
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck	Opcional / Optional / En option / Optional
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC	Opcional / Optional / En option / Optional
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Lüftergeschwindigkeiten	Opcional / Optional / En option / Optional
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbsteinspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters	Opcional / Optional / En option / Optional
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	Opcional / Optional / En option / Optional

Descripción / Description / Description / Beschreibung	
Doble modalidad de vapor: estándar y súper Double steam mode: standard and super / Double mode vapeur: Standard et super / Zweifacher Dampfmodus: Standard und Maximal	Opcional / Optional / En option / Optional
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manett de sélection des données avec fonction push pour validation / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung.	Opcional / Optional / En option / Optional
Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	Opcional / Optional / En option / Optional
Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampf - jektion	Opcional / Optional / En option / Optional
Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige.	Opcional / Optional / En option / Optional
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Alarmfunktion	Opcional / Optional / En option / Optional
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfkondensator	Opcional / Optional / En option / Optional
Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	Opcional / Optional / En option / Optional
Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	Opcional / Optional / En option / Optional
Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht	Opcional / Optional / En option / Optional
Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Sp - dusche und Fettfilter	Opcional / Optional / En option / Optional
Estructuras rejillas extraíbles Pull-out container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Gitterstrukturen	Opcional / Optional / En option / Optional
Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	Opcional / Optional / En option / Optional
Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Donnés service technique / Daten für technische Unterstützung	Opcional / Optional / En option / Optional

De serie / Standard / Série / Standard Opcional / Optional / En option / Optional

De serie / Standard / Série / Standard Opcional / Optional / En option / Optional



COOK & CHILL



POWER LINE



POWER LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		HE-611/1	HG-611/1	HE-1011/1		HG-1011/1	HE-1221/1	HG-1221/1
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975		920 × 874 × 975	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität	Bandejas / Trays Bacs / Tablett	6 × GN 1/1 6 × 600 × 400	6 × GN 1/1 6 × 600 × 400	10 × GN 1/1 10 × 600 × 400		10 × GN 1/1 10 × 600 × 400	12 × GN 2/1 24 × GN 1/1	12 × GN 2/1 24 × GN 1/1
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	–	13.50	–		19.50	–	32.50
	GLP Kg/h – 37 mbar	–	1.05	–		1.55	–	2.49
Potencia eléctrica – Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie	kw	–	13.50	–		19.50	–	32.50
	GN Nm ³ /h – 20 mbar	–	1.43	–		2.06	–	3.39
Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz		220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	1.000 × 940 × 1.010	1.000 × 940 × 1.010	1.000 × 970 × 1.250		1.000 × 970 × 1.250	1.300 × 1.140 × 1.400	1.300 × 1.140 × 1.400
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m ³	0.95	0.95	1.21		1.21	2.07	2.07
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	170	195	205		220	295	300
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	150	150	131		131	235	270
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details								
Dimensiones cámara (mm) Chamber dimensions – Dimensions chambre – Kammerabmessungen	mm	645 × 650 × 510	645 × 650 × 510	645 × 650 × 755		645 × 650 × 755	890 × 825 × 665	890 × 825 × 665
Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern	mm	70.5	70.5	66		66	66	66
Convección de 30 °C a 270 °C y % humedad 0 a 100 Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100 Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100 Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.	●/○	●	●	●		●	●	●
Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90 Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90 Mixte da 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90 Gemischt von 30 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.	●/○	●	●	●		●	●	●
Vapor de 30 °C a 125 °C Steam from 30 °C to 125 °C Vapeur de 30 °C à 125 °C Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C	●/○	●	●	●		●	●	●
Lavado asistido Assisted washing / Lavage assisté / Waschassistent	●/○	●	●	●		●	●	●
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler								
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	Consultar opciones – Ask for further information Consulter pour plus d'informations – Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns				Consultar opciones – Ask for further information Consulter pour plus d'informations – Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns		
Rejilla de horno GN 1/1 (530 × 325 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1			04100029			04100029		
Bandeja de horno GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Oven tray GN 1/1 F-20 – Plateau pour four GN 1/1 F-20 – Ofenblech GN 1/1 F-20			7300047			7300047		
Bandeja de horno perforada GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Perforated tray GN 1/1 F-20 – Plateau perforée pour four GN 1/1 F-20 – Perforierte Ofenschale GN 1/1 F-20			90100020			90100020		
Rejilla de horno (600 × 400 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell			1460007		1460007	–		
Bandeja de horno F-20 (600 × 400 × 20 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech			92000057		92000057	–		
Equipo sonda corazón singlepoint Heart probe singlepoint – Sonde à coeur singlepoint – Ausrüstung Einpunktmesssonde			SCS-11/1		SCS-11/1	SCS-21/1		
Equipo sonda corazón vacío Vacuum heart probe – Sonde à coeur sous vide – Ausrüstung Messsonde leer			SCV			SCV		
Equipo ducha completo Complete hand shower – Complète douchette lavage – Duschausrüstung komplett			1270003			1270003		
Filtro antigrasa Hand shower / Douchette lavage / Duschpistole			FA			FA		
Detergente cámara 10L Detergent 10L – Détergent 10L – Waschmittel 10L			1487-P			1487-P		
Sanificante cámara 10 Sanitizing 10L – Assainissement 10L – Desinfizieren 10			1488-P			1488-P		
Soporte horno Oven support – Support pour four – Ofengestell			SH-11R		SH-11R	SH-21R		





HORNOS A GAS Y ELÉCTRICOS /
GAS AND ELECTRIC OVENS /
FOURS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTROÖFEN



COOK & CHILL

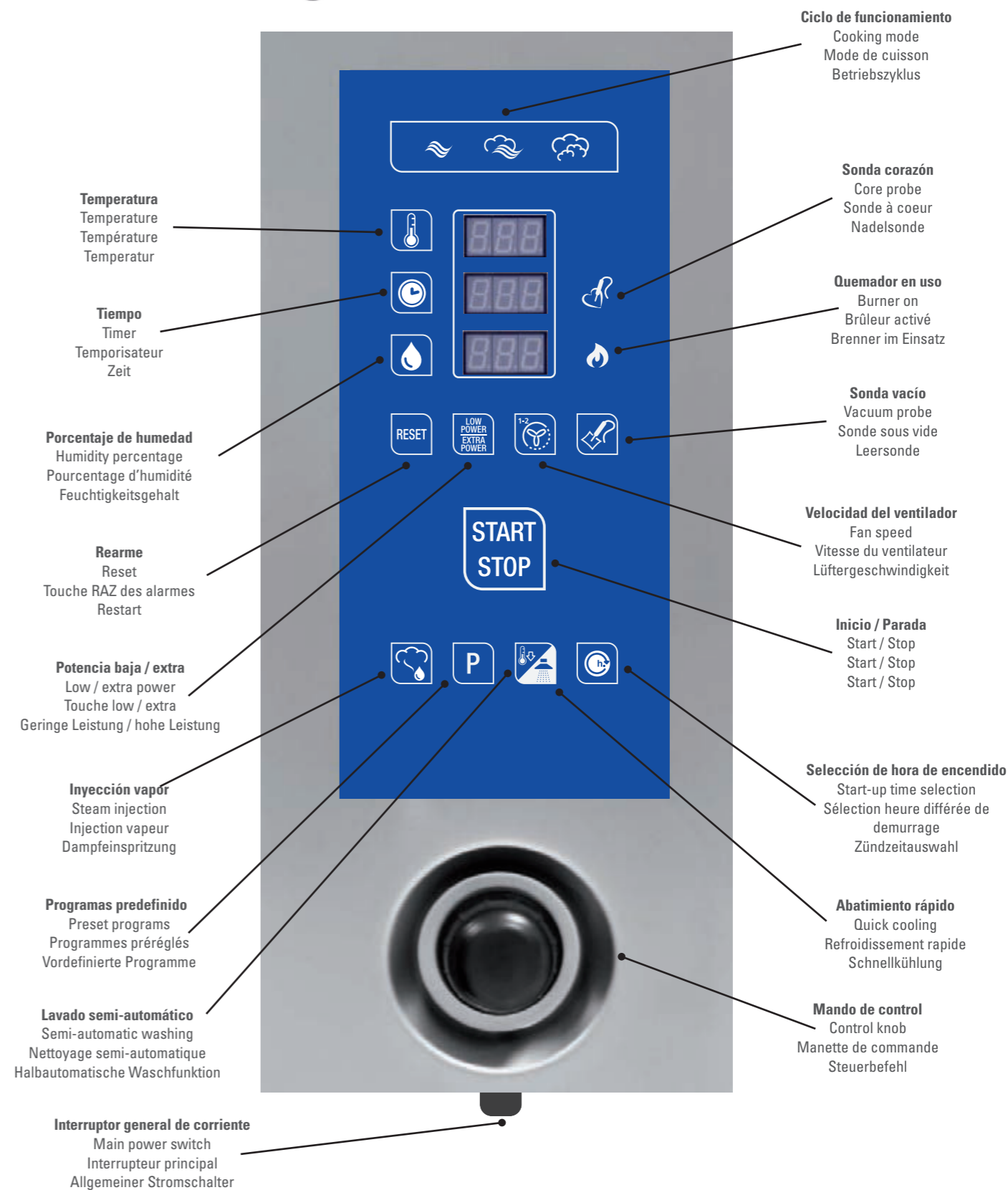


Descripción / Description / Description / Beschreibung	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Zündzeitauswahl	🔥
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / ECO Energiesparfunktion beim Garen	🔥
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / ECO Energiesparfunktion im Waschprozess	🔥
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Besonders starke PLUS-Funktion	🔥
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / APM-Leistungsmodulationsfunktion	🔥
Lavado semi-automático SC2 Semi-automatic washing SC2 / Nettoyage semi-automatique SC2 / Halbautomatische Waschfunktion SC2	🔥
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnées et en cours de cuisson / Anzeige der ausgewählten Programme	🔥
95 programas en 4 fases 95 programs in 4 phases / 95 programmes en 4 phases / 95 Programme in vier Phasen.	🔥
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Einpunktnadelkochsonde	🔥
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS	🔥
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampfweitererhitzung	🔥
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während der Garung UR2	🔥
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck	🔥
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC	🔥
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Lüftergeschwindigkeiten	🔥
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbstspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters	🔥

🔥 De serie / Standard / Série / Standard 🔥 Opcional / Optional / En option / Optional

Descripción / Description / Description / Beschreibung	
Doble modalidad de vapor: estándar y súper Double steam mode: standard and super / Double mode vapeur: Standard et super / Zweifacher Dampfmodus: Standard und Maximal	🔥
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	🔥
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	🔥
Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	🔥
Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampf-injektion	🔥
Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige	🔥
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Alarmfunktion	🔥
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfkondensator.	🔥
Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	🔥
Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	🔥
Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Tür mit Öffnungsverriegelung	🔥
Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht.	🔥
Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter	🔥
Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Tabletthalter	🔥
Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	🔥
Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Données service technique / Daten für technische Unterstützung	🔥

🔥 De serie / Standard / Série / Standard 🔥 Opcional / Optional / En option / Optional



