FAGOR PROFESSIONAL

Lista de precios

Hostelería y Restauración

España 2025

FAGOR
PROFESSIONAL

Índice

FagorKonnect 07

Cocción 13

— Symphony 11
— Kore Monoblock 21
— Kore 900 29
— Kore 700 61
— Cocción Independiente 93
— Equipos de gran producción 101

Hornos 121

— Hornos Compactos -iKORE Kompact 129
— Hornos industriales iKORE 133
— Envasadoras 161
— Stacking 163
— Otros accesorios 167

Lavado de vajilla 171

— Lavavasos 175
— Lavavajillas de apertura frontal 183
— Lavavajillas de capota 193
— Lavautensilios 205
— Lavavajillas de arrastre 209
— Lavavajillas de cinta 227
— Accesorios 239

Frío comercial 243

— Armarios frigoríficos 250
— Mesas frigoríficas 281
— Mesas de preparación 311
— Abatidores 327
— Línea de bar 339
— Cavas 355
— Fabricadores de hielo 365

Distribución 377

— Drop-in 379
— Self-service 397
— Carros de distribución 413

Preparación Estática 425

— Fregaderos, lavamanos, grifería profesional 427
— Mesas de trabajo y armarios 447
— Composición de muebles neutros y calientes 469
— Muebles para bar 491
— Estanterías 497

Extracción 515

— Campanas de extracción 518

Anexo 531

FAGOR PROFESSIONAL

Foodservice

COCCIÓN

HORNOS

LAVADO DE VAJILLA

FRÍO COMERCIAL

DISTRIBUCIÓN

PREPARACIÓN ESTÁTICA

Lavandería

LAVANDERÍA PROFESIONAL

LAVADO

SECADO

PLANCHADO Y PLEGADO

REPASO Y ACABADO

SOLUCIONES

www.fagorprofessional.com

¿Qué te ofrecemos?

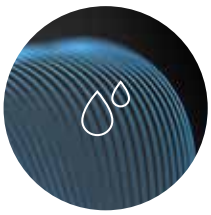
Una gama de productos bajo una misma marca. Un universo de servicios profesionales.



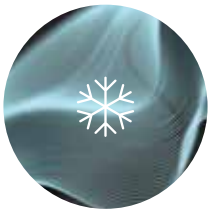
Cocción



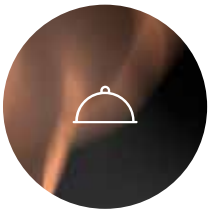
Hornos



Lavado de vajilla



Frío Comercial

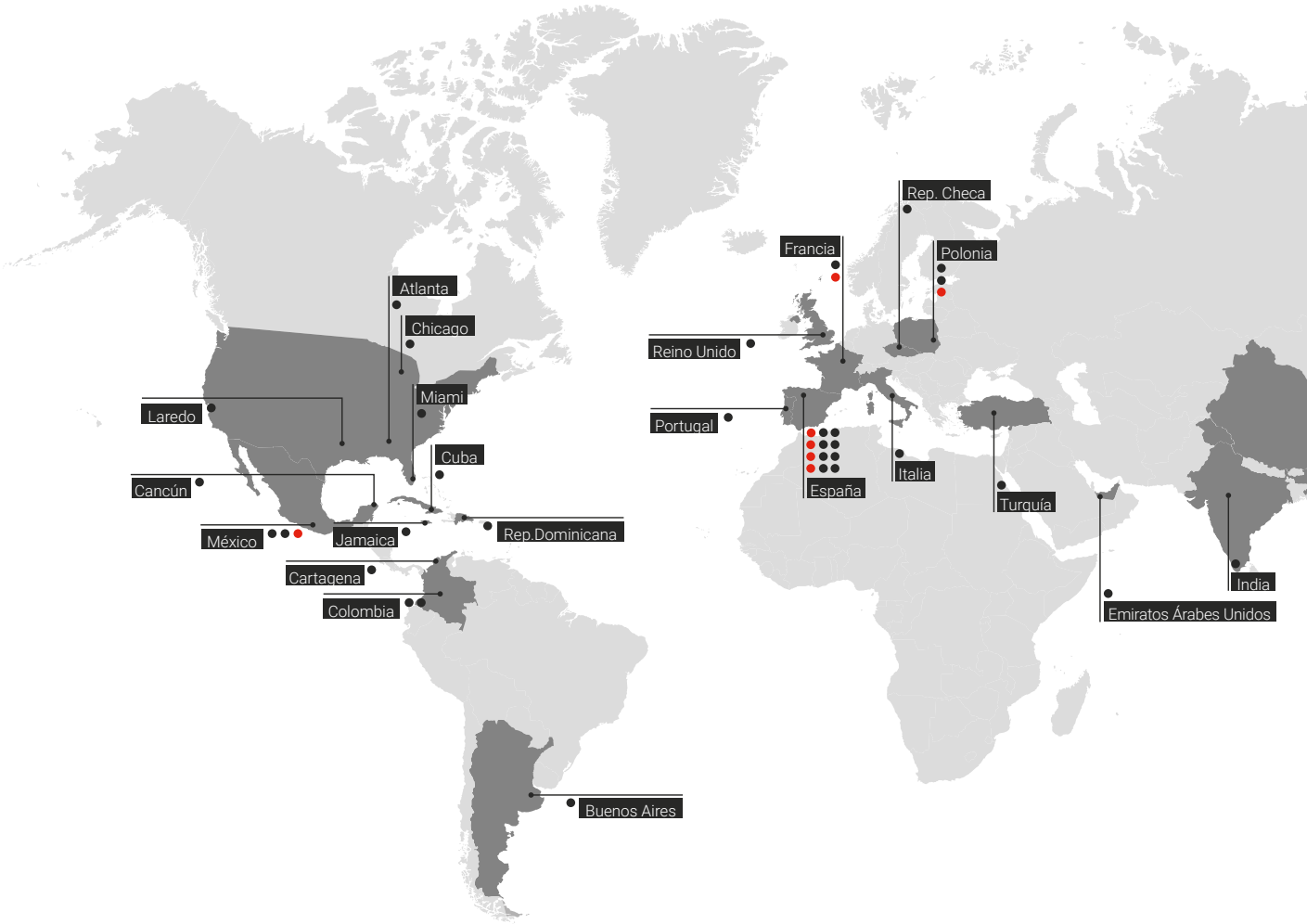


Distribución

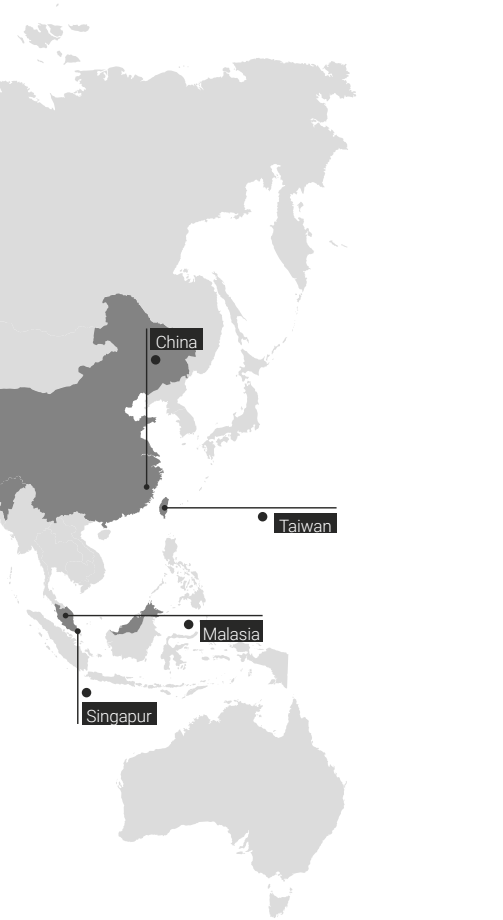


Preparación estática

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



- Delegaciones comerciales
- Plantas de fabricación propia



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

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

Estés donde estés.



FagorKonnect

Imagina tener todo conectado...



FagorKonnect
Foodservice

Saca el máximo partido a tu cocina desde donde quieras y cuando quieras.

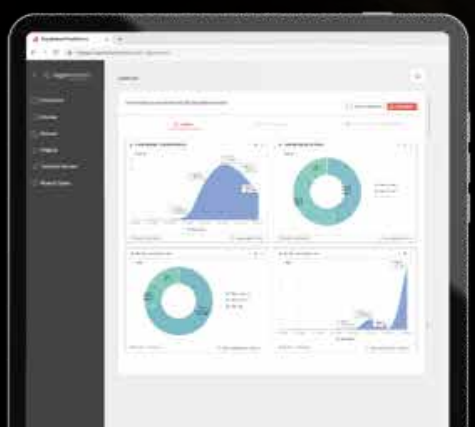
Ver video

AWS
Well-Architected

La plataforma IoT FagorKonnect, cumple los criterios del Well-Architected Framework de AWS, garantizando los más altos estándares en seguridad, confiabilidad, eficiencia y sostenibilidad



IoT power



PANEL DE CONTROL

Gestiona tu negocio

Supervisa todos tus equipos en tiempo real con una plataforma diseñada para simplificar la gestión.

Toma decisiones rápidas y eficientes con toda la información al alcance de tu mano.





DISPOSITIVO

Controla tu equipo

Optimiza el trabajo de tu equipo con herramientas que ofrecen un control detallado.

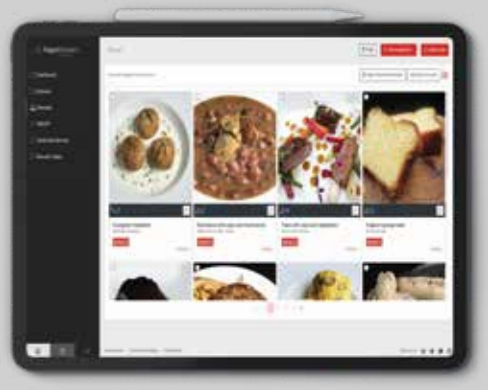
Gestiona tareas de forma remota fomentando la seguridad en cada paso.

RECETAS

Elabora tu receta

Crea y guarda tus recetas fácilmente, y envía a todos tus equipos.

Importa desde el horno y comparte tus recetas con los hornos que elijas al instante.





HCCP

Garantiza la higiene

Garantizar todos los requisitos de higiene y seguridad alimentaria HACCP.



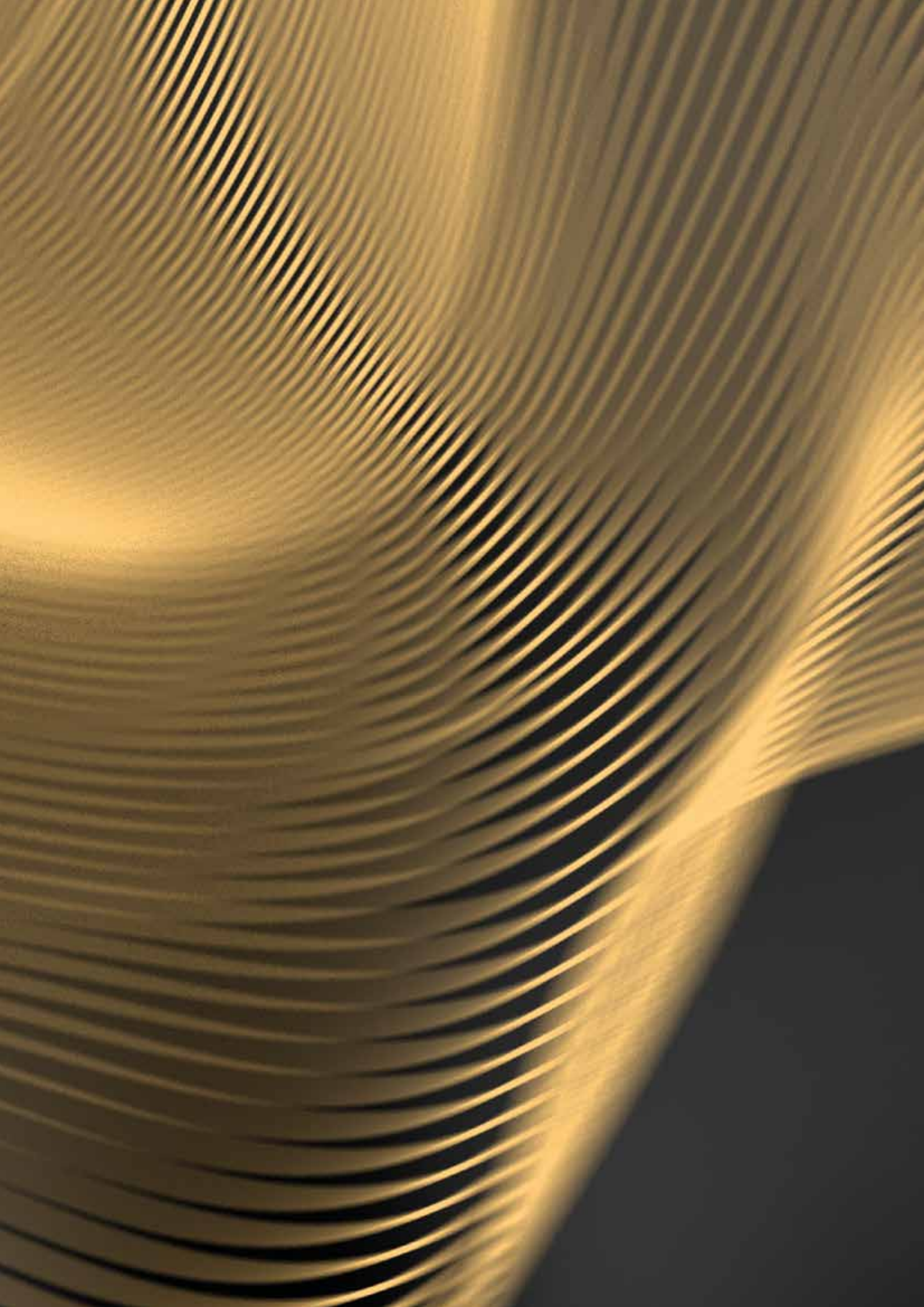
SERVICIO TÉCNICO

Mejora tu servicio

Asegura el rendimiento continuo de tus equipos, optimizando la eficiencia del trabajo de tu servicio técnico.

Mantén tus equipos funcionando al máximo y evita interrupciones que puedan afectar tu productividad.

En definitiva, gana en **comodidad.**





Cocción


FAGOR

Cocción

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

STOCK Esto se aplica a modelos de 50 Hz.



Una cocina a medida
de tus necesidades

Symphony

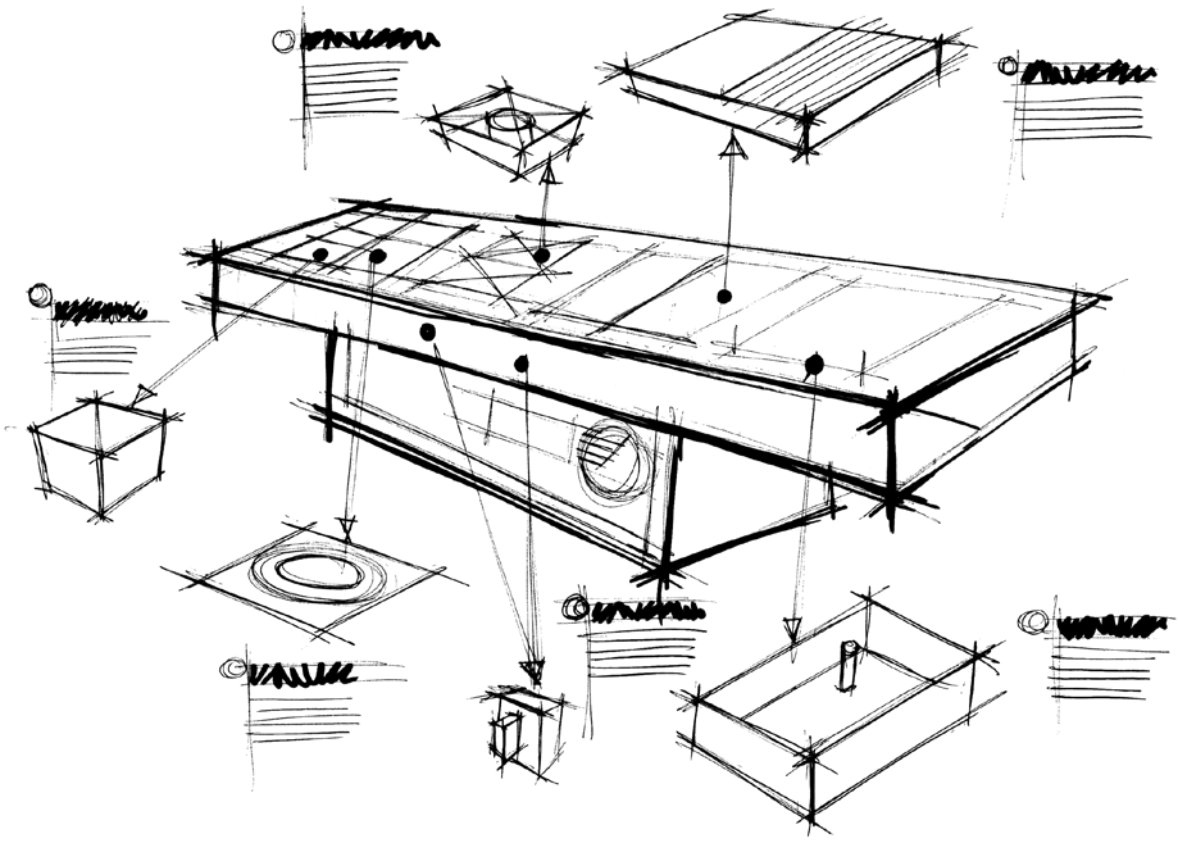
Para solucionar y optimizar el espacio disponible, Symphony te ofrece la posibilidad de diseñar y personalizar tu cocina bajo total libertad, a medida de tus necesidades, conjugando los distintos elementos, aparatos y accesorios disponibles.

Symphony

La composición de una sinfonía perfecta

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

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





El sueño de todo chef.

La línea Symphony ha sido creada para dar solución a necesidades de diseño y funcionalidad de una cocina profesional. Elegante, versátil y de gran potencia y calidad, está preparada para ser diseñada para y por los profesionales más exigentes.
A ello, se suman multitud de ventajas que permiten optimizar el espacio disponible y gestionar el trabajo en la cocina de una manera eficaz acorde a los gustos y formas de trabajo del Chef.

Optimización del espacio

Absoluta comodidad

Robusta y en una variedad de materiales de acabado

Máxima seguridad

Optimización del rendimiento

Facilidad de limpieza



Principales diferencias entre Symphony y KORE Monoblock

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

Cocina a medida:

Symphony

La composición de una sinfonía perfecta.



Cocina modular de encimera única:

KORE Monoblock

Una solución única para tu cocina.





Una solución
única para tu cocina.

KORE Monoblock

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

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

Una solución única para tu cocina

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

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

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



La cobertura perfecta para tu cocina

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



Amplia gama de productos

Disponibilidad

Coste

Certificaciones de producto

Higiene y limpieza

Diseño robusto

Facil instalación

Ergonomía y versatilidad

Estética

Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

1 Tipo de bloque

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

Selecciona el formato del bloque

Kore Monoblock 900

CÓDIGO : **18006781**

Central



Mural



Kore Monoblock 700

CÓDIGO : **18007031**

Central



Mural



Kore Monoblock 900+700

CÓDIGO : **18007032**

Central



2 Encimera

Selecciona el equipamiento para su encimera

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



3 Bajo encimera

Selecciona los elementos bajo la encimera

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



4 Verticalidad

Selecciona las estructuras verticales

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



5 Acabados

Selecciona el tipo de acabado lateral

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



Cada cocina es única.

Resultado

Ejemplo de bloque real

Lado A
KORE 900



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

Lado B
KORE 700



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

Verticalidad y acabados

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

Resumen

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

Principales diferencias entre KORE Monoblock y KORE Modular

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

KORE Monoblock

Una solución única para tu cocina



KORE Modular

Máximas prestaciones y flexibilidad



KORE
GENERATION



Rendimiento y
productividad a la
máxima potencia.

Serie 900

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

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
- LPG: 37 g/cm^2
- Gas Natural: 20 g/cm^2

SERIE 900

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.
- La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm).
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
  · 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas tamaño GN 2/1 o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (cocinas versión OP); o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- De fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).

CALENTAMIENTO

· Gas: Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
· Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.

- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

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

		MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNOS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
						5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	DIMENSIONES	POTENCIA(kW)			
	Sobremesa												
		C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	2.092
			GN	19075526									
STOCK		C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	2.166
			GN	19075523									
		C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	2.232
			GN	19085165									
STOCK		C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	3.166
			GN	19075532									
STOCK		C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	3.302
			GN	19075529									
		C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	3.402
			GN	19085167									
STOCK		C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	4.794
			GN	19075544									
STOCK		C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	4.940
			GN	19075541									
	Horno estático de gas GN 2/1												
STOCK		C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	5.383
			GN	19075538									
		C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	5.543
			GN	19075535									
		C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	5.709
			GN	19085169									
STOCK		C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	7.696
			GN	19075550									
		C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	7.935
			GN	19075547									
	Horno estático panorámico de gas												
STOCK		C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	8.190
			GN	19075556									
		C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	8.446
			GN	19075553									
	Horno estático eléctrico GN 2/1												
		C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	5.772
			GN	19075572									

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

SERIE 900

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Solera de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas:
  500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADORES	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					11,0 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	4.185
		GN	19075518							
Con horno estático de gas										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	6.320
		GN	19075520							

SERIE 900

Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				Ø CORONA EXTERIOR (mm)	Ø CORONA INTERIOR (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	5.344
		GN	19075574								
Con horno											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	6.831
		GN	19075576								

SERIE 900

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300 x 300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Termostato de seguridad para cada placa.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 o panorámico de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

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

		MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				(mm)	4,0 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
	Sobremesa									
		C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	3.040
STOCK		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	5.085
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	6.933
	Con horno									
STOCK		C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	8.367
		C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	10.071
		C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	10.855

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

SERIE 900

Cocinas eléctricas todo plancha



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos “todo plancha” con cuatro resistencias bajo la plancha de acero de 15 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha.
- Control de potencia para cada resistencia. Ello permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

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

	MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	7.006
Con horno										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	10.104

SERIE 900

Cocinas de inducción





Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 280 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta.
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica.
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnosis de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

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

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			5,0 kW	Ø mm			
Focos de inducción							
	C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	8.457
	C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	14.144
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	8.202

SERIE 900

Cocedores de pasta



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad. Admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños.
- Dotación estándar: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Kits opcionales de cestillos tipo 1/4 y tipo 1/6.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta.
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua.
- Escurridor desmontable situado en la parte delantera para apoyo de los cestillos.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Accesorios opcionales

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

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

		MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					CANTIDAD	DIMENSIONES	CESTILLOS (1/3)			
	Cocedores - gas									
STOCK		CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	4.230
			GN	19075587						
		CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	8.352
			GN	19075590						
	Cocedores - eléctricos									
STOCK		CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	4.128
		CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	8.220

SERIE 900

Fry-tops



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 80 y 300 °C.
- Gas: Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Gas: Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 80 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Gas: Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Termostato de seguridad en los modelos con control termostático.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

ACCESORIOS OPCIONALES

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

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

Voltajes en modelos eléctricos

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



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

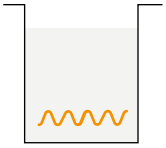
		MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					TIPO (*)	ZONAS	(mm)	dm²			
		FRY-TOPS-GAS									
		Válvula max-min									
		FT-G905 V L	LPG	19101457	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.472
			GN	19101458							
		FT-G905 V R	LPG	19101459	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.717
			GN	19101460							
STOCK		FT-G910 V L	LPG	19101485	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.453
			GN	19101486							
		FT-G910 V R	LPG	19101489	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.974
			GN	19101490							
		FT-G910 V LR	LPG	19101487	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.801
			GN	19101488							
		Control termostático									
		FT-G905 L	LPG	19101449	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.594
			GN	19101451							
		FT-G905 R	LPG	19101453	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.852
			GN	19101455							
STOCK		FT-G910 L	LPG	19101473	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.630
			GN	19101475							
		FT-G910 R	LPG	19101481	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.171
			GN	19101483							
		FT-G910 LR	LPG	19101477	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.995
			GN	19101479							
		Control termostático y placa de cromo									
		FT-G905 C L	LPG	19101134	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	3.210
			GN	19101136							
		FT-G905 C R	LPG	19101144	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	3.693
			GN	19101146							
STOCK		FT-G910 C L	LPG	19101461	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	5.291
			GN	19101463							
		FT-G910 C R	LPG	19101469	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	6.088
			GN	19101471							
		FT-G910 C LR	LPG	19101465	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	5.822
			GN	19101467							
		FRY-TOPS - ELÉCTRICOS									
		Control termostático									
STOCK		FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.141
		FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.615
STOCK		FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.397
		FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.056
		FT-E910 LR	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.835
		Control termostático y placa de cromo									
		FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	4.082
		FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	4.694
		FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.715
		FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	6.570
		FT-E910 C LR	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	6.288

(*) TIPO DE PLACA:
L: placa lisa
R: placa ranurada
L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada
C: superficie de cromo

Freidoras

Calentamiento interno





Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático o control digital de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Gas: Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor loGNitudinales, integrados en la cuba.
- Gas: Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Eléctricos: Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90º para permitir una perfecta limpieza.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).
- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO CON CONTROL DIGITAL:

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

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

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

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

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

	MODELO	CÓDIGO		HZ.	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
	Freidoras a gas*									
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	3.774
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	7.006
		19081736	19081739	60						
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	4.304
		19075615	19075618	60						
STOCK	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	7.993
		19075627	19075630	60						
	Freidoras eléctricas									
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	3.370
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	6.199
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	3.754
STOCK	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	7.070
	Freidoras eléctricas con control digital									
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 small	29,00	400x930x850	4.556

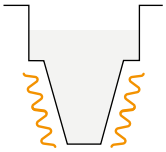
(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 900

Freidoras

Calentamiento externo





Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Termostato de seguridad.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Voltajes en modelos eléctricos
- Tanque en forma de V de fácil limpieza con soldadura robotizada y pulido a la superficie superior.
- Elementos calefactores externos de alta eficiencia.
- Contenedor colocado debajo del tanque para drenajes de aceite con filtro.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (1,00 kW/litro en los modelos a gas).
- Encendido por tren de chispas en los modelos de gas.

Voltajes en modelos eléctricos

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

MODELO	CÓDIGO		Hz.	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	GN		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras a gas*									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 pequeños	23,00	400x930x850	4.879
	19099108	19099120	60						
Freidoras eléctricas									
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 pequeños	23,00	400x930x850	5.167

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 900

Barbacoas





Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
  · Inclinada y acanalada con estrías, para carnes.
  · Horizontal, y plana para pescado y verduras.
- Estas parrillas alcanzan una temperatura muy alta (400 ºC), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "V", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 12 litros (un cajón en las máquinas de medio módulo, dos cajones en las de un módulo).
- Los cajones recogegrasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

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

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

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

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

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

ACCESORIOS INCLUIDOS :

(Ver página de accesorios al final del capítulo)



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



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	(dm^2)			
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	3.077
	GN	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x290	2.984
	GN	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	4.524
	GN	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x290	4.376
	GN	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1.020x690	72	33	1.200x930x290	7.628
	GN	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acero dulce	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	7.406
	GN	19081639								
De suelo										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	3.479
	GN	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x850	3.370
	GN	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	5.021
	GN	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x850	4.850
	GN	19075484								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	3.192
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	5.024
De suelo										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	3.486
B-E9051	-	19075413	Acero dulce	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	3.370
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	5.021
B-E9101	-	19075470	Acero dulce	2	4	680x690	48	15	800x930x850	4.850

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2” con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Calentamiento indirecto - baño maría

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

MODELOS A GAS

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

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Funcionamiento a presión

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

	MODELO	Hz.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)			
MARMITAS A GAS*									
Fuego directo									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	6.502
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	6.895
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	7.426
		60	19075837	19075839					
Presión									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	9.688
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	10.419
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	12.893
		60	19075849	19075851					
Fuego indirecto									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	10.372
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	10.768
		60	19075829	19075831					
MARMITAS ELÉCTRICAS									
Fuego indirecto									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	10.316
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	10.768

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 900

Sartenes basculantes



Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistemas de elevación de la cuba motorizado o por manivela, con los que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Versiones con cubas de acero dulce y de acero inoxidable.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de acero dulce y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelos de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

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

	MODELO	HZ.	CÓDIGO LPG	CÓDIGO GN	SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (mm)	SUPERFICIE (dm²)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SARTENES BASCULANTES A GAS*											
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.605
		60	19075869	19075878								
	SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.183
		60	19075880	19075886								
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	10.212
		60	19075872	19075875								
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	9.746
		60	19075882	19075884								
STOCK	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	12.320
		60	19075889	19075892								
	SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS											
	SB-E910 I		19075857		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	8.605
	SB-E910		19075854		Manual	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	8.183
	SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	10.212
	SB-E910 M		19075863		Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	9.746
STOCK	SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	12.320

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 900

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
· Medio módulo: GN-4/3, con 22 litros de capacidad.
· Un módulo: 2xGN-4/3, con 44 litros de capacidad.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- El grifo de llenado se vende como accesorio opcional.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

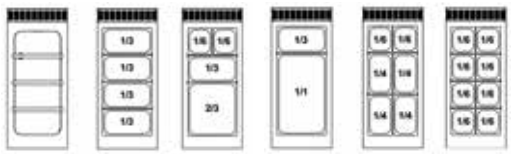
MODELOS ELÉCTRICOS

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

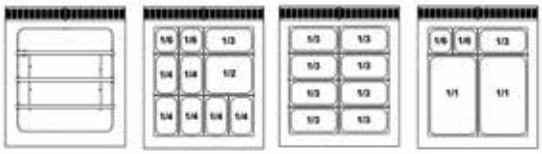
ACCESORIOS EN OPCIÓN

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.



BM 905 COMBINACIONES DE CUBAS POSIBLES



BM 910 COMBINACIONES DE CUBAS POSIBLES

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
BAÑO MARÍA A GAS								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	2.276
		GN	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	3.026
		GN	19075494					
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	2.276
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	3.217

SERIE 900

Mantenedor de fritos



Características generales

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

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	2.094

SERIE 900

Elementos neutros



Características generales

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

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	(mm)		
	EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	1.003
STOCK	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	1.210
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	1.642
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	1.406
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	1.947

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

Muebles bajos



Características generales

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

		MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)	€
		MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	563
STOCK		MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	604
		MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	1.405
		MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	689
STOCK		MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	755
		MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	981

Puertas para muebles bajos

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

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	KIT PUERTA	19040900	El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar	288

SERIE 900

Muebles soporte refrigerados



Características generales

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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLU-MEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DEFROST	GAS	COOLING POWER (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	ANNUAL CONSUMPTION (KWH)	ENERGY EFFICIENCY CLASS	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Modelos con puertas												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	2.993
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	3.045
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	3.562
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	3.614
Modelos con cajones 2/3												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	3.545
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	3.597
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	4.131
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	4.183
Modelos con cajones 2x 2/1												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	3.430
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	3.482

Configuración y acabados

KORE (modular) 900

Configuraciones KORE modular 900



TIPO DE BLOQUE	CONFIGURACÓN		KIT MONTAJE	VERTICALIDAD			TERMINACIONES LATERALES		ZÓCALOS	
TIPO DE COCINA	MURAL	CENTRAL	ESTRUCTURA ADICIONAL	SOPORTE ESTÁNDAR	SOPORTES MÁQUINARIA	REJILLAS	EMBELLECEDOR	PANELADO	ESTÁNDAR	ESPECIAL
	KORE	KORE KORE		KORE	KORE	KORE				
SUELO										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PUENTE										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDIDO										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	⊙	-	o

-: No necesita

x: Obligatorio

o: Opcional

•: De serie

*: Consultar

SERIE 900

Kits de montaje

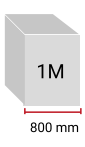
Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



CONFIGURACÓN		LOGNITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
CENTRAL	MURAL	MÓDULOS	REF.	
		1M	19044954	238
		1.5M	19044955	275
KORE		2M	19044956	316
KORE	KORE	2.5M	19044957	481
		3M	19044958	548
		3.5M	19044959	634
		4M	19044960	2.789

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



* 1M = 1 módulo = 800mm

Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



CONFIGURACÓN	LOGNITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
TIPO DE BLOQUE	MÓDULOS	REF.	
	2M	19044934	4.468
	2.5M	19044935	5.185
Mural	3M	19044936	5.899
KORE	3.5M	19044937	6.406
	4M	19044938	6.821
	4.5M	19044939	7.002
	5M	19044940	7.981
	5.5M	19044941	8.158
	6M	19044942	9.108
	2M	19044945	8.987
	2.5M	19044946	11.082
	3M	19044947	12.802
	3.5M	19044948	13.335
	4M	19044949	13.593
Central	4.5M	19044950	13.666
KORE	5M	19044951	14.783
KORE	5.5M	19044952	15.901
	6M	19044953	17.729

*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

Verticalidad

Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS

SOPORTES		CONFIGURACIÓN	CÓDIGO	€
Tipo		Con / sin complementos adicionales	Ref.	
Estándar Poste / perfil 100x100mm		Sencillo (sin añadidos)	19095368	1.000
		Grifo (incluído en poste)	19095390	1.333
		Enchufe 220V (incluído en poste)	19095369	1.241
Especial * para maquinária		Horno iKORE 0623	19095391	1.877
		Salamandra	19095392	1.837

Notas:

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

No aptos para bloques suspendidos murales.

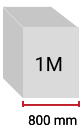
* Se deben colocar sobre elementos neutros de 1M a cada lado.

Rejillas

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



	BLOQUE KORE MURAL		BLOQUE KORE/KORE CENTRAL					
								
LOGNITUD DE BLOQUE	2 X SOPORTE ESTÁNDAR		2 X SOPORTE ESTÁNDAR		1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL		2 X SOPORTE ESPECIAL	
MÓDULOS	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
2M	19096849	1.228	19096559	1.606	-	-	-	-
2.25M	19096849	1.228	19096559	1.606	-	-	-	-
2.5M	19096852	1.392	19096116	1.915	19104184	1.964	-	-
2.75M	19096852	1.392	19096116	1.915	19104184	1.964	-	-
3M	19096853	1.552	19096349	2.138	19104185	2.192	19104186	2.269
3.25M	19096853	1.552	19096349	2.138	19104185	2.192	19104186	2.269
3.5M	19096854	1.725	19096532	2.480	19104187	2.543	19104188	2.634
3.75M	19096854	1.725	19096532	2.480	19104187	2.543	19104188	2.634
4M	19096855	1.905	19096535	2.715	19104189	2.785	19104190	2.883
4.25M	19096855	1.905	19096535	2.715	19104189	2.785	19104190	2.883
4.5	19096856	2.081	19096525	3.059	19104191	3.137	19104192	3.247
4.75M	19096856	2.081	19096525	3.059	19104191	3.137	19104192	3.247
5M	19096858	2.854	19096526	4.386	19104193	4.497	19104194	4.655



* 1M = 1 módulo = 800mm

SERIE 900

Zócalos

Zócalos modulares 900

Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE

ZÓCALO ACABADO	BLOQUE MÓDULOS	ALTURA ENCIMERA 850	ALTURA ENCIMERA 900	CÓDIGOS ELÉCTRICO	CÓDIGOS GAS *	€
	0.5M	x		19081991	19081990	21
			x	19100199	19100454	21
	0.75M	x		19087898	19087869	31
			x	19100200	19100455	31
	1M	x		19081809	19081800	42
			x	19100201	19100456	42
	1.25M	x		19087897	19087868	51
			x	19100202	19100457	51
	1,5M	x		19081808	19081789	63
			x	19100203	19100458	63
	1,75M	x		19087896	19087867	72
			x	19100204	19100459	72
	2M	x		19081807	19081788	83
			x	19100205	19100470	83
	2.25M	x		19087895	19087866	93
			x	19100433	19100471	93
	2,5M	x		19081806	19081787	104
			x	19100434	19100472	104
	2,75M	x		19087894	19087865	114
			x	19100435	19100473	114
	3M	x		19081805	19081786	125
			x	19100436	19100474	125
	3.25M	x		19087893	19087706	135
			x	19100437	19100475	135
	3,5M	x		19081804	19081785	145
			x	19100438	19100476	145
	3,75M	x		19087892	19087864	156
			x	19100478	19100477	156
	4M	x		19081803	19081784	166
			x	19100479	19100490	166
	4.25M	x		19087891	19087863	176
			x	19100491	19100492	176
	4,5M	x		19081802	19081783	187
			x	19100494	19100495	187
	4,75M	x		19087890	19087862	197
			x	19100497	19100498	197
	5M	x		19081801	19081782	207
			x	19100499	19100500	207

Zócalo especial freidoras en V

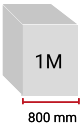
Zócalo frontal partido para vacineta de freidora en V de calentamiento externo

ZÓCALO ACABADO	MODELO FREIDORA V	ALTURA ENCIMERA 850	ALTURA ENCIMERA 900	CÓDIGO REF.	€
	F-(E/G)9123	x		19107373	44
			x	19107374	44



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

* 1M = 1 módulo = 800mm



Terminación lateral

Terminaciones modulares 900

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
TIPO DE ACABADO	BLOQUE MURAL O CENTRAL	SI	NO	850	900	LADO A	LADO B	REF.	
			x	x		x		19098884	645
			x	x			x	19098685	645
	Vista superior:		x		x	x		19098935	645
			x		x		x	19098913	645
	A KORE 900 B	x		x		x		19098883	645
	Mural	x		x			x	19098684	645
		x			x	x		19098934	645
		x			x		x	19098912	645
			x	x		x		19098703	1.033
	A KORE 900 A		x		x	x		19098931	1.033
	KORE 900	x		x		x		19098037	1.033
	Central	x			x	x		19098930	1.033
			x	x		x		19098874	956
			x	x			x	19098817	956
			x		x	x		19098908	956
	A KORE 900 B		x		x		x	19098907	956
	KORE 700	x		x		x		19098203	956
	Central	x		x			x	19098686	956
		x			x	x		19098910	956
		x			x		x	19098909	956
			x	x		x		19100019	227
	Vista superior:		x	x			x	19100013	227
			x		x	x		19100030	227
			x		x		x	19100018	227
	A KORE 900 B	x		x		x		19099899	227
	Mural	x		x			x	19099898	227
		x			x	x		19099913	227
		x			x		x	19099911	227
			x	x		x		19106558	265
	A KORE 900 A		x		x	x		19106559	265
	KORE 900	x		x		x		19106601	265
	Central	x			x	x		19106557	265
			x	x		x		19106946	257
			x	x			x	19106949	257
			x		x	x		19106990	257
	A KORE 900 B		x		x		x	19106991	257
	KORE 700	x		x		x		19106992	257
	Central	x		x			x	19106993	257
		x			x	x		19106994	257
		x			x		x	19106995	257



Embellecedor
estético / ergonómico
(+90mm por lado)





Panelado
Liso/plano
(+2mm por lado)

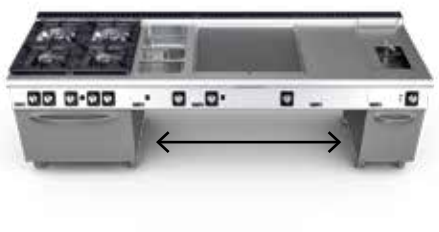
Terminación para bloque suspendido

Acabados laterales SUSPENDIDO

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

Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



CONFIGURACIÓN	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO	€
BLOQUE PUENTE	850	900	REF.	
L R	x		19107487	258
		x	19107488	258

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminación especial para sartén basculante

Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
TIPO DE ACABADO	BLOQUE CENTRAL O MURAL	SI	NO	850	900	IZDA (L)	DCHA (R)	REF.	
L  R	KORE 900 Mural		x	x		x		19081819	258
			x	x			x	19081820	258
			x		x	x		19100194	258
			x		x		x	19100148	258
		x		x		x		19100123	258
		x		x			x	19100121	258
		x			x	x		19100124	258
		x			x		x	19100122	258
Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	KORE 900 KORE 900 Central		x	x		x		19081819	258
			x	x			x	19081820	258
			x		x	x		19100194	258
			x		x		x	19100148	258
		x		x		x		19100130	258
		x		x			x	19100108	258
		x			x	x		19100131	258
		x			x		x	19100109	258

Accesorios

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE		19044979	693
	Kit columna de agua derecha KORE		19044980	693
	PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)		19045076	176
	Adaptador sarten Wok		19045085	150
	Kit 2 difusores de latón (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	249
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	313
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	520
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (3 x 8 kw + 1 x 10,2 kw)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	600
	Kit 6 difusores de latón (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	765
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (5 x 8 kw + 1 x 10,2 kw)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	892

Accesorios para freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	2 cestillos pequeños para 15l	19078478	93
	1 cestillo grande para 21l	19045077	137

Accesorios para fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	124
	Peto fry-top 1M KORE	19045082	143
	Rasqueta fry-top	19045083	69

Accesorios para barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Acero dulce	19045084	81
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	143

Accesorios para marmitas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros	19060752	873
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros	19061190	1.426
	Kit cuscusera para marmitas	19052940	527

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341	1.103
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342	1.001
	Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340	735
	Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	577

Kit chimeneas altas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	230
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	262
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	292
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	334

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	274
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	274

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	644
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	327

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

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

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.
- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BM-E 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 UNA CUBA	F-E 7 DOS CUBAS	SB-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 UNA CUBA	CP-E 7,9 DOS CUBAS	M-E 710	F-E 9 UNA CUBA	F-E 9 DOS CUBAS	SB-E 91X MANUAL	M-E 900	SB-E 91 MOTORIZA-DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														530
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												530
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									530
Kit barco 20A con Regulador de Energia	19087493									1	2	1						530
Kit barco 40A	19087494												1	2				530
Kit barco con Transformador	19057294														1	1	1	959
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	-

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

KORE
GENERATION



Máximas prestaciones
en espacios reducidos.

Serie 700

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

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
- GLP: 37 g/cm^2
- Gas Natural: 20 g/cm^2

SERIE 700

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm).
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Calentamiento:
  · Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
  · Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

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

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
	Sobremesa										
STOCK	C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	1.710
		GN	19074175								
	C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	1.761
		GN	19074760								
STOCK	C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	2.569
		GN	19073557								
STOCK	C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	2.644
		GN	19074761								
STOCK	C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	3.782
		GN	19074762								
	C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	3.895
		GN	19074763								
	Horno estático de gas GN 2/1										
STOCK	C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	4.408
		GN	19073558								
	C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	4.541
		GN	19074765								
	C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1.200x730x850	6.097
		GN	19073560								
	C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	6.281
		GN	19074766								
	Horno de gas estilo inglés										
	C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	6.945
		GN	19074813								
	C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	7.574
		GN	19074815								
	C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	7.151
		GN	19074817								
	C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	7.784
		GN	19074820								
	Horno estático eléctrico GN 2/1										
	C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	4.947
		GN	19074822								
	C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	5.037
		GN	19074824								

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

Cocinas a gas media plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm),
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.
- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES 5,25 kW	QUEMADORES 8 kW	PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES (mm)	€
Sobremesa										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290	2.985
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290	2.985
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1.200x730x290	4.057
	GN	19074772								
Con horno estático de gas GN 2/1										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850	5.521
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850	5.521
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1.200x730x850	7.149
	GN	19074777								

SERIE 700

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	3.395
	GN	19073645							
Con horno estático de gas GN 2/1									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	800x730x850	5.022
	GN	19074767							

Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO PAELLERO
- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior;funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	4.943
	GN	19074806								
Con horno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	6.341
	GN	19074811								

SERIE 700

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición,
  - · REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
  - · CUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

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

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES (mm)	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)				
PLACAS REDONDAS									
Sobremesa									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.420
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	2.089
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290	2.306
Con horno									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	4.137
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1.200x730x850	5.088
PLACAS CUADRADAS									
Sobremesa									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.838
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	3.054
Con horno									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	5.123

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha. Dimensiones de la plancha:720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.
- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO
- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

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

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	5.754
Con horno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	7.607

SERIE 700

Cocinas de inducción



Características generales

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

Voltaje

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

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		(mm)	5,0 kW			
Focos de inducción						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	8.125
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	12.594
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	7.812

Fry-tops



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 80 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 80 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar
- Encendido de los quemadores mediante piezo eléctrico. Por tanto, las versiones de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo deacceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

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

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

Voltajes en modelos eléctricos

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



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

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	(mm)	dm^2			
FRY TOPS DE GAS									
Válvula máx-min									
FT-G705 V L	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.215
	GN	19101409							
FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.112
	GN	19101410							
FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.348
	GN	19101491							
FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.569
	GN	19101412							
FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.364
	GN	19101414							
Control termostático									
STOCK FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.244
	GN	19101415							
STOCK FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.112
	GN	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.378
	GN	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.630
	GN	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.423
	GN	19101418							
Control termostático y placa de cromo									
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.811
	GN	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	4.129
	GN	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	3.258
	GN	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	4.973
	GN	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	4.689
	GN	19101403							
FRY TOPS ELÉCTRICOS									
Control termostático									
STOCK FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.675
STOCK FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.211
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.690
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.647
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.436
Control termostático y placa de cromo									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	3.686
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	4.994
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	3.142
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.939
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	4.708

SERIE 700

Barbacoas





Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
  · Inclinada y acanalada con estrías, para carnes
  · Horizontal, y plana para pescado y verduras
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 ºC), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "z", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

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

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

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

ACCESORIOS OPCIONALES:

Ver página de accesorios al final del capítulo



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



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	dm²			
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	2.693
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	2.614
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	3.916
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	3.801
	GN	19074783								
De suelo										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	3.049
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	2.963
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	4.491
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	4.360
	GN	19081700								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
B-E705 I	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	2.744
B-E710 I	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	3.992

SERIE 700

Cocedores de pasta



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
  · Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
  · Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

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

MODELOS ELÉCTRICOS
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.
  Dotación estándar
- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.

ACCESORIOS OPCIONALES:
Ver página de accesorios al final del capítulo.
- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
- Kit de 4 cestillos ¼
- Kit de 2 cestillos ½

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
	Cocedores de pasta de gas								
STOCK	CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	3.674
		GN	19074728						
	CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	6.119
		GN	19074729						
	CP-G7140	LPG	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	4.073
		GN	19098554						
	CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	6.720
		GN	19098556						
	Cocedores de pasta eléctricos								
STOCK	CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	3.897
	CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	5.647
	CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	4.067
	CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	6.709

SERIE 700

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

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

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

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

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

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
Marmita a gas								
Calentamiento directo								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	6.008
	60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	8.225
	60	19074809	19074810					
Marmita eléctrica								
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	8.609

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 700

Freidoras

CALENTAMIENTO INTERNO



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba,que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

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

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

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

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

	MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBAS			POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
	Freidoras de gas*									
STOCK	F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	3.642
		60	19074786	19074787						
STOCK	F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	5.898
		60	19074795	19074796						
	Freidoras eléctricas									
	F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	2.069
	F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	3.696
STOCK	F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	3.366
STOCK	F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	5.384

(*): Consultar disponibilidad en otras frecuencias

SERIE 700

Mantenedor de fritos



Características generales

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

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	1.782

Sartenes basculantes



Características generales

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

Voltaje en modelo eléctrico

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

MODELO	HZ	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm²)			
Sartén basculante de gas											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	7.702
Sartén basculante eléctrica											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	7.702

SERIE 700

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
  · Medio módulo: GN-1/1, con 17 litros de capacidad.
  · Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.
- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

MODELOS ELÉCTRICOS

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

Dotación estándar:

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

Accesorio:

Ver página de accesorios al final del capítulo.

- Grifo de llenado.

BM 705



BM 710



MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
Baños maría de gas							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	2.108
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	2.649
	GN	19074727					
Baños maría eléctricos							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	1.953
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	2.599

Elementos neutros



Características generales

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

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	(mm)		
	EN-7025*	19076626	-	-	200x730x290	660
STOCK	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	710
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	891
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	853
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	1.069

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

SERIE 700

Muebles bajos



Características generales

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

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)	€
	MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	431
STOCK	MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	506
	MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	1.154
	MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	609
STOCK	MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	639
STOCK	MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	865

Kits para muebles bajos

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	KIT PUERTA	19040900	El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar.	288

SERIE 700

Muebles soporte refrigerados



Características generales

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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLU-MEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Modelo con puerta												
CCP7-2G	1.207 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	2.879
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	2.931
CCP7-3G	1.607 x 630 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	3.411
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	3.463
Modelos con cajones 2x GN 2/3												
CCP7-2G W	1.207 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	3.218
					R-290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	3.270
CCP7-3G W	1.607 x 630 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	3.853
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	3.905
Modelos con cajones 2x 4/3												
CCP7-2G W2	1.207 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	3.129
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	3.181



Configuración y acabados

KORE (modular) 700

Configuraciones KORE modular 700



TIPO DE BLOQUE	CONFIGURACÓN		KIT MONTAJE	VERTICALIDAD			TERMINACIONES LATERALES		ZÓCALOS	
TIPO DE COCINA	MURAL	CENTRAL	ESTRUCTURA ADICIONAL	SOPORTE ESTÁNDAR	SOPORTES MÁQUINARIA	REJILLAS	EMBELLECEDOR	PANELADO	ESTÁNDAR	ESPECIAL
	KORE	KORE KORE		KORE	KORE	KORE				
SUELO										
	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PUENTE										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDIDO										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	*	⊙	-	o

-: No necesita

x: Obligatorio

o: Opcional

•: De serie

*: Consultar

SERIE 700

Kits de montaje

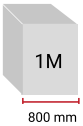
Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



CONFIGURACÓN		LONGITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
CENTRAL	MURAL	MÓDULOS	REF.	
		1M	19044954	238
		1.5M	19044955	275
KORE		2M	19044956	316
KORE	KORE	2.5M	19044957	481
		3M	19044958	548
		3.5M	19044959	634
		4M	19044960	2.789

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



* 1M = 1 módulo = 800mm

Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



CONFIGURACÓN	LONGITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
TIPO DE BLOQUE	MÓDULOS	REF.	
	2M	19076826	4.468
	2.5M	19076827	5.185
Mural	3M	19076828	5.899
KORE	3.5M	19076829	6.406
	4M	19076830	6.821
	4.5M	19076831	7.002
	5M	19076832	7.981
	5.5M	19076833	8.158
	6M	19076834	9.108
	2M	19076836	8.987
	2.5M	19076837	11.082
	3M	19076838	12.802
	3.5M	19076839	13.335
	4M	19076840	13.593
Central	4.5M	19076841	13.666
KORE	5M	19076842	14.783
KORE	5.5M	19076843	15.901
	6M	19076844	17.729

*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

Verticalidad

Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS

SOPORTES		CONFIGURACIÓN	CÓDIGO	€
Tipo		Con / sin complementos adicionales	Ref.	
Estándar Poste / perfil 100x100mm		Sencillo (sin añadidos)	19095368	1.000
		Grifo (incluído en poste)	19095390	1.333
		Enchufe 220V (incluído en poste)	19095369	1.241
Especial * para maquinária		Horno iKORE 0623	19095391	1.877
		Salamandra	19095392	1.837

Notas:

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

No aptos para bloques suspendidos murales.

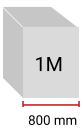
*** Se deben colocar sobre elementos neutros de 1M a cada lado.**

Rejillas

Rejillas para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS



	BLOQUE KORE MURAL		BLOQUE KORE/KORE CENTRAL					
								
LONGITUD DE BLOQUE	2 X SOPORTE ESTÁNDAR		2 X SOPORTE ESTÁNDAR		1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL		2 X SOPORTE ESPECIAL	
MÓDULOS	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
2M	19096849	1.228	19096559	1.606	-	-	-	-
2.25M	19096849	1.228	19096559	1.606	-	-	-	-
2.5M	19096852	1.392	19096116	1.915	19104184	1.964	-	-
2.75M	19096852	1.392	19096116	1.915	19104184	1.964	-	-
3M	19096853	1.552	19096349	2.138	19104185	2.192	19104186	2.269
3.25M	19096853	1.552	19096349	2.138	19104185	2.192	19104186	2.269
3.5M	19096854	1.725	19096532	2.480	19104187	2.543	19104188	2.634
3.75M	19096854	1.725	19096532	2.480	19104187	2.543	19104188	2.634
4M	19096855	1.905	19096535	2.715	19104189	2.785	19104190	2.883
4.25M	19096855	1.905	19096535	2.715	19104189	2.785	19104190	2.883
4.5	19096856	2.081	19096525	3.059	19104191	3.137	19104192	3.247
4.75M	19096856	2.081	19096525	3.059	19104191	3.137	19104192	3.247
5M	19096858	2.854	19096526	4.386	19104193	4.497	19104194	4.655



* 1M = 1 módulo = 800mm

SERIE 700

Zócalos

Zócalos modulares 700

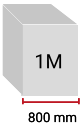
Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE

ZÓCALO ACABADO	BLOQUE MÓDULOS	ALTURA ENCIMERA 850	ALTURA ENCIMERA 900	CÓDIGOS ELÉCTRICO	CÓDIGOS GAS *	€
	0.5M	x		19081991	19081990	21
			x	19100199	19100454	21
	0.75M	x		19087898	19087869	31
			x	19100200	19100455	31
	1M	x		19081809	19081800	42
			x	19100201	19100456	42
	1.25M	x		19087897	19087868	51
			x	19100202	19100457	51
	1,5M	x		19081808	19081789	63
			x	19100203	19100458	63
	1,75M	x		19087896	19087867	72
			x	19100204	19100459	72
	2M	x		19081807	19081788	83
			x	19100205	19100470	83
	2.25M	x		19087895	19087866	93
			x	19100433	19100471	93
	2,5M	x		19081806	19081787	104
			x	19100434	19100472	104
	2,75M	x		19087894	19087865	114
			x	19100435	19100473	114
	3M	x		19081805	19081786	125
			x	19100436	19100474	125
	3.25M	x		19087893	19087706	135
			x	19100437	19100475	135
	3,5M	x		19081804	19081785	145
			x	19100438	19100476	145
	3,75M	x		19087892	19087864	156
			x	19100478	19100477	156
	4M	x		19081803	19081784	166
			x	19100479	19100490	166
	4.25M	x		19087891	19087863	176
			x	19100491	19100492	176
	4,5M	x		19081802	19081783	187
			x	19100494	19100495	187
	4,75M	x		19087890	19087862	197
			x	19100497	19100498	197
	5M	x		19081801	19081782	207
			x	19100499	19100500	207



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

* 1M = 1 módulo = 800mm



Zócalo especial freidoras en V

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



ZÓCALO ACABADO	MODELO FREIDORA V	ALTURA ENCIMERA 850	ALTURA ENCIMERA 900	CÓDIGO REF.	€
	F-(E/G)9123	x		19107373	44
			x	19107374	44

SERIE 700

Terminación lateral

Terminaciones modulares 700

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
Tipo de acabado	Bloque mural o central	Si	No	850	900	Lado A	Lado B		
 Embellecedor estético / ergonómico (+90mm por lado)	Vista superior: A KORE 700 B Mural		x	x		x		19098681	588
			x	x			x	19098680	588
			x		x	x		19097858	588
			x		x		x	19097898	588
		x		x		x		19098882	588
		x		x			x	19098706	588
		x			x	x		19098932	588
		x			x		x	19098911	588
	A KORE 700 / KORE 700 A Central		x	x		x		19098705	896
			x		x	x		19098898	896
		x		x		x		19097849	896
		x			x	x		19099427	896
	A KORE 900 / KORE 700 B Central		x	x		x		19098874	956
			x	x			x	19098817	956
			x		x	x		19098908	956
			x		x		x	19098907	956
		x		x		x		19098203	956
		x		x			x	19098686	956
		x			x	x		19098910	956
		x			x		x	19098909	956
 Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	Vista superior: A KORE 700 B Mural		x	x		x		19100012	206
			x	x			x	19099919	206
			x		x	x		19100015	206
			x		x		x	19100014	206
		x		x		x		19099893	206
		x		x			x	19099891	206
		x			x	x		19099894	206
		x			x		x	19099892	206
	A KORE 700 / KORE 700 A Central		x	x		x		19106940	238
			x		x	x		19106941	238
		x		x		x		19106942	238
		x			x	x		19106943	238
	A KORE 900 / KORE 700 B Central		x	x		x		19106946	257
			x	x			x	19106949	257
			x		x	x		19106990	257
			x		x		x	19106991	257
		x		x		x		19106992	257
		x		x			x	19106993	257
		x			x	x		19106994	257
		x			x		x	19106995	257

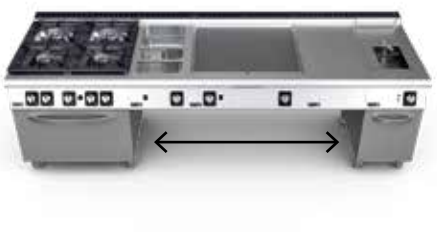
Terminación para bloque suspendido

Acabados laterales SUSPENDIDO

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

Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



CONFIGURACIÓN	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO	€
BLOQUE PUENTE	850	900	REF.	
L R	x		19107489	222
		x	19107510	222

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminación especial para sartén basculante

Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

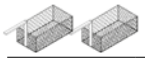
TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
TIPO DE ACABADO	BLOQUE CENTRAL O MURAL	SI	NO	850	900	IZDA (L)	DCHA (R)	REF.	
L  R Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	KORE 700 Mural		x	x		x		19081815	222
			x	x			x	19081816	222
			x		x	x		19100086	222
			x		x		x	19100085	222
		x		x		x		19100039	222
		x		x			x	19100037	222
		x			x	x		19100120	222
		x			x		x	19100038	222
	KORE 700 KORE 700 Central		x	x		x		19081815	222
			x	x			x	19081816	222
			x		x	x		19100086	222
			x		x		x	19100085	222
		x		x		x		19100034	222
		x		x			x	19100032	222
		x			x	x		19100035	222
		x			x		x	19100033	222

Accesorios Kore 700

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN		CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE		19076661	625
	Kit columna de agua derecha KORE		19076662	625
	Placa lisa kore (350 x 300 mm)		19078476	166
	Adaptador sarten Wok		19078477	56
	Kit 2 difusores de latón (2 x 5,25 kW)	C-G720	19084557	211
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (2x 8 kW)	C-G720 H	19084558	290
	Kit 4 difusores de latón (3x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	455
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G750, C-G751	19084571	496
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (4 x 8 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	582
	Kit 6 difusores de latón (4 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	704
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	870

Accesorios para Freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	2 cestillos pequeños para 15l	19078478	93

Accesorios para Fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19078921	124
	Peto fry-top 1M KORE	19078920	143
	Rasqueta fry-top	19045083	69

Accesorios para Barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	81
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	143

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19074221	304

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	644
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	327

Accesorios para cocedores

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 cuadrados	19036341	1.103
	Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 redondos	19036342	1.001
	Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	577
	Kit cestillos cocedores 40 L- 2x1/2	19036340	735
	Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807	701
	Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	608

Kits chimeneas altas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/4 M	19081053	190
	Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/2 M	19081052	223
	Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 M	19081051	210
	Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 1/2 M	19081054	251

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

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

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.
- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BM-E 700, 900	FT-E 705, 905	FT-E 710, 910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 UNA CUBA	F-E 7 DOS CUBAS	SB-E 710 MANUAL	CP-E 7, 9 UNA CUBA	CP-E 7, 9 DOS CUBAS	M-E 710	F-E 9 UNA CUBA	F-E 9 DOS CUBAS	SB-E 91X MANUAL	M-E 900	SB-E 91 MOTORIZA-DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														530
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												530
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									530
Kit barco 20A con Regulador de Energia	19087493									1	2	1						530
Kit barco 40A	19087494												1	2				530
Kit barco con Transformador	19057294														1	1	1	959
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	-

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



Maquinaria
específica de cocción
no modular.

Cocción Independiente

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

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:
- GLP: 37 g/cm^2
- Gas Natural: 20 g/cm^2

Cocinas a gas



Características generales

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

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Cocinas a gas	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	1.100
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	1.697
		NG	19102805					
	CI-CG606O 4	LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	3.197
		NG	19102804					

Hornillos de pavimento



Características generales

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

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	CONSUMO (KCAL/H)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Hornillo de pavimento	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	1.485
		NG	19102956					

Freidoras



Características generales

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

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS X VOLUMEN	CESTILLOS	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Freidoras gas	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	2.191
		NG	19103129					
	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	4.106
		NG	19103251					
Freidoras eléctricas	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	1.562
	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	2.758

Freidoras snack



Características generales

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

MODELOS SOBREMESA:

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

MODELOS CON PEDESTAL:

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

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm)	€
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA				
SOBREMESA										
	FE-4	19004652	1		4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	691
	FE-6	19004713	1		6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	937
		19004709	1		6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	937
	FE-8	19004728	1		8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	1.118
		19004749	1		8		6,00	230 V - 1+N	355x485x270	1.118
CON PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	1.953
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	2.452

Fry-tops



Características generales

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

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	Hz	PLACAS			POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					ZONAS	TIPO DE ACABADO	SUPERFICIES dm2			
Fry-top de gas	**Control por termostato (100 a 300ºC)**									
	CI-FTG604T 1 S	LPG	19102967	50	1	S	20	7,5	400x650x290	1.852
		NG	19106482							
	CI-FTG604T 1 R	LPG	19106483	50	1	R	20	7,5	400x650x290	2.092
		NG	19106484							
	CI-FTG608T 2 S	LPG	19103041	50	2	S	30	15	800x650x290	2.860
		NG	19106537							
	CI-FTG608T 2 R	LPG	19106538	50	2	R	30	15	800x650x290	3.272
		NG	19106539							
	CI-FTG608T 2 SR	LPG	19106540	50	2	SR	30	15	800x650x290	2.960
		NG	19106541							
	Modelos con válvula de gas máx-mín (sólo para placas de acero dulce)									
	CI-FTG604T 1 V S	LPG	19103419	50	1	S	20	7,5	400x650x290	1.814
		NG	19106485							
	CI-FTG604T 1 V R	LPG	19106534	50	1	R	20	7,5	400x650x290	2.019
		NG	19106536							
	CI-FTG608T 2 V S	LPG	19103418	50	2	S	30	15	800x650x290	2.639
		NG	19106542							
	CI-FTG608T 2 V R	LPG	19106543	50	2	R	30	15	800x650x290	2.907
		NG	19106544							
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG	19106546	50	2	SR	30	15	800x650x290	2.773
		NG	19106547							
	Control por termostato (100 a 300ºC) y placa caliente de cromo									
	CI-FTG604T 1 C S	LPG	19106575	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	2.271
		NG	19106576							
	CI-FTG604T 1 C R	LPG	19106577	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	2.565
		NG	19106579							
	CI-FTG608T 2 C S	LPG	19106580	50	2	C S	30	15	800x650x290	3.506
		NG	19106581							
	CI-FTG608T 2 C R	LPG	19106582	50	2	C R	30	15	800x650x290	4.010
		NG	19106583							
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG	19106584	50	2	C SR	30	15	800x650x290	3.628
		NG	19106585							
Fry-top eléctrico	**Control por termostato**									
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	1.535
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	1.695
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	2.148
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	2.478
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	2.401
	Control por termostato y placa caliente de cromo									
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	1.993
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	2.131
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	2.686
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	3.037
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	2.926

Acabados: S = Liso ; R = Ranurado ; SR = 1/2 liso + 1/2 ranurado ; C = Placa caliente cromada de 50 micras de espesor.

Salamandras



Salamandras Ultrarapid

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

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE (kW)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	3.825
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	4.754

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



Salamanders Classic

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

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE (kW)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	2.814
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	3.387



Salamandras Light

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

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE (kW)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	2.015



Accesorios

Soportes mural para colgar una salamandra en la pared

MODELO	CÓDIGO	€
SS-60	19036364	200

Cocina a la brasa | **Parrilla vasca**



Características generales

- Ofrece una cocción de precisión con brasa natural. Además, puede emplearse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente.
- Mueble diseñado para su instalación mural.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
- Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla.
- Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin balda ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
- Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.
- Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
- Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
- Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.
- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recogegrasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5º. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recogegrasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
- Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

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

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800x870x1.500	14.672
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	26.102

Accesorio. Carro para carbón

	MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
	CBGF	19048692	48	370x380x536	1.227

Cocina a la brasa | **Robatas**



Características generales

- En la cocina japonesa, robatayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
- Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las ceniza.
- Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.
- Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
- Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de ceniza.

Modelo Mueble Central

- Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
- Permite el trabajo desde ambos lados.
- Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
- Provista de 4 ruedas (dos con freno).
- Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
- Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.
- Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
- 82 mm para cocción
- 239 mm para cocción lenta del núcleo
- 396 mm para mantener/precalentar el producto.
- Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

Modelos sobremesa

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

Accesorios:

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

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590x450x330	5.008
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	6.849
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	9.889

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ATIZADOR	19048789	61
PARRILLA MALLA INOX	19048690	175
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE	19048691	387



Maquinaria específica
para colectividades.

Equipos de gran producción

Marmitas

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

Sartenes basculantes

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

Cocedores automáticos..... 119

Marmitas cilíndricas fijas



Características Generales

- Marmita con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos con bordes y superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.
- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10. Doble pared en versiones indirectas.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica.
- Estructura portante de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 satinado.
- Dispone de pies regulables de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el vaciado de aire de la cámara para la despresurización durante el calentamiento.
- El agua se introduce en la cuba por medio de un grifo de llenado, con salida orientable.
- Calentamiento:

GAS:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

ELÉCTRICO INDIRECTO:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR INDIRECTO:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.
- Las versiones a presión o autoclave, permiten acelerar los ciclos de cocción efectuados en el día. Están equipadas con junta de estanqueidad de silicona alimentaria y bridas para cierre hermético y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	17.236
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	22.997
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	19.899
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	25.200
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	18.131
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	21.429
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	29.239
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	20.667
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	23.644
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	31.922
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	17.954
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	20.404
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	27.672
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	19.946
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	23.013
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	30.338

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

Accesorios

MODEL0	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	3.159
CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	3.225
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	5.491
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	5.594

Marmitas cilíndricas fijas con mezclador



Características Generales

- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal de 2” con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:

. Versión normal: válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.

. Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de mezclado:

. Mezclador de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m

. Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.

. Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto

. Mezclador equipado con brazos radiales de acero inoxidable y palas de Teflón cerámico.

- Calentamiento:

. Eléctrico indirecto con doble pared:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas.
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

. Vapor indirecto con doble pared:

- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS CON MEZCLADOR					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	39.799
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	45.398
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	52.651
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	41.797
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	47.992
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	55.296

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2” AISI 316	2.789
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

Marmitas cilíndricas basculantes



Características Generales

- Marmita basculante automática con columnas laterales de carga. El basculamiento de la cuba facilita el traspaso de los alimentos sólidos. Constituye el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10 y doble pared de acero inoxidable AISI304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica y tapa aislada bajo pedido.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape del aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en un bastidor.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
- Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
- Calentamiento:

GAS:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa)..

ELÉCTRICO INDIRECTO:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR INDIRECTO:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1.600x970x1.050	23.517
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	24.132
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	26.921
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	29.812
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	42.267
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	25.190
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	26.588
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	29.925
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	33.604
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	44.839
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	24.132
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	25.361
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	29.151
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	33.968
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	45.649
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	21.421
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	23.235
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	27.966
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	31.957
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	43.074

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 150 L	698
	FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	732
	FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	1.188
	FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	1.252
	CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	3.159
	CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	3.225
	CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	5.491
	CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	5.594

Marmitas rectangulares fijas



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba cilíndrica. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 20/10 a 40/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:

. Versión normal: válvula de seguridad de muelle y de peso (según la capacidad de la máquina) calibrada a 0,5 bar.

. Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar

- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Calentamiento:

GAS:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

ELÉCTRICO INDIRECTO:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR INDIRECTO:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	16.784
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	20.925
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	19.196
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	23.496
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	17.841
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	20.726
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	27.082
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	20.148
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	23.139
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	29.602
MARMITAS RECTANGULARES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	17.715
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	20.347
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	27.169
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	19.609
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	22.742
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	29.544
MARMITAS RECTANGULARES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	13.271
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	15.240
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	20.693
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	15.585
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	17.612
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	23.388

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	3.159
	CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	3.225
	CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	5.491
	CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	5.594

Marmitas rectangulares fijas gastronorm



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba rectangular gastronorm. Se puede montar individualmente o enbatería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable brillante AISI 316 con espesor de 25/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor de 15/10, muelles de balance y asa atérmica y con posibilidad de tapa aislada bajo pedido.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Con estructura portante de acero inoxidable.
- Viene equipada con pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura y filtro de vaciado manual de la camisa.
- Revestimiento exterior de AISI 304. Finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Calentamiento:

GAS:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

. Eléctrico indirecto:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR INDIRECTO:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GN DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	20.291
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	21.154
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	24.450
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	31.008
MARMITAS RECTANGULARES GN ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	22.215
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	26.016
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	30.305
MARMITAS RECTANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	18.686
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	23.099
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	26.724

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC



Características Generales

- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316 lúcido, apto para productos particularmente ácidos, con espesor de 20/10 a 40/10.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional).
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional).
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared durante la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 40/10 sobre pies de acero regulables para la nivelación y brida para la fijación en el suelo.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Mezclador removible de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m.
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
- Brazos radiales de acero inoxidable y palas de raspado de teflón cerámico.
- Monitor PLC:

. Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración.

. Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador.

. Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento.

. Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc.)

- Calentamiento:

. Gas de calentamiento indirecto:

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática.
- Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

. Eléctrico de calentamiento indirecto:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control de la temperatura (50°C – 120°C).

. Vapor de calentamiento indirecto:

- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento indirecto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	67.086
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	74.713
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	108.692
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	59.800
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	66.400
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	91.236
Vapor de calentamiento indirecto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	52.599
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	63.647
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	89.291

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150l	698
	FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 l	732
	FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 l	1.188
	FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 l	1.252

Sartenes basculantes sencillas motorizadas



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10 mm. Opción: fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 20/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.
- Inclinación automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Calentamiento:

GAS DIRECTO:

- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C

ELÉCTRICO DIRECTO:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento por sobre-temperatura.
- Control de la temperatura (50°C – 260°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	18.239
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	26.651
Eléctricas de calentamiento directo					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	17.991
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	26.366

Opciones

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

(*) Consultar la versión.

Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo:
. Modelos SBGA y SBEA: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 10 mm. Opción: 12 mm de compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
. Modelos SBGAX y SBEAX: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 15 mm. Opción: 15 mm de compuesto (12mm hierro + 3mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de hasta 40/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Inclinación automática con accionamiento hidráulico en eje delantero
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Sistema de calentamiento:

GAS DIRECTO:

- Encendido piezoeléctrico manual o eléctrico y llama piloto (versiones SBGAX y SBEAX).
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 250°C.

ELÉCTRICO DIRECTO:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobre-temperatura o nivel del producto insuficiente.
- Control de la temperatura (100°C – 250°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

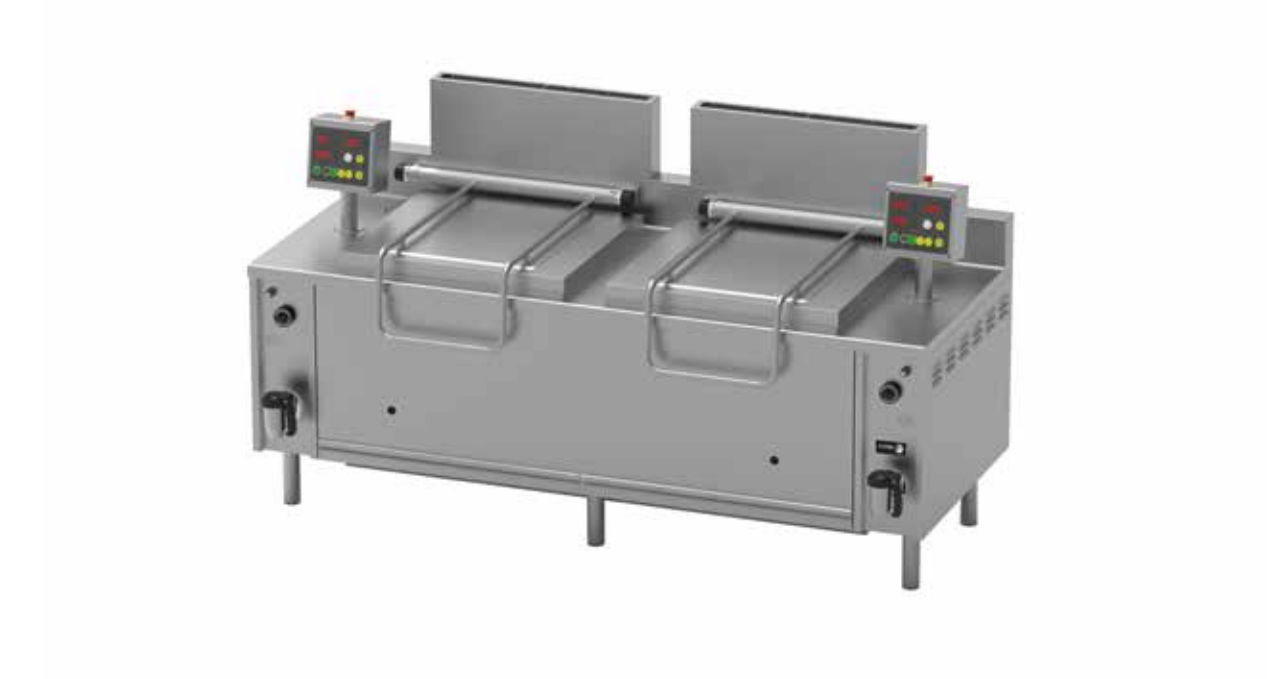
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	37.092
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	48.787
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.420x1.840x1.350	67.280
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.420x1.840x1.350	85.602
Eléctricas de calentamiento directo					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	35.274
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	44.325
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.420x1.840x1.350	63.898
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.420x1.840x1.350	83.126

Opciones

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L	-
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L	-
*	COMPOUND	Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L	-
19084539	TD-M	Tubo flexible con ducha	787

(*) Consultar la versión.

Cocedores automáticos



Características Generales

- Cuba totalmente de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Cestas de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Rebosadero y grifo para la salida y descarga.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor 20/10 sobre pies de acero regulables de 150mm a 180mm.
- -Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Equipada de controles digitales con 3 displays de 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción.
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción.
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.
- -Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Calentamiento:

GAS DE CALENTAMIENTO DIRECTO:

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Termostato de seguridad contra la sobretemperatura y falta de agua.

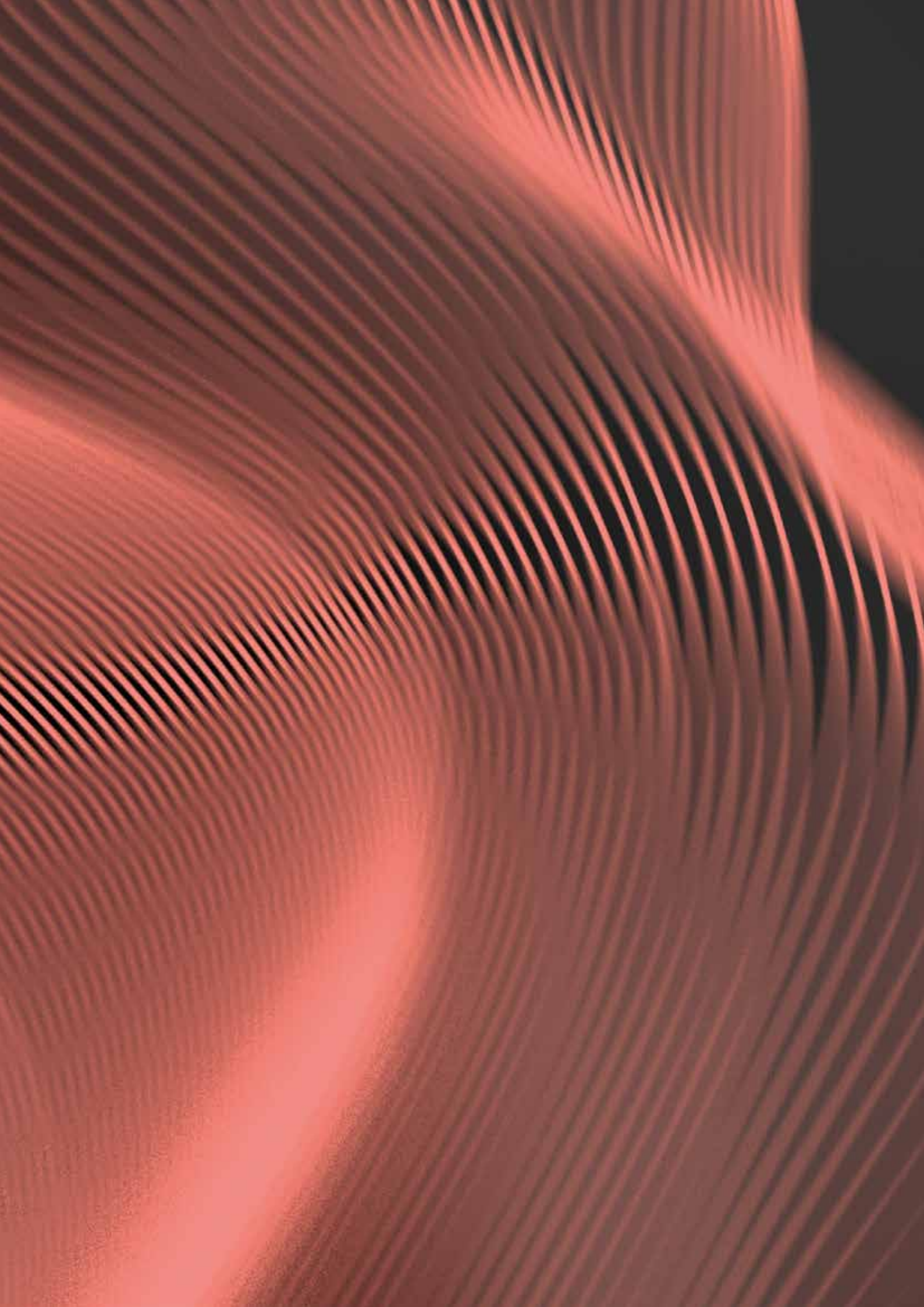
ELÉCTRICO DE CALENTAMIENTO DIRECTO:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control de la temperatura (50°C – 120°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR DE CALENTAMIENTO INDIRECTO CON DOBLE PARED:

- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con electroválvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CUBAS		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	CAPACIDAD (L)		
Gas de calentamiento directo						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	33.251
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	43.328
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	64.062
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	83.320
Eléctricas de calentamiento directo						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	33.251
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	49.627
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	64.244
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	87.566
Vapor de calentamiento indirecto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	37.932
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	44.407
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	65.504
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	81.879



Hornos



La nueva
era del
cocinado
inteligente.

Hornos

Hornos compactos - iKORE Kompact..... **129**
Hornos mixtos industriales - iKORE **133**
— Advance..... **133**
— Concept **147**
Envasadoras **161**
Montajes en columna **163**
— Soluciones Stacking **163**
— Soluciones Cook&Chill..... **164**
Cuidado y Mantenimiento **167**
Otros accesorios **169**

STOCK Esto se aplica a Modelos de 50 Hz.

Funcionalidades y características

La nueva era del cocinado inteligente

Experiencia de usuario

Un diseño centrado en el chef

Diseñado de principio a fin con las necesidades de los profesionales en mente y reconocido como uno de los hornos más intuitivos del mercado, es el equilibrio perfecto entre calidad, eficiencia y confort.

Cocina inteligente

Es inteligencia, no magia

Dotado de inteligencia digital y tecnológica para estandarizar los procesos culinarios de la forma más productiva gracias al iCooking, las iFunctions y el Multitray.

Diseño robusto

Construido para durar

Construcción 100% en acero inoxidable (AISI 304), componentes eléctricos CE y protección contra el agua IPX5, para resistir y afrontar cualquier reto culinario con la máxima exigencia.

Seguridad alimentaria

Higiene, sobre todo

Sistema HACCP, descalcificación de calderín programada, lavado automático eficiente con más de 6 programas y mucho más para garantizar el bienestar del consumidor en todo momento.