COOK & CHILL

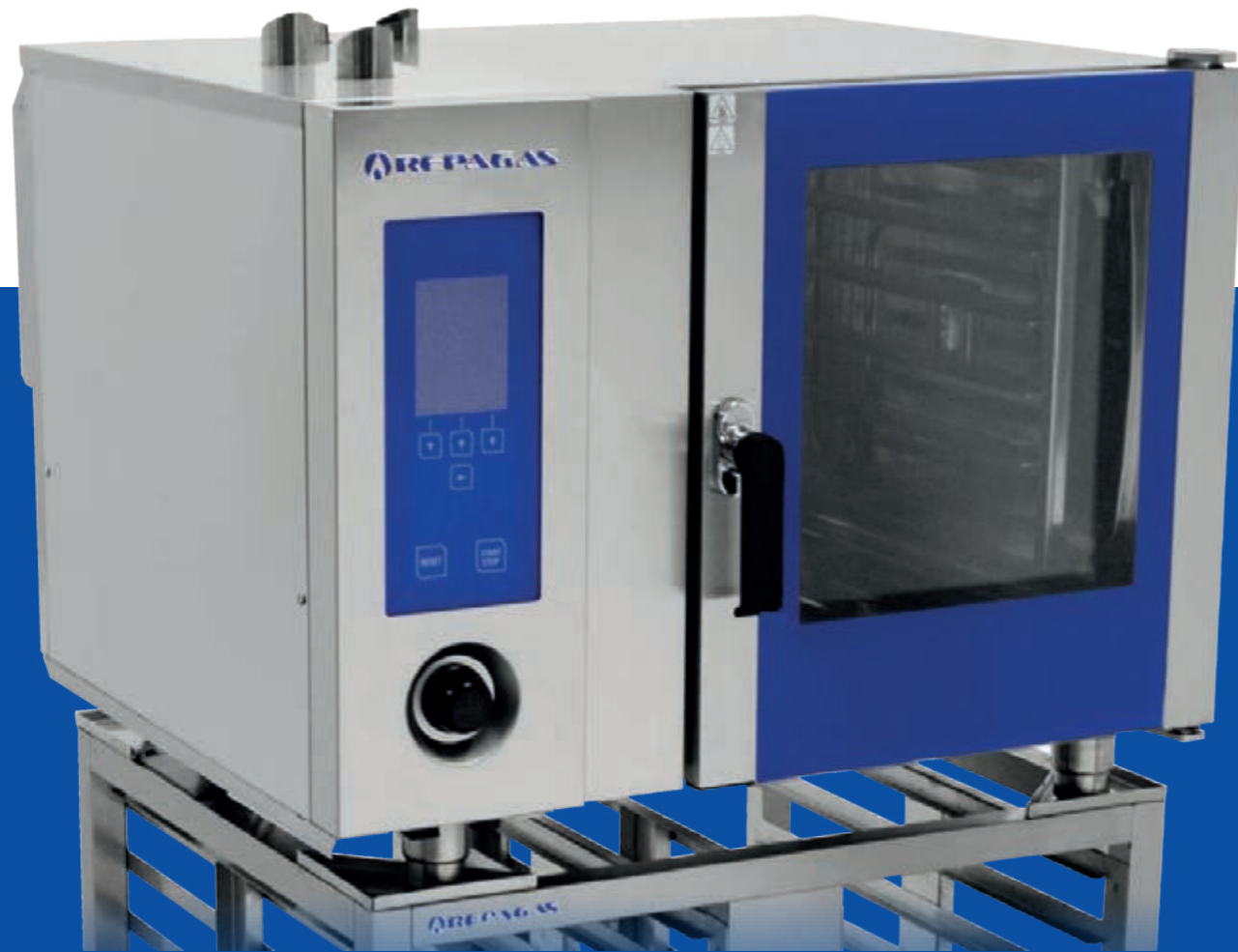


PROFESSIONAL LINE



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		HE-611/2	HG-611/2	HE-1011/2	HG-1011/2	HE-1221/2	HG-1221/2	HE-2011/2	HG-2011/2	HE-2021/2	HG-2021/2		
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795		
Capacidad Capacity – Capacité – Kapazität	Bandejas / Trays Bacs / Tabletes	6 × GN 1/1	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1	10 × GN 1/1	12 × GN 2/1 24 × GN 1/1	12 × GN 2/1 24 × GN 1/1	20 × GN 2/1	20 × GN 2/1	20 × GN 2/1 40 × GN 1/1	20 × GN 2/1 40 × GN 1/1		
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	–	13.50 1.05	–	19.50 1.55	–	32.50 2.49	–	37.00 3.11	–	55.00 4.43		
	kw GN Nm ² /h – 20 mbar	–	13.50 1.43	–	19.50 2.06	–	32.50 3.39	–	37.00 4.23	–	55.00 5.82		
Potencia eléctrica – Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie	kw	10.10	0.80	17.30	0.80	27.50	0.95	34.30	1.40	55.50	1.60		
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz		
Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.250	1.000 × 970 × 1.250	1.300 × 1.200 × 1.400	1.300 × 1.200 × 1.400	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010		
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m ³	0.98	0.98	1.21	1.21	2.18	2.18	2.07	2.07	3.04	3.04		
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	170	195	208	225	285	300	365	385	479	502		
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	160	185	198	213	265	265	300	360	439	452		
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Dimensiones cámara (mm) Chamber dimensions – Dimensions chambre – Kammerabmessungen	mm	645 × 650 × 510	645 × 650 × 510	645 × 650 × 755	645 × 650 × 755	890 × 825 × 665	890 × 825 × 665	640 × 650 × 1.454	640 × 650 × 1.454	890 × 825 × 1.460	890 × 825 × 1.460		
Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern	mm	70.5	70.5	66	66	66	66	66	66	66	66		
Convección de 30 °C a 270 °C y % humedad 0 a 100 Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100 Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100 Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90 Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90 Mixte da 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90 Gemischt von 30 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Vapor de 30 °C a 125 °C – Steam from 30 °C to 125 °C – Vapeur de 30 °C à 125 °C – Dampf temperatur von 30 °C bis 125 °C	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Equipo sonda corazón singlepoint Heart probe singlepoint – Sonde à coeur singlepoint – Ausrüstung Einpunktmesssonde	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Lavado semi-automático SC2 Semi-automatic washing SC2 – Nettoyage semi-automatique SC2 / Halbautomatische Waschfunktion SC2	●/○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	Consultar opciones – Ask for further information Consulter pour plus d'informations – Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns					Consultar opciones – Ask for further information Consulter pour plus d'informations – Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns						
Rejilla de horno GN 1/1 (530 × 325 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1		04100029					04100029						
Bandeja de horno GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Oven tray GN 1/1 F-20 – Plateau pour four GN 1/1 F-20 – Ofenblech GN 1/1 F-20		7300047					7300047						
Bandeja de horno perforada GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Perforated tray GN 1/1 F-20 – Plateau perforée pour four GN 1/1 F-20 – Perforierte Ofenschale GN 1/1 F-20		90100020					90100020						
Rejilla de horno GN 2/1 (650 × 530 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1		–					7300052	–				7300052	
Bandeja de horno GN 2/1 F-40 (650 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech		–					00100142	–				00100142	
Equipo sonda corazón vacío Vacuum heart probe – Sonde à coeur sous vide – Ausrüstung Messsonde leer		SCV					SCV						
Equipo ducha completo Complete hand shower – Complète douchette lavage – Duschausrüstung komplett		1270003					1270003						
Filtro antigrasa Hand shower / Douchette lavage / Duschpistole		FA					2 × FA						
CARRO ROLL-IN bandejas GN Roll-in rack trolley – Chariot roll-in – Rollwagen		–					CAR-2011B – 20 × GN 1/1			CAR-2021B – 20 × GN 2/1			
CARRO ROLL-IN platos Ø 30 cm Roll-in plate rack trolley – Chariot roll-in pour assiettes – Rollwagen 60 Teller		–					CAR-2011P – 60 × ø 30 mm			CAR-2021P – 120 × ø 30 mm			
CUBIERTA TÉRMICA CARRO ROLL-IN GN Thermal cover for roll-in rack trolley – Couverture thermique pour chariot roll-in – Thermoabdeckung für Rollwagen		–					CT-2011			CT-2021			
Detergente cámara 10L Detergent 10L – Détergent 10L – Waschmittel 10L		1487-P					1487-P						
Sanificante cámara 10 Sanitizing 10L – Assainissement 10L – Desinfizieren 10		1488-P					1488-P						
Soporte horno Oven support – Support pour four – Ofengestell		SH-11R					SH-11R	SH-21R		–			



HORNOS A GAS Y ELÉCTRICOS /
GAS AND ELECTRIC OVENS /
FOURS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTROÖFEN



COOK & CHILL



Descripción /Description /Description /Descrição	
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / ECO Energiesparfunktion beim Garen	
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / ECO Energiesparfunktion im Waschprozess	
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Besonders starke PLUS-Funktion	
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / APM-Leistungsmodulationsfunktion	
Lavado automático de triple efecto higienizante TAS TAS automatic washing with triple-action sanitizing effect / Nettoyage automatique à triple effets hygiénisants TAS / Automatisiertes TAS Waschprogramm mit dreifach desinfizierender Wirkung	
Lavado automático ADC ADC automatic washing drain / Lavage automatique de la vidange ADC / Automatische Waschfunktion ADC	
Enjuague largo TMC y breve Splash TMC long rinsing and Splash short rinsing / Cycles de rinçage long TMC et bref Splash / Lange TMC-Spülung mit kurzem Druckstoß	
Cocción automática/librería de procesos de cocción Automatic cooking- cooking process library / Cuissons automatiques-Bibliothèque processus de cuisson / Automatische Garung / Kochprozessbibliothek	
Función Multiproducto Multiproduct function / Fonction Multiproduit / Multiproduktfunktion	
Función visión recetas con fotos Viewing function of recipes with pictures / Fonction de visualisation de recettes avec photos / Rezeptbibliothek mit Fotos	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnés et en cours de cuisson / Anzeige der programmierten Parameter und Garprozesse	
Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP PDP multi-point temperature core probe with progressive density / Sonde à coeur multipoints PDP à densité progressive / Progressive Mehrpunktkochsonde PDP	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampfwiiedererhitzung	
Control directo de la humedad en cocción DCR DCR direct humidity control while cooking / Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson DCR / Controllo directo de humidade em cozedura DCR	
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC	
Programas predefinido Preset programs / Programmes pré-réglés / Vordefinierte Programm	
Función Salvacocción Saving function for personalised cooking / Fonction de sauvegarde-cuisson / Salvacocción Funktion	

De serie / Standard / Série / De série Opcional / Optional / En option / Opcional

Descripción /Description /Description /Descrição	
6 Velocidades de ventilador MFC con función estática MCF 6 fan-speeds with static function / 6 vitesses de ventilation MFC dont une fonction statique / 6 MFC-Lüfterstufen mit statischer Funktion	
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbsteinspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters.	
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	
Display grafico interactivo EV EVC interactive graphic display / Ecran interactif EVC / Interaktives EVC-Display	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Startzeitauswahl	
Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	
Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampfinjektio	
Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige.	
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Fehlfunktionsalarmen.	
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfkondensator.	
Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	
Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	
Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Tür mit Öffnungsverriegelung	
Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht.	
Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter.	
Detergentes Cleansing products / Produits détergent d'entretien / Reinigungsmittel	
Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Tablethalter	
Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	
Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Donnés service technique / Daten für technische Unterstützung	

De serie / Standard / Série / De série Opcional / Optional / En option / Opcional



COOK & CHILL



STAR LINE



STAR LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		HE-611/3	HG-611/3	HE-1011/3		HG-1011/3	HE-1221/3	HG-1221/3	HE-2011/3	HG-2011/3	HE-2021/3	HG-2021/3	
Dimensiones equipo – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975		920 × 874 × 975	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	
Capacidad Capacity – Capacité – Kapazität	Bandejas / Trays Bacs / Tablett	6 × GN 1/1	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1		10 × GN 1/1	12 × GN 2/1 24 × GN 1/1	12 × GN 2/1 24 × GN 1/1	20 × GN 2/1	20 × GN 2/1	20 × GN 2/1 40 × GN 1/1	20 × GN 2/1 40 × GN 1/1	
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	–	13.50 1.05	–		19.50 1.55	–	32.50 2.49	–	37.00 3.11	–	55.00 4.43	
	kw GN Nm ³ /h – 20 mbar	–	13.50 1.43	–		19.50 2.06	–	32.50 3.39	–	37.00 4.23	–	55.00 5.82	
Potencia eléctrica – Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie	kw	10.10	0.80	17.30		0.80	27.50	0.95	34.30	1.40	55.50	1.60	
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz		220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz	380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50 hz	
Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.250		1.000 × 970 × 1.250	1.300 × 1.100 × 1.410	1.300 × 1.100 × 1.410	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m ³	0.98	0.98	1.21		1.21	2.03	2.03	2.07	2.07	2.30	2.30	
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	170	195	208		225	285	300	365	385	449	472	
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	160	185	198		213	245	260	340	360	439	452	
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details													
Dimensiones cámara (mm) Chamber dimensions – Dimensions chambre – Kammerabmessungen	mm	645 × 650 × 510	645 × 650 × 510	645 × 650 × 755		645 × 650 × 755	890 × 825 × 665	890 × 825 × 665	640 × 650 × 1.454	640 × 650 × 1.454	890 × 825 × 1.460	890 × 825 × 1.460	
Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern	mm	70.5	70.5	66		66	66	66	66	66	66	66	
Convección de 30 °C a 300 °C y % humedad 0 a 100 Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100 Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100 Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.	●/○	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	
Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90 Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90 Mixte da 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90 Gemischt von 30 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.	●/○	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	
Vapor de 30 °C a 125 °C – Steam from 30 °C to 125 °C – Vapeur de 30 °C à 125 °C – Dampf temperatur von 30 °C bis 125 °C	●/○	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	
Equipo sonda corazón multipoint Heart probe multipoint – Sonde à coeur multipoint – Ausrüstung Multipointmesssonde	●/○	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	
Lavado automático de triple efecto higienizante TAS TAS automatic washing – Nettoyage automatique TAS – Automatisiertes Waschprogramm TAS	●/○	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler													
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	Consultar opciones – Ask for further information Consulter pour plus d'informations – Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns						Consultar opciones – Ask for further information Consulter pour plus d'informations – Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns					
Rejilla de horno GN 1/1 (530 × 325 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1		04100029						04100029					
Bandeja de horno GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Oven tray GN 1/1 F-20 – Plateau pour four GN 1/1 F-20 – Ofenblech GN 1/1 F-20		7300047						7300047					
Bandeja de horno perforada GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Perforated tray GN 1/1 F-20 – Plateau perforée pour four GN 1/1 F-20 – Perforierte Ofenschale GN 1/1 F-20		90100020						90100020					
Rejilla de horno GN 2/1 (650 × 530 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1		–						–		7300052		7300052	
Bandeja de horno GN 2/1 F-40 (650 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech		–						–		00100142		00100142	
Equipo sonda corazón vacío Vacuum heart probe – Sonde à coeur sous vide – Ausrüstung Messsonde leer		SCV						SCV					
Equipo ducha completo Complete hand shower – Complète douchette lavage – Duschausrüstung komplett		1270003						1270003					
Filtro antigrasa Hand shower / Douchette lavage / Duschpistole		FA						FA		2 × FA			
CARRO ROLL-IN bandejas GN Roll-in rack trolley – Chariot roll-in – Rollwagen		–						–		CAR-2011B – 20 × GN 1/1		CAR-2021B – 20 × GN 2/1	
CARRO ROLL-IN platos Ø 30 cm Roll-in plate rack trolley – Chariot roll-in pour assiettes – Rollwagen 60 Teller		–						–		CAR-2011P – 60 × Ø 30 mm		CAR-2021P – 120 × Ø 30 mm	
CUBIERTA TÉRMICA CARRO ROLL-IN GN Thermal cover for roll-in rack trolley – Couverture thermique pour chariot roll-in – Thermoabdeckung für Rollwagen		–						–		CT-2011		CT-2021	
Detergente cámara 10L Detergent 10L – Détergent 10L – Waschmittel 10L		1487-P						1487-P					
Sanificante cámara 10 Sanitizing 10L – Assainissement 10L – Desinfizieren 10		1488-P						1488-P					
Soporte horno Oven support – Support pour four – Ofengestell		SH-11R						SH-11R		SH-21R		–	



ABATIDORES DE TEMPERATURA /
BLASTCHILLERS /
CELLULES DE REFROIDISSEMENT /
SCHOCKFROSTER



COOK & CHILL



AT-311



AT-511



AT-1011



AT-1511



AT-1221

- ★ A petición / On request / Sur demande / Auf Anfrage.
- ★ Por parada automática / Automatic with pause / Automatique avec arrêt entre deux cycles / Automatisch mit pause.



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	650 × 670 × 670	800 × 700 × 900
Capacidad bandejas (paso bandejas 67 mm)	Trays capacity (trays pitch 67 mm)	Capacité niveaux (pas entre niveaux 67 mm)	Bleche Kapazität (Abstand 67 mm)	(n°)	3 GN 1/1	5 GN 1/1 5 EN (60 × 40)
Rendimiento*	Yield	Rendement	Leistung	W	+90/+3 °C = 10 kg +90/-18 °C = 7 kg	+90/+3 °C = 18 kg +90/-18 °C = 11 kg
Potencia máxima absorbida**	Max absorbed power	Puissance max absorbée	Nennaufnahme	W	975	1.185
Potencia refrigerante***	Refrigerated power	Puissance de réfrigération	Kühlleistung		613	807
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Sistema de desescarche	Defrosting system	Type de dégivrage	Abtauart		★	★
Control de ciclo: a tiempo	Working cycle: by time	Contrôle cycle: par contrôle temps	Zykluskontrolle: über Zeit		Standard	Standard
Control de ciclo: a sonda	Working cycle: by probe	Contrôle cycle: par sonde à aiguille	Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler		★	Standard
Tensión de alimentación	Input voltage	Tension d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230 v / 50 Hz	1 × 230 v / 50 Hz

*Temperatura ambiente +32 °C - Prueba de producto gr. 125 a normas DIN 8953/8954 /
With ambient temperature of +32 °C - Load of standard sample of 125 gr. According to DIN 8953/8954 /
Avec température ambiante de +32 °C - Charge d'échantillons standards de 125 gr. Selon normes DIN 8953/8954 /
Daten mit Umgebungstemperatur +32 °C - 125gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954.
Evap -10 °C cond. +45 °C / * ASHRSE (Evap -23,3 °C cond +54,4 °C.

- ★ A petición / On request / Sur demande / Auf Anfrage.
- ★ Por parada automática / Automatic with pause / Automatique avec arrêt entre deux cycles / Automatisch mit pause.

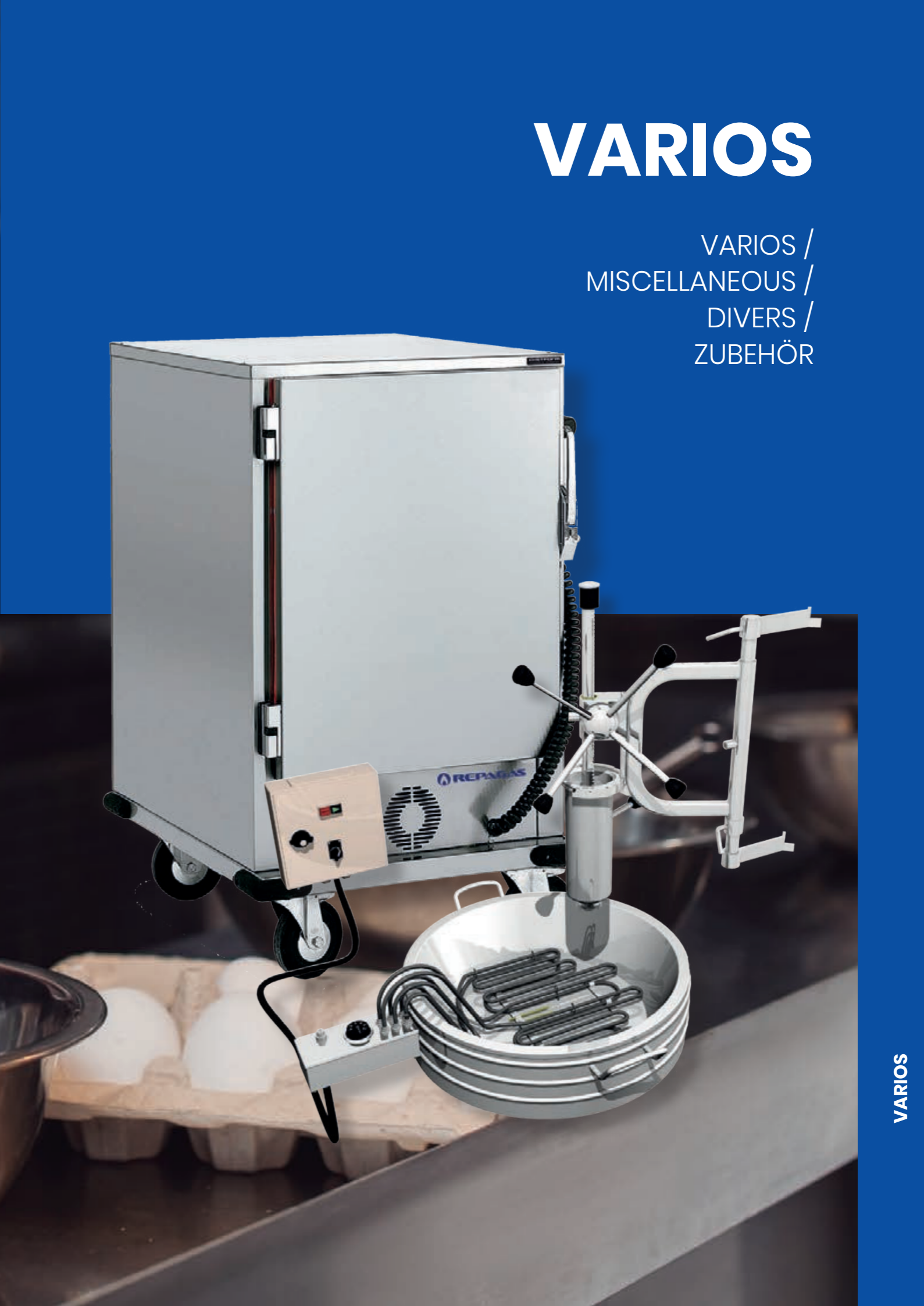


Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 780 × 1.700	800 × 780 × 2.000	800 × 1.180 × 2.000
Capacidad bandejas (paso bandejas 67 mm)	Trays capacity (trays pitch 67 mm)	Capacité niveaux (pas entre niveaux 67 mm)	Bleche Kapazität (Abstand 67 mm)	(n°)	10 GN 1/1 10 EN (60 × 40)	15 GN 1/1 15 EN (60 × 40)	12 GN 2/1 12 EN (60 × 40)
Rendimiento*	Yield	Rendement	Leistung	W	+90/+3 °C = 34 kg +90/-18 °C = 22 kg	+90/+3 °C = 50 kg +90/-18 °C = 38 kg	+90/+3 °C = 80 kg +90/-18 °C = 65 kg
Potencia máxima absorbida**	Max absorbed power	Puissance max absorbée	Nennaufnahme	W	2.010	3.820	5.320
Potencia refrigerante***	Refrigerated power	Puissance de réfrigération	Kühlleistung		1.547	2.933	5.310
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a	R404a
Sistema de desescarche	Defrosting system	Type de dégivrage	Abtauart		★	★	★
Control de ciclo: a tiempo	Working cycle: by time	Contrôle cycle: par contrôle temps	Zykluskontrolle: über Zeit		Standard	Standard	Standard
Control de ciclo: a sonda	Working cycle: by probe	Contrôle cycle: par sonde à aiguille	Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler		Standard	Standard	Standard
Tensión de alimentación	Input voltage	Tension d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230 v / 50 Hz	3 × 400 v / 50 Hz	3 × 400 v / 50 Hz

*Temperatura ambiente +32 °C - Prueba de producto gr. 125 a normas DIN 8953/8954 /
With ambient temperature of +32 °C - Load of standard sample of 125 gr. According to DIN 8953/8954 /
Avec température ambiante de +32 °C - Charge d'échantillons standards de 125 gr. Selon normes DIN 8953/8954 /
Daten mit Umgebungstemperatur +32 °C - 125gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954.
Evap -10 °C cond. +45 °C / * ASHRSE (Evap -23,3 °C cond +54,4 °C.