Abierto a través de FagorKonnect

Control climático

Los resultados de cocción que desea

Precisión total en la cámara de cocción gracias al sensor de humedad y un reparto de calor uniforme con el sistema de ventilación bidireccional de 6 velocidades.

Nomenclatura

Hornos iKORE

								0623									
								6XGN2/3									
								061									
								6xGN1/1									
								101									
								10xGN1/1									
K-	Kompact	A	Advance	(P)	PureSteam Calderín	(W)	iWash Solid/liquid	062	E	Eléctrico	R	Apertura derecha	SW	Solid iWash	(S)	Ducha integrada	(K)	FagorKonnect Conectividad
								6xGN2/1									
		C	Concept	[-]	DirectSteam Inyección	[-]	Basic Modo spray	102	G	Gas	(L)	Apertura Izquierda	(LW)	Liquid iWash	T	Carro		
								10xGN2/1									
								201									
								20xGN1/1									
								202									
								20xGN2/1									

Gama configurable

Customizado al gusto

ADVANCE



Calidad de cocinado, eficiencia e inteligencia.

Para los más revolucionarios, aquellos que persiguen la innovación a través de lo último en tecnología, en un mundo culinario lleno de creatividad.

Prestaciones	APW	AP	AW	A
PureSteam (calderín) Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	●	●	–	–
DirectSteam (Inyección)	-	-	●	●
iClima Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 1% de precisión.	●	●	●	●
EZ sensor Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	●	●	●	●
Multiprobe Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor + 2 Sondas externas(SV/ST)	○	○	○	○
Funciones				
FagorCookingCenter (repositorio de recetas)	●	●	●	●
mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	●	●	●	●
iCooking Recetas inteligentes configurables con ajuste automático de sus fases y parámetros.	●	●	●	●
iFunctions Procesos de cocción inteligentes con ajuste automático de sus fases y parámetros.	●	●	●	●
Multitray Sistema de gestión de la cocción por tiempo y bandeja en un mismo clima.	●	●	●	●
Control				
FagorTouch Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (7" en el horno 0623 y versiones Kompact)	●	●	●	●
EasyCooking Interfaz personalizado por el propietario con control de usuario y contraseña.	●	●	●	●
Higiene				
iWash SW Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	●	–	●	–
iWash LW Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	○	–	○	–
Ducha retractil de uso manual integrado.	○	○	○	○
HACCP disponible en remoto y con USB	●	●	●	●
Conectividad				
FagorKonnect	●	●	●	●
Ethernet / Wifi	●	●	●	●
Puerto USB	●	●	●	●

CONCEPT



Simplicidad, potencia y robustez.

Para los más conservadores, fieles a los métodos tradicionales de la gastronomía, pero buscan el máximo rendimiento de una forma rápida y sencilla.

Prestaciones	CPW	CP	CW	C
PureSteam (calderín) Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	●	●	–	–
DirectSteam (Inyección)	-	-	●	●
ClimaControl Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 10% de precisión.	●	●	●	●
EZ sensor Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	●	●	●	●
Monoprobe Posibilidad de usar una única sonda por cocinado: EZ sensor o sonda externa (SV)	○	○	○	○
Funciones				
FagorRecipeCenter (repositorio de recetas)	●	●	●	●
mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	●	●	●	●
Cooking mode Recetas culinarias predefinidas.	●	●	●	●
Funciones adicionales Procesos de cocción predefinidos.	●	●	●	●
-	-	-	-	-
Control				
FagorDial Pantalla de 2,8" con mando push giratorio y botones manuales con display de segmentos.	●	●	●	●
-	-	-	-	-
Higiene				
iWash SW Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	●	–	●	–
iWash LW Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	○	–	○	–
Ducha retractil de uso manual integrado.	○	○	○	○
HACCP disponible en remoto y con USB	●	●	●	●
Conectividad				
-	–	–	–	–
-	–	–	–	–
Puerto USB	●	●	●	●

● De serie.
○ Opcional
- No disponible.



FagorKonnect
Foodservice

Explora las numerosas ventajas que FagorKonnect brinda, y descubre en detalle cómo puede potenciar específicamente la funcionalidad de nuestros hornos iKore.



Gráficas especificas pensadas para el análisis de hornos:

Gráficos especializados para analizar estado, cocinados y lavados diarios, productividad, y errores, ayudándote a tener una visión de tu negocio

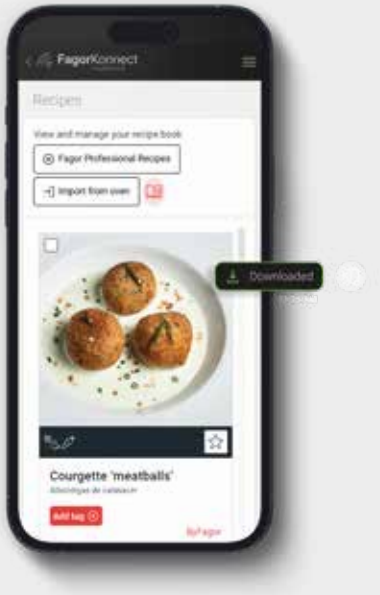


Información detallada visualizada en tiempo real:

Obtendras datos como el modo de cocción, temperatura o nivel de humedad en tiempo real.
También podrás realizar varias funciones a distancia, como el lavado remoto y otras operaciones específicas

Gestiona y crea tus propias recetas

Tendrás la posibilidad de gestionar las recetas de forma eficaz. Podrás crear una receta y exportarla a todos tus hornos, independientemente de su ubicación.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **7"**



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	7,4 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	530mm	-
	Fondo (con asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	760mm	-
	Peso neto (bruto)	~87Kg (102Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO		€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	STOCK	9.291	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864		8.767	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	STOCK	8.443	-	-
	Modo Spray	-	K-A-061-E R K	19103862		7.919	-	-

Opciones configurables

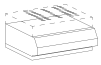
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra de puerta a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	226

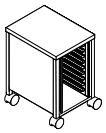
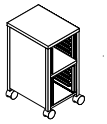
OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	34
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	21

* Horno no transformable, solo configurado de serie.

* Versión marine no disponible

Accesorios K-061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	2.273
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	2.555
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA			19107067	84
	Kit EXT-K	Kit de extracción para campana EXH-K			19103375	91

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	574
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	919
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	741
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	1.050
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	613
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	919
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	875
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	1.179
	MSH-K	Soporte nivelable para colocar un horno iKORE Kompact sobre un mueble o peana			19103258	238

KIT DUCHA EXTERNA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)	19004504	221

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit amarre de horno iKORE Kompact	19106481	74

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	12,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	530mm	-
	Fondo (con asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	940mm	-
	Peso neto (bruto)	~100Kg (115Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO		€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	STOCK	11.724	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868		11.200	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	STOCK	10.784	-	-
	Modo Spray	-	K-A-101-E R K	19103866		10.260	-	-

Opciones configurables

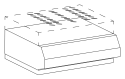
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra de puerta a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelo s con W	0104-0002	226

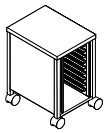
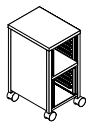
OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	34
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	21

* Horno no transformable, solo configurado de serie

* Versión marine no disponible

Accesorios K-101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	2.273
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	2.556
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA			19107067	85
	Kit EXT-K	Kit de extracción para campana EXH-K			19103375	92

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	574
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	919
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	741
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	1.050
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	613
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	919
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	875
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	1.179
	MSH-K	Soporte nivelable para colocar un horno iKORE Kompact sobre un mueble o peana			19103258	238

KIT DUCHA EXTERNA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)	19004504	221

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit amarre de horno iKORE Kompact	19106481	75

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **7"**



Información general

Versión

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/3	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica	5,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	660mm	-
	Fondo (con asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (con bisagra)	570mm (600mm)	-
	Peso neto (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-

Códigos y precios

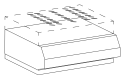
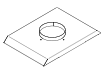
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO		€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-0623-E R SW S K	19079298	STOCK	9.104	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932		8.710	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-0623-E R SW S K	19106933		8.228	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299		7.834	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE		CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	34
230V 1N 50/60Hz		0102-0062	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, no integrado en horno	0102-0063	1.590

Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	2.155
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	2.413
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	85
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	92

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19058933	618
	SH-23-R	-	x	850	19058940	940
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19058941	781
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19058943	1.040
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe	x	850	19079266	2.445
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19059282	285
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19059319	202

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-23	Kit amarre de horno 0623	19106481	75

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616 STOCK	10.719	19088205 ⚠	14.518
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	10.325	19106935 ⚠	14.124
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	9.831	19106936	12.274
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613 STOCK	9.437	19088204	11.880

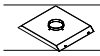
Opciones configurables

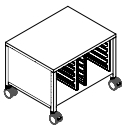
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	34
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	21
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	1.511
230V 1N 60Hz	0102-0007	24
230V 2~ 50Hz	0102-0008	309
230V 2~ 60Hz	0102-0009	466

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	3.425
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	3.425
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	3.768
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	3.768
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	85
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	114
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061				-	x	x	19095581	231

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	835
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	1.170
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	1.097
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	1.432
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	1.768
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	918
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	1.287
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	1.206
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	1.576
						-	-	x	19103443	

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	x	x	x	19011982	272

ESTRUCTURAS	MODELOO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	
	EB-061*	Rack móvil para 6 bandejas GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011559	858
	EP-061*	Rack móvil para 18 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11(-R)	x	x	x	19013353	1.150

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-061 y EP-061	x	x	x	19011569	352
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65	x	x	x	19013352	1.211
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11	x	x	x	19018752	1.944

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera	x	x	-	19087303	147
			-	-	x	19087305	

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-061	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 061	19103095	50

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	75

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

⚡ Solo para hornos eléctricos

🔥 Solo para hornos de gas

⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	1.117mm (1.149mm)	1.117mm (1.149mm)
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO		€	CÓDIGO	€	
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	STOCK	13.870	19088215 ⚠	17.511	STOCK
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006		13.476	19107007 ⚠	17.117	
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817		12.437	19107008	15.073	
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	STOCK	12.043	19088214	14.679	

Opciones configurables

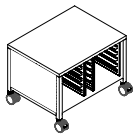
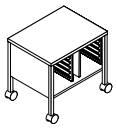
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	756
230V 1N 60Hz	0102-0027	31
230V 2~ 50Hz	0102-0028	310
230V 2~ 60Hz	0102-0029	475

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	3.425
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	3.425
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	3.768
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	3.768
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	84
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	114
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 101				-	x	x	19095581	231

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	835
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	1.170
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	1.097
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	1.432
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	1.768
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	918
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	1.287
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	1.206
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	1.576
						-	-	x	19103443	

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	x	x	x	19011983	331

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvil para 10 bandejas GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011561	984
	EP-101*	Rack móvil para 30 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11(-R)	x	x	x	19013354	1.061

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-101 y EP-101	x	x	x	19011569	352
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65	x	x	x	19013352	1.211
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11	x	x	x	19018752	1.944

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera	x	x	-	19087303	147
			-	-	x	19087305	

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-101	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 101	19103096	46

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	75

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

⚡ Solo para hornos eléctricos
🔥 Solo para hornos de gas
⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Información general

Versión

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Versión no disponible
	Separación entre guías	68mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	22,2 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	1.134 mm	-
	Fondo (con asa)	1.066 mm (1.134 mm)	-
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	-
	Peso neto (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

Códigos y precios

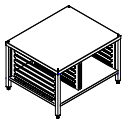
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-062-E R SW S	19087724	15.664	-	-
		-	APW-062-E R SW	19107009	15.270	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-062-E R SW S	19107040	14.188	-	-
		-	AW-062-E R SW	19088209	13.794	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	778

Accesorios 062

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	1.019
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	1.348
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	1.207
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	1.537
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	2.122
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	1.141
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	1.511
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	1.352
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	1.722

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19095570	450

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-062*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19095517	924
	EP-062*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) *Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19095518	1.593

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estructura para EB-062 y EP-062	19011570	405
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	1.382
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	1.976

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	221

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	75

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Información general

CAMPO	DATO
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja
	Separación entre guías
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas
	Frecuencia
	Voltaje estándar
Dimensiones y peso	Ancho
	Fondo (con asa)
	Altura (con bisagra)
	Peso neto (bruto)

Versión

ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
68mm	68mm
33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
50/60 Hz	50 Hz
380-415V 3N	230V 1N
1.134 mm	1.134 mm
1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
1.117mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	17.362	19088221	23.629
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	16.968	19107042	23.235
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	15.385	19107045	20.304
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	14.991	19088220	19.910

Opciones configurables

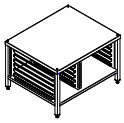
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	476
230V 1N 60Hz	0102-0037	61
230V 2~ 50Hz	0102-0038	310
230V 2~ 60Hz	0102-0039	515

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 102

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-12*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 *Solo para hornos de gas	19095590	265

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	1.019
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	1.348
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	1.207
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	1.537
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	2.122
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	1.141
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	1.511
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	1.352
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	1.722

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-102	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19012134	472

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-102*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19011562	1.009
	EP-102*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) * Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19013356	1.933

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estructura para EB-102 y EP-102	19011570	405
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	1.382
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	1.976

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	221

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-102	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 102	19103097	44

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	75

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	935mm	935mm
	Fondo (con asa)	966 mm (1.032 mm)	966 mm (1.032 mm)
	Altura (con bisagra)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso neto (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328 STOCK	22.973	19088272	28.122
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	22.579	19107049	27.728
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	21.233	19107060	24.727
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330 STOCK	20.839	19091667	24.333

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	827
230V 1N 60Hz	0102-0047	36
230V 2~ 50Hz	0102-0048	107
230V 2~ 60Hz	0102-0049	469

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 201

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-21*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 *Solo para hornos de gas	19095591	265

CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	2.522
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	2.522
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	2.522
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	2.522
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	2.522
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm)	19107668	2.522
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	2.639

LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-201	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011741	497

RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	647

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	75

KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	44

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-201	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 201	19103098	96

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Información general

CAMPO	DATO
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*
	Separación entre guías
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas
	Frecuencia
	Voltaje estándar
Dimensiones y peso	Ancho
	Fondo (con asa)
	Altura (con bisagra)
	Peso neto (bruto)

Versión

ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
63mm	63mm
67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
50/60 Hz	50 Hz
380-415V 3N	230V 1N
1.165mm	1.165mm
1.074mm (1.140mm)	1.074mm (1.140mm)
1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	32.602	19088278	38.308
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	32.208	19107062	37.914
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	29.756	19107064	34.021
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	29.362	19091670	33.627

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	425
230V 1N 60Hz	0102-0057	36
230V 2~ 50Hz	0102-0058	300
230V 2~ 60Hz	0102-0059	467

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 202

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	287

CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	2.745
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	2.745
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	2.745
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	2.745
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	2.522
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm)	19107668	2.522
	CEP-202- 90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	3.505
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	3.651

LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-202	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011742	613

RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelación para carros 202	19034438	689

AMARRE	MODELOO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	75

KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	44

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	141

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam

FagorDial **2.8"**



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/3	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia de conexión	5,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N~	-
Dimensiones y peso	Ancho	660mm	-
	Fondo (con asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (con bisagra)	570mm (600mm)	-
	Peso neto (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-

Códigos y precios

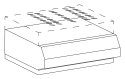
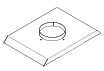
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-0623-E R SW S	19073931	7.597	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	7.203	-	-
	Modo spray	•	CP-0623-E R S	19096907	6.914	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	6.520	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-0623-E R SW S	19107169	6.721	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	6.327	-	-
	Modo spray	•	C-0623-E R S	19107168	6.038	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	5.644	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE		CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	34
230V 1N 50/60Hz		0102-0062	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, no integrado en horno	0102-0063	1.590

Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	2.155
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	2.413
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	85
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	92

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19058933	618
	SH-23-R	-	x	850	19058940	940
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19058941	781
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19058943	1.040
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe	x	850	19079266	2.445
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19059282	285
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19059319	202

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-23	Kit amarre de horno 0623	19106481	75

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

FagorDial **2.8"**



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO		€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	STOCK	9.010	19088202 ⚠	12.106
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352		8.616	19107353 ⚠	11.712
	Modo spray	•	CP-061-(E/G) R S	19096875		8.215	19096877 ⚠	11.311
		-	CP-061-(E/G) R	19098464		7.821	19107350 ⚠	10.917
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-061-(E/G) R SW S	19107357		8.122	19107356	9.862
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	STOCK	7.728	19088201	9.468
	Modo spray	•	C-061-(E/G) R S	19107354		7.327	19107355	9.067
		-	C-061-(E/G) R	19074625	STOCK	6.933	19088200	8.673

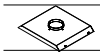
Opciones configurables

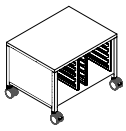
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	34
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	21
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	1.511
230V 1N 60Hz	0102-0007	24
230V 2~ 50Hz	0102-0008	309
230V 2~ 60Hz	0102-0009	466

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	3.425
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	3.425
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	3.768
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	3.768
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	85
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	114
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061				-	x	x	19095581	231

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	835
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	1.170
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	1.097
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	1.432
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	1.768
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	918
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	1.287
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	1.206
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	1.576
						-	-	x	19103443	

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	x	x	x	19011982	272

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	
	EB-061*	Rack móvil para 6 bandejas GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011559	858
	EP-061*	Rack móvil para 18 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11(-R)	x	x	x	19013353	1.150

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-061 y EP-061	x	x	x	19011569	352
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65	x	x	x	19013352	1.211
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11	x	x	x	19018752	1.944

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera	x	x	-	19087303	147
			-	-	x	19087305	

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-061	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 061	19103095	50

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	75

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

⚡ Solo para hornos eléctricos

🔥 Solo para hornos de gas

⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam

FagorDial **2.8"**



Información general **Versión**

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	1.117mm (1.149mm)	1.117mm (1.149mm)
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO		€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	STOCK	11.609	19088212 ⚠	14.968
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359		11.215	19107360 ⚠	14.574
	Modo spray	•	CP-101-(E/G) R S	19096891		10.652	19096893 ⚠	14.012
		-	CP-101-(E/G) R	19098465		10.258	19107358 ⚠	13.618
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-101-(E/G) R SW S	19107363		10.175	19107364	12.530
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	STOCK	9.781	19088211	12.136
	Modo spray	•	C-101-(E/G) R S	19107361		9.219	19107362	11.574
		-	C-101-(E/G) R	19078439	STOCK	8.825	19088210	11.180

Opciones configurables

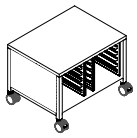
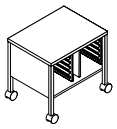
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	756
230V 1N 60Hz	0102-0027	31
230V 2~ 50Hz	0102-0028	310
230V 2~ 60Hz	0102-0029	475

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	3.425
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	3.425
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	3.768
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	3.768
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	85
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	114
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 101				-	x	x	19095581	231

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	835
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	1.170
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	1.097
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	1.432
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	1.768
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	918
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	1.287
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	1.206
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	1.576
						-	-	x	19103443	

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	x	x	x	19011983	331

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvil para 10 bandejas GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011561	984
	EP-101*	Rack móvil para 30 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11(-R)	x	x	x	19013354	1.061

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-101 y EP-101	x	x	x	19011569	352
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65	x	x	x	19013352	1.211
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11	x	x	x	19018752	1.944

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera	x	x	-	19087303	147
			-	-	x	19087305	

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-101	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 101	19103096	46

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	75

x Incluido - No incluido

⚡ Solo para hornos eléctricos
🔥 Solo para hornos de gas
⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-101-G

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	68mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	22,2 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	1.134mm	-
	Fondo (con asa)	1.066mm (1.134mm)	-
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	-
	Peso neto (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

Códigos y precios

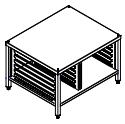
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-062-E R SW S	19087480	13.135	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	12.741	-	-
	Modo spray	•	CP-062-E R S	19096879	12.181	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	11.787	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-062-E R SW S	19107368	11.659	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	11.265	-	-
	Modo spray	•	C-062-E R S	19107367	10.705	-	-
		-	C-062-E R	19088206	10.311	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	778

Accesorios 062

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	1.019
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	1.348
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	1.207
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	1.537
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	2.122
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	1.141
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	1.511
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	1.352
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	1.722

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19095570	450

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-062*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19095517	924
	EP-062*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) *Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19095518	1.593

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estructura para EB-062 y EP-062	19011570	405
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	1.382
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	1.976

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	221

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	75

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	1.134 mm	1.134 mm
	Fondo (con asa)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altura (con bisagra)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso neto (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	15.106	19088218	18.570
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	14.712	19107372	18.176
	Modo spray	•	CP-102-(E/G) R S	19096895	14.155	19096897	17.619
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	13.761	19107370	17.225
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	13.129	19107456	15.245
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	12.735	19088217	14.851
	Modo spray	•	C-102-(E/G) R S	19107348	12.178	19107349	14.294
		-	C-102-(E/G) R	19079594	11.784	19088216	13.900

Opciones configurables

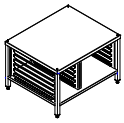
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	238
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	476
230V 1N 60Hz	0102-0037	61
230V 2~ 50Hz	0102-0038	310
230V 2~ 60Hz	0102-0039	515

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 102

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-12*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 *Solo para hornos de gas	19095590	265

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	1.019
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	1.348
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	1.207
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	1.537
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	2.122
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	1.141
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	1.511
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	1.352
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	1.722

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-102	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19012134	472

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-102*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19011562	1.009
	EP-102*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) * Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19013356	1.933

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estructura para EB-102 y EP-102	19011570	405
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	1.382
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	1.976

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	221

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-102	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 102	19103097	44

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	75

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	935mm	935mm
	Fondo (con asa)	966mm (1.032mm)	966mm (1.032mm)
	Altura (con bisagra)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Peso neto (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184 STOCK	19.938	19088259	24.132
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	19.544	19107459	23.738
	Modo spray	•	CP-201-(E/G) R S T	19096899	18.733	19096901	22.926
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	18.339	19107457	22.532
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	18.199	19107463	20.737
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	17.805	19091665	20.343
	Modo spray	•	C-201-(E/G) R S T	19107460	16.993	19107461	19.531
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	16.599	19088257	19.137

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	827
230V 1N 60Hz	0102-0047	36
230V 2~ 50Hz	0102-0048	107
230V 2~ 60Hz	0102-0049	469

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 201

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-21*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 *Solo para hornos de gas	19095591	265

CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	2.522
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	2.522
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	2.522
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	2.522
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	2.522
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm)	19107668	2.522
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	2.639

LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-201	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011741	497

RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	647

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	75

KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	44

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-201	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 201	19103098	96

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam

FagorDial **2.8"**



Información general **Versión**

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	1.165 mm	1.165 mm
	Fondo (con asa)	1.074 mm (1.140 mm)	1.074 mm (1.140 mm)
	Altura (con bisagra)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso neto (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	28.034	19088276	32.901
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	27.640	19107466	32.507
	Modo spray	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	26.786	19096905	31.653
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	26.392	19107464	31.259
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	25.189	19107480	28.614
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	24.795	19091669	28.220
	Modo spray	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	23.941	19107468	27.366
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	23.547	19088274	26.972

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	226
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	289

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	34
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	425
230V 1N 60Hz	0102-0057	36
230V 2~ 50Hz	0102-0058	300
230V 2~ 60Hz	0102-0059	467

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	0
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	302

Accesorios 202

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	287

CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	2.745
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	2.745
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	2.745
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	2.745
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	2.522
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm)	19107668	2.522
	CEP-202- 90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	3.505
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	3.651

LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-202	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011742	613

RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelación para carros 202	19034438	689

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	75

KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	44

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	141

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

Envasadoras al vacío



Características generales

Construcción:

- AISI 304
- Bombas Busch
- 2 planchas de relleno en policarbonato
- Protección contra el agua
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos

Control:

- Microprocesador para controlar el porcentaje de vacío en la cámara
- Panel de control digital con display.
- Alarmas para el nivel de vacío configurado y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Visor del nivel de aceite.

Funciones y programas:

- Inicio automático del ciclo de vacío,
- Pistón con doble posición (funcionamiento y reposo).
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60".
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2O out para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores.
- Los Modeloos G, permiten envasar productos delicados/blandos.

Envasadora al vacío de sobremesa

POSICIÓN DE BARRA DE SELLADO	MODELO	CÓDIGO	LONGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (m3/h)	CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SVS-1-310/8	19107730	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	3.476
	SVS-1-310/8 G	19107731	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	3.676
	SVS-1-410/10	19107732	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	4.474
	SVS-1-410/10 G	19107733	410	10	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	4.674
	SVS-1-410/20	19107734	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	4.914
	SVS-1-410/20 G	19107735	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	5.114
	SVS-2-410/20	19107736	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	5.912
	SVS-2-410/20 G	19107737	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	6.152

Envasadora al vacío de pie

POSICIÓN DE BARRA DE SELLADO	MODELO	CÓDIGO	LONGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (m3/h)	CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SVP-2-620/63	19107745	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	14.502
	SVP-2-620/63 G	19107746	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	15.050
	SVP-2-950/100	19107751	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	18.813
	SVP-2-950/100 G	19107752	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	20.380
	SVP-2-520/25	19107741	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	9.661
	SVP-2-520/25 G	19107742	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	10.171
	SVP-2-505/63	19107743	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	14.502
	SVP-2-505/63 G	19107744	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	15.050
	SVP-2-560/100	19107747	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	18.813
	SVP-2-560/100 G	19107750	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	20.380

G: Modelos con entrada de gas inerte

Accesorios para envasadoras al vacío

Carros para Modelos de sobremesa

CÓDIGO	COMPATIBLES	DESCRIPCIÓN	€
19076888	SVS-1-310/8	Carro con 4 ruedas 590x550x610h mm	737
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	823

Estantes planos inclinados para el envasado de líquidos

CÓDIGO	COMPATIBLES	DESCRIPCIÓN	€
19076890	SVS-1-310/8	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	68
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	86
19076892	SVP-2-520/25	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	159
19076893	SVP-2-620/63	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	178
19076897		Embudo de acero inoxidable para líquidos	474

Tubo de aspiración para vácio en contenedores

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos	153

Válvula SYV para sondas al corazón

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19076895	Válvula para sonda al corazón para cocción al vacío de inox.	219
19076896	Juego de juntas para la válvula (10 piezas)	35

Soluciones stacking

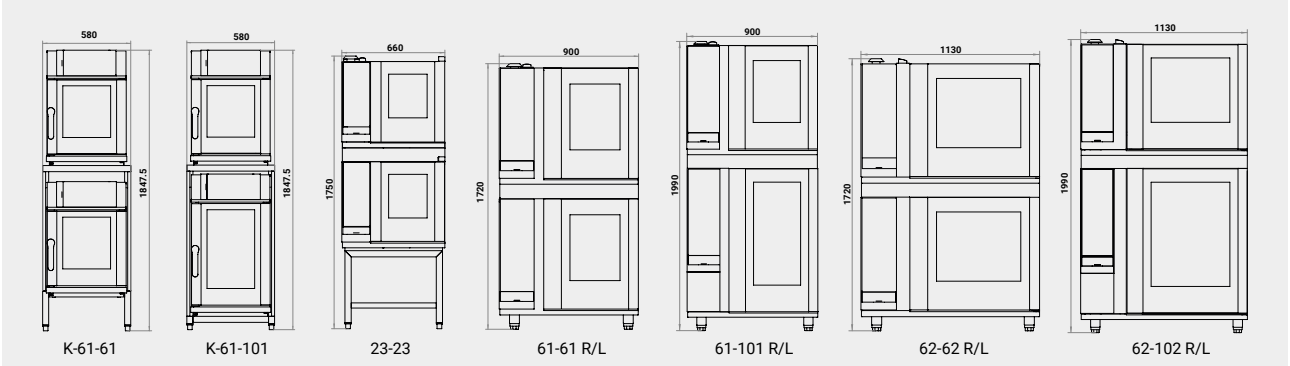


Características generales

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

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
K-61-61	Kit stacking para 2 hornos iKORE Kompact 061	19107453	969
K-61-101	Kit stacking para 1 horno iKORE Kompact 061 + 1 horno iKORE Kompact 101	19108677	969
23-23	Kit stacking para 2 hornos iKORE 0623	19059364	828
61-61 R	Kit stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta derecha	19087274	828
61-61 L	Kit stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta izquierda	19087275	828
61-101 R	Kit stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta derecha	19087272	828
61-101 L	Kit stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta izquierda	19087273	828
62-62 R	Kit stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta derecha	19087551	853
62-62 L	Kit stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta izquierda	19088030	853
62-102 R	Kit stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta derecha	19088031	853
62-102 L	Kit stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta izquierda	19088032	853

Solo para hornos eléctricos



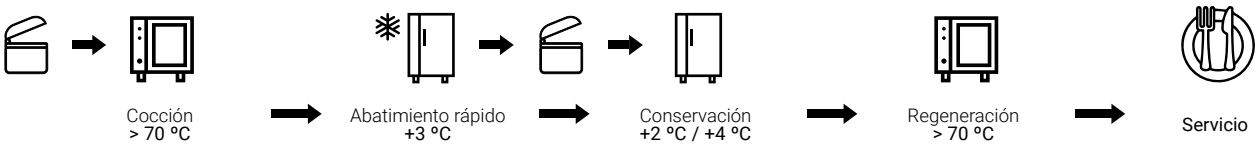
MONTAJES EN COLUMNA

Soluciones Cook&Chill



Características generales

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



	MODELO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	CÓDIGO	€
	KIT C&C-0623	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 0623 + Abatidor ABCO 0623		19087772	1.014
	KIT C&C-061	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 061 + Abatidor ABCO 061		19088139	495
	KIT C&C-061 G	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 061 de gas con boiler + Abatidor ABCO 061		19095521	495



La importancia de utilizar abatidores de temperatura

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

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

Nuestra selección Cook&Chill

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

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

Cook & Chill 0623
30-60 comidas al día



Horno + Abatidor

MODELO		CÓDIGO	€
APW-0623-E R S SW K		19079298	9.104
Kit A-23		19106481	75
Kit C&C-0623		19087772	1.014
ABCO-06 2/3 HC	50HZ	19087540	4.894
	60Hz	19097559	5.060

Solución C&C 0623

Cook & Chill 061
50-100 comidas al día

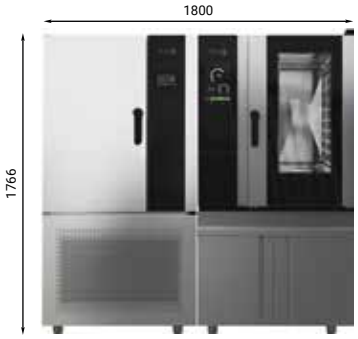


Horno + Abatidor

MODELO		CÓDIGO	€
APW-061-E R S SW K		19078616	10.719
Kit Z-11		19087303	147
Kit C&C-061		19088139	495
ABCO-061	50Hz	19105609	8.341
	60Hz	19111029	8.455

Solución C&C 061

Cook & Chill 101
80-150 comidas al día



Horno + Soporte + Abatidor

MODELO		CÓDIGO	€
APW-101-E R S SW K		19078668	13.871
Kit Z-11		19087303	147
SH-11-65 BCP		19079211	1.768
ABCO-101 HC	50Hz	19105605	10.930
	60Hz	19111030	11.162

Solución C&C 101

· Completa tu solución ideal con nuestras envasadoras y accesorios de horno: Campanas, carros y estructuras, bandejas...

· Consultar más Modelos de abatidores en la sección de refrigeración.

(*) Sin unidad condensadora.

Cook & Chill 102
150-250 comidas al día



Horno + Soporte + Abatidor

MODELO		CÓDIGO	€
APW-102-E R S SW K		19079785	17.363
Kit Z-21		19087306	221
SH-21-65 BCP		19082394	2.122
ABCO-102	50Hz	19091443	17.297
	60Hz	19091444	17.658

Solución C&C 102

Cook & Chill 201
150-250 comidas al día



Horno + Celula de abatimiento*

MODELO	CÓDIGO	€
APW-201-E R S SW T K	19079328	22.973
RBP-201 50/60Hz	19089779	20.446

Solución C&C 201

Cook & Chill 202
200-400 comidas al día



Horno + Celula de abatimiento*

MODELO	CÓDIGO	€
APW-202-E R S SW T K	19078839	32.602
RBM-202 50/60Hz	19089790	26.426

Solución C&C 202

· Completa tu solución ideal con nuestras envasadoras y accesorios de horno: Campanas, carros y estructuras, bandejas…
· Consultar más Modeloos de abatidores en la sección de refrigeración.
(*) Sin unidad condensadora.

Lavado de horno

Lavado solido SW

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	**OVENCLEAN**: Cubo de pastillas detergente - 75 unidades	Detergente para el desengrase y limpieza de hornos con sistema de limpieza iWash sólido (SW): - Limpieza potente: Disuelve y elimina las incrustaciones orgánicas más persistentes, como la grasa. - Fórmula ultra-concentrada: Asegura una limpieza profunda y confiable con pequeñas dosis. - Sin fosfatos ni sustancias peligrosas: Segura y respetuosa con el entorno, ideal para la industria alimentaria. - Compatible con Ovenbrite: el abrillantador complementario para un acabado perfecto.	19086761	110
	**OVENBRITE**: Cubo de bolsitas abrillantador hidrosolubles - 75 unidades	Abrillantador hidrosoluble para hornos con sistema de limpieza iWash sólido (SW): - Efecto antical: Protección activa contra depósitos de cal. - Prolonga la vida útil: Sus ingredientes avanzados cuidan y preservan el funcionamiento del horno. - Resultados excepcionales: Una cámara de cocción completamente limpia, higiénica y brillante tras cada ciclo de limpieza, lista para cocinar en condiciones óptimas.	19086763	88

Lavado liquido LW

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	**DECAFORN**: Bidón detergente líquido de 10l (conexión externa)	Detergente líquido desengrasante para hornos con sistema de limpieza iWash líquido (LW): - Formulación avanzada: desengrasado y eliminación de incrustaciones eficaz. - Rendimiento superior: acción potente con una pequeña dosis. - Protege las superficies: mantiene el acero inoxidable en perfecto estado sin riesgo de rayaduras ni opacidades.	19086053	83
	**HIDROFORN**: Bidón abrillantador líquido de 10l (conexión externa)	Abrillantador líquido hidrofugante y secante para hornos con sistema de limpieza iWash líquido (LW): - Alto rendimiento: actúa como abrillantador, secante, neutralizante y protector hidrofugante. - Eliminación de cal: elimina los depósitos calcáreos y previene su redeposición de partículas. - Brillo duradero: asegura un acabado brillante y libre de residuos. - Sin olores ni sabores: garantiza un proceso limpio y neutral, sin alterar los alimentos.	19086054	62

Lavado básico (manual)

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	**KOI PLUS**: Desengrasante - paquete de 4 botes x 6kg (modo spray)	Botes de desengrasante para hornos con sistema de limpieza básico(sin W), para una aplicación manual.	19086765	281

CUÍDADO Y MANTENIMIENTO

Tratamiento de agua

Sistemas de filtración por cartuchos:

Usar agua adecuadamente tratada en cada punto de restauración asegura reducir al mínimo las averías por agua y poder elaborar las recetas con la calidad que demandan los clientes. Los filtros para hornos garantizan la protección frente a los depósitos de cal, los efectos del cloro y las partículas contenidas en el agua, además de hacer frente a la corrosión. Este proporciona un ahorro en costes de reparación y ofrece una imagen de limpieza e higiene del horno a la altura del negocio.

Con la medición de dos parámetros: dureza y cloruros, podemos determinar qué filtro precisa el horno:

PARÁMETRO	RECOMENDACIÓN	PROTECCIÓN	FILTRO
Dureza del agua	**> 6 dH*: Filtro antical** * Aunque la dureza sea inferior a los 6 dHº siempre se recomienda el uso del filtro para prevenir problemas con el cloro y las partículas del agua de red.	- Retiene las partículas - Elimina el cloro - Evita formación de cal	Hornos hasta 6 x GN1/1 : **C500** (K-061, K-101, 0623, 061) Hornos desde 10 x GN1/1 : **C1100** (062, 101, 102, 201, 202)
Cloruros	**> 150 mg/l : Filtro antical + anticorrosión**	- Retiene las partículas - Elimina el cloro - Evita formación de cal - Evita la formación de yeso - Evita la corrosión	**X1100**

Filtración antical

	MÓDELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit C500	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical, capacidad estándar. Incluye: Cabezal + cartucho C500 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal	19111541	682
	Kit C1100	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical, gran capacidad. Incluye: Cabezal + cartucho C1100 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal	19111542	867
	C500	Cartucho de sustitución para kit filtro C500	19111544	425
	C1100	Cartucho de sustitución para kit filtro C1100	19111547	605

* El cartucho se deberá cambiar cuando el consumo de agua del horno haya llegado a la capacidad en litros del filtro, con un plazo máximo de recambio de un año.

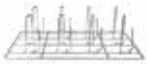
Filtración antical + anticorrosión

	MÓDELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit X1100	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical y anticorrosión. Incluye: Cabezal + filtro X1100 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal y salinidad	19111543	692
	X1100	Cartucho de sustitución para kit filtro X1100	19111548	440

* El cartucho se deberá cambiar cuando el consumo de agua del horno haya llegado a la capacidad en litros del filtro, con un plazo máximo de recambio de un año.

OTROS ACCESORIOS

Bandejas Gastronorm

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
Grid - AISI-304 1mm (EN631)						
	GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	50
	GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19085067	56
	GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19085068	103
Parrillas de asado para pollos y costillas						
	PO 1/1-8	8 pollos	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001496	256
	CO 1/1	Costillas	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000545	246
Colector de grasa						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	374
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	440
Bandejas para frituras						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	277
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19012415	295
Bandejas lisas						
	GN 2/3-20	1,70l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058658	32
	GN 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058659	52
	GN 1/1-20	2,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001669	39
	GN 1/1-40	5,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19048493	61
	GN 1/1-65	9,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048494	64
	GN 1/1-100	14,00l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19048495	80
	GN 2/1-20	3,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001673	101
	GN 2/1-40	10,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001674	109
	GN 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001675	111
	GN 2/1-100	28,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001672	161
Bandejas perforadas						
	GNP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058660	32
	GNP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058661	51
	GNP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001677	54
	GNP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048496	64
	GNP 1/1-100	14l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19001676	79
	GNP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001680	130
	GNP 2/1-65	18,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001681	132
	GNP 2/1-100	28l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001679	196

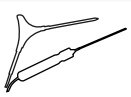
	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
Bandejas de granito						
	TP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058663	66
	TP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19059569	79
	TP 1/1-20	2,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001978	105
	TP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001979	117
	TP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19001980	138
	TP 2/1-20	3,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001981	131
	TP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001982	147
	TP 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001983	160
Bandejas pasteleras						
	BPA 2/3 Flat	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	113
	BPA 1/1 Flat	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000313	125
	BPP 2/3 Perforada	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	113
	BPP 1/1 Perforada	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000314	156
	BB 1/1 Baguettes	4 cavidades	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	88
	BB 60/40 Baguettes	5 cavidades	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	112
	BP 60/40 Perforada	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111321	125
	BP 60/40 Flat	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111322	125
Bandejas de molde						
	MT 2/3 6	6 huecos	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	175
	MT 1/1 11	11 huecos	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	201
Parrilla "grill" para asar o marcar						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	231
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325X530 mm)	-	19001460	284
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perforado)	19002844	327
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19059568	336
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325X530 mm)	-	19076583	449

Accesorios de cocinado

Ahumador

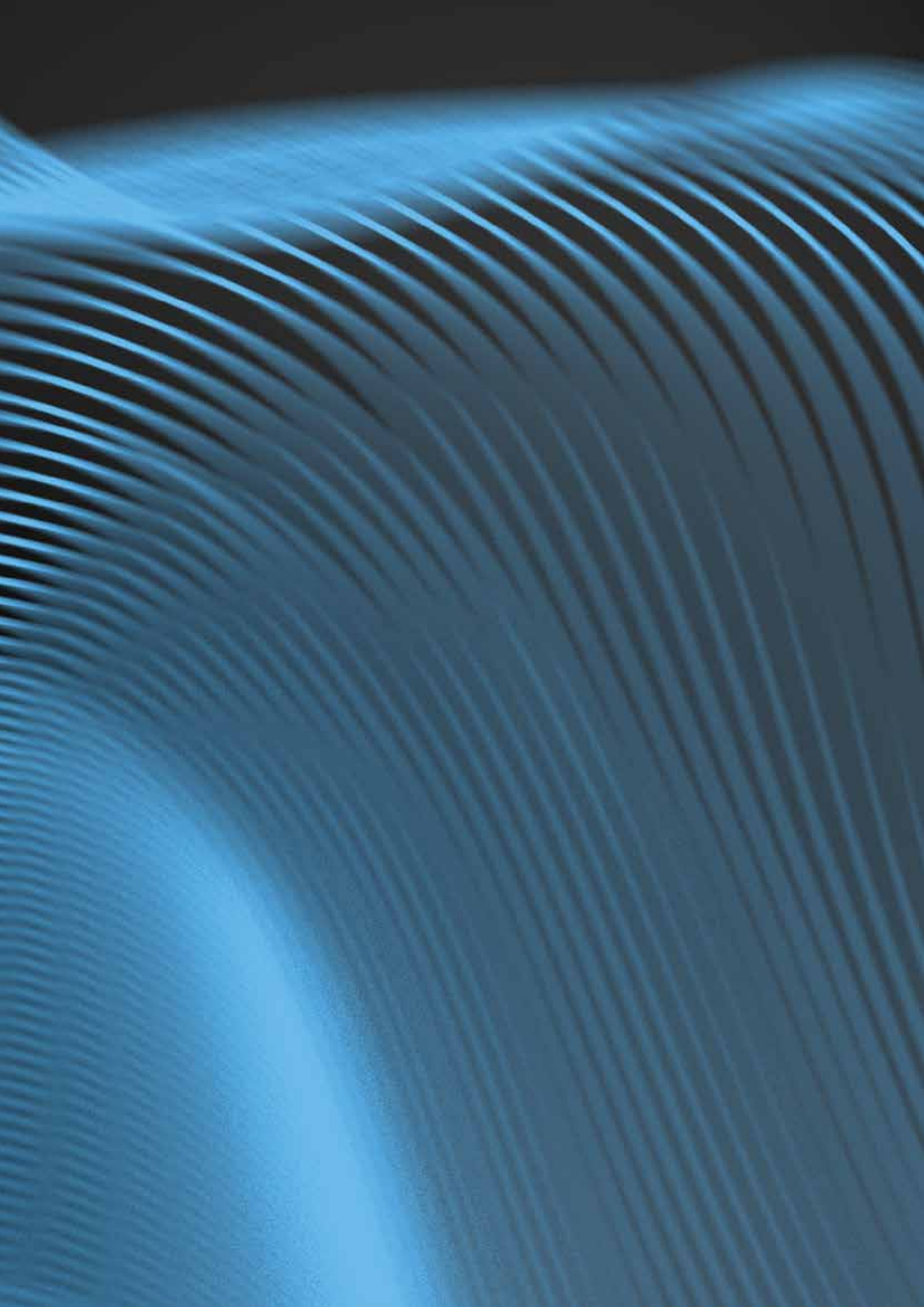
	MODELO	POTENCIA (W)	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (MM)	CÓDIGO	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	723

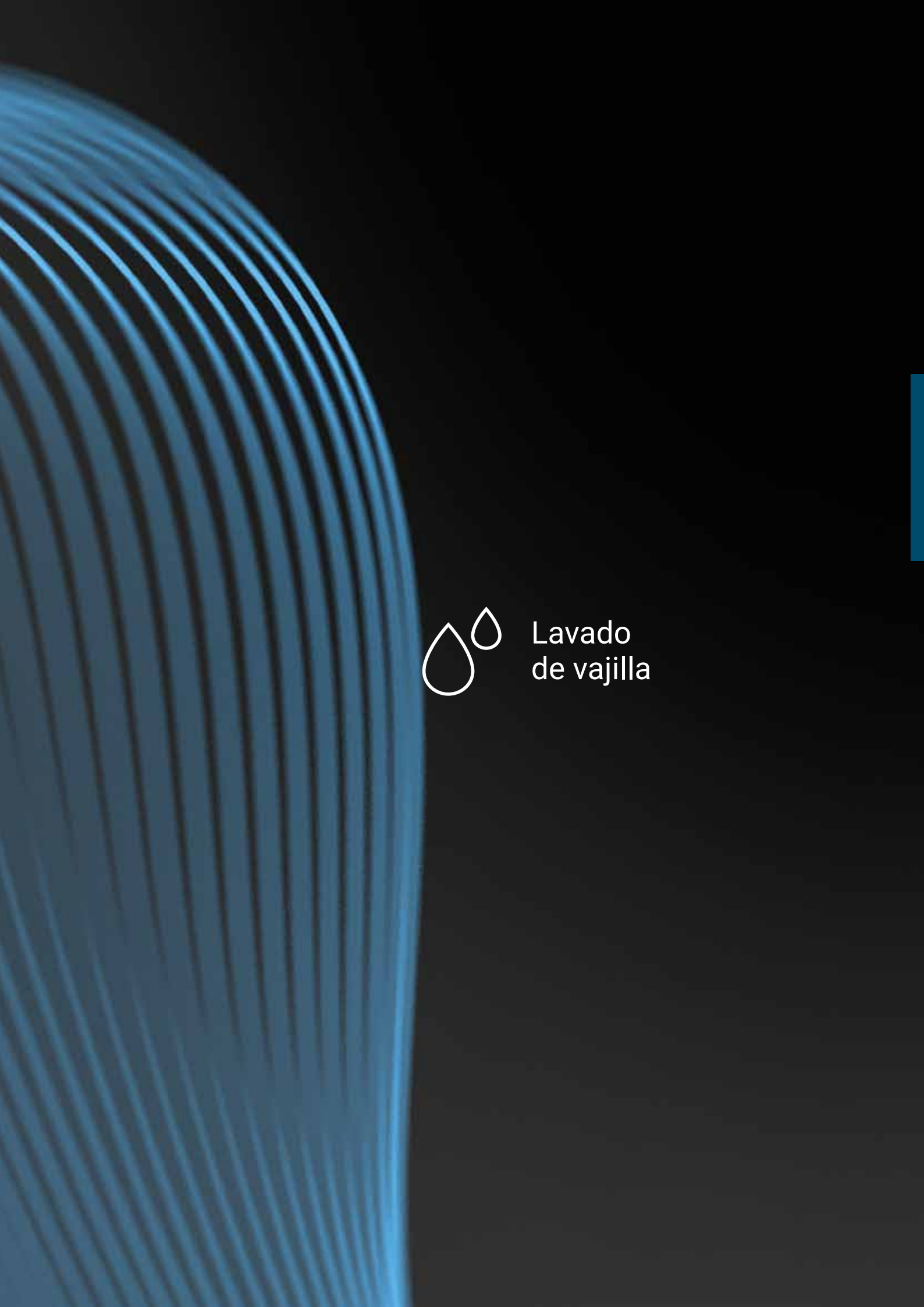
Sonda adicional externa

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit SV*	Kit sonda de control de temperatura externa SousVide para cocinar al vacío	19087745	246
	Kit ST*	Kit sonda de control de tempertura externa monopunto.	19087746	246
	Kit SS	Soporte externo para sondas ST y SV	19107627	35

***ADVANCE**: Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor de temperatura multipunto interno + 2 Sondas externas (ST y SV)

***CONCEPT**: Posibilidad de trabajar con una sola sonda al mismo tiempo: EZ sensor de temperatura multipunto interno; o, una única sonda externa SousVide (SV).




Lavado
de vajilla

FagorKonnect
Foodservice

Conoce cómo FagorKonnect potencia la funcionalidad de los dispositivos, en especifico el lavado de vajilla.



Gráficas especificas pensadas para el análisis de lavado de vajilla:

Para realizar un análisis de equipos de lavado de vajilla enfocado en aspectos específicos como estados de los dispositivos, análisis de errores, y ciclos ejecutados por programa y por día, podrías utilizar gráficos intuitivos y específicos que resalten la información.



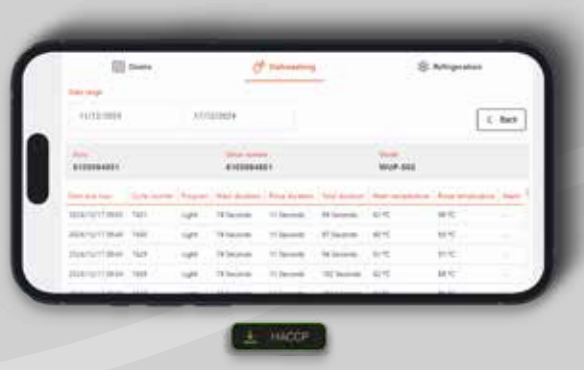


Información detallada visualizada en tiempo real:

Se mostrarán datos clave para monitorear equipos de lavado de vajilla y realizar acciones como configurar parámetros, encender o apagar el equipo o la configuración de red.

Visualizar y descargar el HACCP de un equipo en concreto:

Se puede acceder al HACCP de ese equipo en particular. Obtiene un gráfico en un rango de fechas seleccionadas.



Nueva generación de Lavado de vajilla.

iNOVA
GENERATION

Una tecnología de lavado innovadora para unos resultados únicos.



Lavado de vajilla

Pequeñas y medias producciones..... **177**
Lavautensilios..... **209**
Lavavajillas de arrastre..... **213**
Lavavajillas de cinta..... **231**
Cestas..... **243**

ESPECIFICACIONES DE LA CONEXIÓN DE AGUA:

pH: 6,5 ÷ 7.5	
Dureza total del agua:	5÷ 10 °fH
	3,5 ÷ 7 °eH
	2,8 ÷ 5,6 °dH
Impurezas: Ø < 0,08 mm	
Cloruros: ≤ 100 mg/l	
Cloro: 0 ÷ 0,5 mg/l	
Conductividad: 400 ÷ 2.000 µS/cm	

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidas en cuenta como dentro de garantía.

STOCK Esto se aplica a modelos de 50 Hz.



La solución
pequeña y versátil para
obtener resultados
brillantes.

Pequeñas y medias producciones

Introducción **179**
Lavavasos **183**
— Concept + ... **183**
— Concept **185**
Lavavajillas de apertura frontal **187**
— Advance **187**
— Concept + ... **189**
— Concept **191**
Lavavajillas de capota **195**
— Advance **195**
— Concept + ... **197**
— Concept **199**
Lavavajillas sanitarios **201**
— Lavavajillas de apertura frontal **201**
— Lavavajillas de capota **203**
Accesorios **205**
— Accesorios **205**
— Tratamiento del agua **207**



		CONCEPT | C	CONCEPT+ | P			ADVANCE | A
		PRESIÓN DE RED (2-4 BAR)	PRESIÓN DE RED (2-4 BAR)	BOMBA ACLARADO (1-4 BAR)		BOMBA ACLARADO (1-4 BAR)
Lavavasos (G)	400X400	WGC-400 (1)	WGP-400 (1)	WGP-401 (1)		
Lavavajillas de apertura frontal (U)	500X500	WUC-502 WUC-500 (1)	WUP-502	WUP-503	WUP-503 SN	WUA-503
Lavavajillas de capota (H)	500X500	WHC-502	WHP-502	WHP-503	WHP-503 SN	WHA-503

(1) Versión monofásica

Interfaz

ADVANCE | A

CONCEPT+ | P

FagorKonnect



Blanco
Máquina no preparada

Verde
Máquina preparada

Azúl
En progreso

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8".
- Indicadores de estado codificados por colores.
- Visualización de los parámetros de funcionamiento, como la temperatura del tanque y la del calderín o la duración de ciclo.
- Indicadores de funcionamiento de resistencias de tanque y calderín.
- Autodiagnóstico y señalización de averías.
- Función de temporización para poder programar el encendido o apagado de la máquina a una hora determinada.
- Modo en ahorro de energía (stand-by): Reducción del consumo eléctrico cuando la máquina no está en funcionamiento.
- Programas seleccionables por el usuario según el uso del equipo (cristalería, vajilla y bar) y específicos por máquinas.
- Programas de autolimpieza para modelos con bomba de desagüe (B) y descalcificador (S).

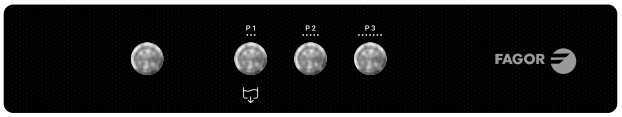
Autolimpieza | **Vaciado** | **Autollenado** | **Regeneración inteligente de resinas**

- Menú técnico (mediante contraseña)
  - · Visualización de todas las entradas de la electrónica y actuar sobre las salidas para facilitar la detección rápida de problemas.
  - · Modificación de parámetros de funcionamiento de la máquina, como temperaturas de calentamiento, tiempos de lavado y aclarado, etc.
  - · Mantenimiento programado: puede editarse el tiempo que transcurre entre las advertencias de realizar el mantenimiento sobre la máquina, con la intención de reducir posibles roturas y mantener el rendimiento de la máquina.
- HACCP: descarga de la información HACCP.
- Conectividad (K) como opción (Wi-fi y Ethernet).
- Opción de sensorización (Z) que incluye:
  - · Control de dosificación de químicos (DA).
  - · Control del bajo nivel de productos químicos mediante sondas (L), disponibles como accesorio, con aviso en el panel de control.

Concept +
Teclado de membrana de 5 pulsadores.

Advance
Display táctil capacitivo. Pulsadores iluminados y el pulsador START multicolor que cambia de color según el estado de la máquina.

CONCEPT | C



- Interfaz electromecánica con tres o cuatro robustos pulsadores retroiluminados en función del tipo de máquina. Un pulsador para encendido y el resto para programas, la luz de los cuales indica el programa activo (parpadeante) o máquina preparada (fijo).
- Programas adicionales mediante pulsación prolongada de los botones:
  - · Aclarado en frío (C)
  - · Autolimpieza (en modelos con bomba desagüe- B)
  - · Vaciado (en modelos con bomba desagüe- B)
  - · Ciclo prolongado (lavavajillas de capota)
- Opción de visualizadores LED (T) de dos dígitos para indicar las temperaturas de lavado y aclarado, además de permitir mostrar estados y errores con códigos alfanuméricos. Incluyen también indicadores de funcionamiento de resistencias de tanque y calderín.

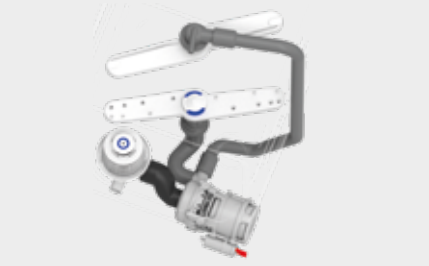
Modelo + T



Características comunes

Bombas de lavado de doble flujo con soft-start

- Bombas de lavado de doble flujo: una entrada y dos salidas, una para cada brazo, sin necesidad de dividir el flujo evitando la pérdida de potencia y disminuyendo el ruido.
- Soft-start: El ciclo comienza lentamente y aumenta gradualmente hasta alcanzar la velocidad máxima para evitar que se desprendan elementos livianos como cristalería y vajilla.



Brazos de lavado/aclarado. Duo-KLIP

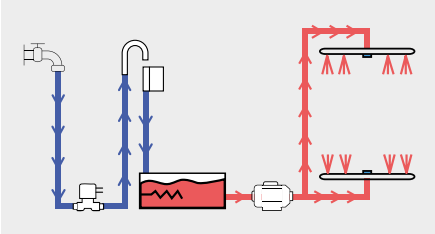
- Un brazo combinado de lavado y aclarado al mismo nivel, fabricado de material compuesto, en inoxidable como opción (X), evitando que ambos brazos se estorben mutuamente.
- Orificios de lavado y aclarado diseñados para poder llegar a los sitios más inaccesibles. Proyectan agua de modo preciso alcanzando consumos de agua inferiores, reduciendo el consumo de electricidad y de químicos.
- Enganche a presión clipado que facilita el montaje y desmontaje para su limpieza.



Características según modelo

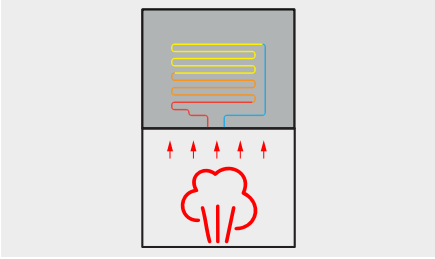
Bomba de aclarado y thermostop

- Aclarado incluso con presión de red baja (1 bar).
- La temperatura del agua en el calderín es constante durante todo el aclarado.
- Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717.
- Exacta dosificación de abrillantador con un flujo constante de agua.
- Thermostop: inicia el aclarado cuando se haya alcanzado la temperatura de aclarado necesaria para un resultado de lavado higiénico y un correcto secado de la vajilla.



Sistema de recuperación de energía (RC)

- Minimiza el vapor liberado para crear un ambiente de trabajo más cómodo mientras usa el calor de la unidad para calentar aún más el agua entrante y reducir los costos de energía.
- El proceso se realiza al finalizar el ciclo durante 40 segundos (configurable) incrementado la temperatura del agua entrante de 10ºC a 25ºC lo que recomienda una conexión de agua fría (15-25ºC).



Descalcificador inteligente (S)

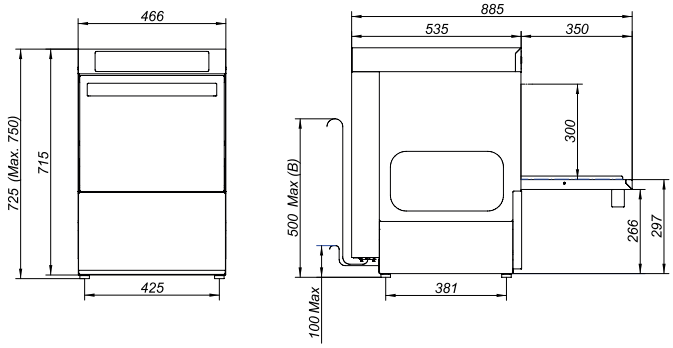
- Descalcificador integrado que proporciona agua blanda de forma continua. De este modo, el detergente y el abrillantador pueden desplegar de forma óptima todo su efecto y reducir considerablemente los depósitos de cal en la máquina.
- El usuario puede cargar fácilmente el depósito y un sensor avisa cuando es necesario rellenar el depósito de sal.
- Regeneración de resinas inteligente que garantizan un lavado ininterrumpido porque el proceso no se detiene para regenerar la resina. Realiza la regeneración de forma totalmente automática e invisible para el cliente. La calidad del agua es siempre constante.



Dimensiones

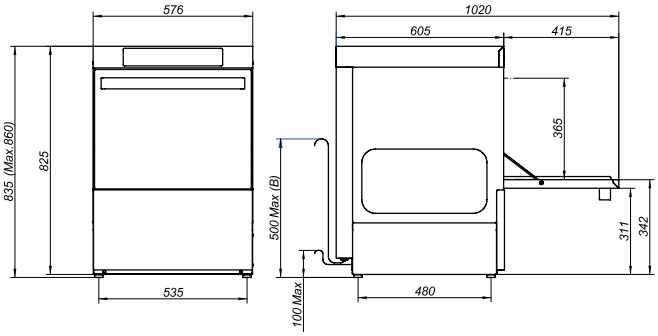
Lavavasos (G)

WGC-400/ WGP-400/ WGP-401

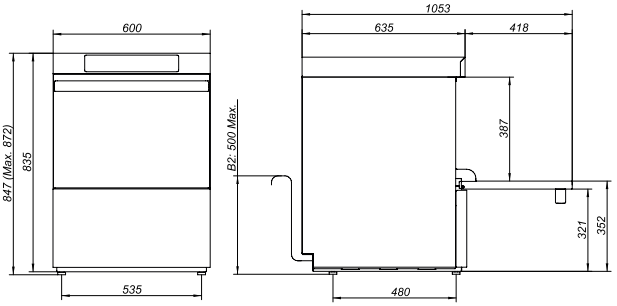


Lavavajillas de apertura frontal (U)

WUC-500/ WUC-502/ WUP-502/ WUP-503

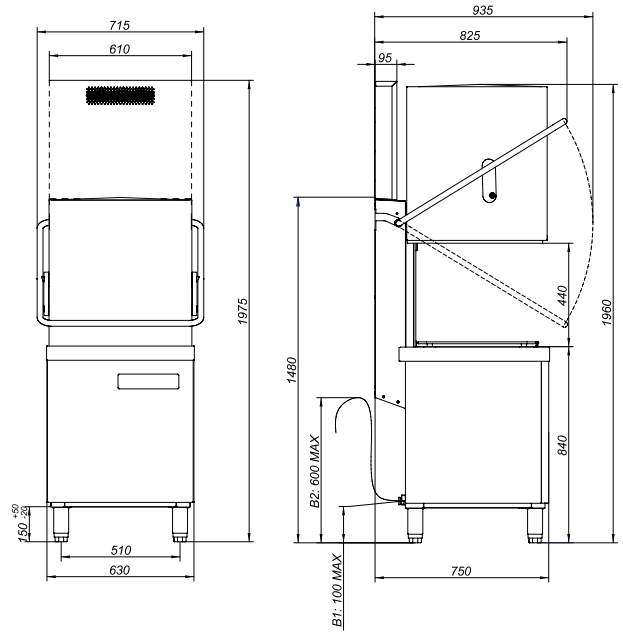


WUA-503

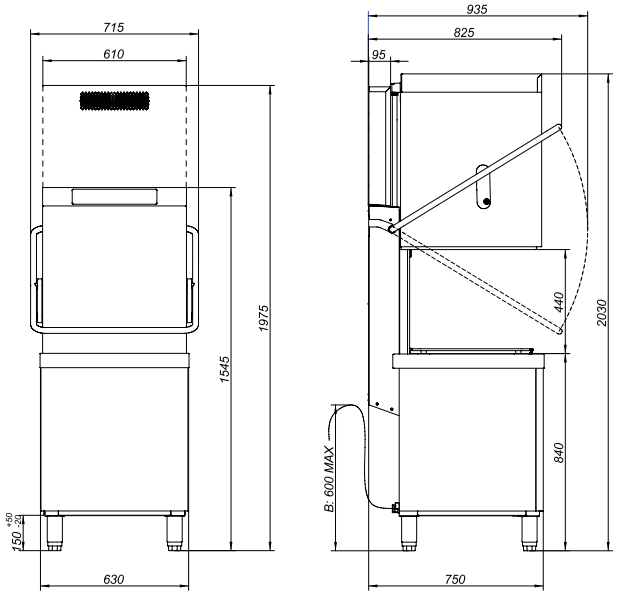


Lavavajillas de capota (H)

WHC-502 (RC)/ WHP-502 (RC)/ WHP-503 (RC)



WHA-503 (RC)



Lavavasos 400x400

FagorKonnect Foodservice



Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Dosificador abrillantador hidráulico (para modelos con presión de red WGP-400) o peristáltico (para modelos con bomba aclarado WGP-401) de serie.
- Thermostop en modelos con bomba de aclarado (WGP-401).





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)		Cestas/h	40
Dimensiones (2)		mm	466x535x725
Peso neto		Kg	34
Capacidad del tanque		L	9
Capacidad del calderín		L	4
Potencia resistencia tanque		kW	0,8
Potencia resistencia calderín		kW	2,4
Potencia bomba lavado	50Hz	kW	0,29
	60Hz	kW	0,36
Potencia bomba de aclarado		kW	0,13
Potencia bomba desagüe		kW	0,04
Potencia total	50Hz	kW	3,49
	60Hz	kW	3,56
Amperios total	50Hz	A	15,17
	60Hz	A	15,48
Conexión		Sim/Alt	Simultáneo
Tensión		V	220-240 1N~
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WGP-400		bar	2-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WGP-400 S		bar	3-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WGP-401		bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.		ºC	60
Nivel de protección al agua		IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para CRISTALERÍA - de serie					
	Light	2,1	90	60	65
	Estándar	2,1	120	60	65
	Intensivo	2,1	180	60	65
	Aclarado en frío (4)	2,1	90	65	65
Programas adicionales					
Programas para VAJILLA					
Programas para BAR					

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	ACLARADO EN FRÍO (C) (5)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
STOCK	WGP-400	19109781	2.562	19110573	2.590					
	WGP-400 B	19110484	2.782	19110574	2.810				x	
	WGP-400 D	19110485	2.758	19110575	2.786					x
STOCK	WGP-400 B D	19110486	2.978	19110576	3.006				x	x
	WGP-400 C	19110487	2.661	19110577	2.689			x		
	WGP-400 C B	19110488	2.881	19110578	2.909			x	x	
	WGP-400 C D	19110489	2.857	19110579	2.885			x		x
	WGP-400 C B D	19110490	3.077	19110580	3.105			x	x	x
	WGP-400 S	19110491	3.008	19110581	3.036		x			
	WGP-400 S B	19110492	3.228	19110582	3.256		x		x	
	WGP-400 S D	19110493	3.204	19110583	3.232		x			x
	WGP-400 S B D	19110494	3.424	19110584	3.452		x		x	x
	WGP-401	19108942	2.892	19110586	2.975	x				
	WGP-401 B	19110495	3.112	19110588	3.195	x			x	
	WGP-401 D	19110496	3.088	19110589	3.171	x				x
	WGP-401 B D	19110497	3.308	19110590	3.391	x			x	x
	WGP-401 S	19108391	3.338	19110591	3.421	x	x			
	WGP-401 S B	19110498	3.558	19110592	3.641	x	x		x	
	WGP-401 S D	19110499	3.534	19110593	3.617	x	x			x
	WGP-401 S B D	19110500	3.754	19110594	3.837	x	x		x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Doble pared (6)	P	220
Cesta redonda (+ soporte) 19110751 (+ 19110752) (7)	O	11
Cesta de varilla para cristalería 19107614 (8)	R	61
Conectividad	K	248
Sensorización (9)	Z	164
Clavija Reino Unido (tipo G) (10)	CI	19
Modelo Australia (11)	AU	109

Dotación estándar

	Cesta vasos 19082432	un	2
	Suplemento para platillos 19084452	un	1
	Cestillo cubiertos 19102721	un	1

(1) Alimentación con agua caliente a 50ºC.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) En los modelos con presión de red (WGP-400), el consumo puede variar en función de la presión del agua de alimentación. Consumo de agua por programa (2 bar): 2/ 2,2/ 2,5/ 2 l/ciclo.
(4) En máquinas con la opción de aclarado en frío (C) el segundo aclarado se realiza con agua fría mientras que, sin la opción, se aclara con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(5) No compatible con modelos con descalcificador (S).
(6) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10 mm a cada lado.
(7) Esta opción excluye las cestas vasos (19082432) y el suplemento para platillos (19084452) de la dotación estandar.
(8) Esta opción excluye la dotación estándar.
(9) De serie en modelos con descalcificador (S).
(10) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(11) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

Lavavasos 400x400













Características generales

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Modelos "T" con visualizadores LED de dos dígitos.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)		Cestas/h	30
Dimensiones (2)		mm	466x535x725
Peso neto		Kg	34
Capacidad del tanque		L	9
Capacidad del calderín		L	4
Potencia resistencia tanque		kW	0,8
Potencia resistencia calderín		kW	2,4
Potencia bomba lavado	50Hz	kW	0,29
	60Hz	kW	0,36
Potencia bomba desagüe		kW	0,04
Potencia total	50Hz	kW	3,49
	60Hz	kW	3,56
Amperios total	50Hz	A	15,17
	60 Hz	A	15,48
Conexión		Sim/Alt	Simultáneo
Tensión		V	220-240 1N~
Presión del agua de alimentación mín.-máx.		bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación máx.		ºC	60
Nivel de protección al agua		IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
P1	Estándar	2	120	60	65
P2	Intensivo	2	180	60	65

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	VISUALIZADORES LED (T)	ACLARADO EN FRÍO (C)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
STOCK	WGC-400	19106152	2.199	19110595	2.227				
	WGC-400 B	19108044	2.419	19110596	2.447			x	
	WGC-400 D	19109535	2.395	19110597	2.423				x
STOCK	WGC-400 B D	19110501	2.615	19110598	2.643			x	x
	WGC-400 C	19110504	2.298	19110603	2.326		x		
	WGC-400 C B	19110505	2.518	19110604	2.546		x	x	
	WGC-400 C D	19110506	2.494	19110605	2.522		x		x
	WGC-400 C B D	19110507	2.714	19110606	2.742		x	x	x
	WGC-400 T	19109534	2.375	19110599	2.403	x			
	WGC-400 T B	19107969	2.595	19110600	2.623	x		x	
	WGC-400 T D	19110502	2.571	19110601	2.599	x			x
	WGC-400 T B D	19110503	2.791	19110602	2.819	x		x	x
	WGC-400 T C	19110508	2.474	19110607	2.502	x	x		
	WGC-400 T C B	19110509	2.694	19110608	2.722	x	x	x	
	WGC-400 T C D	19110510	2.670	19110609	2.698	x	x		x
	WGC-400 T C B D	19104296	2.890	19110610	2.918	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Doble pared (4)	P	220
Cesta redonda (+ soporte) 19110751 (+ 19110752) (5)	O	11
Cesta de varilla para cristalería 19107614 (6)	R	61
Clavija Reino Unido (tipo G) (7)	CI	19
Modelo Australia (8)	AU	109

Dotación estándar

	Cesta vasos 19082432	un	2
	Suplemento para platillos 19084452	un	1
	Cestillo cubiertos 19102721	un	1

(1) Alimentación con agua caliente a 50ºC.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) Consumo para una presión del agua de alimentación de 2 bar. A presiones mayores el consumo incrementará.
(4) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10mm a cada lado.
(5) Esta opción excluye las cestas vasos (19082432) y el suplemento para platillos (19084452) de la dotación estandar.
(6) Esta opción excluye la dotación estándar.
(7) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(8) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

ADVANCE

Lavavajillas de apertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice



Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y display táctil capacitivo.
- Tanque, contrapuerta y las guías de la cesta embutidas y todas las aristas, incluso las verticales, redondeadas para facilitar el escurrimiento de las impurezas. No existan puntos donde se acumule la suciedad.
- Máquina construida con doble pared integral.
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.
- Puerta contrabalanceada amortiguada.
- Resistencia del tanque higiénica.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtro de superficie de tanque en acero inoxidable de serie y cesta para recoger desperdicios.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Bomba de aclarado, bomba de desagüe y dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Thermostop.
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	600x635x847
Peso neto	Kg	60
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	1
Potencia resistencia calderín	kW	5,6
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. en modelos WUA-503 S	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para VAJILLA- de serie					
	Light	2,3	90	60	85
	Estándar	2,6	120	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Cubertería	3	300	65	85
Programas adicionales					
Programas para CRISTALERÍA					(3)
Programas para BAR					

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,42**	**3,55**	**Sim**	**1**	**1,87**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,48	4,48	Sim	1	2,8	0,68
220V-240V 1N~		23,54	5,41	Sim	1	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,42	7,28	Sim	1	5,6	0,68
220V-240V 3~		21,36	7,28	Sim	1	5,6	0,68

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
	WUA-503	19110511	4.853	19110611	4.936	x		x	
STOCK	WUA-503 D	19106122	5.049	19110612	5.132	x		x	x
	WUA-503 S	19110512	5.321	19110613	5.404	x	x	x	
STOCK	WUA-503 S D	19105092	5.517	19110614	5.600	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable	X	374
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (4)	R	108
Conectividad	K	248
Sensorización (5)	Z	164
Clavija Reino Unido (tipo G) (6)	CI	19
Modelo Australia (7)	AU	109

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC y máquina configurada a máxima potencia.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) El segundo aclarado se realiza con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(4) Esta opción excluye la dotación estándar.
(5) De serie en modelos con descalcificador (S).
(6) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(7) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

CONCEPT+

Lavavajillas de apertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice



Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Dosificador abrillantador hidráulico (para modelos con presión de red- WUP-502) o peristáltico (para modelos con bomba aclarado- WUP-503) de serie.
- Thermostop en modelos con bomba de aclarado (WUP-503).
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	576x605x835
Peso neto	Kg	55
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	2,8
Potencia resistencia calderín	kW	5,6
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WUP-502	bar	2-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WUP-502 S	bar	3-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WUP-503	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Nivel de protección al agua	IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para VAJILLA- de serie					
	Light	2,3	90	60	85
	Estándar	2,6	120	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Cubertería	3	300	65	85
Programas adicionales					
Programas para CRISTALERÍA					(4)
Programas para BAR					

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,13**	**3,48**	**Alt**	**2,8**	**2,8**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	ACLARADO EN FRÍO (C) (5)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
STOCK	WUP-502	19107921	3.168	19110615	3.196					
	WUP-502 B	19106121	3.388	19110616	3.416				x	
	WUP-502 D	19109548	3.364	19110617	3.392					x
STOCK	WUP-502 B D	19110513	3.584	19110618	3.612				x	x
	WUP-502 C	19110514	3.267	19110619	3.295			x		
	WUP-502 C B	19110515	3.487	19110620	3.515			x	x	
	WUP-502 C D	19110516	3.463	19110621	3.491			x		x
	WUP-502 C B D	19110517	3.683	19110622	3.711			x	x	x
	WUP-502 S	19109549	3.636	19110623	3.664		x			
	WUP-502 S B	19110518	3.856	19110624	3.884		x		x	
	WUP-502 S D	19110519	3.832	19110625	3.860		x			x
	WUP-502 S B D	19110520	4.052	19110626	4.080		x		x	x
STOCK	WUP-503	19105005	3.520	19110627	3.603	x				
	WUP-503 B	19107903	3.740	19110628	3.823	x			x	
	WUP-503 D	19109550	3.716	19110629	3.799	x				x
STOCK	WUP-503 B D	19104293	3.936	19110630	4.019	x			x	x
	WUP-503 S	19109551	3.988	19110631	4.071	x	x			
	WUP-503 S B	19107906	4.208	19110632	4.291	x	x		x	
	WUP-503 S D	19110521	4.184	19110633	4.267	x	x			x
	WUP-503 S B D	19105450	4.404	19110634	4.487	x	x		x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable (6)	X	374
Doble pared (7)	P	264
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (8)	R	108
Conectividad	K	248
Sensorización (9)	Z	164
Clavija Reino Unido (tipo G) (10)	CI	19
Modelo Australia (11)	AU	109

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC y máquina configurada a máxima potencia.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) En los modelos con presión de red (WUP-502), el consumo puede variar en función de la presión del agua de alimentación. Consumo de agua por programa (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,7/ 2,7 l/ciclo.
(4) En máquinas con la opción de aclarado en frío (C) el segundo aclarado se realiza con agua fría mientras que, sin la opción, se aclara con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(5) No compatible con modelos con descalcificador (S).
(6) Incluye filtros de superficie de tanque en acero inoxidable (SF).
(7) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10 mm a cada lado.
(8) Esta opción excluye la dotación estándar.
(9) De serie en modelos con descalcificador (S).
(10) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(11) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

CONCEPT

Lavavajillas de apertura frontal 500x500



Características generales

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Modelos "T" con visualizadores LED de dos dígitos.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	576x605x835
Peso neto	Kg	55
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	2,8
Potencia resistencia calderín	kW	5,6
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Nivel de protección al agua	IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
P1	Light	2,2	90	60	85
P2	Estándar	2,2	120	60	85
P3	Intensivo	2,2	180	60	85

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,13**	**3,48**	**Alt**	**2,8**	**2,8**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	VISUALIZADORES LED (T)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
STOCK	WUC-502	19105105	2.893	19110635	2.921			
	WUC-502 B	19109544	3.113	19110636	3.141		x	
	WUC-502 D	19109546	3.089	19110637	3.117			x
STOCK	WUC-502 B D	19110522	3.309	19110638	3.337		x	x
	WUC-502 T	19109545	3.069	19110639	3.097	x		
	WUC-502 T B	19108785	3.289	19110640	3.317	x	x	
	WUC-502 T D	19110523	3.265	19110641	3.293	x		x
	WUC-502 T B D	19110524	3.485	19110642	3.513	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable (4)	X	374
Doble pared (5)	P	264
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (6)	R	108
Clavija Reino Unido (tipo G) (7)	CI	19
Modelo Australia (8)	AU	109

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC y máquina configurada a máxima potencia.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) Consumo para una presión del agua de alimentación de 2 bar. A presiones mayores el consumo incrementará.
(4) Incluye filtros de superficie de tanque en acero inoxidable (SF).
(5) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10 mm a cada lado.
(6) Esta opción excluye la dotación estándar.
(7) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(8) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

CONCEPT

Lavavajillas de apertura frontal 500x500



Características generales

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Modelos "T" con visualizadores LED de dos dígitos.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	576x605x835
Peso neto	Kg	55
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	2,8
Potencia resistencia calderín	kW	2,8
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	3,48
Amperios total	A	16
Conexión	Sim/Alt	Alterno
Tensión	V	220-240 1N~
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Nivel de protección al agua	IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
P1	Estándar	2,2	120	60	85
P2	Intensivo	2,2	180	60	85

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	VISUALIZADORES LED (T)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
STOCK	WUC-500	19104935	2.673	19110643	2.701			
	WUC-500 B	19109540	2.893	19110644	2.921		x	
	WUC-500 D	19109541	2.869	19110645	2.897			x
STOCK	WUC-500 B D	19110525	3.089	19110646	3.117		x	x
	WUC-500 T	19105590	2.849	19110647	2.877	x		
	WUC-500 T B	19110526	3.069	19110648	3.097	x	x	
	WUC-500 T D	19110527	3.045	19110649	3.073	x		x
	WUC-500 T B D	19110528	3.265	19110650	3.293	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable (4)	X	374
Doble pared (5)	P	264
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (6)	R	108
Clavija Reino Unido (tipo G) (7)	CI	19
Modelo Australia (8)	AU	109

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua caliente a 50ºC.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) Consumo para una presión del agua de alimentación de 2 bar. A presiones mayores el consumo incrementará.
(4) Incluye filtros de superficie de tanque en acero inoxidable (SF).
(5) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10 mm a cada lado.
(6) Esta opción excluye la dotación estándar.
(7) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(8) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

Lavavajillas de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice







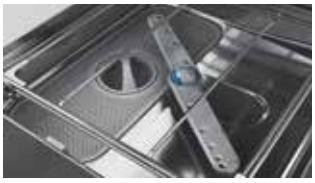


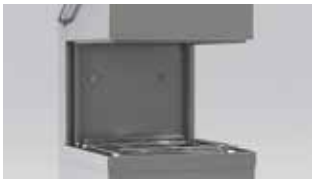




Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y display táctil capacitivo.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas.
- Capota de doble pared con aislamiento termoacústico y correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Visibilidad máxima gracias a la posición superior del panel de control.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtro de superficie de tanque en material compuesto de serie y cesta para recoger desperdicios.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Bomba de aclarado, bomba de desagüe y dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Thermostop.
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	60
Dimensiones (2)	mm	630x750x1.545
Dimensiones con asa	mm	715x935
Altura con capota abierta	mm	2.030
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	1.975
Peso neto	Kg	116
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	135
Capacidad del tanque	L	28
Capacidad del calderín	L	10
Potencia resistencia tanque	kW	2,1
Potencia resistencia calderín	kW	9
Potencia bomba lavado	kW	0,75
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,1
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos RC y S	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO)	DURACIÓN (S) (3)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para VAJILLA- de serie					
	Light	2,3	60	60	85
	Estándar	2,6	90	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Extendido	3	480	60	85
	Cubertería	3	300	65	85
Programas adicionales					
Programas para CRISTALERÍA					(4)
Programas para BAR					

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~		27,39	6,3	Sim	1,05	4,5	0,75
220V-240V 1N~		35,43	8,15	Sim	1,4	6	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**19,35**	**11,85**	**Sim**	**2,1**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		31,12	11,85	Sim	2,1	9	0,75

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
	WHA-503	19105006	8.314	19110651	8.435	x			x	
STOCK	WHA-503 D	19108744	8.510	19110652	8.631	x			x	x
	WHA-503 RC	19109461	10.522	19110653	10.643	x	x		x	
	WHA-503 RC D	19110529	10.718	19110654	10.839	x	x		x	x
	WHA-503 S	19109460	8.804	19110655	8.925	x		x	x	
STOCK	WHA-503 S D	19105482	9.000	19110656	9.121	x		x	x	x
	WHA-503 S RC	19107905	11.012	19110657	11.133	x	x	x	x	
STOCK	WHA-503 S RC D	19110530	11.208	19110658	11.329	x	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable	X	253
Filtro de superficie en acero inoxidable	SF	46
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (5)	R	108
Conectividad	K	248
Sensorización (6)	Z	164
Modelo Australia (7)	AU	150
Marine (8)	400V-440V 3~	1.277

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (-20/+50 mm).
(3) En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
(4) El segundo aclarado se realiza con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(5) Esta opción excluye la dotación estándar.
(6) De serie en modelos con descalcificador (S) o sistema de recuperación de energía (RC).
(7) Incluye aprobación Watermark.
(8) Seleccionar la máquina con la frecuencia adecuada y posteriormente añadir la opción.