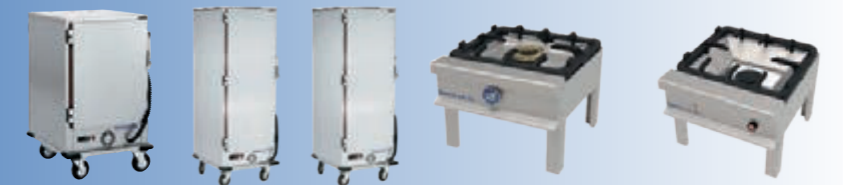
VARIOS

VARIOS /
MISCELLANEOUS /
DIVERS /
ZUBEHÖR





CARROS CALIENTES Y HORNILLOS DE PAVIMENTO A GAS /
HOT TROLLEYS AND GAS PAVIMENT RINGS /
CHARIOTS CHAUDS ET RÉCHAUDS À GAZ /
HOT TROLLEYS UND STANDKOCHER



VARIOS



CARROS CALIENTES



HORNILLOS DE PAVIMENTO

Modelo – Model – Modèle – Modell		CC-1121	CC-1721	CC-2221	HP-14	HP-28
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	700 × 805 × 1.150	700 × 805 × 1.740	700 × 805 × 1.740	550 × 605 × 430	550 × 605 × 430
Capacidad Capacity – Capacité – Kapazität	Bandejas / Trays Bacs / Tabletts	11 × GN 2/1 22 × GN 1/1	17 × GN 2/1 34 × GN 2/1	22 × GN 2/1 44 × GN 2/1	–	–
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	–	–	–	12.50 0.97	–
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	–	–	–	14.50 1.12	–
	Kw GLP Kg/h – 1 bar	–	–	–	–	31.00 2.41
	kw GN Nm³/h – 20 mbar	–	–	–	14.50 1.53	–
Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	1 × 3.00	1 × 3.00	1 × 3.00	–	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	3.00	3.00	3.00	–	–
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	230V. I +T 50-60 hz	230V. I +T 50-60 hz	230V. I +T 50-60 hz	–	–
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 770 × 1.350	940 × 770 × 1.910	940 × 770 × 1.910	700 × 700 × 670	550 × 605 × 430
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	0.98	1.38	1.38	0.33	0.33
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	112	145	146	39	36
Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	92	120	121	31	26
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details						
Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern	mm	55	70	55	–	–
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la température – Temperaturmanagement	–	Termostato digital – Digital thermostat Thermostat Digital – Digitaler Thermostat			Grifo de gas – Gas tap Robiniet à gaz – Gashahn	
Temperatura de funcionamiento Working temperature – Température de fonctionnement – Betriebstemperatur	°C	0 – 90	0 – 90	0 – 90	–	–
Grado de humedad relativa Relative humidity – Degré d'humidité: – Relative Luftfeuchtigkeit:	%	55	55	55	–	–
Cubeta con humedad Grease box – Tiror à graisse – Eimer mit Feuchtigkeit	●/○	●	●	●	○	○
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno ø150 mm) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)	●/○	●	●	●	○	○
Dimensión parrillas Grid dimension – Dimension du grill – Grillgröße	mm	–	–	–	500 × 550	500 × 550
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler						
Rejilla de horno GN 1/1 (530 × 325 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1			04100029		–	
Bandeja de horno GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Oven tray GN 1/1 F-20 – Plateau pour four GN 1/1 F-20 – Ofenblech GN 1/1 F-20			7300047		–	
Bandeja de horno perforada GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Perforated tray GN 1/1 F-20 – Plateau perforée pour four GN 1/1 F-20 – Perforierte Ofenschale GN 1/1 F-20			90100020		–	
Rejilla de horno GN 2/1 (650 × 530 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1			7300052		–	
Bandeja de horno GN 2/1 F-40 (650 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech			00100142		–	





EQUIPO DE CHURROS /
EQUIPMENT FOR MAKING CHURROS /
APPAREIL A CHURROS /
FETTGEBÄCK- / CHURRO-BRÄTER



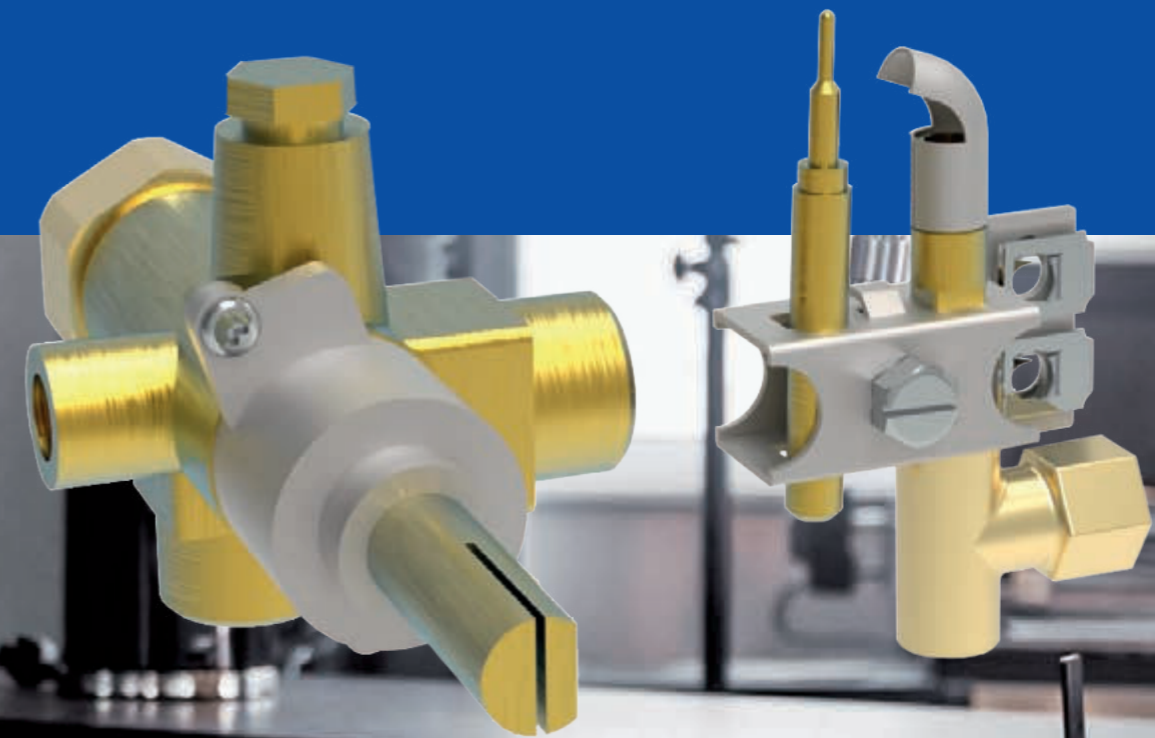
Equipo completo / Complete unit / Appareil complet / Komplette Ausstattung

Modelo Model Modèle Modell	Descripción Description Description Beschreibung	Características Characteristics Caractéristiques Eigenschaften	Peso neto Net weight Poids net Nettogewicht (kg)
DM-20	Dosificadora de Masa Dosage unit Doseur à masses Massedosiergerät	Acabado en cromo – Chrome finished – Finition en chrome – erchromung Vaso y émbolo en acero inox. – Stainless Steel vase and plunger. Bol et piston en acier inoxydable – Behälter und Kolben aus Edelstahl. Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 1,5 kg Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 530 x 400 x 170 mm Dimensiones equipo - Equipment dimensions Dimensions de l'équipement - Geräteabmessungen: 520 x 390 x 80 mm	10
ST-14	Sartén Inoxidable Stainless frying pan Sauteuse inoxydable Pfanne aus Nierosterstahl	Acabado en acero inox. – Stainless steel finis Finition en acier inoxydable – Aus Edelstahl gefertigt Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 14 litros Diámetro – Diameter – Diamètre – Durchmesser: Ø 565 mm Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 640 x 600 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 560 x 560 x 170 mm	4,4
RS-10	Resistencia Heating element Résistance Widerstand	Resistencia blindada circular – Circular shielded resistance Résistance blindé circulaire – Gepanzerter Heizwiderstand Termostato – Thermostat – Thermostat – Thermostat: 20° - 195 °C. Termostato de seguridad – Safety thermostat Thermostat de sûreté – Sicherheitsthermostat 10.00 Kw. Conectar siempre a cuadro eléctrico independiente – Always be connected to a separate electric panel Toujours branché au boîtier électrique indépendant – Obligatorisch an unabhängige Schaltanlage anschließen Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensions da emballagem: 700 x 510 x 370 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Abmessungen mit Verpackung: 690 x 360 x 200 mm	3,3
CE-259	Cuadro Eléctrico Electric panel Boîtier électrique Elektrische Schalteinheit	Acabado en chapa F620 – F620 sheet finis Finition en tôle F620 – Oberfläche aus F620 Blec Interruptor, pilotos de señalización y contactor tripolar – Switch, operating lights and tripolar contactor Interrupteur, boutons de commandes et contacteur tripolaire – Schalter, Kontrollleuchten und dreipoliges Schütz De Serie / Standard / Série / Standard / V. / Hz – 380 V III + N + T 50-60 Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 380 x 330 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 200 x 300 x 120 mm	5

Dimensiones, volumen y peso bruto equipo completo / Dimensions, volume and gross weight complete unit / Dimensions, volume et poids brut appareil complet / Abmessungen, Volumen und Gesamtgewicht: 1.050 x 590 x 280 mm - 0.17 m³ - 24 kg

ACCESORIOS

ACCESORIOS /
ACCESORIES /
ACCESSOIRES /
ACCESOIRES



COLOR PERSONALIZABLE

CUSTOMIZABLE COLOUR / COULEUR PERSONNALISABLE / PERSONALISIERBARE FARBE



AZUL / BLUE / BLEU / BLAU
Ref. Aguamarina RX-5147-XW



BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS
Ref. Lacador Pol. Liso brillo



NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ
Ref. Ceniza Composite RX-9933-XW



VERDE / GREEN / VERT / GRÜN
Ref. Anonizado RX-6112-XW



NARANJA / ORANGE / ORANGE / ORANGE
Ref. Ral 2008 liso brillo



ROJO / RED / ROUGE / ROT
Ref. Ral 3020 rojo tráfico

GENERAL

IN GENERAL / GENERALE / ALLGEMEIN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
50145000	RUEDA CON FRENO Wheel with brake / Roue avec frein / Rad mit Bremse	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte
50146000	RUEDA SIN FRENO Wheel without brake / Roue sans frein / Rad ohne Bremse	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte
70100052	REMATE CHIMENEA FUNIDO Cast iron flue shot / Sortie des gazes en fonte / Kaminende aus Gusseise	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série

PLANCHAS & FRY-TOPS

GRIDDLES & FRY-TOPS / PLANCHAS & FRY-TOPS / BRÄTER UND FRY-TOPS

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
60626000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL Complete current MINISIT valve / Valve MINISIT complet en cours / Aktuelles vollständiges Minisit-Ventil	PLANCHAS DE CROMO DURO Hard chrome griddles / Planchas avec chrome dur / Hartchrom Bräter
73308013	VÁLVULA EUROSIT ACTUAL EUROSIT current valve / Valve EUROSIT en cours / Aktuelles Eurosit-Ventil	FRY-TOPS CROMO DURO GAMAS 750-900 Hard chrome fry-tops from Series 750 & 900 Fry-tops avec chrome dur Serie 750 & 900 Hartchrom Fry-tops Series 750-900
20428000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / MINISIT-Ventil alt Modelle	FRY-TOP DE CROMO DURO DE PIE Hard chrome complete fry-tops / Complet fry-tops avec chrome dur / Volle Hartchrom Fry-tops
20811000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / MINISIT-Ventil alt Modelle	FRY-TOP DE CROMO DURO SERIE PUENTE Hard chrome counter-top fry-tops / Suspendue fry-tops avec chrome dur / Hartchrom Fry-tops mit Verbindungselemente

FREIDORAS

FRYERS / FRITEUSES / FRITTEUSEN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
40900005	VÁLVULA EUROSIT 630 FREIDORAS GAS SERIE 550 SNACK EUROSIT 630 valve 550 snack gas fryers / Valve EUROSIT 630 pour friteuses à gaz 550 snack / Eurosit-Ventil für Gasfritteusen	FG-12/M, FG-24/M
64100011	VÁLVULA 820 NOVA MV FREIDORAS CON TERMO-PILA "T" 820 NOVA MV valve gas fryers with thermo-pila system "T" / Valve 820 NOVA MV pour friteuses à gaz avec système thermo-pile "T" / NOVA Friteusenventil mit Thermo-Stack "T"	FG-125T, FG-157/PT, FG-157/T, FG-159/PT, FG-159T.
40106000	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS SIN TERMO-PILA "T" MINISIT valve gas fryers without thermo-pila system "T" / Valve MINISIT pour friteuses à gaz sans système thermo-pile "T" / MINISIT Fritteusen ohne Thermo-Stack "T"	FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG-159/P, FG-307, FG-309
94000008	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS ANTIGUAS (BULBO CON TOPE) MINISIT valve gas previous fryers / Valve MINISIT pour friteuses précédentes / MINISIT-Ventil für alte Modelle	FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG-159/P, FG-307, FG-309 y anteriores modelos / and previous models / et modèles précédents / und frühere Modelle.