Lavavajillas de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice













Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas.
- Capota de simple pared, que se desliza suavemente sobre las correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtro de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Dosificador abrillantador hidráulico (para modelos con presión de red- WHP-502) o peristáltico (para modelos con bomba aclarado- WHP-503) de serie.
- Thermostop en modelos con bomba de aclarado (WHP-503).
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	60
Dimensiones (2)	mm	630x750x1.480
Dimensiones con asa	mm	715x935
Altura con capota abierta	mm	1.960
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	1.975
Peso neto	Kg	97
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	113
Capacidad del tanque	L	33
Capacidad del calderín en modelos WHP-502	L	9
Capacidad del calderín en modelos WHP-503	L	10
Potencia resistencia tanque	kW	4,5
Potencia resistencia calderín	kW	9
Potencia bomba lavado	kW	0,75
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,1
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WHP-502	bar	2-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WHP-502 S / S RC	bar	3-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WHP-503	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos RC	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S) (4)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para VAJILLA- de serie					
	Light	2,3	60	60	85
	Estándar	2,6	90	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Extendido	3	480	60	85
	Cubertería	3	300	65	85
Programas adicionales					
Programas para CRISTALERÍA					(5)
Programas para BAR					

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~		22,83	5,25	Alt	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		29,35	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 1N~		32,61	7,5	Sim	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		42,39	9,75	Sim	3	6	0,75
380V-415V 3N~		16,30	9,75	Alt	4,5	9	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**22,83**	**14,25**	**Sim**	**4,5**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		25,85	9,75	Alt	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sim	4,5	9	0,75

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
STOCK	WHP-502	19104995	6.095	19110659	6.172					
	WHP-502 B	19105442	6.348	19110660	6.425				x	
	WHP-502 D	19109453	6.291	19110661	6.368					x
STOCK	WHP-502 B D	19110531	6.544	19110662	6.621				x	x
STOCK	WHP-502 RC	19109455	8.303	19110663	8.380		x			
	WHP-502 RC B	19110532	8.556	19110664	8.633		x		x	
	WHP-502 RC D	19110533	8.499	19110665	8.576		x			x
	WHP-502 RC B D	19110534	8.752	19110666	8.829		x		x	x
	WHP-502 S B	19109454	6.838	19110668	6.915			x	x	
	WHP-502 S B D	19110537	7.034	19110670	7.111			x	x	x
	WHP-502 S RC B	19110539	9.046	19110672	9.123		x	x	x	
	WHP-502 S RC B D	19110541	9.242	19110674	9.319		x	x	x	x
STOCK	WHP-503	19104996	6.693	19110675	6.814	x				
	WHP-503 B	19108550	6.946	19110676	7.067	x			x	
	WHP-503 D	19109456	6.889	19110677	7.010	x				x
STOCK	WHP-503 B D	19110542	7.142	19110678	7.263	x			x	x
	WHP-503 RC	19109459	8.901	19110679	9.022	x	x			
	WHP-503 RC B	19110543	9.154	19110680	9.275	x	x		x	
	WHP-503 RC D	19110544	9.097	19110681	9.218	x	x			x
	WHP-503 RC B D	19110545	9.350	19110682	9.471	x	x		x	x
	WHP-503 S B	19109457	7.436	19110684	7.557	x		x	x	
	WHP-503 S B D	19110548	7.632	19110686	7.753	x		x	x	x
	WHP-503 S RC B	19110550	9.644	19110688	9.765	x	x	x	x	
	WHP-503 S RC B D	19110552	9.840	19110690	9.961	x	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable	X	253
Filtro de superficie en acero inoxidable	SF	46
Doble pared	P	472
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (6)	R	108
Conectividad	K	248
Sensorización (7)	Z	164
Modelo Australia (8)	AU	150
Marine (9)	400V-440V 3~	1.277

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (-20/+50 mm).
(3) En los modelos con presión de red (WHP-502), el consumo puede variar en función de la presión del agua de alimentación. Consumo de agua por programa (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,8/ 2,8/ 2,8 l/ciclo.
(4) En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
(5) El segundo aclarado se realiza con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(6) Esta opción excluye la dotación estándar.
(7) De serie en modelos con descalcificador (S) o sistema de recuperación de energía (RC).
(8) Incluye aprobación Watermark.
(9) Seleccionar la máquina con la frecuencia adecuada y posteriormente añadir la opción.

Lavavajillas de capota 500x500













Características generales

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Modelos "T" con visualizadores LED de dos dígitos.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas.
- Capota de simple pared, que se desliza suavemente sobre las correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtro de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	630x750x1.480
Dimensiones con asa	mm	715x935
Altura con capota abierta	mm	1.960
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	1.975
Peso neto	Kg	97
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	113
Capacidad del tanque	L	33
Capacidad del calderín	L	9
Potencia resistencia tanque	kW	3
Potencia resistencia calderín	kW	6
Potencia bomba lavado	kW	0,75
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,1
Potencia total	kW	Opciones de voltaje y potencia
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos RC	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S) (4)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
P1	Light	2,2	90	60	85
P2	Estándar	2,2	120	60	85
P3	Intensivo	2,2	180	60	85
	Extendido	2,2	480	60	85

Opciones de voltaje y potencia

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
380V-415V 3N~		11,96	6,75	Alt	3	6	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**16,3**	**9,75**	**Sim**	**3**	**6**	**0,75**
220V-240V 3~		18,32	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 3~		25,85	9,75	Sim	3	6	0,75

Códigos y precios

	MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	VISUALIZADORES LED (T)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
STOCK	WHC-502	19103824	5.645	19110691	5.722				
	WHC-502 B	19109394	5.898	19110692	5.975			x	
	WHC-502 D	19109401	5.841	19110693	5.918				x
STOCK	WHC-502 B D	19110553	6.094	19110694	6.171			x	x
	WHC-502 T	19105440	5.875	19110695	5.952		x		
	WHC-502 T B	19110554	6.128	19110696	6.205		x	x	
	WHC-502 T D	19110555	6.071	19110697	6.148		x		x
	WHC-502 T B D	19110556	6.324	19110698	6.401		x	x	x
	WHC-502 T RC	19109445	8.083	19110699	8.160	x	x		
	WHC-502 T RC B	19110557	8.336	19110700	8.413	x	x	x	
	WHC-502 T RC D	19110558	8.279	19110701	8.356	x	x		x
	WHC-502 T RC B D	19110559	8.532	19110702	8.609	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable	X	253
Filtro de superficie en acero inoxidable	SF	46
Doble pared	P	472
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (5)	R	108
Modelo Australia (6)	AU	150
Marine (7)	400V-440V 3~	1.277

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (-20/+50 mm).
(3) Consumo para una presión del agua de alimentación de 2 bar. A presiones mayores el consumo incrementará.
(4) En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
(5) Esta opción excluye la dotación estándar.
(6) Incluye aprobación Watermark.
(7) Seleccionar la máquina con la frecuencia adecuada y posteriormente añadir la opción.

Lavavajillas de apertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice











Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- La máquina está construida con doble pared integral.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtros de superficie de tanque en acero inoxidable de serie.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de inoxidable.
- Bomba de aclarado y dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Thermostop.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	596x605x835
Peso neto	Kg	58
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	4,5
Potencia resistencia calderín	kW	5,6
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	Opciones de voltaje y potencia
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Nivel de protección al agua	IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
	Light	2,1	90	60	85
	Estándar	2,3	120	60	85
A^{30}_{0}	Programa sanitario según UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=30.	2,3	automático	72	85
A^{60}_{0}	Programa sanitario según UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=60.	2,9	automático	72	85

Opciones de voltaje y potencia

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
380V-415V 3N~	**x**	**17,59**	**10,78**	**Sim**	**4,5**	**5,6**	**0,68**
220V-240V 3~		28,31	10,78	Sim	4,5	5,6	0,68

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WUP-503 SN	19105091	4.271	19110703	4.354	x		
WUP-503 SN B	19110560	4.491	19110704	4.574	x	x	
WUP-503 SN D	19110561	4.467	19110705	4.550	x		x
WUP-503 SN B D	19110562	4.687	19110706	4.770	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (3)	R	108
Conectividad	K	248
Sensorización	Z	164
Modelo Australia (4)	AU	109

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) Esta opción excluye la dotación estándar.
(4) Incluye aprobación Watermark.

Lavavajillas de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice









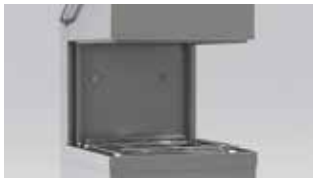




Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas.
- Capota de doble pared con aislamiento termoacústico y correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtro de superficie de tanque en acero inoxidable de serie y cesta para recoger desperdicios.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de inoxidable.
- Bomba de aclarado y dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Thermostop.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	60
Dimensiones (2)	mm	630x750x1.480
Dimensiones con asa	mm	715x935
Altura con capota abierta	mm	1.960
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	1.975
Peso neto	Kg	97
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	113
Capacidad del tanque	L	33
Capacidad del calderín	L	10
Potencia resistencia tanque	kW	4,5
Potencia resistencia calderín	kW	9
Potencia bomba lavado	kW	0,75
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,1
Potencia total	kW	Opciones de voltaje y potencia
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos RC	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO)	DURACIÓN (S) (3)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
	Light	2,1	60	60	85
	Estándar	2,3	90	60	85
A^{30}_{0}	Programa sanitario según UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=30.	2,3	automático	74	85
A^{60}_{0}	Programa sanitario según UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=60.	2,9	automático	74	85

Opciones de voltaje y potencia

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
380V-415V 3N~	**x**	**22,83**	**14,25**	**Sim**	**4,5**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sim	4,5	9	0,75

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WHP-503 SN	19110563	7.464	19110707	7.585	x			
WHP-503 SN B	19110564	7.717	19110708	7.838	x		x	
WHP-503 SN D	19110565	7.660	19110709	7.781	x			x
WHP-503 SN B D	19110566	7.913	19110710	8.034	x		x	x
WHP-503 SN RC	19108549	9.672	19110711	9.793	x	x		
WHP-503 SN RC B	19110567	9.925	19110712	10.046	x	x	x	
WHP-503 SN RC D	19110568	9.868	19110713	9.989	x	x		x
WHP-503 SN RC B D	19110569	10.121	19110714	10.242	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (4)	R	108
Conectividad	K	248
Sensorización (5)	Z	164
Modelo Australia (6)	AU	150
Marine (7)	400V-440V 3~	1.277

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19000792	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (-20/+50 mm).
(3) En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
(4) Esta opción excluye la dotación estándar.
(5) De serie en modelos con sistema de recuperación de energía (RC).
(6) Incluye aprobación Watermark.
(7) Seleccionar la máquina con la frecuencia adecuada y posteriormente añadir la opción.

Accesorios

Kit dispensador de detergente y bomba de desagüe

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	€
	WAD	19110571	Lavavasos, lavavjillas de apertura frontal y capota	Dosificador detergente peristáltico	-	218
	WAB-GU	19110572	Lavavasos y lavavajillas de apertura frontal	Kit bomba de desagüe 50/60 Hz	0,04	264
	WAB-H	19110082	Lavavajillas de capota	Kit bomba de desagüe 50/60 Hz	0,1	286

Kit sensor de bajo nivel de abrillantador/detergente

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	DESCRIPCIÓN	€
	WALS	19111334	Gama Concept + y Advance con opción de sensorización (Z).	Kit sensor de nivel de abrillantador/detergente (1 unidad)	142

Kit conectividad

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	DESCRIPCIÓN	€
FagorKonnect Foodservice	KIT FAGORKONNECT lavado vajilla	19110570	Gama Concept + y Advance	Wi-fi y Ethernet	248

Peanas

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES	€
	WAGB-S	19105217	Lavavasos		465x433x90	181
	WAGB-XL	19105218	Lavavasos	Capacidad para 2 cestas 400x400	470x465x505	484
	WAUB-XL	19105219	Lavavajillas de apertura frontal	Capacidad para 2 cestas 500x500	580x565x400	499

Mesas para lavavajillas de capota

- Encimera fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba soldada de 450 x 450 x 250 mm.
- No incluye grifo ducha, pero provisto de agujero para colocarlo.
- Agujero de desbarase de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) enrasado a la encimera.
- Peto trasero de 100 x 15 mm.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Se suministra desmontado.

Mesas sin cuba y sin peto



DIMENSIONES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
700x620x850	WHTC-70	19104311	684
1.200x620x850	WHTC-120	19105486	839

Mesas sin cuba y con peto





DIMENSIONES	DERECHA			IZQUIERDA		
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
700x740x850	WHTW-70 R	19104313	751	WHTW-70 L	19104312	751
1.200x740x850	WHTW-120 R	19104315	905	WHTW-120 L	19104314	905

Mesas con cuba y peto





DIMENSIONES (mm)	DERECHA			IZQUIERDA		
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
700x740x850	WHTWB-70 R	19104319	1.280	WHTWB-70 L	19104318	1.280
1.200x740x850	WHTWB-120 R	19104321	1.326	WHTWB-120 L	19104320	1.326

Mesas con cuba, agujero desbarase y peto



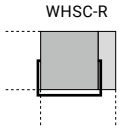


DIMENSIONES (mm)	DERECHA			IZQUIERDA		
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
1.200x740x850	WHTWBS-120 R	19104323	1.411	WHTWBS-120 L	19104322	1.411
1.500x740x850	WHTWBS-150 R	19104325	1.553	WHTWBS-150 L	19104324	1.553

Cierre lateral



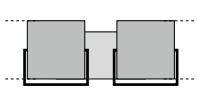




DERECHA			IZQUIERDA		
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
WHSC-R	19104327	205	WHSC-L	19104326	205

Elemento union en serie de dos lavavajillas de capota





MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
WHTJ-14	19104316	140	217
WHTJ-62	19104317	640	333

Tratamiento de agua

Qué puedes lograr con el tratamiento del agua

La mayor parte del agua que sale del grifo parece perfectamente pura, sin embargo puede contener contaminantes invisibles.

Eliminar tales elementos influye de manera determinante en la calidad del agua.

Calcio y magnesio (dureza) son eliminados y la vida útil de los equipos se extiende notablemente, reduciendo las intervenciones de mantenimiento y el uso de detergentes y abrillantadores.

	DESCALCIFICADOR	ÓSMOSIS INVERSA
ÓPTIMO LAVADO		X
AHORRO DE DETERGENTES	X	X
REDUCE DESGASTE DE VIDRIO Y CERÁMICA		X
PROTEGE LA MÁQUINA	X	X
ADIOS SECADO MANUAL		X

Métodos de tratamiento de aguas

El tratamiento del agua se realiza principalmente de dos modos:

DESCALCIFICADOR

El resultado que se obtiene mediante el uso del descalcificador es eliminar los iones de Ca2+ y magnesio Mg2+ , responsables de la dureza del agua.De este modo se previene eficazmente la formación de incrustaciones que con el tiempo reducen los rendimientos de las máquinas y causan malos funcionamientos.

ÓSMOSIS INVERSA

Gracias al altísimo grado de filtración que caracteriza las máquinas de ósmosis inversa, es posible obtener un agua de elevadas características cualitativas. El agua pasando a través de una o más membranas, es privada no solo de los elementos que determinan la dureza, sino además de todas las sustancias contaminantes responsables, por ejemplo de olores y sabores indeseados.

Para obtener excelentes resultados y largos intervalos de mantenimiento, se pueden combinar las dos tecnologías.



Descalcificadores manuales

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD DE REGERACIÓN (*)	DIMENSIONES (mm)	€
	19004690	KIT DESCALCIFICADOR 12 L.	1.050 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x560 mm	327
	19004798	KIT DESCALCIFICADOR 16 L.	1.400 litros entre 2 regeneraciones	Ø 185x740 mm	382

Osmosis inversa

Grandes ventajas de la osmosis inversa:

- Reduce el consumo de detergente hasta un 60 % y el de abrillantador 70-100%.
- Da brillo a los platos, vasos y cubiertos, obteniendo un resultado de lavado sin manchas por lo que no necesita ningún secado después del lavado.
- Alarga la vida de la cristalería y la vajilla gracias a la reducción de la corrosión.
- Protección de la máquina, extendiendo su vida.



Condiciones de entrada de agua:

- Tipo de agua de entrada potable.
- Temperatura del agua en la entrada 5 ° -35 ° C.
- Flujo mínimo 400 l/h.
- Presión de alimentación 1,5-6 bar.
- Conductividad máxima del agua de entrada 1200 µS / cm.
- Máxima dureza del agua de admisión de hasta 35°f con pH inferior de 8,5 y hasta 27°f con ph supreior a 8,5.
- A partir de 10°dH 15°dH o 27°f, recomendamos instalar un sistema de ablandamiento de agua previo a la osmosis para evitar el bloqueo de la membrana.
- Sistema de ósmosis inversa de alto flujo.
- Instalación vertical u horizontal.
- -Flujo: 120 l/h a 15°C.
- Tasa de recuperación del 25 % al 60 %.
- Rechazo típico 95 %.
- Conexión eléctrica 230V ~ 50/60Hz
- Prefiltro que reduce y elimina la turbidez presente en el agua, el cloro, los sabores y los olores. Su tasa de filtración nominal es de 5 micras.
- Fácil instalación.
- Alarma de cambio de prefiltro.
- Alarma anti fuga de agua.
- Alarma de baja presión en la entrada del sistema.
- Válvula manual by-pass.

VÁLIDO SOLO PARA MODELO: WGP-401, WUA-503, WUP-503, WHA-503 y WHP-503

MODELO	CÓDIGO	FLUJO A 15ºC (L/H)	Nº MEMBRANAS	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA (HZ)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
REVO-120	19076763	120	2	230	50	0,33	145 x 560 x 455	3.214

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PREF-PACK6	19076764	Pack de 6 unidades de cartucho de conexión rápida con una filtración de bloque de carbón extruso.	370

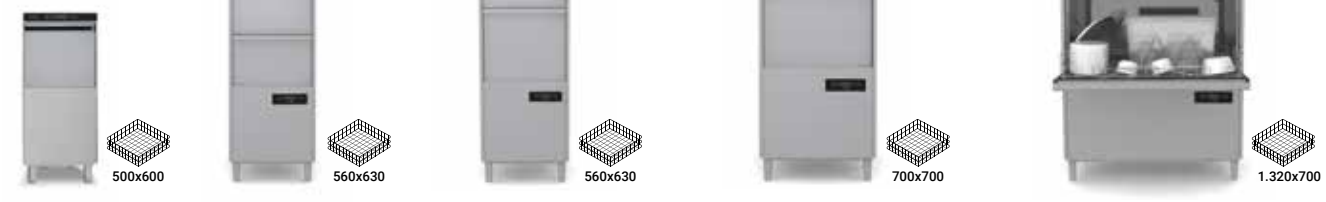


Robustez y potencia
para un alto nivel
de suciedad.

Lavautensilios

Lavautensilios..... **209**
Accesorios **212**

Lavautensilios



WLP-61 WLP-62 WLP-63 WLP-70 WLP-130

- Pantalla de LCD en color retroiluminada de 5".
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo. La cámara de lavado está libre de tubos interiores, de aristas y huecos donde se pueda acumular suciedad. En el modelo WLP-61, el tanque esta soldado.
- La máquina está construida con doble pared integral.
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.
- Puerta contrabalanceada, amortiguada, para facilitar las aperturas y cierres (excepto para el modelo WLP-61).
- Filtro de superficie de tanque en acero inoxidable, retiene la suciedad gruesa.
- Filtro cesta de polipropileno, excepto en modelos WLP-61, que está en una posición fácilmente accesible para que el operador pueda retirarlo y vaciarlo en pocos segundos.
- Filtro de aspiración en polipropileno de bomba que bloquea la suciedad más ligera, protegiendo la bomba de lavado. En el modelo WLP-61 doble filtro de aspiración.
- Bomba de lavado de doble flujo. 2 bombas en modelo WLP-130.
- Brazos de lavado inoxidables de "3 radios" inferiores y superiores. En el modelo WLP-61, "2 radios" en la parte inferior.
- Bomba de aclarado, bomba de desagüe, dosificador abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico de serie.
- Una cesta de varilla como dotación estándar.

Datos Técnicos

DATOS TÉCNICOS		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130
Productividad teórica máxima	Cestas/h	30	30	30	30	30
Dimensiones	mm	600x700x1.290	719x782x1.727	719x782x1.927	853x857x1.959	1.465x857x1.959
Altura con puerta abierta	mm	-	1.997	2.243	2.274	2.274
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	-	1.956	2.156	2.187	2.187
Altura útil	mm	405	650	850	850	850
Peso neto	Kg	71	148	173	181	301
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	-	174	199	207	327
Capacidad del tanque	L	23	37	37	68	131
Capacidad del calderín	L	6	12	12	12	17
Potencia tanque	kW	2,1	3	3	8	10,5
Potencia calderín	kW	6	6	6	8	10,5
Potencia bomba lavado	kW	0,7	1,5	1,5	2,7	2,7x2
Potencia bomba de aclarado	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2x2
Potencia bomba desagüe	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Potencia total	kW	6,7	7,5	7,5	10,7	15,9
Protección fusible	A	16	16	16	25	32
Conexión	Sim/Alt	Alterno	Alterno	Alterno	Alterno	Alterno
Tensión	V	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~
Frequencia	Hz	50	50	50	50	50
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx.	ºC	15-60	15-60	15-60	15-60	15-60
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx. modelos RC	ºC	-	15-25	15-25	15-25	15-25
Nivel de protección al agua	IPX	4	4	4	4	4

Programas

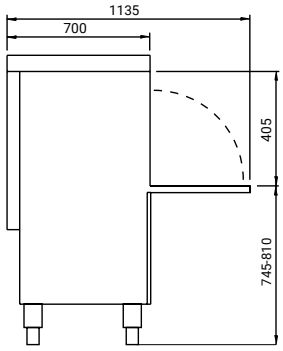
PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L / CICLO)					DURACIÓN (S)	TEMPERATURA TANQUE (ºC)	TEMPERATURA CALDERÍN (ºC)
		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130			
Programas estándares									
Professional 2	Light	2,4	3	3	4	6	120	55	80
Professional 4	Estandar	3	3,5	3,5	6	8	240	60	82
Professional 6	Intensivo	3,5	3,5	3,5	6	8	360	65	85
Programas especiales									
Prolong - Suciedad dificil, **Proeco** - Ciclo a baja temperatura, **Proplates** - Ciclo para platos, **Proactive 5** - Ollas y utensilios, **Proactive 7** - Ollas y utensilios									
Programas de autolimpieza									
Proself - Autolimpieza, **Proclean** - Autolimpieza y vaciado, **Prodrain** - Vaciado									

Códigos y precios

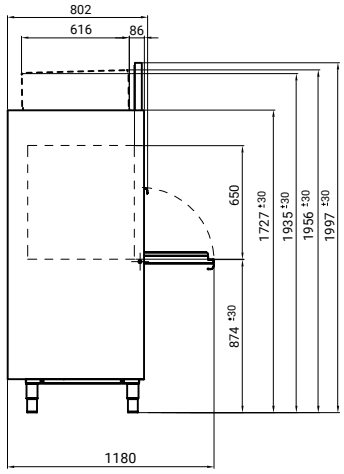
MODELO	CÓDIGO 50HZ	BOM. ACLARADO BOM. DESAGÜE DOS. DETERGENTE	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	€
WLP-61	19111090	x		5.976
WLP-62	19111092	x		9.903
WLP-62 RC	19111094	x	x	13.966
WLP-63	19111095	x		11.269
WLP-63 RC	19111096	x	x	15.332
WLP-70	19111097	x		16.630
WLP-70 RC	19111098	x	x	20.693
WLP-130	19111099	x		24.825
WLP-130 RC	19111100	x	x	28.888

Accesorios

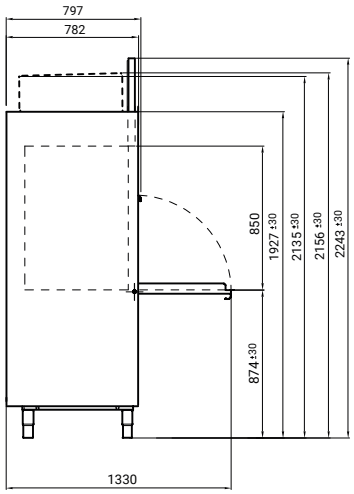
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (MM)	€
Cestas			
19023165	Cesta para WLP-61	500x600	390
19010251	Cesta para WLP-62 y WLP-63	560x630	419
19010252	Cesta para WLP-70	700x700	559
19011085	Cesta para WLP-130	1.320x700	1.224
Otros accesorios			
19010253	Soporte para manga pastelera	Ø 17	102
19010254	Armazón 8 bandejas, prof. máx. 40mm	500x500	361
19010255	Contenedor para utensilios	150x150	181



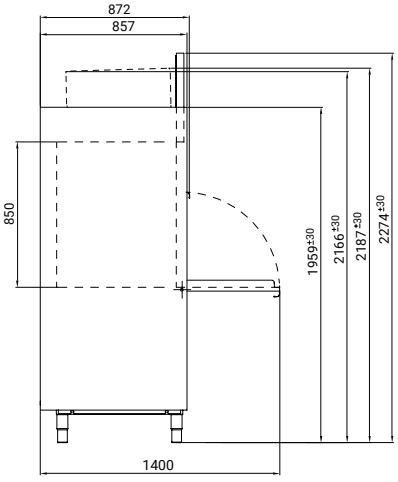
WLP-61



WLP-62 (RC)



WLP-63 (RC)



WLP-70 (RC) / WLP-130 (RC)



Máquinas robustas y fiables, con una mayor capacidad de producción.

Lavavajillas de arrastre

Lavavajillas compactos **215**
Lavavajillas modulares **220**
Accesorios **226**

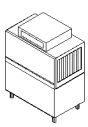
Arrastre | Lavavajillas compactos



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
  · Lavado (50 ÷ 65 ºC)
  · Aclarado (70 ÷ 85 ºC)
- Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energia: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos, CP-16/18
- 1 cesta para vasos, CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos, CT-10 R

	MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50º	80	100	120	 LP + A	210	19.45	1,180 x 790 x 1,550	14.069
		60	19048571										
	CCO-120-R-HW	50	19048204	R									
		60	19048573										
	CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50º	80	100	120	 LP + A	210	28.45	1,180 x 790 x 1,550	14.069
		60	19048217										
	CCO-120-R-CW	50	19046527	R									
		60	19047158										

(*): Entrada de las cestas.
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**): Zonas internas
LP: Lavado principal
A: Aclarado de doble efecto

CONCEPT

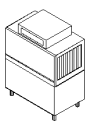
Arrastre | Lavavajillas compactos



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
  · Lavado (50 ÷ 65 ºC)
  · Aclarado (70 ÷ 85 ºC)
- Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energia: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

	MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50º	100	130	160	 LP + A	240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	15.713
		60	19048576										
	CCO-160-R-HW	50	19048255	R									
		60	19048579										
	CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50º	100	130	160	 LP + A	240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	15.713
		60	19048575										
	CCO-160-R-CW	50	19048254	R									
		60	19048578										

(*): Entrada de las cestas.
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**): Zonas internas
LP: Lavado principal
A: Aclarado de doble efecto

Arrastre | Lavavajillas compactos versión “eco” calentamiento a gas

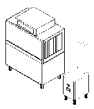
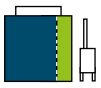
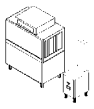
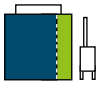
CCO-160-L-ECO + AS-260 + GWB-40



ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE

Características generales

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (#).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente del generador, alcanzando rápidamente la temperatura de régimen.

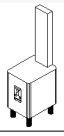
	MODELO	HZ.	CÓDIGO (#)	ENTRADA (*)	AGUA	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					RED	PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD						
	CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50º	80	100	120	 LP + A-ECO	210	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	23.230
		60	19048572											
	CCO-120-R-ECO	50	19046990	R										
		60	19048574											
	CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50º	100	130	160	 LP + A-ECO	240	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	25.458
		60	19048577											
	CCO-160-R-ECO	50	19048256	R										
		60	19048580											

(#) Nota:
El generador ya esta incluido en el precio del lavavajillas. En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40.

(*): Entrada de las cestas.
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**): Zonas internas
LP: Lavado principal.
A -ECO: Aclarado de doble efecto.

Generador de agua caliente a gas GWB-40

	MODELO	HZ.	GAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	GWB-40	50	LPG	19011596	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	35	432x548x770	7.869
			GN	19038585				
		60	LPG	19044808				
			GN	19044809				

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre compactos

AS-260



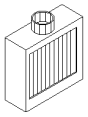
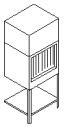
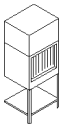
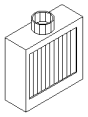
CRS-600



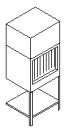
CDT-600



Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
OPCIÓN A LA ENTRADA A SELECCIONAR ENTRE:							
	AS-260	-	19048568	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA ENTRADA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Para colocarse al comienzo del túnel. Instalación recomendada. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de recuperador de energía (CRS)	-	L = 260 mm	652
	CRS-600	50/60	19048639	RECUPERADOR DE ENERGÍA Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 ºC. Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 ºC a 35/40 ºC . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40. Módulo con sistema de arrastre incluido. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de entrada (AS-260).	0,75	600x790x1.930	5.701
OPCIÓN A LA SALIDA A SELECCIONAR ENTRE:							
	CDT-600	50/60	19046516	TÚNEL DE SECADO: Elemento suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	4.379
	ASE-260	-	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA SALIDA: Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Opcional en todos los lavavajillas de arrastre compactos o modulares. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de secado CDT.	-	L = 260 mm	652

Accesorios desmontados

	MODELO	HZ		CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONE (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60		19056095	TÚNEL DE SECADO: Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	4.379
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60		19086106				

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
400- 440V 3~ (RC-C)	Transformación voltaje a 400- 440V 3~ barcos para lavavajillas de arrastre compactos	938
220-240V 3~ (RC)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de arrastres	735

Packs para lavavajillas de arrastre compactos



CCO-120 PACK L CW



	COMPOSICIÓN		MODELO	CÓDIGO 50HZ
	Modelo	Codigo (1)		
Lavavajillas	CCO-120 L CW	19045325		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK L CW	19068300
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-120 R CW	19046527		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK R CW	19068304
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-160 L CW	19048231		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK L CW	19068305
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-160 R CW	19048254		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK R CW	19068306
Túnel secado	CDT-600	19046516		

MODELO	CÓDIGO (1)	ENTRADA	HZ	PRODUCCIÓN		AGUA	POTENCIA	DIMENSIONES	€
				Nº Velocidad	Cestas/h	Lit/ ciclo	MÁX (kW)	(mm)	
CCO-120 PACK L CW	19068300	L	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	19.100
CCO-120 PACK R CW	19068304	R	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	19.100
CCO-160 PACK L CW	19068305	L	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	20.744
CCO-160 PACK R CW	19068306	R	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	20.744

(1): Máquinas no preparadas para montar ni el cargador de cestas en ángulo ni curvas automatizadas de salida.
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

CONCEPT

Arrastre | Lavavajillas modulares

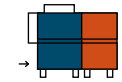
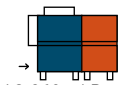
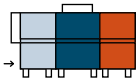
CCO--180-L



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
  - Lavado (50 ÷ 65 ºC)
  - Aclarado (70 ÷ 85 ºC)
- Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.
- Preaclarado y aclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energia: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos, CP-16/18
- 1 cesta para vasos, CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos, CT-10 R

MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) INTENSIVO (DIN-10534)	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50º	90	135	180	 AS-260 + LP + DA	210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	21.585
	60	19048583										
CCO-180-R-HW	50	19048587	R									
	60	19048588										
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	<50º	90	135	180	 AS-260 + LP + DA	210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	21.585
	60	19048581										
CCO-180-R-CW	50	19047164	R									
	60	19051473										
CCO-225-L-HW	50	19048595	L	>50º	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	25.618
	60	19048596										
CCO-225-R-HW	50	19048212	R									
	60	19048600										
CCO-225-L-CW	50	19048119	L	<50º	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	25.618
	60	19048594										
CCO-225-R-CW	50	19048120	R									
	60	19048599										

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.
(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS: Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 : Suplemento anti salpicaduras
- PL3: Prelavado con agua fría
- PL5: Primer Lavado con agua fría
- L5: Primer lavado con agua caliente
- LP: Lavado principal
- DA: Preaclarado y aclarado de doble efecto
- TA: Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto

Arrastre | Lavavajillas modulares

CCO-320-L



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
  · Lavado (50 ÷ 65 ºC)
  · Aclarado (70 ÷ 85 ºC)
- Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.
- Preaclarado y aclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energia: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos, CP-16/18
- 1 cesta para vasos, CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos, CT-10 R

MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) INTENSIVO (DIN-10534)	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50º	140	205	270	AS-260 + PL5+LP +DA	240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	31.415
	60	19048609										
CCO-270-R-HW	50	19048614	R									
	60	19048615										
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50º	140	205	270	AS-260 + PL5+LP +DA	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	31.415
	60	19048607										
CCO-270-R-CW	50	19048612	R									
	60	19048613										
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50º	170	245	320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	37.969
	60	19048622										
CCO-320-R-HW	50	19048630	R									
	60	19048631										
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50º	170	245	320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	37.969
	60	19048620										
CCO-320-R-CW	50	19048627	R									
	60	19048628										

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) Composición de módulos:
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 : Suplemento anti salpicaduras
- PL3: Prelavado con agua fría
- PL5: Primer Lavado con agua fría
- L5: Primer lavado con agua caliente
- LP: Lavado principal
- DA: Preaclarado y aclarado de doble efecto
- TA: Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto

CONCEPT

Arrastre | Lavavajillas modulares versión “eco” calentamiento a gas

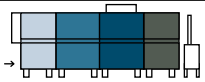
CCO-225-L-ECO + GWB-40

ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE



Características específicas

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (#).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente tanto del generador como de la electroválvula de llenado.

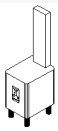
MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) INTENSIVO (DIN-10534)	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50º	90	135	180	 AS-260 + LP + DA-ECO | GWB-40	210	19,7	35	1.750 x 790 x 1.550	31.461
	60	19048586											
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R										
	60	19048593											
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50º	125	175	225	 AS-260+PL3+LP+DA-ECO | GWB-40	210	20,9	35	2.360 x 790 x 1.550	34.616
	60	19048598											
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R										
	60	19048603											
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA-ECO | GWB-40	240	21,9	35	2.660 x 790 x 1.550	41.516
	60	19048611											
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R										
	60	19048617											
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO | GWB-40	240	29,1	35	3.260 x 790 x 1.550	48.243
	60	19048626											
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R										
	60	19048636											

(#) Nota sobre códigos
El generador ya esta incluido en el precio del lavavajillas. En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40.

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.
(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda.

- AS-260 - Suplemento anti salpicaduras
- PL3 - Prelavado con agua fría
- PL5 - Primer Lavado con agua fría
- L5 - Primer lavado con agua caliente
- LP - Lavado principal
- DA - ECO Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA - ECO Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Generador de agua caliente a gas GWB-40

	MODELO	HZ.	GAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	GWB-40	50	LPG	19011596	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	35	432x548x770	7.869
			GN	19038585				
		60	LPG	19044808				
			GN	19044809				

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre modulares

CRS-700 L



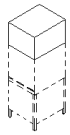
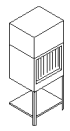
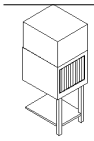
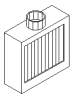
CDT-600



ASE-260

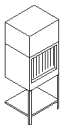
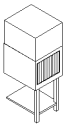


Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
OPCIÓN A LA ENTRADA							
	(*) CRS-700-L CRS-700-R	50/60	19056031 19048641	RECUPERADOR DE ENERGÍA SUPERIOR Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 ºC. Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 ºC a 35/40 ºC . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Se coloca en la parte alta del lavavajillas. No aumenta longitud. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.	0,55	600x790x500	6.142
OPCIONES A LA SALIDA A SELECCIONAR ENTRE							
	CDT-600	50/60	19046516	TÚNEL DE SECADO CORTO PARA MODELOS 180 Y 225: Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	4.379
	CDT-800	50/60	19047215	TÚNEL DE SECADO LARGO PARA MODELOS 270 Y 320: Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Se puede instalar como máximo un secado por máquina. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260).	14,6	800x790x1.930	5.309
	ASE-260	-	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA SALIDA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras. Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Opcional en todos los lavavajillas de arrastre compactos o modulares. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de secado CDT.	-	L = 260 mm	652

(*) Entrada de las cestas: L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina. R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Accesorios desmontados

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	 19056095	TÚNEL DE SECADO CORTO PARA MODELOS 180 Y 225 Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	4.379
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	 19086106				
	KIT CDT-800 MODULE L	50/60	 19056098	TÚNEL DE SECADO LARGO PARA MODELOS 270 Y 320 Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	14,6	800x790x1.930	5.309
	KIT CDT-800 MODULE R	50/60	 19086108				

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
400- 440V 3~ (RC-M)	Transformación voltaje a 400- 440V 3~ para barcos para lavavajillas de arrastre modulares	938
220-240V 3~ (RC)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de arrastres	735



Composición de un tren de arrastre con módulos complementarios:
CCO-320-L + CDT-800 + CRS-700-L
El recuperador de energía CRS-700-L se sitúa en la parte superior y no aumenta la longitud de la máquina

Resumen de características de los diferentes módulos

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los trenes de arrastre modulares.

La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

MÓDULO		COMPACTOS		MODULARES			
		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Suplemento Anti-salpicadura + antiatrapamiento en la entrada	AS-260	°	°	•	•	•	•
Prelavado	PL3	-	-	-	•	-	•
Prelavado intenso	PL5	-	-	-	-	•	-
Primer lavado	L5	-	-	-	-	-	•
Lavado principal	LP	•	•	•	•	•	•
Aclarado de doble efecto	A	•	•	-	-	-	-
Aclarado de doble efecto ECO rinse	A-ECO	°	°	-	-	-	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto	DA	-	-	•	•	•	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA-ECO	-	-	°	°	°	-
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto	TA	-	-	-	-	-	•
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	°
Módulo de Secado 600	CDT-600	°	°	°	°	-	-
Módulo de Secado 800	CDT-800	-	-	-	-	°	°
Recuperador de energia para modelos compactos	CRS-600	°	°	-	-	-	-
Recuperador de energia para lavavajillas modulares	CRS-700	-	-	°	°	°	°
Suplemento anti-salpicadura en la salida	ASE-260	°	°	°	°	°	°

°: Estandard °: Opcional

Todos los aparatos modulares están dotados de serie en la entrada de un módulo antisalpicaduras AS-260, de 260 mm de longitud. Este módulo está preparado para conectar un extractor exterior. Opcionalmente se puede solicitar asimismo como suplemento para colocar a la salida de la máquina (ASE-260).

Los túneles de secado CDT se colocan a la salida del aparato, por lo que la longitud total se aumenta en 600 u 800 mm (según el modelo de túnel de secado instalado). En los modelos 270 y 320, el túnel de secado que se debe instalar es el largo CDT-800.

El recuperador de energía CRS-700 debe colocarse encima de los lavavajillas modulares, y la longitud total no se ve incrementada. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 ºC. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.

Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, envía este agua (que se encuentra a alta temperatura) al sistema de aclarado, con lo que eleva la temperatura media en este proceso, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico (en torno a 3 kW-h)

Tabla resumen de características para lavavajillas de arrastre

		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Velocidades		3	3	3	3	3	3
Producción	(cestas/h)						
Programa lavado profundo		80	100	-	-	-	-
Programa intensivo (DIN-10534)		-	-	90	125	140	170
Programa medio		100	130	135	175	225	245
Programa alta capacidad		120	160	180	225	270	320
PRELAVADO PL3,PL5							
Capacidad cuba	(l)	-	-	-	60	100	60
Potencia bomba	(kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVADO L5, LP							
Capacidad cuba	(l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura	(ºC)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Potencia calentamiento	(kW)	9	9	12	12	12	18
Potencia bomba	(kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PREACLARADO DA, TA							
Capacidad cuba	(l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura	(ºC)	-	-	70	70	70	70
Potencia calentamiento	(kW)			5	5	5	5
Potencia bomba	(kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
ACLARADO							
Capacidad del calderin	(l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura	(ºC)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Potencia calentamiento	(kW)						
CW		27	30	27	24	27	27
CW con recuperador		24	27	24	21	24	24
HW		18	21	18	15	18	18
ECO		-	-	-	-	-	-
Potencia bomba aclarado ECO rinse (kW)		0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consumo de agua ***1**							
	(l/h)	210	240	210	210	240	240
	(l/cesta)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONEXIÓN ESTANDAR							
Tipo de conexión (de fábrica)		ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltaje ***2**		400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
Potencia total (kW)							
CW		28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW con recuperador		26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW		19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO		10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gas booster (gas kW)		35	35	35	35	35	35
ANCHO (MM)							
Estándar		1.180	1.180	1.750	2.360	2.660	3.260
Con modulo de secado		1.780	1.780	2.360	2.360	3.460	4.060
Fondo (mm)		790	790	790	790	790	790
ALTO (MM) ***3**							
Estandar		1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610
Con secado		1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920
Con recuperador		1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020
Con puerta abierta		1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930
Altura de trabajo (mm)		850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Altura útil de entrada (mm)		390	390	390	390	390	390
Anchura útil de entrada (mm)		510	510	510	510	510	510
PESO (KG)							
Neto		211	211	259	381	434	556
Bruto		305	305	382	556	628	792
CONEXIÓN DE AGUA							
Presión de trabajo		2 - 4 bares					
Tipo de conexión		3/4" GAS					
Tª de agua caliente		50 °C - 60 °C					
Tª de agua fria		15 °C - 50 °C					

***1**- Información no vinculante. El consumo podría variar en función de las caracteristicas de la instalación
***2**- Tensión estándar: 400 V 3+N - Para otras tensiones u opciones, consultar a Fagor Professional
***3**- Las patas regulables permiten ajustar la altura elevando la máquina hasta 60 mm

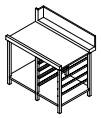
Mesas de prelavado para lavavajillas de arrastre

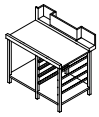
MFDB-1200 LM-R

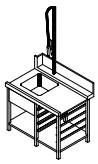


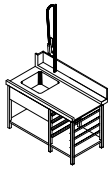
Características generales

- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.


MLB-1200 LM-R


MLB-1200 ECO LM-R


MFDB-1200 LM-R


MFDB-1500 LM-R

MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
MLB-1200 LM-R	19006097	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	2.029
MLB-1200 LM-L	19006096	L			
MLB-1200 ECO/LM-R	19006099	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas - Hueco para chimienea GWB-40	1.200x800x900	2.112
MLB-1200 ECO/LM-L	19006098	L			
MFDB-1200 LM-R	19006104	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	3.441
MFDB-1200 LM-L	19006105	L			
MFDB-1500 LM-R	19006404	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.500x800x900	3.693
MFDB-1500 LM-L	19006405	L			



(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Mesas de desbarasado independientes



Características generales

- Construcción de acero inoxidable.
- Mesa central accesible desde ambos lados.
- Estante de 850 mm de altura con reborde en todo el perímetro.
- Hueco central para desperdicios con reborde de goma para proteger la vajilla de golpes, desmontable para su limpieza.
- Espacio inferior para papelera.
- Rejilla superior situada a 450 mm por encima del estante, con soporte tubular y barra central que permite colocar cestas inclinadas a ambos lados, con fácil acceso para colocar la vajilla.
- Pies regulables en altura.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES DEL ESTANTE (mm)	CAPACIDAD DEL ESTANTE (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.642	3.891
MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.642	4.979

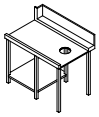
Mesas de desbarasado y prelavado para lavavajillas de arrastre

MFDP-1800 LM-L

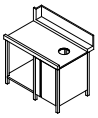


Características generales

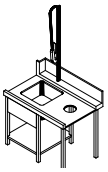
- Mesas con hueco para papelera.
- Fondo abierto o puerta.
- Mesas con encimera, con grifo de ducha flexible.
- Elevación trasera.
- Preparada para adaptarse a todos los modelos de lavavajillas extraíbles compactos y modulares.



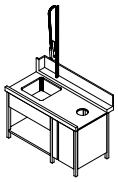
MLH-1200 LM-R



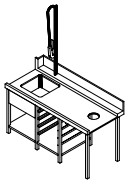
MLP-1200 LM-R



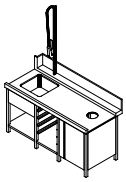
MFDH-1200 LM-R



MFDP-1500 LM-R



MFDH-1800 LM-R



MFDP-1800 LM-R

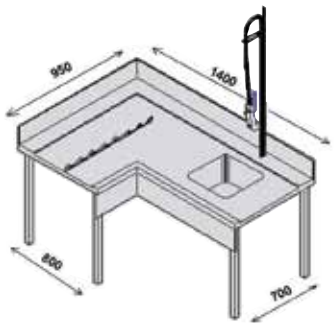
MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	ALOJAMIENTO PARA CUBO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
MLH-1200 LM-R	19006100	R	ABIERTO	- Estante inferior	1.200x800x900	2.123
MLH-1200 LM-L	19006101	L				
MLP-1200 LM-R	19006102	R	PUERTA	- Estante inferior	1.200x800x900	3.006
MLP-1200 LM-L	19006103	L				
MFDH-1200 LM-R	19006106	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	3.675
MFDH-1200 LM-L	19006107	L				
MFDP-1200 LM-R	19006108	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	4.500
MFDP-1200 LM-L	19006109	L				
MFDH-1500 LM-R	19006408	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	3.891
MFDH-1500 LM-L	19006407	L				
MFDP-1500 LM-R	19006409	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	4.734
MFDP-1500 LM-L	19006406	L				
MFDH-1800 LM-R	19006506	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	4.007
MFDH-1800 LM-L	19006507	L				
MFDP-1800 LM-R	19006508	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	5.067
MFDP-1800 LM-L	19006505	L				



(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Mesas de prelavado con cargador en ángulo incorporado

MCFD-1000 R



Características generales

- Mesa en ángulo preparada para conectar el cargador de cestas al lavavajillas.
- Aprovecha el movimiento de arrastre del lavavajillas para introducir las cestas en el mismo.
- Peto posterior de 200 mm.
- Fregadero 450 x 450 mm.
- Grifo ducha flexible.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar la mesa.

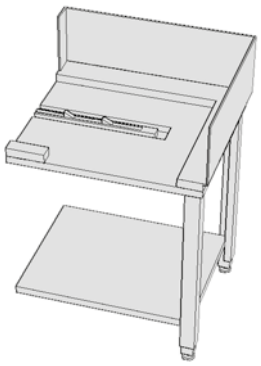
MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
MCFD-1000 R	19006350	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Introductor	1.400x950x900	6.195
MCFD-1000 L	19006351	L			



(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Cargadores de cestas en ángulo

E-90-R-CV



Características generales

- Elemento para acoplar en ángulo a la boca de entrada del lavavajillas de arrastre, e introducir los cestos automáticamente.
- Las uñas de arrastre son activadas por el mecanismo de arrastre del lavavajillas.
- Peto posterior de 250 mm
- Provisto de entrepaño inferior.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar el cargador.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
E-90-L	19004789	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre CON antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850	2.523
E-90-L-CV	19004792	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre SIN antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850	2.523
E-90-R	19004790	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre CON antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850	2.523
E-90-R-CV	19004791	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre SIN antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850	2.523
-	19003534	Mecanismo de arrastre cesta para instalar en un cargador hecho a medida.	-	267

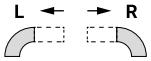
Curvas automatizadas de salida

180-L-TS

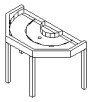
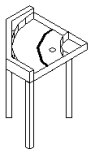


Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar la curva automatizada.



(*) Salida de las cestas. Es opuesto al modelo de arrastre pedido:
L: Salida por la parte Izquierda de la máquina.
R: Salida por la parte Derecha de la máquina.

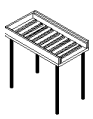
	MODELO	CÓDIGO	SALIDA (*)	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
	180-L-TS	19004788	L	CURVA AUTOMATIZADA 180º A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900	5.327
	180-L	19004786	L	CURVA AUTOMATIZADA 180º A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900	5.327
	180-R-TS	19004797	R	CURVA AUTOMATIZADA 180º A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x1.442x900	5.327
	180-R	19004787	R	CURVA AUTOMATIZADA 180º A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x1.442x900	5.327
	90-L-TS	19004795	L	CURVA AUTOMATIZADA 90º A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900	3.161
	90-L	19004794	L	CURVA AUTOMATIZADA 90º A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900	3.161
	90-R-TS	19004796	R	CURVA AUTOMATIZADA 90º A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras en la salida. También para modelos CON TUNEL DE SECADO.	778x778x900	3.161
	90-R	19004793	R	CURVA AUTOMATIZADA 90º A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras en la salida.	778x778x900	3.161

Elementos de transporte a rodillos



Características generales

- Rodillos desmontables, fabricados en plásico ABS, de diámetro Ø 40 mm.
- Fácilmente limpiables.
- Orificio para desagüe con tapón incorporado.
- Patas ajustables en altura.
- Pueden ensamblarse a las curvas automatizada.
- Incluye fin de carrera para su conexionado al lavavavajillas.

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
	MR2C	19004901	Mesa de rodillos	2	1.128x665x850	3.352
	MR3C	19005073	Mesa de rodillos	3	1.638x665x850	3.860
	MR4C	19004902	Mesa de rodillos	4	2.148x665x850	4.289





Una solución de
alto rendimiento.

Lavavajillas de cinta

Lavavajillas de cinta **231**

Características comunes de la gama

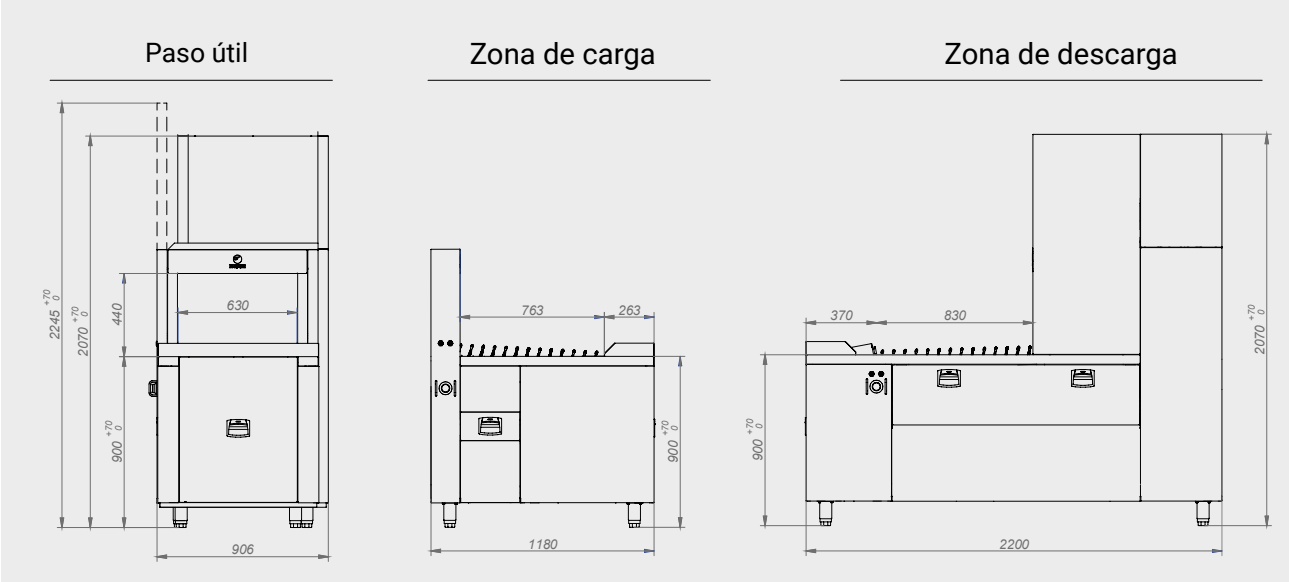


- Módulos de lavado sin tubos interiores.
- Fabricación de doble pared.
- Puertas de doble pared con aislamiento térmico y acústico.
- Puertas con contrapeso y tope de seguridad permiten un acceso completo sin restricciones al área de prelavado, lavado, preaclarado y aclarado.
- Construcción modular que permite dividir la máquina in situ en módulos más estrechos.
- Zonas de carga útiles de 763 mm y descarga de 830 mm a 900 mm de altura.
- Módulo de antisalpicaduras (AS) de 150 mm en la entrada de carga.
- Activación del proceso de lavado por fotocélula.
- Velocidad de arrastre de cinta controlada por un variador de frecuencia y micro de corte que, en caso de enganche, atasco o cualquier tipo de bloqueo, para la máquina sin causar ningún daño a la misma.
- Autotimer: al cabo de un tiempo de inactividad, se desactiva el motor de arrastre, reduciendo el consumo eléctrico.
- Modo de ahorro de energía (stand by): El dispositivo en ausencia prolongada de vajilla reduce el consumo eléctrico al bajar las consignas de temperatura del agua del calderín y tanque.
- Sistema automático de precalentamiento. Activación de las bombas de lavado y el secado previo a llegar a las temperaturas de consigna para calentar el ambiente y así conseguir una rápida puesta en régimen de la máquina.
- Zonas de lavado:
  · Tanque de 100 litros.
  · Sistema de lavado compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores.
- Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza.
- Triple nivel de filtrado en los módulos de lavado y prelavado.
- Fondo de cubas embutido, para garantizar un vaciado total y facilitar la limpieza.
- Calderines con aislamiento térmico.
- Brazos de aclarado de inoxidable, fácilmente extraíbles y con toberas de aclarado de alta eficiencia.
- Sistema de aspiración de vapor regulable que evita que los vapores salgan.
- Recuperador de energía de serie, ubicado en la parte superior de la máquina, que permite reducir la potencia instalada en 9kW.
- Secado (D) situado sobre la mesa de la zona de descarga y posibilidad de añadir dos secados extras (excepto en FCO-P3W4-RDD que solamente se puede añadir uno).
- Cortinas resistentes a las altas temperaturas y detergentes, que se instalan para evitar salpicaduras del agua y la contaminación entre módulos.
- Detección final de cinta con parada y autoarranque.
- Máquina protegida contra chorros de agua según categoría IPX5.

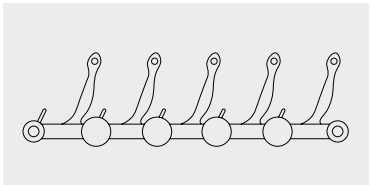
Interfaz



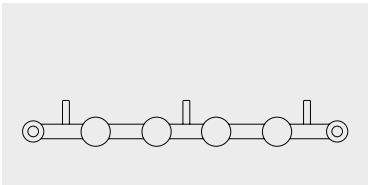
- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas en función de la carga de trabajo o suciedad.
- Dos displays digitales para el control y la visualización de las temperaturas de tanque y calderín.
- Pulsador de desbloqueo que activa el retroceso del carro para ayudar a eliminar el atasco y otro pulsador para activar la cinta. Los pulsadores de bloqueo y activación de cinta tambien estan en la entrada y la salida.
- Pulsadores de emergencia en la entrada y en la salida incluidos.
- Interruptor general incluido.



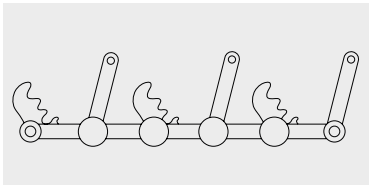
Cintas diponibles



Cinta estándar para platos y cestas



Cinta para menaje (ollas y contenedores)



Cinta para bandejas isotérmicas

CONCEPT

Lavavajillas de cinta FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R



Características específicas

- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Lavado principal (W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
  · Preaclarado: Compuesto por 2 brazos de preaclarado superiores y 1 inferior.
  · Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717. Compuesto por 1 brazo de aclarado superior y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos Técnicos

Altura (1)	mm	2.070
Altura con puerta abierta	mm	2.200
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

LAVADO		LAVADO PRINCIPAL W
Capacidad del tanque	lt	100
Potencia resistencia tanque	kW	18
Potencia bomba lavado	kW	2,6

PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	-	20
Capacidad del tanque	lt	30	-
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba preaclarado/aclarado	kW	0,26	0,15

SECADO		SECADO D
Potencia resistencia	kW	7,5
Potencia ventilador	kW	1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)	POTENCIA TOTAL (KW)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	1.575	190	65	85	53,8
Programa medio	2.325	210	65	85	53,8
Programa alta capacidad	3.100	230	65	85	53,8

Códigos y precios *

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
FCO-W4-RD R	19073687	50	Derecha	62.131
	19108467	60		62.530
FCO-W4-RD L	19075203	50	Izquierda	62.131
	19077932	60		62.530

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19072468	CINTA PLATOS FCO-W4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	8.586
19072498	CINTA MENAJE FCO-W4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	8.728
19072497	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-W4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	9.516

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	702x900x2.070	18.589

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envio de la máquinaria en varios bultos.	2.652

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	735

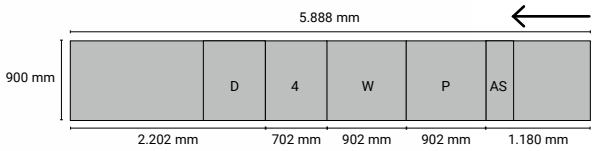
Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	2
	Cesta cubiertos 19087265	un	1
	Cesta para copas 19000488	un	2

Lavavajillas de cinta FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R





Características específicas

- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Lavado principal (W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
  - · Preaclarado: Compuesto por 2 brazos de preaclarado superiores y 1 inferior.
  - · Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717. Compuesto por 1 brazo de aclarado superior y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos técnicos

Altura (1)		mm	2.070
Altura con puerta abierta		mm	2.200
Paso útil (WxH)		mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.		bar	1,5-4
Motor de tracción		kW	0,25
PRELAVADO/LAVADO		PRELAVADO P	LAVADO PRINCIPAL W
Capacidad del tanque	lt	100	100
Potencia resistencia tanque	kW		15
Potencia bomba lavado	kW	2,6	2,6
PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	-	20
Capacidad del tanque	lt	30	-
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba preaclarado/aclarado	kW	0,26	0,15
SECADO		SECADO D	
Potencia resistencia	kW	7,5	
Potencia ventilador	kW	1,95	

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)	POTENCIA TOTAL (KW)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	2.490	190	65	85	53,4
Programa medio	3.520	210	65	85	53,4
Programa alta capacidad	4.600	230	65	85	53,4

Códigos y precios *

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
FCO-PW4-RD R	19068360	50	Derecha	74.373
	19087160	60		74.508
FCO-PW4-RD L	19068366	50	Izquierda	74.373
	19101265	60		74.508

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19074856	CINTA PLATOS FCO-PW4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	9.833
19072700	CINTA MENAJE FCO-PW4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	10.268
19075209	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-PW4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	11.350

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	702x900x2.070	18.589

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envio de la máquinaria en varios bultos.	2.652

Transformaciones a otros voltajes

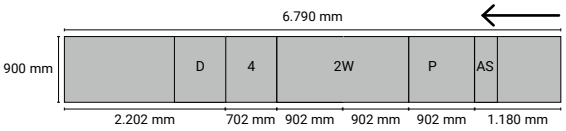
VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	735

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	2
	Cesta cubiertos 19087265	un	1
	Cesta para copas 19000488	un	2

Lavavajillas de cinta FCO-P2W4-RD

FCO-P2W4-RD R





Características específicas

- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Primer lavado y lavado principal (2W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
  - · Preaclarado: Compuesto por 3 brazos de preaclarado superiores y 1 inferior.
  - · Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717. Compuesto por 1 brazo de aclarado superior y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos técnicos

Altura (1)	mm	2.070
Altura con puerta abierta	mm	2.200
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

LAVADO		PRELAVADO P	PRIMER LAVADO + LAVADO PRINCIPAL 2W
Capacidad del tanque	lt	100	100 + 100
Potencia resistencia tanque	kW		12 + 15
Potencia bomba lavado	kW	2,6	2,6 + 2,6

PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	-	20
Capacidad del tanque	lt	30	-
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba preaclarado/aclarado	kW	0,26	0,15

SECADO		SECADO D
Potencia resistencia	kW	7,5
Potencia ventilador	kW	1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)	POTENCIA TOTAL (KW)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	3.350	220	65	85	68
Programa medio	4.970	245	65	85	68
Programa alta capacidad	6.600	270	65	85	68

Códigos y precios *

MODEL	CODE	HZ	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
FCO-P2W4-RD R	19074752	50	Derecha	87.224
	19108478	60		87.524
FCO-P2W4-RD L	19073649	50	Izquierda	87.224
	19108476	60		87.524

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19073644	CINTA PLATOS FCO-P2W4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	11.479
19072701	CINTA MENAJE FCO-P2W4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	12.126
19075210	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P2W4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	13.376

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	702x900x2.070	18.589

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envio de la máquinaria en varios bultos.	2.652

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	735

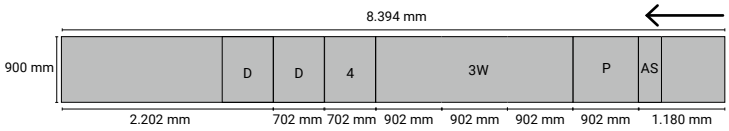
Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	2
	Cesta cubiertos 19087265	un	1
	Cesta para copas 19000488	un	2

CONCEPT

Lavavajillas de cinta FCO-P3W4-RDD

FCO-P3W4-RDD R





Características específicas

- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Primer lavado, segundo lavado y lavado principal (3W)
- Preaclarado / Aclarado (4)
  - · Preaclarado: Compuesto por 3 brazos de preaclarado superiores y 1 inferior.
  - · Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717. Compuesto por 1 brazo de aclarado superior y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Dos secados de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir un secado extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos Técnicos

Altura (1)	mm	2.070
Altura con puerta abierta	mm	2.200
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

LAVADO		PRELAVADO P	PRIMER LAVADO, SEGUNDO LAVADO Y LAVADO PRINCIPAL 3W
Capacidad del tanque	lt	100	100 + 100 + 100
Potencia resistencia tanque	kW		12 + 12 + 15
Potencia bomba lavado	kW	2,6	2,6 + 2,6 + 2,6

PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	-	20
Capacidad del tanque	lt	30	-
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba preaclarado/aclarado	kW	0,26	0,15

SECADO		SECADO DD
Potencia resistencia	kW	2x7,5
Potencia ventilador	kW	2x1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)	POTENCIA TOTAL (KW)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15º-25º
					380-400V 3N 50Hz Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	4.275	220	65	85	92,05
Programa medio	6.410	245	65	85	92,05
Programa alta capacidad	8.600	270	65	85	92,05

Códigos y precios *

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
FCO-P3W4-RDD R	19111197	50	Derecha	117.087
	19111198	60		119.120
FCO-P3W4-RDD L	19111088	50	Izquierda	117.087
	19111196	60		119.120

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19111199	CINTA PLATOS FCO-P3W4-RDD	Cinta estándar para platos y cestas	14.625
19111202	CINTA MENAJE FCO-P3W4-RDD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	14.880
19111200	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P3W4-RDD	Cinta para bandejas isotérmicas	16.425

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	702x900x2.070	18.589

Dos secados de serie (DD) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir un secado extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

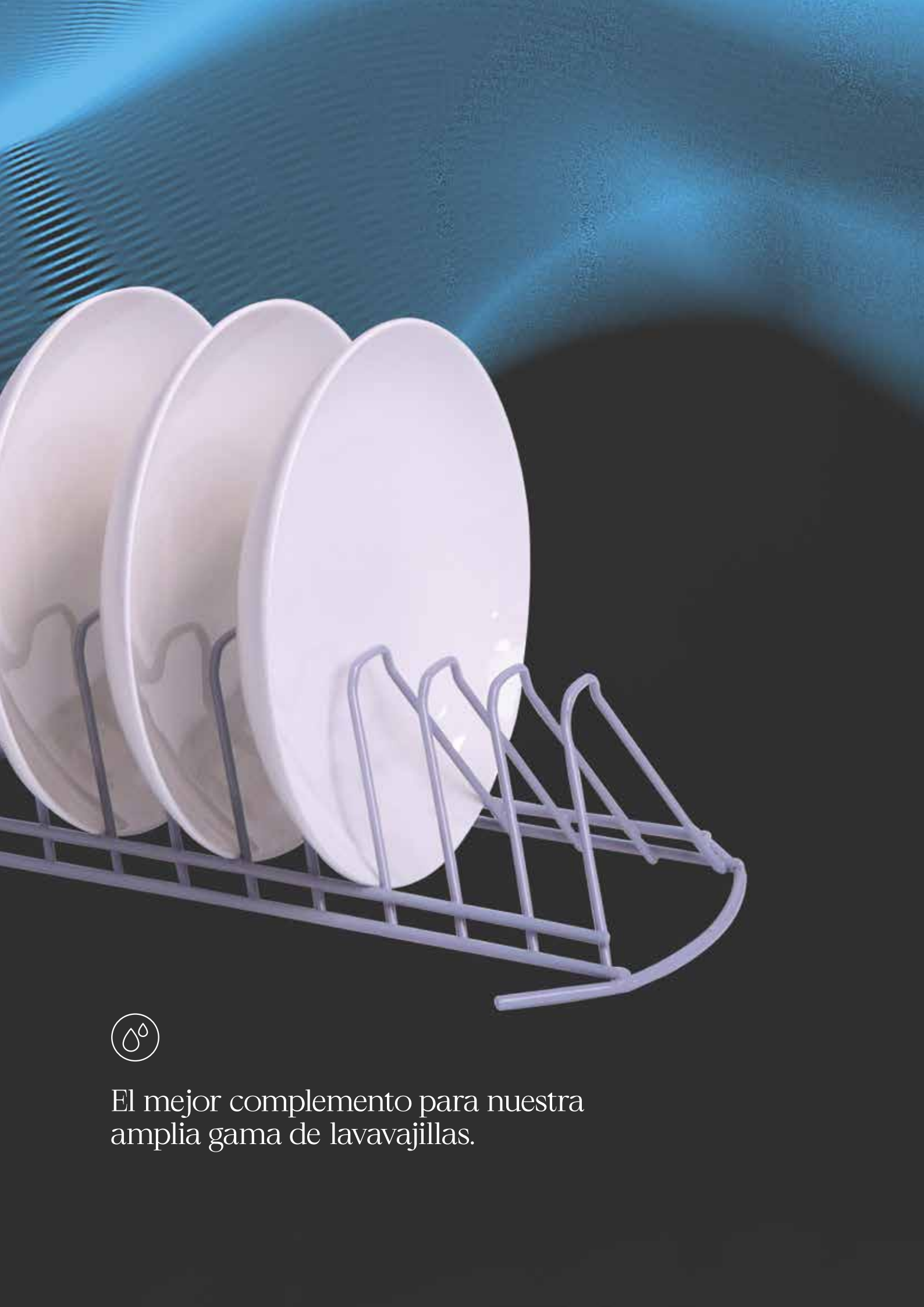
CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envio de la máquinaria en varios bultos.	2.652

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	735

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	2
	Cesta cubiertos 19087265	un	1
	Cesta para copas 19000488	un	2



El mejor complemento para nuestra amplia gama de lavavajillas.

Cestas

Cestas para vajilla, cubiertos y bandejas **245**
Cestas para cristalería **246**

Cestas para vajilla, cubiertos y bandejas

	CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	Ø MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	DIMENSIONES (mm)	€
	19000487	CP-16/18	Cesta platos	Ø 230 Ø 320	16-18 8-9	500x500x110	48
	19004479	CP-12	Cesta platos hondos (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500X500X140	143
	19000484	CT-10	Cesta vasos	-	-	500x500x110	45
	19087265	CT-10 R	Cesta cubiertos	-	-	500x500x110	51
	19000483	CB-7	Cesta bandejas autoservicio	-	7	500x500x110	47
	19082432	WRPG-40	Cesta vasos	-	-	400x400x110	29
	19110751	WRPGR-40	Cesta vasos redonda	-	-	ø 400x180	44
	19110752	WRHR-40	Soporte cesta redonda Ø 400	-	-	400x400x110	41
	19084452	WRWP-11	Suplemento para platillos	-	11	400x400x110	31
	19000792	CU-7	Cestillo cubiertos	-	15	105x105x130	20
	19102721	CU-GW	Cestillo cubiertos	-	9	ø 96x104	20

Cestas para cristalería

Cestas de varilla

	CÓDIGO	MODELO	DIVISORIOS	Ø MÁX (MM)	DIMENSIONES (MM)	€
	19107616	WRWG-50	5	92	500x500x190	132
	19107614	WRWG-40	4	92	400x400x183	107

Cestas de plástico



500x500x140

H max 100mm



500x500x190

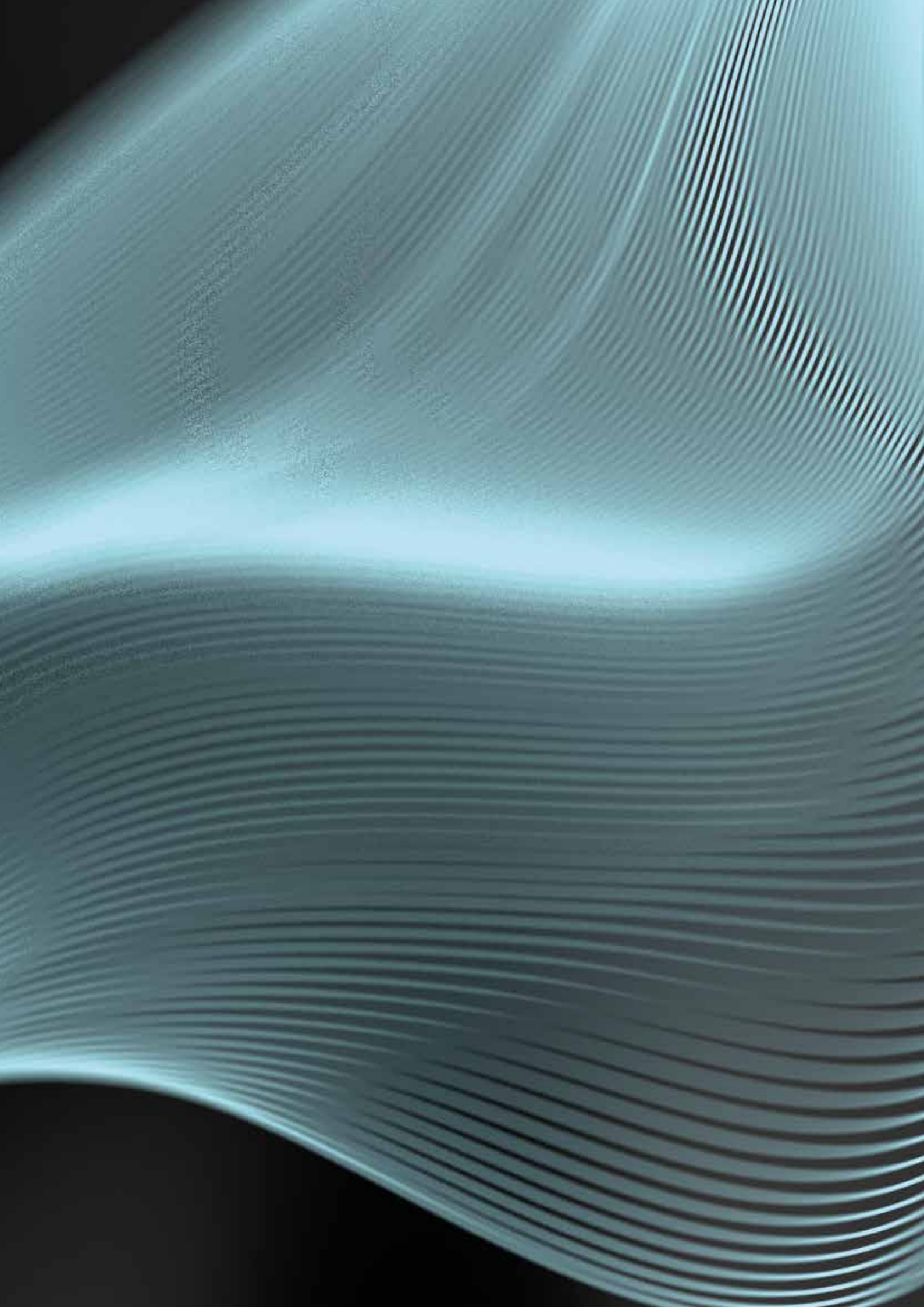
H max 150mm



500x500x240

H max 200mm

	CAPACIDAD PRODUCTO	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
ø max 110mm	16	19000488	CV-16/105	83	19000489	CV-16/155	95	19000490	CV-16/205	111
ø max 85mm	25	19000491	CV-25/105	84	19000492	CV-25/155	96	19000493	CV-25/205	110
ø max 73mm	36	19000494	CV-36/105	86	19000495	CV-36/155	98	19000496	CV-36/205	111




Frío
comercial

Un compromiso por un mundo más sostenible.



La generación iKOLD ha sido diseñada pensando en el profesional de la cocina. Una estética renovada, perfectamente integrada con la marca Fagor Profesional y nuestro equipamiento de Catering (Cocción horizontal, cocción vertical, equipos de refrigeración, preparación estática para cocinas profesionales).

Una tecnología de refrigeración optimizada, alcanzando los mayores índices de eficiencia energética con un menor consumo energético.

Los dispositivos de refrigeración se desarrollan con gases Hidrocarburos (HC) con Potencial de Calentamiento Global (GWP) 3, en compromiso con nuestros valores de sostenibilidad.

El diseño con componentes de alta eficiencia que garantiza un alto rendimiento de enfriamiento para una óptima conservación de los alimentos.

Una gama amplia de productos (Armarios y mostradores de almacenamiento, mostradores de preparación, abatidores, refrigeradores de barra, fabricadores de hielo, etc...)

Completando así sus necesidades y nuestras experiencias como primer fabricante de Refrigeración Comercial en Europa, nace la generación iKOLD



Efiencia

Bajo impacto y un 65% menos de consumo.

Sostenibilidad

Comprometidos con el mediambiente. Gases hidrocarburos (HC) en toda la gama de productos

Rendimiento

Calidad y dirabilidad como garantía de preservación de tus alimentos

Versatilidad

Amplia gama de soluciones para tu cocina.

FagorKonnect
Foodservice

Descubre detalladamente cómo FagorKonnect puede potenciar de manera especifica la funcionalidad de nuestros equipos de refrigeración.





Gráficas especificas pensadas para el análisis de refrigeración:

Para realizar un análisis de equipos de refrigeración enfocado en aspectos específicos como estados de los dispositivos, horas activas del compresor, y estado de las puertas, podrías utilizar gráficos intuitivos y específicos que resalten la información.



Información detallada visualizada en tiempo real:

Se mostrarán datos clave para monitorear equipos de refrigeración y realizar acciones como configurar parámetros, encender o apagar el equipo y la luz, o activar un desescarche, optimizando su rendimiento.

Visualizar y descargar el HACCP de un equipo en concreto:

Se puede acceder al HACCP de ese equipo en particular. Obtiene un gráfico en un rango de fechas seleccionadas.




1.5
FAGOR

Frío Comercial

Armarios frigoríficos **255**
Mesas frigoríficas **285**
Mesas de preparación **315**
Abatidores de temperatura **333**
Linea de bar **345**
Maduradores y cavas de vino..... **361**
Fabricadores de hielo..... **371**

STOCK Esto se aplica a modelos de 50 Hz.



El fabricante europeo líder en equipos de frío comercial

Armarios frigoríficos

— Características **257**
— Advance GN 2/1 ..... **261**
— Concept monoblock GN 2/1 ..... **265**
— Concept GN 2/1 ..... **269**
— Concept GN 2/1 doble temperatura . **275**
— Concept GN 1/1 ..... **276**
— Snack **277**
— Snack doble temperatura **279**
— Pastelería..... **281**
— Pescados..... **283**
— Accesorios **284**

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

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

iKOLD GENERATION

Eficiente. Rentable. Sostenible.





	A **ADVANCE**	B **CONCEPT MONOBLOCK**
	AUP-11G	MUP-11G
Capacidad (Nº de parrillas por puerta)	24	23
Tamaño de parrilla	GN 2/1	GN 2/1
Clase energética	A	B
Aislamiento (mm)	80	60
Refrigerante + / -	R600a / R290	R600a / R290
Clase climática (1 puerta)	5	4
Multiflow	Si	Si
HACCP compliant	Si	No
Control eléctrico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"
Pantalla		









C	C	D	
CONCEPT	**ARMARIO SNACK**	**ARMARIO PASTELERÍA**	**ARMARIO PESCADO**
CUP-11G	CUP-11S	CUP-11B	CU-11F
23	18	20	7
GN 2/1	560 x 542	EN 60x40	EN 60x40
C	C	E	-
60	50	50	50
R600a / R290	R600a / R290	R290	R290
4	4	4	4
No	No	No	No
No	No	No	No
Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"









iKOLD GENERATION

Características

Control electrónico de fácil uso

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales.

Función ECO

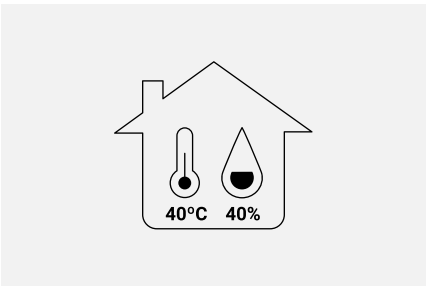
Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.

Clase Climática 5

Dispositivos probados en los entornos de trabajo más duros, que garantizan la conservación del producto en condiciones de alta temperatura y humedad.







Guías embutidas

Las guías para bandejas embutidass facilitan la limpieza en los armarios. También aumentan la flexibilidad del almacenamiento, permitiendo adaptarlo a las necesidades del usuario.

Iluminación LED interior

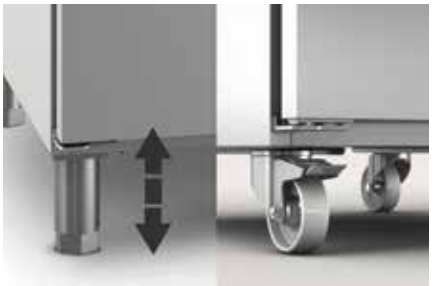
Las luces LED de bajo consumo energético, ubicadas estratégicamente en los laterales, proporcionan una iluminación óptima de todo el habitáculo.

Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Además, también existe la opción de elegir ruedas giratorias.







Cierre de puerta automático

Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.

Panel de control pivotante

Panel pivotante con mejor acceso al control que facilita el servicio, ampliando así la vida útil del equipo.

Cerradura de la puerta

Opción de equipar el armario con cerradura en los modelos de puerta completa. Estándar en la línea Advance, así como en todos los armarios expositores.

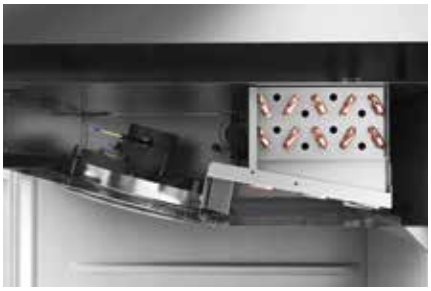






Circuito de refrigeración óptimo

Sistema de refrigeración por tiro forzado de diseño interno con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y rendimiento óptimos del equipo.



Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



Aislamiento con mayor espesor

El espesor del aislamiento es un factor clave para evitar la pérdida de frío. La nueva generación iKOLD aumenta los niveles de aislamiento de todas las gamas medias para proporcionar una mayor eficiencia de refrigeración.



Apertura de puerta accesible

Pedal de apertura opcional en toda la gama de armarios, permitiendo acceder al interior de forma cómoda.



Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/ encastrable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.



Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



Conectividad

Garantiza la correcta conservación de los alimentos almacenados mediante una monitorización precisa de tus equipos frigoríficos gracias a Fagor Konnect.

FagorKonnect Foodservice

Opción disponible en la gama ADVANCE (Conectividad K).



ADVANCE

GN 2/1 700

FagorKonnect Foodservice

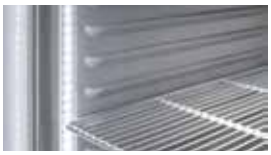


AUP-11G

CC5 | 80 mm | 220-240V | TYPE F | GN 2/1 | 80-105 mm | HACCP | LED

Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme. Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





	MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	AUP-11G	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	336 (4)	50 Hz	19089406	3.262
						R290	0,398 (1)	0,31	-	-	60 Hz	19089395	3.316
	AUPT-11G	693 x 856 x 2.106	610	-2 +8 ºC	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,688	B	451 (4)	50 Hz	19103143	3.599
						R290	0,398 (1)	0,84	-	-	60 Hz	19110956	3.653
STOCK	AUN-11G	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.752 (4)	50 Hz	19089398	4.158
						R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089399	4.242

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			AUP-11G (€)	AUPT-11G (€)	AUN-11G (€)
Conectividad	K		248	248	248
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Apertura contraria	OP		70	70	70
Cerradura	LC		•	•	•
Ruedas	C		25	25	25
Grupo remoto	RG		-315	-315	-390
Respaldo	BS		282	282	282
Resistencia marco	FH		137	137	•
Pedal	PD		126	126	126

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	47

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	278

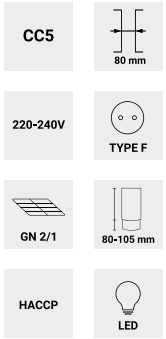
ADVANCE

GN 2/1 1400

FagorKonnect Foodservice

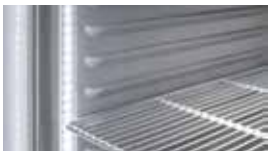


AUP-22G



Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme. Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
AUP-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	832 (4)	50 Hz	19089396	4.843
					R-600a	0,437 (1)	0,209	-	-	60 Hz	19089397	4.924
AUPT-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-2 +8 ºC	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,972	C	841 (4)	50 Hz	19103142	5.346
					R-600a	0,437 (1)	0,989	-	-	60 Hz	19110957	5.427
AUN-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,749	D	4.599 (4)	50 Hz	19089420	5.909
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089421	6.029
AUN-22G CC5	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,825	D	4.234 (4)	50 Hz	19089422	7.553
					R290	0,799 (2)	0,907	-	-	60 Hz	19110958	7.673

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Conectividad	K		248	248	248
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		25	25	25
Grupo remoto	RG		-390	-390	-488
Respaldo	BS		466	466	466
Resistencia marco	FH		190	190	●
Pedal	PD		252	252	252

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6	47
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	3	26

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	275

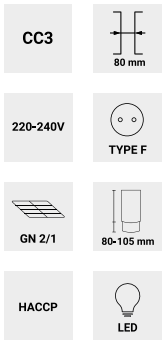
ADVANCE

GN 2/1 700 Expositor

FagorKonnect Foodservice



AUP-11G GD



Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme. Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Puertas de cristal:
  - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
  - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
AUP-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	555 (5)	50 Hz	19089423	3.879
					R290	0,398 (1)	0,313	-	-	60 Hz	19090872	3.933
AUPT-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,768	B	994 (5)	50 Hz	19106080	4.138
					R290	0,398 (1)	0,92	-	-	60 Hz	19110960	4.192
AUN-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,551	E	5.143 (5)	50 Hz	19106024	4.949
					R290	0,72 (2)	0,576	-	-	60 Hz	19110961	5.033

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			AUP-11G GD (€)	AUPT-11G GD (€)	AUN-11G GD (€)
Conectividad	K		248	248	248
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Apertura opuesta	OP		70	70	70
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		25	25	25
Grupo remoto	RG		-315	-315	-390
Respaldo	BS		282	282	282
Resistencia marco	FH		137	137	●
Pedal	PD		126	126	126
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	47

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	275

ADVANCE

GN 2/1 1400 Expositor

FagorKonnect Foodservice

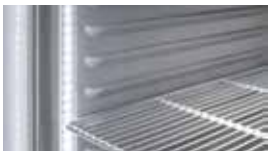


AUP-22G GD

CC3 | 80 mm | 220-240V | TYPE F | GN 2/1 | 80-105 mm | HACCP | LED

Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme. Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Puertas de cristal:
  - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
  - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
AUP-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	1.374 (5)	50 Hz	19089424	6.098
					R-600a	0,437 (1)	0,213	-	-	60 Hz	19090871	6.179
AUPT-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	1,132	B	1.510 (5)	50 Hz	19106086	6.615
					R-600a	0,437 (1)	1,149	-	-	60 Hz	19110962	6.696
AUN-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,909	E	9.123 (5)	50 Hz	19106053	7.442
					R290	0,799 (2)	0,991	-	-	60 Hz	19110963	7.562

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Conectividad	K	248	248	248
Clavija tipo G	CI	18	18	18
Cerradura	LC	●	●	●
Ruedas	C	25	25	25
Grupo remoto	RG	-390	-390	-488
Respaldo	BS	466	466	466
Resistencia marco	FH	190	190	●
Pedal	PD	252	252	252
Puerta de cristal	GD	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6	47
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	3	26

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	275

CONCEPT

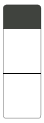
Monoblock GN 2/1 700



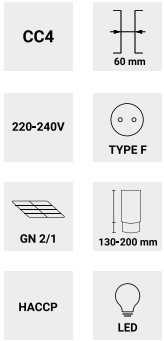
MUP-11G



11G

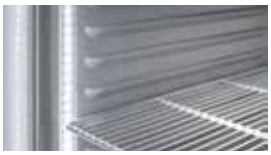


12G



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Sistema de refrigeración monoblock de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
MUP-11G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089425	2.937
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090283	2.991
MUP-12G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089426	3.153
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090321	3.207
MUN-11G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,328	D	2.686 (4)	50 Hz	19089430	3.631
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19089431	3.694
MUN-12G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,334	D	2.686 (4)	50 Hz	19089432	3.889
					R290	0,381 (2)	0,375	-	-	60 Hz	19089433	3.952

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			MUP-11G (€)	MUP-12G (€)	MUN-11G (€)	MUN-12G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18
Apertura opuesta	OP		70	70	70	70
Cerradura	LC		73	-	73	-
Ruedas	C		25	25	25	25
Grupo remoto	RG		-315	-315	-390	-390
Respaldo	BS		217	217	217	217
Resistencia marco	FH		137	137	●	●
Pedal	PD		126	-	126	-

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G	12G	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	3	47

Otros accesorios

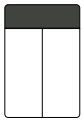
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	275

CONCEPT

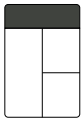
Monoblock GN 2/1 1400



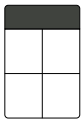
MUP-22G



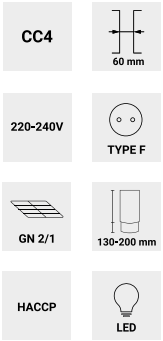
22G



23G

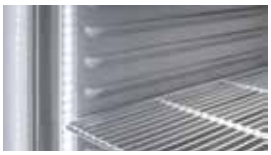


24G



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Sistema de refrigeración monoblock de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
MUP-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089427	4.184
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090322	4.265
MUP-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089428	4.400
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090323	4.481
MUP-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089429	4.618
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090324	4.699
MUN-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089434	5.284
					R290	0,802 (2)	0,648	-	-	60 Hz	19089435	5.378
MUN-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,598	E	4.855 (4)	50 Hz	19089436	5.542
					R290	0,802 (2)	0,654	-	-	60 Hz	19089437	5.636
MUN-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089438	5.801
					R290	0,802 (2)	0,66	-	-	60 Hz	19089439	5.895

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			MUP-22G (€)	MUP-23G (€)	MUP-24G (€)	MUN-22G (€)	MUN-23G (€)	MUN-24G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	-	-	145	-	-
Ruedas	C		25	25	25	25	25	25
Grupo remoto	RG		-390	-390	-390	-488	-488	-488
Respaldo	BS		360	360	360	360	360	360
Resistencia marco	FH		190	190	190	●	●	●
Pedal	PD		252	-	-	252	-	-

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G	23G	24G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6	6	6	47
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	3	3	3	26

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	275

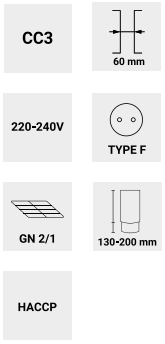
CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Expositor



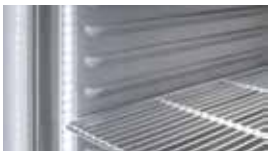
MUP-22G GD

MUP-11G GD



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Sistema de refrigeración monoblock de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
MUP-11G GD	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,146	B	1.132 (5)	50 Hz	19089440	3.385
					R290	0,398 (1)	0,256	-	-	60 Hz	19090327	3.439
MUP-22G GD	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,19	B	1.570 (5)	50 Hz	19089441	5.082
					R-600a	0,437 (1)	0,207	-	-	60 Hz	19090328	5.163

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		MUP-11G GD (€)	MUP-22G GD (€)
Clavija tipo G	CI	18	18
Apertura opuesta	OP	70	-
Cerradura	LC	●	●
Ruedas	C	25	25
Grupo remoto	RG	-315	-390
Respaldo	BS	217	360
Resistencia marco	FH	137	190
Pedal	PD	126	252
Puerta de cristal	GD	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G	22G	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	6	47
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	-	3	26

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11G	22G	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	X		275
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos		X	275

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Doble temperatura



MUD-22G/M

CC4

60 mm

220-240V

TYPE F

GN 2/1

130-200 mm

HACCP

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Sistema de refrigeración monoblock de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Armario mixto de refrigeración y congelación: 2 módulos separados con sus respectivos equipos frigoríficos y control electrónico.
  - Temperatura de trabajo del compartimento de refrigeración: 0 °C, +8 °C.
  - Temperatura de trabajo del compartimento de congelación: -18ºC, -22ºC.-22 °C.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
MUD-22G/M	1.318 x 796 x 1.996	1.144	+ / -	0 +8 ºC / -18 -22 ºC	Stop / Eléctrico	R-600a	0,274 (1)	0,471	50 Hz	19089442	7.147
						R290	0,398 (2)	0,622	60 Hz	19089443	7.264

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			MUD-22G/M (€)
Clavija tipo G	CI		18
Cerradura	LC		145
Ruedas	C		50
Respaldo	BS		360
Resistencia marco	FH		137
Pedal	PD		252

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6	47

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	275

CONCEPT

GN 2/1 700



11G

12G

CUP-11G

CC4

80 mm

220-240V

TYPE F

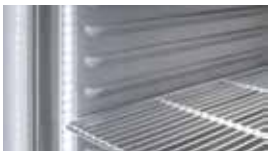
GN 2/1

130-200 mm

LED

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





	MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CUP-11G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089444	2.669
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089445	2.723
	CUP-12G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089446	2.881
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089447	2.935
	CUPT-11G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 ºC	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19103938	2.856
						R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110989	2.910
	CUPT-12G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 ºC	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19106019	3.068
						R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110990	3.122
STOCK	CUN-11G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.714 (4)	50 Hz	19089454	3.337
						R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089455	3.400
	CUN-12G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,477	D	2.714 (4)	50 Hz	19089456	3.591
						R290	0,72 (2)	0,502	-	-	60 Hz	19089457	3.654

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-11G (€)	CUP-12G (€)	CUPT-11G (€)	CUPT-12G (€)	CUN-11G (€)	CUN-12G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18
Apertura opuesta	OP		70	70	70	70	70	70
Cerradura	LC		73	-	73	-	73	-
Ruedas	C		25	25	25	25	25	25
Grupo remoto	RG		-315	-315	-315	-315	-390	-390
Respaldo	BS		217	217	217	217	217	217
Resistencia marco	FH		137	137	137	137	•	•
Pedal	PD		126	-	126	-	126	-

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G	12G	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	3	47

Otros accesorios

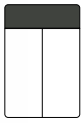
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	275

CONCEPT

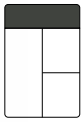
GN 2/1 1400



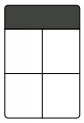
CUP-22G



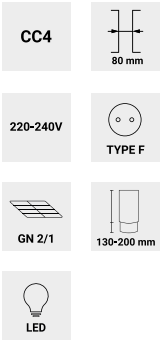
22G



23G

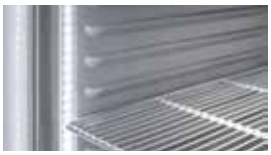


24G



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMICIÓN ANUAL (KWH)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CUP-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089448	3.937
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089449	4.018
	CUP-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089450	4.149
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089451	4.230
	CUP-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089452	4.361
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089453	4.442
	CUPT-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19103265	4.212
						R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110991	4.293
	CUPT-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106055	4.424
						R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110992	4.505
	CUPT-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	4.636
						R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110996	4.717
STOCK	CUN-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	19089458	5.314
						R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089459	5.408
	CUN-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,755	E	4.793 (4)	50 Hz	19089460	5.568
						R290	0,799 (2)	0,837	-	-	60 Hz	19089461	5.662
	CUN-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	19089462	5.821
						R290	0,799 (2)	0,842	-	-	60 Hz	19089463	5.915

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-22G (€)	CUP-23G (€)	CUP-24G (€)	CUPT-22G (€)	CUPT-23G (€)	CUPT-24G (€)	CUN-22G (€)	CUN-23G (€)	CUN-24G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	-	-	145	-	-	145	-	-
Ruedas	C		25	25	25	25	25	25	25	25	25
Grupo remoto	RG		-390	-390	-390	-390	-390	-390	-488	-488	-488
Respaldo	BS		360	360	360	360	360	360	360	360	360
Resistencia marco	FH		190	190	190	190	190	190	•	•	•
Pedal	PD		252	-	-	252	-	-	252	-	-

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G	23G	24G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6	6	6	47
	19014778	Guías soporte bandeja L= 562mm	pc	3	3	3	26

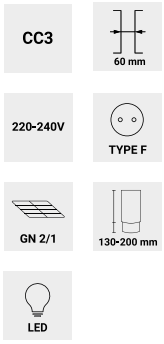
Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	275

GN 2/1 Display 700



CUP-11G GD



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Puertas de cristal:
  - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
  - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUP-11G GD	653 x 842 x 2.040	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089464	3.109
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089465	3.163
CUPT-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,793	B	1.305 (5)	50 Hz	19106095	3.530
					R290	0,398 (1)	0,885	-	-	60 Hz	19110998	3.584
CUN-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,58	F	5.906 (5)	50 Hz	19097604	4.152
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19111002	4.215

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CUP-11G GD (€)	CUPT-11G GD (€)	CUN-11G GD (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Apertura opuesta	OP		70	70	70
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		25	25	25
Grupo remoto	RG		-315	-315	-390
Respaldo	BS		217	217	217
Resistencia marco	FH		137	137	●
Pedal	PD		126	126	126
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	3	47

Otros accesorios

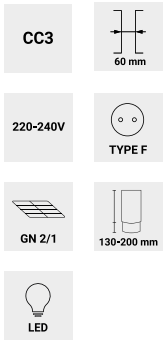
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	275

CONCEPT

GN 2/1 1400 Expositor



CUP-22G GD



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Puertas de cristal:
  - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
  - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUP-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.369 (5)	50 Hz	19089468	4.816
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089469	4.897
CUPT-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,896	B	1.679 (5)	50 Hz	19106098	5.484
					R-600a	0,437 (1)	0,912	-	-	60 Hz	19110997	5.565
CUN-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	9.198 (5)	50 Hz	19099968	6.902
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19111003	6.996

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CUP-22G GD (€)	CUPT-22G GD (€)	CUN-22G GD (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		25	25	25
Grupo remoto	RG		-390	-390	-488
Respaldo	BS		360	360	360
Resistencia marco	FH		190	190	●
Pedal	PD		252	252	252
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6	47
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	3	26

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	275

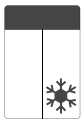
GN 2/1 700 con compartimento para congelados



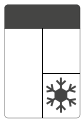
CUD-22G/M



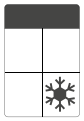
12G/N



22G/M



23G/N



24G/N







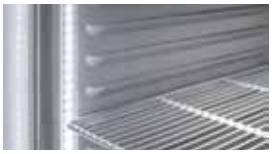






Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- CUD-22G/M:
  - Aislamiento de 60mm, guías interiores embutidoas, 2 módulos separados con equipos de refrigeración y control electrónicos independientes.
  - Equipado con rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- CUD-XXG/N:
  - Aislamiento de 50 mm con sistema de cremalleras y guías para el soporte de rejillas.
  - Compartimento refrigerado equipado con 3 parrillas GN2/1.
  - Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 hechos con PVC sanitario.



22G/M



XXG/N

MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUD-22G/M	1.318 x 842 x 2.040	1.220	+ / -	0 +8 ºC / -18º -22º	Stop / Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,654	50 Hz	19089470	6.623
						R290	0,398 (2)	0,771	60 Hz	19089471	6.740
CUD-12G/N	693 x 826 x 2.008	596	+ / -	0 +8 ºC / -18º -22º	Stop / Eléctrico	R290	0,369 (1)	0,741	50 Hz	19089472	4.835
						R290	0,398 (2)	0,828	60 Hz	19089473	4.919
CUD-23G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 ºC / -18º -22º	Stop / Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19089474	6.203
						R-600a	0,437 (2)	0,717	60 Hz	19089475	6.320
CUD-24G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 ºC / -18º -22º	Stop / Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19089476	6.489
						R-600a	0,437 (2)	0,717	60 Hz	19089477	6.606

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-22G/M (€)	CUD-12G/N (€)	CUD-23G/N (€)	CUD-24G/N (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18
Apertura opuesta	OP		-	70	-	-
Cerradura	LC		145	-	-	-
Ruedas	C		50	25	25	25
Respaldo	BS		360	217	360	360
Resistencia marco	FH		137	137	137	137
Pedal	PD		252	-	-	-

Accesorios estándar

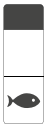
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	6	1	4	4	47
	19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	-	4	7	7	26
	19097770	530x540x100 Bandeja de plástico	pc	-	3	3	3	68

CONCEPT

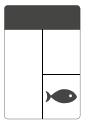
GN 2/1 1400 con compartimento para pescados



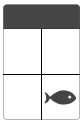
CUD-12G/F



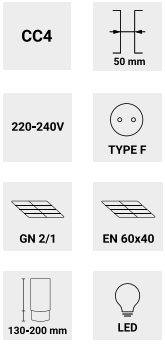
12G/F



23G/F



24G/F



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Compartimento de refrigeración:
  - Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
  - Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Compartimento de pescado:
  - Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 de PVC sanitario.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUD-12G/F	693 x 826 x 2.008	596	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R290	0,369 (1)	0,954	50 Hz	19089478	4.536
						R290	0,398 (2)	1,046	60 Hz	19090329	4.620
CUD-23G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089479	6.033
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090330	6.150
CUD-24G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089480	6.194
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090331	6.311

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

		CUD-12G/F (€)	CUD-23G/F (€)	CUD-24G/F (€)
Clavija tipo G	CI	18	18	18
Apertura opuesta	OP	70	-	-
Ruedas	C	25	25	25
Respaldo	BS	217	360	360
Resistencia marco	FH	190	190	190

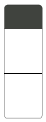
Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		12G/F	23G/F	24G/F	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	1	4	4	47
	19010206	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	2	4	4	26
	19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	pc	3	3	3	68
	19097774	Fondo perforado inoxidable	pc	3	3	3	47
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	3	3	3	26

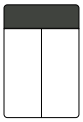
GN 2/1 Doble temperatura



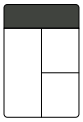
CUD-22G/2



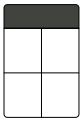
12G/2



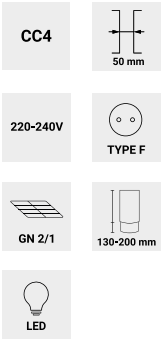
22G/2



23G/2



24G/2



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUD-12G/2	693 x 826 x 2.008	596	+ / +	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,616	50 Hz	19089481	4.250
						R290	0,398 (1)	0,708	60 Hz	19090332	4.334
CUD-22G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089482	6.056
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090333	6.173
CUD-23G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089483	6.316
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090334	6.433
CUD-24G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089484	6.460
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090335	6.577

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUD-12G/2 (€)	CUD-22G/2 (€)	CUD-23G/2 (€)	CUD-24G/2 (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18
Apertura opuesta	OP		70	-	-	-
Cerradura	LC		-	145	-	-
Ruedas	C		25	25	50	50
Respaldo	BS		217	360	360	360
Resistencia marco	FH		190	190	190	190
Pedal	PD		-	252	-	-

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	2	6	6	6	47
	19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	2	6	6	6	26

CONCEPT

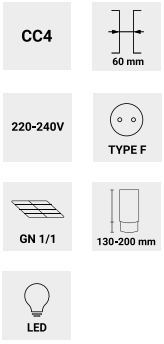
GN 1/1 400



CUP-11G1/1



CUP-11G1/1 GD



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUP-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	D	726 (4)	50 Hz	19089485	2.453
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19089486	2.507
CUP-11G1/1 GD	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,208	B	983 (5)	50 Hz	19089487	2.679
					R290	0,398 (1)	0,3	-	-	60 Hz	19089488	2.733
CUN-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,369	E	2.197 (4)	50 Hz	19089489	2.672
					R290	0,381 (2)	0,41	-	-	60 Hz	19089490	2.735

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041 (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CUP-11G1/1 (€)	CUP-11G1/1 GD (€)	CUN-11G1/1 (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Apertura opuesta	OP		70	70	70
Cerradura	LC		73	●	o
Ruedas	C		25	25	25
Grupo remoto	RG		-315	-315	-390
Respaldo	BS		118	118	118
Resistencia marco	FH		137	137	●
Puerta de cristal	GD		-	●	-

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G1/1	€
	19097778	GN 1/1 Rejilla recubierta de epoxi	pc	3	37
	19100845	Guías soporte bandeja L=532 mm	pc	3	29

Snack 600



11S

12S

CUP-11S

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

560x542

130-200 mm

LED

Características generales

- Interior y exterior construidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





	MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLU-MEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CUP-11S	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089491	2.582
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089492	2.636
	CUP-12S	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089493	2.794
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089494	2.848
STOCK	CUN-11S	693 x 726 x 2.067	506	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,35	E	2.778 (4)	50 Hz	19089505	3.216
						R290	0,381 (2)	0,391	-	-	60 Hz	19089506	3.279
	CUN-12S	693 x 726 x 2.067	506	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,356	E	2.778 (4)	50 Hz	19089507	3.470
						R290	0,381 (2)	0,397	-	-	60 Hz	19089508	3.533

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-11S (€)	CUP-12S (€)	CUN-11S (€)	CUN-12S (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18
Apertura opuesta	OP		70	70	70	70
Cerradura	LC		73	-	73	-
Ruedas	C		25	25	25	25
Grupo remoto	RG		-315	-315	-390	-390
Respaldo	BS		217	217	217	217
Resistencia marco	FH		137	137	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11S	12S	€
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	3	3	52

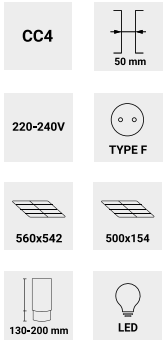
Otros accesorios

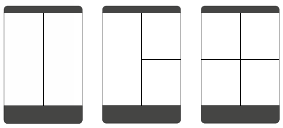
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048715	Barra para carne para armarios Snack	275

Snack 1200



CUP-22S





22S *23S* *24S*

Características generales

- Interior y exterior construidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMICIÓN ANUAL (KWH)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CUP-22S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089495	3.818
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089496	3.899
	CUP-23S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089497	4.030
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089498	4.111
	CUP-24S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089499	4.242
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089500	4.323
STOCK	CUN-22S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,601	E	4.855 (4)	50 Hz	19089509	4.799
						R290	0,802 (2)	0,657	-	-	60 Hz	19089510	4.893
	CUN-23S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,607	E	4.855 (4)	50 Hz	19089511	5.052
						R290	0,802 (2)	0,663	-	-	60 Hz	19089512	5.146
	CUN-24S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,613	E	4.855 (4)	50 Hz	19089513	5.306
						R290	0,802 (2)	0,669	-	-	60 Hz	19089514	5.400

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-22S (€)	CUP-23S (€)	CUP-24S (€)	CUN-22S (€)	CUN-23S (€)	CUN-24S (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	-	-	145	-	-
Ruedas	C		25	25	25	25	25	25
Grupo remoto	RG		-390	-390	-390	-488	-488	-488
Respaldo	BS		360	360	360	360	360	360
Resistencia marco	FH		190	190	190	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22S	23S	24S	€
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	6	6	6	52
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	3	3	3	20

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048715	Barra para carne para armarios Snack	275

Snack Expositores



CUP-22S GD

CUP-11S GD

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

560x542

130-200 mm

LED

Características generales

- Interior y exterior construidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUP-11S GD	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089501	3.113
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089502	3.167
CUP-22S GD	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.609 (5)	50 Hz	19089503	4.838
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089504	4.919

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		CUP-11S GD (€)	CUP-12S GD (€)
Clavija tipo G	CI	18	18
Apertura opuesta	OP	70	-
Cerradura	LC	●	●
Ruedas	C	25	25
Grupo remoto	RG	-315	-390
Respaldo	BS	217	360
Resistencia marco	FH	137	190
Puerta de cristal	GD	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11S	22S	€
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	3	6	52
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	-	3	20

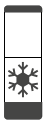
Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048715	Barra para carne para armarios Snack	275

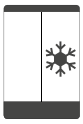
Snack con compartimento para congelados



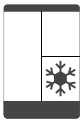
CUD-12S/N



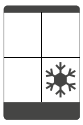
12S/N



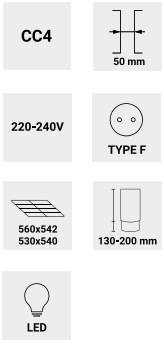
22S/M



23S/N



24S/N



Características generales

- Interior y exterior construidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- CUD-22S/M:
  - Equipado con 3 rejillas de 560x542 por cada puerta completa con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- CUD-XXS/N:
  - Compartimento de refrigeración equipada con 3 rejillas de 560x542 por compartimento de puerta completa y 1 pieza en compartimento de media puerta.
  - Compartimento congelación equipado con 3 cestillos de 530X540 con PVC sanitario.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUD-22S/M	1.388 x 726 x 2.067	1.012	+ / -	0 +8 ºC / -18 -22 ºC	Stop / Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,533	50 Hz	19089515	6.270
						R290	0,398 (2)	0,666	60 Hz	19089516	6.387
CUD-12S/N	693 x 726 x 2.067	506	+ / -	0 +8 ºC / -18 -22 ºC	Stop / Eléctrico	R290	0,369 (1)	0,581	50 Hz	19089517	4.750
						R290	0,398 (2)	0,668	60 Hz	19089518	4.834
CUD-23S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 ºC / -18 -22 ºC	Stop / Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19089519	6.401
						R-600a	0,437 (2)	0,637	60 Hz	19089520	6.518
CUD-24S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 ºC / -18 -22 ºC	Stop / Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19089521	6.543
						R-600a	0,437 (2)	0,637	60 Hz	19089522	6.660

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-22S/M (€)	CUD-12S/N (€)	CUD-23S/N (€)	CUD-24S/N (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18
Apertura opuesta	OP		-	70	-	-
Cerradura	LC		145	-	-	-
Ruedas	C		25	25	25	25
Respaldo	BS		360	217	360	360
Resistencia marco	FH		137	137	137	137

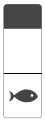
Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N	€
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	6	1	4	4	52
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	-	-	1	1	20
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	-	3	3	3	26

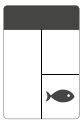
Snack con compartimento para pescados



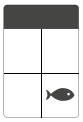
CUD-12S/F



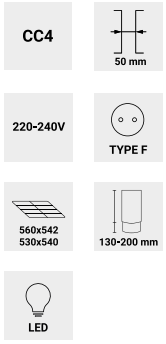
12S/F



23S/F



24S/F



Características generales

- Interior y exterior construidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Compartimento de refrigeración equipada con 3 rejillas de 560x542 por compartimento de puerta completa y 1 pieza en compartimento de media puerta.
- Compartimento congelación equipado con 3 cestillos de 530X460 con PVC sanitario.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUD-12S/F	693 x 726 x 2.067	506	+ / F	0 +8 ºC / -2 -4 ºC	Stop / Eléctrico	R290	0,369 (1)	0,874	50 Hz	19089523	4.345
						R290	0,398 (2)	0,966	60 Hz	19090336	4.429
CUD-23S/F	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 ºC / -2 -4 ºC	Stop / Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089524	6.013
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090337	6.130
CUD-24S/F	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 ºC / -2 -4 ºC	Stop / Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089525	6.135
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090338	6.252

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-12S/F (€)	CUD-23S/F (€)	CUD-24S/F (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Apertura opuesta	OP		70	-	-
Ruedas	C		25	25	25
Respaldo	BS		217	360	360
Resistencia marco	FH		190	190	190

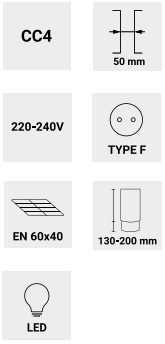
Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		12S/F	23S/F	24S/F	€
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	1	4	4	52
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	-	1	1	20
	19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	pc	3	3	3	68
	19097773	Fondo perforado inoxidable	pc	3	3	3	47
	19015961	Guías soporte bandeja L=519 mm	pc	3	3	3	26

Pastelería EN60x40



CUP-11B



Características generales

- Interior y exterior construidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 20 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 60 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas de EN 60x40 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMICIÓN ANUAL (KWH)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CUP-11B	760 x 729 x 2.006	574	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,251	E	927 (4)	50 Hz	19089526	2.863
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090339	2.917
CUN-11B	760 x 729 x 2.006	574	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,348	D	2.716 (4)	50 Hz	19106057	3.498
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19111011	3.561

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-11B (€)	CUN-11B (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura opuesta	OP		70	70
Cerradura	LC		73	73
Ruedas	C		25	25
Grupo remoto	RG		-315	-390
Respaldo	BS		217	217
Resistencia marco	FH		137	●
Pedal	PD		126	126

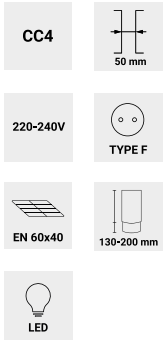
Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11B	€
	19097776	Rejilla epoxi 560x542	pc	3	47
	19033558	Guías soporte bandeja L=496 mm	pc	3	26

Pescado EN60x40



CU-11F



Características generales

- Interior y exterior construidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 20 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 60 mm de distancia entre ellos.
- Cestillos de 600x400x120 extraibles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CU-11F	760 x 729 x 2.006	574	-2 -4 ºC	Eléctrico	R290	0,369 (2)	0,268	50 Hz	19089527	3.817
				Eléctrico	R290	0,398 (2)	0,314	60 Hz	19090340	3.880

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CU-11F (€)
Clavija tipo G	CI		18
Apertura opuesta	OP		70
Cerradura	LC		73
Ruedas	C		25
Grupo remoto	RG		-390
Respaldo	BS		217
Resistencia marco	FH		137
Pedal	PD		126

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11F	€
	19097771	Bandeja pastelería 600x400x120	pc	7	68
	19097758	Fondo Perforado inoxidable	pc	7	47
	19033558	Guías soporte bandeja L=496 mm	pc	7	26

Accessories

	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
Kits orientación de puertas					
	KDO-1-L	19098278	Kits orientación de puertas izquierda	Todas las puertas en posición vertical	29
	KDO-1-R	19098279	Kits orientación de puertas derecha		29
	KDO-2-L	19098300	Kits orientación de puertas izquierda	Armarios frigoríficos Snack de dos puertas	32
	KDO-2-R	19098301	Kits orientación de puertas derecha		32
	KDO-3-L	19098302	Kits orientación de puertas izquierda	Armarios frigoríficos GN de dos puertas	32
	KDO-3-R	19098303	Kits orientación de puertas derecha		32
Kit ruedas					
	KC-4 Ø100	19015964	Kit 4 ruedas	Todos los armarios	72
	KC-6 Ø100	19046863	Kit 6 ruedas	Armarios frigoríficos de doble temperatura	103
Kit Connectividad					
FagorKonnect Foodservice		19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigeración	Armarios Advance	248



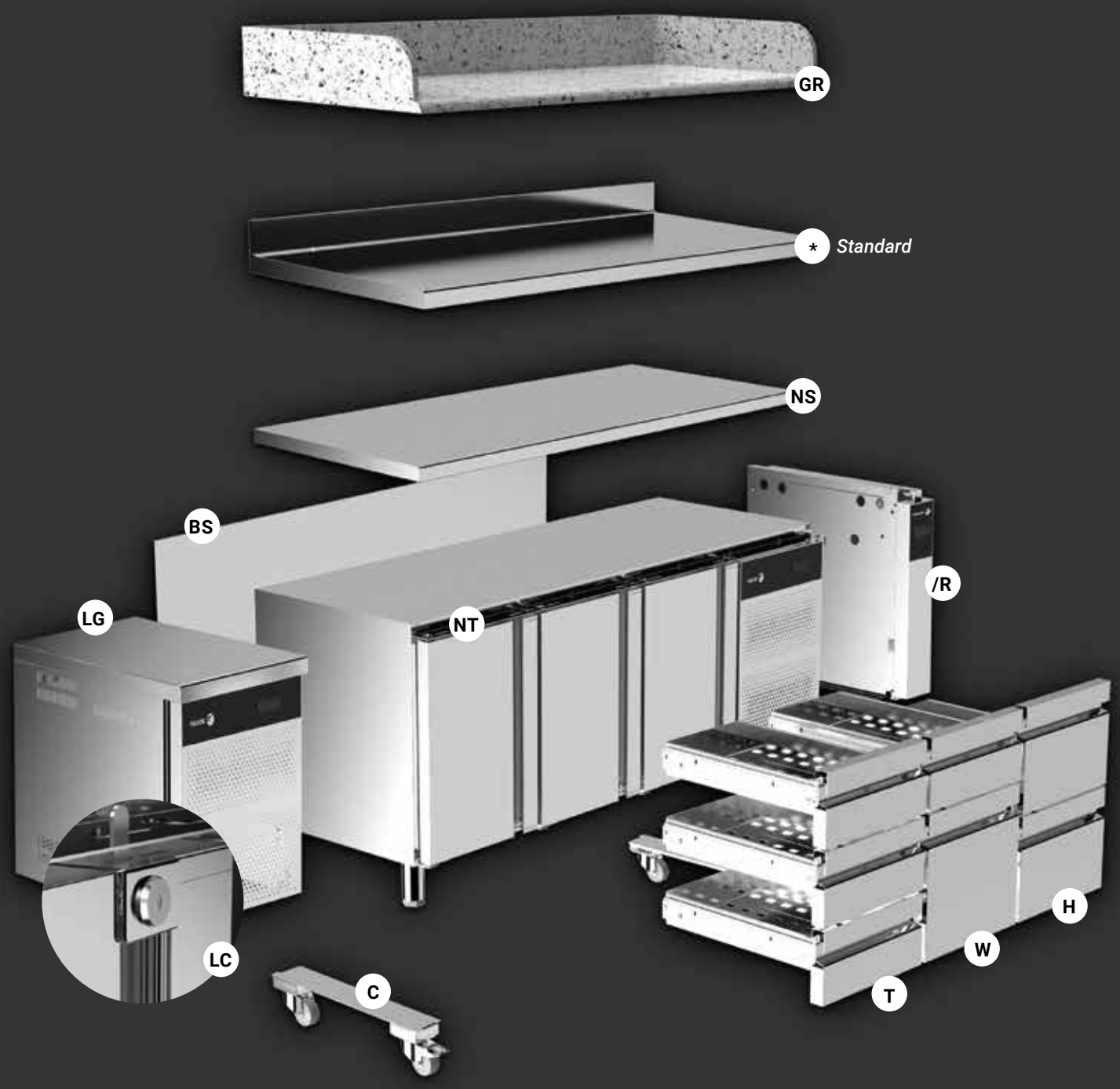
Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.

Mesas Frigoríficas

— Características **287**
— Advance 700 GN 1/1 ..... **291**
— Concept 700 GN 1/1 ..... **295**
— Bases refrigeradas..... **303**
— Snack 600 ..... **307**
— 800 Pastelería EN60x40 ..... **313**
— Accessorios **314**

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

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



ABREVIACIÓN	DESCRIPCIÓN
LG	Grupo izquierdo
NT	Sin encimera
NS	Sin peto
T*	1/3 + 1/3 +1/3 cajones
W*	2/3 + 1/3 cajones
H	1/2 + 1/2 cajones

ABREVIACIÓN	DESCRIPCIÓN
LC	Cerradura
/R	Grupo remoto
GR	Encimera de granito
C	Ruedas
BS	Respaldo inox.

* No es posible colocarlo en el compartimento lateral del grupo (en modelos Concept).

Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.



	ADVANCE	CONCEPT	SNACK CABINETS	PASTELERÍA CABINETS
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Capacidad (Nº de parrillas por puerta)	13	7	3	6
Tamaño de parrilla	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Clase energética	A	C	C	D
Aislamiento (mm)	60 + 30	50	50	50
Refrigerante + / -	R600a/R290	R600a/R290	R600a/R290	R290
Clase climática (1 puerta)	5	4	4	4
Multiflow	Si	No	No	No
HACCP compliant	Si	No	No	No
Control electrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
Interfaz				

iKOLD GENERATION

Características

Control electrónico de fácil uso

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales.



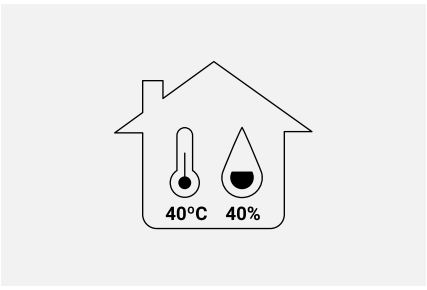
Función ECO

Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrefrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.



Clase Climática 5

Dispositivos probados en los entornos de trabajo más duros, que garantizan la conservación del producto en condiciones de alta temperatura y humedad.



Equipos encastrables

El sistema de ventilación frontal de condensación permite la instalación de los equipos encastrados, sin comprometer el rendimiento, de tal forma que posibilita la correcta conservación de los alimentos en las zonas de trabajo más exigentes.



Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/ encastrable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.



Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



Sistema de guías y cremalleras

Sistema de guía y cremallera de acero inoxidable extraíble sin uso de herramientas que permite una correcta distribución de los productos.



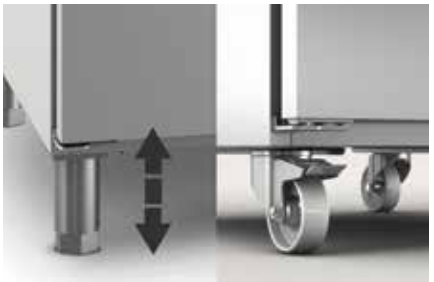
Cajones de apertura telescópica

Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con repliegue completo, para ahorrar superficie de trabajo.



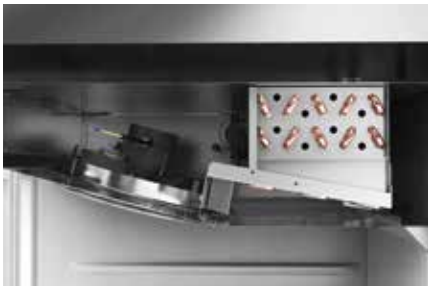
Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Disponible también una versión con ruedas de Ø80mm.



Circuito de refrigeración óptimo

Sistema de refrigeración por tiro forzado de diseño interno con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y rendimiento óptimos del equipo.



Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



Cerradura de la puerta

Opción de equipar el armario con cerradura en los modelos de puerta completa. Estándar en la línea Advance, así como en todos los armarios expositores.



Cierre de puerta automático

Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



Aislamiento con mayor espesor

El espesor del aislamiento es un factor clave para evitar la pérdida de frío. La nueva generación iKOLD aumenta los niveles de aislamiento de todas las gamas medias para proporcionar una mayor eficiencia de refrigeración.



Panel de control batiente

El panel de control batiente, permite un mejor acceso al control electrónico y componentes críticos del aparato para facilitar el servicio y por lo tanto alargando la vida útil del equipo.



Connectividad

Garantiza la correcta conservación de los alimentos almacenados mediante una monitorización precisa de tus equipos frigoríficos gracias a Fagor Konnect.

FagorKonnect
Foodservice

ADVANCE

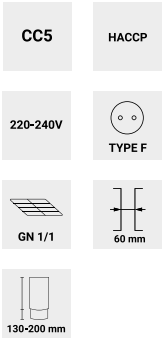
700 GN 1/1



ACP-3G



2G *3G* *4G*



FagorKonnect Foodservice

Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30 mm y peto de 100 mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	ACP-2G	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089528	3.090
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090341	3.153
STOCK	ACP-3G	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089529	3.583
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090342	3.646
	ACP-4G	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089530	4.162
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090343	4.225
	ACN-2G	1.340 x 700 x 850	302	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,307	D	2.026 (4)	50 Hz	19089531	3.880
						R290	0,326 (2)	0,699	-	-	60 Hz	19089532	3.972
	ACN-3G	1.790 x 700 x 850	446	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,316	D	2.662 (4)	50 Hz	19089533	4.568
						R290	0,326 (2)	0,708	-	-	60 Hz	19089534	4.660
	ACN-4G	2.240 x 700 x 850	590	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,325	D	2.989 (4)	50 Hz	19089055	5.264
						R290	0,364 (2)	0,325	-	-	60 Hz	19096650	5.369

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo remoto eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			ACP-2G (€)	ACP-3G (€)	ACP-4G (€)	ACN-2G (€)	ACN-3G (€)	ACN-4G (€)
Conectividad	K		248	248	248	248	248	248
Apertura panorámica	PO		83	83	83	83	83	83
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81	81
Sin encimera	NT		-134	-179	-213	-134	-179	-213
Sin peto	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		650	650	650	-	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		889	889	889	-	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		670	670	670	-	-	-
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	145	217	289
Grupo remoto	RG		-242	-242	-242	-315	-315	-315
Encimera de granito	GR		847	1.036	1.223	847	1.036	1.223
Ruedas	C		25	25	25	25	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		205	267	337	205	267	337
Resistencia marco	FH		137	157	190	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19015961	Guías soporte bandeja L=519 mm	pc	4	6	8	26

Otros accesorios

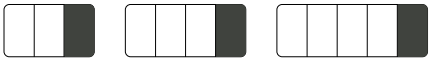
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19096243	Kit cajones 1/2+1/2 GN	773
	19096245	Kit cajones 1/3+1/3+1/3 GN	1.035
	19096244	Kit cajones 1/3+2/3 GN	773

ADVANCE

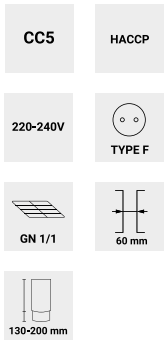
700 GN 1/1 con cajones



ACP-3G HHD



2G *3G* *4G*



FagorKonnect Foodservice

Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30 mm y peto de 100 mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
ACP-2G HD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089541	3.740
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090350	3.803
ACP-2G HH	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089542	4.390
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090351	4.453
ACP-3G HDD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089543	4.233
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090352	4.296
ACP-3G HHD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089544	4.883
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090353	4.946
ACP-3G HHH	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089545	5.533
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090354	5.596
ACP-4G HDDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089546	4.812
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090355	4.875
ACP-4G HHDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089547	5.462
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090356	5.525
ACP-4G HHHD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089548	6.112
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090357	6.175
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089549	6.762
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090358	6.825

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo remoto eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			ACP-2G HD (€)	ACP-2G HH (€)	ACP-3G HDD (€)	ACP-3G HHD (€)	ACP-3G HHH (€)	ACP-4G HDDD (€)	ACP-4G HHDD (€)	ACP-4G HHHD (€)	ACP-4G HHHH (€)
Conectividad	K		248	248	248	248	248	248	248	248	248
Apertura panorámica	PO		-	-	83	-	-	83	83	-	-
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81	81	81	81	81
Sin encimera	NT		-134	-134	-179	-179	-179	-213	-213	-213	-213
Sin peto	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18	18	18	18
Grupo remoto	RG		-242	-242	-242	-242	-242	-242	-242	-242	-242
Encimera de granito	GR		847	847	1.036	1.036	1.036	1.223	1.223	1.223	1.223
Ruedas	C		25	25	25	25	25	25	25	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		205	205	267	267	267	337	337	337	337
Resistencia marco	FH		137	137	157	157	157	190	190	190	190

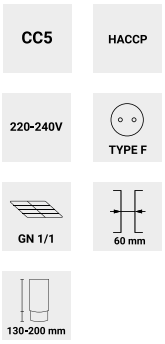
ADVANCE

700 GN 1/1 Central

FagorKonnect Foodservice



ACP-3G/C





2G *3G* *4G*

Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30 mm sin peto.
- Puertas a ambos lados para mejorar el acceso frontal y posterior a la cámara de refrigeración ganando así flexibilidad en el trabajo.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
ACP-2G/C	1.340 x 768 x 850	302	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089538	3.966
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090347	4.029
ACP-3G/C	1.790 x 768 x 850	446	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089539	4.845
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090348	4.908
ACP-4G/C	2.240 x 768 x 850	590	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089540	5.813
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090349	5.876

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ACP-2G/C (€)	ACP-3G/C (€)	ACP-4G/C (€)
Conectividad	K		248	248	248
Apertura panorámica	PO		83	83	83
Sin encimera	NT		-134	-179	-213
Sin peto	NS		●	●	●
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		290	433	577
Grupo remoto	RG		-242	-242	-242
Ruedas	C		25	25	25
Resistencia marco	FH		274	313	379

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	4	6	8	26

ADVANCE

700 GN 1/1 Mesa expositora

FagorKonnect Foodservice



ACP-3G GD

CC5 | HACCP | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | 60 mm | 130-200 mm



2G *3G* *4G*

Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30mm y peto de 100mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
ACP-2G GD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	697 (5)	50 Hz	19089535	3.886
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090344	3.949
ACP-3G GD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	C	730 (5)	50 Hz	19089536	4.634
					R-600a	0,36 (1)	0,181	-	-	60 Hz	19090345	4.697
ACP-4G GD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	949 (5)	50 Hz	19089537	5.546
					R-600a	0,36 (1)	0,185	-	-	60 Hz	19090346	5.609

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ACP-2G GD (€)	ACP-3G GD (€)	ACP-4G GD (€)
Conectividad	K		248	248	248
Apertura panorámica	PO		83	83	83
Grupo izquierda	LG		81	81	81
Sin encimera	NT		-134	-179	-213
Sin peto	NS		0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		●	●	●
Grupo remoto	RG		-242	-242	-242
Encimera de granito	GR		847	1.036	1.223
Ruedas	C		25	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		205	267	337
Resistencia marco	FH		137	157	190
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	4	6	8	26

Otros accesorios

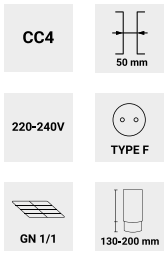
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19096243	Kit cajones 1/2+1/2 GN	773
	19096245	Kit cajones 1/3+1/3+1/3 GN	1.035
	19096244	Kit cajones 1/3+2/3 GN	773

CONCEPT

700 GN 1/1



CCP-3G



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





2G *3G* *4G*

	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CCP-2G	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089552	2.586
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089553	2.640
STOCK	CCP-3G	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089554	2.996
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089555	3.050
STOCK	CCP-4G	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089556	3.582
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089557	3.657
STOCK	CCN-2G	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19089561	3.163
						R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19089562	3.226
STOCK	CCN-3G	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19089563	3.584
						R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19089564	3.647

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)	CCN-2G (€)	CCN-3G (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81
Sin encimera	NT		-117	-156	-185	-117	-156
Sin peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		582	582	582	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		774	774	774	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		599	599	599	-	-
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	145	217
Encimera de granito	GR		847	1.036	1.223	847	1.036
Ruedas	C		25	25	50	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		158	205	259	158	205
Resistencia marco	FH		137	157	190	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	26

Otros accesorios

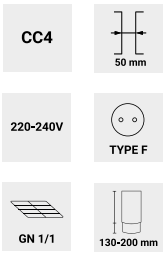
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	712
	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	712
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	712

CONCEPT

700 GN 1/1 con cajones



CCP-3G HHD



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





2G *3G* *4G*

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2G HD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089567	3.168
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090361	3.222
CCP-2G HH	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089568	3.750
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090362	3.804
CCP-3G HDD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089569	3.578
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090363	3.632
CCP-3G HHD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089570	4.160
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090364	4.214
CCP-3G HHH	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089571	4.742
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090365	4.796
CCP-4G HDDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089572	4.164
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090366	4.239
CCP-4G HHDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089573	4.746
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090367	4.821
CCP-4G HHHD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089574	5.328
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090368	5.403
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089575	5.910
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090369	5.985

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

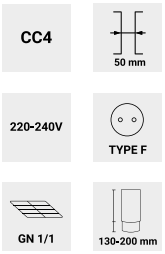
Opciones

			CCP-2G HD (€)	CCP-2G HH (€)	CCP-3G HDD (€)	CCP-3G HHD (€)	CCP-3G HHH (€)	CCP-4G HDDD (€)	CCP-4G HHDD (€)	CCP-4G HHHD (€)	CCP-4G HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	83	-	-	83	83	-	-
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81	81	81	81	81
Sin encimera	NT		-117	-117	-156	-156	-156	-185	-185	-185	-185
Sin peto	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18	18	18	18
Encimera de granito	GR		847	847	1.036	1.036	1.036	1.223	1.223	1.223	1.223
Ruedas	C		25	25	25	25	25	50	50	50	50
Respaldo en acero inox.	BS		158	158	205	205	205	259	259	259	259
Resistencia marco	FH		137	137	157	157	157	190	190	190	190

700 GN 1/1 con fregadero

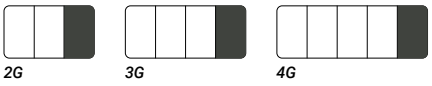


CCP-3G/S



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089591	2.950
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090373	3.004
CCP-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089592	3.360
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090374	3.414
CCP-4G/S	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089593	3.946
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090375	4.021
CCN-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19106963	3.534
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19110986	3.597
CCN-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19106020	3.955
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19110987	4.018

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2G/S (€)	CCP-3G/S (€)	CCP-4G/S (€)	CCN-2G/S (€)	CCN-3G/S (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81
Sin peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		582	582	582	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		774	774	774	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		599	599	599	-	-
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	145	217
Ruedas	C		25	25	50	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		158	205	259	158	205
Resistencia marco	FH		137	157	190	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	4	6	8	26

Otros accesorios

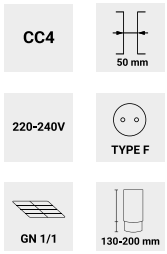
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	712
	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	712
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	712

CONCEPT

700 GN 1/1 Central



CCP-3G/C



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia sin respaldo.
- Puertas a ambos lados para mejorar el acceso frontal y posterior a la cámara de refrigeración ganando así flexibilidad en el trabajo.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





2G *3G* *4G*

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCPC-2G/C	1.342 x 778 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089594	3.141
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090376	3.195
CCPC-3G/C	1.792 x 778 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089595	3.818
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090377	3.872
CCPC-4G/C	2.242 x 778 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	50 Hz	19089596	4.675
					R-600a	0,437 (1)	0,241	60 Hz	19090378	4.750

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CCPC-2G/C (€)	CCP-3G/C (€)	CCPC-4G/C (€)
Apertura panorámica	PO		164	164	328
Sin encimera	NT		-117	-156	-185
Sin peto	NS		●	●	●
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		290	433	577
Resistencia marco	FH		274	313	379

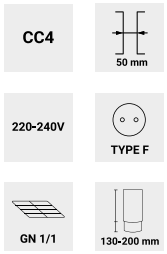
Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	4	6	8	26

700 GN 1/1 Mesa remota

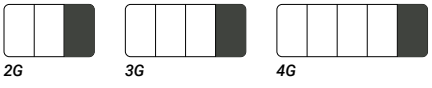


CCP-3G/R



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	ELECTRIC POWER (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089558	2.162
CCP-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089559	2.581
CCP-4G/R	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089560	3.179
CCN-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	-18 -22 ºC	Eléctrico	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	19089565	2.470
CCN-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	-18 -22 ºC	Eléctrico	(6)	0,364 (2)	0,073	50/60 Hz	19089566	2.891

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

			CCP-2G/R (€)	CCP-3G/R (€)	CCP-4G/R (€)	CCN-2G/R (€)	CCN-3G/R (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83
Sin encimera	NT		-117	-156	-185	-117	-156
Sin peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		582	582	582	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		774	774	774	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		599	599	599	-	-
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	145	217
Encimera de granito	GR		847	1.036	1.223	847	1.036
Respaldo en acero inox.	BS		158	205	259	158	205
Resistencia marco	FH		137	157	190	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	26

Otros accesorios

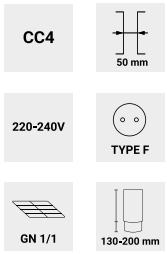
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	712
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	712

CONCEPT

700 GN 1/1 Mesa remota con cajones

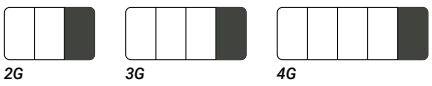


CCP-3G/R HHD



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	ELECTRIC POWER (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2G/R HD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089576	2.744
CCP-2G/R HH	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089577	3.326
CCP-3G/R HDD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089578	3.163
CCP-3G/R HHD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089579	3.745
CCP-3G/R HHH	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089580	4.327
CCP-4G/R HDDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089581	3.761
CCP-4G/R HHDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089582	4.343
CCP-4G/R HHHD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089583	4.925
CCP-4G/R HHHH	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089584	5.507

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

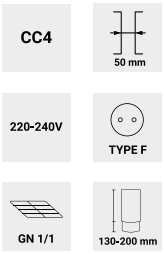
			CCP-2G/R HD (€)	CCP-2G/R HH (€)	CCP-3G/R HDD (€)	CCP-3G/R HHD (€)	CCP-3G/R HHH (€)	CCP-4G/R HDDD (€)	CCP-4G/R HHDD (€)	CCP-4G/R HHHD (€)	CCP-4G/R HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	83	-	-	83	83	-	-
Sin encimera	NT		-117	-117	-156	-156	-156	-185	-185	-185	-185
Sin peto	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18	18	18	18
Encimera de granito	GR		847	847	1.036	1.036	1.036	1.223	1.223	1.223	1.223
Respaldo en acero inox.	BS		158	158	205	205	205	259	259	259	259
Resistencia marco	FH		137	137	157	157	157	190	190	190	190

CONCEPT

700 GN 1/1 Expositora



CCP-3G GD





2G *3G* *4G*

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2G GD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	C	1.241 (5)	50 Hz	19089585	3.099
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090370	3.153
CCP-3G GD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.536 (5)	50 Hz	19089586	3.748
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090371	3.802
CCP-4G GD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1.808 (5)	50 Hz	19089587	4.578
					R-600a	0,437 (1)	0,247	-	-	60 Hz	19090372	4.653

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CCP-2G GD (€)	CCP-3G GD (€)	CCP-4G GD (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164
Grupo izquierda	LG		81	81	81
Sin encimera	NT		-117	-156	-185
Sin peto	NS		0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		●	●	●
Encimera de granito	GR		847	1.036	1.223
Ruedas	C		25	25	50
Respaldo en acero inox.	BS		158	205	259
Resistencia marco	FH		137	157	190
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	26

Otros accesorios

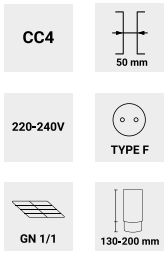
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	712
	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	712
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	712

CONCEPT

700 GN 1/1 Expositora remota



CCP-3G/R GD





Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2G/R GD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,031	50/60 Hz	19089588	2.668
CCP-3G/R GD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,033	50/60 Hz	19089589	3.326
CCP-4G/R GD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,436 (1)	0,035	50/60 Hz	19089590	4.167

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

			CCP-2G/R GD (€)	CCP-3G/R GD (€)	CCP-4G/R GD (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164
Sin encimera	NT		-117	-156	-185
Sin peto	NS		0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		●	●	●
Encimera de granito	GR		847	1.036	1.223
Respaldo en acero inox.	BS		158	205	259
Resistencia marco	FH		137	157	190
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	26

Otros accesorios

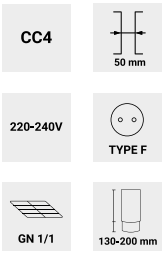
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	712
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	712

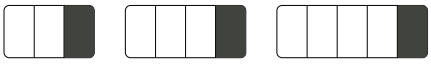
CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerada



CCPB-3G





2G *3G* *4G*

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Destinado a dar soporte a equipos de cocina sobre encimera. Ideal para soluciones de refrigeración en habitaciones pequeñas.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCPB-2G	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089597	2.468
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089598	2.522
CCPB-3G	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089599	2.819
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089600	2.873
CCPB-4G	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089601	3.347
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089602	3.422

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCPB-2G (€)	CCPB-3G (€)	CCPB-4G (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164
Sin peto	NS		●	●	●
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289
Ruedas	C		25	25	50
Respaldo en acero inox.	BS		158	205	259
Resistencia marco	FH		137	157	190

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	37
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	26

Otros accesorios

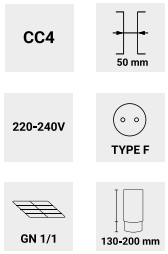
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19072745	Kit cajones 1/3+1/3	604

CONCEPT

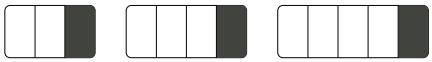
700 GN 1/1 Base refrigerada con cajones



CCPB-3G W



CCPB-3G T



2G *3G* *4G*

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Destinado a dar soporte a equipos de cocina sobre encimera. Ideal para soluciones de refrigeración en habitaciones pequeñas.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCPB-2G W	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089603	2.809
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089604	2.863
CCPB-3G W	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089605	3.330
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089606	3.384
CCPB-4G W	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089607	4.028
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089608	4.103
CCPB-2G T	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089609	3.041
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089610	3.095
CCPB-3G T	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089611	3.964
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089612	4.018
CCPB-4G T	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089613	5.063
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089614	5.138

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

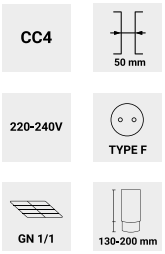
			CCPB-2G W (€)	CCPB-3G W (€)	CCPB-4G W (€)	CCPB-2G T (€)	CCPB-3G T (€)	CCPB-4G T (€)
Sin peto	NS		●	●	●	●	●	●
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18
Ruedas	C		25	25	50	25	25	50
Respaldo en acero inox.	BS		158	205	259	158	205	259
Resistencia marco	FH		137	157	190	137	157	190

Base refrigerada 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas GN 2/3 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN2/3.
- Modelos W2 con cajones apaisados con capacidad para cubas 2 x GN2/3.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19104999	3.135
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110970	3.189
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19105020	3.486
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110976	3.540
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105021	3.394
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19110978	3.448
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105022	3.715
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110979	3.769
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105023	4.170
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110980	4.224

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP7-2G (€)	CCP7-2G W (€)	CCP7-2G W2 (€)	CCP7-3G (€)	CCP7-3G W (€)
Apertura panorámica	PO		●	-	-	●	-
Sin peto	NS		●	●	●	●	●
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18
Grupo remoto	RG		-242	-242	-242	-242	-242
Ruedas	C		25	25	25	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		●	●	●	●	●
Resistencia marco	FH		137	137	137	157	157

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	€
	19106414	GN 2/3 Parrilla epoxi	pc	2	3	41
	19033558	Guías soporte bandeja L=496 mm	pc	4	6	26

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19072745	Kit cajones 1/3+1/3	604

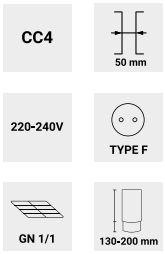
CONCEPT

Base refrigerada 900



CCP9-3G W

CCP9-2G W2



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Removable and height adjustable epoxy coated GN 1/1grids with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN1/1.
- Modelos W2, con cajones con capacidad para 2 cubas GN1/1 o 1 cuba GN2/1.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105024	3.253
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110994	3.307
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105025	3.822
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110995	3.876
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105026	3.704
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111001	3.758
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105027	3.872
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111004	3.926
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105028	4.458
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111007	4.512

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP9-2G (€)	CCP9-2G W (€)	CCP9-2G W2 (€)	CCP9-3G (€)	CCP9-3G W (€)
Apertura panorámica	PO		●	-	-	●	-
Sin peto	NS		●	●	●	●	●
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18
Grupo remoto	RG		-242	-242	-242	-242	-242
Ruedas	C		25	25	25	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		●	●	●	●	●
Resistencia marco	FH		137	137	137	157	157

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	37
	19033557	Guías soporte bandeja L=649 mm	pc	4	6	26

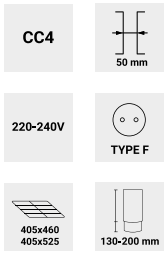
Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19072745	Kit cajones 1/3+1/3	604

600 Snack



CCP-3S



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.





	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CCP-2S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089625	2.434
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089626	2.488
STOCK	CCP-3S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089627	2.819
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089628	2.873
	CCP-4S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089629	3.373
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089630	3.448
STOCK	CCN-2S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19089634	2.920
						R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19089635	2.983
STOCK	CCN-3S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19089636	3.308
						R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19089637	3.371

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2S (€)	CCP-3S (€)	CCP-4S (€)	CCN-2S (€)	CCN-3S (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81
Sin encimera	NT		-156	-185	-205	-156	-185
Sin peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		582	582	582	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		774	774	774	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		599	599	599	-	-
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	145	217
Ruedas	C		25	25	50	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		205	259	305	205	259
Resistencia marco	FH		137	157	190	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	Parrilla epoxi Snack 405x460	pc	2	2	2	37
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	37

Otros accesorios

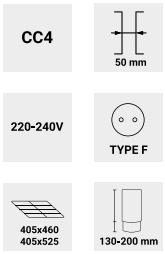
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado del grupo	712
	19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	712
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	712
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950

CONCEPT

600 Snack con cajones



CCP-3S HHD



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2S HD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089640	3.016
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090379	3.070
CCP-2S HH	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089641	3.598
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090380	3.652
CCP-3S HDD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089642	3.401
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090381	3.455
CCP-3S HHD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089643	3.983
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090382	4.037
CCP-3S HHH	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089644	4.565
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090383	4.619
CCP-4S HDDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089645	3.955
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090384	4.030
CCP-4S HHDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089646	4.537
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090385	4.612
CCP-4S HHHD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089647	5.119
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090386	5.194
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089648	5.701
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090387	5.776

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

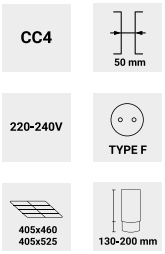
			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHD (€)	CCP-4S HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	83	-	-	83	83	-	-
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81	81	81	81	81
Sin encimera	NT		-156	-156	-185	-185	-185	-205	-205	-205	-205
Sin peto	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18	18	18	18
Ruedas	C		25	25	25	25	25	50	50	50	50
Respaldo en acero inox.	BS		205	205	259	259	259	305	305	305	305
Resistencia marco	FH		137	137	157	157	157	190	190	190	190

CONCEPT

600 Snack remota



CCP-3S/R



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089631	2.017
CCP-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089632	2.410
CCP-4S/R	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089633	3.043
CCN-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	-18 -22 ºC	Eléctrico	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	19089638	2.298
CCN-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	-18 -22 ºC	Eléctrico	(6)	0,364 (2)	0,076	50/60 Hz	19089639	2.694

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

			CCP-2S/R (€)	CCP-3S/R (€)	CCP-4S/R (€)	CCN-2S/R (€)	CCN-3S/R (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83
Sin encimera	NT		-156	-185	-205	-156	-185
Sin peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		582	582	582	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		774	774	774	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		599	599	599	-	-
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	145	217
Respaldo en acero inox.	BS		205	259	305	205	259
Resistencia marco	FH		137	157	190	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	Parrilla epoxi Snack 405x460	pc	2	2	2	37
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	37

Otros accesorios

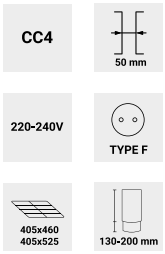
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	712
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	712
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950

CONCEPT

600 Snack remoto con cajones



CCP-3S/R HHD





2S *3S* *4S*

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCAR-CHE	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2S/R HD	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089649	2.599
CCP-2S/R HH	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089650	3.181
CCP-3S/R HDD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089651	2.992
CCP-3S/R HHD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089653	3.574
CCP-3S/R HHH	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089654	4.156
CCP-4S/R HDDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089655	3.625
CCP-4S/R HHDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089656	4.207
CCP-4S/R HHHD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089657	4.789
CCP-4S/R HHHH	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089658	5.371

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

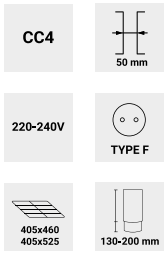
Opciones

			CCP-2S/R HD (€)	CCP-2S/R HH (€)	CCP-3S/R HDD (€)	CCP-3S/R HHD (€)	CCP-3S/R HHH (€)	CCP-4S/R HDDD (€)	CCP-4S/R HHDD (€)	CCP-4S/R HHHD (€)	CCP-4S/R HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	83	-	-	83	83	-	-
Sin encimera	NT		-156	-156	-185	-185	-185	-205	-205	-205	-205
Sin peto	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18	18	18	18
Respaldo en acero inox.	BS		205	205	259	259	259	305	305	305	305
Resistencia marco	FH		137	137	157	157	157	190	190	190	190

600 Snack con fregadero

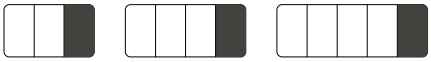


CCP-3S/S



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



2S *3S* *4S*



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089662	2.791
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090391	2.845
CCP-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089663	3.176
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090392	3.230
CCP-4S/S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089664	3.730
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090393	3.805
CCN-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19106964	3.277
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19111008	3.340
CCN-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19106965	3.665
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19111010	3.728

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2S/S (€)	CCP-3S/S (€)	CCP-4S/S (€)	CCN-2S/S (€)	CCN-3S/S (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81
Sin peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		582	582	582	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		774	774	774	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		599	599	599	-	-
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	145	217
Ruedas	C		25	25	50	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		205	259	305	158	205
Resistencia marco	FH		137	157	190	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4G	€
	19097777	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	2	2	37
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	37

Otros accesorios

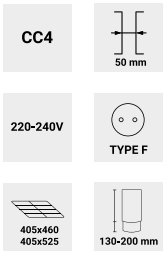
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	712
	19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	712
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	712
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950

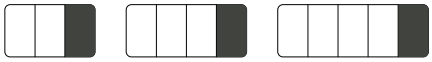
CONCEPT

600 Snack expositora



CCP-3S GD





2S *3S* *4S*

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2S GD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.379 (5)	50 Hz	19089659	2.879
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090388	2.933
CCP-3S GD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.536 (5)	50 Hz	19089660	3.486
					R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090389	3.540
CCP-4S GD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	D	1.808 (5)	50 Hz	19089661	4.263
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090390	4.338

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164
Grupo izquierda	LG		81	81	81
Sin encimera	NT		-156	-185	-205
Sin peto	NS		0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		25	25	50
Respaldo en acero inox.	BS		205	259	305
Resistencia marco	FH		137	157	190
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	2	2	37
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	37

Otros accesorios

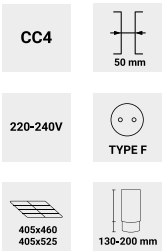
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	712
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	712
	19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	712
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	712
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	950

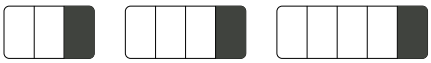
CONCEPT

800 Pastelería EN60x40



CCP-3B





2B *3B* *4B*

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Sistema de refrigeración: Equipo de refrigeración de tiro forzado con evaporador.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2B	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	19102582	3.180
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103513	3.243
CCP-3B	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	19102583	3.916
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103514	3.979
CCP-4B	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 ºC	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	19102618	4.666
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19103515	4.759

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2B (€)	CCP-3B (€)	CCP-4B (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164
Grupo izquierda	LG		81	81	81
Sin encimera	NT		-156	-185	-205
Sin peto	NS		0	0	0
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289
Grupo remoto	RG		-242	-242	-315
Encimera de granito	GR		974	1.190	1.407
Ruedas	C		25	25	25
Respaldo en acero inox.	BS		205	259	305
Resistencia marco	FH		137	157	190

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2B	3B	4B	€
	19097776	EN600x400 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	47
	19033557	Guías soporte bandeja L=649 mm	pc	4	6	8	26

Accessorios

	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
Kits orientación de puertas					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientación de puertas derecha	Todas las mesas	29
	KDO-4-L	19098304	Kit orientación de puertas izquierda	Todas las mesas	29
Kit ruedas					
	KC-4 Ø80	19016846	Juego de ruedas 4 (3b + 3wb)	Mesas de 2 y 3 cuerpos	72
	KC-6 Ø80	19011005	Juego de ruedas 6 (3b + 3wb)	Mesas de 4 cuerpos	103
Kit Conectividad					
FagorKonnect Foodservice		19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigeración	Advance counters	248



Mesas especiales para tareas específicas.

Mesas de preparación

— Características **317**
— Mesas de Pizza Configurables . **319**
— Mesas de Piza Compactas **321**
— Mesas de Trabajo Refrigeradas . **323**
— Saladette **326**
— Accesorios **332**

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

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

Características

Amplia gama

Gama completa de mesas de preparación refrigeradas, construidas en fondos 700 y 800 mm con diversas configuraciones de encimera (Acero Inoxidable, Granito, Polipropileno, etc...).





Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



Función ECO

Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.



Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/ encastrable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.







Control electrónico fácil de usar

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales.



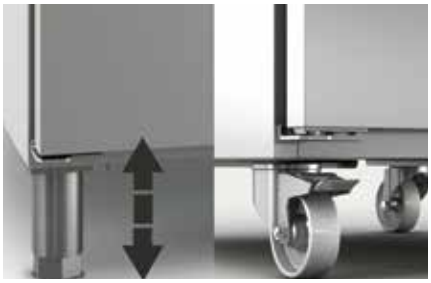
Cajones de apertura telescópica

Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con repliegue completo, para ahorrar superficie de trabajo.



Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Disponible también una versión con ruedas de Ø80mm.



Sistema de guías y cremalleras

Sistema de guía y cremallera de acero inoxidable extraíble sin uso de herramientas que permite una correcta distribución de los productos.



MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

700 GN 1/1



CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | 130-200 mm

CCP-3G GR



2G *3G* *4G*

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza cuando se combina con vitrinas de ingredientes.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2G GR	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089668	3.487
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090403	3.541
CCP-3G GR	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089669	4.032
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090404	4.086
CCP-4G GR	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089670	4.805
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090405	4.880

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Apertura panorámica	PO		83	83	164
Cerradura	LC		145	217	289
Grupo izquierda	LG		81	81	81
Encimera de granito	GR		●	●	●
2/3 + 1/3 Cajones	W		599	599	599
1/2 + 1/2 Cajones	H		582	582	582
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		774	774	774
Respaldo en inoxidable	BS		158	205	259
Resistencia marco	FH		137	157	190

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	Parrilla epoxi GN 1/1	pc	2	3	4	37
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	26

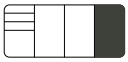
MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

800 EN 60x40

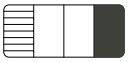


CC4 | 220-240V | TYPE F | EN 60X40 | 130-200 mm

CCP-3B GR D4



2B GR D4



2B GR D7



3B GR D4



3B GR D7

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza cuando se combina con vitrinas de ingredientes.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Compartimento neutro con cajones que incorporan cestos de tamaño euronorma fabricados en PVC sanitario. Los cajones se montan sobre guías deslizantes telescópicas, capaces de extraerse completamente, para maximizar la capacidad de almacenamiento.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CCP-2B GR	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.477 (4)	50 Hz	19102651	4.461
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111012	4.524
CCP-3B GR	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102652	5.222
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111013	5.285
CCP-4B GR	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2.442 (4)	50 Hz	19102653	6.212
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19111014	6.305
CCP-2B GR D7	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102754	5.283
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111016	5.346
CCP-3B GR D7	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102782	6.031
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111018	6.094
CCP-2B GR D4	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102722	5.035
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111020	5.098
CCP-3B GR D4	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102759	5.780
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111021	5.843

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2B GR (€)	CCP-3B GR (€)	CCP-4B GR (€)	CCP-2B GR D7 (€)	CCP-3B GR D7 (€)	CCP-2B GR D4 (€)	CCP-3B GR D4 (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18	18
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83	83	83
Cerradura	LC		145	217	289	145	217	145	217
Grupo remoto	RG		-242	-242	-315	-242	-242	-242	-242
Encimera de granito	GR		974	1.190	1.407	974	1.190	974	1.190
Respaldo en inoxidable	BS		205	259	305	205	259	205	259
Resistencia marco	FH		137	157	190	137	157	137	157

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN		2B	3B	4B	€
	19097776	EN 60x40 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	47
	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	pc	4	6	8	26

Vitrinas de ingredientes para mesas 700 GN 1/1



SP-3G



SPT-3G



2G



3G



4G

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar en bancos de trabajo para pizzas, ensaladas y sándwiches.
- Dos versiones disponibles:
  - Protección exterior construido con cristal templado y perfiles extruidos de aluminio anodizado.
  - Tapa de acero inoxidable con bisagra que permite su colocación en una posición de trabajo de 90º.
- Sistema de refrigeración estático. El frío se genera a través de una serpentin de cobre ubicada en la placa inferior de la vitrina.



	MODELO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDO-RES	CANTIDAD	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
	Cubierta de vidrio templado										
	SP-2G	1.340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089671	1.484
						R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090406	1.523
STOCK	SP-3G	1.790 x 336 x 450	GN1/4	8	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089672	1.654
						R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090408	1.693
	SP-4G	2.240 x 336 x 450	GN1/4	11	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089673	1.874
						R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090410	1.913
	Caja con tapa de acero inoxidable										
	SPT-2G	1.340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089676	1.307
						R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090411	1.346
STOCK	SPT-3G	1.790 x 336 x 250	GN1/4	8	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089677	1.430
						R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090423	1.469
	SPT-4G	2.240 x 336 x 250	GN1/4	11	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089678	1.654
						R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090425	1.693

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			SP-2G (€)	SP-3G (€)	SP-4G (€)	SPT-2G (€)	SPT-3G (€)	SPT-4G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	49
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	54

Vitrinas de ingredientes para mesas EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



2B *3B* *4B*

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar en bancos de trabajo para pizzas, ensaladas y sándwiches.
- Dos versiones disponibles:
  - Protección exterior construido con cristal templado y perfiles extruidos de aluminio anodizado.
  - Tapa de acero inoxidable con bisagra que permite su colocación en una posición de trabajo de 90º.
- Sistema de refrigeración estático. El frío se genera a través de una serpentin de cobre ubicada en la placa inferior de la vitrina.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDORES	CANTIDAD	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Cubierta de vidrio templado										
SP-2B	1.496 x 336 x 450	GN1/4	6	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089674	1.510
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090407	1.549
SP-3B	2.019 x 336 x 450	GN1/4	9	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089675	1.795
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090409	1.834
SP-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096958	2.124
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111047	2.163
SP-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096956	1.539
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111040	1.578
SP-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096957	1.885
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111042	1.924
SP-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096959	2.231
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111045	2.270
Caja con tapa de acero inoxidable.										
SPT-2B	1.496 x 336 x 250	GN1/4	6	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089679	1.347
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090412	1.386
SPT-3B	2.019 x 336 x 250	GN1/4	9	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089680	1.591
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090424	1.630
SPT-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096982	1.875
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111048	1.914
SPT-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096980	1.373
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111041	1.412
SPT-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096981	1.671
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111044	1.710
SPT-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096983	1.969
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111046	2.008

Opciones

			SP-2B (€)	SP-3B (€)	SP-4B (€)	SPT-2B (€)	SPT-3B (€)	SPT-4B (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	49
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	54
	19104389	Cuba GN1/3 profundidad 100 mm	51
	19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	56

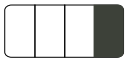
700 GN 1/1 para Pizza



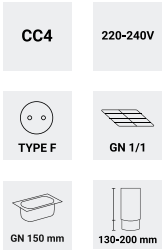
CPZ-3G



2G



3G





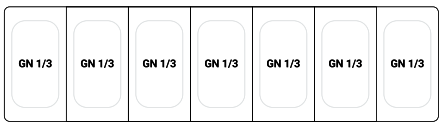
Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto de 88mm de altura y un recorte para trabajar con cubas GN1/4. 6 unidades en los modelos CPZC-2G y 8 en los CPZC-3G (No incluidos).
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Compartimento neutron adicional con 3 cajones de dimensiones EN60x40.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.

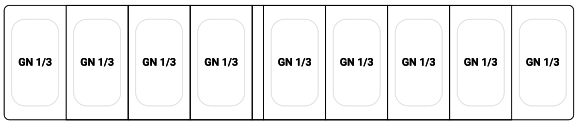
	MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	3.338
								R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	3.392
STOCK	CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 ºC	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19089685	4.463
								R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19089686	4.517
	CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/4	7	290	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19096514	3.338
								R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19111050	3.392
	CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/4	10	445	0 +8 ºC	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19096515	4.463
								R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19111055	4.517

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

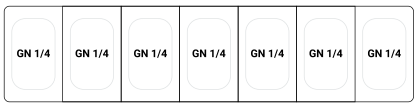
Disposición del contenedor



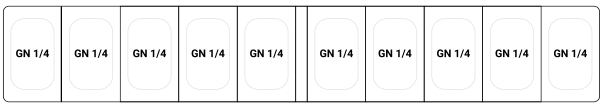
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Opciones

			CPZ-2G (€)	CPZ-3G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura panorámica	PO		83	83
Cerradura	LC		145	217
Castors	C		25	25
Grupo remoto	RG		-242	-242
1/2 + 1/2 Cajones	H		582	582
1/3 + 1/3 +1/3 Cajones	T		774	774
Respaldo en inoxidable	BS		158	205
Resistencia marco	FH		137	157

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19097778	Parrilla epoxi GN 1/1	2	3	37
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	4	6	26

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	49
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	54
	19104389	Cuba GN 1/3 profundidad 100 mm	51
	19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	56

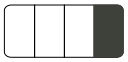
800 EN60x40 para Pizza



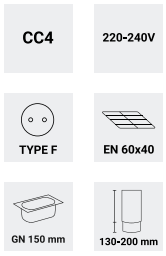
CPZ-3B



2G



3G



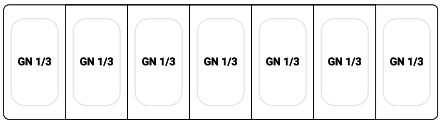


Características generales

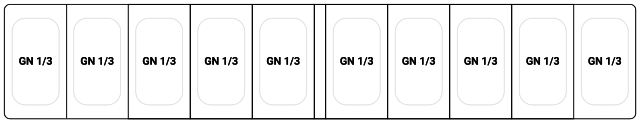
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con unidad neutra incorporada diseñada para albergar 7 contenedores GN1/4 en los modelos CPZ-2B y 10 contenedores en los modelos CPZ-3B de profundidad máxima de 100 mm (no incluidos).
- Tapa abatible de acero inoxidable con posición de apertura a 90º.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/3	7	470	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102515	3.570
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111052	3.633
CPZ-3B	2.018 x 808 x 850	GN1/3	10	685	0 +8 ºC	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102562	4.792
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111056	4.855
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/4	8	470	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102518	3.570
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111054	3.633
CPZ-3B	2.018 x 808 x 850	GN1/4	11	685	0 +8 ºC	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102565	4.792
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111057	4.855

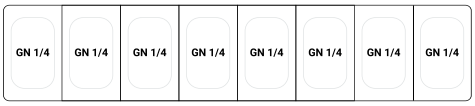
Disposición del contenedor



CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Opciones

			CPZ-2B (€)	CPZ-3B (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura panorámica	PO		83	83
Cerradura	LC		145	217
Castors	C		25	25
Grupo remoto	RG		-242	-242
Respaldo en inoxidable	BS		205	259
Resistencia marco	FH		137	157

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2B	3B	€
	19097776	Parrilla epoxi EN 60x40	2	3	47
	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	4	6	26

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	49
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	54
	19104389	Cuba GN 1/3 profundidad 100 mm	51
	19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	56

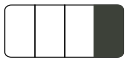
Mesas de Pizza Compactas



CPZC-3G



2G



3G









Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto de 88mm de altura y un recorte para trabajar con cubas GN1/4. 6 unidades en los modelos CPZC-2G y 8 en los CPZC-3G (No incluidos).
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Compartimento neutron adicional con 3 cajones de dimensiones EN60x40.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CPZC-2G	1.590 x 700 x 880	GN1/4	6	325	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089681	4.548
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090434	4.602
CPZC-3G	2.110 x 700 x 1.163	GN1/4	8	480	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089682	5.356
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090435	5.457

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CPZC-2G (€)	CPZC-3G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura panorámica	PO		83	83
Cerradura	LC		145	217
Grupo remoto	RG		-242	-242
Encimera de granito	GR		●	●
Respaldo en inoxidable	BS		195	247
Resistencia marco	FH		137	157

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19097776	Parrilla epoxi EN 60x40	2	3	47
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	4	6	26

Otros accesorios

	CODIGO		€
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	31
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	36

Saladette encimera solida



RPS-3G

RPS-2G

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de acero inoxidable inyectado con poliuretano libre de CFC de 30 mm sin salpicadero.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	RPS-2G	894 x 700 x 850	155	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19105458	1.811
STOCK	RPS-3G	1.358 x 700 x 850	232	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105459	2.228

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			RPS-2G (€)	RPS-3G (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		-242	-242
1/2 + 1/2 Cajones	H		509	509

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	39
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	26

Saladette encimera de Polietileno



RPS-3GP

RPS-2GP

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera abierta apta para contenedor GN y superficie de trabajo desmontable en polietileno de alta densidad apta para manipulación de alimentos. Tapa basculante con posición fija de apertura.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
RPS-2GP	894 x 700 x 861	155	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105614	1.865
RPS-3GP	1.358 x 700 x 861	232	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105067	2.294

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			RPS-2GP (€)	RPS-3GP (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		-242	-242
1/2 + 1/2 Cajones	H		509	509

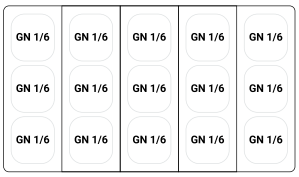
Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	39
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	26

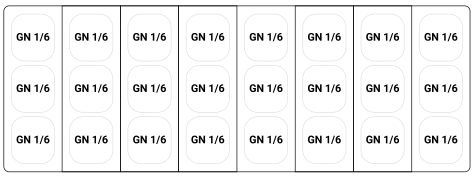
Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
Contenedor GN			
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	31
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	36
	19104384	Cuba GN 1/4 profundidad 40 mm	38
	19104385	Cuba GN 1/4 profundidad 65 mm	44
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	49
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	54
	19104387	Cuba GN 1/3 profundidad 40 mm	39
	19104388	Cuba GN 1/3 profundidad 65 mm	45
	19104389	Cuba GN 1/3 profundidad 100 mm	51
	19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	56
	19104390	Cuba GN 1/2 profundidad 40 mm	48
	19104391	Cuba GN 1/2 profundidad 65 mm	54
	19104392	Cuba GN 1/2 profundidad 100 mm	62
	19048493	Cuba GN 1/1 profundidad 40 mm	61
	19048494	Cuba GN 1/1 profundidad 65 mm	64
	19048495	Cuba GN 1/1 profundidad 100 mm	80
Kits soportes para contenedor GN			
	19104364	Kit soporte para GN1/6	182
	19104365	Kit soporte para GN1/3 + GN1/6	161
	19104366	Kit soporte para GN1/6	223
	19104367	Kit soporte para GN1/4	192
	19104368	Kit soporte para GN1/3	171
	19104369	Kit soporte para GN1/2	151

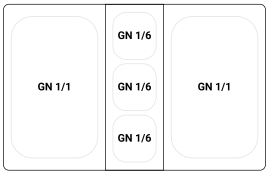
Disposición del contenedor



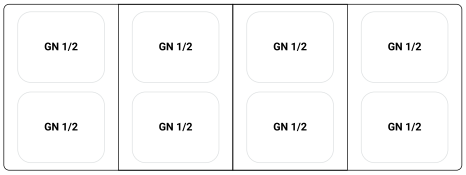
RPS-2GP GN 1/6



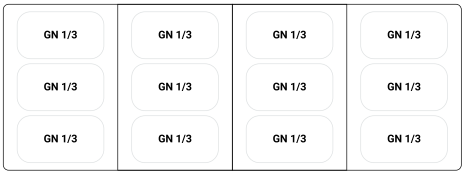
RPS-3GP GN 1/6



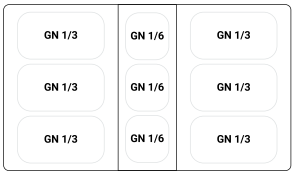
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



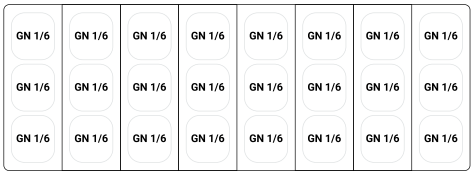
RPS-3GP GN 1/2



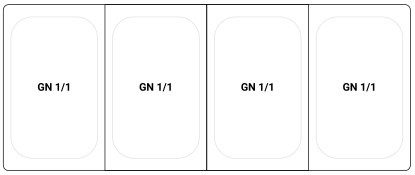
RPS-3GP GN 1/3



RPS-2GP GN 1/3 + 1/6



RPS-3GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/1

Saladette con encimera para pizza



RPS-3GZ

RPS-2GZ

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de acero inoxidable inyectado con poliuretano libre de CFC de 30 mm con zona abierta para contenedores GN1/6.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



	MODELO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	RPS-2GZ	894 x 700 x 955	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105615	1.922
STOCK	RPS-3GZ	1.358 x 700 x 955	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105611	2.364

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposición del contenedor



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Opciones

			RPS-2GZ (€)	RPS-3GZ (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		-242	-242
1/2 + 1/2 Cajones	H		509	509

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	39
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	26

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	31
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	36

Saladette con encimera para Sandwich



RPS-3GS

RPS-2GS

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

Características generales

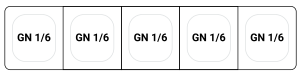
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de granito de 30 mm de alta resistencia con un espacio abierto adecuado para contenedores GN 1/6.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELOO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDO-RES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
RPS-2GS	894 x 700 x 1.140	GN1/6	5	155	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105616	1.918
RPS-3GS	1.358 x 700 x 1.140	GN1/6	8	232	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105617	2.360

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposición del contenedor



RPS-2GS



RPS-3GS

Opciones

			RPS-2GS (€)	RPS-3GS (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		-242	-242
1/2 + 1/2 Cajones	H		509	509

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	39
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	26

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	31
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	36

Saladette Compacto para Pizza



RPS-3G GR

RPS-2G D6 GR

CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | GN 100 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de granito de alta resistencia de 30 mm con salpicadero lateral y 160 mm de altura.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Disponible para adaptarse a vitrinas de ingredientes. Modelos compatibles:
  - SP-2G, 5 x GN1/4
  - SPT-2G, 5 x GN1/4



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMO ANUAL (KWH)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
RPS-2G D6 GR	1.358 x 700 x 1.010	155	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19104297	3.410
RPS-3G GR	1.358 x 700 x 1.010	232	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105613	2.665

Opciones

			RPS-2G D6 GR (€)	RPS-3G GR (€)
Clavija tipo G	CI		18	18
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		-242	-242
1/2 + 1/2 Cajones	H		509	509

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	39
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	26

Accessorios

	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DÓNDE SE USA	€
Kits orientación de puertas					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientación de puertas derecha	Todas las mesas de preparación	29
	KDO-4-L	19098304	Kit orientación de puertas izquierda	Todas las mesas de preparación	29
Kit cajones					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	Kit cajones 1/2+1/2	Mesas de preparación GN 1/1	712
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	Mesas de preparación GN 1/1	712
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	Mesas de preparación GN 1/1	712
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	Mesas de preparación GN 1/1	950
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	Kit cajones1/3+2/3	Mesas de preparación GN 1/1	712
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	Kit cajones 1/2+1/2	Saladettes	575



Abatimiento seguro,
eficaz y respetuoso con
tus alimentos

Abatidores de temperatura

——¿Por qué usar un abatidor? **335**
——Características **337**
——Abatidores Advance **339**
——Abatidores Concept **340**
——Abatidores Cook & Chill **341**
——Células de abatimiento **343**

Abatidores de temperatura

¿Por qué usar un abatidor?

1. Higiene y seguridad

Todos los productos alimenticios orgánicos frescos contienen una carga bacteriana natural que, en condiciones ambientales favorables (temperatura y humedad), se multiplica produciendo efectos nocivos para la salud del consumidor.
Entre +65°C y +3°C: en este rango de temperatura, la multiplicación bacteriana se acelera exponencialmente.
El abatimiento significa bajar la temperatura del producto de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos pasando por el rango crítico de temperatura tan rápido que desactiva los efectos de las bacterias dañinas.
El abatimiento del producto cocinado no sólo previene la proliferación bacteriana sino que también prolonga el tiempo de conservación del producto, evitando la pérdida de sabor y aroma.
La calidad del alimento no se ve afectada, ampliando el tiempo de almacenamiento del producto.

2. Agiliza el trabajo

Los abatidores permiten preparar una gran cantidad de producto y, una vez abatido, se puede consumir en un plazo de 5-7 días, mientras que la duración del producto congelado puede extenderse a varios meses, manteniendo las condiciones organolépticas del alimento.
La preservación de la calidad del producto, permite planificar anticipadamente el trabajo de cocina, mejorando la compra de materias primas, así como la carga de trabajo con ventajas en términos de higiene y variedad del menú.

3. Ahorra tiempo

La preparación anticipada de los alimentos y el abatimiento de los mismos permite a las cocinas ofrecer un menú más amplio y variado cuando se requiere. El chef no tiene que supervisar constantemente el proceso de preparación de varios platos.
La sencilla operación de recalentar los alimentos permite servir una amplia variedad de platos en un corto período de tiempo.

Los abatidores aumentan la capacidad de producción, reduciendo así los costes de personal y aportando ventajas destacadas en términos de rentabilidad y tiempo.

4. Calidad

La rápida reducción de la temperatura permite conservar el contenido de humedad de los alimentos y evitar la proliferación bacteriana normal.
La congelación por abatimiento favorece la formación de microcristales intercelulares (figura 2), que mantienen las características de compactabilidad, sabor y frescura de los alimentos a lo largo del tiempo.
Los abatidores FAGOR también son excepcionales a la hora de conservar alimentos frescos y crudos, como pescados, crustáceos, verduras, pan y productos semielaborados como pasta fresca y salsas.

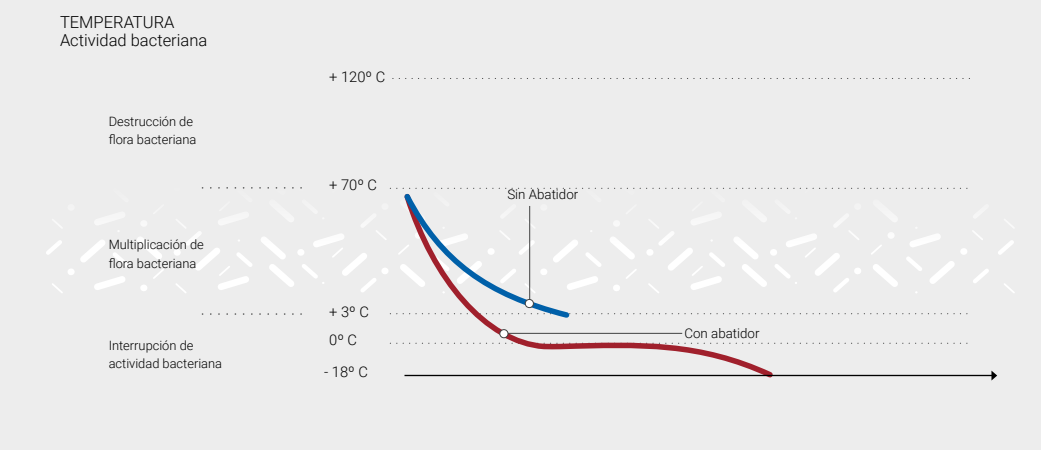
5. Aplicaciones

Este sistema de agilización del trabajo en cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y especialmente para comedores, hospitales y restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes.
También permite a todo tipo de restaurantes y empresas de catering ofrecer sus platos bien presentados y listos para comer.

6. Ventajas adicionales

Los abatidores optimizan la gestión del stock mediante:

- Reducciones en la pérdida de peso debido a la evaporación natural de la humedad de los alimentos cocinados.
- Compras planificadas de alimentos, mejorando así la organización del stock de cocina.
- Organización de las capacidades de almacenamiento y carga de trabajo, adecuando la atención personal capaz
- Reducciones drásticas del desperdicio y de los alimentos no utilizados.



Abatimiento de refrigeración

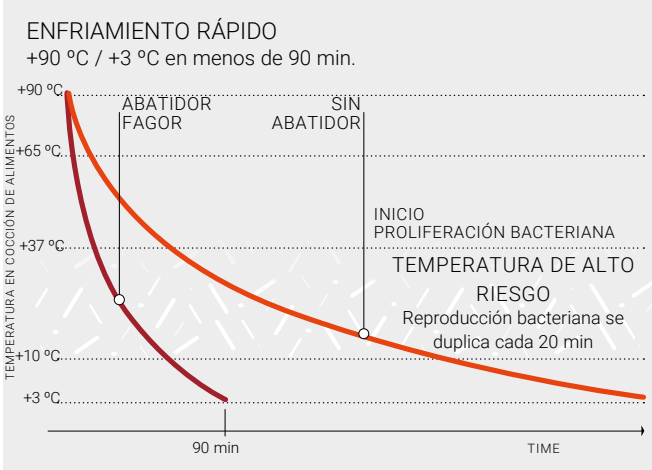
Ciclo suave (Estándar) - 90'
El ciclo adecuado para alimentos de pequeño tamaño, ligeros y finos.

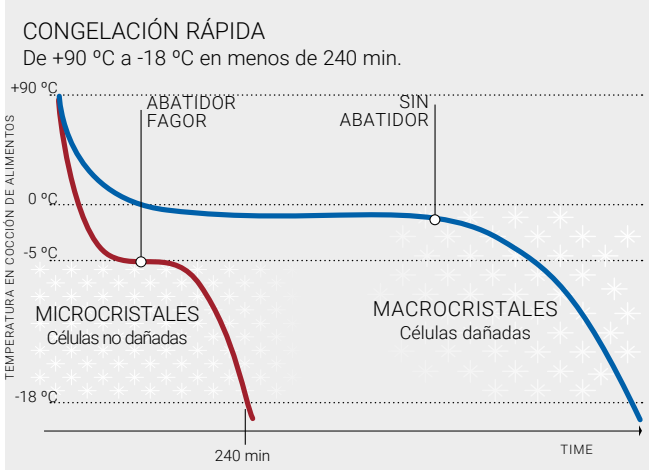
Ciclo fuerte (Intensivo) - 90'
Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.

Abatimiento de congelación

Ciclo suave (Estándar) - 240'
Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (Intensivo) - 240'
Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semipreparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.







Características





	ADVANCE	CONCEPT
Aislamiento (mm)	60	60
Refrigerante + / -	R290 / R452a	R290
Clase climática	5	5
Ciclo refrigeración	Sí	Sí
Ciclo congelación	Sí	Sí
Modo Hard	Sí	Sí
Modo Soft	Sí	Sí
HACCP	Sí	Sí
Ciclos especiales		
Sanitización de pescado	Sí	Sí
Endurecimiento de helado	Sí	Sí
Pre-enfriamiento	Sí	Sí
Secado	Sí	No
Sonda calefactada	Estándar	Opcional
Gestión de la ventilación	Sí	No
Recetario by Fagor	Sí	No

Control electrónico





Cierre de puerta automático

Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



Protector del evaporador batiente

Cubierta del evaporador extraíble y giratoria que permite acceder fácilmente al área del evaporador de la unidad para fines de limpieza y servicio.







COOK & CHILL	**ROLL-IN**
60	100
R290 / R452a	R452a
5	5
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Estándar	Estándar
Sí	Sí
Sí	Sí





Rejilla multiusos

Rejillas multiusos de varilla con acabado electro pulido, fácilmente desmontables, diseñadas para alojar cestas de panadería tanto GN 1/1 como EN 60x40.



Sonda pincho

Sonda de pincho inteligente. El controlador detecta si la sonda ha sido colocada correctamente en el producto, iniciando un ciclo controlado por tiempo. Estándar con control de pantalla táctil.



Abatidores de temperatura



TYPE F

ABC-102 *ABC-101 HC* *ABC-051 HC* *ABC-031 HC*

Características generales

- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.



	MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD			PRODUCCIÓN		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
				GN1/1	EN60X40	GN2/1	ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
	ABC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19089755	4.377
										0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108790	4.469
STOCK	ABC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	-	40	24	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19099866	5.910
										0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111022	6.024
	ABC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	-	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105085	7.221
										1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111023	7.388
STOCK	ABC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	-	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19099947	8.463
										1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111024	8.695
	ABC-121	790 x 800 x 1.600	220-240V	12	12	-	12	6	R452a	1,3 (2)	2	50 Hz	19089765	9.523
										1,3 (2)	2	60 Hz	19089766	9.708
	ABC-161	790 x 800 x 1.950	380-415V	16	16	-	23	13	R452a	2,85 (2)	3,5	50 Hz	19089767	12.290
										2,85 (2)	3,5	60 Hz	19089768	12.530
	ABC-102	1.200 x 1.090 x 1.766	380-415V	-	20	20	40	24	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19089769	16.027
										4,079 (2)	2,947	60 Hz	19089770	16.327

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ABC-031 HC (€)	ABC-051 HC (€)	ABC-081 HC (€)	ABC-101 HC (€)	ABC-121 (€)	ABC-161 (€)	ABC-102 (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18	-
Apertura contraria	OP		-	124	124	124	124	124	-
Ruedas	C		-	25	25	25	25	25	25
Sonda calefactada	Heat-P		•	•	•	•	•	•	•
USB	USB		124	124	124	124	124	124	124

CONCEPT

Abatidores de temperatura

TYPE F



CBC-101 HC *CBC-81 HC* *CBC-51 HC* *CBC-31 HC*

Características generales

- Control electrónico capacitivo intuitivo de 2,8" con ciclos de enfriamiento y congelación controlables por tiempo o por temperatura.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 3 ciclos adicionales de preenfriamiento, higienización del pescado y endurecimiento del helado.
- Capacidad para almacenar hasta 20 recetas personalizadas.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.



	MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD		PRODUCCIÓN		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA(KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
				GN1/1	EN60X40	ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
STOCK	CBC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19101748	3.418
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108800	3.510
STOCK	CBC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	40	24	R290	0,71 (2)	0,55	50 Hz	19102977	4.481
									0,71 (2)	0,55	60 Hz	19111025	4.595
	CBC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105381	6.247
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111026	6.414
STOCK	CBC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19104477	7.077
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111027	7.309

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CBC-031 HC (€)	CBC-051 HC (€)	CBC-081 HC (€)	CBC-101 HC (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18
Apertura contraria	OP		-	124	124	124
Ruedas	C		-	25	25	25
Sonda calefactada	Heat-P		-	285	285	285

Abatidores Cook & Chill



TYPE F

ABCO-102 *ABCO-101 HC* *ABCO-061 HC* *ABCO-06 2/3 HC*

Características generales

- Gama de abatidores de temperatura diseñados en función de las capacidades de cocción de los hornos iKore para equilibrar perfectamente las cargas de trabajo. Los abatidores de 6 bandejas se pueden apilan con los hornos.
- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD			PRODUCCIÓN		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
ABCO-06 2/3 HC	656 x 633 x 630	220-240V	6 x GN2/3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19087540	4.894
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19097559	5.060
ABCO-061 HC	900 x 935 x 1.105	220-240V	6	6	-	50	30	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19105609	8.341
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111029	8.455
ABCO-101 HC	900 x 935 x 1.766	220-240V	10	6	-	105	0	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19105605	10.930
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111030	11.162
ABCO-102	1.200 x 1.130 x 1.766	380-415V	-	10	10	105	70	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19091443	17.297
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19091444	17.658

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ABCO-0623 (€)	ABCO-061 HC (€)	ABCO-101 HC (€)	ABCO-102 (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	-
Sonda calefactada	Heat-P		•	•	•	•
USB	USB		124	124	124	124



Células de abatimiento 20 GN 1/1



RBP-201

TYPE F



Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de cámaras frigoríficas:
  - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás (C).
  - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto (H).
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 ºC y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.

Cámaras de refrigeración

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURE	PRODUCCIÓN		POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	UNIDAD DE CONDENSACIÓN	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
				COOLING	FREEZING					
RBP-201	1.480 x 1205 x 2.120	220-240V	+3ºC	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089779	20.446
RBP-201H	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3ºC	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089780	21.321
RBP-201C	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3ºC	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089784	20.370
RBP-201HC	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3ºC	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089785	21.740
RBM-201	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3ºC / -18ºC	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089788	22.587
RBM-201H	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3ºC / -18ºC	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089789	23.730
RBM-201 C	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3ºC / -18ºC	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089792	25.484
RBM-201HC	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3ºC / -18ºC	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089793	27.153

Unidad de condensación

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
UCS-424	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	19017466	8.367
				5,97 (2)	4,25	60 Hz	19103822	8.559
UCS-528	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	19017467	8.833
				6,95 (2)	4,98	60 Hz	19108450	9.025
UCC-424	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	19015799	8.581
				5,97 (2)	4,25	60 Hz	19038978	8.773
UCC-528	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	19015800	9.060
				6,95 (2)	4,98	60 Hz	19108453	9.252

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHO	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células de abatimiento RBM-201	700	431

Células de abatimiento 20 GN 2/1



RBP-202

TYPE F



Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de cámaras frigoríficas:
  - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás (C).
  - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto (H).
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 ºC y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.

Cámaras de refrigeración

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURE	PRODUCCIÓN		POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	UNIDAD DE CONDENSACIÓN	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
				COOLING	FREEZING					
RBP-202	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3ºC	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089782	23.527
RBP-202H	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3ºC	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089783	25.109
RBP-202C	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3ºC	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089786	25.941
RBP-202HC	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3ºC	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089787	27.050
RBM-202	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3ºC / -18ºC	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089790	26.426
RBM-202H	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3ºC / -18ºC	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089791	28.061
RBM-202 C	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3ºC / -18ºC	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089794	28.642
RBM-202HC	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3ºC / -18ºC	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089795	30.039

Unidad de condensación

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA(KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
UCS-842	1.450 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19017468	12.651
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19108454	12.843
UCS-1052	1.451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19017469	12.372
				13,58 (2)	8450	60 Hz	19108457	12.564
UCC-842	1.452 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19015801	12.978
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19040259	13.170
UCC-1052	1.453 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19015802	12.688
				13,58 (2)	8450	60 Hz	19043036	12.880

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHO	€
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células de abatimiento RBM-202	800	643


35

Línea de bar

——Frente mostradores..... **347**

——Expositores refrigerados murales **349**

——Botelleros **352**

——Armarios refrigerados profesionales **353**

——Vitrinas **357**

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

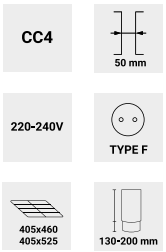
Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Frente mostradores



CBCP-3S

CBCP-3S GD





2S *3S* *4S*

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304, exterior en acero inoxidable alimentario.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con protección contra salpicaduras de 100 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y ajustables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico (Modelos con puerta de cristal).



	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMO ANUAL (KWH)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CBCP-2S	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089695	2.915
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090397	2.969
STOCK	CBCP-3S	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.259 (4)	50 Hz	19089697	3.530
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090398	3.584
	CBCP-4S	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.427 (4)	50 Hz	19089698	4.218
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090399	4.293
	CBCP-2S GD	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.378 (5)	50 Hz	19089699	3.359
						R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090400	3.413
	CBCP-3S GD	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.630 (5)	50 Hz	19089700	4.195
						R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090401	4.249
	CBCP-4S GD	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	C	1.932 (5)	50 Hz	19089701	5.105
						R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090402	5.180

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CBCP-2S (€)	CBCP-3S (€)	CBCP-4S (€)	CBCP-2S GD (€)	CBCP-3S GD (€)	CBCP-4S GD (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83	164
Grupo izquierda	LG		81	81	81	81	81	81
Sin encimera	NT		-156	-185	-205	-156	-185	-205
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		820	820	820	820	820	820
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	145	217	289
Ruedas	C		25	25	50	25	25	50
Respaldo en inoxidable	BS		205	259	305	205	259	305
Resistencia marco	FH		137	157	190	137	157	190
Cajón abatible	TV		153	153	153	153	153	153
Puerta de cristal	GD		-	-	-	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	Parrilla epoxi Snack 405x460	pc	2	2	2	37
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	37

Otros accesorios

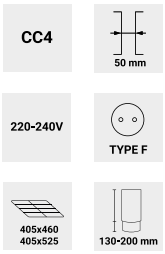
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004924	Kit de cajones 1/2+2/3 GN	822

Frente mostradores remotas



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD





2S *3S* *4S*

Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304, exterior en acero inoxidable alimentario.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con protección contra salpicaduras de 100 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora, preparado para conexión remota de unidad enfriadora.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y ajustables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico. (Modelos con puerta de cristal).



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
CBCP-2S/R	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 ºC	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089702	2.235
CBCP-3S/R	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 ºC	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089703	2.679
CBCP-4S/R	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 ºC	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089704	3.203
CBCP-2S/R GD	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 ºC	Stop	0,361 (1)	0,034	50/60 Hz	19089705	2.678
CBCP-3S/R GD	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 ºC	Stop	0,361 (1)	0,036	50/60 Hz	19089706	3.344
CBCP-4S/R GD	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 ºC	Stop	0,436 (1)	0,038	50/60 Hz	19089707	4.089

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CBCP-2S/R (€)	CBCP-3S/R (€)	CBCP-4S/R (€)	CBCP-2S/R GD (€)	CBCP-3S/R GD (€)	CBCP-4S/R GD (€)
Apertura panorámica	PO		83	83	164	83	83	164
Sin encimera	NT		-156	-185	-205	-156	-185	-205
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		820	820	820	-	-	-
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18
Cerradura	LC		145	217	289	●	●	●
Respaldo en inoxidable	BS		205	259	305	205	259	305
Resistencia marco	FH		137	157	190	137	157	190
Cajón abatible	TV		153	153	153	153	153	153
Puerta de cristal	GD		-	-	-	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	Parrilla epoxi Snack 405x460	pc	2	2	2	37
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	37

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004924	Kit de cajones 1/2+2/3 GN	822

Serie BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 30 mm, libre de CFC.
- Tirador de puerta integrado que evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Rejillas de acero con revestimiento gris, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad máxima de carga de hasta 40 kg.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA(KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMO ANUAL (KWH)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
RBBC-2	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	216 (5)	50 Hz	19106108	2.604
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109437	2.658
RBBC-3	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	304 (5)	50 Hz	19106109	3.131
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109438	3.185

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			RBBC-2 (€)	RBBC-3 (€)
Apertura panorámica	PO		●	●
Clavija tipo G	CI		18	18
Cerradura	LC		●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2	3	€
	19106465	Rejillas de acero recubierto en gris 477x342	pc	4	4	28
	19106466	Rejillas de acero recubierto en gris 549x342	pc	-	2	28
	19106517	Soporte parrilla acero	pc	4	6	13

BOTELLEROS

Serie BBC expositor



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 20 mm, libre de CFC.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas de acero con revestimiento gris, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad máxima de carga de hasta 40 kg.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA(KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMO ANUAL (KWH)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
RBBC-2 GD	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	388 (5)	50 Hz	19106034	2.946
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109435	3.000
RBBC-3 GD	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	523 (5)	50 Hz	19106035	3.295
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109436	3.349

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			RBBC-2 GD (€)	RBBC-3 GD (€)
Apertura panorámica	PO		●	●
Clavija tipo G	CI		18	18
Cerradura	LC		●	●
Puerta de cristal	GD		●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2	3	€
	19106465	Rejillas de acero recubierto en gris 477x342	pc	4	4	28
	19106466	Rejillas de acero recubierto en gris 549x342	pc	-	2	28
	19106517	Soporte parrilla acero	pc	4	6	13

Serie ERM



ERM-2

ERM-2 SS

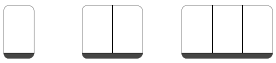
CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Interior y exterior construidos en acero inoxidable de calidad alimentaria para aplicaciones profesionales intensivas (modelos SS).
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Equipada con 2 rejillas extraíbles y regulables en altura con revestimiento epoxi con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



ERM-1 *ERM-2* *ERM-3*

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMO ANUAL (KWH)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
900 mm de altura												
Revestimiento negro												
EERM-1	625 x 565 x 900	182	0 +8 ºC	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089713	1.506
EERM-2	925 x 565 x 900	260	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.175 (5)	50/60 Hz	19089714	1.921
EERM-3	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	F	1.186 (5)	50/60 Hz	19089715	2.410
Acero inoxidable												
EERM-1 SS	625 x 565 x 900	182	0 +8 ºC	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089710	1.630
EERM-2 SS	925 x 565 x 900	260	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089711	2.080
EERM-3 SS	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089712	2.611
800 mm altura												
Revestimiento negro												
EERMU-1	625 x 565 x 800	140	0 +8 ºC	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089719	1.469
EERMU-2	925 x 565 x 800	202	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089720	1.874
EERMU-3	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089721	2.352
Acero inoxidable												
EERMU-1 SS	625 x 565 x 800	140	0 +8 ºC	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089716	1.591
EERMU-2 SS	925 x 565 x 800	202	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089717	2.030
EERMU-3 SS	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089718	2.548

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			EERM-1 (€)	EERM-2 (€)	EERM-3 (€)	EERMU-1 (€)	EERMU-2 (€)	EERMU-3 (€)
Apertura panorámica	PO		-	●	●	-	●	●
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18
Cerradura	LC		●	●	●	●	●	●
Puerta de cristal	GD		●	●	●	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		1	2	3	€
	19106469	Parrilla epoxi para ERM-1	pc	2	-	-	17
	19106510	Parrilla epoxi para ERM-2	pc	-	2	-	23
	19106511	Parrilla epoxi para ERM-3	pc	-	-	2	28
	19106517	Soporte de rejilla de acero	pc	2	3	4	13

Botelleros



TLC-5

TLC-3

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior y exterior construidos en acero inoxidable de calidad alimentaria para aplicaciones profesionales intensivas.
- Sistema de refrigeración estático generado por el evaporador de tubería de cobre y aletas de aluminio.
- Puerta corredera de acero inoxidable con tirador totalmente integrado y montada en la parte superior.



TLC-2 *TLC-3* *TLC-4* *TLC-5*

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
TLC-2 SS	1.014 x 560 x 850	223	-1 +6 ºC	R-600a	0,105 (1)	0,109	50 Hz	19089722	1.604
				R-600a	0,248 (1)	0,155	60 Hz	19090419	1.643
TLC-3 SS	1.504 x 560 x 850	381	-1 +6 ºC	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089723	1.884
				R-600a	0,309 (1)	0,163	60 Hz	19090420	1.923
TLC-4 SS	1.994 x 560 x 850	539	-1 +6 ºC	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089724	2.231
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19097806	2.270
TLC-5 SS	2.482 x 560 x 850	696	-1 +6 ºC	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089725	2.658
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19090282	2.697

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			TLC-2 SS (€)	TLC-3 SS (€)	TLC-4 SS (€)	TLC-5 SS (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18

Armarios refrigeradores profesionales



UP-651 SS *UP-451* *UP-251 SS*

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construido con ABS termoformado de calidad alimentaria.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente, con el evaporador integrado en la parte posterior del armario, que garantiza una óptima distribución del frío, eficiencia y rendimiento.
- Óptimo sistema de circulación de aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, de forma que la temperatura se mantiene uniforme.
- Modelos 400 y 600 equipados con 4 rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y regulables en altura.
- Modelo 200 equipado con 2 rejillas epoxi extraíbles y regulables en altura.

	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMO ANUAL (KWH)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
	Exterior de epoxi blanco												
	UP-251	626 x 600 x 850	125	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089735	1.206
							0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19076162	1.233
STOCK	UP-451	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089736	1.485
							0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19076159	1.524
STOCK	UP-651	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089737	1.648
							0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19076161	1.687
	Exterior de acero inoxidable												
STOCK	UP-251 SS	626 x 600 x 850	125	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089729	1.253
							0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19091186	1.280
	UP-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089730	1.613
							0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091169	1.652
	UP-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089731	1.852
							0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19096458	1.891

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			UP-251 (€)	UP-451 (€)	UP-651 (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Ruedas	C		25	25	25

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		UP-251	UP-451	UP-651	€
	19106512	Rejilla epoxi 493x392	pc	2	-	-	28
	19106517	Soporte de rejilla de acero	pc	2	-	-	13
	19106513	Rejilla epoxi 497x510	pc	-	3	-	29
	19106514	Rejilla epoxi 497x380	pc	-	1	-	28
	19106515	Rejilla epoxi 651x510	pc	-	-	3	33
	19106516	Rejilla epoxi 651x380	pc	-	-	1	33

Refrigeradores expositores



UP-651 GD *UP-451 GD* *UP-251 GD*

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construido con ABS termoformado de calidad alimentaria.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente con el evaporador integrado en la parte trasera del armario que garantiza una distribución óptima del frío, eficiencia y rendimiento.
- Modelos 400 y 600 equipados con 4 rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y regulables en altura.
- Modelo 200 equipado con 2 rejillas epoxi extraíbles y regulables en altura.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CONSUMO ANUAL (KWH)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Exterior de epoxi blanco												
STOCK UP-251 GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 ºC	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	B	613 (5)	50 Hz	19089741	1.253
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19096457	1.280
UP-451 GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.024 (5)	50 Hz	19089742	1.566
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091181	1.605
UP-651 GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19089743	1.760
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19110955	1.799
Exterior de acero inoxidable												
UP-251 SS GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 ºC	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	B	613 (5)	50 Hz	19100114	1.334
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19110964	1.361
UP-451 SS GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.024 (5)	50 Hz	19100115	1.694
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19110965	1.733
UP-651 SS GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19100116	1.964
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19091184	2.003

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			UP-251 GD (€)	UP-451 GD (€)	UP-651 GD (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Ruedas	C		25	25	25
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		UP-251 GD	UP-451 GD	UP-651 GD	€
	19106512	Rejilla epoxi 493x392	pc	2	-	-	28
	19106517	Soporte de rejilla de acero	pc	2	-	-	13
	19106513	Rejilla epoxi 497x510	pc	-	3	-	29
	19106514	Rejilla epoxi 497x380	pc	-	1	-	28
	19106515	Rejilla epoxi 651x510	pc	-	-	3	33
	19106516	Rejilla epoxi 651x380	pc	-	-	1	33

Congeladores



UN-651 SS *UN-451* *UN-251 SS*

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construido con acero galvanizado con revestimiento blanco.
- Sistema de refrigeración estática diseñado internamente. Los estantes interiores incorporan tubos de cobre recubiertos de epoxi, que actúan como evaporador para enfriar los productos.
- El proceso de descongelación del hielo debe hacerse manualmente.
- Modelos 400 y 600 con 7 niveles de parrillas y 235mm de distancia entre ellas.
- Modelos 200 con 3 niveles de parrillas y 200mm de distancia entre ellas.

	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
	Exterior epoxi blanco									
	UN-251	626 x 600 x 850	125	-22 -15 ºC	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089738	1.193
					R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19076165	1.220
	UN-451	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 ºC	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089739	1.687
					R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19076163	1.726
STOCK	UN-651	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 ºC	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089740	1.971
					R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19076164	2.010
	Exterior de acero inoxidable									
STOCK	UN-251 SS	626 x 600 x 850	125	-22 -15 ºC	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089732	1.362
					R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19096456	1.389
	UN-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 ºC	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089733	1.754
					R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19096454	1.793
	UN-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 ºC	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089734	2.012
					R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19096455	2.051

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			UN-251 (€)	UN-451 (€)	UN-651 (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	18
Ruedas	C		25	25	25

Congeladores expositores



UN-651 GD *UN-451 GD* *UN-251 GD*

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construido con acero galvanizado con revestimiento blanco.
- Sistema de refrigeración estática diseñado internamente. Los estantes interiores incorporan tubos de cobre recubiertos de epoxi, que actúan como evaporador para enfriar los productos.
- El proceso de descongelación del hielo debe hacerse manualmente.
- Modelos 400 y 600 con 7 niveles de parrillas y 235mm de distancia entre ellas.
- Modelos 200 con 3 niveles de parrillas y 200mm de distancia entre ellas.

	MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	GAS	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
	Exterior epoxi blanco										
STOCK	UN-251 GD	600 x 585 x 855	78	-10 -25ºC	R290	0,27	D	2.001 (5)	50 Hz	19111240	1.596
STOCK	UN-451 GD	600 x 585 x 1855	258	-10 -25ºC	R290	0,38	C	1.930 (5)	50 Hz	19111241	2.321
STOCK	UN-651 GD	777 x 695 x 1895	469	-10 -25ºC	R290	0,48	C	3.671 (5)	50 Hz	19111242	2.723

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		UN-251 GD (€)	UN-451 GD (€)	UN-651 GD (€)
Puerta de cristal	GD	●	●	●

Snack



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior costruido en acero inoxidable de grado alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Exterior construido con perfil de aluminio anodizado, cristal templado en la parte superior y trasera y PVC recubierto de negro en los laterales.
- Compartimento interior dimensionado para alojar recipientes GN1/3 de 40 mm de profundidad (no incluidos).
- Sistema de refrigeración estática. El frío se genera a través de un serpentín de cobre situado en la placa inferior de la vitrina (excepto versión neutra).

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTAINERS	QUANTITY	TEMPERATURA (ºC)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Vitrina con cubierta de vidrio plano										
ST-139P	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089745	1.575
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090413	1.614
ST-175P	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089746	1.762
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090415	1.801
Vitrina con tapa de cristal curvado										-
ST-139C	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089747	1.707
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090414	1.746
ST-175C	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089748	1.934
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090416	1.973
Vitrina con cubierta de vidrio plano neutro										
ST-139NP	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089749	567
ST-175NP	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089750	685
Vitrina con cubierta de vidrio curvado neutro										
ST-139NC	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089751	698
ST-175NC	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089752	735

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ST-139P/C (€)	ST-175P/C (€)	ST-139NP/NC (€)	ST-175NP/NC (€)
Clavija tipo G	CI		18	18	-	-

VITRINAS

Sushi



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior y exterior incorporados con acero inoxidable de grado alimentario para aplicaciones profesionales intensivas con bandeja interior perforada para alimentos.
- Exterior construido con perfil de aluminio anodizado, cristal templado en la parte superior y trasera y PVC recubierto de negro en los laterales.
- Sistema de refrigeración estática doble. El frío se genera a través de un serpentín de cobre situado en la placa inferior de la vitrina y un serpentín de cobre con aletas de aluminio montado en la cubierta de vidrio curvado.

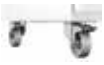
MODELO	DIMENSIONES (MM)	TEMPERATURA (ºC)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Vitrina con tapa de cristal curvado								
SS-139C	1.380 x 415 x 278	-4 +1 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089753	2.061
			R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090417	2.100
SS-175C	1.730 x 415 x 270	-4 ºC +1 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089754	2.232
			R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090418	2.271

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			SS-139C (€)	SS-175C (€)
Clavija tipo G	CI		18	18

Accesorios

	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
Kit de orientación de puerta					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientación de puertas derecha	Frente mostradores	29
	KDO-4-L	19098304	Kit orientación de puertas izquierda	Frente mostradores	29
Kit ruedas					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 4 Ruedas Ø80	Frente mostradores	72
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Ruedas Ø80	Frente mostradores	103



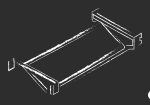
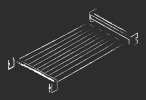
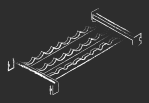
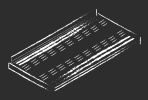


Componentes compactos y fiables ideales para cualquier profesional del bar.

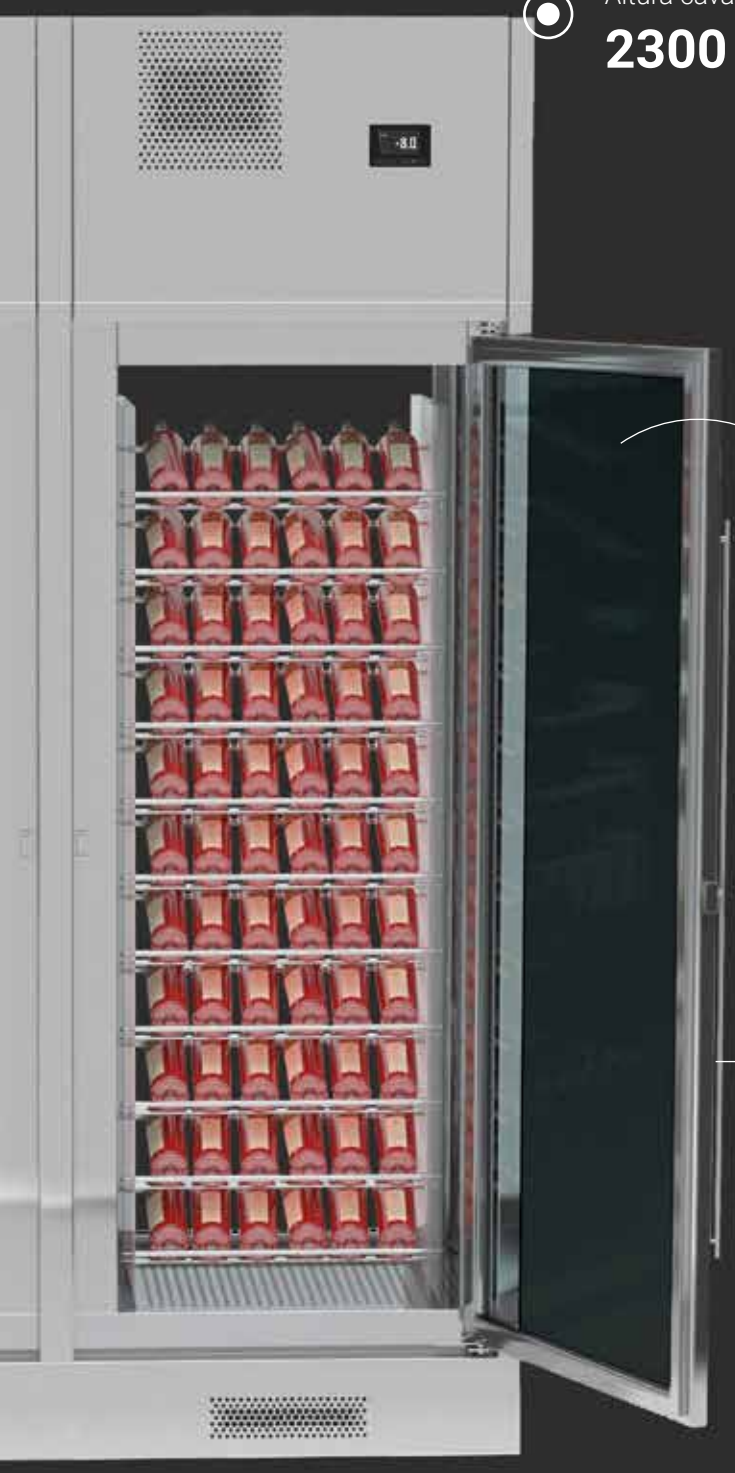
Vinotecas y cavas de maduración

—Vinotecas **365**
—Cavas de maduración **370**

La vinoteca para cada necesidad

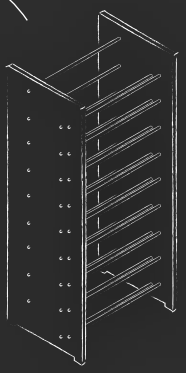
Cuántas botellas caben ?	Te aconsejamos utilizar este tipo de estante para...	Ejemplo de composición según la altura de la cava 2300 / 2600
botellas/ estante		 **x2 / x2** DIS-20
Capacidad **08** botellas/ estante	Vinos tranquilos y/o de baja graduación	 **x1 / x2** DIS-0-180
Capacidad **08** botellas/ estante		 **x1 / x2** DIS-0-90
Capacidad **43** botellas/ estante	Champán, cavas, espumosos y vinos de alta graduación	 **x1 / x1** DIS-90
Capacidad **43** botellas/ estante		**Base**





Altura cava

2300 / 2600
mm



DIM-20-23	DIM-20-26
Capacidad	Capacidad
botellas/ bloque	botellas/ bloque
09 estantes/ bloque	**11** estantes/ bloque

DIM-20-23
DIM-20-26

Capacidad

07 botellas/ estante

Vinotecas centrales



FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR *FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR*

CC5

220-240V

TYPE F

LED

Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior construidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa ouble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.



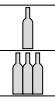
MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092285	12.053
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092286	12.206
FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092282	12.053
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092283	12.206
H = 2.600 mm Vinoteca									
FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092303	12.477
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092304	12.630
FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092300	12.477
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092301	12.630

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

			FWC-2301-T1-C (€)	FWC-2601-T1-C (€)
Clavija tipo G	CI		17	17
Cerradura	LC		145	145
Grupo remoto	RG		-298	-298

Accesorios

	REFERENCIA	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTE		CAPACIDAD DE BOTELLAS		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estructura de metacrilato con estantería de varilla								
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	1.791
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	1.972
Estructura de metacrilato con estantería de varilla								
 	19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	322
	19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	405
 	19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	240
 	19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	236

Vinotecas centrales



FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR

FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V

TYPE F

LED

Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior construidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa ouble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092291	19.749
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092292	19.902
FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092288	19.749
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092289	19.902
FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092297	20.504
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092298	20.657
FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092294	20.504
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092295	20.657
H = 2.600 mm Vinoteca									
FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092309	20.982
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092310	21.135
FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092306	20.982
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092307	21.135
FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092315	21.647
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092316	21.800
FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092312	21.647
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092313	21.800

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

			FWC-2302-T1-C (€)	FWC-2602-T1-C (€)
Clavija tipo G	CI		17	17
Cerradura	LC		145	145
Grupo remoto	RG		-298	-298

Accesorios

		REFERENCIA	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTE				€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	1.791
		19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	1.972
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	322
		19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	405
		19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	240
		19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	236

Vinotecas murales



FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR *FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR*

CC5

220-240V

TYPE F

LED

Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior construidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa ouble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.



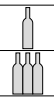
MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA(kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092321	11.579
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092322	11.732
FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092318	12.017
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092319	12.170
H = 2.600 mm Vinoteca									
FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092339	12.654
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092340	12.807
FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092336	12.654
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092337	12.807

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

			FWC-2301-T1-W (€)	FWC-2601-T1-W (€)
Clavija tipo G	CI		17	17
Cerradura	LC		145	145
Grupo remoto	RG		-298	-298

Accesorios

		REFERENCIA	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTE		CAPACIDAD DE BOTELLAS		€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	1.791
		19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	1.972
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	322
		19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	405
		19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	240
		19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	236

Vinotecas murales



FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR *FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR*

CC5

220-240V

TYPE F

LED

Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior construidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa ouble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092327	20.018
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092328	20.171
FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092324	20.018
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092325	20.171
FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092333	20.489
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092334	20.642
FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092330	20.489
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092331	20.642
H = 2.600 mm Vinoteca									
FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092345	21.030
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092346	21.183
FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092342	21.030
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092343	21.183
FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092351	21.704
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092352	21.857
FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4ºC +18ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092348	21.704
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092349	21.857

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

			FWC-2302-T1-W (€)	FWC-2602-T1-W (€)
Clavija tipo G	CI		17	17
Cerradura	LC		145	145
Grupo remoto	RG		-298	-298

Accesorios

		REFERENCIA	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTE		CAPACIDAD DE BOTELLAS		€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	1.791
		19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	1.972
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	322
		19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	405
		19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	240
		19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	236

Vinotecas



CWC-600 *CWC-300* *CWC-180*

CC3 | 220-240V | TYPE F | LED | UV

Características generales

- Exterior construido en acero galvanizado con recubrimiento negro e interior en plástico termoformado sanitario con correderas interiores para bandejas encastradas.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y un rendimiento óptimos del equipo.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor en refrigeración y filtro UV para la luz solar.
- Rejillas extraíbles y regulables en altura con revestimiento epoxi negro. Estantes de madera disponibles bajo pedido.

	MODELO	DIMENSIONES (MM)	CAPACIDAD DE ESTANTE	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	ELÉCTRICO POWER (KW)	ANNUAL CONSUMPTION (KWH)	ENERGY EFFICIENCY CLASS	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
STOCK	CWC-180	506 x 579 x 941	35	+4 +18 ºC	Stop	R-600a	0,199 (1)	0,101	D	423 (5)	50 Hz	19089796	1.339
						R-600a	0,186 (1)	0,105	-	-	60 Hz	19089797	1.378
STOCK	CWC-300	620 x 655 x 1.850	114	+4 +18 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,257	E	909 (5)	50 Hz	19089798	1.926
						R-600a	0,437 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19089799	1.965
	CWC-600	1.250 x 655 x 1.850	228	+4 +18 ºC	Stop	R-600a	0,584 (1)	0,513	E	1.495 (5)	50 Hz	19089800	3.820
						R-600a	0,437 (1)	0,523	-	-	60 Hz	19089801	3.891

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CWC-180 (€)	CWC-300 (€)	CWC-600 (€)
Clavija tipo G	CI		17	17	17

Accesorios estándar

		MATERIAL	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTES			CAPACIDAD DE BOTELLAS			€
					CWC-180	CWC-300	CWC-600	CWC-180	CWC-300	CWC-600	
		19106526	EG-180	20	1	-	-	20	-	-	35
		19106524	EG-300	30	-	3	6	-	90	180	33
		19106525	EG-30045	6	-	1	2	-	6	12	33

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN		€
	19045931	Rejilla de madera CWC-180	pc	203
	19097791	Rejilla de madera CWC-300	pc	203
	19097792	Rejilla de madera CWC-300 45ª	pc	257

CONCEPT

Cavas de maduración



FMA-1650 S *FMA-1650 B* *FMA-900*

CC3 | 220-240V | TYPE F | LED | UV | HACCP

Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando se produce una variación de temperatura elevada y un fallo de alimentación de los dispositivos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor en refrigeración.
- Lámpara UV de esterilización del aire para evitar la proliferación bacteriana en el interior del compartimento.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.

inn bcc innovation basque culinary center

Cavas Meat dry ager de Fagor, con un circuito frigorífico diseñado con tecnología propia, garantiza una distribución homogénea tanto de la temperatura como de la humedad interior, fundamental para obtener resultados de máxima calidad en el proceso de maduración. Resultado contrastado con el laboratorio de BCC Innovation, centro tecnológico de Basque Culinary Center.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	ELÉCTRICO POWER (KW)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Acabado exterior de acero inoxidable										
FMA-900	620 x 600 x 925	149	+1 +20 ºC	Stop	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	19073881	4.024
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19086165	4.105
FMA-1650	700 x 750 x 1.665	493	+1 +20 ºC	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19073883	5.697
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19079369	5.808
FMA-1650 S	700 x 750 x 2.050	493	+1 +20 ºC	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19081264	6.012
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19079440	6.123
Acabado exterior recubierto de negro										
FMA-900 B	620 x 600 x 925	149	+1 +20 ºC	Stop	R-600a	0,325 (1)	0,325	50 Hz	19073882	4.106
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19103531	4.187
FMA-1650 B	700 x 750 x 1.665	493	+1 +20 ºC	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19073884	5.426
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19100112	5.537
FMA-1650 BS	700 x 750 x 2.050	493	+1 +20 ºC	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19081265	6.131
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19105344	6.242

Opciones

			FMA-900 (€)	FMA-1650 (€)
Clavija tipo G	CI		17	17

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN		900	1650	€
	19097799	Parrilla Epoxi 482x368	pc	1	-	54
	19097804	Parrilla Epoxi 487x582	pc	-	3	88
	19097802	Parrilla Epoxi 467x277x62,5	pc	1	-	58
	19097803	Parrilla Epoxi 558x413x62,5	pc	-	1	87
	19097798	Bloque de sal himalaya	pc	2	4	94
	19097801	Soporte bloque de sal	pc	-	1	127
	19097800	Soporte bloque de sal	pc	1	-	92

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19081972	Kit rejillas electro pulido FMA-900	101
	19081971	Kit rejillas electro pulido FMA-1600	317
	19074042	Kit barra para colgar + gancho FMA-900	156
	19074041	Kit barra para colgar + ganchoFMA-1600	156
	19081970	Base recubierta negra FMA-900	292
	19074043	Base recubierta negra FMA-1600	365


FAGOR

Fabricadores de hielo

— Fabricadores de cubitos macizos..... **373**
— Fabricadores de hielo en dados..... **375**
— Fabricadores de hielo granular..... **377**
— Fabricadores de hielo nugget..... **379**
— Fabricadores de hielo en escamas... **379**
— Fabricadores de cubitos huecos..... **380**
— Despósitos para fabricadores modulares (Silos)..... **381**
— Accesorios **382**

Los Modeloos especiales o cualquier otra variante sobre el Modeloo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el Modeloo estándar.
Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.
La calidad de agua mínima recomendada es de 15 a 40ºF.

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de cubitos macizos



L

S

K

TYPE F

Características generales

- Produce cubitos gourmet macizos y cristalinos.
- Sistema de spray elástico que evita los pequeños depósitos de cal mediante vibración.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Bomba sin retenes que evita su deterioro en aguas duras.
- Apertura de puerta hacia dentro para evitar accidentes.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 ºC).

EFIM-30

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Cubos en forma de L (14 gr)											
EFIM-20 L	Aire	350 x 475 x 595	6	22	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107214	1.659
EFIM-20 L	Agua	350 x 475 x 595	6	23	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107215	1.659
Cubos en forma de S (22 gr)											
EFIM-30 S	Aire	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107216	2.177
EFIM-30 S	Agua	435 x605 x 695	15	37	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107217	2.177
EFIM-40 S	Aire	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107218	2.313
EFIM-40 S	Agua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107219	2.313
EFIM-60 S	Aire	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107220	2.697
EFIM-60 S	Agua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107221	2.697
EFIM-80 S	Aire	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107222	3.268
EFIM-80 S	Agua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107223	3.268
EFIM-130 S	Aire	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107224	4.907
EFIM-130 S	Agua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107235	4.907
Cubos en forma de K (40 gr)											
EFIM-30 K	Aire	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107225	2.177
EFIM-30 K	Agua	435 x605 x 695	15	37	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107226	2.177
EFIM-40 K	Aire	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107227	2.313
EFIM-40 K	Agua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107228	2.313
EFIM-60 K	Aire	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107229	2.778
EFIM-60 K	Agua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107230	2.778
EFIM-80 K	Aire	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107231	3.268
EFIM-80 K	Agua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107232	3.268
EFIM-130 K	Aire	930 x 565x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107233	4.907
EFIM-130 K	Agua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107234	4.907

Opciones

		EFIM-20 (€)	EFIM-30 (€)	EFIM-40 (€)	EFIM-60 (€)	EFIM-80 (€)	EFIM-130 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	56	74	79	92	111	166
Clavija tipo G	CI	18	18	18	18	18	18
Bomba de drenaje	DP (*)	-	210	210	210	210	210

* Bomba de descarga disponible únicamente para Modelos refrigerados por Aire.

Accesorios estándar

	20	30	40	60	80	130
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1	1	1	1
Pala pequeña	1	1	1	1	1	1
KIT de 4 patas	-	1	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de cubitos macizos



EMFIM-150

S

K

TYPE F

Características generales

- Produce cubitos gourmet macizos y cristalinos.
- Sistema de spray elástico que evita los pequeños depósitos de cal mediante vibración.
- Máquinas de alta eficiencia con bajo consumo eléctrico.
- Máquinas apilables. Kit accesorio de conexión requerido.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Cubos en forma de S (22 gr)											
EMFIM-150 S	Aire	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107236	5.850
EMFIM-150 S	Agua	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107239	6.500
MFIM-400 S	Aire	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107018	12.417
MFIM-400 S	Agua	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107032	12.417
Cubos en forma de K (40 gr)											
EMFIM-150 K	Aire	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107237	5.990
EMFIM-150 K	Agua	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107238	6.657
MFIM-400 K	Aire	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107019	12.345
MFIM-400 K	Agua	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107031	12.345

Tanques compatibles

MODELO / CAPACIDAD	S-130 160 KG CODIGO	€	S-160 180 KG CODIGO	€	S-220 230 KG CODIGO	€	S-350 340 KG CODIGO	€
EMFIM-150	19082415	1.647	-	-	19031799	2.720	19082418	3.394
MFIM-400	-	-	-	-	-	-	-	-

MODELO / CAPACIDAD	S-400 390 KG CODIGO	€	S-500 480 KG CODIGO	€	S CART 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART 617 + 224 KG CODIGO	€
EMFIM-150	19096225	3.633	19031802	3.991	19082382	13.081	19082384	23.201
MFIM-400	19096225	3.633	19031802	3.991	-	-	-	-

Opciones

		EMFIM-150 (€)	MFIM-400 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	203	421
Clavija tipo G	CI	18	-

Accesorios estándar

		150	400
	Junta filtro de entrada de agua	1	1
	Manguera de entrada de agua	1	1
	Manguera de desagüe	1	1
	Pala pequeña	1	-

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de hielo en dados



EFICE-50

HD

D

TYPE F

Características generales

- Produce cubitos de dado o medio dado.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Sistema de apertura robusto. Puerta hecha en acero inoxidable.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Botón de limpieza que permite desconectar el sistema de refrigeración al recircular el agua con el desincrustante.
- Control electrónico que mejora el funcionamiento de la máquina y le permite adaptarse a climas extremos.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 ºC).
- Patas de altura ajustable de 105 mm a 155 mm.

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (kg/day)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Cubos en forma de HD (6 gr)											
EFICE-50 HD	Aire	535 x 595 x 789	20	47	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107202	2.892
EFICE-70 HD	Aire	535 x 595 x 789	20	74	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107203	3.334
EFICE-100 HD	Aire	660 x 700 x 832	35	108	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107204	4.126
EFICE-150 HD	Aire	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107205	5.626
Cubos en forma de D (12 gr)											
EFICE-50 D	Aire	535 x 595 x 789	20	45	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107208	2.892
EFICE-70 D	Aire	535 x 595 x 789	20	76	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107209	3.334
EFICE-100 D	Aire	660 x 700 x 832	35	99	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107210	4.126
EFICE-150 D	Aire	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107211	5.366

Opciones

		EFICE-50 (€)	EFICE-70 (€)	EFICE-100 (€)	EFICE-150 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	98	113	140	191
Clavija tipo G	CI	18	18	18	18
Bomba de drenaje	DP (*)	210	210	210	210

* Bomba de descarga disponible únicamente para modelos refrigerados por aire.

Accesorios estándar

	50	70	100	150
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1	1
Pala pequeña	1	1	1	1
KIT de 4 patas (Altura ajustable)	1	1	1	1

Fabricadores de hielo en dados



HD

D

TYPE F

Características generales

- Produce cubitos de dado o medio dado.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Distribuidor de agua inteligente que mejora la eficiencia en el despegue.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Placa electrónica inteligente que controla los parámetros de la máquina y muestra el diagnóstico de las posibles incidencias.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.

EFICE-300

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (kg/day)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Cubos en forma de HD (6 gr)											
EFICE-200 HD	Aire	762 x 620 x 500	-	220	400	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107206	5.626
EFICE-300 HD FIT	Aire	559 x 621 x 659	-	300	480	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107207	6.471
FICE-400 HD	Aire	762 x 620 x 760	-	405	800	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107015	6.785
Cubos en forma de D (12 gr)											
EFICE-200 D	Aire	762 x 620 x 500	-	220	200	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107212	5.626
EFICE-300 D FIT	Aire	559 x 621 x 659	-	300	240	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107213	6.471
FICE-400 D	Aire	762 x 620 x 760	-	405	400	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107016	6.785

Tanques compatibles

MODELO CAPACIDAD	S-130 160 KG CODIGO	€	S-160 180 KG CODIGO	€	S-220 230 KG CODIGO	€	S-350 340 KG CODIGO	€
EFICE-200	19082415	1.647	-	-	19031799	2.720	19082418	3.394
EFICE-300	19082415	1.647	19082417	2.524	19031799	2.720	19082418	3.394
FICE-400	19082415	1.647	-	-	19031799	2.720	19082418	3.394

MODELO CAPACIDAD	S-400 390 KG CODIGO	€	S-500 480 KG CODIGO	€	S CART 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART 617 + 224 KG CODIGO	€
EFICE-200	19096225	3.633	19031802	3.991	19082382	13.081	19082385	23.201
EFICE-300	19096225	3.633	19031802	3.991	19082382	13.081	19082385	23.201
FICE-400	19096225	3.633	19031802	3.991	19082382	13.081	19082385	23.201



MODELO	DIMENSIONES (mm)	SUITABLE FOR	CAPACIDAD	REFERENCIA	€
Dispensador DHD	769 x 835 x 1.383	EFICE-200 FICE-400	104	19031818	5.920
Dispensador DHD FIT & Agua	559 x 835 x 1.218	EFICE-300	58	19082463	6.091

Opciones

			EFICE-200 (€)	EFICE-300 (€)	FICE-400 (€)
Versión 60 Hz	60Hz		191	219	230
Clavija tipo G	CI		18	18	18

Accesorios estándar

		200	300	400
	Junta filtro de entrada de agua	1	1	1
	Manguera de entrada de agua	1	1	1
	Manguera de desagüe	1	1	1

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de hielo granular



EGIM-85

G

TYPE F

Características generales

- Producción de hielo granular.
- Evaporador de alta eficiencia, sin juntas de estanqueidad ni retenes.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Sistema de apertura robusto. Puerta hecha en acero inoxidable.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Botón de limpieza que permite desconectar el sistema de refrigeración al recircular el agua con el desincrustante.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 ºC).
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- La altura de las patas se puede ajustar individualmente (105 mm - 155 mm).

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (kg/day)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
EGIM-45	Aire	465 x 595 x 784	20	55	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107174	3.860
EGIM-45	Agua	465 x 595 x 784	20	78	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107182	3.860
EGIM-85	Aire	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107175	5.183
EGIM-85	Agua	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107177	5.183
EGIM-135	Aire	515 x 550 x 1.355	64	178	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107176	6.148
EGIM-135	Agua	515 x 550 x 1.355	64	202	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107185	6.148

Opciones

		EGIM-45 (€)	EGIM-85 (€)	EGIM-135 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	131	176	209
Clavija tipo G	CI	18	18	18

Accesorios estándar

	45	85	135
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1
Pala pequeña	1	1	1
KIT de 4 patas (Altura ajustable)	1	1	-

MODULAR

Fabricadores de hielo granular



EMGIM-200

G

TYPE F

Características generales

- Produce hielo granular.
- El hielo sale por una abertura en la parte inferior de la unidad.
- Evaporador de alta eficiencia, sin juntas de estanqueidad ni retenes.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Sistema electromecánico de control.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 ºC).

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (kg/day)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
EMGIM-150	Aire	515 x 550 x 1.355	-	182	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107178	5.450
EMGIM-150	Agua	515 x 550 x 1.355	-	202	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107183	5.450
EMGIM-200	Aire	515 x 550 x 575	-	230	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107179	6.459
EMGIM-200	Agua	515 x 550 x 575	-	211	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107189	6.459
EMGIM-400	Aire	675 x 550 x 660	-	482	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107180	8.105
EMGIM-400	Agua	675 x 550 x 660	-	541	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107186	8.105
EMGIM-500	Aire	675 x 550 x 800	-	655	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107273	11.627
EMGIM-500	Agua	675 x 550 x 800	-	620	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107276	11.627

Tanques compatibles

MODELO CAPACIDAD	S-130 160 KG CODIGO	€	S-160 180 KG CODIGO	€	S-220 230 KG CODIGO	€	S-350 340 KG CODIGO	€
EMGIM-150	19082414	1.647	19082416	2.524	19031843	2.720	19082374	3.394
EMGIM-200	19082414	1.647	19082416	2.524	19031843	2.720	19082374	3.394
EMGIM-400	19082414	1.647	19082416	2.524	19031843	2.720	19082374	3.394
EMGIM-500	19082414	1.647	19082416	2.524	19031843	2.720	19082374	3.394

MODELO CAPACIDAD	S-400 390 KG CODIGO	€	S-500 480 KG CODIGO	€	S CART 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART 617 + 224 KG CODIGO	€
EMGIM-150	19096224	3.633	19031844	3.991	19082380	13.081	19082383	23.201
EMGIM-200	19096224	3.633	19031844	3.991	19082380	13.081	19082383	23.201
EMGIM-400	19096224	3.633	19031844	3.991	19082380	13.081	19082383	23.201
EMGIM-500	19096224	3.633	19031844	3.991	19082380	13.081	19082383	23.201

Opciones

		EMGIM-150 (€)	EMGIM-200 (€)	EMGIM-400 (€)	EMGIM-500 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	185	219	274	394
Clavija tipo G	CI	18	18	18	-

Accesorios estándar

	150	200	400	500
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1	1

Fabricadores de hielo nugget



ENGIM-300

N

TYPE F

Características generales

- Producción de hielo tipo nugget.
- El hielo sale por una abertura en la parte inferior de la unidad.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Regulación del stock de hielo mediante un sistema de control óptico de precisión.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Auto diagnosis con señalización de leds sobre el funcionamiento y alertas.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 ºC).

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (kg/day)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
ENGIM-300	Aire	559 x 622 x 712	-	310	-	R290	3.240	220-240V	50 Hz	19107190	9.450

Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	S-130/ 160 KG CODIGO	€	S-160/ 180 KG CODIGO	€	S-220/ 230 KG CODIGO	€	S-350/ 340 KG CODIGO	€
ENGIM-300	19082414	1.647	19082416	2.524	19031843	2.720	19082374	3.394

MODELO/CAPACIDAD	S-400/ 390 KG CODIGO	€	S-500/ 480 KG CODIGO	€	S CART/ 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODIGO	€
ENGIM-300	19096224	3.633	19031844	3.991	19082380	13.081	19082383	23.201

Opciones

			ENGIM-300 (€)
Versión 60 Hz	60Hz		27
Clavija tipo G	CI		18

Accesorios estándar

	300
Junta filtro de entrada de agua	1
Manguera de entrada de agua	1
Manguera de desagüe	1

Fabricadores de hielo en escamas



FLAKE-1000

F

TYPE F

Características generales

- Producción de escamas planas muy frías y secas. El espesor puede regularse entre 1.5 y 3 mm.
- Funcionamiento basado en un cilindro estático sin juntas giratorias y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Bomba de arrastre magnético.
- Sistema de paro electrónico.
- Controles para detectar: falta de nivel de agua, aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (kg/day)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
FLAKE 1000	Aire	1.340 x 1.150 x 870	-	1.000	-	R-452a	5.500	380-415V	50 Hz	19082465	33.569

Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	S-400/ 390 KG CODIGO	€	S-500/ 480 KG CODIGO	€	S CART/ 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODIGO	€
FLAKE 1000	-	-	-	-	-	-	19082383	23.201

Opciones

		FLAKE-1000 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	27

Accesorios estándar

	1000
Junta filtro de entrada de agua	1
Manguera de entrada de agua	1
Manguera de desagüe	1

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de cubitos huecos



EFIM-60 C

C

TYPE F

Características generales

- Produce un cubito semihueco con una mayor superficie que enfría más rápido la bebida.
- Sistema de paletas que permite fabricar hielo en las condiciones más adversas de calidad de agua (agua dura) y en los emplazamientos menos adecuados.
- El movimiento del agua gracias garantiza que el agua más pura toque el evaporador, obteniendo el cubito más claro.
- No necesita filtros de agua.
- Diseñada sin termostato, se evitan problemas y se obtiene todo el hielo posible.
- Sin temporizador. Se detecta el final del ciclo de hielo y el llenado del almacén a través de dispositivos mecánicos.
- Apertura de puerta hacia dentro para evitar accidentes.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Equipos preparados para tempreraturas de ambiente extremos (43 ºC).

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (kg/day)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
EFIM-20 C	Aire	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107192	2.103
EFIM-20 C	Agua	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107193	2.103
EFIM-30 C	Aire	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107194	2.358
EFIM-30 C	Agua	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107195	2.358
EFIM-40 C	Aire	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107196	2.551
EFIM-40 C	Agua	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107197	2.551
EFIM-60 C	Aire	594 x 557 x 934	30	63	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107198	3.379
EFIM-60 C	Agua	594 x 557 x 934	30	66	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107199	3.379
EFIM-90 C	Aire	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107200	3.874
EFIM-90 C	Agua	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107191	3.874
EFIM-130 C	Aire	844 x 557 x 984	50	119	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107201	5.101
EFIM-130 C	Agua	844 x 557 x 984	50	114	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107240	5.101

Opciones

			EFIM-20 C (€)	EFIM-30 C (€)	EFIM-40 C (€)	EFIM-60 C (€)	EFIM-90 C (€)	EFIM-130 C (€)
Versión 60 Hz	60Hz		72	80	87	115	131	173
Clavija tipo G	CI		18	18	18	18	18	18

Accesorios estándar

		20	30	40	60	90	130
	Junta filtro de entrada de agua	1	1	1	1	1	1
	Manguera de entrada de agua	1	1	1	1	1	1
	Manguera de desagüe	1	1	1	1	1	1
	Pala pequeña	1	1	1	1	1	1
	KIT de 4 patas (altura ajustable)	-	1	1	1	1	1

Despósitos para fabricadores modulares (Silos)



S-160



S-CART 300

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Cuba interior de polietileno sanitario de gran dureza, resistente a golpes, y roces.
- Cuba interior sin juntas, de una sola pieza y con esquinas redondeadas, eliminando posibles puntos de suciedad y facilitando la limpieza.
- Sistema de drenaje que recoge y conduce el agua al desagüe manteniendo el silo limpio y seco.

Características específicas: Depósitos con carro

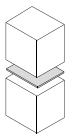
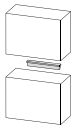
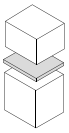
- Ergonómico, fácil de mover sin apenas esfuerzo.
- Dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Hecho en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza.
- Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Se pueden incluir cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

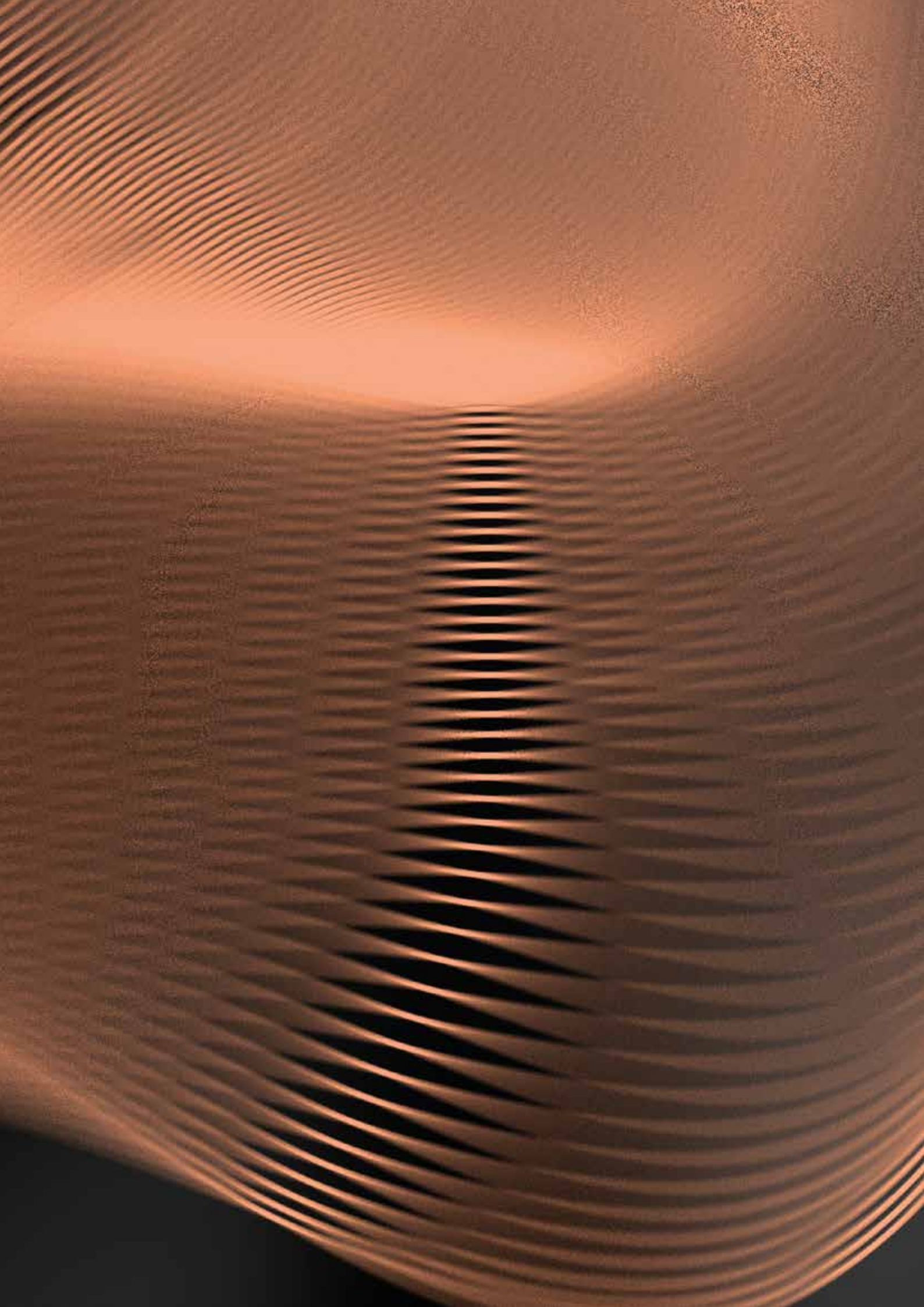
MODELO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	SUITABLE FOR	REFERENCIA	€
Depósitos					
S-130	762 x 819 x 740	160	FICE	19082415	1.647
			MGIM / NGIM	19082414	1.647
S-160	559 x 872 x 1.122	180	FICE	19082417	2.524
			MGIM / NGIM	19082416	2.524
S-220	762 x 819 x 1.071	230	MFIM / FICE	19031799	2.720
			MGIM / NGIM	19031843	2.720
S-350	1.067 x 819 x 1.071	340	MFIM / FICE	19082418	3.394
			MGIM	19082374	3.394
S-400	1.219 x 819 x 1.071	390	MFIM / FICE	19096225	3.633
			S400 MGIM	19096224	3.633
S-500	1.321 x 872 x 1.122	480	MFIM / FICE	19031802	3.991
			MGIM	19031844	3.991
Depósito con carro					
SCART	762 x 1.016 x 1.865	300 + 112	MFIM / FICE	19082382	13.081
			MGIM / NGIM	19082380	13.081
S2CART	1.524 x 1.016 x 1.820	617 + 224	MFIM	19082384	23.201
			FICE	19082385	23.201
			MGIM / NGIM	19082383	23.201

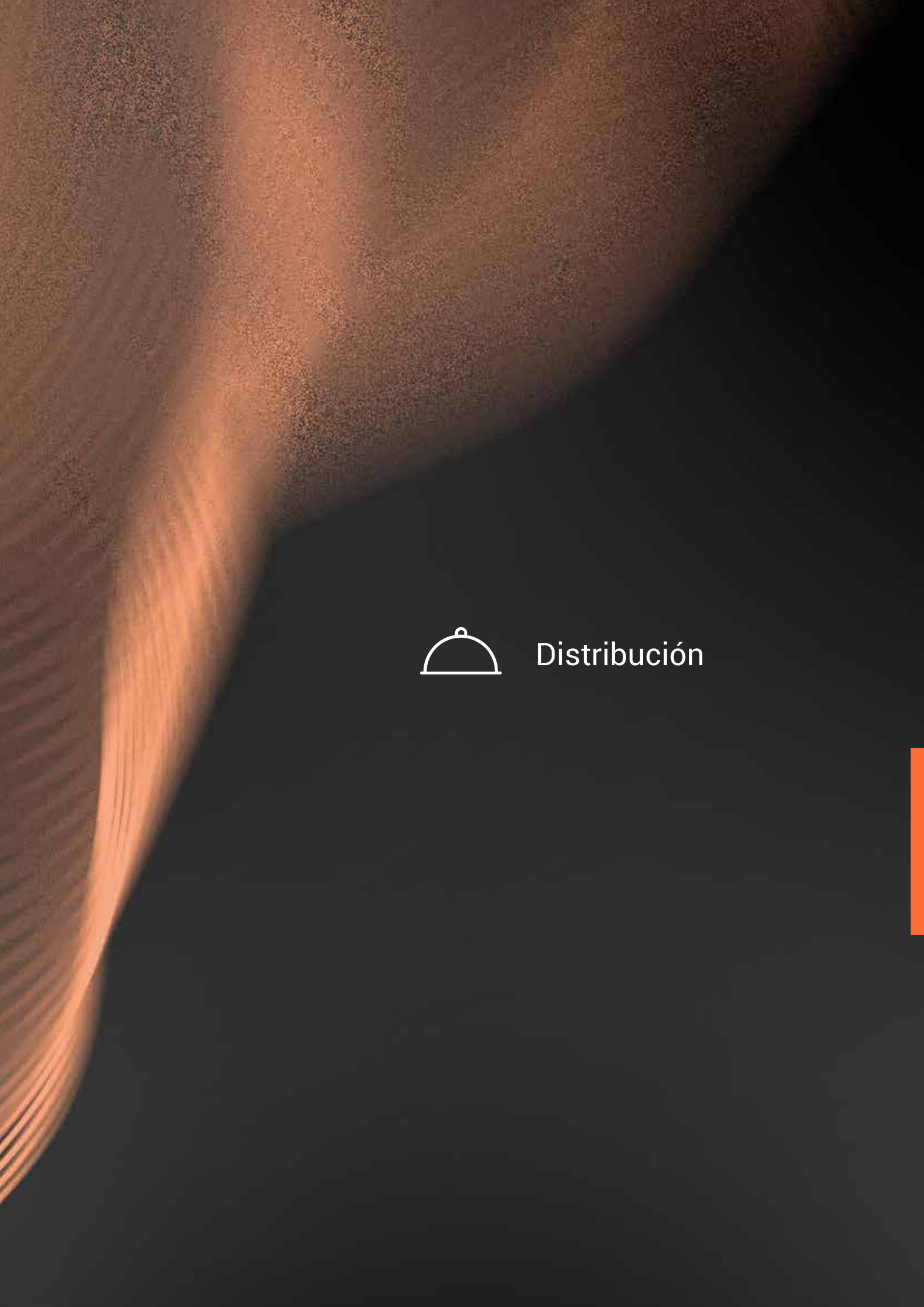
Accesorios estándar

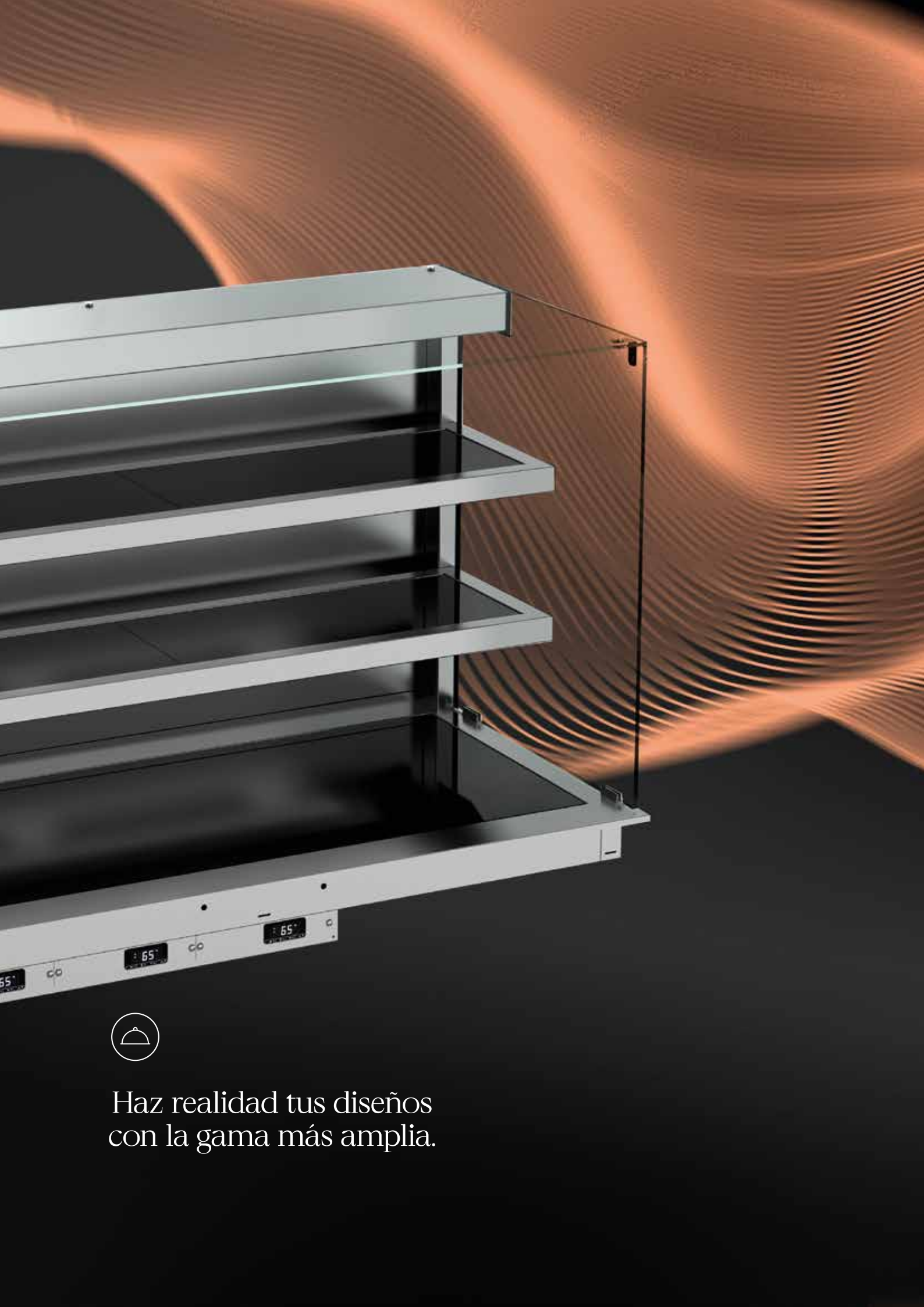
	DEPÓSITO	DEPÓSITO CON CARRO
Manguera de desagüe	1	1
Drainage elbow	1	-
Pala grande	1	1
KIT de 4 patas (altura ajustable)	1	-
Pala de mango largo	-	1
Soporte para pala	-	1

Accesorios

	MODELO	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	€
Filtros				
	FC-100	Filtro de cal para fabricadoras de hielo.	19038797	319
	FP-100	Filtro de partículas para fabricadores de hielo.	19038798	210
	CC-100	Cartucho de recambio para fabricadores de hielo.	19038799	124
	CP-100	Cartucho de recambio para fabricadores de hielo.	19038800	58
	CS-101	Filtro antical, carbón activo y partículas para fabricadores de hielo.	19031839	248
	CS-102	Filtro antical, carbón activo y partículas para fabricadores de hielo.	19082428	753
Palas				
	SMALL SHOVEL	Pala pequeña para fabricadores de hielo.	19082429	52
	MEDIUM SHOVEL	Pala mediana para fabricadores de hielo.	19082462	59
Kit apilado				
	STACKING KIT EMFIM 150	Kit de apilamiento para fabricadores de cubitos de hielo macizo EMFIM-150.	19082425	276
	STACKING KIT MFIM 400	Kit de apilamiento para fabricadores de cubitos de hielo macizo MFIM-400.	19082426	597
	STACKING KIT FICE	Kit de apilamiento para fabricadores de hielo en dados FICE.	19082427	783
Trituradora				
	ICE CRUSHER	Triturador de hielo.	19082464	2.458




Distribución



Haz realidad tus diseños
con la gama más amplia.