HORNOS

OVENS / FOURS / ÖFEN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell
7300047	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-20 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
04100033	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-40 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
90100022	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-55 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
7300046	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-65 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
7300037	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-100 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
00100142	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-40 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelle
7300043	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-65 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelos
90100020	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-20 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
90100021	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-40 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
7300040	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-55 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
90100023	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-65 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
7300041	BANDEJA DE HORNO PERFOR. GN 1/1 F-90 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
90100024	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-100 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
7300052	REJILLA CROMADA GN. 2/1 Chromed grid / Gril chromé / Chromgitter	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelle
04100029	REJILLA DE HORNO 530 × 325 mm Oven grid / Gril pour four / Ofengestell	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelle
1460008	BANDEJA DE HORNO 600 × 400 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	MODELOS 611/1 y 1011/1 Models / Modèles / Modelle
1460007	REJILLA DE HORNO 600 × 400 mm Oven grid / Gril pour four / Ofengestell	MODELOS 611/1 y 1011/1 Models / Modèles / Modelle
90100001	REJILLA DE HORNO GN 1/1 PARA 8 POLLOS ASADOS Oven grid for chickens / Grille four pour 8 poulets rôtis / Ofenrost für 8 Brathühnchen	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
90100002	REJILLA DE HORNO GN 1/1 PARA 10 POLLOS ASADOS Oven grid for chickens / Grille four pour 10 poulets rôtis / Ofenrost für 10 Brathühnchen	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle

SCS/2	EQUIPO SONDA CORAZÓN SINGLEPOINT GN × 1/1 Heart probe singlepoint / Sonde à coeur singlepoint / Ausrüstung Ein-punktmeßsonde	MODELOS PROFESSIONAL Models / Modèles / Modelle
SCM/3	EQUIPO SONDA CORAZÓN MULTIPOINT Heart probe multipoint / Sonde à coeur multipoint / Ausrüstung Multipointmeßsonde	MODELOS STAR LINE Models / Modèles / Modelle
1270036R	TUBO FLEXIBLE DE DUCHA Hand shower pipe / Tube pour douchette lavage / Duschschauch flexibe	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle
1270003R	PISTOLA DE DUCHA Hand shower / Douchette lavage / Duschpistole	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle

REFRIGERACIÓN



MESAS REFRIGERADAS

MESAS REFRIGERADAS /
REFRIGERATED COUNTERS /
TABLES RÉFRIGÉRÉES /
KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE

MESAS REFRIGERADAS



MESAS REFRIGERADAS

-2/+8 °C
-15/-20 °C



MESAS REFRIGERADAS /
REFRIGERATED COUNTERS /
TABLES RÉFRIGÉRÉES /
KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE



MESAS REFRIGERADAS

-2/+8 °C

-2/+8 °C



MRP-6/20
MRP-7/20

VARIANTES OPCIONALES
OPTIONAL VARIANTS // VARIANTES OPTIONNELLES // OPTIONALE VARIANTEN

PREPARACIÓN PARA CAJONES
Drawer arrangement // Agencement tiroirs // Schubladenausstattung

COMPARTIMENTO TÉCNICO A LA IZQUIERDA
Technical compartment on the left side // Compartiment technique á gauche // Technikraum links

PREPARACIÓN PARA UNIDAD DE FRÍO REMOTA
Prearranged for a remote condensing unit // Predisposée pour unité de condensation à distance // Mit Fernkühlung



MRP-6/30
MRP-7/30

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)		1.300 × 600 × 850 (950)	1.300 × 700 × 850 (950)	1.760 × 600 × 850 (950)	1.760 × 700 × 850 (950)
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt		195	232	292	348
Dotación	Standard fittin	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)		2 (32,5 × 43 cm)	2 GN 1/1	3 (32,5 × 43 cm)	3 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)		2	2	3	3
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W		274	274	274	274
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W		320	320	320	320
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C		-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas			R134a	R134a	R134a	R134a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz		1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)



MRP-6/40
MRP-7/40

VARIANTES OPCIONALES
OPTIONAL VARIANTS // VARIANTES OPTIONNELLES // OPTIONALE VARIANTEN

PREPARACIÓN PARA CAJONES
Drawer arrangement // Agencement tiroirs // Schubladenausstattung

COMPARTIMENTO TÉCNICO A LA IZQUIERDA
Technical compartment on the left side // Compartiment technique á gauche // Technikraum links

PREPARACIÓN PARA UNIDAD DE FRÍO REMOTA
Prearranged for a remote condensing unit // Predisposée pour unité de condensation à distance // Mit Fernkühlung

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)		2.220 × 600 × 850 (950)	2.220 × 700 × 850 (950)
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt		390	464
Dotación	Standard fittin	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)		4 (32,5 × 43 cm)	4 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)		4	4
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W		439	439
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W		545	545
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C		-2/+8	-2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas			R134a	R134a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz		1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

MESAS REFRIGERADAS

-15/-20 °C

-15/-20 °C



MRN-6/20
MRN-7/20

VARIANTES OPCIONALES
OPTIONAL VARIANTS // VARIANTES OPTIONNELLES // OPTIONALE VARIANTEN

PREPARACIÓN PARA CAJONES
Drawer arrangement // Agencement tiroirs // Schubladenausstattung

COMPARTIMENTO TÉCNICO A LA IZQUIERDA
Technical compartment on the left side // Compartiment technique á gauche // Technikraum links

PREPARACIÓN PARA UNIDAD DE FRÍO REMOTA
Prearranged for a remote condensing unit // Predisposée pour unité de condensation à distance // Mit Fernkühlung



MRN-6/30
MRN-7/30



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.300 × 600 × 850 (950)	1.300 × 700 × 850 (950)	1.760 × 600 × 850 (950)	1.760 × 700 × 850 (950)
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	195	232	292	348
Dotación	Standard fitting	Aménagement intérieur	Ausstattung	(n°)	2 (32,5 × 43 cm)	2 GN 1/1	3 (32,5 × 43 cm)	3 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	2	2	3	3
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	649	649	1.096	1.096
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	467	467	688	688
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-15/-20	-15/-20	-15/-20	-15/-20
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a	R404a	R404a
Tensión de alimentación	Input Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)



MRN-6/40
MRN-7/40

VARIANTES OPCIONALES
OPTIONAL VARIANTS // VARIANTES OPTIONNELLES // OPTIONALE VARIANTEN

PREPARACIÓN PARA CAJONES
Drawer arrangement // Agencement tiroirs // Schubladenausstattung

COMPARTIMENTO TÉCNICO A LA IZQUIERDA
Technical compartment on the left side // Compartiment technique á gauche // Technikraum links

PREPARACIÓN PARA UNIDAD DE FRÍO REMOTA
Prearranged for a remote condensing unit // Predisposée pour unité de condensation à distance // Mit Fernkühlung



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	2.220 × 600 × 850 (950)	2.220 × 700 × 850 (950)
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	390	464
Dotación	Standard fitting	Aménagement intérieur	Ausstattung	(n°)	4 (32,5 × 43 cm)	4 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	4	4
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	1.096	1.096
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	688	688
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-15/-20	-15/-20
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Input Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

BASES REFRIGERADAS

BASES REFRIGERADAS /
REFRIGERATED BASES /
BASES RÉFRIGÉRÉES /
KÜHLUNTERBAUTEN



BASES REFRIGERADAS

BASES REFRIGERADAS

-2/+8 °C
-15/-20 °C



BASES REFRIGERADAS /
REFRIGERATED BASES /
BASES RÉFRIGÉRÉES /
KÜHLUNTERBAUTEN



BASES REFRIGERADAS

-2/+8 °C

-2/+8 °C



BRP-120/20



BRP-120/12



BRP-160/30



BRP-160/22



BRP-120/04



BRP-160/14



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.200 × 630 × 610	1.200 × 630 × 610	1.200 × 630 × 610	1.200 × 630 × 610	1.200 × 630 × 610	1.200 × 630 × 610
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	170	170	170	170	170	170
Dotación	Standard fittin	Aménagement intérieur	Ausstattung	(n°)	2 GN 1/1	1 GN 1/1	–	–	–	–
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	2	1	0	0	0	0
Cajones	Drawers	Tiroirs	Schubladen	(n°)	0	2	4	4	4	4
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	249	249	249	249	249	249
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	320	320	320	320	320	320
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
 **ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.600 × 630 × 610	1.600 × 630 × 610	1.600 × 630 × 610	1.600 × 630 × 610	1.600 × 630 × 610	1.600 × 630 × 610
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	265	265	265	265	265	265
Dotación	Standard fittin	Aménagement intérieur	Ausstattung	(n°)	3 GN 1/1	2 GN 1/1	1 GN 1/1	1 GN 1/1	1 GN 1/1	1 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	3	2	1	1	1	1
Cajones	Drawers	Tiroirs	Schubladen	(n°)	0	2	4	4	4	4
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	282	282	282	282	282	282
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	320	320	320	320	320	320
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
 **ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

BASES REFRIGERADAS

-15/-20 °C

-15/-20 °C



BRN-120/20



BRN-120/02



BRN-160/30



BRN-160/03



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.200 × 630 × 610	1.200 × 630 × 610
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	170	170
Dotación	Standard fittin	Aménagement interieur	Ausstattung	(n°)	2 GN 1/1	–
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	2	0
Cajones	Drawers	Tiroirs	Schubladen	(n°)	0	2
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	464	464
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	350	350
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-15/-18	-15/-18
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Input Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.600 × 630 × 610	1.600 × 630 × 610
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	265	265
Dotación	Standard fittin	Aménagement interieur	Ausstattung	(n°)	3 GN 1/1	–
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	3	0
Cajones	Drawers	Tiroirs	Schubladen	(n°)	0	3
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	650	650
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	467	467
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-15/-18	-15/-18
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Input Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

ARMARIOS REFRIGERADOS

ARMARIOS REFRIGERADOS /
REFRIGERATED CABINETS /
ARMOIRES FRIGORIFIQUES /
KÜHLSCHRÄNKE



ARMARIOS REFRIGERADOS

-2/+8 °C
-18/-21 °C
-4/+4 °C



ARMARIOS REFRIGERADOS /
REFRIGERATED CABINETS /
ARMOIRES FRIGORIFIQUES /
KÜHLSCHRÄNKE



ARMARIOS REFRIGERADOS

-2/+8 °C

-2/+8 °C



ARP-7/11



ARP-7/11C



ARP-7/21



ARP-7/21C

ARP-7/11

ARP-7/11C

ARP-7/21

ARP-7/21C

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	720 × 790 × 2.020	720 × 790 × 2.020
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	700	700
Dotación	Standard fittin	Aménagement interieur	Ausstattung	(n°)	3 GN 2/1	3 GN 2/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	1	1
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	325	325
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	477	477
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-2/+8	-2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Input Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.440 × 790 × 2.020	1.440 × 790 × 2.020
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	1.400	1.400
Dotación	Standard fittin	Aménagement interieur	Ausstattung	(n°)	6 GN 2/1	6 GN 2/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	2	2
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	500	500
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	718	718
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-2/+8	-2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Input Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

ARMARIOS REFRIGERADOS

-18/-21 °C

-4/+4 °C



ARN-7/11



ARN-7/21



ARPES-8/11



ARPES-8/21



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	720 × 790 × 2.020	1.440 × 790 × 2.020
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	700	1.400
Dotación	Standard fittin	Aménagement interieur	Ausstattung	(n°)	3 GN 2/1	6 GN 2/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	1	2
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	800	1.170
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	658	935
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-18/-21	-18/-21
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Input Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	750 × 820 × 2.050	1.470 × 820 × 2.050
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	lt	700	1.400
Dotación	Standard fittin	Aménagement interieur	Ausstattung	(n°)	12 GN 1/1 h 150	24 GN 1/1 h 150
Puertas	Doors	Portes	Türen	(n°)	1	1
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	350	475
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigération	Kühlleistung**	W	447	718
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	-4/+4	-4/+4
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Input Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Clase energética con gas R290	Energy class (with R290 gas)	Classe énergétique (avec gaz R290)	Energieklasse (mit R290 Gas)		A	A

*Evap. -10° C cond. +45 °C
**ASHRAE (Evap. -23,3 °C cond. +54,4 °C)

LAVADO



Tecnologías

Nuestra gama de lavado está compuesta por productos a la vanguardia del sector, obteniendo como resultado unas máquinas que proporcionan un alto rendimiento haciendo del lavado profesional, un trabajo cada vez menos duro, y más económico, rentable y satisfactorio. Siempre garantizando una economía en la gestión de recursos y respetando el medio ambiente.

Nuestro equipamiento cuenta con la última tecnología:



DUO FLO: Una bomba tradicional cuenta con una entrada desde la cuba y una salida hacia los dos brazos de lavado; por lo tanto, la salida requiere una conexión en T o en Y para dividir el flujo. Gracias a nuestras investigaciones, hemos comprobado que el 25-30% de la potencia se pierde aquí. Para evitarlo, proponemos una solución muy simple: una bomba con una entrada y dos salidas, sin ninguna conexión en T ni de ningún otro tipo. De este modo, no solo se elimina la pérdida de potencia, sino que el ruido disminuye.



ARCHIMEDES: Durante el aclarado, se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia. Con un rebosadero tradicional, el agua limpia flota sobre la sucia, que pesa más; en consecuencia, por cada tres litros introducidos, uno termina directamente en el desagüe. Nuestra tecnología se basa en el principio de los vasos comunicantes y reduce las pérdidas del 38% al 17%.



SMARTCLEAN: "Si no hay suciedad, no es necesario limpiarla". Sobre este principio nos basamos. Las operaciones de limpieza al final del turno son necesarias, largas y molestas. Nuestros equipos se diseñan para que no existan puntos donde se acumule la suciedad; las cubas, las contrapuertas y las guías de la cesta se fabrican por estampación y todas las aristas, incluso las verticales, son redondeadas para facilitar el escurrimiento de las impurezas. La cantidad de componentes de la cuba se ha reducido al mínimo y los tubos de envío del agua de lavado y de aclarado se han instalado en el intersticio de la doble pared. Las partículas más gruesas quedan atrapadas en los filtros integrales de la cuba.



PROGLIDE: La capota se desliza suavemente sobre las guías antifricción y se acciona mediante un sistema de palancas, sin desplazamientos asimétricos ni atascos, incluso si el asa se agarra por un lado. El peso está contrabalanceado y el esfuerzo de elevación se reduce a tan solo 3 kg; el personal se cansa menos y la productividad es mayor. Para reducir las emisiones térmicas y acústicas, la capota posee una doble pared con aislamiento.

Technologies

Our washing range is composed of products at the forefront of the hospitality industry, getting as a result machines that provide high performance by professional washing, a job that is less and less hard, and more economical, profitable and satisfactory. Always guaranteeing an economy in the management of resources and sustainability.

Our equipment has the latest technology:



DUO FLO: A conventional pump has an inlet (from the tank) and an outlet towards the two spray arms: the flow of water must be distributed using a T or Y connector. Our research has revealed that this is where 25-30% of power is lost. We have eliminated the problem with a simple solution: the pump has one inlet but two outlets without any T divider. Loss is not only reduced but completely eliminated, with also a 50% reduction in noise.



ARCHIMEDES: During rinsing, clean water is pumped into the tank to replace the dirty water. With a conventional gravity waste, the clean water floats on top of the heavier dirty water so that pumping in three litres one goes directly to the drain. ArchiMedes, exploits the principle of communicating vessels, reducing losses by 38% to 17%.



SMARTCLEAN: "If there is no dirt, there is no need to clean it". This is the underlying design concept of the SmartClean system. End-of-shift cleaning operations are necessary, time-consuming and tiring. All our products are designed without points where food soil may accumulate: tanks, inner doors and rack guides are fully moulded and generously profiled to promote discharge of impurities and vertical edges are also rounded.



PROGLIDE: The hood slides smoothly on anti-friction guides and is activated by a system of levers, without buckling or jamming if the handle is grasped from a corner. The weight of the hood is counter-balanced and lifting force is a mere 3 kg, thus reducing operator fatigue and increasing productivity. The hood is of the double skin insulated type to reduce heat and noise emissions.

Technologies

Notre gamme de lave-linge est composée de produits à la pointe du secteur, ce qui donne des machines performantes en matière de lavage professionnel, un travail moins dur et plus économique, rentable et satisfaisant. En garantissant toujours des économies dans la gestion des ressources et le respect de l'environnement.

Nos équipements disposent des toutes dernières technologies:



DUO FLO: Une pompe traditionnelle dispose d'une entrée de la cuve et une sortie vers les deux bras de lavage. Par conséquent, la sortie nécessite une connexion en T ou en Y pour diviser le flux. Nos recherches nous ont permis de vérifier une perte de 25 à 30% de la puissance ici. Pour l'éviter, nous proposons une solution simple : une pompe à une entrée et deux sorties, sans aucune connexion en T ou de tout autre type. Ainsi, cela permet non seulement de supprimer la perte de puissance, mais également de réduire le bruit.



ARCHIMEDES: Pendant le rinçage, de l'eau propre est introduite dans la cuve pour remplacer l'eau sale. Avec un déversoir traditionnel, de l'eau propre flotte sur l'eau sale, qui pèse davantage. Par conséquent, sur les trois litres introduits, un litre va directement dans le siphon. Notre technologie repose sur le principe des vases communicants et réduit les pertes de 38% à 17%.



SMARTCLEAN: «Il n'est pas nécessaire de nettoyer si c'est propre». C'est notre principe de base. Les opérations de nettoyage en fin de cycle sont nécessaires, longues et pénibles. Nos équipements sont conçus de manière à ce que la saleté ne s'accumule pas. Les cuves, les portes et les guides du panier sont fabriqués par étampage et toutes les arêtes, même les plus verticales, sont arrondies pour faciliter le drainage des impuretés. Le nombre de composants de la cuve a été réduit au minimum et les tubes de distribution des eaux de lavage et de rinçage ont été installés dans l'interstice de la double paroi. Les plus grosses particules sont retenues dans les filtres intégrés de la cuve



PROGLIDE: Le capot glisse en douceur sur les guides antifriction et est actionné par un système de leviers, sans déplacements asymétriques ni coincements, même si la poignée est saisie sur un côté. Le poids est équilibré et l'effort de levage est réduit à 3 kg seulement; le personnel se fatigue moins et la productivité est plus élevée. Le capot est équipé d'une double paroi avec isolation afin de réduire les émissions thermiques et acoustiques

Technologies

Unser Sortiment an Waschgeräten umfasst Top-Produkte des Sektors mit Maschinen, die eine hohe Leistung bringen und das gewerbliche Waschen immer leichter, wirtschaftlicher, profitabler und zufriedensetzender machen. Außerdem gewährleisten sie in jedem Fall eine sparsame Ressourcennutzung und den Schutz unserer Umwelt.

Unsere Geräte sind mit modernster Technik ausgestattet:



DUO FLO: Eine herkömmliche Pumpe besitzt einen Einlass (vom Tank) und einen Auslass zu den zwei Spülarmen: der Wasserfluss muss durch eine T- oder Y-Verbindung geteilt werden. Nach unseren Forschungen gehen hier 25–30% der Leistung verloren. Die Lösung von Repagas ist einfach: die Pumpe besitzt einen Einlass, aber zwei Auslässe, ohne T-Weiche. Der Verlust wird verringert, es gibt keinen Druckverlust, und auch die Störgeräusche werden auf die Hälfte reduziert.



ARCHIMEDES: System zur "Reinigung des Spülwassers", mit dem gegenüber einer gleichartigen Maschine mit herkömmlichem Überlauf zirka 10% der Reinigerkonzentration im Tank eingespart werden kann. Es sind zwei unabhängige Filter vorhanden: ein grobes Tanksieb aus Edelstahl oder glasfaserverstärktem Verbundmaterial für große Schmutzpartikel sowie ein Feinfilter vor der Pumpe. Das Ablaufsystem weist eine Wirksamkeit von 83% für den Wasseraustausch gegenüber 66% bei herkömmlichem Überlauf auf.



SMARTCLEAN: Wenn kein Schmutz vorhanden ist, muss man ihn nicht entfernen. Das ist die Grundlage der Philosophie von SmartClean. Die Reinigungsarbeiten an den Schichtenden sind notwendig, langwierig und unangenehm. Die Produkte von Repagas sind so entwickelt, dass sich an keiner Stelle Schmutz ansammeln kann: Tank, Doppeltür und Korbführung sind vollflächig tiefgezogen und großzügig abgerundet, um den Abfluss von Schmutz zu begünstigen. Auch die vertikalen Kanten sind abgerundet.



PROGLIDE: Die Haube gleitet leicht auf reibungsarmen Schienen und wird durch ein Hebelsystem betätigt, ohne asymmetrisches Verschieben und Verkleben, auch wenn der Griff im Winkel gehalten wird. Durch ein Gegengewicht beträgt die Kraft für das Anheben nur 3 kg. Das Personal muss sich weniger anstrengen und arbeitet produktiver. Um die Wärme- und Schallabgabe zu verringern, ist die Haube doppelwandig und isoliert.



LAVASOS Y LAVAJILLAS

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS /
GLASSWASHER AND DISHWASHER /
LAVE-VERRE / LAVE-VAISSELLE /
GLÄSSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS /
GLASSWASHER AND DISHWASHER /
LAVE-VERRE / LAVE-VAISSELLE /
GLÄSSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



LVM-40



LVM-50



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	436 × 535 × 670	575 × 605 × 820
Productividad real máxima*	Effective productivity*	Productivité réelle max.*	Max. Wirkleistung*	c./h.	30	20
Productividad teórica máxima	Theoretical productivity	Productivité théorique max.	Max. Leistung	c./h.	40	60
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	8	20
Capacidad del calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	2,6	6
Resistencia de la cuba	Tank element	Résistance de la cuve	Tankheizung	W	600	2.100
Resistencia del calderín	Boiler element	Résistance du réservoir	Boilerheizung	W	2.600	3.000
Bomba de lavado - potencia	Wash pump - power	Pompe de lavage : puissance	Washpump	W	200	470
Consumo total	Power supply	Consommation totale	Gesamtangebot	W	3.500	3.500
Tensión de conexión - Fases	Connection Voltage - Phases	Tension de connexion : Phases	Anschlussspannung	V	230/50/1N	230/50/1N
Corriente máxima	Max. current amp	Courant maximum	Max. Stromstärke	amp	16	16
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water pressure min.-max.	Pression de l'eau d'alimentation min.-max.	Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max.	bar	2-4	2-4
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water temperature min.-max.	Température de l'eau d'alimentation min.-max.	Wasserzulauf-Temperatur min.-max.	°C	50-60	50-60
Altura máxima - cestas	Maximum height - baskets	Hauteur maximale - paniers	Maximale Höhe - Körben	(mm)	390 × 390	500 × 500
Altura máxima - copas	Maximum height - glasses	Hauteur maximale - lunettes	Maximale Höhe - Gläser	(mm)	300	325
Altura máxima - platos	Maximum height - dishes	Hauteur maximale - assiettes	Maximale Höhe - Platten	(mm)	300	365
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung	(n.º)		
Cestas de vasos	Baskets for glasses	Paniers à lunettes	Körbe für Gläser		2	1
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr		-	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter		1	1
Otras características	Other features	Autres fonctionnalités	Andere Funktionen			
Aclarado temporizado	Timed rinsing	Rinçage programmé	Zeitgesteuertes Spülen		•	•
Filtro de seguridad de la bomba	Pump safety filter	Filter de sécurité de la pompe	Sicherheitsfilter der Pump		•	•
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	520 × 610 × 840	690 × 670 × 980
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	34	62
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0,27	0,45

* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.



LVD-50



LVD-50T



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	575 × 605 × 820	575 × 605 × 820
Productividad real máxima*	Effective productivity*	Productivité réelle max.*	Max. Wirkleistung*	c./h.	20	33
Productividad teórica máxima	Theoretical productivity	Productivité théorique max.	Max. Leistung	c./h.	60	60
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	20	20
Capacidad del calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	6	6
Resistencia de la cuba	Tank element	Résistance de la cuve	Tankheizung	W	2.100	1.400
Resistencia del calderín	Boiler element	Résistance du réservoir	Boilerheizung	W	3.000	4.900
Bomba de lavado - potencia	Wash pump - power	Pompe de lavage : puissance	Washpump	W	470	470
Consumo total	Power supply	Consommation totale	Gesamtangebot	W	3.500	6.800
Tensión de conexión - Fases	Connection Voltage - Phases	Tension de connexion : Phases	Anschlussspannung	V	230/50/1N	400/50/3N
Corriente máxima	Max. current amp	Courant maximum	Max. Stromstärke	amp	16	16
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water pressure min.-max.	Pression de l'eau d'alimentation min.-max.	Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max.	bar	2-4	2-4
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water temperature min.-max.	Température de l'eau d'alimentation min.-max.	Wasserzulauf-Temperatur min.-max.	°C	50-60	15-60
Altura máxima - cestas	Maximum height - baskets	Hauteur maximale - paniers	Maximale Höhe - Körben	(mm)	500 × 500	500 × 500
Altura máxima - copas	Maximum height - glasses	Hauteur maximale - lunettes	Maximale Höhe - Gläser	(mm)	325	325
Altura máxima - platos	Maximum height - dishes	Hauteur maximale - assiettes	Maximale Höhe - Platten	(mm)	365	365
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung	(n.º)		
Cestas de vasos	Baskets for glasses	Paniers à lunettes	Körbe für Gläser		1	1
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr		1	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter		1	1
Otras características	Other features	Autres fonctionnalités	Andere Funktionen			
Aclarado temporizado	Timed rinsing	Rinçage programmé	Zeitgesteuertes Spülen		•	•
Filtro de seguridad de la bomba	Pump safety filter	Filter de sécurité de la pompe	Sicherheitsfilter der Pump		•	•
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 670 × 980	690 × 670 × 980
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	62	62
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0,45	0,45

* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.

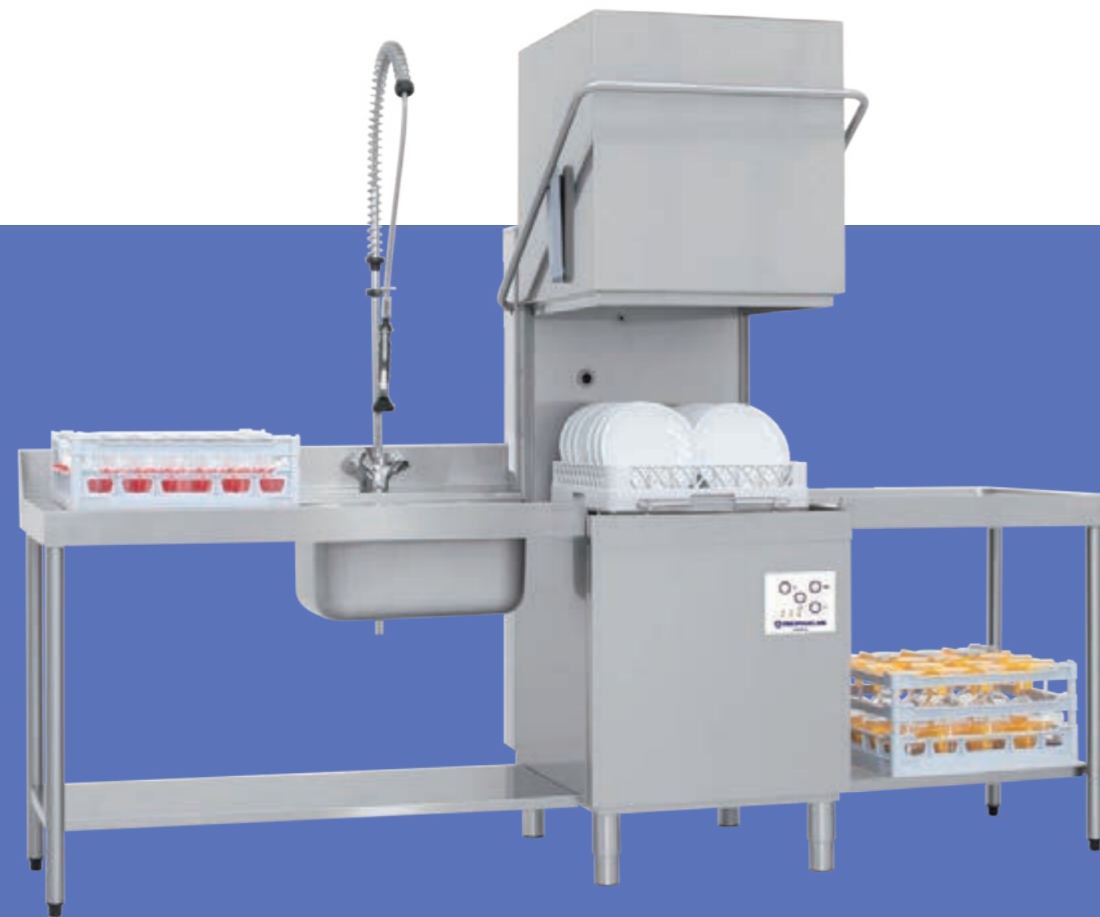
LAVAJILLAS DE CAPOTA

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA /
HOOD-TYPE MACHINES /
LAVE-VAISSELLES À CAPOT /
HAUBENMODELLE

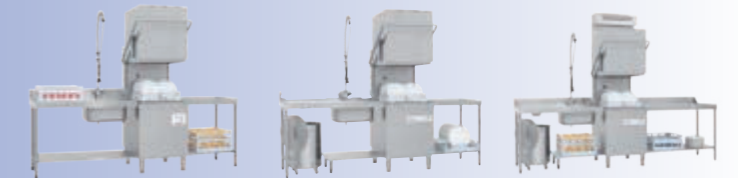
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



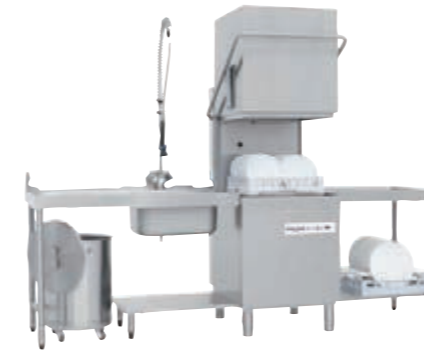
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA /
HOOD-TYPE MACHINES /
LAVE-VAISSELLES À CAPOT /
HAUBENMODELLE



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



CAPM-50



CAPD-50



CAPD-50R



ES	UK	FR	DE		
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	634 × 744 × 1.529
Productividad real máxima*	Effective productivity*	Productivité réelle max.*	Max. Wirkleistung*	c./h.	45
Productividad teórica máxima	Theoretical productivity	Productivité théorique max.	Max. Leistung	c./h.	60
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	15
Capacidad del calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	6
Resistencia de la cuba	Tank element	Résistance de la cuve	Tankheizung	W	2.100
Resistencia del calderín	Boiler element	Résistance du réservoir	Boilerheizung	W	7.000
Bomba de lavado - potencia	Wash pump - power	Pompe de lavage : puissance	Washpump	W	470
Consumo total	Power supply	Consommation totale	Gesamtangebot	W	9.600
Tensión de conexión - Fases	Connection Voltage - Phases	Tension de connexion : Phases	Anschlussspannung	V	400/50/3N
Corriente máxima	Max. current amp	Courant maximum	Max. Stromstärke	amp	16
Presión del agua de alimentación min.-máx.	Inlet water pressure min.-max.	Pression de l'eau d'alimentation min.-max.	Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max.	bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación min.-máx.	Inlet water temperature min.-max.	Température de l'eau d'alimentation min.-max.	Wasserzulauf-Temperatur min.-max.	°C	15-60
Altura máxima - cestas	Maximum height - baskets	Hauteur maximale - paniers	Maximale Höhe - Körben	(mm)	500 × 500
Altura máxima - copas	Maximum height - glasses	Hauteur maximale - lunettes	Maximale Höhe - Gläser	(mm)	425
Altura máxima - platos	Maximum height - dishes	Hauteur maximale - assiettes	Maximale Höhe - Platten	(mm)	440
Altura máxima - bandejas	Maximum height - trays	Hauteur maximale - plateaux	Maximale Höhe - Tablett	(mm)	GN 1/1 (530 × 320)
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung	(n.º)	
Cestas de vasos	Baskets for glasses	Paniers à lunettes	Körbe für Gläser		1
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr		1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter		1
Otras características	Other features	Autres fonctionnalités	Andere Funktionen		
Se puede instalar en ángulo sin piezas adicionales	Can be installed at an angle without additional pieces	Peut être installé à angle sans pièces supplémentaires	Kann ohne zusätzliche Teile schräg eingebaut werden		•
Aclarado temporizado	Timed rinsing	Rinçage programmé	Zeitgesteuertes Spülen		•
Filtro de seguridad de la bomba	Pump safety filter	Filtre de sécurité de la pompe	Sicherheitsfilter der Pump		•
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	760 × 840 × 1.520
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0,95

* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.