Drop-in

Elementos refrigerados **387**
Elementos calientes **390**
Elementos mixtos frío-calor **394**
Pantallas **395**
Cristales **396**
Vitrinas cúbicas refrigeradas **397**
Vitrinas cúbicas calientes **399**
Reservas **400**
Dispensadores **401**
Accesorios **401**
Códigos remotos **402**

Elementos refrigerados

TYPE F

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Sistema de evaporación automático del agua de desescarche como accesorio.
- 220-240V 1N~.

PLACAS Y CUBAS ESTÁTICAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. frutas, ensaladas, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base y tambien en los laterales en cuba de altura 160mm para mejorar el rendimiento del sistema.
- Cuba exposición producto fresco con cúpula especialmente diseñada para mantener la temperatura y exponer productos frescos (p. ej. carne, pescado, marisco, etc.) a fin de que éstos sean seleccionados por un comensal y preparados por un chef en estaciones de tipo show-cooking.
- Temperaturas de trabajo: -10ºC/ +5ºC (cuba altura 160 mm: 0ºC/ +8ºC).


DDCSP6-4


DDCS2P6-4


DDCSB6-80-4


DDCSB6-160-4


DDCE6-80-2

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
PLACA 1 NIVEL												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Incluido	1.833
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1.115x610x476	1.090x585	-	3	215	4	Incluido	1.954
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1.440x610x476	1.415x585	-	4	225	4	Incluido	2.123
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1.765x610x476	1.740x585	-	5	305	4	Incluido	2.310
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2.090x610x476	2.065x585	-	6	330	4	Incluido	2.793
PLACA 2 NIVELES												
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1.115x610x546	1.090x585	-	3	215	4	Incluido	2.268
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1.440x610x546	1.415x585	-	4	225	4	Incluido	2.629
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1.765x610x546	1.740x585	-	5	305	4	Incluido	2.938
CUBA ALTURA 80mm												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1.115x610x521	1.090x585	80	3	215	4	Incluido	2.139
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1.440x610x521	1.415x585	80	4	225	4	Incluido	2.277
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1.765x610x521	1.740x585	80	5	305	4	Incluido	2.649
CUBA ALTURA 160mm												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Incluido	1.998
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1.115x610x632	1.090x585	160	3	215	4	Incluido	2.120
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1.440x610x632	1.415x585	160	4	220	4	Incluido	2.332
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1.765x610x632	1.740x585	160	5	305	4	Incluido	2.606
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2.090x610x632	2.065x585	160	6	310	4	Incluido	3.276
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO												
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Incluido	2.771
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Incluido	3.041

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

PLACA BAJO ENCIMERA

- Especialmente diseñada para ser instalada bajo una encimera, asegurando el manteniendo del producto previamente refrigerado a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración de la placa mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Temperaturas de trabajo: -25ºC/ -10ºC.



FPBCF-4

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Incluido	2.050
	FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Incluido	2.522
	FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Incluido	2.775
			60	19092128						
	FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Incluido	3.124
		R455a	60	19108585			515			3.981
	FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Incluido	3.333
		R455a	60	19108586			555			4.248

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA VENTILADA

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, yogures, entrantes fríos presentados en platos, ramequines o GN1/1-100mm etc.) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación que permiten una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo así como una mejor distribución del frío en la cuba.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Temperaturas de trabajo: 0ºC/ +4ºC.



FCRV7-4

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Incluido	2.863
	FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Incluido	3.057
	FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Incluido	3.408
	FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Incluido	3.769
			60	19091736								4.278
	FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Incluido	4.468
			60	19091738								4.976

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Especialmente diseñada para la exposición y mantenimiento de alimentos congelados, especialmente helados envasados o a granel, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- No está diseñada para mantener producto congelado durante un periodo de tiempo más allá de un servicio de comidas estándar (duración máxima de 3 a 4 horas)
- Temperaturas de trabajo: -20ºC/ -14ºC.



DDCF6-4

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD 360X165	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Incluido	2.514
	ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVAPORCIONADOR					104

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA Y CHAMPAGNERA NEUTRA DE HIELO

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. frutas, postres, entrantes fríos presentados en platos o ramequines) o bebidas frías presentadas sobre hielo (p. ej. botellas, latas, zumos, refrescos, etc.) durante el servicio.
- DDCI-120-4 y CHMP-450: Tres (3) tiras LED RGB en el fondo de la cuba para conseguir una iluminación homogénea. Mando radio frecuencia para control de efectos, selección de color y luminosidad.
- Champanera con una superficie de apoyo de 4 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.



DDCI-120-4



CNH6-80-4



CHMP-450

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
CUBA NEUTRA DE HIELO CON LUZ												
	DDCI-120-4	-	50/60	19105958	1.440x610x348	1.415x585	120	4	60	-	-	3.143
CUBA NEUTRA DE HIELO												
	CNH6-80-2	-	-	19047624	790x610x122	765x585	80	2	-	-	-	1.165
	CNH6-80-3	-	-	19047625	1.115x610x122	1.090x585	80	3	-	-	-	1.207
	CNH6-80-4	-	-	19047626	1.440x610x122	1.415x585	80	4	-	-	-	1.291
	CNH6-80-5	-	-	19047627	1.765x610x122	1.740x585	80	5	-	-	-	1.569
	CNH6-80-6	-	-	19047628	2.090x610x122	2.065x585	80	6	-	-	-	2.127
CHAMPAGNERA NEUTRA DE HIELO CON LUZ												
	CHMP-450	-	50/60	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	3.549

TEPPANYAKI HELADOS

- Especialmente diseñada para realizar preparaciones en vivo y servir postres fríos (rollos de helado, crepes, sorbetes, cócteles, chocolate, etc.) a la vista del comensal.
- Temperaturas de trabajo: -35ºC/ -20ºC.



DDTPY6-2

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	DDTPY6-2	R290	50	19106277	790x610x634	765x585	30	2	695	4	Incluido	4.126
		R455a	60	19108587					1270			5.269

Elementos calientes

TYPE F

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Pantalla con luz y calor disponible como accesorio para mejorar el mantenimiento de temperatura y aumentar el tiempo de conservación en la superficie del alimento.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

PLACA CALIENTE

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.

Placa vitrocerámica

- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.



PV6-4



PV6-4-W

	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO						
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)
	PV6-2	19043198	1.701	PV6-2-W	19043203	1.701	790x610x147	765x585	2	905
	PV6-3	19043199	1.995	PV6-3-W	19043204	1.995	1.115x610x147	1.090x585	3	1.355
	PV6-4	19043201	2.353	PV6-4-W	19043205	2.353	1.440x610x147	1.415x585	4	1.805
	PV6-5	19043202	2.657	PV6-5-W	19043206	2.657	1.765x610x147	1.740x585	5	2.255
	PV6-6	19047666	2.991	PV6-6-W	19047667	2.991	2.090x610x147	2.065x585	6	2.710

Placa cristal templado

- Cristal templado resistente de 6 mm de espesor.
- No recomendado para depositar recipientes a temperaturas superiores a 180ºC.



DDHTP6-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	POTENCIA (W)	€
	DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Negro	905	1.446
	DDHTP6-3	19105743	1.115x610x147	1.090x585	3	Negro	1.355	1.696
	DDHTP6-4	19105744	1.440x610x147	1.415x585	4	Negro	1.805	2.001
	DDHTP6-5	19105745	1.765x610x147	1.740x585	5	Negro	2.255	2.259
	DDHTP6-6	19105746	2.090x610x147	2.065x585	6	Negro	2.710	2.543

Placa vitrocerámica sin marco

- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Encastre enrasado a nivel de la encimera, maximizando la limpieza y la continuidad estética.



PVE11-4

	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO						
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)
	PVE11-2	19081562	1.526	PVE11-2-W	19081563	1.562	650x530x137	656x536	2	905
	PVE11-3	19081564	1.835	PVE11-3-W	19081565	1.891	975x530x137	987x536	3	1.355
	PVE11-4	19081566	2.163	PVE11-4-W	19081567	2.248	1.300x530x137	1.312x536	4	1.805
	PVE11-5	19081568	2.418	PVE11-5-W	19081569	2.524	1.625x530x137	1.631x536	5	2.255
	PVE11-6	19081570	2.795	PVE11-6-W	19081571	2.880	1.950x530x137	1.956x536	6	2.710

PLACA VITROCERÁMICA SHOWCOOKING

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes, presentados en platos, tras su preparación en un mueble show-cooking, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.



DDHC3-4



DDHC3-4-W

	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO						
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD PLATOS Ø250 mm	POTENCIA (W)
	DDHC3-2	19107256	1.375	DDHC3-2-W	19107261	1.375	790x325x147	765x312	2	455
	DDHC3-3	19107258	1.601	DDHC3-3-W	19107262	1.601	1.115x325x147	1.090x312	3	680
	DDHC3-4	19107259	1.750	DDHC3-4-W	19107263	1.750	1.440x325x147	1.415x312	4	905
	DDHC3-5	19107260	2.084	DDHC3-5-W	19107264	2.084	1.750x325x147	1.740x312	5	1.130

PLACA EXPOSITORA PAELLAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes presentados en paelleras, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Incluye una pantalla con luz y calor mediante lámparas halógenas, para mejorar el mantenimiento de temperatura y aumentar el tiempo de conservación en la superficie del alimento.



PVEP- R-530

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	COLOR	POTENCIA (W)	€
	PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Negro	935	1.988

PLACA CALIENTE BAJO ENCIMERA

- Especialmente diseñada para ser instalada bajo una encimera, asegurando el mantenimiento del producto previamente calentado a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.



PBCC-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
	PBCC-2	19078507	611x590x147	2	905	1.200
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1.355	1.393
	PBCC-4	19078509	1.261x590x147	4	1.805	1.594
	PBCC-5	19078510	1.586x590x147	5	2.255	1.805
	PBCC-6	19078511	1.911x590x147	6	2.710	2.003

CUBA BAÑO MARIA

- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm.

Baño maria seco estático

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos líquidos calientes (p. ej. sopa, caldo, estofado, etc.).
- Sistema de calor estático mediante batería de resistencias en el fondo de la cuba.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.



DDHS6-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
	DDHS6-3	19105718	1.115x610x348	1.090x585	3	1.805	1.347
	DDHS6-4	19105719	1.440x610x348	1.415x585	4	2.405	1.653
	DDHS6-5	19105720	1.765x610x348	1.740x585	5	3.030	1.928

Baño maria seco ventilado

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc.) presentados en recipientes GN profundos asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calor ventilado mediante baterías de resistencias con un ventilador que crea un circuito de aire caliente dentro de la cuba permitiendo una puesta en régimen rápida de temperatura.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.



DDHV7-4



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
DDHV7-3	19105721	1.115x720x348	1.090x690	3	1.250	1.788
DDHV7-4	19105722	1.440x720x348	1.415x690	4	1.250	1.962
DDHV7-5	19105723	1.765x720x348	1.740x690	5	2.050	2.361
DDHV7-6	19105724	2.090x720x348	2.065x690	6	2.050	2.842

Baño maría agua

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc.) presentados en recipientes GN profundos asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- El sistema baño maría agua consigue la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- CMMMA6-1: Llenado de la cuba manual con baldes, sin grifo.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +90ºC.



CBMAA6-4



LLENADO AUTOMÁTICO				LLENADO MANUAL						
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1
-	-	-	-	CBMMA6-1	19051982	1.010	1.299	465x610x302	440x585	1
CBMAA6-1	19051980	1.025	1.813	CBMA6-1	19043193	1.010	1.420	515x610x302	490x585	1
CBMAA6-2	19047656	1.525	1.941	CBMA6-2	19043194	1.510	1.578	790x610x302	765x585	2
CBMAA6-3	19047657	2.025	2.022	CBMA6-3	19043195	2.005	1.953	1.115x610x302	1.090x585	3
CBMAA6-4	19047658	2.525	2.499	CBMA6-4	19043196	2.510	2.157	1.440x610x302	1.415x585	4
CBMAA6-5	19047659	3.045	2.715	CBMA6-5	19043197	3.030	2.532	1.765x610x302	1.740x585	5
CBMAA6-6	19047660	3.570	3.109	CBMA6-6	19047649	3.555	2.999	2.090x610x302	2.065x585	6

CUBA BAÑO MARIA SALSAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir salsas calientes en estaciones de tipo show-cooking.
- Adecuado para recipientes GN 1/6 con una profundidad máxima de 100mm.

Baño maria seco estático

- Sistema de calor estático mediante una resistencia en el fondo de la cuba.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.



CBMS16-4



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/6	POTENCIA (W)	€
CBMS16-3	19081509	576x256x252	551x227	3	860	1.363
CBMS16-4	19081524	738x256x252	713x227	4	1.210	1.413

Baño maría agua

- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- El sistema baño maría agua consigue la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +90ºC.



CBMAA16-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/6	TIPO LLENADO AGUA	POTENCIA (W)	€
	CBMA16-3	19081533	584x256x252	551x227	3	Manual grifo	810	1.543
	CBMA16-4	19081534	746x256x252	713x227	4	Manual grifo	810	1.642
	CBMAA16-3	19081535	584x256x292	551x227	3	Automático	820	1.969
	CBMAA16-4	19081536	746x256x292	713x227	4	Automático	820	2.127

TRINCHANTE

- Especialmente diseñado para mantener, exponer, trinchar y servir alimentos calientes (p. ej. carne asada, roast beef, jamón, pavo, etc.) en estaciones de tipo show-cooking, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Fuentes de calor en la parte inferior (base con cuba baño maría agua) y superior (lámpara calor cerámico halógena infrarroja) del trinchante.
- Base para colocar el producto de acero inoxidable, con rejilla perforada, fácil de limpiar.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +90ºC.



TRCBMA6-1



TRCBMA6-2

	LLENADO AUTOMÁTICO				LLENADO MANUAL						
	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1
	TRCBMAA6-1	19079250	1.300	4.044	TRCBMA6-1	19079228	1.285	3.417	515x610x1.005	490x585	1
	TRCBMAA6-2	19079251	2.575	5.434	TRCBMA6-2	19079229	2.560	4.730	790x610x1.005	765x585	2

OLLA SOPERA

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos líquidos calientes (p. ej. sopa, caldo, estofado, etc.) asegurando el manteniendo del producto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calor baño maría mediante una resistencia circular que envuelve la cuba. No se requiere desagüe.
- Potenciómetro para regular la temperatura de la resistencia al nivel deseado



OS1-10

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (W)	€
	OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	1.065

Elementos mixtos frío-calor

TYPE F

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos y calientes sobre una misma superficie.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Sistema de refrigeración de la placa estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Aislamiento con lana de roca permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de calor.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Temporización mínima programada para el paso de utilización de calor al frío o viceversa, para una correcta utilización del equipo.
- Placa mixta vitrocerámica: placa lisa con cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor de color blanco.
- Placa mixta acero inoxidable: superficie de la placa completamente plana en acero inoxidable.
- Temperaturas de trabajo:
  · En modo calor: +30ºC/ +100ºC.
  · En modo frío: -8 ºC/ +5 ºC (en condiciones de clase climática 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

	MODELO	CÓDIGO	GAS	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
PLACA MIXTA VITROCERÁMICA BLANCA									
	FPRV6-2-W	19092274	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluido	7.805
	FPRV6-3-W	19092275	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Incluido	8.722
PLACA MIXTA ACERO INOXIDABLE									
	FPRSS6-2	19092278	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluido	7.916
	FPRSS6-3	19092279	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Incluido	8.359

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

Pantallas

Características generales

- Especialmente diseñada para mejorar la higiene de los alimentos expuestos durante el servicio, gracias a su función anti-alientos.
- Fabricada en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta, en tubo redondo de Ø 51 mm o rectangular de 60 x 30 mm.
- Incluye mordazas para el anclaje fácil de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera de Los elementos mediante pletinas roscadas.



DDFN



ISPCCS-R-2



DDFL-4



DDFC-R-4



DDFHT-R-4

Pantallas con iluminación, calor halógeno o cerámico

- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Pantallas con Iluminación: iluminación mediante LED de alta luminosidad. A instalar sobre elementos técnicos neutros o refrigerados.
- Pantallas con calor halógeno: Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo.
- Pantallas calor cerámico: Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas y elementos cerámicos alternados. Los elementos cerámicos proveen un calor más intenso y concentrado.

				FORMA CRISTAL										
				SOPORTE	Redondo						Rectangular			
CAPACIDAD GN 1/1	ALTURA (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	POTENCIA (W)	VOLTAJE Y FRECUENCIA	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
PANTALLAS NEUTRAS													
1 Nivel	426				DDFN	19106278	258	ISPCCS-R	19071964	291	DDFNT-R	19105717	291
2 Niveles	676							ISPCCS-R-2	19071966	466			
PANTALLA CON ILUMINACIÓN													
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19105702	659	DDFL-R-2	19105707	690	DDFLT-R-2	19105712	690
3	426	1.045	25		DDFL-3	19105703	724	DDFL-R-3	19105708	754	DDFLT-R-3	19105713	754
4	426	1.370	35		DDFL-4	19105704	785	DDFL-R-4	19105709	815	DDFLT-R-4	19105714	815
5	426	1.695	45		DDFL-5	19105705	853	DDFL-R-5	19105710	884	DDFLT-R-5	19105715	884
6	426	2.020	55		DDFL-6	19105706	954	DDFL-R-6	19105711	985	DDFLT-R-6	19105716	985
PANTALLA CALOR HALÓGENO													
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19105672	684	DDFH-R-2	19105677	714	DDFHT-R-2	19105682	714
3	426	1.045	900		DDFH-3	19105673	795	DDFH-R-3	19105678	826	DDFHT-R-3	19105683	826
4	426	1.370	1.200		DDFH-4	19105674	905	DDFH-R-4	19105679	936	DDFHT-R-4	19105684	936
5	426	1.695	1.500		DDFH-5	19105675	1.014	DDFH-R-5	19105680	1.045	DDFHT-R-5	19105685	1.045
6	426	2.020	1.500		DDFH-6	19105676	1.205	DDFH-R-6	19105681	1.236	DDFHT-R-6	19105686	1.236
PANTALLA CON CALOR CERÁMICO													
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19105687	885	DDFC-R-2	19105692	915	DDFCT-R-2	19105697	915
3	426	1.050	1.050		DDFC-3	19105688	1.028	DDFC-R-3	19105693	1.058	DDFCT-R-3	19105698	1.058
4	426	1.370	1.450		DDFC-4	19105689	1.164	DDFC-R-4	19105694	1.195	DDFCT-R-4	19105699	1.195
5	426	1.695	1.850		DDFC-5	19105690	1.315	DDFC-R-5	19105695	1.346	DDFCT-R-5	19105700	1.346
6	426	2.020	1.850		DDFC-6	19105691	1.505	DDFC-R-6	19105696	1.536	DDFCT-R-6	19105701	1.536

Soportes para cristales de protección verticales

- Especialmente diseñada como elemento de protección de los clientes en show-cooking o zonas de exposición con servicio asistido.
- Los cristales frontales de protección IDFG no están incluidos y deben pedirse por separado.



ISPCF-L-R



ISPCF-C-R

MODELO	SOPORTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Conjunto de dos (2) soportes laterales	282
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Un (1) soporte central	240

Cristales

Características generales

- Cristales templados.
- Su instalación protege a los alimentos expuestos de los alientos y al comensal de los vahos.
- La sujeción se realiza fácilmente mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.

ICC-4-1C



ICC-R-4-1C

ICC-T-4-1C

ICC-4-2C



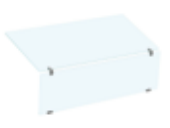
ICC-R-4-2C



ICCS-FP-4



ICCS-R-FP-4



ICCS-T-FP-4

CAPACIDAD GN 1/1	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CRISTAL FRONTAL												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	287	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	297	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	139
3	ICC-3-1C	19043273	1.000x500x108	339	ICC-R-3-1C	19043295	1.000x433x123	350	ICC-T-3-1C	19087366	1.000x520x6	153
4	ICC-4-1C	19043274	1.325x500x108	357	ICC-R-4-1C	19043296	1.325x433x123	371	ICC-T-4-1C	19087367	1.325x520x6	190
5	ICC-5-1C	19043275	1.650x500x108	382	ICC-R-5-1C	19043297	1.650x433x123	436	ICC-T-5-1C	19087368	1.650x520x6	241
6	ICC-6-1C	19047838	1.975x500x108	472	ICC-R-6-1C	19047843	1.975x433x123	495	ICC-T-6-1C	19087363	1.975x520x6	283
CRISTAL CENTRAL												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	298	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	370	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1.000x570x108	351	ICC-R-3-2C	19043301	1.000x585x123	416	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1.325x570x108	367	ICC-R-4-2C	19043302	1.325x585x123	510	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1.650x570x108	423	ICC-R-5-2C	19043303	1.650x585x123	592	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1.975x570x108	504	ICC-R-6-2C	19047844	1.975x585x123	718	-	-	-	-
CRISTAL FRONTAL CERRADO												
2	ICCS-FP-2	19072070	675x515x420	441	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	426	ICCS-T-FP-2	19105647	675x486x525	426
3	ICCS-FP-3	19072071	1.000x515x420	484	ICCS-R-FP-3	19072076	1.000x433x420	469	ICCS-T-FP-3	19105648	1.000x486x525	469
4	ICCS-FP-4	19072072	1.325x515x420	515	ICCS-R-FP-4	19072077	1.325x433x420	499	ICCS-T-FP-4	19105649	1.325x486x525	499
5	ICCS-FP-5	19072073	1.650x515x420	651	ICCS-R-FP-5	19072078	1.650x433x420	636	ICCS-T-FP-5	19105670	1.650x486x525	636
6	ICCS-FP-6	19072074	1.975x515x420	750	ICCS-R-FP-6	19072079	1.975x433x420	735	ICCS-T-FP-6	19105671	1.975x486x525	735

Cristales de protección verticales para soportes neutros

- Cristal especialmente diseñado para proteger al comensal de un contacto no deseado.
- Cristal frontal recto templado a incorporar en los soportes para cristales frontales de protección.

IDFG-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	142
IDFG-3	19043314	1.000x395x6	3	161
IDFG-4	19043315	1.325x395x6	4	174
IDFG-5	19043316	1.650x395x6	5	191
IDFG-6	19047848	1.975x395x6	6	416

Vitrinas cúbicas refrigeradas

TYPE F

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante servicios de duración prolongada, hasta 24 horas.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada y encender al ilumuninación de la vitrina.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Tira de LED en la parte superior de la vitrina.
- 220-240V 1N~.

VITRINAS CÚBICAS REFRIGERADAS CON CUBA VENTILADA

- Cuba refrigerada ventilada con base ajustable para presentar cubetas de distintas alturas. Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Cubeta evaporación, con sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche, como accesorio.
- Estantes de cristal templado fácilmente extraibles y regulables en altura.
- Cortina textil: los alimentos previamente refrigerados se mantienen fríos por una duración limitada de 3-4 horas cuando la vitrina esté abierta en lado cliente.
- Clapets frontales: clapets de plástico para acceder al alimento de cada estante.
- Cerrada: cristal frontal templado con fijación mediante soportes mordaza de aluminio anodizado que permite abatir el cristal para su limpieza.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Clase climática: 3M2 en modelos con cortina téxtil (CT) y 3M1 en modelos con clapets (CP) y cerrada (CL).
- Temperaturas de trabajo: +4ºC/ +10ºC.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Lado cliente: **CORTINA (CT)**

	MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
	DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluido	6.851
		19108588		60						6.851
	DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluido	7.426
		19108589	R455a	60				1005		7.936
	DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluido	8.550
		19108590	R455a	60				1380		9.109
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
	DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluido	6.843
		19108597	R455a	60				1005		7.044
	DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluido	7.854
		19108598	R455a	60				1380		8.228
	LADO SERVICIO: MURAL (W)									
	DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluido	5.756
		19108605	R290	60						5.939
	DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluido	6.479
		19108606	R455a	60				1005		6.826
	DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluido	7.533
		19108607	R455a	60				1380		7.906

Consultar versiones remotas al final del capítulo.



Lado cliente: **CLAPETS (CP)**

	MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
	DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	665	Incluido	7.075
	DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluido	7.972
		19108592	R455a	60				1005		8.597
	DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluido	8.823
		19108593	R455a	60				1380		9.602
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
	DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluido	7.334
		19108599	R455a	60				1005		7.909
	DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluido	8.181
		19108600	R455a	60				1380		8.822
	DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Incluido	8.976
		19108601	R455a	60				1260		9.416
	LADO SERVICIO: MURAL (W)									
	DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluido	6.047
		19108608	R290	60						6.135
	DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluido	6.891
		19108609	R455a	60				1005		7.107
	DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluido	7.984
		19108610	R455a	60				1380		8.198



Lado cliente: **CERRADA (CL)**

	MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
	DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	410	Incluido	6.539
	DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50/60	1115x720x1488	1090x690	3	470	Incluido	7.139
	DDRVC7-H-CL-3-4	19106287	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	650	Incluido	7.834
		19108596		60						8.283
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
	DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50/60	1115x720x1476	1090x690	3	470	Incluido	6.824
	DDRVC7-S-CL-3-4	19106294	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	650	Incluido	7.424
		19108603		60						8.135
	DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Incluido	8.451
		19108604		60						9.095
2 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
	DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50/60	1115x720x1276	1090x690	3	390	Incluido	6.341
	DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50/60	1440x720x1276	1415x690	4	550	Incluido	6.924
	DDRVC7-S-CL-2-5	19106304	R290	50	1765x720x1276	1740x690	5	675	Incluido	7.638
		19108613		60						8.448

VITRINAS CÚBICAS REFRIGERADAS VENTILADAS INDEPENDIENTES

- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie.
- Cubeta evaporación, con sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche, como dotación estándar.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Clapets frontales de plástico para acceder al alimento de cada estante.
- Estantes de acero inoxidable, sin posibilidad de regulación en altura.
- Modelos DDRVCO: base abierta, que pueden instalarse sobre cualquier placa/cuba refrigerada estática mediante herrajes suministrados.
- Modelos DDRVCC: base lisa aislada, para poder instalarse como elemento independiente sobre cualquier superficie lisa.
- Clase climática: 3M1.
- Temperaturas de trabajo: +2ºC/ +10ºC.



DDRVCO6-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

BASE ABIERTA			BASE LISA AISLADA								
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRIO
DDRVCO6-S-CP-3	19106305	5.560	DDRVCC6-S-CP-3	19106308	5.680	R290	50	1106x600x1188	3	910	Incluido
	19108614	5.560		19108617	5.680		60			850	
DDRVCO6-S-CP-4	19106306	5.970	DDRVCC6-S-CP-4	19106309	6.090	R290	50	1431x600x1188	4	1045	Incluido
	19108615	6.170		19108618	6.295	R455a	60			1305	
DDRVCO6-S-CP-5	19106307	6.210	DDRVCC6-S-CP-5	19106413	6.360	R290	50	1756x600x1188	5	1340	Incluido
	19108616	6.440		19108619	6.590	R455a	60			1650	

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

Vitrinas cúbicas calientes

TYPE F

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estantes lisos en cristal vitrocerámico resistente negro de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona en la parte inferior de la placa y de los estantes (excepto modelo lado cliente cerrado).
- Pantallas de luz y calor mediante halógenos situadas sobre la placa y el estante(s) vitrocerámico(s).
- Dos (2) o (3) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en el/los estante(s) vitrocerámico(s), de forma separada.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Lado cliente cerrada: cristal frontal templado con fijación mediante soportes mordaza de aluminio anodizado que permite abatir el cristal para su limpieza.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC en modelos con lado cliente abierto y +30ºC/+80ºC en modelos con lado cliente cerrado.



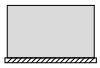
DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS								
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1.115x720x952	1.090x690	3	Abierta	3.620	7.977
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1.440x720x952	1.415x690	4	Abierta	4.970	8.578
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1.765x720x952	1.740x690	5	Abierta	6.320	9.931
	LADO SERVICIO: MURAL								
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1.115x720x952	1.090x690	3	Abierta	3.620	7.750
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1.440x720x952	1.415x690	4	Abierta	4.970	8.352
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1.765x720x952	1.740x690	5	Abierta	6.320	9.707
2 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS								
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1.115x720x742	1.090x690	3	Cerrada	1.965	6.659
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1.440x720x742	1.415x690	4	Cerrada	2.710	7.245
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1.765x720x742	1.740x690	5	Cerrada	3.465	8.165

Reservas

TYPE F

Características generales

- Especialmente diseñadas para su encastre bajo encimera como reservas para el mantenimiento de productos refrigerados o calientes.
- Fabricadas en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Reservas refrigeradas:
  - · Con puertas batientes o cajones, para albergar cubetas o parrillas GN 2/1 o GN 1/1.
  - · Evaporador con tiro de aire forzado y burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene.
  - · Sistema de evaporación automático del agua de desescarche como accesorio.
  - · Temperaturas de trabajo: +0ºC/ +6ºC.
- Reservas calientes:
  - · Con puertas correderas y calefacción interior por aire forzado.
  - · Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +90ºC.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

MODELO	GAS REFRIGERANTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN	Nº DE PUERTAS	Nº DE CAJONES	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
RESERVA REFRIGERADA										
DDRC4-12 D	R290	19105783	1.370x766x450	GN 2/1	1	-	150	4	Incluido	3.058
DDRC4-22 DD	R290	19105784	1.763x766x450	GN 2/1	2	-	210	4	Incluido	4.172
DDRC5-12 D	R290	19105785	1.145x766x586	GN 2/1	1	-	165	4	Incluido	3.732
DDRC5-22 DD	R290	19105786	1.763x766x586	GN 2/1	2	-	270	4	Incluido	4.463
DDRC5-12 H	R290	19105787	1.145x766x586	GN 2/1	-	2	165	4	Incluido	4.339
DDRC5-22 HH	R290	19105788	1.763x766x586	GN 2/1	-	4	270	4	Incluido	5.542
DDRC4-21 DD	R290	19105795	1.370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Incluido	3.836
DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1.763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Incluido	4.353
DDRC5-21 DD	R290	19105797	1.370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Incluido	4.030
DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1.763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Incluido	4.866
DDRC5-21 HH	R290	19105799	1.370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Incluido	4.942
DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1.763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Incluido	6.235

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA (W)	€
RESERVA CALIENTE				
TMH4-712 SE	19105725	1.196x685x450	1.450	1.997
TMH4-714 SE	19105726	1.395x685x450	1450	2.081
TMH4-716 SE	19105727	1.596x685x450	1.450	2.310
TMH4-718 SE	19105728	1.796x685x450	2.470	2.514
TMH4-720 SE	19105729	1.996x685x450	2.470	2.718
TMH6-712 SE	19105730	1.196x685x610	1.450	2.147
TMH6-714 SE	19105731	1.396x685x610	1.450	2.322
TMH6-716 SE	19105732	1.596x685x610	2.470	2.559
TMH6-718 SE	19105733	1.796x685x610	2.470	2.658
TMH6-720 SE	19105734	1.996x685x610	2.870	2.913
ACCESORIOS COMUNES				
KPSR	19056083	Conjunto de 4 patas (altura 150mm)		153

Dispensadores

Características generales

TYPE F

- Especialmente diseñados para almacenar y servir platos neutros y calientes y cestas de vajilla.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos y cestas a un nivel constante.
- Fáciles de colocar y extraer.


IDPN-28


IDPC-28 + ITDP-28


IDCN-55

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIÁMETRO ENCASTRE (mm)	Ø PLATOS (mm)	CAPACIDAD PLATOS	CARGA MÁXIMA (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS NEUTROS									
IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 a 280	40/45	45	-	521
IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 a 340	40/45	45	-	645
DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES									
IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 a 280	40/45	45	480	1.161
IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 a 340	40/45	45	480	1.258

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DISPENSADOR	Ø PLATOS (mm)	€
TAPA PARA DISPENSADOR DE PLATOS					
ITDP-28	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 a 280	106
ITDP-34	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 a 340	110

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CESTAS (mm)	CAPACIDAD CESTAS (ALTURA 110 mm)	CARGA MÁXIMA (KG)	€
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA							
IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	1.189

Accesorios


DDAES


EV-KIT-450


OF-PAN

PAL-DROPIN


IPCTI/C

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT CUBETA DE EVAPORACIÓN DEL AGUA DE DESESCARCHE						
DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Frio estático y reservas frías	100	132
EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cubas ventiladas, vitrinas cerradas (CL) y vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 2-3 GN 1/1	450	201
EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 4-5 GN 1/1	900	296
CUBETA DE DESBORDE DEL AGUA DE DESESCARCHE						
OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de alto)	Todos los elementos refrigerados drop-in		157
ÚTIL PARA LEVANTAR ELEMENTOS TÉCNICOS						
PAL-DROPIN		19046641	-	Todos los elementos drop-in		157
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	62
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frío	1	107
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frío + interruptor	1	124
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro caliente	1	120
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro caliente + interruptor	1	124

Códigos remotos

Placas y cubas estáticas

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
PLACA 1 NIVEL				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	1.177
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	1.366
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	1.519
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	1.928
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	2.061
PLACA 2 NIVELES				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	1.644
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	2.063
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	2.168
CUBA ALTURA 80mm				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	1.700
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	1.873
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	2.063
CUBA ALTURA 160mm				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	1.602
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	1.722
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	1.889
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	2.069
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	2.202
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	2.225
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	2.470

Placa bajo encimera

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	1.281
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	1.391
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	1.518
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	1.757
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	1.874

Cuba ventilada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	2.607
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	2.802
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	3.113
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	3.628
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	4.068

Cuba mantenimiento de congelados

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD 360X165	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	1.900

Elementos mixtos frío-calor

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
PLACA MIXTA VITROCERÁMICA BLANCA				
FPRV6-2-W-R	19092276	50/60	2	6.654
FPRV6-3-W-R	19092277	50/60	3	7.772
PLACA MIXTA ACERO INOXIDABLE				
FPRSS6-2-R	19092280	50/60	2	6.480
FPRSS6-3-R	19092281	50/60	3	7.158

Opciones

	DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
	Enchufe tipo G	CI	17

TYPE F

Vitrinas cúbicas refrigeradas con cuba ventilada

Lado cliente: **CORTINA TÉXTIL (CT)**

	MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
	DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	6.090
	DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	6.516
	DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	7.263
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
	DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	6.082
	DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	6.755
	LADO SERVICIO: MURAL (W)				
	DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	5.087
	DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	5.805
	DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	6.615

Lado cliente: **CLAPETS (CP)**

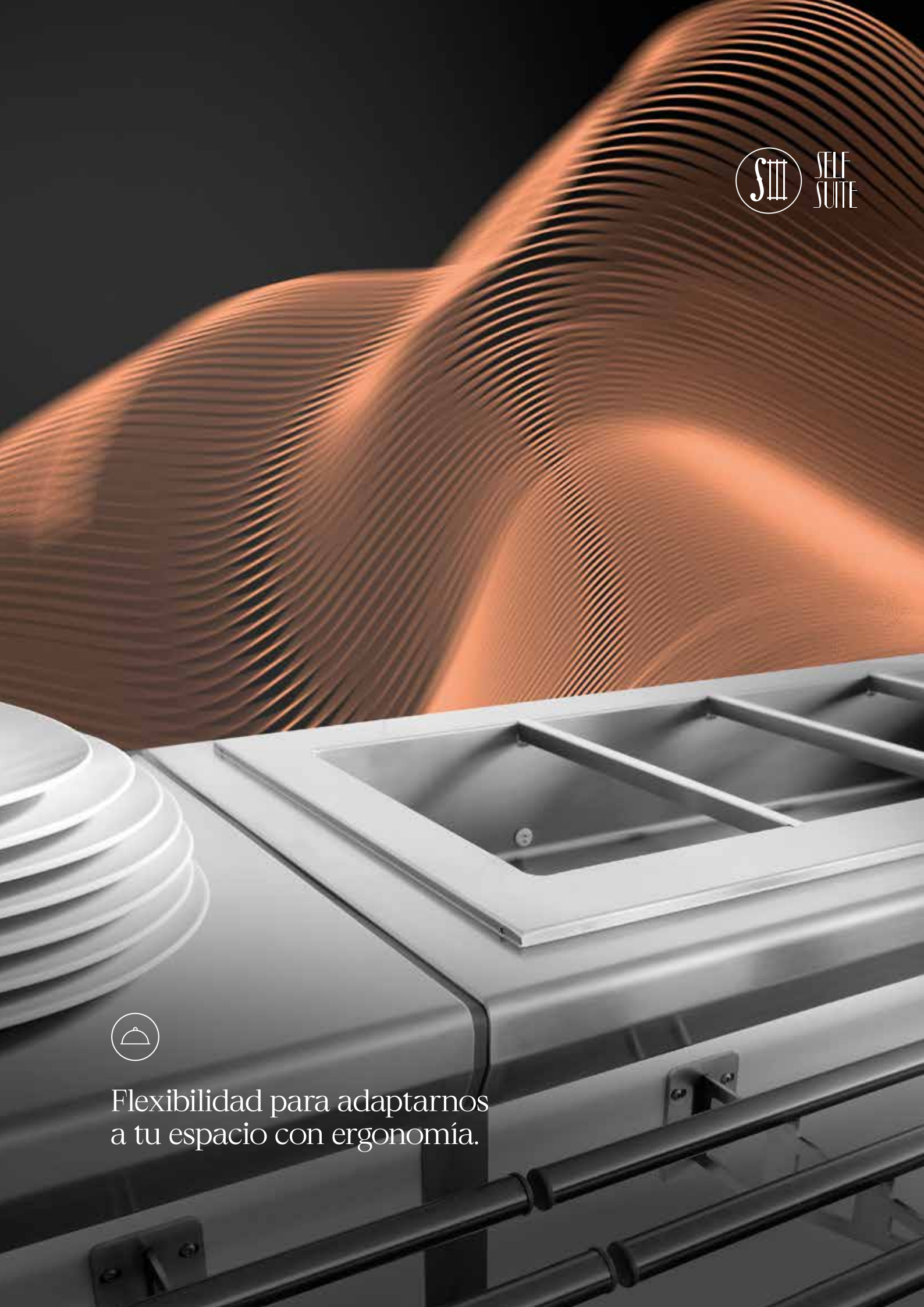
	MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
	DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	6.314
	DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	7.130
	DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	7.766
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
	DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	6.712
	DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	7.385
	DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	8.135
	LADO SERVICIO: MURAL (W)				
	DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	5.303
	DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	6.102
	DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	6.858

Lado cliente: **CERRADA (CL)**

	MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
	DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	5.886
	DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	6.312
	DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	7.049
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
	DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	5.835
	DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	6.773
	DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	7.484
2 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
	DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	5.580
	DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	6.110
	DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	6.916

Reserva refrigerada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN	Nº DE PUERTAS	Nº DE CAJONES	€
DDRC4-12 D-R	19105789	50/60	GN 2/1	1		2.753
DDRC4-22 DD-R	19105790	50/60	GN 2/1	2		3.861
DDRC5-12 D-R	19105791	50/60	GN 2/1	1		3.372
DDRC5-22 DD-R	19105792	50/60	GN 2/1	2		4.102
DDRC5-12 H-R	19105793	50/60	GN 2/1		2	3.494
DDRC5-22 HH-R	19105794	50/60	GN 2/1		4	5.086
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2		3.170
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3		4.037
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2		3.680
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3		4.037
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1		4	4.482
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1		6	5.829



Flexibilidad para adaptarnos
a tu espacio con ergonomía.

Self Service

Self Suite 403
— Dispensadores 405
— Elementos neutros 407
— Muebles refrigerados 409
— Muebles calientes 411
— Vitrinas cúbicas refrigeradas ventiladas
3 niveles 413
— Vitrinas cúbicas calientes 415
Pantallas con estante y cristal protector vertical 415
Pantallas y cristales 415
Accesorios 416
Opciones 418

Dispensadores

Características generales

- Dispensadores especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos, pan y/o vasos
- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Dispensadores sobre base.
- Encimera a 400 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos. Cuatro (4) lados decorados.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.



SS-77



D-R-313



D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm //Ø75mm)	SOPORTE	€
BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Columnas	160	-	-	-	-	1.295
	SS-147	18001484	1.450x780x400	4 Columnas	320	-	-	-	-	1.631
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE										
	D-R-313	18003180	798x780x1.514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	-	Rectangular	1.990
	D-R-613	18003190	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	-	Rectangular	2.664
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1.514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1- 200mm	160	150	120	-	Rectangular	2.276
	D-R-613/2	18003192	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1- 200mm	320	300	240	-	Rectangular	3.077
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE										
	DV-R-6	18003193	798x780x1.569	6 niveles de vasos	-	-	-	324/360	Rectangular	2.689
	DV-R-62	18003196	1.450x780x1.569	2x6 niveles de vasos	-	-	-	648/720	Rectangular	4.458
DISPENSADOR DE BANDEJAS. CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE										
	DVCP-R-6	18003199	1.450x780x1.569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 niveles de vasos	160	150	120	324/360	Rectangular	4.323



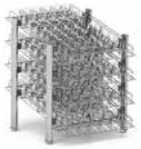
DC-R-2



DP-R-1



DCP-R



DV-R-4 SB

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€
DISPENSADOR DE CUBIERTOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Rectangular	**493**
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Rectangular	**773**
DISPENSADOR DE PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Rectangular	**518**
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Rectangular	**839**
DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Rectangular	**825**
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveles de vasos	-	-	216/240	Rectangular	**1.190**

Elementos neutros

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	€
MUEBLE NEUTRO						
	SM-450	18001494	450x850x900	Cerrado sin reserva neutra	-	1.786
	SM-2	18001495	950x850x900	Vano / Reserva neutra	2	2.136
	SM-3	18001496	1.375x850x900	Vano / Reserva neutra	3	2.598
	SM-4	18001497	1.600x850x900	Vano / Reserva neutra	4	3.003
	SM-5	18001498	1.985x850x900	Vano / Reserva neutra	5	3.582
	SM-6	18001499	2.335x850x900	Vano / Reserva neutra	6	3.852
	SM-3-P	18001500	1.375x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	3	2.970
	SM-4-P	18001501	1.600x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	4	3.473
	SM-5-P	18001502	1.985x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	5	4.085
	SM-6-P	18001503	2.335x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	6	4.738
MUEBLE DE ÁNGULO						
	SA-I-90	18001504	1.141x1.141x900	Ángulo interno de 90°. Vano / Reserva neutra	-	1.877
	SA-I-45	18001505	850x850x900	Ángulo interno de 45°. Vano / Reserva neutra	-	1.882
	SA-E-90	18001506	935x935x900	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	-	2.624
	SA-E-45	18001507	850x850x900	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	-	2.017



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
MUEBLE DE CAJA REGISTRADORA					
	SMC-12-D	18001514	1.375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la derecha	2.661
	SMC-12-I	18001516	1.375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la izquierda	2.661
	SMC-6-D	18001519	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la derecha)	2.498
	SMC-6-I	18001520	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la izquierda)	2.498
	SMC-8-F	18001521	800x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (cara al público)	2.564

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (MM)	DESCRIPCIÓN	€
ELEMENTO DE FACHADA					
	F-5	18001720	550x215x900	Elemento Fachada = 550 mm	1.459

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD PLATOS (Ø280MM)	CAPACIDAD VASOS (Ø80//Ø75MM)	CARGA MAX (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS A NIVEL CONSTANTE									
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 columnas de platos - neutros	80-90	-	45 por columna	-	3.501
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 columnas de platos - calientes	80-90	-	45 por columna	960	4.750
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA A NIVEL CONSTANTE									
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 cestos de vasos	-	200 // 265	120	-	3.680

Muebles refrigerados

Características generales

- Muebles refrigerados especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración del mueble frío estático mediante serpentín de cobre expansionado localizado en la base de la cuba.
- Sistema de refrigeración del mueble frío ventilado con caudal de aire frío constante, generado por ventiladores en el módulo de evaporación.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DSCSP-CR-4

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMATICA	GRUPO FRIO	€
MUEBLE CON PLACA REFRIGERADA ESTÁTICA												
	DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1.375x850x900	-	3	Vano / Reserva neutra	215	4	Incluido	**4.650**
	DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1.600x850x900	-	4	Vano / Reserva neutra	225	4	Incluido	**4.987**
	DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1.985x850x900	-	5	Vano / Reserva neutra	305	4	Incluido	**5.939**
	DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2.335x850x900	-	6	Vano / Reserva neutra	330	4	Incluido	**6.566**
	DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1.375x850x900	-	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	380	4	Incluido	**6.585**
	DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1.600x850x900	-	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	390	4	Incluido	**6.738**
	DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1.985x850x900	-	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	575	4	Incluido	**8.349**
	DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2.335x850x900	-	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	600	4	Incluido	**8.975**



FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1.375x850x900	35- 82-120	3	Vano / Reserva neutra	375	4	Incluido	6.303
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1.600x850x900	35- 82-120	4	Vano / Reserva neutra	380	4	Incluido	6.780
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1.985x850x900	35- 82-120	5	Vano / Reserva neutra	485	4	Incluido	7.579
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2.335x850x900	35- 82-120	6	Vano / Reserva neutra	510	4	Incluido	8.226
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1.375x850x900	35- 82-120	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	525	4	Incluido	8.173
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1.600x850x900	35- 82-120	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	530	4	Incluido	8.630
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1.985x850x900	35- 82-120	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	695	4	Incluido	9.926
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2.335x850x900	35- 82-120	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	720	4	Incluido	10.613
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1.265x875x900	80	3	-	215	4	Incluido	5.958
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1.590x875x900	80	4	-	225	4	Incluido	6.316
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1.975x875x900	80	5	-	305	4	Incluido	7.124
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2.325x875x900	80	6	-	330	4	Incluido	7.572
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1.265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Incluido	7.170
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1.590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Incluido	7.781
	FSCV-5	R290	50	18004690	1.975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Incluido	8.698
	FSCV-6	R290	50	18004691	2.325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Incluido	9.505

Muebles calientes

Características generales

- Muebles calientes especialmente diseñados para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento de los muebles con placa vitrocerámica mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Sistema de calor del mueble baño maría agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Sistema de calor del mueble baño maría seco mediante resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SV-SR-4

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA								
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Vano / Reserva neutra	905	**4.127**
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1.375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1.355	**4.449**
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1.600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	1.805	**4.860**
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1.985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	2.255	**5.889**
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2.335x850x900	6	Vano / Reserva neutra	2.710	**6.254**
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1.375x850x900	3	Reserva caliente	2.805	**6.031**
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1.600x850x900	4	Reserva caliente	3.255	**6.557**
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1.985x850x900	5	Reserva caliente	4.275	**8.260**
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2.335x850x900	6	Reserva caliente	5.710	**8.817**



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA									
	SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Vano / Reserva neutra	1.510	**4.104**
	SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1.375x850x900	190	3	Vano / Reserva neutra	2.005	**4.261**
	SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1.600x850x900	190	4	Vano / Reserva neutra	2.510	**4.986**
	SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1.985x850x900	190	5	Vano / Reserva neutra	3.030	**5.120**
	SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2.335x850x900	190	6	Vano / Reserva neutra	3.555	**6.437**
	SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1.375x850x900	190	3	Reserva caliente	2.905	**5.405**
	SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1.600x850x900	190	4	Reserva caliente	3.360	**6.409**
	SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1.985x850x900	190	5	Reserva caliente	4.480	**6.758**
	SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2.335x850x900	190	6	Reserva caliente	5.245	**8.334**
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO									
	DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1.375x850x900	234	3	Vano / Reserva neutra	1.250	**4.147**
	DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1.600x850x900	234	4	Vano / Reserva neutra	1.250	**4.854**
	DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1.985x850x900	234	5	Vano / Reserva neutra	2.050	**6.135**
	DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2.335x850x900	234	6	Vano / Reserva neutra	2.050	**6.933**
	DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1.375x850x900	234	3	Reserva caliente	2.100	**5.260**
	DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1.600x850x900	234	4	Reserva caliente	2.100	**6.277**
	DSHV-CR-5	230V 1N 50/60	18007744	1.985x850x900	234	5	Reserva caliente	3.500	**7.773**
	DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2.335x850x900	234	6	Reserva caliente	3.740	**8.832**
MUEBLE ISLA CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA									
	SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1.265x875x900	-	3	-	1.355	**5.092**
	SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1.590x875x900	-	4	-	1.805	**5.602**
	SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1.975x850x900	-	5	-	2.255	**6.327**
	SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2.325x875x900	-	6	-	2.710	**6.788**

Vitrinas cúbicas refrigeradas ventiladas 3 niveles

Características generales

- Vitrinas refrigeradas especialmente diseñadas para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración de la vitrina ventilada generado por ventiladores del módulo de evaporación situado en la parte inferior de la vitrina.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Estantes en cristal templado de 8 mm de espesor.
- Puertas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio suministrados desmontados.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

Lado cliente: **CORTINA TÉXTIL (CT)**

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1.375x850x1.722	3	Vano / Reserva	Cortina téxtil	970	3M2	Incluido	11.221
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1.600x850x1.722	4	Vano / Reserva	Cortina téxtil	1.200	3M2	Incluido	12.172
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1.375x850x1.722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina téxtil	1.120	3M2	Incluido	13.196
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1.600x850x1.722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina téxtil	1.350	3M2	Incluido	14.143
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)											
DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Cortina téxtil	665	3M2	Incluido	10.626
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Cortina téxtil	1.200	3M2	Incluido	11.641
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina téxtil	815	3M2	Incluido	12.601
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina téxtil	1.350	3M2	Incluido	13.613

Lado cliente: **CLAPETS (CP)**

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1.375x850x1.722	3	Vano / Reserva	Clapets	970	3M1	Incluido	11.777
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1.600x850x1.722	4	Vano / Reserva	Clapets	1.200	3M1	Incluido	12.858
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1.375x850x1.722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.120	3M1	Incluido	13.752
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1.600x850x1.722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.350	3M1	Incluido	14.830
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)											
DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Clapets	665	3M1	Incluido	11.127
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Clapets	1.200	3M1	Incluido	12.203
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	815	3M1	Incluido	13.102
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.350	3M1	Incluido	14.175

Vitrinas cúbicas calientes

Características generales

- Vitrinas calientes especialmente diseñadas para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento la vitrina vitrocerámica mediante resistencias de silicona en la parte inferior de la placa y de los estantes.
- Puertas correderas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto. Abierta en el lado del cliente.
- Pantallas de luz y calor mediante halógenos situadas sobre la placa y los estantes vitrocerámicos.
- Trés (3) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en los estantes vitrocerámicos, de forma separada.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA VITROCERÁMICA									
	DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1.375x850x1.717	3	Vano / Reserva neutra	Abierta	3.620	11.412
	DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1.600x850x1.717	4	Vano / Reserva neutra	Abierta	4.970	12.287
	DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1.925x850x1.717	5	Vano / Reserva neutra	Abierta	6.320	13.949
	DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1.375x850x1.717	3	Reserva caliente	Abierta	5.070	13.036
	DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1.600x850x1.717	4	Reserva caliente	Abierta	6.420	14.026
	DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1.925x850x1.717	5	Reserva caliente	Abierta	8.790	16.209

Pantallas con estante y cristal protector vertical

Características Generales

- Pantallas especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos y para garantizar la protección del comensal.
- Estante de acero inoxidable.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo rectangular.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.
- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	TIPO	SOPORTE	POTENCIA (W)	€
PANTALLA NEUTRA CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	639
	DSFS-R-3	-	19106269	1.089x540x446	3	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	702
	DSFS-R-4	-	19106270	1.414x540x446	4	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	759
	DSFS-R-5	-	19106271	1.739x540x446	5	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	874
	DSFS-R-6	-	19106272	2.064x540x446	6	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	995
PANTALLA ILUMINACIÓN CON ESTANTE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	DSFLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Iluminación	Estante inox	Rectangular	15	935
	DSFLS-R-3	50/60	19106254	1.089x540x446	3	Iluminación	Estante inox	Rectangular	25	1.014
	DSFLS-R-4	50/60	19106255	1.414x540x446	4	Iluminación	Estante inox	Rectangular	35	1.278
	DSFLS-R-5	50/60	19106256	1.739x540x446	5	Iluminación	Estante inox	Rectangular	45	1.495
	DSFLS-R-6	50/60	19106257	2.064x540x446	6	Iluminación	Estante inox	Rectangular	55	1.749
PANTALLA CALOR HALÓGENO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	DSFHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	600	1.152
	DSFHS-R-3	50/60	19106259	1.089x540x446	3	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	900	1.271
	DSFHS-R-4	50/60	19106260	1.414x540x446	4	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1.200	1.554
	DSFHS-R-5	50/60	19106261	1.739x540x446	5	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1.500	1.810
	DSFHS-R-6	50/60	19106262	2.064x540x446	6	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1.500	2.047
PANTALLA CALOR CERÁMICO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	DSFCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	650	1.441
	DSFCS-R-3	50/60	19106264	1.089x540x446	3	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1.050	1.604
	DSFCS-R-4	50/60	19106265	1.414x540x446	4	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1.450	1.930
	DSFCS-R-5	50/60	19106266	1.739x540x446	5	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1.850	2.243
	DSFCS-R-6	50/60	19106267	2.064x540x446	6	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1.850	2.478

Pantallas y cristales

Consultar opciones de pantallas y cristales en la sección del Drop in.



Accesorios


ESN-4

ES-I-90


CJL-2


ITDP-28

Accesorios para elementos neutros

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ACCESORIOS MUEBLES NEUTROS					
	ESN-2	19037886	644x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-2	244
	ESN-3	19037883	1.068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3	338
	ESN-4	19037884	1.294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4	394
	ESN-5	19037885	1.679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5	480
	ESN-6	19042746	2.029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6	559
	ESN-3-P	19070426	1.068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3-P	338
	ESN-4-P	19070427	1.294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4-P	394
	ESN-5-P	19070428	1.679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5-P	480
	ESN-6-P	19070429	2.029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6-P	559
ACCESORIOS MUEBLES EN ÁNGULO					
	ES-I-45	19037895	578x530	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-45	166
	ES-I-90	19037894	1.162x591	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-90	247
ACCESORIOS MUEBLES DE CAJA REGISTRADORA					
	CJL-1	19046593	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	623
	CJL-2	19046594	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16	623
ACCESORIOS DISPENSADORES DE PLATOS					
	ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Tapa para dispensadores de platos con Ø 280 mm	106


EV-KIT-450

Accesorios para elementos refrigerados

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
ACCESORIOS PARA MUEBLES, ISLAS Y VITRINAS REFRIGERADOS						
	ESF-3	19046585	534x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	224
	ESF-4	19046586	759x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	278
	ESF-5/6	19046587	1.144x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 o 6 GN 1/1	-	364
	SP-70	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	378
CUBETAS DE EVAPORACIÓN						
	EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Frio estático, cubas ventiladas y vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 3 GN 1/1	450	201
	EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 4 GN 1/1	900	296

Accesorios para elementos calientes

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
CARROS CALIENTES							
	ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 puerta con capacidad para 6 guías GN 1/1.	850	3.479
	ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 cajones con capacidad para 3 cubetas GN 1/1.	850	3.794
ACCESORIOS MUEBLES CALIENTES							
	ESC-2	-	19046588	412x670	Estante intermedio regulable en altura para 2 GN 1/1	-	236
	ESC-3	-	19046589	837x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	294
	ESC-4	-	19046590	1.062x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	349
	ESC-5	-	19046591	1.447x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 GN 1/1	-	434
	ESC-6	-	19046592	1.797x670	Estante intermedio regulable en altura para 6 GN 1/1	-	514
	SP-70	-	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	378



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Base dispensadora 798 mm	309
Z-SS-147-ISL	19046604	Base dispensadora 1450 mm	435
Z-SM-450	19046605	SM-450	109
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	163
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	217
Z-SA-I-90	19046630	Ángulo interno de 90°. Vano	125
Z-SA-I-45	19046631	Ángulo interno de 45°. Vano	93
Z-SA-E-90	19046632	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	143
Z-SA-E-45	19046633	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	103
Z-F-5	19046608	F-5	90
Z-F-5-LW	19046609	F-5	77
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	240
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	158
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	103
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	162
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	245
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	110
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	286
Z-2GN	19046611	Mueble 950 mm	95

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
Z-2GN-LW	19046612	Mueble 950 mm	177
Z-2GN-L2W	19046613	Mueble 950 mm	259
Z-3GN	19046614	Mueble 1.375 mm	137
Z-3GN-LW	19046615	Mueble 1.375 mm	219
Z-3GN-L2W	19046616	Mueble 1.375 mm	302
Z-4GN	19046617	Mueble 1.600 mm	158
Z-4GN-LW	19046618	Mueble 1.600 mm	240
Z-4GN-L2W	19046619	Mueble 1.600 mm	322
Z-5GN	19046620	Mueble 1.985 mm	195
Z-5GN-LW	19046621	Mueble 1.985 mm	278
Z-5GN-L2W	19046622	Mueble 1.985 mm	360
Z-6GN	19046623	Mueble 2.335 mm	228
Z-6GN-LW	19046624	Mueble 2.335 mm	311
Z-6GN-L2W	19046625	Mueble 2.335 mm	394
Z-3GN-ISL	19046626	Mueble isla 1.265 mm	420
Z-4GN-ISL	19046627	Mueble isla 1.590 mm	481
Z-5GN-ISL	19046628	Mueble isla 1.975 mm	556
Z-6GN-ISL	19046629	Mueble isla 2.325 mm	623

MODELO	DESCRIPCIÓN
-	Zócalo en el lado del cliente del elemento.
LW	Zócalo en el lado del cliente y en un (1) lateral del elemento.
L2W	Zócalo en el lado del cliente y en dos (2) laterales del elemento.
ISL	Zócalo en los cuatro (4) lados del elemento.
LWS	Zócalo en el lado cliente y en un (1) lateral estrecho.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	62
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frío	1	107
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frío + interruptor	1	124
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro caliente	1	120
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro caliente + interruptor	1	124

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
DECORACIÓN FINAL DE LÍNEA			
DBFLI	19080942	Decoración color básico fin de linea izquierdo	260
DBFLD	19080943	Decoración color básico fin de linea derecho	260

Opciones

Decoración de fachadas

- ODF0020_BF Fachada decorada con papel laminado en color. A escoger entre 16 colores vitaminados básicos:

BF3091 Cristal blanco
BF7927 Folkestone
BF7912 Tempestad
BF2253 Diamante negro
BF7940 Espectro amarillo
BF3210 Levante
BF1238 Carnaval
BF6907 Amarena
BF4177 Lima
BF8755 Limón
BF6901 Verde vibrante
BF0187 Cachemira
BF5347 Maui
BF1326 Capri
BF5127 Mónaco
BF0157 Tahiti





Ruedas

- OBF0011+OBF0012 Ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable, de 125 mm de diámetro.
- OBF0011 Rueda pivotante con freno.
- OBF0012 Rueda pivotante sin freno.



Llenado automático para baño maría

- OBM0010 Llenado automático con detector de nivel para elementos baño maría.


Tu cocina
en movimiento.

Carros de distribución

Carros neutros 419
— Carros de servicio 421
— Carros con guías 422
— Carros para bandejas autoservicio 423
— Carros portaplatos 424
— Carros de emplatar 425
— Carros de transporte 426
— Contenedor para desperdicios 426
— Cubos de acero inoxidable 426
Carros de mantenimiento de temperatura 427
— Carros calientes con control de humedad 427
— Carros calientes para distribución 428
— Carros refrigerados para distribución 429

Carros de servicio



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Estante insonorizado, robusto y sin aristas cortantes, gracias a la embutición y al plegado perimetral especial.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- Capacidad para soportar 70 kg por estante, con un máximo de 200 kg por carro (datos válidos para cargas repartidas).
- **Se suministra montado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€
2 ESTANTES					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	548
	TS-2-59	19092938	995x595x975	900x500	565
	TS-2-610	19092939	1.095x695x975	1.000x600	662
3 ESTANTES					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	664
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	691
	TS-3-610	19092945	1.095x695x975	1.000x600	828
4 ESTANTES					
	TS-4-59	19092949	995x595x1.270	900x500	847
	TS-4-610	19092950	1.095x695x1.270	1.000x600	965

Accesorios para carros de servicio

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil de colocar en todos los carros de servicio estándares TS.



TAC

TAG

ANCHO CARRO 595mm			ANCHO CARRO 695mm			
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN
TAG5	19092951	232	TAG6	19097562	221	Soporte para bolsa de basura
TAC5	19092952	135	TAC6	19097563	128	Soporte con 4 cestillos para cubiertos. Incluye cestillos y bandeja de acero inoxidable

Carros con guías

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante la extracción de los cubetas. Especialmente diseñadas un tope en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de las cubetas durante el transporte.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.

Carros GN

- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO					
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS
TTT11-17	19106191	823	TTTD11-17	19092953	691	455x640x1.700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	881	TTTD21-17	19092954	836	660x760x1.700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	615	TTTD11-9	19092957	585	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	720	TTTD21-9	19092958	661	660x760x900	GN 2/1	8


TTT11-17


TTT11-9

Carros GN encastrables

- Diseñado especialmente para el encaje de varios carros, cuando éstos no se utilizan, minimizando el espacio de estocaje.
- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1.720	GN 2/1	18	940


TTTF21-17

Carros pastelería

- Bandejas de pastelería no incluidas.
- 85 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO				
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
TTT64-17	19106195	851	TTTD64-17	19092955	786	530x700x1.720	16
TTT64-9	19106196	641	TTTD64-9	19092959	594	530x700x990	8


TTT64-17


TTT64-9

Carros bandejas isotérmicas Euronorm

- Bandejas isotérmicas euronorm no incluidas.
- 140mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO				
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
TTT53-10	19106197	794	TTTD53-10	19097621	715	505x640x1.720	10
TTT53-20	19106198	1.329	TTTD53-20	19097623	1.257	915x640x1.720	20


TTT53-20


TTT53-10

Carros para cestas de vajilla

- Diseñado especialmente para el estocaje y transporte de cestas de lavavajillas estándar de 500x500 mm.
- Cestas no incluidas.
- 203 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO				
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
TT55-17	19106199	916	TTD55-17	19092960	850	631x640x1.720	7



TT55-17

Fundas para carros con guías

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES CARROS (mm)	DESCRIPCIÓN	€
PC11-17	19092965	455x640x1.700	Funda de PVC para TTT11(D)-17	232
PC21-17	19092966	660x760x1.700	Funda de PVC para TTT21(D)-17	244
PC64-17	19092967	530x700x1.720	Funda de PVC para TTT64 (D)-17	227
PC55-17	19092968	631x640x1.720	Funda de PVC para TT55 (D)-17	228



PC55-17

Carros para bandejas autoservicio

Características Generales

- Fabricado en acero inoxidable.
- Carga máxima por nivel de 5 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.
- Permiten almacenar bandejas de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm u otras bandejas con dimensiones máximas de 530 x 370 mm.
- 115 mm de separación entre guías.
- **Se suministra montado.**



TTSA2-24



TTSA1-12

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS	€
TTSA1-12	19106210	530x640x1.720	12	979
TTSA2-24	19092963	963x640x1.720	12 + 12	1.422

Carros portaplatos

Carros de inoxidable

- Fabricado en acero inoxidable.
- Estructura robusta con tubo de Ø25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas.
- Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- **Se suministra montado.**



TTD-150



TTD-300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CAPACIDAD PLATOS	Ø MAXIMO PLATOS (mm)	€
TTD-150	19089283	1.125x570x825	Simple	150	320	863
TTD-300	19089284	1.125x783x825	Doble	300	320/260	1.061

Accesorios para carros portaplatos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCD-150	19092969	Funda de PVC para TTD-150	165
PCD-300	19092970	Funda de PVC para TTD-300	228
TASR	19089285	Varillas separadoras de pilas de platos	55



PCD-150



TASR



PCD-300

Carros en polietileno

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste, no marcante y de lavado sencillo.
- Paredes laterales y posteriores gruesas, protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas. Las diferentes modularidades permiten almacenar platos de diferentes diámetros (de 180 a 320 mm).
- Seis (6) bloques separadores para organización de los platos. 45 a 60 platos en cada columna. Capacidad de 180-480 platos.
- Funda protectora translucida que protege la vajilla almacenada en dotación estándar.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras, dos (2) con freno.
- Color negro.



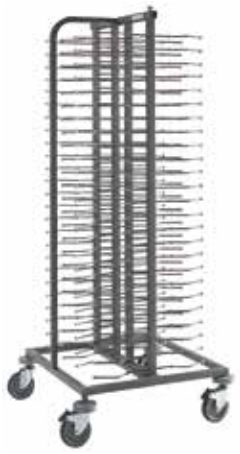
TTDP-710

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TTDP-710	19095153	1.100x710x800	1.239

Carros de emplatar

Características Generales

- Especialmente diseñado para almacenar y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura robusta totalmente soldada.
- Tubo en la parte media para facilitar el traslado y dotarlo de máxima rigidez.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad máxima: 100 platos.
- Separación entre niveles: 60 mm.
- Funda de plástico higiénico (PCP-100) que protege y mantiene limpio el carro como accesorio.
- **Se suministra montado.**



TTP-100

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
TTP-100	19089286	750x750x1.768	100	903

Fundas para carros de emplatar

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

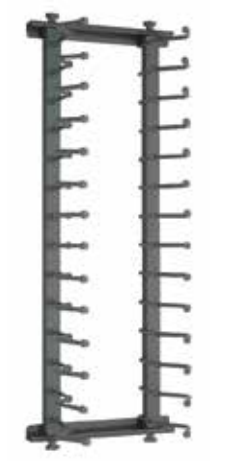


PCP-100

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCP-100	19092972	Funda de PVC para TTP-100	244

Portaplatos mural

- Especialmente diseñado para el servicio de platos en cocinas profesionales de producción media.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura totalmente soldada.
- Tamaño reducido para una fácil ubicación en la pared.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad: 14 platos.
- **Se suministra montado.**



WP-14

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	383

Carros de transporte

Carro reforzado grandes cargas

- Diseñado para el transporte de grandes cargas (hasta 300 kg).
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable
- Cuatro (4) ruedas de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€
TTLL-610	19089280	1.070x663x910	1.000x600	860



TTLL-610

Carro para cestas de vajilla

- Diseñado para el estocaje y transporte de cestas de vajilla de 500x500 mm.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- Carga máxima de 80 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- Cestas no incluidas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Sin asa	325
TTH55-1	19089282	587x627x900	Con asa	502



TTH55-1 TT55-1

Fundas para carros para cestas de vajilla

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PC55-1	19092971	Funda de PVC para TT-55-1 y TTH55-1	154



PC55-1

Contenedor para desperdicios

- Especialmente diseñado para su utilización en restaurantes fast food, self-service, bufets, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rampa que facilita la caída de los residuos al cubo.
- Capacidad para cubos de dimensiones máximas de Ø500 x 690 mm (cubo no incluido).
- **Se suministra montado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
	FF-66	19092964	668x585x1.175	1.294



FF-66

Cubos de acero inoxidable

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fondo embutido con radios sanitarios para facilitar su limpieza.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø50 mm, sin freno.
- Se puedan colocar debajo de mesas de trabajo u obradores.

	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (L)	ACCIONAMIENTO MANUAL		€	ACCIONAMIENTO CON PEDAL		€
			MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
	Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	264	-	-	-
	Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	303	BSS-100 P	19095154	366



Carros calientes con control de humedad

TYPE F



Características Generales

- Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.
- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.

	MODELO	VOLTAJE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 70 mm)	POTENCIA (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	4.596
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	5.798
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.000	8.522

Options

			CCHF-10 (€)	CCHF-20 (€)	CCHF-40 (€)
Clavija inglesa	CI		18	18	18

Carros calientes para distribución

TYPE F



CCF-10



CCF-20



CCF-40

Características Generales

- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN-2/1 (según modelo).
- Separación entre guías de 60 mm.
- Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m3.

  Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.
- Voltaje: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60 mm)	POTENCIA (W)	€
	CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	3.489
	CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	4.350
	CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	6.516

Options

			CCF-10 (€)	CCF-20 (€)	CCF-40 (€)
Clavija inglesa	CI		18	18	18

Carros refrigerados para distribución

Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío. Ideales para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.

TYPE F



ECFF-20 HC



ECFF-40 HC

Características Generales

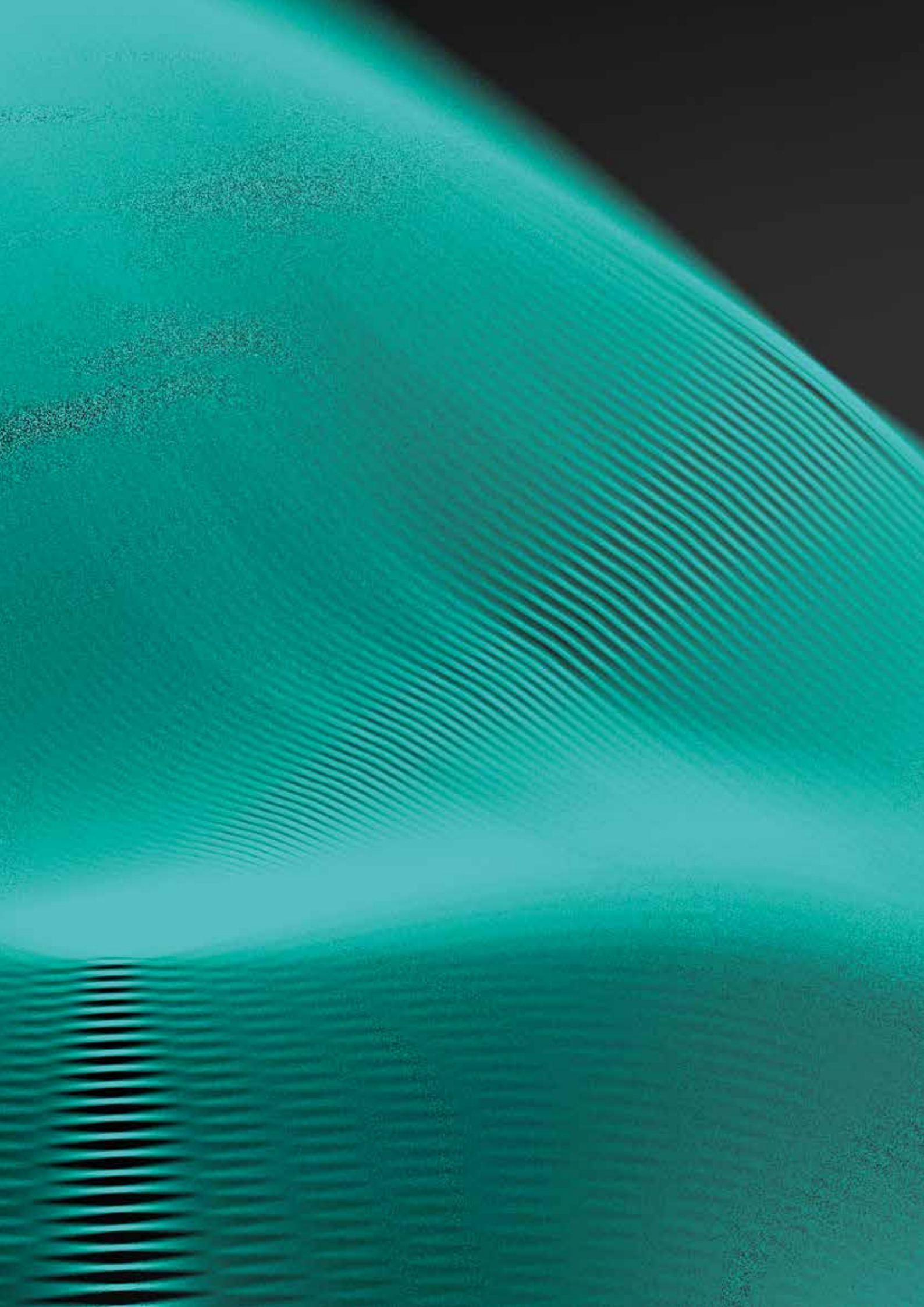
- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m^3.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Dotación de estantes GN-2/1 de varilla plastificada (según modelo):
  · CFF-20 - 5 unidades.
  · CFF-40 - 10 unidades.
- Tensión: 230 V /1+N / 50Hz.

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60mm)	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	ECFF-20 HC	R-290	50	19075905	826x866x1.875	1	17	249	4	Incluido	4.152
	ECFF-40 HC	R-290	50	19075112	1.516x864x1.775	2	40	332	4	Incluido	5.700

Options

			ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)
Clavija inglesa	CI		18	18







Preparación
estática



Lavar, preparar y limpiar
con calidad y ergonomía.

Fregaderos, lavamanos, grifería profesional

Fregaderos **435**
— Gama 500 ..... **435**
— Gama 600 ..... **437**
— Gama 700 ..... **439**
— Gran capacidad **441**
— Con aro desbarasado **442**
— De preparación de alimentos **443**
— Vertedero **443**
— Accesorios **444**
— Opciones **445**
Lavamanos murales y de pie **446**
Grifería profesional **447**
— Grifos con ducha **447**
— Grifos manuales con caño **450**
— Grifos electrónicos con caño **451**
— Grifos extensibles **451**
— Accesorios **452**

Gama 500



SK-510 WD B1 D1R

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 0,8 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 500 mm con fregadero, peto posterior de 30 mm y canto frontal de 30 mm en punto redondo.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 30 x 30 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (0 mm / + 20 mm).
- **Se suministra montado.**





MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO T	€	FREGADERO CON BASTIDOR L	€
SK-510	1.000x500		B1 D1R	340x365x150	19092980	207	19092984	502
			B1 D1L	340x365x150	19092981	207	19092985	502
SK-513	1.350x500		B2 D1R	340x365x150	19092982	297	19092986	585
			B2 D1L	340x365x150	19092983	297	19092987	585

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas



- Diseñado para incorporar un lavavajillas.
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 30 x 30 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (0 mm/ + 20 mm).
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- **Se suministra montado (excepto fregadero).**
- **Opción cerradura en puerta.**

MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIÓN CUBA (mm)	CON BASTIDOR Y PUERTA WD	€
SK-510	1.000x500	 B1 D1R	340x365x150	19092988	884
		 B1 D1L	340x365x150	19092989	884
SK-513	1.350x500	 B2 D1R	340x365x150	19092990	1.147
		 B2 D1L	340x365x150	19092991	1.147

Accesorios

Soportes murales para fregaderos Gama 500

- Fabricado en acero inoxidable.
- Compatible con fregaderos de gama 500.
- Juego de dos (2) cartelas (izquierda + derecha).