ES	UK	FR	DE			
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	634 × 744 × 1.529	634 × 744 × 2.228
Productividad real máxima*	Effective productivity*	Productivité réelle max.*	Max. Wirkleistung*	c./h.	45	45
Productividad teórica máxima	Theoretical productivity	Productivité théorique max.	Max. Leistung	c./h.	60	60
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	15	15
Capacidad del calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	6	12
Resistencia de la cuba	Tank element	Résistance de la cuve	Tankheizung	W	2.100	2.100
Resistencia del calderín	Boiler element	Résistance du réservoir	Boilerheizung	W	7.000	7.000
Bomba de lavado - potencia	Wash pump - power	Pompe de lavage : puissance	Washpump	W	470	470
Consumo total	Power supply	Consommation totale	Gesamtangebot	W	9.600	9.600
Tensión de conexión - Fases	Connection Voltage - Phases	Tension de connexion : Phases	Anschlussspannung	V	400/50/3N	400/50/3N
Corriente máxima	Max. current amp	Courant maximum	Max. Stromstärke	amp	16	16
Presión del agua de alimentación min.-máx.	Inlet water pressure min.-max.	Pression de l'eau d'alimentation min.-max.	Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max.	bar	2-4	2-4
Temperatura del agua de alimentación min.-máx.	Inlet water temperature min.-max.	Température de l'eau d'alimentation min.-max.	Wasserzulauf-Temperatur min.-max.	°C	15-60	15-60
Altura máxima - cestas	Maximum height - baskets	Hauteur maximale - paniers	Maximale Höhe - Körben	(mm)	500 × 500	500 × 500
Altura máxima - copas	Maximum height - glasses	Hauteur maximale - lunettes	Maximale Höhe - Gläser	(mm)	425	425
Altura máxima - platos	Maximum height - dishes	Hauteur maximale - assiettes	Maximale Höhe - Platten	(mm)	440	440
Altura máxima - bandejas	Maximum height - trays	Hauteur maximale - plateaux	Maximale Höhe - Tablett	(mm)	GN 1/1 (530 × 320)	GN 1/1 (530 × 320)
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung	(n.º)		
Cestas de vasos	Baskets for glasses	Paniers à lunettes	Körbe für Gläser		1	1
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr		1	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter		1	1
Otras características	Other features	Autres fonctionnalités	Andere Funktionen			
Se puede instalar en ángulo sin piezas adicionales	Can be installed at an angle without additional pieces	Peut être installé à angle sans pièces supplémentaires	Kann ohne zusätzliche Teile schräg eingebaut werden		•	•
Aclarado temporizado	Timed rinsing	Rinçage programmé	Zeitgesteuertes Spülen		•	•
Filtro de seguridad de la bomba	Pump safety filter	Filtre de sécurité de la pompe	Sicherheitsfilter der Pump		•	•
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	760 × 840 × 1.520	700 × 750 × 3000
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	100	25
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0,95	0,15

* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.



LAVAPEROLAS

LAVAVAPEROLAS /
UTENSIL WASHER /
LLAVE-BATTERIES /
UNIVERSASLPÜLMASCHINEN



LAVAPEROLAS

LAVAPEROLAS



LAVAVAPEROLAS /
UTENSIL WASHER /
LAVE-BATTERIES /
UNIVERSALPÜLMASCHINEN



LAVAVAPEROLAS



LUD-56



LUD-56P



LUD-70



LUD-130



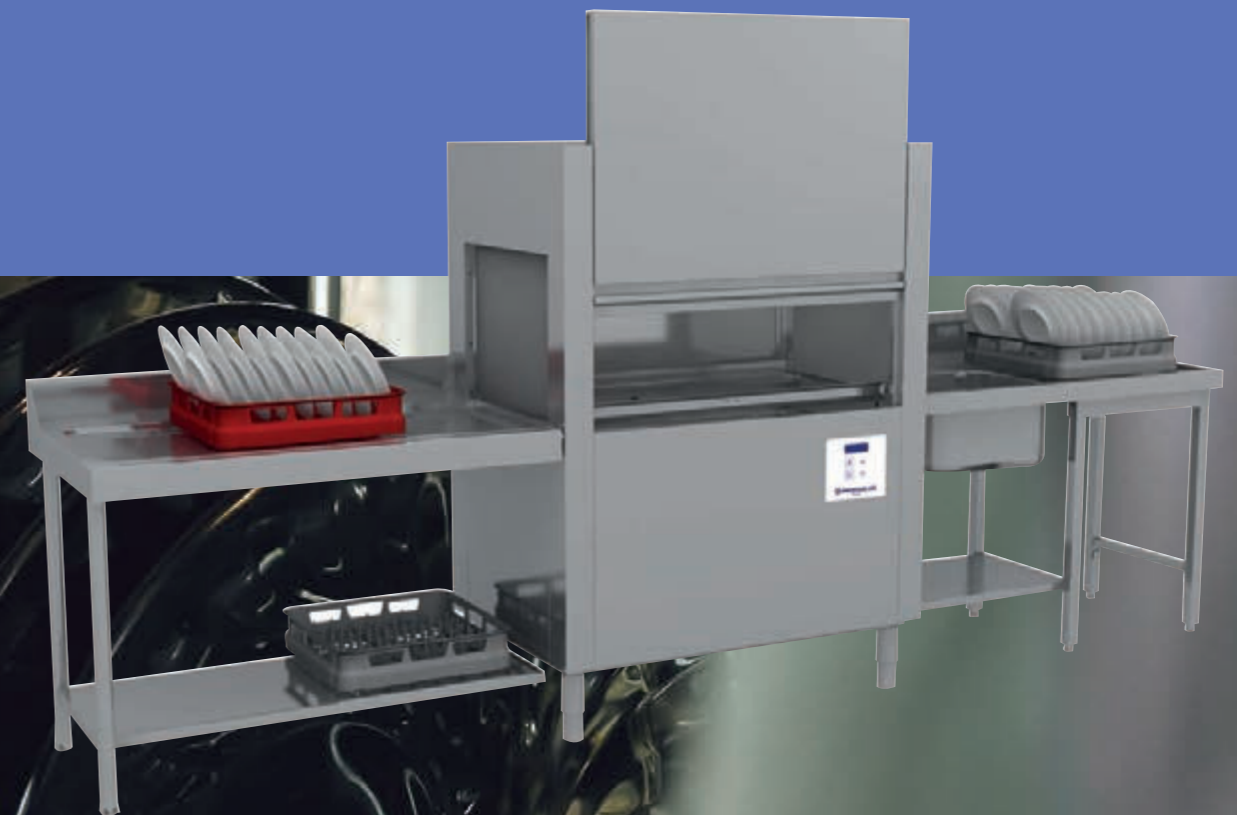
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	719 × 782 × 1.727	719 × 782 × 1.927
Apertura de puerta	Door opening height	Ouverture des portes	Einschubhöhe	cm	65	85
Cesta	Rack size	Panier	Korb	cm	55 × 61	55 × 61
Ciclos especiales	Special cycles	Cycles spéciaux	Sonderprogramme	n	6	6
Ciclo de lavado	Cycle time	Cycle de lavage	Standard Programme	min	2-12	2-12
Producción máxima	Max productivity	Production max.	Max. Leistung	c./h.	30	30
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	37	37
Capacidad de calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	12	12
Potencia resistencia de la cuba	Tank element	Force de résistance de la cuve	Tankheizung	kW	3	3
Potencia resistencia del calderín	Boiler element	Force de résistance du réservoir	Boilerheizung	kW	6	6
Potencia bomba de aclarado	Rinse Pump	Puissance pompe de rinçage	Nachspülpumpe	kW	0,2	0,2
Potencia bomba de lavado	Wash pump	Puissance pompe de lavage	Waschpumpe	kW	1,5	1,5
Presión agua entrada	Inlet water pressure	Pression de l'eau d'entrée	Erforderlicher Wasserfließdruck	bar	1-6	1-6
Temperatura agua entrada	Inlet water temperature	Température de l'eau d'entrée	Wasserzulauf-Temperatur	°C	15	15
Consumo de agua	Water consumption	Consommation d'eau	Wasserverbrauch	L/Ciclo	3	3
Temperatura cuba de lavado	Wash tank temperature	Température cuve de lavage	Tank-Temperatur	°C	55	55
Temperatura caldera	Booster temperature	Température chaudière	Boiler-Temperatur	°C	80	80
Dimensiones de cámara de lavado	Dimensions of the washing chamber	Dimensions de la chambre de lavage	Abmessungen der Washkammer	(mm)	560 × 630 × 650	560 × 630 × 850
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung			
Cesta de acero	Steel basket	Panier en acier	Stahlkorb	(n.º)	1	1
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	400 V - 50 Hz - 3N ph	400 V - 50 Hz - 3N ph
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	230 V - 50 Hz - 3N ph	230 V - 50 Hz - 3N ph
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	870 × 890 × 2.200	870 × 890 × 2.200
Altura máxima copas/platos	Max. height glasses/dishes	Hauteur max. lunettes/assiettes	Maximale Höhe von Gläsern/Platten	cm	60	80
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	157	183
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	148	173
Consumo eléctrico	Electric Power	Consommation électrique	Stromverbrauch	W	10.500	10.500
Fusibles	Fuses	Fusibles	Sicherungen	(Amp)	20	20
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	1,70	1,70

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	853 × 857 × 1.959	1.465 × 857 × 1.959
Apertura de puerta	Door opening height	Ouverture des portes	Einschubhöhe	cm	85	85
Cesta	Rack size	Panier	Korb	cm	70 × 70	132 × 70
Ciclos especiales	Special cycles	Cycles spéciaux	Sonderprogramme	n	6	6
Ciclo de lavado	Cycle time	Cycle de lavage	Standard Programme	min	2-12	2-12
Producción máxima	Max productivity	Production max.	Max. Leistung	c./h.	30	30
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	68	131
Capacidad de calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	12	17
Potencia resistencia de la cuba	Tank element	Force de résistance de la cuve	Tankheizung	kW	8	10,5
Potencia resistencia del calderín	Boiler element	Force de résistance du réservoir	Boilerheizung	kW	8	10,5
Potencia bomba de aclarado	Rinse Pump	Puissance pompe de rinçage	Nachspülpumpe	kW	0,2	2 × 0,2
Potencia bomba de lavado	Wash pump	Puissance pompe de lavage	Waschpumpe	kW	3	2 × 2,7
Presión agua entrada	Inlet water pressure	Pression de l'eau d'entrée	Erforderlicher Wasserfließdruck	bar	1-6	1-6
Temperatura agua entrada	Inlet water temperature	Température de l'eau d'entrée	Wasserzulauf-Temperatur	°C	15	15
Consumo de agua	Water consumption	Consommation d'eau	Wasserverbrauch	L/Ciclo	4	6
Temperatura cuba de lavado	Wash tank temperature	Température cuve de lavage	Tank-Temperatur	°C	55	55
Temperatura caldera	Booster temperature	Température chaudière	Boiler-Temperatur	°C	80	80
Dimensiones de cámara de lavado	Dimensions of the washing chamber	Dimensions de la chambre de lavage	Abmessungen der Washkammer	(mm)	700 × 700 × 850	1.310 × 700 × 850
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung			
Cesta de acero	Steel basket	Panier en acier	Stahlkorb	(n.º)	1	1
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	400 V - 50 Hz - 3N ph	400 V - 50 Hz - 3N ph
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	230 V - 50 Hz - 3N ph	230 V - 50 Hz - 3N ph
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 950 × 2.200	1.750 × 1.100 × 2.200
Altura máxima copas/platos	Max. height glasses/dishes	Hauteur max. lunettes/assiettes	Maximale Höhe von Gläsern/Platten	cm	80	80
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	191	317
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	181	301
Consumo eléctrico	Electric Power	Consommation électrique	Stromverbrauch	W	18.700	15.900
Fusibles	Fuses	Fusibles	Sicherungen	(Amp)	32	32
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	2,10	3,85



TÚNELES DE ARRASTRE

TÚNELES DE ARRASTRE /
RACK-TYPE DISHWASHER /
TUNNELS DE LAVAGE /
KORBTRANSPORTMASCHINEN



Tecnologías



FABRICACIÓN MODULAR: Nuestro sistema permite desmontar la máquina in situ, dividiéndola en sus diferentes componentes, para permitir que pase por puertas o pasillos angostos y, luego, volver a ensamblarla con facilidad y seguridad.



ALTURA ÚTIL DE CARGA 45 CM: El incremento en la altura útil de lavado permite lavar objetos de mayores dimensiones como bandejas, cajas y diversos utensilios.



FABRICACIÓN DE DOBLE PARED: Reduce el ruido y la pérdida de calor; las puertas son de doble pared con aislamiento térmico y acústico.



FABRICACIÓN PROCLEAN: Concepto de diseño que facilita la limpieza de la máquina al acabar la jornada: Cámara de lavado sin tubos interiores, cuba estampada, sistema de doble y triple filtro de suciedad del agua, con recogida de basura



FILTROS DE CUBA INTEGRALES: El filtro está compuesto por una superficie plana, inclinada hacia el exterior, que facilita el escurrimiento de los residuos sólidos, y por un cesto que recoge dichos residuos. El cesto está en una posición fácilmente accesible para que el usuario pueda retirarlo y vaciarlo en pocos segundos.



FILTRADO SECUENCIAL: Utiliza una combinación de filtros y de prefiltros de cajón, fabricados en acero, presentes en todas las cubas; realizan un filtrado progresivo del agua de lavado de la cual se eliminan todas las partículas con un diámetro superior a 1mm. Los filtros de cajón se pueden extraer para vaciarlos sin tener que abrir la puerta del módulo de lavado. En la aspiración de cada bomba hay otro filtro de seguridad para el agua



ARRASTRE DE LAS CESTAS CON GUÍAS LATERALES: Con respecto a la tradicional guía de avance central, este sistema asegura un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y facilita el acceso a las cubas para su limpieza. Los dientes que mueven las cestas son de acero de gran espesor, mientras que la corredera de transporte se desliza sobre patines de material sintético antifricción.



ACLARADO CONSTANTE PRORINSE: Utiliza una bomba de aclarado de 200 vatios que garantiza una presión y un caudal constante del agua de aclarado sean cuales sean las condiciones del suministro de la red hídrica. El calderín es alimentado de agua a través de un dispositivo anticontaminación denominado "break tank" homologado según la norma inglesa WRAS.

Technologies



MODULAR CONSTRUCTION: Our system makes possible to disassemble the machine on-site, dividing it in its different components, to enable it to pass through narrow doors or corridors and, then, reassemble it with ease and safety.



EFFECTIVE LOADING HEIGHT 45 CM: The increase in the useful washing height makes it possible to wash larger objects such as trays, boxes and various utensils.



DOUBLE WALL CONSTRUCTION: It reduces noise and heat loss; the doors are double-walled with thermal and acoustic insulation.



PROCLEAN CONSTRUCTION: Design concept aimed at facilitating cleaning at shift end: wash chambers without internal piping, moulded tanks, double and triple water filtering systems with concentration elements and waste collection.



BUILT-IN TANK FILTERS: The filter is made up from a flat surface that tilts towards the outside, thus to facilitate the running of solid waste collected and from a basket into which the waste flows; positioned in a way that it can be easily accessed by the operator and emptied in just a few seconds.



SEQUENTIAL FILTERING: It uses a combination of tank filters and drawer filters in steel, present in every tank, for progressive filtering of the wash water, from where all of the particles with diameter exceeding 1 mm are eliminated. The drawer filters can be extracted for emptying without opening the washing module door. An additional safety water filter is present on the extraction of each individual pump.



BASKET CONVEYOR WITH LATERAL GUIDES: With respect to the traditional central advancement guide, it allows improved washing of the central area of the basket from below and improved accessibility of the tanks for cleaning. The fingers that move the baskets are in thick steel, while the conveyor slide runs on anti-friction runners in synthetic material.



PRORINSE CONSTANT RINSING: It uses a 200 W rinsing pump to guarantee the pressure and flow rate of rinsing whatever the supply conditions of the water network. Feeding at the boiler takes place through a "break tank" anti-pollution device, which is type-approved in compliance with the English WRAS regulation.

Technologies



FABRICATION MODULAIRE: Notre système permet de démonter la machine sur place, en la divisant en différents composants, pour lui permettre de franchir des portes ou des couloirs étroits, puis de la remonter facilement et en toute sécurité.



HAUTEUR UTILE DE CHARGEMENT 45 CM : L'augmentation de la hauteur utile de lavage permet de laver des objets plus grands comme des plateaux, des caisses et autres ustensiles.



FABRICATION À DOUBLE PAROI: Réduit le bruit et la perte de chaleur ; les portes sont à double paroi avec isolation thermique et acoustique.



FABRICATION PROCLEAN: Concept de fabrication pour faciliter le nettoyage de la machine en fin de journée : Chambre de lavage sans tubes intérieurs, cuve étampée, système à double et triple filtre à saleté de l'eau, avec collecte des déchets



FILTRES DE CUVE INTÉGRÉS: Le filtre est composé d'une surface plane, inclinée vers l'extérieur, ce qui facilite le ruissellement des déchets solides, et d'un panier pour la collecte des déchets. Le panier est facile d'accès pour que l'utilisateur puisse le retirer et le vider rapidement.



FILTRAGE SÉQUENTIEL: Il utilise une combinaison de filtres et de préfiltres à caisson en acier présents dans toutes les cuves ; ils effectuent une filtration progressive de l'eau de lavage à partir de laquelle toutes les particules de diamètre supérieur à 1 mm sont éliminées. Il est possible d'extraire les filtres du réservoir pour les vider sans avoir à ouvrir la porte du module de lavage. L'aspiration de chaque pompe dispose d'un autre filtre de sécurité pour l'eau.



LAVAGE DES PANIERS AVEC GUIDES LATÉRAUX: En ce qui concerne le guide d'alimentation central traditionnel, ce système assure un meilleur lavage de la zone centrale du panier par le bas et facilite l'accès aux cuves pour le nettoyage. Les dents qui déplacent les paniers sont en acier épais, tandis que la glissière de transport glisse sur des patins en matériau synthétique antifricion.



RINÇAGE CONSTANT PRORINSE: Il utilise une pompe de rinçage de 200 watts qui garantit une pression et un débit constants de l'eau de rinçage, quelles que soient les conditions d'alimentation du réseau d'eau. Le réservoir est alimenté en eau grâce à un dispositif anti-contamination appelé « break tank » homologué conformément à la norme anglaise WRAS.

Technologies



MODULARER AUFBAU: Das System ermöglicht vor Ort das Zerlegen der Maschine in ihre Bestandteile, um sie durch Türen oder enge Korridore befördern zu können, um anschließend einen einfachen und schnellen Wiederaufbau zu ermöglichen.



TUNNELHÖHE 45 CM: Die im Vergleich zur Vorgänger-Baureihe um 15 % größere Tunnelhöhe ermöglicht auch das Spülen besonders hoher Gegenstände wie Tablett, Behälter und Utensilien.



DOPPELWANDIGE-BAUWEISE: Geringe Wärmeverluste und Geräuschemissionen durch doppelwandige Türen.



PROCLEAN KONZEPT: Zur schnellen und sicheren Reinigung der Anlage am Ende des Arbeitstages. Tiefgezogenes Becken ohne Ecken und Kanten, mit herausnehmbaren Filtern.



TANKFILTER: Der Tankfilter ist als Flächenfilter tiefgezogen und mit einer zum Schmutzfang hin geneigten Oberfläche gefertigt, sodass sich angefallene Speisereste im Schmutzkorb sammeln. Die Position des Schmutzkorbs ist ergonomisch und sicher für den Benutzer erreichbar. Die Wartung ist binnen weniger Sekunden, ohne Werkzeug und mit einer Hand möglich.



STUFENFILTER: Unser neu entwickeltes Filtermodell ist für ein extrem sauberes Waschtankwasser verantwortlich. Partikel, größer als 1 mm werden kompromisslos abgeschieden. Neu ist, dass die Einschubfilter zu Reinigungszwecken ohne die Öffnung der Wartungstüren in wenigen Sekunden herausnehmbar sind. Zusätzlich ist jede Pumpe mit einem entnehmbaren Sicherheitssieb ausgestattet.



KORBTRANSPORT MIT SEITENFÜHRUNGEN: Die seitliche Korbführung ermöglicht das ungehinderte Spülen der Korbunterseite. Zudem sind Spülwanne und Siebe besser zugänglich. Der Korbtransport erfolgt beidseitig über Edelstahlzähne. Die Korbtransport-schiene gleitet auf abriebfestem Kunststoff.

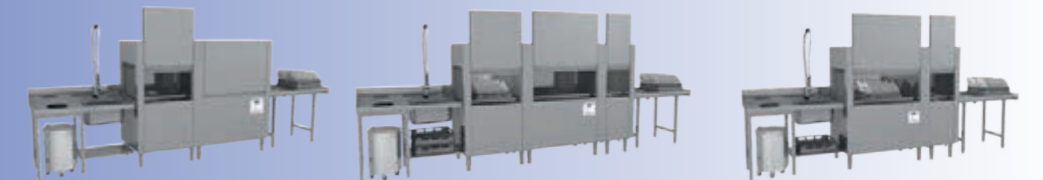


KONSTANTES NACHSPÜLEN PRORINSE: Verwendung einer 200 W Nachspülpumpe, um den Druck und die Durchflussmenge bei der Nachspülung ungeachtet des Fließdrucks im Zulauf sicherzustellen. Die Versorgung des Boilers erfolgt über einen "Break Tank" mit WRAS Zulassung.

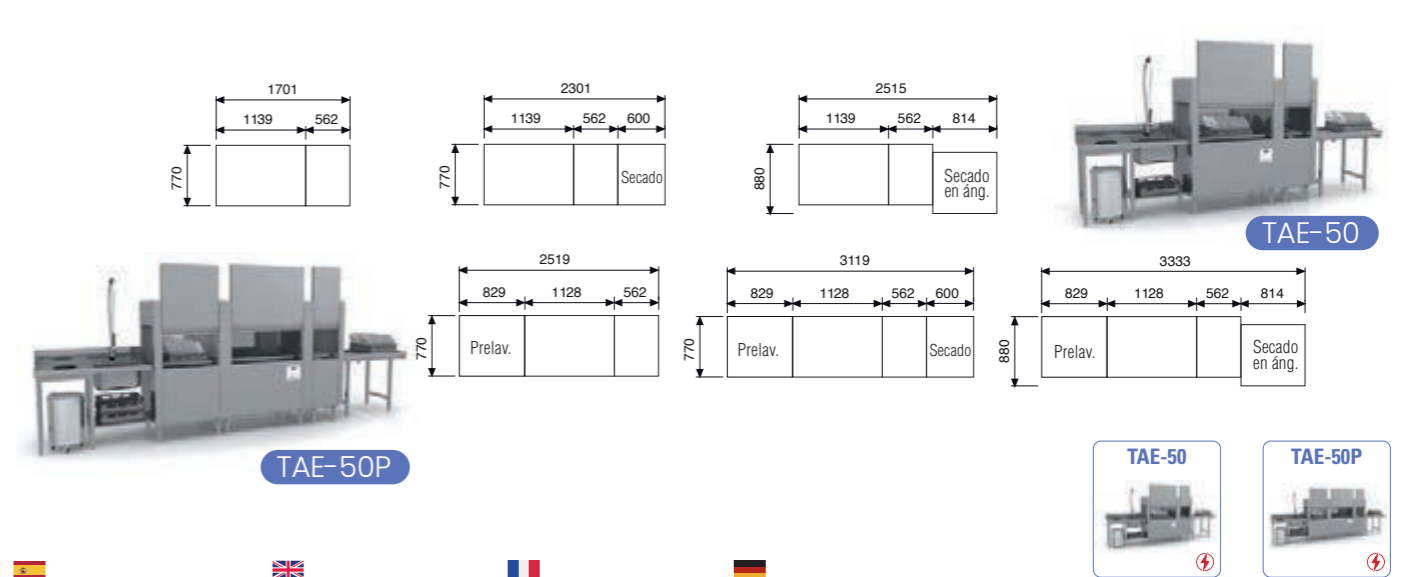
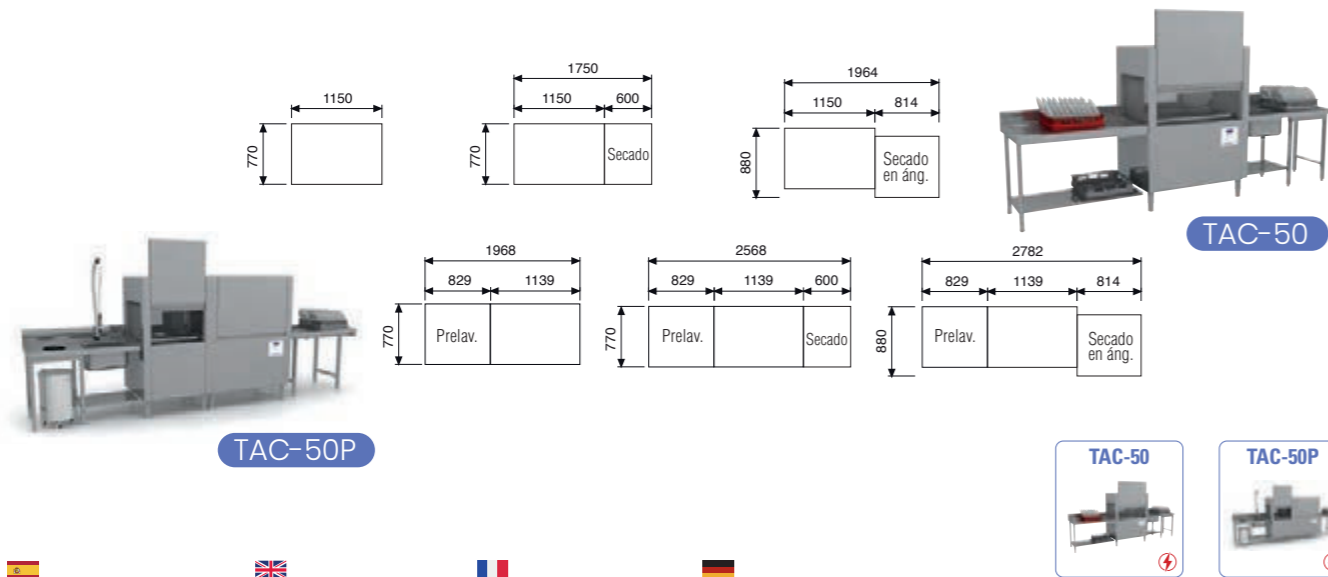
TÚNELES DE ARRASTRE



TÚNELES DE ARRASTRE /
RACK-TYPE DISHWASHER /
TUNNELS DE LAVAGE /
KORBTRANSPORTMASCHINEN



TÚNELES DE ARRASTRE



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.150 x 770 x 1.615	1.968 x 770 x 1.615
Temperatura de lavado	Wash temperature	Température de lavage	Wasch-Temperatur	°C	60	60
Temperatura de aclarado	Rinse temperatura	Température de rinçage	Nachspül-Temperatur	°C	82	82
Productividad	Capacity	Rendement	Kapazität	c./h.	160	270
Consumo en el aclarado	Rinse consumption	Consommation du rinçage	Nachspül-wasser-menge	L/h	200	320
Consumo en el aclarado	Rinse consumption	Consommation du rinçage	Nachspül-wasser-menge	L/c.	1,2	1,2
Potencia total agua caliente	Total Power hot feed	Puissance totale eau chaude	Anschluss-leistung Warmwasser	kW	22,2	29,7
Potencia total agua fría con recuperador de calor	Total power cold feed heat recovery	Puissance totale eau froide avec récupérateur de chaleur	Anschluss-leistung Kaltwasser + Wärmerückgew	kW	24,9	34,4
Potencia total agua fría	Total power cold feed	Puissance totale eau froide	Anschluss-leistung Kaltwasser-Anschluss	kW	31,7	41,2
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung			
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr	(n.º)	1	1
Cesta plana	Flat basket	Panier plat	Flacher Korb	(n.º)	1	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter	(n.º)	1	1
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	400 V - 50 Hz - 3N ph	400 V - 50 Hz - 3N ph
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.280 x 920 x 1.800	2.100 x 920 x 1.800
Cesta	Rack size	Panier	Korb	(cm)	50 x 50	50 x 50
Altura máxima de cámara	Maximum Height - washing chamber	Hauteur maximale - chambre de lavage	Maximale Höhe - Waschkammer	(cm)	45	45
Capacidad de cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	70	70
Potencia resistencias de la cuba	Tank element	Force de résistance de la cuve	Tankheizung	kW	10,5	10,5
Potencia bomba del lavado	Wash pump	Puissance pompe de lavage	Waschpumpe	kW	1,5	1,5
Capacidad de calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	17	17
Potencia de calderín agua caliente	Boiler power - hot water	Puissance du réservoir - eau chaude	Boilerpumpe - Heißes Wasser	kW	9,5	15,5
Potencia de calderín agua fría con recuperador de calor	Boiler power - cold water with heat recovery	Puissance du réservoir - eau froide avec récupération de chaleur	Boilerpumpe - Kaltes Wasser mit Wärmerückgewinnung	kW	12	20
Potencia de calderín agua fría	Boiler power - cold water	Puissance du réservoir - eau froide	Boilerpumpe - Kaltes Wasser	kW	19	27
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	240	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	200	260
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	2,3	3,8

Agua fría = 15-40 °C - Agua caliente = 40-60 °C / Cold feed = 15-40 °C - Hot feed = 40-60 °C / Eau froide = 15-40 °C - Eau chaude = 40-60 °C / Kaltwasseranschluss = 15-40 °C - Warmwasseranschluss = 40-60 °C

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.701 x 770 x 1.615	2.519 x 770 x 1.615
Temperatura de lavado	Wash temperature	Température de lavage	Wasch-Temperatur	°C	60	60
Temperatura de aclarado	Rinse temperatura	Température de rinçage	Nachspül-Temperatur	°C	80	80
Productividad	Capacity	Rendement	Kapazität	c./h.	200	270
Consumo en el aclarado	Rinse consumption	Consommation du rinçage	Nachspül-wasser-menge	L/h	160	220
Consumo en el aclarado	Rinse consumption	Consommation du rinçage	Nachspül-wasser-menge	L/c.	0,8	0,8
Potencia total agua caliente	Total Power hot feed	Puissance totale eau chaude	Anschluss-leistung Warmwasser	kW	26,9	30,9
Potencia total agua fría con recuperador de calor	Total power cold feed heat recovery	Puissance totale eau froide avec récupérateur de chaleur	Anschluss-leistung Kaltwasser + Wärmerückgew	kW	35,6	40,6
Potencia total agua fría	Total power cold feed	Puissance totale eau froide	Anschluss-leistung Kaltwasser-Anschluss	kW	40,9	46,4
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung			
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr	(n.º)	1	1
Cesta plana	Flat basket	Panier plat	Flacher Korb	(n.º)	1	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter	(n.º)	1	1
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	400 V - 50 Hz - 3N ph	400 V - 50 Hz - 3N ph
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	2.100 x 920 x 1.850	3.100 x 920 x 1.850
Cesta	Rack size	Panier	Korb	(cm)	50 x 50	50 x 50
Altura máxima de cámara	Maximum Height - washing chamber	Hauteur maximale - chambre de lavage	Maximale Höhe - Waschkammer	(cm)	45	45
Capacidad de cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	70	70
Potencia resistencias de la cuba	Tank element	Force de résistance de la cuve	Tankheizung	kW	10,5	10,5
Potencia bomba del lavado	Wash pump	Puissance pompe de lavage	Waschpumpe	kW	1,5	1,5
Capacidad de calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	17 + 17	17 + 17
Potencia de calderín agua caliente	Boiler power - hot water	Puissance du réservoir - eau chaude	Boilerpumpe - Heißes Wasser	kW	8 + 6	10,5 + 6
Potencia de calderín agua fría con recuperador de calor	Boiler power - cold water with heat recovery	Puissance du réservoir - eau froide avec récupération de chaleur	Boilerpumpe - Kaltes Wasser mit Wärmerückgewinnung	kW	12 + 10,5	14 + 12
Potencia de calderín agua fría	Boiler power - cold water	Puissance du réservoir - eau froide	Boilerpumpe - Kaltes Wasser	kW	16 + 12	20 + 12
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	320	420
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	280	390
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	3,8	5,3

Agua fría = 15-40 °C - Agua caliente = 40-60 °C / Cold feed = 15-40 °C - Hot feed = 40-60 °C / Eau froide = 15-40 °C - Eau chaude = 40-60 °C / Kaltwasseranschluss = 15-40 °C - Warmwasseranschluss = 40-60 °C

CONDICIONES GENERALES DE VENTA



Pedidos

Los pedidos se confirmarán siempre por escrito, indicando el tipo de gas o voltaje al que van a funcionar los aparatos, así como su fecha prevista de entrega. REPAGAS, S.A. no realiza reservas de material.

Será imposible anular el pedido una vez se haya expedido el material. Cualquier pedido de material especial (no estándar) deberá acompañarse de su pago para considerarse en firme. Tampoco se aceptarán anulaciones de pedidos de equipos especiales o a medida del cliente una vez haya comenzado su fabricación.



Precios

Los precios indicados en esta tarifa son de "venta al público" y se entienden para aparatos "Franco-fábrica" ubicados en nuestras instalaciones de Humanes de Madrid y resto de Delegaciones. REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificarlos así como a variar las especificaciones del material sin previo aviso.

Sobre los precios de Tarifa se cargarán los impuestos correspondientes.



Envíos & Portes

Los portes serán pagados por cuenta de REPAGAS, S.A. cuando las mercancías viajen por nuestros medios y Agencias de Transporte. En cualquier otro caso, por urgencia del cliente, reexpedición del material desde nuestras Delegaciones o, si así lo comunica la empresa, serán portes debidos. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador debiendo ser verificadas en el momento de su entrega, especialmente si el envío se realiza a través de los medios y Agencias de Transporte habituales de la empresa y presenta algún tipo de desperfecto; en tal caso el cliente deberá efectuar la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, reseñando en el albarán el desperfecto observado. Si no pudiera verificar e en el momento de la entrega, se indicará en el albarán "conforme salvo examen" y si hubiera reclamación posterior debe hacerse en el plazo máximo autorizado de las 24 horas siguientes a la entrega de dicha mercancía.



Devoluciones

Cualquier devolución de material deberá ser previamente autorizada por REPAGAS, S.A. y éste deberá ir con su embalaje original y no haber sido probado o usado. No se admitirán devoluciones de ningún tipo de máquina transcurridos 15 días desde su envío. Todos los gastos generados incluidos los portes serán por cuenta del cliente.



Garantía

Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante un año, exceptuando componentes eléctricos. REPAGAS, S.A., no se responsabiliza de los posibles daños o perjuicios que pudieran ocasionarse. Todos los distribuidores deberán tener su propio servicio técnico. REPAGAS, S.A. está a su disposición para formar, comunicar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.



Repuestos & Accesorios

Todos los repuestos y accesorios serán enviados contra-reembolso a portes debidos. Los repuestos en garantía deberán ser devueltos a Fábrica previa consulta en el plazo de 30 días, indicando el número de serie de fabricación del aparato, así como el número de factura y la fecha de venta del mismo. Una vez verificados se abonarán/repondrán los que procedan.



Formas de pago

- Primer pedido: pago anticipado.
- Posteriores operaciones: una vez obtenida la clasificación del cliente se fijará la forma de pago.
- Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado. Las incidencias supondrán el bloqueo inmediato de la cuenta del cliente.



Vigencia

Esta Tarifa de Precios es sólo de uso para profesionales, entra en vigor desde la fecha de su publicación y anula a todas las anteriores.



Litigio

A tales efectos únicamente serán competentes los Tribunales de Madrid (España).

Julio 2023

GENERAL SALE CONDITIONS



Orders

Orders must be placed by written confirmation, specifying the type of gas or electric power supply required and specially, expected date of delivery. REPAGAS, S.A. does not make reservations of the goods in advance of future deliveries.

Any request for special material (non-standard units) must be accompanied by payment to be considered as an official order

Neither cancellations will be accepted after shipment of the goods, nor for special or customized equipment once it has started manufacturing.



Prices

The prices included in the current Price List are "public prices" for units "Ex-Works" located in our Headquarter of Humanes de Madrid or in our Branch Offices. REPAGAS, S.A., reserves the right to modify them and change the material specifications without prior notice.

Applicable taxes will be charged.



Shipping & Postage

Postage will be paid when the goods travel by our means. In any other case, urgencies, reissues from our Branch Offices or, in case the company communicates, postage will be owed.

All goods travel at risk of the buyer and must be verified at the time of delivery, specially if shipping has been done by the means of REPAGAS, S.A. and has some type of flaw; in this case the customer must notice the corresponding claim to the transport agency, describing the damage on the delivery note. If could not be verified at the time of delivery, shall be indicated on the delivery note "except under review" and if there were further claims must be made within 24 hours after delivery of the goods.



Returns

Any returned material must be previously authorized by REPAGAS, S.A. and must be in its original packing and have not been tested or used. No returns of any kind will be admitted within 15 days after shipment. All return postages will be paid by the customer.



Guarantee

The equipment will be guaranteed against any manufacturing defect. This guarantee covers replacement of defective parts for one year, except electrical components. REPAGAS, S.A. is not responsible for any damages or losses that may happen.

All dealers must have their own After Sales Service. REPAGAS, S.A. is available to train, inform and provide any further instructions or information they might need.



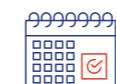
Spare parts & Accessories

All spares and accessories will be cash on delivery shipped. Spares under guarantee must be returned to REPAGAS, S.A. within 30 days, indicating equipment serial number, invoice number and invoice date. After verification, REPAGAS, S.A. will credit/replace as appropriate.



Terms of Payment

- First order: payment in advance.
- Next orders: after be credit rated, new terms of payment will be applied.
- Any payment unattended shall be settled immediately, including all extra costs generated. This will cause immediate cancellation of the credit rate.



Validity

This Price List is just for professional use, effective from the date of issue and supersedes all previous ones.



Litigation

For this purpose, only the Courts of Madrid (Spain) will be competent.

July 2023

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



Commandes

Les commandes doivent être confirmées **toujours** par écrit, en indiquant le type de GAZ ou VOLTAGE des appareils, et date prévue de livraison. REPAGAS, S.A. ne réalise plus de réservation de matériel pour les livraisons futures.

Pour toute demande de matériel spécial (non standard) celle-ci devra être accompagnée du paiement pour confirmer l'acceptation.

Une fois que le matériel est expédié, aucune annulation ne sera acceptée. De la même façon, les commandes du matériel spécial ou fabriqué sur mesure ne peuvent pas être annulées une fois commencée le processus de fabrication.



Prix

Les prix indiqués dans cette tarification sont "Prix Publiques" et sous-entendent "Franco Dépôt" dans nos installations de Madrid et le reste des délégations. REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier ainsi que de varier les spécifications du matériel sans préavis.

Les taxes correspondantes seront appliquées sur les prix de la tarification.



Expédition & Transport

Les frais de transport seront payés par REPAGAS, S.A. quand la marchandise est envoyée à travers de nos moyens et agences de transport. N'importe quel autre cas, par urgence, la réexpédition du matériel de nos délégations, telle qu'il est communiquée par le client, sera payé en destination.

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire et doivent être vérifiées au moment de la livraison, spécialement si l'expédition se réalise à travers des moyens de transport habituels et présentent un état défectueux. Dans ce cas-là, le destinataire doit émettre des réserves détaillées sur le récépissé du transporteur. En cas où la marchandise ne peut pas être examinée au moment de la livraison, le destinataire doit indiquer sur le bulletin de livraison la mention "conforme sauf examen". Toutes réclamations postérieures à la livraison doivent se faire dans un délai maximum de 24h à partir de la date de livraison.



Retour de marchandise

Le retour de la marchandise vendue ne peut être accepté que sous les conditions suivantes: **autorisation préalable** par REPAGAS, S.A., retour dans l'emballage d'origine et sans être essayé ou utilisé. Le retour des machines dont l'expédition a dépassé 15 jours ne sont pas admis. Tout matériel retourné est Franco de Port.



Garantie

Notre matériel sera garanti contre tout défaut de fabrication. Cette garantie couvre le remplacement des pièces défectueuses durant une période de **12 mois** excluant les composants électriques. La responsabilité de REPAGAS, S.A. ne s'étend pas aux possibles dommages occasionnés.

Chaque distributeur doit avoir son propre service technique. REPAGAS, S.A. restera à sa disposition pour former, communiquer et faciliter toute l'information nécessaire.



Pièces de rechange & Accessoires

Tout les pièces de rechanges et accessoires seront envoyées **contre-remboursement**. Les pièces de rechange en garantie doivent être retournées à l'usine après la consultation correspondante dans un délai de 30 jours en indiquant le numéro de série de fabrication de l'appareil, le n° de la facture et la date de sa vente. Une fois la vérification nécessaire est faite, nous procédons au remboursement ou substitution.



Mode de paiement

- Première commande: anticipé.
- Opérations postérieures: En fonction du risque du client, un nouveau règlement lui sera fixé.
- L'effet qui n'a pas été traité à son expiration devra être liquidé immédiatement, en accumulant tous les frais occasionnés. Les incidents supposeront le blocage immédiat du compte du client.



Validité

Cette tarification est destinée seulement aux professionnels sa validité commence à partir de la date de sa publication et au même elle annule toutes les tarifs antérieurs.



Litige

Tout litige sera porté uniquement devant les tribunaux compétents de Madrid (Espagne).

Juillet 2023

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN



Bestellungen

Bestellungen werden immer schriftlich bestätigt und geben die Art des Gases oder der Spannung, mit der die Geräte betrieben werden, sowie den voraussichtlichen Liefertermin an. REPAGAS, S.A. hält kein Material vor.

Die Bestellung kann nicht mehr storniert werden, sobald das dazugehörige Material beschafft wurde. Für Anfragen für nicht standardisiertes, spezielles Material gilt Vorauszahlung, um als verbindlich zu gelten. Kundenspezifische oder Sonderausrüstungen sind nach Beginn des Herstellungsprozesses nicht stornierbar.



Preise

Angewiesene Preise verstehen sich als Netto-Endverbraucherpreise ab unserem Werk in Madrid oder der nächstgelegenen Delegation. REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise sowie Material- und Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die entsprechenden Steuern werden auf die Netto-Preise erhoben.



Versand & Versandkosten

Die Transportkosten werden von REPAGAS, S.A. übernommen solange die Waren mit unseren Mitteln und Transportagenturen reisen. In allen anderen Fällen in denen der Kunde dies wünscht, sei es aufgrund von Dringlichkeit, Umleitung über eine Niederlassung o.Ä., werden die entsprechenden Transportkosten in Rechnung gestellt.

Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers und sollen zum Zeitpunkt der Lieferung geprüft werden, insbesondere dann wenn die Sendung auf dem üblichen Weg und durch die Transportagenturen des Unternehmens ausgeführt wird und beschädigt ist; in diesem Fall soll der Kunde die entsprechende Forderung gegenüber dem Transportunternehmen geltend machen und den festgestellten Schaden auf dem Lieferschein vermerken. Falls zum Zeitpunkt der Lieferung keine Prüfung durchgeführt werden konnte, bitte auf dem Lieferschein angeben, „Ware angenommen, vorbehaltlich Prüfung“. Spätere Reklamationen müssen innerhalb einer Frist von 24 Stunden nach Lieferung der Waren erfolgen.



Retouren

Jeder Return von Material und Geräten ist zuvor von REPAGAS, S.A. zu genehmigen und muss in der Originalverpackung zurückgesendet werden. Materialien und Geräte dürfen vorab nicht getestet oder verwendet worden sein. Nach einer Frist von 15 Tagen ab Versanddatum wird keine Return irgendeiner Art von Geräten oder Material akzeptiert. Alle anfallenden Kosten einschließlich Porto werden vom Kunden getragen.



Garantie

Die Geräte werden gegen Herstellungsfehler abgesichert (Garantie). Diese Garantie deckt den Austausch defekter Teile für ein Jahr **exklusive elektrischer Komponenten** ab. REPAGAS, S.A. haftet nicht für Folgeschäden oder Verluste, die möglicherweise verursacht werden.

Alle Händler müssen über einen eigenen technischen Service verfügen. REPAGAS, S.A. unterstützt seine Distributoren durch Schulungen, technische Ratschläge und Informationsmaterialien.



Ersatzteile & Zubehör

Alle Ersatzteile und Zubehör werden unfrei per Nachnahme versandt. Ersatzteile innerhalb der Garantiezeit müssen nach Rücksprache innerhalb von 30 Tagen unter Angabe der Herstellungsnummer des Geräts sowie der Rechnungsnummer und des Verkaufsdatums an das Werk zurückgeschickt werden. Nach Überprüfung werden die entsprechenden Gutschriften gegeben.



Zahlungsmethoden

- Erster Auftrag: Vorauszahlung.
- Weitere Aufträge: abhängig von Kreditwürdigkeit des Kunden.
- Jeder Effekt, der nicht zu seinem Fälligkeitsdatum aufgelöst wird, muss, inklusive der akkumulierten Kosten, sofort aufgelöst werden. REPAGAS hat die Option, das Kundenkonto bei Zahlungsverzug sofort zu sperren.



Gültigkeit

Diese Preisliste ist nur für Gewerbetreibende. Sie gilt ab dem Datum ihrer Veröffentlichung und hebt alle vorherigen Preislisten auf.



Rechtsstreitigkeiten

Gerichtsstand ist Madrid (Spanien).

Juli 2023

DELEGACIONES

CATALUÑA

(Barcelona, Tarragona, Lérida, Gerona y Andorra)

ITECNIC REPRESENTACIONES
D'HOSTELERÍA, S.L.
Polígono Industrial Sector Autopista
C/ Diesel, 1, nave 3.
Tel: 93 562 61 52
Fax: 93 562 61 45
info@itecnic.com
Web: www.itecnic.com
08150 – Parets del Vallès.
BARCELONA

EXTREMADURA

(Cáceres y Badajoz)

MANUEL PÉREZ GUIASADO
Polígono industrial La Avionera
C/ 1 de Mayo – Parcela 8.
Tel: 924 45 35 32
Fax: 924 45 61 91
representaciones.mpg@hotmail.com
06490 – Puebla de la Calzada
BADAJOS

ZONA NOROESTE

GALICIA Y PRINCIPADO DE ASTURIAS
(La Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra)

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ
C/ Fotógrafo José Gil
Móvil: 671 090 610
noroeste@repagas.com
36209 – Vigo
PONTEVEDRA

ISLAS BALEARES

(Cabrera, Formentera, Ibiza, Mallorca y Menorca)

MARÍA ANTONIA GARI
Parcelación Son Reus III
C/ C, 3
Móvil: 639 646 848
magari2109@gmail.com
07120 – PALMA DE MALLORCA

ISLAS CANARIAS

(El Hierro, Fuerteventura, Gran Canaria, La Gomera, La Palma, Lanzarote y Tenerife)

INSULAR DE HOSTELERÍA, S.L.
Urbanización El Cebadal
C/ Arequipa, 10 Bajo
Tel: 928 47 41 40
Fax: 928 47 41 41
info@insularhosteleria.es
Web: www.insularhosteleria.es
35008 – LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

ZONA ANDALUCÍA

(Comunidad de Andalucía, Ceuta y Melilla)

FRANCISCO ORTEGA RIVAS
Paseo los Castaños, 2
Móvil: 637 81 83 65
andalucia@repagas.com
04720 – Aguadulce
ALMERÍA

ZONA LEVANTE

(Comunidad Valenciana, Región de Murcia y Albacete)

C.E.G. REPRESENTACIONES
DE HOSTELERÍA, S.L.
Polígono Industrial Les Vinyes
C/ Els Genovesos, 12
Tel: 96 287 29 79
Fax: 96 287 06 23
irene@cegrepresentaciones.es
46711 – Miramar.
VALENCIA

CASTILLA Y LEÓN

(León, Palencia, Salamanca, Valladolid y Zamora)

PROINDE RECAMBIOS, S.L.
Polígono Industrial San Cristóbal
C/ Aluminio, 40
Tel: 983 843 887
Móvil: 652 851 440
info@proinderecambios.com
Web: www.proinderecambios.es
47012 – Valladolid

ZONA NORTE

PAÍS VASCO / LA RIOJA / BURGOS
(Vizcaya)

MAHI, S.L.
C/ Subiñas, 4-6
Tel: 94 474 56 60
Fax: 94 476 14 85
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
48180 – LOIU

(Guipúzcoa)

MAHI, S.L.
Donosti Ibilbidea, 124
P.I. 26 Navas 13-14
Tel: 943 21 99 15
Fax: 943 21 87 52
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
20115 – ASTIGARRAGA

(Álava)

MAHI, S.L.
Polígono Industrial Betoño
C/ Kapelamendi, 1
Tel: 945 28 89 00
Fax: 945 28 68 60
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
01013 – VITORIA-GASTEIZ

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

MAHI, S.L.
Polígono Industrial Noáin-Esquiroz
C/ Y, nº 1
Tel: 948 30 31 84
Fax: 948 30 33 16
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
31110 – NOAIN

CANTABRIA

MAHI, S.L.
Polígono Industrial La Esprilla
Edificio B, nave
Tel: 942 32 45 00
Fax: 942 32 45 06
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
39608 – IGOLLO DE CAMARGO

ALEMANIA

REPAGAS DEUTSCHLAND. COMMITES
BUSINESS DEVELOPMENT AGENCY
Ruhrallee 9, 12
Tel: 0049 231 5869 48 03
m.hagemeister@repagas.com
D-44139 Etage, Dortmund

ZONA CENTRO

(Comunidad de Madrid, Ávila, Segovia, Guadalajara, Segovia, Cuenca, Toledo y Ciudad Real)

Avenida Arroyo Juncal, 7 – Portal 2, 4.º B
Móvil: 670 765 175
representadl@gmail.com
28700 – Navalcarnero
MADRID

SEDE CENTRAL

FÁBRICA, OFICINAS Y EXPOSICIÓN

Avenida de Fuenlabrada, 12
Tel: +34 91 604 82 44
Fax: +34 91 604 81 78
info@repagas.com
Web: www.repagas.com
28970 – Humanes de Madrid
MADRID



TARIFA 2023



FÁBRICA · OFICINAS · EXPOSICIÓN

Avda. de Fuenlabrada, 12

T. +34 916 048 244 · F. +34 916 048 178

28970 Humanes (Madrid)

www.repagas.com · info@repagas.com



Chefconsulting |