MODELO	CÓDIGO	€
S-5	19092487	114



Gama 600



SK-620 S B2 D2RL

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 600 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**







MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO T	€	FREGADERO CON BASTIDOR L	€	FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTE S	€
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19092992	401	19093008	636	19093024	769
SK-610	1.000x600	B1 D1R	400x400x250	19092993	457	19093009	747	19093025	930
		B1 D1L	400x400x250	19092994	457	19093010	747	19093026	930
		B2	400x400x250	19092995	645	19093011	936	19093027	1.119
SK-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19092996	483	19093012	772	19093028	956
		B1 D1L	500x400x250	19092997	483	19093013	772	19093029	956
		B2	500x400x250	19092998	676	19093014	978	19093030	1.180
SK-614	1.400x600	B2 D1R	400x400x250	19092999	709	19093015	1.033	19093031	1.269
		B2 D1L	400x400x250	19093000	709	19093016	1.033	19093032	1.269
		B1 D1R	500x400x250	19093001	544	19093017	900	19093033	1.135
		B1 D1L	500x400x250	19093002	544	19093018	900	19093034	1.135
SK-616	1.600x600	B2 D1R	500x400x250	19093003	739	19093019	1.102	19093035	1.368
		B2 D1L	500x400x250	19093004	739	19093020	1.102	19093036	1.368
SK-618	1.800x600	B2 D1R	500x400x250	19093005	807	19093021	1.203	19093037	1.503
		B2 D1L	500x400x250	19093006	807	19093022	1.203	19093038	1.503
SK-620	2.000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093007	834	19093023	1.266	19093039	1.579

Fregaderos con bastidor y puerta

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR Y PUERTAS D	TIPO DE PUERTAS	€
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19093040	Batiente	1.117
SK-610	1.000x600	B1 D1R	400x400x250	19093041	Correderas	1.329
		B1 D1L	400x400x250	19093042	Correderas	1.329
		B2	400x400x250	19093043	Correderas	1.495
SK-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19093044	Correderas	1.411
		B1 D1L	500x400x250	19093045	Correderas	1.411
		B2	500x400x250	19093046	Correderas	1.586
SK-614	1.400x600	B2 D1R	400x400x250	19093047	Correderas	1.694
		B2 D1L	400x400x250	19093048	Correderas	1.694
		B1 D1R	500x400x250	19093049	Correderas	1.540
		B1 D1L	500x400x250	19093050	Correderas	1.540
SK-616	1.600x600	B2 D1R	500x400x250	19093051	Correderas	1.809
		B2 D1L	500x400x250	19093052	Correderas	1.809
SK-618	1.800x600	B2 D1R	500x400x250	19093053	Correderas	1.922
		B2 D1L	500x400x250	19093054	Correderas	1.922
SK-620	2.000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093055	Correderas	2.029

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

Diseñado para incorporar un lavavajillas y un estante inferior (accesorio).

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Los modelos con puertas se suministran montados (excepto fregaderos).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR WL	€	FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTE WS	€	CON BASTIDOR Y PUERTAS WD	TIPO DE PUERTAS	€
SK-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19093056	678	19093062	792	19093068	Batiente	1.154
		B1 D1L	400x400x250	19093057	678	19093063	792	19093069	Batiente	1.154
SK-614	1.400x600	B1 D1R	400x400x250	19093058	852	19093064	1.007	19093070	Batiente	1.462
		B1 D1L	400x400x250	19093059	852	19093065	1.007	19093071	Batiente	1.462
SK-618	1.800x600	B1 D1R	500x400x250	19093060	1.236	19093066	1.400	19093072	Correderas	1.718
		B1 D1L	500x400x250	19093061	1.236	19093067	1.400	19093073	Correderas	1.718

Gama 700



SK-716 S B2 D1L

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 700 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**







MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO T	€	CON BASTIDOR L	€	CON BASTIDOR Y ESTANTE S	€
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093074	478	19093092	752	19093110	896
SK-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19093075	493	19093093	815	19093111	1.009
		B1 D1L	400x500x300	19093076	493	19093094	815	19093112	1.009
		B2	400x500x300	19093077	688	19093095	1.009	19093113	1.203
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093078	527	19093096	835	19093114	1.073
		B1 D1L	500x500x300	19093079	527	19093097	835	19093115	1.073
		B2	500x500x300	19093080	788	19093098	1.089	19093116	1.316
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093081	579	19093099	949	19093117	1.204
		B1 D1L	600x500x300	19093082	579	19093100	949	19093118	1.204
		B2	600x500x300	19093083	822	19093101	1.216	19093119	1.470
SK-716	1.600x700	B2 D1R	500x500x300	19093084	830	19093102	1.164	19093120	1.469
		B2 D1L	500x500x300	19093085	830	19093103	1.164	19093121	1.469
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093086	885	19093104	1.298	19093122	1.627
		B2 D1L	500x500x300	19093087	885	19093105	1.298	19093123	1.627
		B3	500x500x300	19093088	1.121	19093106	1.540	19093124	1.865
SK-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19093089	956	19093107	1.371	19093125	1.737
		B2 D1L	600x500x300	19093090	956	19093108	1.371	19093126	1.737

Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR Y PUERTAS D	TIPO DE PUERTAS	€
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093128	Batiente	1.283
SK-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19093129	Correderas	1.395
		B1 D1L	400x500x300	19093130	Correderas	1.395
		B2	400x500x300	19093131	Correderas	1.564
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093132	Correderas	1.469
		B1 D1L	500x500x300	19093133	Correderas	1.469
		B2	500x500x300	19093134	Correderas	1.724
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093135	Correderas	1.613
		B1 D1L	600x500x300	19093136	Correderas	1.613
		B2	600x500x300	19093137	Correderas	1.837
SK-716	1.600x700	B2 D1R	500x500x300	19093138	Correderas	1.860
		B2 D1L	500x500x300	19093139	Correderas	1.860
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093140	Correderas	1.998
		B2 D1L	500x500x300	19093141	Correderas	1.998
		B3	500x500x300	19093142	Correderas	2.215
SK-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19093143	Correderas	2.126
		B2 D1L	600x500x300	19093144	Correderas	2.126

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

- Diseñado para incorporar un lavavajillas y un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Se suministra desmontado.
- Los modelos con puertas se suministran montados (excepto fregaderos).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**









MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR WL	€	CON BASTIDOR Y ESTANTE WS	€	CON BASTIDOR Y PUERTAS WD	TIPO DE PUERTAS	€
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093145	788	19093151	921	19093157	Batiente	1.235
		B1 D1L	500x500x300	19093146	788	19093152	921	19093158	Batiente	1.235
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093147	891	19093153	1.081	19093159	Batiente	1.486
		B1 D1L	600x500x300	19093148	891	19093154	1.081	19093160	Batiente	1.486
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093149	1.296	19093155	1.511	19093161	Correderas	1.851
		B2 D1L	500x500x300	19093150	1.296	19093156	1.511	19093162	Correderas	1.851

Gran capacidad



SKBB-714 L B1

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 700 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**






MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO T	€	CON BASTIDOR L	€	CON BASTIDOR Y ESTANTE S	€	CON BASTIDOR Y PUERTAS D	€
SKBB-710	1.000x700	B1	800x500x400	19093163	836	19093169	1.157	19093175	1.351	19093181	1.694
SKBB-712	1.200x700	B1	955x510x380	19093164	936	19093170	1.274	19093176	1.501	19093182	1.885
SKBB-714	1.400x700	B1	1.280x510x380	19093165	1.036	19093171	1.409	19093177	1.662	19093183	2.009
SKBB-718	1.800x700	B2	800x500x400	19093167	1.366	19093173	1.780	19093179	2.107	19093185	2.418

Accesorios

Escurridor deslizante

- Especialmente diseñado para ser instalado sobre fregaderos de gran capacidad para ayudar a escurrir.
- Fabricado en acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	57



Con aro desbarasado



SK-614 L B1 S1L

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera con peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) situado bajo la encimera.

Fregaderos con bastidor

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Gama 600





MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO T	€	CON BASTIDOR L	€	CON BASTIDOR Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS WL	€
SK-614	1.400x600		B1 S1L	500x400x250	19093187	701	19093191	1.066	-	-
			B1 S1R	500x400x250	19093188	701	19093192	1.066	-	-
SK-618	1.800x600		B1 D1R S1L	500x400x250	19093189	980	19093193	1.500	19093195	1.414
			B1 D1L S1R	500x400x250	19093190	980	19093194	1.500	19093196	1.414

Gama 700





MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO T	€	CON BASTIDOR L	€	CON BASTIDOR Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS WL	€
SK-714	1.400x700		B1 S1L	500x500x300	19093197	720	19093201	1.094	-	-
			B1 S1R	500x500x300	19093198	720	19093202	1.094	-	-
SK-718	1.800x700		B1 D1R S1L	500x500x300	19093199	1.006	19093203	1.601	19093205	1.467
			B1 D1L S1R	500x500x300	19093200	1.006	19093204	1.601	19093206	1.467

De preparación de alimentos



SKMFP-714 L

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral, especialmente diseñada para la limpieza de alimentos frescos.
- Encimera de profundidad 700 mm, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Agujero de desbarase para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (accesorio no incluido) situado bajo la encimera.
- Modelo SKVEP: cuba de gran capacidad con válvula de desagüe, tubo rebosadero y protección insonorizante, con posibilidad de superponer cubetas GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.
- Modelo SKMFP: bandeja perforada para escurrir o descongelar con rebaje en acabado en punta de diamante y desagüe centrado. Tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**





Gama 700

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	MODELO	FREGADERO	€	MODELO	FREGADERO CON BASTIDOR	€
Mesa preparación de verduras	1.400x700	1.140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	1.319	SKVEP-714 L	19093209	1.709
Mesa preparación de carne y pescado	1.400x700	1.140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	1.284	SKMFP-714 L	19093210	1.674

Vertedero



SKDU-66 F

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 aguas perimetral, especialmente diseñada para el llenado y vaciado de ollas grandes.
- Encimera con peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Rejilla móvil para el apoyo de grandes recipientes, incluida.
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 555 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	650
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	734

Accesorios

Peto lateral postizo para fregaderos

- Especialmente diseñado para ser montado fácilmente sobre cualquier fregadero.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	LADO	€
600	TPB-6 R	19092813	Derecha	157
	TPB-6 L	19092814	Izquierda	157
700	TPB-7 R	19092815	Derecha	167
	TPB-7 L	19092816	Izquierda	167

Fondo perforado para fregaderos

- Especialmente diseñado ser montado en el fondo de las cubas para facilitar la limpieza de los alimentos.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



DIMENSIONES CUBA (mm)	POSICIÓN AGUJERO	MODELO	CÓDIGO	€
400x400	Derecha/ Izquierda	SKFPB-44	19092977	92
500x400	Derecha	SKFPB-54 R	19092780	96
	Izquierda	SKFPB-54 L	19092489	96
500x500	Derecha/ Izquierda	SKFPB-55	19092782	101
600x500	Derecha	SKFPB-65 R	19092784	122
	Izquierda	SKFPB-65 L	19092783	122

Estantes

- Fabricado en acero inoxidable acabado satinado.
- Reforzado mediante omegas para conferir mayor robustez al mueble.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.



Ver opciones

DIMENSIONES (mm)	MODELO	GAMA 600	€	MODELO	GAMA 700	€
PARA BASTIDORES						
600	NS-66	19094220	130	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	155
1.000	NS-610	19094224	185	NS-710	19094243	194
1.200	NS-612	19094226	203	NS-712	19094245	232
1.400	NS-614	19094228	240	NS-714	19094247	256
1.600	NS-616	19094230	260	NS-716	19094249	306
1.800	NS-618	19094232	301	NS-718	19094251	328
2.000	NS-620	19094234	313	NS-720	19094253	337
PARA BASTIDORES CON ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS						
1.200	NS-66	19094220	130	NS-76	19094206	155
1.400	NS-66	19094220	130	NS-77	19094240	155
1.800	NS-612	19094226	203	NS-712	19094245	232

Soporte para fregaderos

- Fabricado en acero inoxidable.
- Compatible con encimeras de trabajo y fregaderos de gama 600/700 excepto fregaderos de 600 x 600 mm y de gran capacidad.
- Precio por unidad.



DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€ / Unid
Soporte mural	C-6	19092785	143
Soporte con pata	CP-6	19092786	184

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	78

Opciones

Opción envío montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1.200 mm	72
A	0201-0002	Hasta 2.000 mm	98
A	0201-0003	Hasta 2.800 mm	123

Opción altura mueble.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	67

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SS	0205-0006	Hasta 1.200 mm	29
SS	0205-0007	Hasta 1.600 mm	39
SS	0205-0008	Hasta 2.000 mm	51

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	133

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO		DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001		Un (1) agujero a la derecha	51
33L1	0208-0002		Un (1) agujero a la izquierda	51
33C1	0208-0003		Un (1) agujero en el centro	51
33B1	0208-0004		Un (1) agujero entre dos (2) cubas	51
33R2	0208-0005		Dos (2) agujeros a la derecha	100
33L2	0208-0006		Dos (2) agujeros a la izquierda	100
33C2	0208-0007		Dos (2) agujeros en el centro	100
33B2	0208-0008		Dos (2) agujeros entre tres (3) cubas	100
33R3	0208-0009		Tres (3) agujeros a la derecha	150
33L3	0208-0010		Tres (3) agujeros a la izquierda	150
33C3	0208-0011		Tres (3) agujeros en el centro	150

Nota: En el bastidor con espacio para lavavajillas el agujero no podrá ir entre el escurridor y la cuba.

Lavamanos murales y de pie



HWW-44



HWF-44

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Cuba embutida y esquinas totalmente soldadas.
- Totalmente equipados, listos para instalar.
- Dotación estándar:
  · Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
  · Tubos flexibles de 1/2” para agua a alta presión.
  · Válvula de desagüe.
- En lavamanos de pie: Puerta frontal registrable.

Caño giratorio

- Pulsador de fácil accionamiento y caño giratorio.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE JABÓN	NÚMERO DE PULSADORES	€
LAVAMANOS MURALES						
HWW-33	19092821	350x315x173	Ø 225x105	No	-	324
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	No	-	382
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Si	-	501
LAVAMANOS DE PIE						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	No	1	482
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Si	1	665

Grifo electrónico

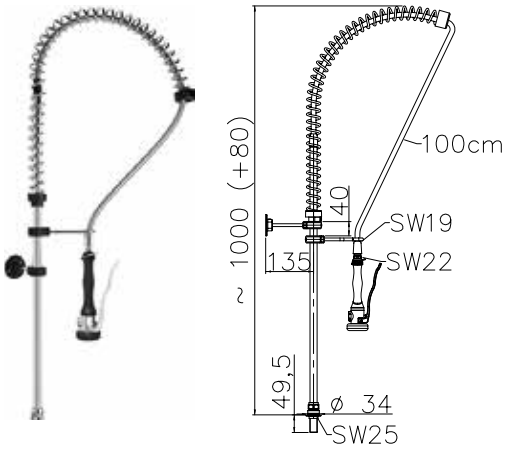
- Grifo electrónico con conexión eléctrica a 230V 1N 50/60 Hz.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE JABÓN	€
LAVAMANOS MURALES					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	No	896
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Si	1.015
LAVAMANOS DE PIE					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	No	994
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Si	1.180

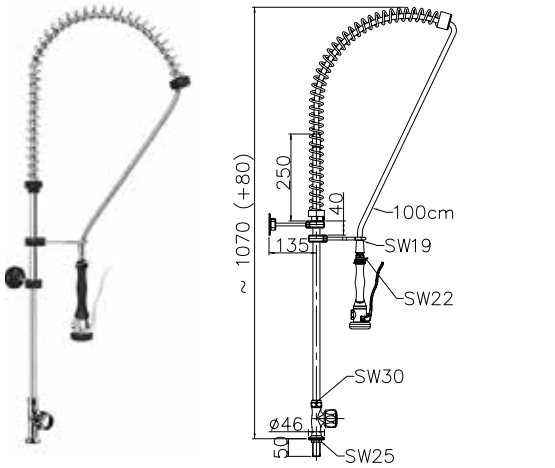
Grifos con ducha

Altura 1200 mm

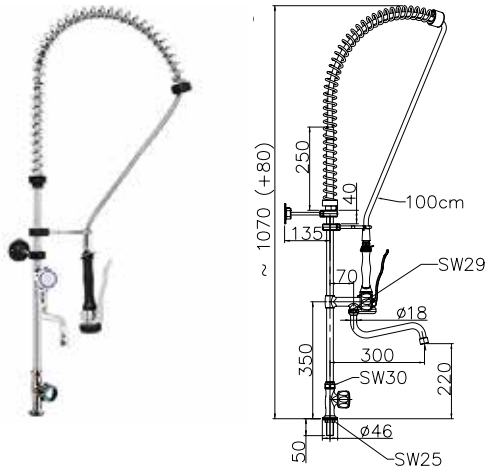
- Grifo con ducha de alta calidad, duradero y ergonómico. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Fabricado en latón cromado de alta densidad, con muelles de acero y tubo flexible con recubrimiento de protección en plástico transparente resistente a la alta temperatura y presión del agua.
- Columna de soporte en acero inoxidable AISI-304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.
- Ducha ergonómica con mango en plástico anticalórico, regulación de caudal, con anillo-clip para su uso en continuo y válvula anti retorno.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.



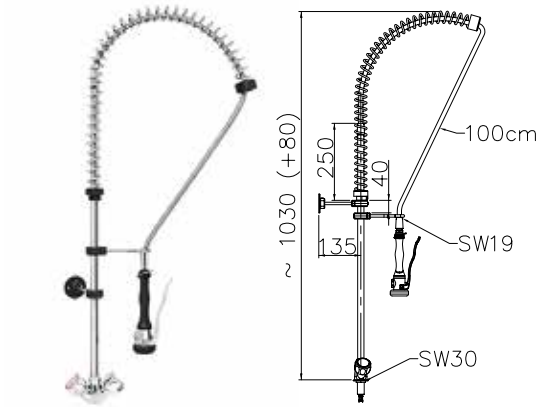
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPD-11	19095041	Grifo ducha agua directa	255



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-11	19095042	Grifo ducha un agua	292

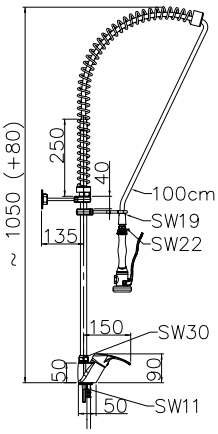


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-11-MS	19095043	Grifo ducha un agua con grifo	364



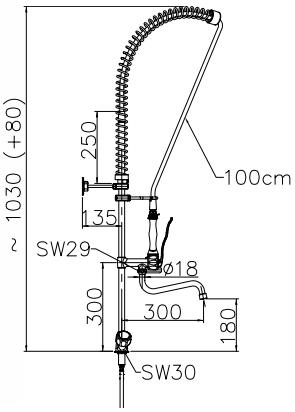
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-21	19095044	Grifo ducha dos aguas	311





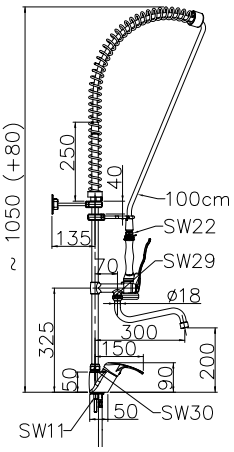
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-21	19095045	Grifo ducha dos aguas con monomando	422





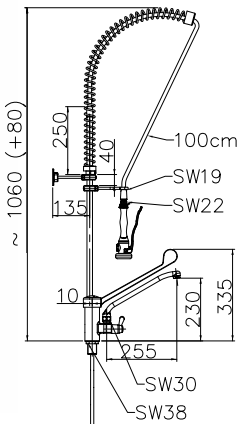
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-21-MS	19095046	Grifo ducha dos aguas con grifo	393





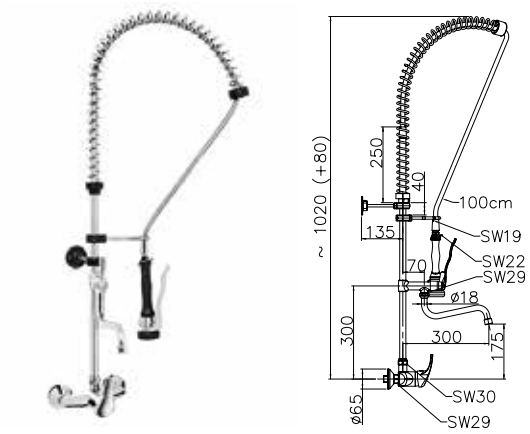
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-21-MS	19095047	Grifo ducha dos aguas con monomando y grifo	479



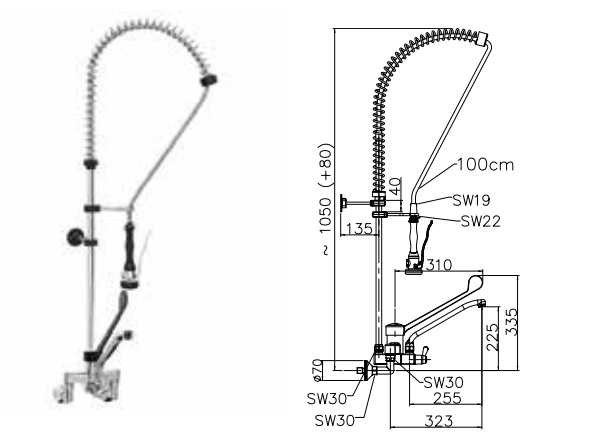


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPCL-21	19095048	Grifo ducha gerontológico y grifo	480

Altura 1200 mm

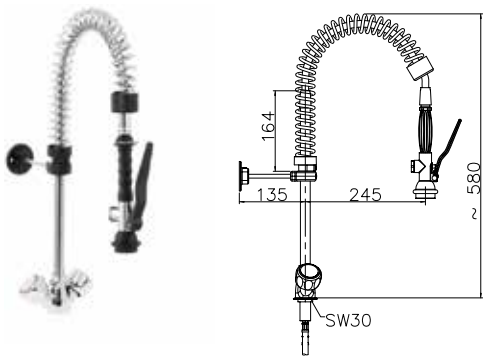


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-22W-MS	19095049	Grifo ducha pared con grifo	533

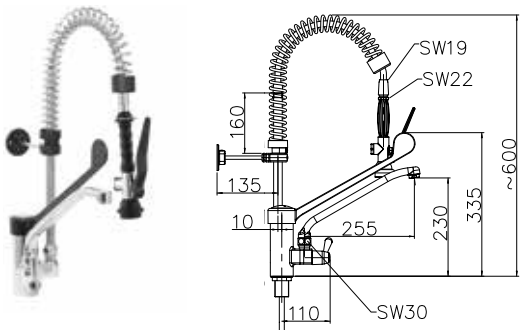


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPCL-22W	19095060	Grifo ducha gerontológico a pared	838

Altura 600 mm



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FP6TH-21	19095061	Grifo ducha dos aguas altura 600 mm	360

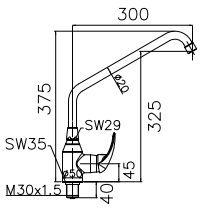


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FP6CL-21	19095062	Grifo ducha dos aguas con grifo gerontológico altura 600 mm	539

Grifos manuales con caño

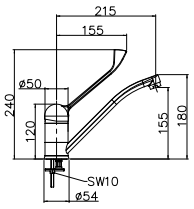
- Grifo manual con caño de alta calidad. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Fabricado en latón cromado de alta densidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.





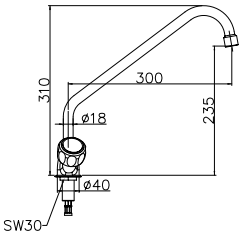
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-123	19095063	Grifo mezclador monomando caño alto	210





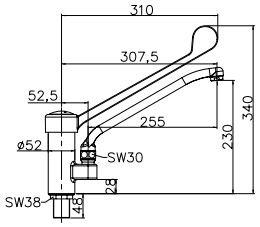
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-112	19095064	Grifo mezclador monomando alto, caño bajo	121





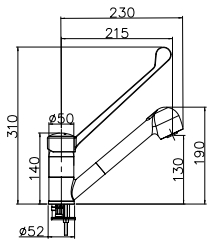
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMTH-123	19095065	Grifo mezclador con pomos	106





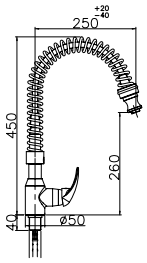
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-123	19095066	Grifo mezclador codo gerontológico	281





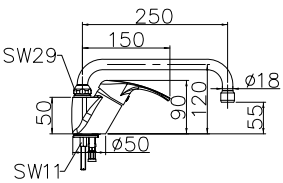
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-112R	19095067	Grifo mezclador monomando caño extraíble	256





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FSMSL-122	19095068	Grifo mezclador monomando con espiral	303

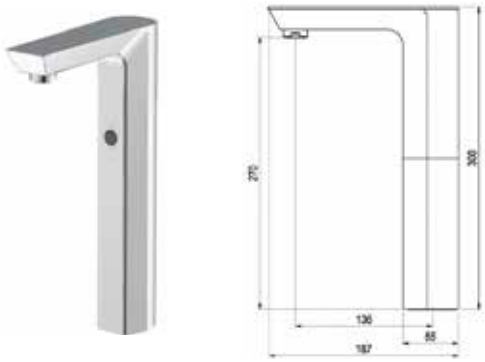




MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-112	19095070	Grifo mezclador monomando caño bajo	170

Grifos electrónicos con caño

- Grifo electrónico de funcionamiento automático con actuación mediante sensores de rayos infrarrojos para la apertura y cierre sin contacto manual. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Garantizan una total higiene y mayor comodidad en su uso, sin necesidad de pedales o pulsadores.
- Cuerpo de latón y cromado de alta calidad y dureza.
- Cierre automático de la electroválvula en caso de corte eléctrico o de pila agotada.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.
- Válvula mezcladora no incluida.





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FE-121	19095073	Grifo electrónico de caño alto a red eléctrica	485

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FE-111	19095074	Grifo electrónico a red eléctrica	508
FE-111 B	19095075	Grifo electrónico con pilas	577

Grifos extensibles

- Grifo extensible diseñado para su uso intensivo en restauración, industria cárnica, pescaderías, colectividades, catering, etc.
- Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Equipados con manguera para uso alimentario resistente a la temperatura.
- Manguera retráctil con sistema de bloqueo que permite mantener la longitud deseada sin esfuerzo.
- Instalación en pared.

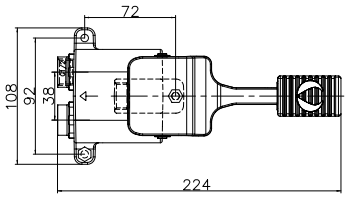
MODELO	CÓDIGO	LONGITUD MANGUERA (m)	€
WOR-10	19101240	10	2.152
WOR-15	19101242	15	2.270



Accesorios

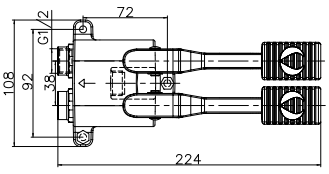
Pulsadores a pedal





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-1	19095076	Pulsador a pedal dos aguas, simple	311

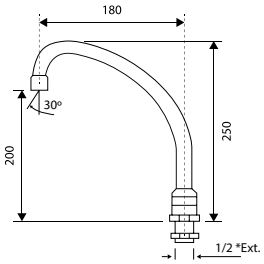




MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-2	19095077	Pulsador a pedal dos aguas, doble	330

Otros accesorios





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-111	19095078	Grifo giratorio caño alto	50

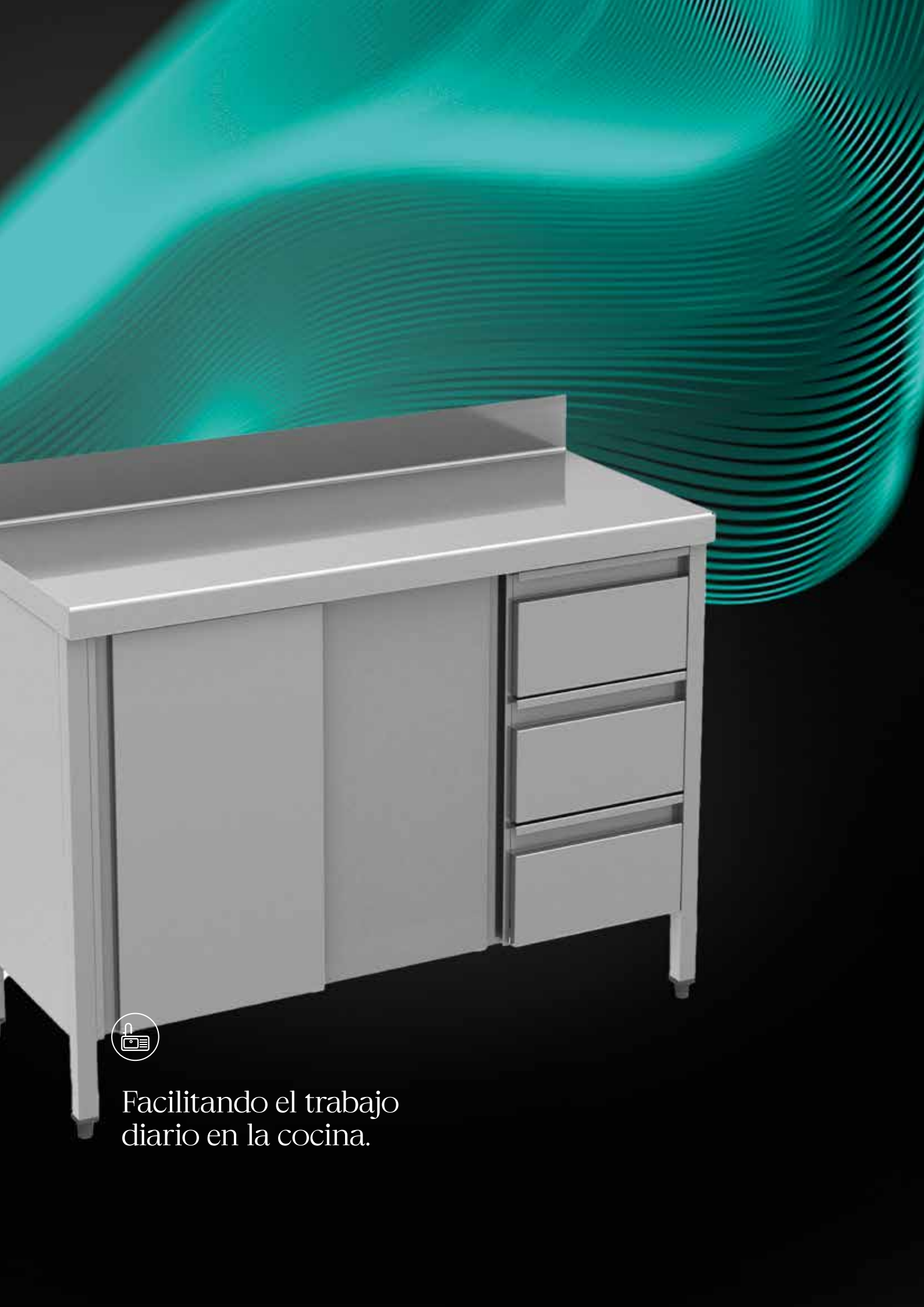


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPS-100	19095082	Manguera flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. Longitud de 1.000 mm. Conexión 1/2" G	37





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MV	19095552	Válvula mezcladora con regulador y válvulas antirretorno	52



Facilitando el trabajo
diario en la cocina.

Mesas de trabajo y armarios

Mesas de trabajo **453**
— Mesas murales..... **455**
— Mesas centrales..... **457**
— Mesas murales con cuba **459**
— Mesas altura 600 mm..... **461**
— Encimeras..... **463**
— Mesas murales con cajones **465**
— Mesas angulares..... **465**
— Mesas para desperdicios **466**
— Mesas para reciclado **466**
— Estantes de sobremesa..... **467**
— Accesorios **468**
— Opciones **471**
Armarios..... **472**
— Armarios de pared **472**
— Armarios altos..... **473**

Mesas murales

Opción customización en longitud.



TWDDR3R-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 500






DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€
	TWLR-5		TWS1-5		TWS2-5		TWD-5		
600x500x850	19093246	463	19093257	490	19093268	596	-	-	-
800x500x850	19093247	483	19093258	512	19093269	643	19093279	Batientes	977
1.000x500x850	19093248	502	19093259	528	19093270	681	19093280	Correderas	1.145
1.200x500x850	19093249	523	19093260	549	19093271	717	19093281	Correderas	1.227
1.400x500x850	19093250	559	19093261	594	19093272	793	19093282	Correderas	1.344
1.500x500x850	19093251	582	19093262	620	19093273	828	-	-	-
1.600x500x850	19093252	598	19093263	635	19093274	849	19093283	Correderas	1.445
1.800x500x850	19093253	660	19093264	704	19093275	940	19093284	Correderas	1.562
2.000x500x850	19093254	704	19093265	744	19093276	1.002	19093285	Correderas	1.659
2.200x500x850	19093255	898	19093266	938	19093277	1.217	-	-	-
2.400x500x850	19093256	938	19093267	980	19093278	1.281	-	-	-

Gama 600








DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TWLR-6		TWS1-6		TWS2-6		TWD-6			A LA DERECHA TWDDR3R-6	A LA IZQUIERDA TWDDR3L	
600x600x850	19093364	535	19093383	545	19093402	673	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093365	544	19093384	561	19093403	702	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093366	546	19093385	576	19093404	730	19093421	Batiente	1.086	-	-	-
900x600x850	19093367	557	19093386	583	19093405	751	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093368	567	19093387	591	19093406	771	19093422	Correderas	1.200	-	-	-
1.100x600x850	19093369	582	19093388	602	19093407	793	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093370	591	19093389	615	19093408	811	19093423	Correderas	1.294	-	-	-
1.300x600x850	19093371	615	19093390	635	19093409	850	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093372	637	19093391	666	19093410	900	19093424	Correderas	1.419	19093590	19093596	2.296
1.500x600x850	19093373	659	19093392	692	19093411	938	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093374	671	19093393	707	19093412	965	19093425	Correderas	1.547	19093591	19093597	2.417
1.700x600x850	19093375	701	19093394	771	19093413	1.048	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093376	751	19093395	818	19093414	1.117	19093426	Correderas	1.693	19093592	19093598	2.520
1.900x600x850	19093377	783	19093396	834	19093415	1.139	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093378	793	19093397	869	19093416	1.164	19093427	Correderas	1.794	19093593	19093599	2.653
2.200x600x850	19093379	983	19093398	1.050	19093417	1.413	19093428	Correderas	2.188	19093594	19093600	2.805
2.400x600x850	19093380	999	19093399	1.110	19093418	1.463	19093429	Correderas	2.288	19093595	19093601	2.985
2.600x600x850	19093381	1.050	19093400	1.139	19093419	1.528	19093430	Correderas	2.380	-	-	-
2.800x600x850	19093382	1.139	19093401	1.189	19093420	1.627	19093431	Correderas	2.476	-	-	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TWLR-7		TWS1-7		TWS2-7		TWD-7			A LA DERECHA TWDDR3R-7	A LA IZQUIERDA TWDDR3L-7	
600x700x850	19093510	540	19093529	555	19093548	688	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093511	550	19093530	577	19093549	727	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093512	554	19093531	594	19093550	764	19093567	Batiente	1.163	-	-	-
900x700x850	19093513	578	19093532	615	19093551	794	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093514	608	19093533	638	19093552	832	19093568	Correderas	1.314	-	-	-
1.100x700x850	19093515	624	19093534	655	19093553	858	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093516	644	19093535	670	19093554	899	19093569	Correderas	1.339	-	-	-
1.300x700x850	19093517	670	19093536	707	19093555	950	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093518	708	19093537	744	19093556	1.000	19093570	Correderas	1.468	19093614	19093620	2.348
1.500x700x850	19093519	727	19093538	785	19093557	1.054	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093520	736	19093539	794	19093558	1.096	19093571	Correderas	1.600	19093615	19093621	2.537
1.700x700x850	19093521	743	19093540	846	19093559	1.160	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093522	803	19093541	896	19093560	1.219	19093572	Correderas	1.749	19093616	19093622	2.666
1.900x700x850	19093523	864	19093542	935	19093561	1.264	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093524	913	19093543	978	19093562	1.313	19093573	Correderas	1.857	19093617	19093623	2.773
2.200x700x850	19093525	1.004	19093544	1.094	19093563	1.436	19093574	Correderas	2.262	19093618	19093624	2.940
2.400x700x850	19093526	1.030	19093545	1.117	19093564	1.474	19093575	Correderas	2.369	19093619	19093625	3.122
2.600x700x850	19093527	1.089	19093546	1.146	19093565	1.553	19093576	Correderas	2.465	-	-	-
2.800x700x850	19093528	1.146	19093547	1.206	19093566	1.657	19093577	Correderas	2.562	-	-	-

Mesas centrales

Opción customización en longitud.



TCDDR3R-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Cantos frontales de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 500





DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO TCLR-5	€	CON UN (1) ESTANTE TCS1-5	€	CON DOS (2) ESTANTES TCS2-5	€
600x500x850	19093213	460	19093224	485	19093235	593
800x500x850	19093214	476	19093225	505	19093236	636
1.000x500x850	19093215	490	19093226	519	19093237	671
1.200x500x850	19093216	507	19093227	534	19093238	702
1.400x500x850	19093217	557	19093228	587	19093239	785
1.500x500x850	19093218	576	19093229	608	19093240	815
1.600x500x850	19093219	596	19093230	620	19093241	836
1.800x500x850	19093220	641	19093231	681	19093242	917
2.000x500x850	19093221	685	19093232	726	19093243	982
2.200x500x850	19093222	877	19093233	920	19093244	1.198
2.400x500x850	19093223	922	19093234	963	19093245	1.264

Gama 600









DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	€	PUERTAS PASANTES	€	TIPO DE PUERTAS	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			A LA DERECHA TCDDR3R-6	A LA IZQUIERDA TCDDR3L-6	
600x600x850	19093286	527	19093305	544	19093324	670	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	535	19093306	552	19093325	688	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	538	19093307	561	19093326	718	19093343	1.021	-	-	Batientes	-	-	-
900x600x850	19093289	544	19093308	573	19093327	739	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093290	549	19093309	581	19093328	761	19093344	1.203	19093354	1.474	Correderas	-	-	-
1.100x600x850	19093291	559	19093310	585	19093329	775	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093292	573	19093311	606	19093330	796	19093345	1.274	19093355	1.503	Correderas	-	-	-
1.300x600x850	19093293	598	19093312	621	19093331	838	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093294	618	19093313	658	19093332	891	19093346	1.399	19093356	1.628	Correderas	19093578	19093584	2.285
1.500x600x850	19093295	631	19093314	680	19093333	923	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093296	659	19093315	692	19093334	951	19093347	1.524	19093357	1.795	Correderas	19093579	19093585	2.401
1.700x600x850	19093297	680	19093316	736	19093335	1.013	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093298	726	19093317	806	19093336	1.102	19093348	1.665	19093358	1.913	Correderas	19093580	19093586	2.505
1.900x600x850	19093299	736	19093318	810	19093337	1.117	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093300	766	19093319	816	19093338	1.160	19093349	1.767	19093359	2.021	Correderas	19093581	19093587	2.633
2.200x600x850	19093301	956	19093320	990	19093339	1.313	19093350	2.153	19093360	2.380	Correderas	19093582	19093588	2.798
2.400x600x850	19093302	973	19093321	1.019	19093340	1.368	19093351	2.255	19093361	2.450	Correderas	19093583	19093589	2.966
2.600x600x850	19093303	1.025	19093322	1.078	19093341	1.469	19093352	2.347	19093362	2.517	Correderas	-	-	-
2.800x600x850	19093304	1.079	19093323	1.132	19093342	1.566	19093353	2.439	19093363	2.591	Correderas	-	-	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	€	PUERTAS PASANTES	€	TIPO DE PUERTAS	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			A LA DERECHA TCDDR3R-7	A LA IZQUIERDA TCDDR3L-7	
600x700x850	19093432	519	19093451	544	19093470	676	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	527	19093452	557	19093471	708	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	538	19093453	579	19093472	751	19093489	1.084	-	-	Batientes	-	-	-
900x700x850	19093435	553	19093454	591	19093473	771	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093436	574	19093455	615	19093474	804	19093490	1.293	19093500	1.528	Correderas	-	-	-
1.100x700x850	19093437	585	19093456	620	19093475	824	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093438	592	19093457	634	19093476	862	19093491	1.320	19093501	1.558	Correderas	-	-	-
1.300x700x850	19093439	634	19093458	675	19093477	917	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093440	670	19093459	733	19093478	986	19093492	1.447	19093502	1.685	Correderas	19093602	19093608	2.334
1.500x700x850	19093441	682	19093460	747	19093479	1.014	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093442	692	19093461	758	19093480	1.063	19093493	1.575	19093503	1.858	Correderas	19093603	19093609	2.525
1.700x700x850	19093443	727	19093462	816	19093481	1.131	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093444	774	19093463	875	19093482	1.201	19093494	1.725	19093504	1.979	Correderas	19093604	19093610	2.649
1.900x700x850	19093445	807	19093464	900	19093483	1.229	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093446	846	19093465	916	19093484	1.252	19093495	1.830	19093505	2.091	Correderas	19093605	19093611	2.757
2.200x700x850	19093447	979	19093466	1.033	19093485	1.377	19093496	2.227	19093506	2.465	Correderas	19093606	19093612	2.933
2.400x700x850	19093448	1.010	19093467	1.073	19093486	1.431	19093497	2.334	19093507	2.534	Correderas	19093607	19093613	3.103
2.600x700x850	19093449	1.052	19093468	1.100	19093487	1.495	19093498	2.428	19093508	2.604	Correderas	-	-	-
2.800x700x850	19093450	1.139	19093469	1.193	19093488	1.610	19093499	2.524	19093509	2.682	Correderas	-	-	-

Mesas murales con cuba

Opción customización en longitud.



TWDDR3R-B1L-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600








	CON MARCO REFUERZO						CON UN (1) ESTANTE					
DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TWLR-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWLR-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWLR-B1C-6	€	CUBA A DCHA. TWS1-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWS1-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWS1-B1C-6	€
1.000x600x850	19093626	871	19093637	871	-	-	19093678	949	19093689	949	-	-
1.200x600x850	19093627	890	19093638	890	-	-	19093679	978	19093690	978	-	-
1.400x600x850	19093628	907	19093639	907	-	-	19093680	1.017	19093691	1.017	-	-
1.500x600x850	19093629	935	19093640	935	19093648	935	19093681	1.037	19093692	1.037	19093700	1.037
1.600x600x850	19093630	963	19093641	963	19093649	963	19093682	1.065	19093693	1.065	19093701	1.065
1.800x600x850	19093631	1.014	19093642	1.014	19093650	1.014	19093683	1.107	19093694	1.107	19093702	1.107
2.000x600x850	19093632	1.043	19093643	1.043	19093651	1.043	19093684	1.182	19093695	1.182	19093703	1.182
2.200x600x850	19093633	1.279	19093644	1.279	-	-	19093685	1.388	19093696	1.388	-	-
2.400x600x850	19093634	1.310	19093645	1.310	-	-	19093686	1.418	19093697	1.418	-	-
2.600x600x850	19093635	1.376	19093646	1.376	-	-	19093687	1.456	19093698	1.456	-	-
2.800x600x850	19093636	1.440	19093647	1.440	-	-	19093688	1.522	19093699	1.522	-	-







	CON PUERTAS CORREDERAS						CON PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES			
DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TWD-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWD-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWD-B1C-6	€	CUBA A DCHA. TWDDR3L-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWDDR3R-B1L-6	€
1.000x600x850	19093730	1.445	19093740	1.445	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093731	1.525	19093741	1.525	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093732	1.651	19093742	1.651	-	-	19093776	2.527	19093782	2.527
1.600x600x850	19093733	1.776	19093743	1.776	19093750	1.776	19093777	2.648	19093783	2.648
1.800x600x850	19093734	1.921	19093744	1.921	19093751	1.921	19093778	2.752	19093784	2.752
2.000x600x850	19093735	2.023	19093745	2.023	19093752	2.023	19093779	2.883	19093785	2.883
2.200x600x850	19093736	2.417	19093746	2.417	-	-	19093780	3.037	19093786	3.037
2.400x600x850	19093737	2.518	19093747	2.518	-	-	19093781	3.216	19093787	3.216
2.600x600x850	19093738	2.613	19093748	2.613	-	-	-	-	-	-
2.800x600x850	19093739	2.706	19093749	2.706	-	-	-	-	-	-



Gama 700








	CON MARCO REFUERZO						CON UN (1) ESTANTE					
DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TWLR-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TWLR-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TWLR-B1C-7	€	CUBA A DCHA. TWS1-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TWS1-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TWS1-B1C-7	€
1.000x700x850	19093652	935	19093663	935	-	-	19093704	982	19093715	982	-	-
1.200x700x850	19093653	954	19093664	954	-	-	19093705	1.028	19093716	1.028	-	-
1.400x700x850	19093654	999	19093665	999	-	-	19093706	1.082	19093717	1.082	-	-
1.500x700x850	19093655	1.028	19093666	1.028	19093674	1.028	19093707	1.116	19093718	1.116	19093726	1.116
1.600x700x850	19093656	1.057	19093667	1.057	19093675	1.057	19093708	1.159	19093719	1.159	19093727	1.159
1.800x700x850	19093657	1.158	19093668	1.158	19093676	1.158	19093709	1.274	19093720	1.274	19093728	1.274
2.000x700x850	19093658	1.217	19093669	1.217	19093677	1.217	19093710	1.310	19093721	1.310	19093729	1.310
2.200x700x850	19093659	1.290	19093670	1.290	-	-	19093711	1.409	19093722	1.409	-	-
2.400x700x850	19093660	1.323	19093671	1.323	-	-	19093712	1.436	19093723	1.436	-	-
2.600x700x850	19093661	1.400	19093672	1.400	-	-	19093713	1.486	19093724	1.486	-	-
2.800x700x850	19093662	1.475	19093673	1.475	-	-	19093714	1.564	19093725	1.564	-	-







	CON PUERTAS CORREDERAS						CON PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES			
DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TWD-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TWD-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TWD-B1C-7	€	CUBA A DCHA. TWDDR3L-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TWDDR3R-B1L-7	€
1.000x700x850	19093753	1.488	19093763	1.488	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093754	1.569	19093764	1.569	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093755	1.699	19093765	1.699	-	-	19093788	2.579	19093794	2.579
1.600x700x850	19093756	1.830	19093766	1.830	19093773	1.830	19093789	2.767	19093795	2.767
1.800x700x850	19093757	1.980	19093767	1.980	19093774	1.980	19093790	2.896	19093796	2.896
2.000x700x850	19093758	2.087	19093768	2.087	19093775	2.087	19093791	3.002	19093797	3.002
2.200x700x850	19093759	2.492	19093769	2.492	-	-	19093792	3.170	19093798	3.170
2.400x700x850	19093760	2.599	19093770	2.599	-	-	19093793	3.351	19093799	3.351
2.600x700x850	19093761	2.694	19093771	2.694	-	-	-	-	-	-
2.800x700x850	19093762	2.793	19093772	2.793	-	-	-	-	-	-

Mesas altura 600 mm

Opción customización en longitud.



T6CS1-614

Ver opciones

- Diseñada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 600 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Gama 600






	MESA MURAL				MESA CENTRAL			
DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO T6WLR-6	€	CON UN (1) ESTANTE T6WS1-6	€	CON MARCO REFUERZO T6CLR-6	€	CON UN (1) ESTANTE T6CS1-6	€
600x600x600	19093996	535	19094015	545	19093958	527	19093977	544
700x600x600	19093997	544	19094016	561	19093959	535	19093978	552
800x600x600	19093998	546	19094017	576	19093960	538	19093979	561
900x600x600	19093999	557	19094018	583	19093961	544	19093980	573
1.000x600x600	19094000	567	19094019	591	19093962	549	19093981	581
1.100x600x600	19094001	582	19094020	602	19093963	559	19093982	585
1.200x600x600	19094002	591	19094021	615	19093964	573	19093983	606
1.300x600x600	19094003	615	19094022	635	19093965	598	19093984	621
1.400x600x600	19094004	637	19094023	666	19093966	618	19093985	658
1.500x600x600	19094005	659	19094024	692	19093967	631	19093986	680
1.600x600x600	19094006	671	19094025	707	19093968	659	19093987	692
1.700x600x600	19094007	701	19094026	771	19093969	680	19093988	736
1.800x600x600	19094008	751	19094027	818	19093970	726	19093989	806
1.900x600x600	19094009	783	19094028	834	19093971	736	19093990	810
2.000x600x600	19094010	793	19094029	869	19093972	766	19093991	816
2.200x600x600	19094011	983	19094030	1.050	19093973	956	19093992	990
2.400x600x600	19094012	999	19094031	1.110	19093974	973	19093993	1.019
2.600x600x600	19094013	1.050	19094032	1.139	19093975	1.025	19093994	1.078
2.800x600x600	19094014	1.139	19094033	1.189	19093976	1.079	19093995	1.132



Gama 700






	MESA MURAL				MESA CENTRAL			
DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO T6WLR-7	€	CON UN (1) ESTANTE T6WS1-7	€	CON MARCO REFUERZO T6CLR-7	€	CON UN (1) ESTANTE T6CS1-7	€
600x700x600	19094072	540	19094091	555	19094034	519	19094053	544
700x700x600	19094073	550	19094092	577	19094035	527	19094054	557
800x700x600	19094074	554	19094093	594	19094036	538	19094055	579
900x700x600	19094075	578	19094094	615	19094037	553	19094056	591
1.000x700x600	19094076	608	19094095	638	19094038	574	19094057	615
1.100x700x600	19094077	624	19094096	655	19094039	585	19094058	620
1.200x700x600	19094078	644	19094097	670	19094040	592	19094059	634
1.300x700x600	19094079	670	19094098	707	19094041	634	19094060	675
1.400x700x600	19094080	708	19094099	744	19094042	670	19094061	733
1.500x700x600	19094081	727	19094100	785	19094043	682	19094062	747
1.600x700x600	19094082	736	19094101	794	19094044	692	19094063	758
1.700x700x600	19094083	743	19094102	846	19094045	727	19094064	816
1.800x700x600	19094084	803	19094103	896	19094046	774	19094065	875
1.900x700x600	19094085	864	19094104	935	19094047	807	19094066	900
2.000x700x600	19094086	913	19094105	978	19094048	846	19094067	916
2.200x700x600	19094087	1.004	19094106	1.094	19094049	979	19094068	1.033
2.400x700x600	19094088	1.030	19094107	1.117	19094050	1.010	19094069	1.073
2.600x700x600	19094089	1.089	19094108	1.146	19094051	1.052	19094070	1.100
2.800x700x600	19094090	1.146	19094109	1.206	19094052	1.139	19094071	1.193

Encimeras

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Diseñadas para ser montadas sobre soportes murales.



TTC-714

Ver opciones

Encimeras lisas

Opción customización en longitud.

Gama 600




DIMENSIONES (mm)	MURAL TTW-6	€	CENTRAL TTC-6	€
600x600	19093823	365	19093800	327
700x600	19093824	376	19093801	334
800x600	19093825	382	19093802	341
900x600	19093826	391	19093803	350
1.000x600	19093827	402	19093804	362
1.100x600	19093828	414	19093805	376
1.200x600	19093829	426	19093806	388
1.300x600	19093830	442	19093807	402
1.400x600	19093831	453	19093808	413
1.500x600	19093832	480	19093809	423
1.600x600	19093833	490	19093810	443
1.700x600	19093834	502	19093811	459
1.800x600	19093835	517	19093812	477
1.900x600	19093836	536	19093813	511
2.000x600	19093837	550	19093814	517
2.100x600	19093838	575	19093815	538
2.200x600	19093839	599	19093816	557
2.300x600	19093840	623	19093817	576
2.400x600	19093841	647	19093818	594
2.500x600	19093842	670	19093819	615
2.600x600	19093843	696	19093820	634
2.700x600	19093844	719	19093821	658
2.800x600	19093845	743	19093822	679

Gama 700




DIMENSIONES (mm)	MURAL TTW-7	€	CENTRAL TTC-7	€
600x700	19093869	401	19093846	354
700x700	19093870	405	19093847	366
800x700	19093871	415	19093848	376
900x700	19093872	426	19093849	384
1.000x700	19093873	438	19093850	395
1.100x700	19093874	450	19093851	409
1.200x700	19093875	469	19093852	423
1.300x700	19093876	481	19093853	439
1.400x700	19093877	500	19093854	453
1.500x700	19093878	513	19093855	472
1.600x700	19093879	535	19093856	486
1.700x700	19093880	552	19093857	504
1.800x700	19093881	571	19093858	524
1.900x700	19093882	589	19093859	545
2.000x700	19093883	607	19093860	568
2.100x700	19093884	630	19093861	591
2.200x700	19093885	654	19093862	613
2.300x700	19093886	679	19093863	634
2.400x700	19093887	704	19093864	658
2.500x700	19093888	720	19093865	679
2.600x700	19093889	745	19093866	704
2.700x700	19093890	773	19093867	729
2.800x700	19093891	795	19093868	753



TTW-B1C-614

Ver opciones

Encimeras con cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Opción customización en longitud.

Gama 600





DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TTW-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TTW-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TTW-B1C-6	€
1.000x600	19093892	741	19093903	741	19093914	741
1.200x600	19093893	772	19093904	772	19093915	772
1.400x600	19093894	801	19093905	801	19093916	801
1.500x600	19093895	832	19093906	832	19093917	832
1.600x600	19093896	842	19093907	842	19093918	842
1.800x600	19093897	874	19093908	874	19093919	874
2.000x600	19093898	915	19093909	915	19093920	915
2.200x600	19093899	970	19093910	970	19093921	970
2.400x600	19093900	976	19093911	976	19093922	976
2.600x600	19093901	1.028	19093912	1.028	19093923	1.028
2.800x600	19093902	1.079	19093913	1.079	19093924	1.079

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TTW-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TTW-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TTW-B1C-7	€
1.000x700	19093925	747	19093936	747	19093947	747
1.200x700	19093926	778	19093937	778	19093948	778
1.400x700	19093927	813	19093938	813	19093949	813
1.500x700	19093928	840	19093939	840	19093950	840
1.600x700	19093929	851	19093940	851	19093951	851
1.800x700	19093930	891	19093941	891	19093952	891
2.000x700	19093931	928	19093942	928	19093953	928
2.200x700	19093932	982	19093943	982	19093954	982
2.400x700	19093933	1.036	19093944	1.036	19093955	1.036
2.600x700	19093934	1.082	19093945	1.082	19093956	1.082
2.800x700	19093935	1.134	19093946	1.134	19093957	1.134



Soportes murales

- Fabricado en acero inoxidable
- Compatible con encimeras de trabajo y fregaderos de gama 600/700, excepto fregaderos de 600 x 600 mm y de gran capacidad.

DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€/ UNIT
Soporte mural	C-6	19092785	143
Soporte con pata	CP-6	19092786	184

Mesas murales con cajones

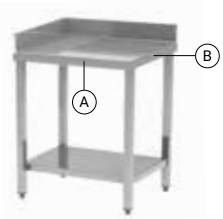


Ver opciones

- Estructura cerrada con módulo con tres (3) cajones.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAJONES	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	1.254
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	1.331

Mesas angulares



Ver opciones

Con estantes

- Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

DIMENSIONES (mm)		MODELO	CON UN (1) ESTANTE	€	MODELO	CON DOS (2) ESTANTES	€
A	B						
600 x 600		T90WS1-66	19094114	706	T90WS2-66	19094118	890
700 x 700		T90WS1-77	19094115	782	T90WS2-77	19094119	935
600 x 700		T90WS1-67	19094116	748	T90WS2-67	19094120	935
700 x 600		T90WS1-76	19094117	748	T90WS2-76	19094121	974



Ver opciones

Con puerta

- Estructura cerrada con puertas.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1.000x1.000x600x850	1.630
700	T90WD-7	19094123	1.000x1.000x700x850	1.726

Mesas para desperdicios



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 460 mm.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	942
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	971

Mesas para reciclado

- Diseñada para la clasificación de residuos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de goma (no incluidos) para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 460 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**



Ver opciones



Ver opciones

Mural

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TWLR-R-612	19094126	1.200x600x850	2	799
TWLR-R-617	19094127	1.700x600x850	3	1.029
NIÑOS kids				
TWLR-R-K-612	19094260	1.200x600x700	2	777
TWLR-R-K-617	19094261	1.700x600x700	3	1.008

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TCLR-R-612	19094124	1.200x600x850	2	782
TCLR-R-617	19094125	1.700x600x850	3	1.009
NIÑOS kids				
TCLR-R-K-612	19094258	1.200x600x700	2	761
TCLR-R-K-617	19094259	1.700x600x700	3	987



Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	70
R-B232	19092788	Azul	70
R-R232	19092789	Rojo	70
R-G232	19092790	Verde	70

Estantes de sobremesa

Opción customización en longitud.



F2H-313

Ver opciones

- Fabricado en acero acabado satinado.
- Fácil instalación mediante la realización de pequeños agujeros en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Es posible acoplarlos a todo tipo de mesas de trabajo.
- **Se suministra desmontado.**

Simple

TAMAÑO MESA (mm)	DIMENSIONES (mm)	NEUTRO F1N-3	€	Hz	VOLTAJE	LUZ Y CALOR HALÓGENO F1H-3	POTENCIA (W)	€	CALOR CERÁMICO F1C-3	POTENCIA (W)	€
1.000	700x350x400	19094128	390	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x400	19094129	395	50/60	230V 1N	19094138	600	964	19094147	500	1.175
1.400	1.100x350x400	19094130	402	50/60	230V 1N	19094139	600	971	19094148	500	1.180
1.600	1.300x350x400	19094131	414	50/60	230V 1N	19094140	900	1.042	19094149	750	1.248
1.800	1.500x350x400	19094132	438	50/60	230V 1N	19094141	900	1.064	19094150	750	1.269
2.000	1.700x350x400	19094133	457	50/60	230V 1N	19094142	1.200	1.141	19094151	1.000	1.358
2.200	1.900x350x400	19094134	478	50/60	230V 1N	19094143	1.200	1.160	19094152	1.000	1.379
2400	2.100x350x400	19094135	529	50/60	230V 1N	19094144	1.500	1.339	19094153	1.250	1.468
2.600	2.300x350x400	19094136	576	50/60	230V 1N	19094145	1.500	1.850	19094154	1.250	2.263
2.800	2.500x350x400	19094137	638	50/60	230V 1N	19094146	1.800	1.908	19094155	1.500	2.322

Doble

TAMAÑO MESA (mm)	DIMENSIONES (mm)	NEUTRO F2N-3	€	Hz	VOLTAJE	LUZ Y CALOR HALÓGENO F2H-3	POTENCIA (W)	€	CALOR CERÁMICO F2C-3	POTENCIA (W)	€
1.000	700x350x700	19094156	535	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x700	19094157	546	50/60	230V 1N	19094166	1.200	1.698	19094175	1.000	2.119
1.400	1.100x350x700	19094158	556	50/60	230V 1N	19094167	1.200	1.707	19094176	1.000	2.126
1.600	1.300x350x700	19094159	570	50/60	230V 1N	19094168	1.800	1.843	19094177	1.500	2.259
1.800	1.500x350x700	19094160	615	50/60	230V 1N	19094169	1.800	1.885	19094178	1.500	2.302
2.000	1.700x350x700	19094161	673	50/60	230V 1N	19094170	2.400	2.058	19094179	2.000	2.491
2.200	1.900x350x700	19094162	693	50/60	230V 1N	19094171	2.400	2.079	19094180	2.000	2.509
2.400	2.100x350x700	19094163	777	50/60	230V 1N	19094172	3.000	2.416	19094181	2.500	2.674
2.600	2.300x350x700	19094164	833	50/60	230V 1N	19094173	3.000	3.401	19094182	2.500	4.230
2.800	2.500x350x700	19094165	921	50/60	230V 1N	19094174	3.600	3.482	19094183	3.000	4.313

Pantalla de calor



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	MODELO	LUZ Y CALOR HALÓGENO	POTEN-CIA (W)	€	MODELO	CALOR CERÁMICO	POTENCIA (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	643	C-8	19092795	500	870
1.200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	708	C-12	19092796	750	934
1.600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1.200	773	C-16	19092797	1.000	1.005
2.000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1.500	913	C-20	19092798	1.250	1.051

Accesorios



Kit cajón con guías telescópicas

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas, excepto en la gama de 500.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	263



Módulo cajonera

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAJONES	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	706
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	733
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	732
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	781



Módulo cajón gran capacidad

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	750
700	DR1-74	19092805	465x610x600	784



Módulo tolva para basura

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de basura.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Apertura con tapa abatible.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

CAPACIDAD	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	WH-6	19106211	400x510x600	339
700	WH-7	19106212	400x610x600	370



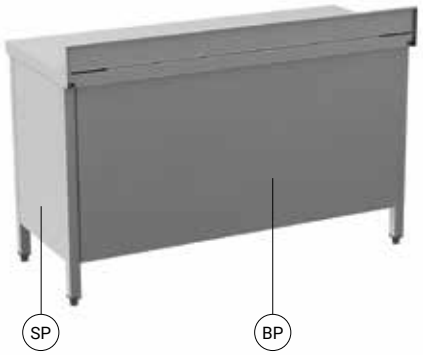
Módulo cuerpo de guías

- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- Ocho (8) pares de guías con una separación de 70 mm.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

CAPACIDAD	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	440
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	490

Plafón lateral

- Diseñado para proteger zonas de paso y dividir zonas de almacenaje.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	€
500	SP-5	19092808	141
600	SP-6	19092809	151
700	SP-7	19092810	161

Plafón trasero

Opción customización en longitud.

Ver opciones

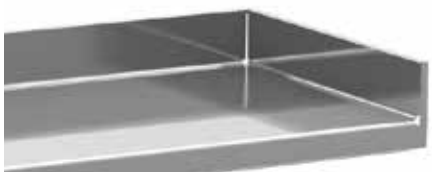
- Diseñado para proteger zonas de paso y dividir zonas de almacenaje.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante.

MODELO	TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-6	600	19094184	157
BP-7	700	19094185	164
BP-8	800	19094186	173
BP-9	900	19094187	179
BP-10	1.000	19094188	187
BP-11	1.100	19094189	191
BP-12	1.200	19094190	199
BP-13	1.300	19094191	213
BP-14	1.400	19094192	228
BP-15	1.500	19094193	258

MODELO	TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-16	1.600	19094194	279
BP-17	1.700	19094195	289
BP-18	1.800	19094196	293
BP-19	1.900	19094197	302
BP-20	2.000	19094198	307
BP-22	2.200	19094199	337
BP-24	2.400	19094200	353
BP-26	2.600	19094201	379
BP-28	2.800	19094202	405

Peto lateral postizo para mesas

- Especialmente diseñado para ser montado fácilmente sobre cualquier mesa.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	POSICIÓN	€
500	TPB-5 R	19092811	Derecha	144
	TPB-5 L	19092812	Izquierda	144
600	TPB-6 R	19092813	Derecha	157
	TPB-6 L	19092814	Izquierda	157
700	TPB-7 R	19092815	Derecha	167
	TPB-7 L	19092816	Izquierda	167

Estantes

Opción customización en longitud.

- Fabricado en acero inoxidable acabado satinado.
- Reforzado mediante omegas para conferir mayor robustez al mueble.
- Mejor utilización del espacio al poder ser añadidos y montados posteriormente.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.



NS-614

Ver opciones

TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO (GAMA 500) NS-5	€	CÓDIGO (GAMA 600) NS-6	€	CÓDIGO (GAMA 700) NS-7	€
600	19094209	111	19094220	130	19094239	136
700	-	-	19094221	141	19094240	155
800	19094210	132	19094222	158	19094241	176
900	-	-	19094223	170	19094242	185
1.000	19094211	157	19094224	185	19094243	194
1.100	-	-	19094225	194	19094244	209
1.200	19094212	171	19094226	203	19094245	232
1.300	-	-	19094227	221	19094246	246
1.400	19094213	201	19094228	240	19094247	256
1.500	19094214	211	19094229	249	19094248	272
1.600	19094215	219	19094230	260	19094249	306
1.700	-	-	19094231	280	19094250	320
1.800	19094216	238	19094232	301	19094251	328
1.900	-	-	19094233	307	19094252	331
2.000	19094217	262	19094234	313	19094253	337
2.200	19094218	281	19094235	325	19094254	347
2.400	19094219	303	19094236	352	19094255	361
2.600	-	-	19094237	394	19094256	411
2.800	-	-	19094238	438	19094257	455

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	78

Kit ruedas

- Ruedas de Ø125 mm.
- Se montan en las patas cuadradas de 40 x 40 mm.



MODELO	CÓDIGO	N.º RUEDAS	LONGITUD MESA	€
CK-4	19092817	4	<= 2.000 mm	291
CK-5	19092818	5	mesas angulares con puerta	345
CK-6	19092819	6	> 2.000 mm	422

Opciones

Opción envío montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1.200 mm	72
A	0201-0002	Hasta 2.000 mm	98
A	0201-0003	Hasta 2.800 mm	123

Opción altura mueble.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	67

Nota: aplicable a fregaderos de ancho 600 y 700 mm.

Opción customización en longitud.

Opción customización en longitud.

Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1.200 mm	108
1,5	0204-0002	Hasta 2.000 mm	179
1,5	0204-0003	Hasta 2.800 mm	252

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA	ENCIMERA	€	ABREVIATURA	UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y DOS (2) ESTANTES	€
Hasta 1.200 mm	ST	0205-0001	71	SS	0205-0006	29	STS	0205-0011	99	ST2S	0205-0016	128
Hasta 1.600 mm	ST	0205-0002	94	SS	0205-0007	39	STS	0205-0012	133	ST2S	0205-0017	173
Hasta 2.000 mm	ST	0205-0003	118	SS	0205-0008	51	STS	0205-0013	167	ST2S	0205-0018	217
Hasta 2.400 mm	ST	0205-0004	140	SS	0205-0009	62	STS	0205-0014	202	ST2S	0205-0019	260
Hasta 2.800 mm	ST	0205-0005	164	SS	0205-0010	70	STS	0205-0015	233	ST2S	0205-0020	302

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	133
CR	0206-0002	Dos (2) cerraduras	264
CR	0206-0004	Cuatro (4) cerraduras	527

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	191
SPL	0207-0002	Izquierda	191
SPRL	0207-0003 *	Derecha + Izquierda	380

* Longitud máxima hasta 2600 mm.

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	Un (1) agujero a la derecha	51
33L1	0208-0002	Un (1) agujero a la izquierda	51
33C1	0208-0003	Un (1) agujero en el centro	51

Opción un (1) agujero desbarase con aro de goma negro en encimera.

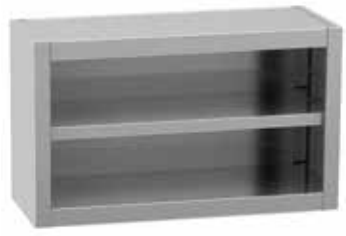
ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
RR	0209-0001	Un (1) agujero con aro a la derecha	108
RL	0209-0002	Un (1) agujero con aro a la izquierda	108
RC	0209-0003	Un (1) agujero con aro en el centro	108
RCR	0209-0004	Un (1) agujero con aro en el centro derecha. A partir de encimeras de 2200 mm.	108
RCL	0209-0005	Un (1) agujero con aro en el centro izquierda. A partir de encimeras de 2200 mm.	108
R	0209-0006	Un (1) agujero con aro customizado.	108

Armarios de pared



- Armario diseñado para optimizar el espacio disponible en la cocina profesional.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, todos los accesorios para su fijación incluidos.
- Estante intermedio regulable en altura.
- **Se suministra montado**

Abierto



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWS1-410	19092847	1.000x400x600	750
CWS1-412	19092848	1.200x400x600	839
CWS1-414	19092849	1.400x400x600	926
CWS1-416	19092850	1.600x400x600	980
CWS1-418	19092851	1.800x400x600	1.082

Puertas batientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	777
CWHD-410	19092846	1.000x400x600	2	1.062

Puertas correderas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWD-410	19092852	1.000x400x600	930
CWD-412	19092853	1.200x400x600	1.036
CWD-414	19092854	1.400x400x600	1.210
CWD-416	19092855	1.600x400x600	1.226
CWD-418	19092856	1.800x400x600	1.347

Armario angular con puerta



- Modelo para unir armarios de pared en esquinas con ángulo de 90º.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	1.316

Puertas correderas con escurreplatos



- Modelo con capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWDD-410	19092857	1.000x400x600	1.045
CWDD-412	19092858	1.200x400x600	1.096

Soporte cubetas



- Fabricada en acero inoxidable.
- Soporte para cubetas a colocar debajo de los armarios (cubetas no incluidas).

MODELO	CÓDIGO	€
GNS-4	19092860	18

PARA ARMARIOS LONGITUD (mm)	CANTIDAD DE SOPORTES A SOLICITAR
500	2
1.000	5
1.200	6
1.400	7
1.600	8
1.800	9

Armarios altos

Armarios de pie

- Especialmente diseñado para optimizar el espacio disponible en la cocina profesional.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Tres (3) estantes intermedios de acero inoxidable con omegas de refuerzo. El estante central es fijo, los otros dos son regulables en altura.
- Cerradura con llave incluida.
- **Se suministra montado.**

Con puertas batientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CSHD-66	19092862	600x600x1.900	1	1.513
CSHD-610	19092863	1.000x600x1.900	2	2.099

Con puertas correderas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CSD-612	19092864	1.200x600x1.900	2.433
CSD-614	19092865	1.400x600x1.900	2.660
CSD-616	19092866	1.600x600x1.900	2.875

Armarios de limpieza

- Especialmente diseñado para organizar y clasificar los productos de limpieza, preservándolos ocultos de la zona de trabajo.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Tres (3) estantes intermedios de acero inoxidable y espacio para la organización y clasificación de los utensilios de limpieza.
- Cerradura con llave incluida.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CCHD-66	19092874	600x600x1.900	1	1.497
CCHD-610	19092875	1.000x600x1.900	2	1.940



Techo inclinado

- Accesorio para evitar la acumulación de polvo y suciedad en la parte superior del armario.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil instalación sobre los armarios de pie.

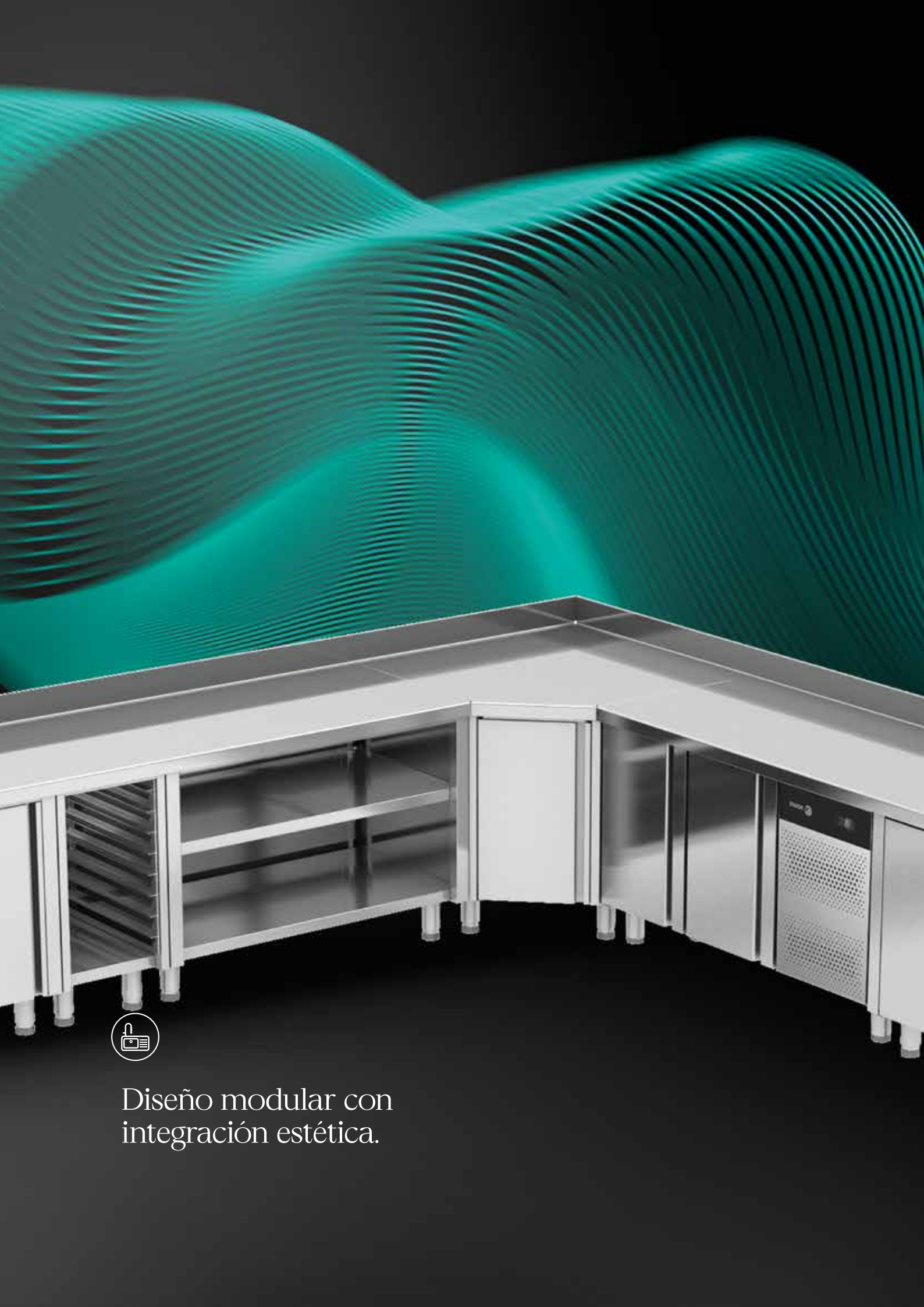
DIMENSIONES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	160
1.000x600x200	CSHDIP-610	19092868	183
1.200x600x200	CSDIP-612	19092871	185
1.400x600x200	CSDIP-614	19092872	209
1.600x600x200	CSDIP-616	19092873	232



Soporte utensilios

- Fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de Ø8 mm.
- Pletinas soldadas con agujeros para su sujeción a pared (tacos y tornillos incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	145



Diseño modular con
integración estética.

Composición de muebles neutros y calientes

— Muebles con estantes **477**
— Muebles con puertas correderas. **478**
— Muebles con puertas batientes.... **479**
— Muebles con cajones..... **480**
— Muebles con puertas correderas y cajones..... **480**
— Muebles calientes..... **483**
— Muebles con cuerpos de guías..... **484**
— Muebles altura 600 mm..... **485**
— Muebles angulares **486**
— Muebles para desperdicios..... **486**
— Muebles fregaderos **487**
— Encimeras..... **489**
— Muebles para reciclado..... **491**
— Accesorios..... **492**
— Opciones **493**

Muebles con estantes

Opción customización en longitud.



TMWS1-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Gama 600







DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWS1-6		TMCS1-6		TMS1-6 SE		TMPS1-6		TMPS1-6 SE	
600x600x850	19094353	1.029	19094363	999	19094373	753	19094313	942	19094323	698
800x600x850	19094354	1.077	19094364	1.041	19094374	785	19094314	982	19094324	721
1.000x600x850	19094355	1.132	19094365	1.096	19094375	817	19094315	1.032	19094325	748
1.200x600x850	19094356	1.214	19094366	1.179	19094376	878	19094316	1.107	19094326	803
1.400x600x850	19094357	1.294	19094367	1.254	19094377	935	19094317	1.180	19094327	857
1.600x600x850	19094358	1.376	19094368	1.336	19094378	994	19094318	1.253	19094328	907
1.800x600x850	19094359	1.458	19094369	1.422	19094379	1.049	19094319	1.334	19094329	959
2.000x600x850	19094360	1.565	19094370	1.535	19094380	1.135	19094320	1.444	19094330	1.033
2.200x600x850	19094361	1.736	19094371	1.693	19094381	1.263	19094321	1.590	19094331	1.154
2.400x600x850	19094362	1.857	19094372	1.807	19094382	1.347	19094322	1.698	19094332	1.231

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWS1-7		TMCS1-7		TMS1-7 SE		TMPS1-7		TMPS1-7 SE	
600x700x850	19094383	1.068	19094393	1.023	19094403	755	19094333	976	19094343	704
800x700x850	19094384	1.112	19094394	1.069	19094404	788	19094334	1.016	19094344	728
1.000x700x850	19094385	1.171	19094395	1.131	19094405	823	19094335	1.064	19094345	750
1.200x700x850	19094386	1.252	19094396	1.211	19094406	880	19094336	1.143	19094346	806
1.400x700x850	19094387	1.336	19094397	1.295	19094407	937	19094337	1.252	19094347	894
1.600x700x850	19094388	1.422	19094398	1.379	19094408	1.011	19094338	1.298	19094348	912
1.800x700x850	19094389	1.508	19094399	1.463	19094409	1.051	19094339	1.382	19094349	962
2.000x700x850	19094390	1.617	19094400	1.584	19094410	1.137	19094340	1.496	19094350	1.040
2.200x700x850	19094391	1.789	19094401	1.749	19094411	1.268	19094341	1.647	19094351	1.160
2.400x700x850	19094392	1.910	19094402	1.867	19094412	1.352	19094342	1.763	19094352	1.236

Muebles con puertas correderas

Opción customización en longitud.



TMWD-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL TMWD-6	€	CENTRAL TMCD-6	€	SIN ENCIMERA TMD-6 SE	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA TMD-6 OB SE	€	PASANTE TMDP-6	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMDP-6 SE	€
1.000x600x850	19094437	1.417	19094443	1.400	19094449	1.245	19094455	1.072	19094413	1.729	19094419	1.409
1.200x600x850	19094438	1.522	19094444	1.482	19094450	1.320	19094456	1.137	19094414	1.854	19094420	1.502
1.400x600x850	19094439	1.642	19094445	1.567	19094451	1.428	19094457	1.227	19094415	1.975	19094421	1.608
1.600x600x850	19094440	1.756	19094446	1.716	19094452	1.560	19094458	1.343	19094416	2.099	19094422	1.698
1.800x600x850	19094441	1.871	19094447	1.842	19094453	1.648	19094459	1.418	19094417	2.346	19094423	1.917
2.000x600x850	19094442	1.984	19094448	1.975	19094454	1.742	19094460	1.498	19094418	2.442	19094424	1.967

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL TMWD-7	€	CENTRAL TMCD-7	€	SIN ENCIMERA TMD-7 SE	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA TMD-7 OB SE	€	PASANTE TMDP-7	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMDP-7 SE	€
1.000x700x850	19094461	1.463	19094467	1.433	19094473	1.296	19094479	1.114	19094425	1.776	19094431	1.417
1.200x700x850	19094462	1.635	19094468	1.595	19094474	1.436	19094480	1.252	19094426	1.896	19094432	1.514
1.400x700x850	19094463	1.707	19094469	1.674	19094475	1.484	19094481	1.277	19094427	2.118	19094433	1.727
1.600x700x850	19094464	1.842	19094470	1.793	19094476	1.586	19094482	1.366	19094428	2.202	19094434	1.765
1.800x700x850	19094465	1.940	19094471	1.884	19094477	1.652	19094483	1.421	19094429	2.408	19094435	1.963
2.000x700x850	19094466	2.029	19094472	2.004	19094478	1.751	19094484	1.509	19094430	2.557	19094436	2.033

Muebles con puertas batientes



TMWHD-68

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**








Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL TMWHD-6	€	CENTRAL TMCHD-6	€	SIN ENCIMERA TMHD-6 SE	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA TMHD-6 OB SE	€	PASANTE TMCHDP-6	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMHDP-6 SE	€
400x600x850	19094497	1.032	19094501	994	19094505	831	-	-	19094527	1.208	19094531	1.071
600x600x850	19094498	1.158	19094502	1.133	19094506	974	19094509	837	19094528	1.334	19094532	1.214
800x600x850	19094499	1.459	19094503	1.444	19094507	1.131	19094510	1.134	19094529	1.708	19094533	1.636
1.000x600x850	19094500	1.560	19094504	1.552	19094508	1.221	19094511	1.224	19094530	1.842	19094534	1.768

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL TMWHD-7	€	CENTRAL TMCHD-7	€	SIN ENCIMERA TMHD-7 SE	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA TMHD-7 OB SE	€	PASANTE TMCHDP-7	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMHDP-7 SE	€
400x700x850	19094512	1.074	19094516	1.036	19094520	850	-	-	19094535	1.239	19094539	1.078
600x700x850	19094513	1.227	19094517	1.184	19094521	1.004	19094524	861	19094536	1.392	19094540	1.251
800x700x850	19094514	1.535	19094518	1.497	19094522	1.346	19094525	1.156	19094537	1.768	19094541	1.672
1.000x700x850	19094515	1.633	19094519	1.593	19094523	1.434	19094526	1.377	19094538	1.884	19094542	1.782

Muebles con cajones o tolva



TMWDR3-64



TMWDR1-66



TMWWH-66

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Muebles de 3 cajones

- Mueble con tres (3) cajones.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.







GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	1.338	TMCDR3-64	19094486	1.300	TMDR3-64 SE	19094487	1.270
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	1.435	TMCDR3-74	19094489	1.345	TMDR3-74 SE	19094490	1.294

Muebles con cajón gran capacidad

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Cajón extraíble dotado de cuatro (4) guías telescópicas con freno.







GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	1.349	TMCDR1-66	19094492	1.314	TMDR1-66 SE	19094493	1.190
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	1.414	TMCDR1-76	19094495	1.372	TMDR1-76 SE	19094496	1.229

Muebles con tolva

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Apertura con tapa abatible.







GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWWH-66	19106416	927	TMCWH-66	19106418	892	TMWH-66 SE	19106421	815
700	600x700x850	TMWWH-76	19106417	989	TMCWH-76	19106420	948	TMWH-76 SE	19106422	857

Muebles con puertas correderas y cajones

Opción customización en longitud.



TMWDDR3R-614



TMWDDR3L-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Estante intermedio liso fabricado en acero inoxidable, regulable en altura y reforzado mediante omegas.
- Módulo con tres (3) cajones incluido.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.
- **Se suministra montado**.
- **Opción cerradura en puerta.**

Cajones a mano derecha

Gama 600







DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3R-6		TMCDDR3R-6		TMDDR3R-6 SE	
1.400x600x850	19094579	2.580	19094585	2.537	19094591	2.328
1.600x600x850	19094580	2.683	19094586	2.638	19094592	2.404
1.800x600x850	19094581	2.808	19094587	2.769	19094593	2.511
2.000x600x850	19094582	2.963	19094588	2.930	19094594	2.644
2.200x600x850	19094583	3.095	19094589	3.050	19094595	2.734
2.400x600x850	19094584	3.226	19094590	3.172	19094596	2.825

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3R-7		TMCDDR3R-7		TMDDR3R-7 SE	
1.400x700x850	19094597	2.933	19094603	2.884	19094609	2.400
1.600x700x850	19094598	3.112	19094604	3.060	19094610	2.541
1.800x700x850	19094599	3.203	19094605	3.153	19094611	2.591
2.000x700x850	19094600	3.341	19094606	3.298	19094612	2.692
2.200x700x850	19094601	3.458	19094607	3.416	19094613	2.759
2.400x700x850	19094602	3.612	19094608	3.561	19094614	2.860



Cajones a mano izquierda

Gama 600







DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3L-6		TMCDDR3L-6		TMDDR3L-6 SE	
1.400x600x850	19094543	2.580	19094549	2.537	19094555	2.328
1.600x600x850	19094544	2.683	19094550	2.638	19094556	2.404
1.800x600x850	19094545	2.808	19094551	2.769	19094557	2.511
2.000x600x850	19094546	2.963	19094552	2.930	19094558	2.644
2.200x600x850	19094547	3.095	19094553	3.050	19094559	2.734
2.400x600x850	19094548	3.226	19094554	3.172	19094560	2.825

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3L-7		TMCDDR3L-7		TMDDR3L-7 SE	
1.400x700x850	19094561	2.933	19094567	2.884	19094573	2.400
1.600x700x850	19094562	3.112	19094568	3.060	19094574	2.541
1.800x700x850	19094563	3.203	19094569	3.153	19094575	2.591
2.000x700x850	19094564	3.341	19094570	3.298	19094576	2.692
2.200x700x850	19094565	3.458	19094571	3.416	19094577	2.759
2.400x700x850	19094566	3.612	19094572	3.561	19094578	2.860

Muebles calientes

TYPE F



TMWH-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
- Aislamiento con lana de roca.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
- Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 ºC a +90 ºC.
- **Se suministra montado**.
- **Opción cerradura en puerta**.

Gama 600





DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	MURAL TMWH-6	€	CENTRAL TMCH-6	€	SIN ENCIMERA TMH-6 SE	€
1.200x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094681	2.470	19094645	2.420	19094649	2.060
1.400x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094682	2.732	19094646	2.682	19094650	2.298
1.600x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094683	2.993	19094647	2.941	19094651	2.531
1.800x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094684	3.276	19094648	3.237	19094652	2.793




DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	PASANTE TMPH-6	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMPH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	2.728	19094667	2.368
1400x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094664	3.005	19094668	2.624
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	3.287	19094669	2.875
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	3.752	19094670	3.306

Gama 700





DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	MURAL TMWH-7	€	CENTRAL TMCH-7	€	SIN ENCIMERA TMH-7 SE	€
1.200x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094685	2.546	19094653	2.522	19094658	2.127
1.400x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094686	2.821	19094654	2.797	19094659	2.375
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094687	3.094	19094655	3.069	19094660	2.618
1.800x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094688	3.415	19094656	3.346	19094661	2.860
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094689	3.659	19094657	3.623	19094662	3.096




DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	PASANTE TMPH-7	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMPH-7 SE	€
1.200x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094671	2.948	19094676	2.556
1.400x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094672	3.229	19094677	2.805
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094673	3.508	19094678	3.054
1.800x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094674	3.905	19094679	3.417
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094675	4.248	19094680	3.724

Muebles con cuerpo de guías



TMC-78 GN

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Diseñados para almacenar parrillas o cubetas.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Gama 600

CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	989	TMC-64 GN	19094629	955	TM-64 GN SE	19094631	782
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	1.333	TMC-68 GN	19094630	1.295	TM-68 GN SE	19094632	1.146

Gama 700

CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	1.038	TMC-74 GN	19094637	1.001	TM-74 GN SE	19094641	806
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	1.071	TMC-75 P	19094638	1.033	TM-75 P SE	19094642	837
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	1.389	TMC-78 GN	19094639	1.351	TM-78 GN SE	19094643	1.178
2x600x400	1.000x700x850	TMW-710 P	19094636	1.470	TMC-710 P	19094640	1.432	TM-710 P SE	19094644	1.246

Muebles altura 600 mm



TM6W-612

Opción customización en longitud.



TM6WHD-68

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros de altura 600mm, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Diseñada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm, provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10mm/ + 50mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta (muebles con puertas batientes).**

Muebles abiertos







DIMENSIONES (mm)	MURAL TM6W-6 | TM6W-7	€	CENTRAL TM6C-6 | TM6C-7	€	SIN ENCIMERA TM6-6 SE | TM6-7 SE	€
GAMA 600						
600x600x600	19094690	965	19094696	931	19094702	738
800x600x600	19094691	1.009	19094697	972	19094703	768
1.000x600x600	19094692	1.054	19094698	1.019	19094704	801
1.200x600x600	19094693	1.137	19094699	1.101	19094705	872
1.400x600x600	19094694	1.221	19094700	1.183	19094706	940
1.600x600x600	19094695	1.303	19094701	1.261	19094707	998
GAMA 700						
600x700x600	19094708	1.001	19094714	958	19094720	740
800x700x600	19094709	1.043	19094715	1.005	19094721	773
1.000x700x600	19094710	1.091	19094716	1.051	19094722	804
1.200x700x600	19094711	1.178	19094717	1.137	19094723	873
1.400x700x600	19094712	1.266	19094718	1.223	19094724	941
1.600x700x600	19094713	1.347	19094719	1.302	19094725	1.000

Muebles con puertas batientes







DIMENSIONES (mm)	MURAL TM6WHD-6 | TM6WHD-7	€	CENTRAL TM6CHD-6 | TM6CHD-7	€	SIN ENCIMERA TM6HD-6 SE | TM6HD-7 SE	€
GAMA 600						
400x600x600	19094726	914	19094730	876	19094734	692
600x600x600	19094727	1.038	19094731	1.004	19094735	821
800x600x600	19094728	1.310	19094732	1.269	19094736	1.116
1.000x600x600	19094729	1.403	19094733	1.368	19094737	1.206
GAMA 700						
400x700x600	19094738	954	19094742	916	19094746	708
600x700x600	19094739	1.091	19094743	1.050	19094747	845
800x700x600	19094740	1.359	19094744	1.320	19094748	1.142
1.000x700x600	19094741	1.446	19094745	1.405	19094749	1.217

Muebles angulares



TM90W-6 R



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera independiente.
- Diseñadas para optimizar el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a muebles neutros y calientes.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Muebles angulares cerrados

- Especialmente diseñado con un módulo de acople de una (1) puerta batiente para facilitar la unión a otra encimera.
- Requiere encimera con vuelo de 500 mm sobre el módulo de acople.
- Esquinas rectas.

Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN	€
TM90W-6 R	19094621	1.100x600x850	Derecha	1.469
TM90W-6 L	19094622	1.100x600x850	Izquierda	1.469

Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN	€
TM90W-7 R	19094623	1.200x700x850	Derecha	1.524
TM90W-7 L	19094624	1.200x700x850	Izquierda	1.524

Muebles angulares con puerta

Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1.000x1.000x600x850	1.924

Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1.000x1.000x700x850	2.015

Muebles para desperdicios

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 360 mm.
- **Se suministra montado.**







GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	1.196
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	1.261

MODELO	CENTRAL	€
TMCD-R-66	19094616	1.160
TMCD-R-76	19094619	1.220

MODELO	SIN ENCIMERA	€
TMD-R-66 SE	19094617	1.005
TMD-R-76 SE	19094620	1.044

Muebles fregaderos

Ver opciones

- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros, mediante encimera independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Encimeras fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor con salva-aguas perimetral.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**





Gama 600

MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	MUEBLES CON PUERTAS D	TIPO DE PUERTA	€	MUEBLES CON PUERTAS Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS WD	TIPO DE PUERTA	€
SKM-66	600x600	B1	500x400x250	19094750	Batiente	1.108	-	-	-
SKM-610	1.000x600	B1 D1R	400x400x250	19094751	Correderas	1.368	-	-	-
		B1 D1L	400x400x250	19094752	Correderas	1.368	-	-	-
		B2	400x400x250	19094753	Correderas	1.553	-	-	-
SKM-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19094754	Correderas	1.385	19094766	Batientes	1.219
		B1 D1L	500x400x250	19094755	Correderas	1.385	19094767	Batientes	1.219
		B2	500x400x250	19094756	Correderas	1.639	-	-	-
SKM-614	1.400x600	B2 D1R	400x400x250	19094757	Correderas	1.718	-	-	-
		B2 D1L	400x400x250	19094758	Correderas	1.718	-	-	-
		B1 D1R	500x400x250	19094759	Correderas	1.586	19094768	Batientes	1.424
		B1 D1L	500x400x250	19094760	Correderas	1.586	19094769	Batientes	1.424
SKM-616	1.600x600	B2 D1R	500x400x250	19094761	Correderas	1.879	-	-	-
		B2 D1L	500x400x250	19094762	Correderas	1.879	-	-	-
SKM-618	1.800x600	B2 D1R	500x400x250	19094763	Correderas	2.008	19094770	Correderas	1.851
		B2 D1L	500x400x250	19094764	Correderas	2.008	19094771	Correderas	1.851
SKM-620	2.000x600	B2 D2RL	500x400x250	19094765	Correderas	2.106	-	-	-







Gama 700

MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	MUEBLES CON PUERTAS D	TIPO DE PUERTA	€	MUEBLES CON PUERTAS Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS WD	TIPO DE PUERTA	€
SKM-77	700x700	B1	500x500x300	19094772	Batiente	1.284	-	-	-
SKM-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19094773	Correderas	1.438	-	-	-
		B1 D1L	400x500x300	19094774	Correderas	1.438	-	-	-
		B2	400x500x300	19094775	Correderas	1.631	-	-	-
SKM-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19094776	Correderas	1.512	19094789	Batientes	1.298
		B1 D1L	500x500x300	19094777	Correderas	1.512	19094790	Batientes	1.298
		B2	500x500x300	19094778	Correderas	1.799	-	-	-
SKM-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19094779	Correderas	1.664	19094791	Batientes	1.519
		B1 D1L	600x500x300	19094780	Correderas	1.664	19094792	Batientes	1.519
		B2	600x500x300	19094781	Correderas	1.929	-	-	-
SKM-716	1.600x700	B2 D1R	500x500x300	19094782	Correderas	1.935	-	-	-
		B2 D1L	500x500x300	19094783	Correderas	1.935	-	-	-
SKM-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19094784	Correderas	2.088	19094793	Correderas	2.012
		B2 D1L	500x500x300	19094785	Correderas	2.088	19094794	Correderas	2.012
		B3	500x500x300	19094786	Correderas	2.339	-	-	-
SKM-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19094787	Correderas	2.236	-	-	-
		B2 D1L	600x500x300	19094788	Correderas	2.236	-	-	-

Encimeras

Opción customización en longitud.

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Diseñadas para ser montadas sobre composiciones de muebles neutros y calientes sin encimera.

Ver opciones

Encimeras lisas

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL MTTW-6	€	CENTRAL MTTC-6	€
600x600	19094903	331	19094880	297
700x600	19094904	341	19094881	303
800x600	19094905	347	19094882	310
900x600	19094906	355	19094883	318
1.000x600	19094907	365	19094884	329
1.100x600	19094908	376	19094885	341
1.200x600	19094909	387	19094886	352
1.300x600	19094910	401	19094887	365
1.400x600	19094911	411	19094888	375
1.500x600	19094912	436	19094889	384
1.600x600	19094913	445	19094890	402
1.700x600	19094914	456	19094891	417
1.800x600	19094915	470	19094892	433
1.900x600	19094916	487	19094893	464
2.000x600	19094917	500	19094894	470
2.100x600	19094918	522	19094895	489
2.200x600	19094919	544	19094896	506
2.300x600	19094920	566	19094897	523
2.400x600	19094921	588	19094898	540
2.500x600	19094922	609	19094899	559
2.600x600	19094923	632	19094900	576
2.700x600	19094924	653	19094901	598
2.800x600	19094925	675	19094902	617

Gama 700



DIMENSIONES (mm)	MURAL MTTW-7	€	CENTRAL MTTC-7	€
600x700	19094949	364	19094926	321
700x700	19094950	368	19094927	332
800x700	19094951	377	19094928	341
900x700	19094952	387	19094929	349
1.000x700	19094953	398	19094930	359
1.100x700	19094954	409	19094931	371
1.200x700	19094955	426	19094932	384
1.300x700	19094956	437	19094933	399
1.400x700	19094957	454	19094934	411
1.500x700	19094958	466	19094935	429
1.600x700	19094959	486	19094936	441
1.700x700	19094960	501	19094937	458
1.800x700	19094961	519	19094938	476
1.900x700	19094962	535	19094939	495
2.000x700	19094963	551	19094940	516
2.100x700	19094964	572	19094941	537
2.200x700	19094965	594	19094942	557
2.300x700	19094966	617	19094943	576
2.400x700	19094967	640	19094944	598
2.500x700	19094968	654	19094945	617
2.600x700	19094969	677	19094946	640
2.700x700	19094970	702	19094947	662
2.800x700	19094971	722	19094948	684

Encimera lisa central doble



Gama 1200

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1.400x1.200	816
MTTC-1216	19094796	1.600x1.200	870
MTTC-1218	19094797	1.800x1.200	932
MTTC-1220	19094798	2.000x1.200	990
MTTC-1222	19094799	2.200x1.200	1.081
MTTC-1224	19094800	2.400x1.200	1.167
MTTC-1226	19094801	2.600x1.200	1.254
MTTC-1228	19094802	2.800x1.200	1.341

Gama 1300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1.400x1.300	857
MTTC-1316	19094804	1.600x1.300	914
MTTC-1318	19094805	1.800x1.300	978
MTTC-1320	19094806	2.000x1.300	1.040
MTTC-1322	19094807	2.200x1.300	1.130
MTTC-1324	19094808	2.400x1.300	1.216
MTTC-1326	19094809	2.600x1.300	1.297
MTTC-1328	19094810	2.800x1.300	1.389

Encimeras con cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Gama 600





DIMENSIONES (mm)	CUBA A DERECHA MTTW-B1R-6	€	CUBA A IZQUIERDA MTTW-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO MTTW-B1C-6	€
1.000x600	19094972	679	19094983	679	19094994	679
1.200x600	19094973	708	19094984	708	19094995	708
1.400x600	19094974	734	19094985	734	19094996	734
1.500x600	19094975	763	19094986	763	19094997	763
1.600x600	19094976	772	19094987	772	19094998	772
1.800x600	19094977	801	19094988	801	19094999	801
2.000x600	19094978	839	19094989	839	19095000	839
2.200x600	19094979	889	19094990	889	19095001	889
2.400x600	19094980	895	19094991	895	19095002	895
2.600x600	19094981	942	19094992	942	19095003	942
2.800x600	19094982	989	19094993	989	19095004	989

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DERECHA MTTW-B1R-7	€	CUBA A IZQUIERDA MTTW-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO MTTW-B1C-7	€
1.000x700	19095005	685	19095016	685	19095027	685
1.200x700	19095006	713	19095017	713	19095028	713
1.400x700	19095007	745	19095018	745	19095029	745
1.500x700	19095008	770	19095019	770	19095030	770
1.600x700	19095009	780	19095020	780	19095031	780
1.800x700	19095010	817	19095021	817	19095032	817
2.000x700	19095011	851	19095022	851	19095033	851
2.200x700	19095012	900	19095023	900	19095034	900
2.400x700	19095013	950	19095024	950	19095035	950
2.600x700	19095014	992	19095025	992	19095036	992
2.800x700	19095015	1.040	19095026	1.040	19095037	1.040

Omegas de refuerzo para mesas frigoríficas

- Fabricada en acero inoxidable.
- A instalar sobre mesas frigoríficas sin encimera para su alineamiento en composiciones modulares.

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
R-ACP	19095383	Mesas frigoríficas GN ACP	33
R-CCP-G	19095384	Mesas frigoríficas GN CCP	36
R-CCP-S	19095385	Mesas frigoríficas Snack CCP	31

PARA MESAS FRIGORÍFICAS LONGITUD (mm)	CANTIDAD
<2.000	3
>=2.000	4

Muebles para reciclado





Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm/ + 50 mm).
- Diseñada para la clasificación de residuos.
- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de gomas (no incluidos) para tirar los desperdicios directamente a cubos de basura (no incluidos) de diámetro máximo 360 mm.
- **Se suministra montado.**





Mural

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
TMW-R-612	19094813	1.200x600x850	2	2.240
TMW-R-618	19094814	1.800x600x850	3	3.063
kids				
TMW-R-K-612	19094817	1.200x600x700	2	2.039
TMW-R-K-618	19094818	1.800x600x700	3	2.787

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TMC-R-612	19094811	1.200x600x850	2	2.204
TMC-R-618	19094812	1.800x600x850	3	3.023
NIÑOS kids				
TMC-R-K-612	19094815	1.200x600x700	2	2.007
TMC-R-K-618	19094816	1.800x600x700	3	2.751



Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	70
R-B232	19092788	Azul	70
R-R232	19092789	Rojo	70
R-G232	19092790	Verde	70

Accesorios

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	78

Kit ruedas

- Ruedas de Ø125 mm.





MODELO	CÓDIGO	N.º RUEDAS	LONGITUD MESA	€
CMK-4	19092830	4	<= 2.000 mm	281
CMK-5	19092831	5	Muebles angulares cerrados	352
CMK-6	19092832	6	> 2.000 mm	421

Zócalos

- Fabricado en acero inoxidable y fácil instalación.

Para muebles neutros y calientes

Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
PF-4	19094819	400	85
PF-5	19094820	500	97
PF-6	19094821	600	108
PF-8	19094822	800	136
PF-10	19094823	1.000	191
PF-12	19094824	1.200	211
PF-14	19094825	1.400	228
PF-16	19094826	1.600	268
PF-18	19094827	1.800	313
PF-20	19094828	2.000	364
PF-22	19092779	2.200	417
PF-24	19095040	2.400	468
SF-6	19092843	lateral 600 mm	121
SF-7	19092844	lateral 700 mm	123
PF-90WD	19095380	Muebles angulares cerrados	108
PF-90W	19095381	Muebles angulares con puerta- encimera derecha o izquerda	152

Para mesas refrigeradas Concept

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
PF-CC-2G	19092833	Mesas frigoríficas Concept GN 2 puertas	228
PF-CC-3G	19092834	Mesas frigoríficas Concept GN 3 puertas	313
PF-CC-4G	19092835	Mesas frigoríficas Concept GN 4 puertas	420
PF-CC-2G R	19092836	Mesas frigoríficas Concept GN 2 puertas remotas	191
PF-CC-3G R	19092837	Mesas frigoríficas Concept GN 3 puertas remotas	268
PF-CC-4G R	19092838	Mesas frigoríficas Concept GN 4 puertas remotas	364
PF-CC-2S	19107247	Mesas frigoríficas Concept Snack 2 puertas	265
PF-CC-3S	19092839	Mesas frigoríficas Concept Snack 3 puertas	364
PF-CC-4S	19092840	Mesas frigoríficas Concept Snack 4 puertas	463
PF-CC-2S R	19092841	Mesas frigoríficas Concept Snack 2 puertas remotas	211
PF-CC-3S R	19092842	Mesas frigoríficas Concept Snack 3 puertas remotas	313
PF-CC-4S R	19107248	Mesas frigoríficas Concept Snack 4 puertas remotas	415
SF-G	19107249	Zócalo lateral mesas frigoríficas Concept GN	205
SF-S	19107251	Zócalo lateral mesas frigoríficas Concept Snack	205

Para mesas refrigeradas Advance

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
PF-AC-2G	19095562	Mesas refrigeradas Advance GN 2 puertas	228
PF-AC-3G	19095563	Mesas refrigeradas Advance GN 3 puertas	313
PF-AC-4G	19095564	Mesas refrigeradas Advance GN 4 puertas	420
SF-A	19107252	Zócalo lateral mesas frigoríficas Advance GN	205

Opciones

Opción customización en longitud.

Opción customización en longitud.

Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1.200 mm	108
1,5	0204-0002	Hasta 2.000 mm	179
1,5	0204-0003	Hasta 2.800 mm	252

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA	ENCIMERA	€	ABREVIATURA	UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y DOS (2) ESTANTES	€
Hasta 1.200 mm	ST	0205-0001	71	SS	0205-0006	29	STS	0205-0011	99	ST2S	0205-0016	128
Hasta 1.600 mm	ST	0205-0002	94	SS	0205-0007	39	STS	0205-0012	133	ST2S	0205-0017	173
Hasta 2.000 mm	ST	0205-0003	118	SS	0205-0008	51	STS	0205-0013	167	ST2S	0205-0018	217
Hasta 2.400 mm	ST	0205-0004	140	SS	0205-0009	62	STS	0205-0014	202	ST2S	0205-0019	260

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	133
CR	0206-0002	Dos (2) cerraduras	264
CR	0206-0004	Cuatro (4) cerraduras	527

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	191
SPL	0207-0002	Izquierda	191
SPRL	0207-0003 *	Derecha + Izquierda	380

* Longitud máxima hasta 2.600 mm.

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	Un (1) agujero a la derecha	51
33L1	0208-0002	Un (1) agujero a la izquierda	51
33C1	0208-0003	Un (1) agujero en el centro	51
33B1	0208-0004	Un (1) agujero entre dos (2) cubas	51
33R2	0208-0005	Dos (2) agujeros a la derecha	100
33L2	0208-0006	Dos (2) agujeros a la izquierda	100

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33C2	0208-0007	Dos (2) agujeros en el centro	100
33B2	0208-0008	Dos (2) agujeros entre tres (3) cubas	100
33R3	0208-0009	Tres (3) agujeros a la derecha	150
33L3	0208-0010	Tres (3) agujeros a la izquierda	150
33C3	0208-0011	Tres (3) agujeros en el centro	150

Opción un (1) agujero desbarase con aro de goma negro en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
RC	0209-0003	Un (1) agujero con aro en el centro	108
R	0209-0006	Un (1) agujero con aro customizado	108

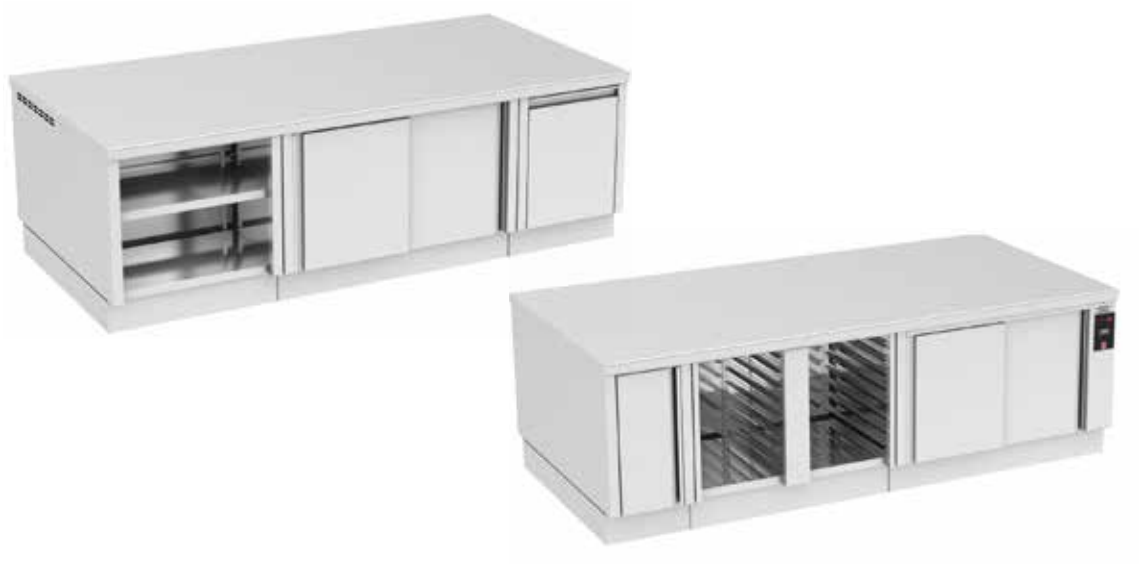
Ejemplos de composición

Composición mural angular con integración de mesa refrigerada:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTW-726	19094969	Encimera lisa mural	2.600x700	1
2	TMDR3-74 SE	19094490	Mueble de 3 cajones sin encimera	400x700x850	1
3	TMHD-76 SE	19094521	Mueble con puertas batientes sin encimera	600x700x850	1
4	TM-74 GN SE	19094641	Mueble con un 1 cuerpo de guías GN 1/1 sin encimera	400x700x850	1
5	TMS1-712 SE	19094406	Mueble con estante sin encimera	1.200x700x850	1
6	TM90WD-7	19094626	Mueble angular con puerta	1.000x1.000x700x850	1
7	MTTW-B1R-724	19095013	Encimera con cuba a derecha	2.400x700	1
		-	L= 2.342 mm		
	33C1	0208-0003	Un (1) agujero para grifo Ø 33 mm en el centro		
8	CCP-2G NT	19089829	Mesa frigorífica Concept GN 2 puertas sin encimera	1.342x700x850	1
9	R-CCP-G	19095384	Omegas de refuerzo para mesas frigoríficas Concept	-	3
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Mueble con puertas batientes para encimeras con cuba	1.000x700x850	1

Composición central doble con integración de mueble caliente:

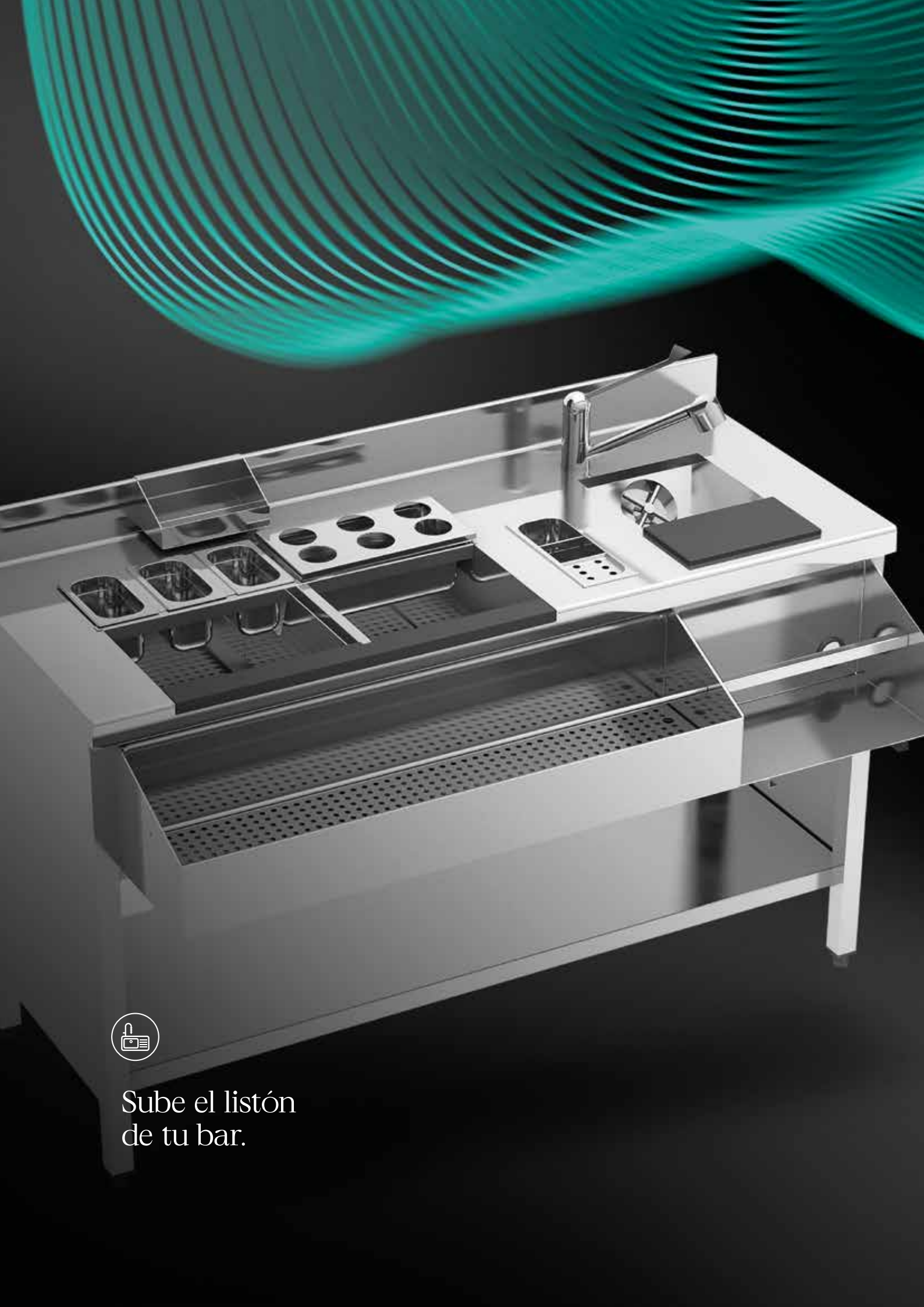


Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTC-1326	19094809	Encimera lisa central doble	2.600x1.300	1
2	TMS1-68 SE	19094374	Mueble con estante sin encimera	800x600x850	1
3	TMD-612 SE	19094450	Mueble con puertas correderas sin encimera	1.200x600x850	1
4	TMDR1-66 SE	19094493	Mueble con cajón gran capacidad sin encimera	600x600x850	1
5	TMHD-74 SE	19094520	Mueble con puertas batientes sin encimera	400x700x850	1
6	TM-710 P SE	19094644	Mueble con 2 cuerpos de guías 600x400 sin encimera	1.000x700x850	1
7	TMH-712 SE	19094658	Mueble caliente sin encimera	1.200x700x850	1
8	PF-8	19094822	Zócalo	800	1
9	PF-12	19094824	Zócalo	1.200	2
10	PF-6	19094821	Zócalo	600	1
11	PF-4	19094819	Zócalo	400	1
12	PF-10	19094823	Zócalo	1.000	1
13	SF-6	19092843	Zócalo lateral	600	2
14	SF-7	19092844	Zócalo lateral	700	2

Composición mural angular con integración de mueble caliente:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTW-723	19094966	Encimera lisa mural	2.300x700x850	1
	R	0209-0006	Un (1) agujero customizado		1
2	TMD-712 SE	19094474	Mueble con puertas correderas sin encimera	1.200x700x850	1
3	TMD-R-76 SE	19094620	Mueble para desperdicios sin encimera	600x700x850	1
4	TM90W-7 R	19094623	Mueble angular cerrado con encimera a derecha	1.200x700x850	1
5	TMWH-720	19094689	Mueble caliente	2.000x700x850	1



Sube el listón
de tu bar.

Muebles para bar

Muebles cafeteros y contramostrador ... **499**
— Muebles cafeteros ... **499**
— Muebles contramostrador ... **499**
Estaciones de coctelería ... **500**
— Accesorios ... **502**
Opciones ... **502**

Muebles cafeteros



TFS1-615 WH

Ver opciones

- Especialmente diseñado para alojar una máquina de café en la zona de barra de bares, restaurantes o comercios.
- Gama a complementar con muebles contramostradores y mesas refrigeradas frente mostrador para configurar una línea para cada espacio y necesidad.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Tolva de recogida de los posos del café, provista de tope de goma amortiguador del ruido de apertura y utilización.
- Trasera en acero inoxidable parcialmente abierta para la instalación de la cafetera.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**

DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN TOLVA	MODELO	SIN AGUJERO EN ENCIMERA	€	MODELO	CON AGUJERO EN ENCIMERA	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1000x600x1050	Derecha	TFS1-610 R	19094266	1.103	TFS1-610 R WH	19094267	1.150	TFS1-610 R SE	19094268	965
1000x600x1050	Izquierda	TFS1-610 L	19094269	1.103	TFS1-610 L WH	19094270	1.150	TFS1-610 L SE	19094271	965
1500x600x1050	Centro	TFS1-615	19094272	1.353	TFS1-615 WH	19094273	1.373	TFS1-615 SE	19094274	1.297
2000x600x1050	Centro	TFS1-620	19094275	1.569	TFS1-620 WH	19094276	1.635	TFS1-620 SE	19094277	1.378
2500x600x1050	Centro	TFS1-625	19094278	1.841	TFS1-625 WH	19094279	1.919	TFS1-625 SE	19094280	1.609

Muebles contramostrador

Opción customización en longitud.



TBBS1-315

Ver opciones

- Especialmente diseñado para almacenar pequeña maquinaria, menaje, complementos y accesorios la zona de barra de bares, restaurantes o comercios.
- Gama a complementar con muebles cafeteros y mesas refrigeradas frente mostrador para configurar una línea para cada espacio y necesidad.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**

Gama 350

	CON UN (1) ESTANTE				CON DOS (2) ESTANTES			
DIMENSIONES (mm)	CON ENCIMERA TBBS1-3	€	SIN ENCIMERA TBBS1-3 SE	€	CON ENCIMERA TBBS2-3	€	SIN ENCIMERA TBBS2-3 SE	€
1.000x350x1.050	19094281	624	19094285	527	19094289	672	19094293	577
1.500x350x1.050	19094282	847	19094286	732	19094290	916	19094294	800
2.000x350x1.050	19094283	1.005	19094287	875	19094291	1.081	19094295	952
2.500x350x1.050	19094284	1.449	19094288	1.290	19094292	1.507	19094296	1.348

Gama 600

	CON UN (1) ESTANTE				CON DOS (2) ESTANTES			
DIMENSIONES (mm)	CON ENCIMERA TBBS1-6	€	SIN ENCIMERA TBBS1-6 SE	€	CON ENCIMERA TBBS2-6	€	SIN ENCIMERA TBBS2-6 SE	€
1.000x600x1.050	19094297	833	19094301	698	19094305	900	19094309	762
1.500x600x1.050	19094298	1.013	19094302	850	19094306	1.096	19094310	934
2.000x600x1.050	19094299	1.317	19094303	1.130	19094307	1.421	19094311	1.233
2.500x600x1.050	19094300	1.749	19094304	1.523	19094308	1.803	19094312	1.574

Cocteleros individuales



Ver opciones

CKS1-12 BR1

Mesa con cuba de hielos

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Modelo con marco refuerzo: Tres (3) travesaños en la parte inferior, como refuerzo, dos (2) en los laterales y uno (1) en la parte trasera.

  Existe la posibilidad de colocar el travesaño de la parte trasera en posición central.
- Modelo con estante: Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas. El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- Se suministra montado.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKLR-12 BR1	19094866	1.200x610x900	Marco refuerzo	Simple	No	2.108
CKS1-12 BR1	19094867	1.200x610x900	Con estante	Simple	No	2.210



CKS1-S-12 BR2 BS

Mesa con cuba de hielos y fregadero

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Modelo con marco refuerzo: Tres (3) travesaños en la parte inferior, como refuerzo, dos (2) en los laterales y uno (1) en la parte trasera.
- Existe la posibilidad de colocar el travesaño de la parte trasera en posición central.
- Modelo con estante: Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas. El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- Se suministra montado.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1.200x610x900	Marco refuerzo	Simple	No	2.395
CKS1-S-12 BR1	19094870	1.200x610x900	Con estante	Simple	No	2.694
CKLR-S-12 BR1 BS	19107493	1.200x720x900	Marco refuerzo	Simple	Si	2.982
CKS1-S-12 BR1 BS	19107490	1.200x720x900	Con estante	Simple	Si	2.905
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1.200x720x900	Marco refuerzo	Doble	Si	3.135
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1.200x720x900	Con estante	Doble	Si	3.081
CKLR-S-15 BR1 BS	19107495	1.500x720x900	Marco refuerzo	Simple	Si	3.231
CKS1-S-15 BR1 BS	19107494	1.500x720x900	Con estante	Simple	Si	3.312
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1.500x720x900	Marco refuerzo	Doble	Si	3.464
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1.500x720x900	Con estante	Doble	Si	3.546



CKM-S-DW-15 BR2 BS

Mueble con cuba de hielos y fregadero

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	€
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1.500x720x900	Doble	Si	Si	4.502



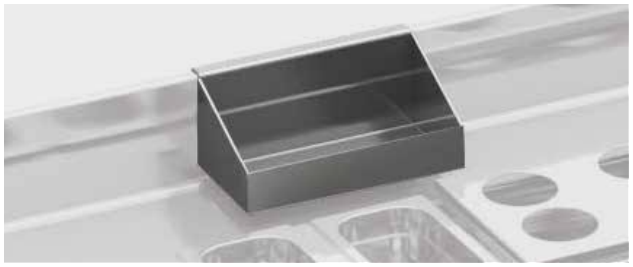
CKRF-S-DW-15 BR2 BS

Mueble con cuba de hielos, fregadero y reserva refrigerada

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Reserva refrigerada con cajones en la parte inferior, diseñada para albergar botellas.
- Cajoneras refrigeradas de acero inoxidable, desmontables sobre guías inoxidables telescópicas con sistema auto cierre.
- Sistema modular de varillas que permite una organización óptima en cajones.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
- Unidad condensadora incluida y fácilmente extraíble.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Componentes electrónicos de serie accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Rejilla de aspiración fabricadas en acero inoxidable en la zona de servicio.
- Evaporador con tiro de aire forzado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
- Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática IV): desde 0 ºC a +4 ºC.
- **Se suministra montado.**

MODELO	GAS REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	POTENCIA (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1.500x720x900	Doble	Si	No	255	8.375
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1.500x720x900	Doble	Si	Si	255	8.457

Accesorios





Estante para jiggers

- Especialmente diseñado para almacenar jiggers. El estante se puede colgar en el peto trasero o en la cuba de la estación de coctelería.

MODELO	CÓDIGO	€
SS-3	19092975	109

Soporte para botellas

- Especialmente diseñado para almacenar botellas dentro de una cubeta GN 1/3 (no incluida).

MODELO	CÓDIGO	€
SB-13	19092976	44

Opciones

Opción customización en longitud.

Opción customización en longitud.

Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1.200 mm	108
1,5	0204-0002	Hasta 2.000 mm	179
1,5	0204-0003	Hasta 2.800 mm	252

Nota: aplicable a muebles cafeteros y contramostradores.

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	191
SPL	0207-0002	Izquierda	191
SPRL	0207-0003	Derecha + Izquierda	380

Nota: aplicable a muebles cafeteros y contramostradores.

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	€	ABREVIATURA ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	€
Hasta 1.200 mm	SS	0205-0006	29	STS	0205-0011	99
Hasta 1.600 mm	SS	0205-0007	39	STS	0205-0012	133
Hasta 2.000 mm	SS	0205-0008	51	STS	0205-0013	167
Hasta 2.800 mm	SS	0205-0010	70	STS	0205-0015	233



Estabilidad, robustez y aprovechamiento óptimo del espacio de almacenamiento.

Estanterías

Estanterías murales **505**
Estanterías de pie ranuradas **508**
Estanterías de polietileno **509**

Estanterías murales



Estanterías lisas soldadas

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	155
SW-28	19094832	800x250x150	161
SW-210	19094833	1.000x250x150	176
SW-212	19094834	1.200x250x150	194
SW-214	19094835	1.400x250x150	213
SW-215	19094836	1.500x250x150	217
SW-216	19094837	1.600x250x150	221
SW-218	19094838	1.800x250x150	254
SW-220	19094839	2.000x250x150	286
SW-46	19094840	600x400x250	189
SW-48	19094841	800x400x250	195
SW-410	19094842	1.000x400x250	213
SW-412	19094843	1.200x400x250	235
SW-414	19094844	1.400x400x250	256
SW-415	19094845	1.500x400x250	269
SW-416	19094846	1.600x400x250	281
SW-418	19094847	1.800x400x250	309
SW-420	19094848	2.000x400x250	339



Estanterías lisas con cartelas

- Fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Montaje rápido y sencillo.

Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	158
SWD-38	19094858	800x300x200	164
SWD-310	19094859	1.000x300x200	183
SWD-312	19094860	1.200x300x200	202
SWD-314	19094861	1.400x300x200	219
SWD-315	19094862	1.500x300x200	226
SWD-316	19094863	1.600x300x200	232
SWD-318	19094864	1.800x300x200	261
SWD-320	19094865	2.000x300x200	288

Estanterías escurreplatos



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables para facilitar su limpieza.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Para platos con diámetro máximo de 250 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	358
SD-314	19092877	1.535x300x200	459

Estanterías para microondas

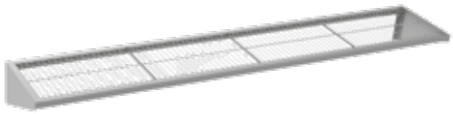


- Especialmente diseñada para alojar el horno microondas u otros aparatos pequeños.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Agujero pasacables de Ø60 mm.
- Montaje rápido y sencillo.
- Se suministra desmontada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	246
SMW-57	19092883	700x550x280	271
SMW-48	19092884	800x400x230	258



Estanterías para campanas



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables GN 1/1 para facilitar su limpieza.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	380
SH-411	19092879	1.125x390x200	469
SH-416	19092880	1.655x390x200	540
SH-421	19092881	2.185x390x200	611

Estanterías tubulares

Opción customización en longitud.



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Los modelos de 1800 y 2000mm de largo tienen una cartela central soldada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	247
SP-48	19094850	800x400x250	253
SP-410	19094851	1.000x400x250	279
SP-412	19094852	1.200x400x250	289
SP-414	19094853	1.400x400x250	311
SP-416	19094854	1.600x400x250	329
SP-418	19094855	1.800x400x250	403
SP-420	19094856	2.000x400x250	422

Estanterías inclinadas para cestas

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Desagüe de Ø16 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SWW-511	19092901	1.100x505x231	459
SWW-516	19092902	1.600x505x231	568

Estanterías de pared ranuradas

- Fabricada en acero inoxidable.



Cremallera vertical

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€/UNIT
SAS-6	19092885	600	40
SAS-10	19092886	1.000	47
SAS-15	19092887	1.500	61

Estante recto

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SPF-210	19092888	1.000x250	142
SPF-212	19092889	1.200x250	154
SPF-214	19092890	1.400x250	168
SPF-216	19092891	1.600x250	203
SPF-410	19092892	1.000x400	172
SPF-412	19092893	1.200x400	198
SPF-414	19092894	1.400x400	221
SPF-416	19092895	1.600x400	289

Estante inclinado

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NÚMERO DE CUBETAS	TAMAÑO CUBETAS	€
SI-210	19092896	1.000x250	4	GN 1/6	167
SI-410	19092897	1.000x400	4	GN 1/3	191



Barra para colgar

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Tubo de Ø30 mm.
- Pletinas soldadas con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
UH-10	19092898	1.000x150	170
UH-15	19092899	1.500x150	199
UH-20	19092900	2.000x150	232

Estanterías de pie ranuradas



Pies ranurados

- Fabricada en acero inoxidable.
- Altura de los estantes regulable cada 150 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€/ CONJUNTO 4 PIES
SF-17	19092935	1.700	211
SF-20	19092936	2.000	232



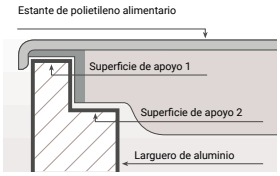
Estantes lisos de inoxidable

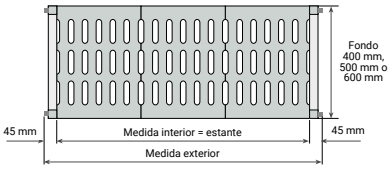
- Fabricada en acero inoxidable.
- Fijación de los estantes a los pies ranurados mediante tornillería incluida.

	ESPESOR 1 mm						ESPESOR 1,5 mm					
DIMENSIONES (mm)	SIN OMEGAS DE REFUERZO	CARGA MÁXIMA(KG)/ ESTANTE	€	CON OMEGAS DE REFUERZO	CARGA MÁXIMA(KG)/ ESTANTE	€	SIN OMEGAS DE REFUERZO	CARGA MÁXIMA(KG)/ ESTANTE	€	CON OMEGAS DE REFUERZO	CARGA MÁXIMA(KG)/ ESTANTE	€
	SS10			SS10R			SS15			SS15R		
800x400	19092903	210	96	19092911	260	146	19092919	280	116	19092927	330	185
1.000x400	19092904	160	101	19092912	210	173	19092920	230	128	19092928	280	215
1.200x400	19092905	110	113	19092913	160	202	19092921	130	142	19092929	180	241
1.400x400	19092906	85	126	19092914	135	230	19092922	105	157	19092930	155	268
800x500	19092907	205	108	19092915	255	173	19092923	280	136	19092931	330	215
1.000x500	19092908	155	122	19092916	205	202	19092924	230	151	19092932	280	241
1.200x500	19092909	105	133	19092917	155	230	19092925	130	163	19092933	180	268
1.400x500	19092910	80	148	19092918	130	257	19092926	105	177	19092934	155	294



Estanterías de polietileno

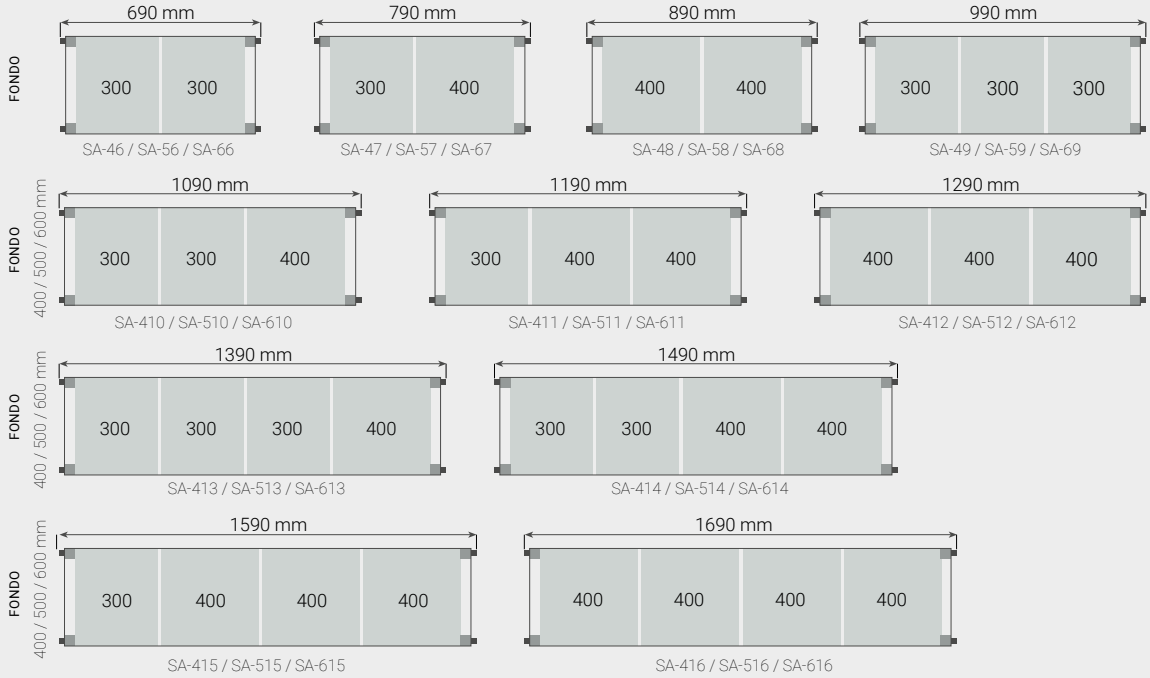






- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario, especialmente diseñadas para ser instaladas en cámaras frigoríficas.
- Los estantes de polietileno se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Existen 3 medidas de fondo de estantes, de 400, 500 y 600mm.
- La altura de los soportes es de 1750 mm. También existen soportes de 2000 mm de altura para aplicaciones concretas.

Dimensiones exteriores de las estanterías independientes incluyendo un soporte a cada lado de los estantes.



Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, múltiples combinaciones mediante la colocación de estantes por ambos lados de los soportes. Ver tablas de conjuntos.



Estantes de aluminio y polietileno

- Estante con parrilla de polietileno alimentario especialmente diseñado para su uso en cámaras frigoríficas, conforme a los requerimientos sanitarios.
- Se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, para una perfecta colocación y mayor solidez.
- Fácilmente retirables. Es posible lavarlos en un lavavajillas convencional.
- Parrillas y largueros incluidos.

Ancho 400 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	48
SA-47	19091196	700x400	54
SA-48	19091197	800x400	56
SA-49	19091198	900x400	62
SA-410	19091199	1.000x400	67
SA-411	19091350	1.100x400	71
SA-412	19091351	1.200x400	79
SA-413	19091352	1.300x400	82
SA-414	19091353	1.400x400	90
SA-415	19091354	1.500x400	95
SA-416	19091355	1.600x400	99

Ancho 500 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	52
SA-57	19091358	700x500	57
SA-58	19091359	800x500	63
SA-59	19091360	900x500	70
SA-510	19091361	1.000x500	72
SA-511	19091362	1.100x500	79
SA-512	19091363	1.200x500	83
SA-513	19091365	1.300x500	91
SA-514	19091366	1.400x500	96
SA-515	19091367	1.500x500	102
SA-516	19091368	1.600x500	112

Ancho 600 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-66	19106115	600x600	62
SA-67	19106116	700x600	69
SA-68	19106117	800x600	72
SA-69	19106118	900x600	81
SA-610	19106119	1.000x600	86
SA-611	19106160	1.100x600	90
SA-612	19106161	1.200x600	96
SA-613	19106162	1.300x600	105
SA-614	19106163	1.400x600	110
SA-615	19106164	1.500x600	117
SA-616	19106165	1.600x600	125

Soportes de aluminio

- Fabricado en aluminio anodizado.
- Agujeros cada 150 mm, para poder modificar la medida de los estándar o incrementar el número de estantes mediante (4 por estante).
- Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.
- Pasadores incluidos.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NIVELES	€
ANCHO 400 mm				
AF17-43	19091369	1.750x400	3	93
AF17-44	19091370	1.750x400	4	98
AF17-45	19091371	1.750x400	5	101
AF20-45	19091372	2.000x400	5	126
AF20-46	19091373	2.000x400	6	132
ANCHO 500 mm				
AF17-53	19091374	1.750x500	3	98
AF17-54	19091375	1.750x500	4	101
AF17-55	19091376	1.750x500	5	103
AF20-55	19091377	2.000x500	5	129
AF20-56	19091378	2.000x500	6	134
ANCHO 600 mm				
AF17-63	19106166	1.750x600	3	102
AF17-64	19106167	1.750x600	4	105
AF17-65	19106168	1.750x600	5	108
AF20-65	19106169	2.000x600	5	133
AF20-66	19106170	2.000x600	6	137

Soportes móviles

- Dos (2) ruedas giratorias inoxidables de poliamida de Ø125 mm, una de ellas con freno. Para formar una estantería móvil, aparte de los estantes necesarios, se precisan dos (2) soportes móviles.
- Sólo se incluyen los soportes. Los estantes deben solicitarse aparte.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NIVELES	€
ANCHO 400 mm				
KMA17-44	19091380	1.750x400	4	262
KMA17-45	19091381	1.750x400	5	267
ANCHO 500 mm				
KMA17-54	19091382	1.750x500	4	268
KMA17-55	19091383	1.750x500	5	277
ANCHO 600 mm				
KMA17-64	19106171	1.750x600	4	264
KMA17-65	19106172	1.750x600	5	256



Bancadas

- Diseñada especialmente para almacenar cajas en cámaras frigoríficas.
- Estructura robusta de acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1.085x500x250	223
KSA2-1-512	19091392	1.285x500x250	236
KSA2-1-516	19091393	1.685x500x250	290



Parrillas

- Parrilla de polietileno alimentario para estantes.
- Los estantes completos incluyen su dotación de parrillas correspondientes por lo que pueden suministrarse como accesorios.
- Fáciles de colocar. Es posible lavarlos en un lavavajillas convencional.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	13
SP-44	19091385	400x400	16
SP-53	19091386	300x500	16
SP-54	19091388	400x500	17
SP-63	19106173	300x600	19
SP-64	19106174	400x600	22

Ganchos para ángulo

- Diseñado para facilitar el montaje de las estanterías formando ángulos, ahorrando soportes y aprovechando el máximo espacio.
- Dos (2) ganchos por estante.
- Precio por unidad.



MODELO	CÓDIGO	€
HK	19091389	12

Pasadores

- Diseñado para ampliar el número de estantes previstos en las medidas estándares..
- Se suministran como accesorio ya que los soportes incluyen los pasadores para cada estante. Se requieren cuatro (4) pasadores por estante.
- Precio por unidad.



MODELO	CÓDIGO	€
AS	19091390	8



Largueros

- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estante.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CA-6	19091394	600	23
CA-7	19091395	700	24
CA-8	19091396	800	27
CA-9	19091397	900	29
CA-10	19091398	1.000	30
CA-11	19091399	1.100	31
CA-12	19091400	1.200	33
CA-13	19091401	1.300	34
CA-14	19091402	1.400	36
CA-15	19091403	1.500	39
CA-16	19091404	1.600	40

Cálculo de conjuntos

Cómo calcular conjuntos de estanterías

Para más facilidad, se pueden pedir las estanterías de aluminio y polietileno por conjuntos. A continuación, se indica como calcular el conjunto deseado:

¿La estantería es lineal o de ángulo?

- Las estanterías lineales tienen soportes en cada extremo.
- Las estanterías en ángulo llevan un soporte en uno de los extremos y en el otro extremo se suministran con dos ganchos por estante, para apoyarse en los largueros de otra estantería.

¿Qué fondo tendrá la estantería?

- Hay dos medidas de fondo: 400 o 500 mm.

¿Cuántos niveles se necesitan?

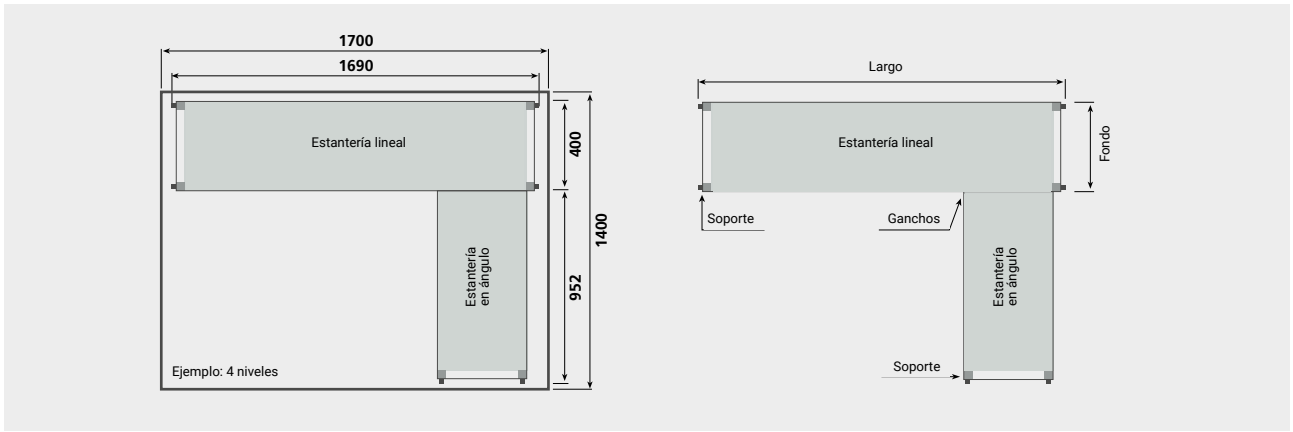
- Hay conjuntos estándares con 3, 4 o 5 niveles.
- Niveles adicionales se pueden pedir.

¿Qué largo tendrá la estantería?

- En las tablas de las siguientes páginas debe buscar el conjunto correcto para las medidas del local donde se va a colocar la estantería.
- Cuando se está calculando el largo de las estanterías en ángulo, hay que recordar restar del largo total la medida del fondo de la estantería en la que se apoyará.

En el ejemplo siguiente se tendría que pedir:

- Conjunto número 99 (Lineal, fondo 400 mm, 4 niveles, 1.690 mm de largo.)
- Conjunto número 582 (Ángulo, fondo 400 mm, 4 niveles, 952 mm de largo.)



- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1.750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido y sustituir los soportes “AF17” por soportes altos “AF20” ajustando el precio del conjunto acorde con los precios de los soportes elegidos.

- Se puede añadir niveles adicionales a las estanterías, hasta un total máximo de 11 niveles en los soportes estándares, pidiendo por separado los estantes, los pasadores y los ganchos de ángulo necesarios.

- Los soportes estándares tipo “AF17” se pueden sustituir por soportes móviles “KMA17”, siempre cambiando los precios.

Estantería lineal 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1.390	17	432	96	524	175	612
1.490	18	456	97	556	176	652
1.590	19	471	98	576	177	677
1.690	20	483	99	592	178	697
1.726	21	615	100	742	179	863
1.826	22	633	101	766	180	893
1.926	23	651	102	790	181	923

Estantería en ángulo 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	309	579	386	658	461
752	501	327	580	410	659	491
852	502	333	581	418	660	501
952	503	351	582	442	661	531
1.052	504	366	583	462	662	556
1.152	505	378	584	478	663	576
1.252	506	402	585	510	664	616



Estantería lineal 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
690	10	330	89	388	168	442
790	11	348	90	412	169	472
890	12	354	91	420	170	482
990	13	372	92	444	171	512
1.090	14	387	93	464	172	537
1.190	15	399	94	480	173	557
1.290	16	423	95	512	174	597
1.390	17	432	96	524	175	612
1.490	18	456	97	556	176	652
1.590	19	471	98	576	177	677
1.690	20	483	99	592	178	697
1.726	21	615	100	742	179	863
1.826	22	633	101	766	180	893
1.926	23	651	102	790	181	923
2.026	24	666	103	810	182	948
2.126	25	681	104	830	183	973
2.226	26	693	105	846	184	993
2.326	27	705	106	862	185	1.013
2.426	28	729	107	894	186	1.053
2.526	29	753	108	926	187	1.093
2.626	30	762	109	938	188	1.108
2.726	31	771	110	950	189	1.123
2.826	32	795	111	982	190	1.163
2.926	33	819	112	1.014	191	1.203
3.026	34	834	113	1.034	192	1.228
3.126	35	849	114	1.054	193	1.253
3.226	36	861	115	1.070	194	1.273
3.326	37	873	116	1.086	195	1.293
3.362	38	999	117	1.228	196	1.449
3.462	39	1.011	118	1.244	197	1.469
3.562	40	1.035	119	1.276	198	1.509
3.662	41	1.059	120	1.308	199	1.549
3.762	42	1.083	121	1.340	200	1.589
3.862	43	1.092	122	1.352	201	1.604
3.962	44	1.101	123	1.364	202	1.619
4.062	45	1.110	124	1.376	203	1.634
4.162	46	1.134	125	1.408	204	1.674
4.262	47	1.158	126	1.440	205	1.714
4.362	48	1.182	127	1.472	206	1.754
4.462	49	1.197	128	1.492	207	1.779
4.562	50	1.212	129	1.512	208	1.804
4.662	51	1.227	130	1.532	209	1.829
4.762	52	1.239	131	1.548	210	1.849
4.862	53	1.251	132	1.564	211	1.869
4.962	54	1.263	133	1.580	212	1.889
4.998	55	1.413	134	1.754	213	2.085
5.098	56	1.422	135	1.766	214	2.100
5.198	57	1.431	136	1.778	215	2.115
5.298	58	1.440	137	1.790	216	2.130
5.398	59	1.449	138	1.802	217	2.145
5.498	60	1.473	139	1.834	218	2.185
5.598	61	1.497	140	1.866	219	2.225
5.698	62	1.521	141	1.898	220	2.265
5.798	63	1.545	142	1.930	221	2.305



Estantería lineal 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
247	352	326	410	405	466
248	367	327	430	406	491
249	385	328	454	407	521
250	406	329	482	408	556
251	412	330	490	409	566
252	433	331	518	410	601
253	445	332	534	411	621
254	469	333	566	412	661
255	484	334	586	413	686
256	502	335	610	414	716
257	532	336	650	415	766
258	672	337	807	416	939
259	693	338	835	417	974
260	714	339	863	418	1.009
261	720	340	871	419	1.019
262	726	341	879	420	1.029
263	747	342	907	421	1.064
264	768	343	935	422	1.099
265	780	344	951	423	1.119
266	792	345	967	424	1.139
267	816	346	999	425	1.179
268	840	347	1.031	426	1.219
269	855	348	1.051	427	1.244
270	870	349	1.071	428	1.269
271	888	350	1.095	429	1.299
272	906	351	1.119	430	1.329
273	936	352	1.159	431	1.379
274	966	353	1.199	432	1.429
275	1.082	354	1.324	433	1.562
276	1.103	355	1.352	434	1.597
277	1.115	356	1.368	435	1.617
278	1.127	357	1.384	436	1.637
279	1.139	358	1.400	437	1.657
280	1.163	359	1.432	438	1.697
281	1.187	360	1.464	439	1.737
282	1.211	361	1.496	440	1.777
283	1.226	362	1.516	441	1.802
284	1.241	363	1.536	442	1.827
285	1.256	364	1.556	443	1.852
286	1.274	365	1.580	444	1.882
287	1.292	366	1.604	445	1.912
288	1.310	367	1.628	446	1.942
289	1.340	368	1.668	447	1.992
290	1.370	369	1.708	448	2.042
291	1.400	370	1.748	449	2.092
292	1.486	371	1.833	450	2.175
293	1.510	372	1.865	451	2.215
294	1.534	373	1.897	452	2.255
295	1.558	374	1.929	453	2.295
296	1.582	375	1.961	454	2.335
297	1.597	376	1.981	455	2.360
298	1.612	377	2.001	456	2.385
299	1.627	378	2.021	457	2.410
300	1.642	379	2.041	458	2.435



Estantería lineal 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1.010	390	1.089	458	1.168	526
1.011	411	1.090	486	1.169	561
1.012	420	1.091	498	1.170	576
1.013	447	1.092	534	1.171	621
1.014	462	1.093	554	1.172	646
1.015	474	1.094	570	1.173	666
1.016	492	1.095	594	1.174	696
1.017	519	1.096	630	1.175	741
1.018	534	1.097	650	1.176	766
1.019	555	1.098	678	1.177	801
1.020	579	1.099	710	1.178	841
1.021	738	1.000	891	1.179	1.044
1.022	765	1.101	927	1.180	1.089
1.023	792	1.102	963	1.181	1.134
1.024	807	1.103	983	1.182	1.159
1.025	822	1.104	1.003	1.183	1.184
1.026	834	1.105	1.019	1.184	1.204
1.027	846	1.106	1.035	1.185	1.224
1.028	864	1.107	1.059	1.186	1.254
1.029	882	1.108	1.083	1.187	1.284
1.030	909	1.109	1.119	1.188	1.329
1.031	936	1.110	1.155	1.189	1.374
1.032	951	1.111	1.175	1.190	1.399
1.033	966	1.112	1.195	1.191	1.424
1.034	987	1.113	1.223	1.192	1.459
1.035	1.008	1.114	1.251	1.193	1.494
1.036	1.032	1.115	1.283	1.194	1.534
1.037	1.056	1.116	1.315	1.195	1.574
1.038	1.206	1.117	1.484	1.196	1.762
1.039	1.218	1.118	1.500	1.197	1.782
1.040	1.236	1.119	1.524	1.198	1.812
1.041	1.254	1.120	1.548	1.199	1.842
1.042	1.272	1.121	1.572	1.200	1.872
1.043	1.299	1.122	1.608	1.201	1.917
1.044	1.326	1.123	1.644	1.202	1.962
1.045	1.353	1.124	1.680	1.203	2.007
1.046	1.368	1.125	1.700	1.204	2.032
1.047	1.383	1.126	1.720	1.205	2.057
1.048	1.398	1.127	1.740	1.206	2.082
1.049	1.419	1.128	1.768	1.207	2.117
1.050	1.440	1.129	1.796	1.208	2.152
1.051	1.461	1.130	1.824	1.209	2.187
1.052	1.485	1.131	1.856	1.210	2.227
1.053	1.509	1.132	1.888	1.211	2.267
1.054	1.533	1.133	1.920	1.212	2.307
1.055	1.662	1.134	2.061	1.213	2.460
1.056	1.689	1.135	2.097	1.214	2.505
1.057	1.716	1.136	2.133	1.215	2.550
1.058	1.743	1.137	2.169	1.216	2.595
1.059	1.770	1.138	2.205	1.217	2.640
1.060	1.785	1.139	2.225	1.218	2.665
1.061	1.800	1.140	2.245	1.219	2.690
1.062	1.815	1.141	2.265	1.220	2.715
1.063	1.830	1.142	2.285	1.221	2.740



Estantería de ángulo 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	309	579	386	658	461
752	501	327	580	410	659	491
852	502	333	581	418	660	501
952	503	351	582	442	661	531
1.052	504	366	583	462	662	556
1.152	505	378	584	478	663	576
1.252	506	402	585	510	664	616
1.352	507	411	586	522	665	631
1.452	508	435	587	554	666	671
1.552	509	450	588	574	667	696
1.652	510	462	589	590	668	716
1.688	511	594	590	740	669	882
1.788	512	612	591	764	670	912
1.888	513	630	592	788	671	942
1.988	514	645	593	808	672	967
2.088	515	660	594	828	673	992
2.188	516	672	595	844	674	1.012
2.288	517	684	596	860	675	1.032
2.388	518	708	597	892	676	1.072
2.488	519	732	598	924	677	1.112
2.588	520	741	599	936	678	1.127
2.688	521	750	600	948	679	1.142
2.788	522	774	601	980	680	1.182
2.888	523	798	602	1.012	681	1.222
2.988	524	813	603	1.032	682	1.247
3.088	525	828	604	1.052	683	1.272
3.188	526	840	605	1.068	684	1.292
3.288	527	852	606	1.084	685	1.312
3.324	528	978	607	1.226	686	1.468
3.424	529	990	608	1.242	687	1.488
3.524	530	1.014	609	1.274	688	1.528
3.624	531	1.038	610	1.306	689	1.568
3.724	532	1.062	611	1.338	690	1.608
3.824	533	1.071	612	1.350	691	1.623
3.924	534	1.080	613	1.362	692	1.638
4.024	535	1.089	614	1.374	693	1.653
4.124	536	1.113	615	1.406	694	1.693
4.224	537	1.137	616	1.438	695	1.733
4.324	538	1.161	617	1.470	696	1.773
4.424	539	1.176	618	1.490	697	1.798
4.524	540	1.191	619	1.510	698	1.823
4.624	541	1.206	620	1.530	699	1.848
4.724	542	1.218	621	1.546	700	1.868
4.824	543	1.230	622	1.562	701	1.888
4.924	544	1.242	623	1.578	702	1.908
4.960	545	1.392	624	1.752	703	2.104
5.060	546	1.401	625	1.764	704	2.119
5.160	547	1.410	626	1.776	705	2.134
5.260	548	1.419	627	1.788	706	2.149
5.360	549	1.428	628	1.800	707	2.164
5.460	550	1.452	629	1.832	708	2.204
5.569	551	1.476	630	1.864	709	2.244
5.660	552	1.500	631	1.896	710	2.284
5.760	553	1.524	632	1.928	711	2.324



Estantería de ángulo 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
737	326	816	405	895	483
738	341	817	425	896	508
739	359	818	449	897	538
740	380	819	477	898	573
741	386	820	485	899	583
742	407	821	513	900	618
743	419	822	529	901	638
744	443	823	561	902	678
745	458	824	581	903	703
746	476	825	605	904	733
747	506	826	645	905	783
748	646	827	802	906	956
749	667	828	830	907	991
750	688	829	858	908	1.026
751	694	830	866	909	1.036
752	700	831	874	910	1.046
753	721	832	902	911	1.081
754	742	833	930	912	1.116
755	754	834	946	913	1.136
756	766	835	962	914	1.156
757	790	836	994	915	1.196
758	814	837	1.026	916	1.236
759	829	838	1.046	917	1.261
760	844	839	1.066	918	1.286
761	862	840	1.090	919	1.316
762	880	841	1.114	920	1.346
763	910	842	1.154	921	1.396
764	940	843	1.194	922	1.446
765	1.056	844	1.319	923	1.579
766	1.077	845	1.347	924	1.614
767	1.089	846	1.363	925	1.634
768	1.101	847	1.379	926	1.654
769	1.113	848	1.395	927	1.674
770	1.137	849	1.427	928	1.714
771	1.161	850	1.459	929	1.754
772	1.185	851	1.491	930	1.794
773	1.200	852	1.511	931	1.819
774	1.215	853	1.531	932	1.844
775	1.230	854	1.551	933	1.869
776	1.248	855	1.575	934	1.899
777	1.266	856	1.599	935	1.929
778	1.284	857	1.623	936	1.959
779	1.314	858	1.663	937	2.009
780	1.344	859	1.703	938	2.059
781	1.374	860	1.743	939	2.109
782	1.460	861	1.828	940	2.192
783	1.484	862	1.860	941	2.232
784	1.508	863	1.892	942	2.272
785	1.532	864	1.924	943	2.312
786	1.556	865	1.956	944	2.352
787	1.571	866	1.976	945	2.377
788	1.586	867	1.996	946	2.402
789	1.601	868	2.016	947	2.427
790	1.616	869	2.036	948	2.452



Estantería de ángulo 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1.500	360	1.579	449	1.658	538
1.501	381	1.580	477	1.659	573
1.502	390	1.581	489	1.660	588
1.503	417	1.582	525	1.661	633
1.504	432	1.583	545	1.662	658
1.505	444	1.584	561	1.663	678
1.506	462	1.585	585	1.664	708
1.507	489	1.586	621	1.665	753
1.508	504	1.587	641	1.666	778
1.509	525	1.588	669	1.667	813
1.510	549	1.589	701	1.668	853
1.511	708	1.590	882	1.669	1.056
1.512	735	1.591	918	1.670	1.101
1.513	762	1.592	954	1.671	1.146
1.514	777	1.593	974	1.672	1.171
1.515	792	1.594	994	1.673	1.196
1.516	804	1.595	1.010	1.674	1.216
1.517	816	1.596	1.026	1.675	1.236
1.518	834	1.597	1.050	1.676	1.266
1.519	852	1.598	1.074	1.677	1.296
1.520	879	1.599	1.110	1.678	1.341
1.521	906	1.600	1.146	1.679	1.386
1.522	921	1.601	1.166	1.680	1.411
1.523	936	1.602	1.186	1.681	1.436
1.524	957	1.603	1.214	1.682	1.471
1.525	978	1.604	1.242	1.683	1.506
1.526	1.002	1.605	1.274	1.684	1.546
1.527	1.026	1.606	1.306	1.685	1.586
1.528	1.176	1.607	1.475	1.686	1.774
1.529	1.188	1.608	1.491	1.687	1.794
1.530	1.206	1.609	1.515	1.688	1.824
1.531	1.224	1.610	1.539	1.689	1.854
1.532	1.242	1.611	1.563	1.690	1.884
1.533	1.269	1.612	1.599	1.691	1.929
1.534	1.296	1.613	1.635	1.692	1.974
1.535	1.323	1.614	1.671	1.693	2.019
1.536	1.338	1.615	1.691	1.694	2.044
1.537	1.353	1.616	1.711	1.695	2.069
1.538	1.368	1.617	1.731	1.696	2.094
1.539	1.389	1.618	1.759	1.697	2.129
1.540	1.410	1.619	1.787	1.698	2.164
1.541	1.431	1.620	1.815	1.699	2.199
1.542	1.455	1.621	1.847	1.700	2.239
1.543	1.479	1.622	1.879	1.701	2.279
1.544	1.503	1.623	1.911	1.702	2.319
1.545	1.632	1.624	2.052	1.703	2.472
1.546	1.659	1.625	2.088	1.704	2.517
1.547	1.686	1.626	2.124	1.705	2.562
1.548	1.713	1.627	2.160	1.706	2.607
1.549	1.740	1.628	2.196	1.707	2.652
1.550	1.755	1.629	2.216	1.708	2.677
1.551	1.770	1.630	2.236	1.709	2.702
1.552	1.785	1.631	2.256	1.710	2.727
1.553	1.800	1.632	2.276	1.711	2.752

Estantería lineal 400 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

Estantería lineal 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

Estantería lineal 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
1.010	2 AF17-63 + 3 SA-66	1.089	2 AF17-64 + 4 SA-66	1.168	2 AF17-65 + 5 SA-66
1.011	2 AF17-63 + 3 SA-67	1.090	2 AF17-64 + 4 SA-67	1.169	2 AF17-65 + 5 SA-67
1.012	2 AF17-63 + 3 SA-68	1.091	2 AF17-64 + 4 SA-68	1.170	2 AF17-65 + 5 SA-68
1.013	2 AF17-63 + 3 SA-69	1.092	2 AF17-64 + 4 SA-69	1.171	2 AF17-65 + 5 SA-69
1.014	2 AF17-63 + 3 SA-610	1.093	2 AF17-64 + 4 SA-610	1.172	2 AF17-65 + 5 SA-610
1.015	2 AF17-63 + 3 SA-611	1.094	2 AF17-64 + 4 SA-611	1.173	2 AF17-65 + 5 SA-611
1.016	2 AF17-63 + 3 SA-612	1.095	2 AF17-64 + 4 SA-612	1.174	2 AF17-65 + 5 SA-612
1.017	2 AF17-63 + 3 SA-613	1.096	2 AF17-64 + 4 SA-613	1.175	2 AF17-65 + 5 SA-613
1.018	2 AF17-63 + 3 SA-614	1.097	2 AF17-64 + 4 SA-614	1.176	2 AF17-65 + 5 SA-614
1.019	2 AF17-63 + 3 SA-615	1.098	2 AF17-64 + 4 SA-615	1.177	2 AF17-65 + 5 SA-615
1.020	2 AF17-63 + 3 SA-616	1.099	2 AF17-64 + 4 SA-616	1.178	2 AF17-65 + 5 SA-616
1.021	3 AF17-63 + 6 SA-68	1.100	3 AF17-64 + 8 SA-68	1.179	3 AF17-65 + 10 SA-68
1.022	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68	1.101	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68	1.180	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68
1.023	3 AF17-63 + 6 SA-69	1.102	3 AF17-64 + 8 SA-69	1.181	3 AF17-65 + 10 SA-69
1.024	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610	1.103	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610	1.182	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610
1.025	3 AF17-63 + 6 SA-610	1.104	3 AF17-64 + 8 SA-610	1.183	3 AF17-65 + 10 SA-610
1.026	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611	1.105	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611	1.184	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611
1.027	3 AF17-63 + 6 SA-611	1.106	3 AF17-64 + 8 SA-611	1.185	3 AF17-65 + 10 SA-611
1.028	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612	1.107	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612	1.186	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612
1.029	3 AF17-63 + 6 SA-612	1.108	3 AF17-64 + 8 SA-612	1.187	3 AF17-65 + 10 SA-612
1.030	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613	1.109	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613	1.188	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613
1.031	3 AF17-63 + 6 SA-613	1.110	3 AF17-64 + 8 SA-613	1.189	3 AF17-65 + 10 SA-613
1.032	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614	1.111	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614	1.190	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614
1.033	3 AF17-63 + 6 SA-614	1.112	3 AF17-64 + 8 SA-614	1.191	3 AF17-65 + 10 SA-614
1.034	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615	1.113	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615	1.192	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615
1.035	3 AF17-63 + 6 SA-615	1.114	3 AF17-64 + 8 SA-615	1.193	3 AF17-65 + 10 SA-615
1.036	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616	1.115	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616	1.194	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616
1.037	3 AF17-63 + 6 SA-616	1.116	3 AF17-64 + 8 SA-616	1.195	3 AF17-65 + 10 SA-616
1.038	4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611	1.117	4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611	1.196	4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611
1.039	4 AF17-63 + 9 SA-611	1.118	4 AF17-64 + 12 SA-611	1.197	4 AF17-65 + 15 SA-611
1.040	4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612	1.119	4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612	1.198	4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612
1.041	4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612	1.120	4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612	1.199	4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612
1.042	4 AF17-63 + 9 SA-612	1.121	4 AF17-64 + 12 SA-612	1.200	4 AF17-65 + 15 SA-612
1.043	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613	1.122	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613	1.201	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613
1.044	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613	1.123	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613	1.202	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613
1.045	4 AF17-63 + 9 SA-613	1.124	4 AF17-64 + 12 SA-613	1.203	4 AF17-65 + 15 SA-613
1.046	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614	1.125	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614	1.204	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614
1.047	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614	1.126	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614	1.205	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614
1.048	4 AF17-63 + 9 SA-614	1.127	4 AF17-64 + 12 SA-614	1.206	4 AF17-65 + 15 SA-614
1.049	4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615	1.128	4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615	1.207	4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615
1.050	4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615	1.129	4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615	1.208	4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615
1.051	4 AF17-63 + 9 SA-615	1.130	4 AF17-64 + 12 SA-615	1.209	4 AF17-65 + 15 SA-615
1.052	4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616	1.131	4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616	1.210	4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616
1.053	4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616	1.132	4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616	1.211	4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616
1.054	4 AF17-63 + 9 SA-616	1.133	4 AF17-64 + 12 SA-616	1.212	4 AF17-65 + 15 SA-616
1.055	5 AF17-63 + 12 SA-612	1.134	5 AF17-64 + 16 SA-612	1.213	5 AF17-65 + 20 SA-612
1.056	5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613	1.135	5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613	1.214	5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613
1.057	5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613	1.136	5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613	1.215	5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613
1.058	5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613	1.137	5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613	1.216	5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613
1.059	5 AF17-63 + 12 SA-613	1.138	5 AF17-64 + 16 SA-613	1.217	5 AF17-65 + 20 SA-613
1.060	5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614	1.139	5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614	1.218	5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614
1.061	5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614	1.140	5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614	1.219	5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614
1.062	5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614	1.141	5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614	1.220	5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614
1.063	5 AF17-63 + 12 SA-614	1.142	5 AF17-64 + 16 SA-614	1.221	5 AF17-65 + 20 SA-614

Estantería de ángulo 400 mm

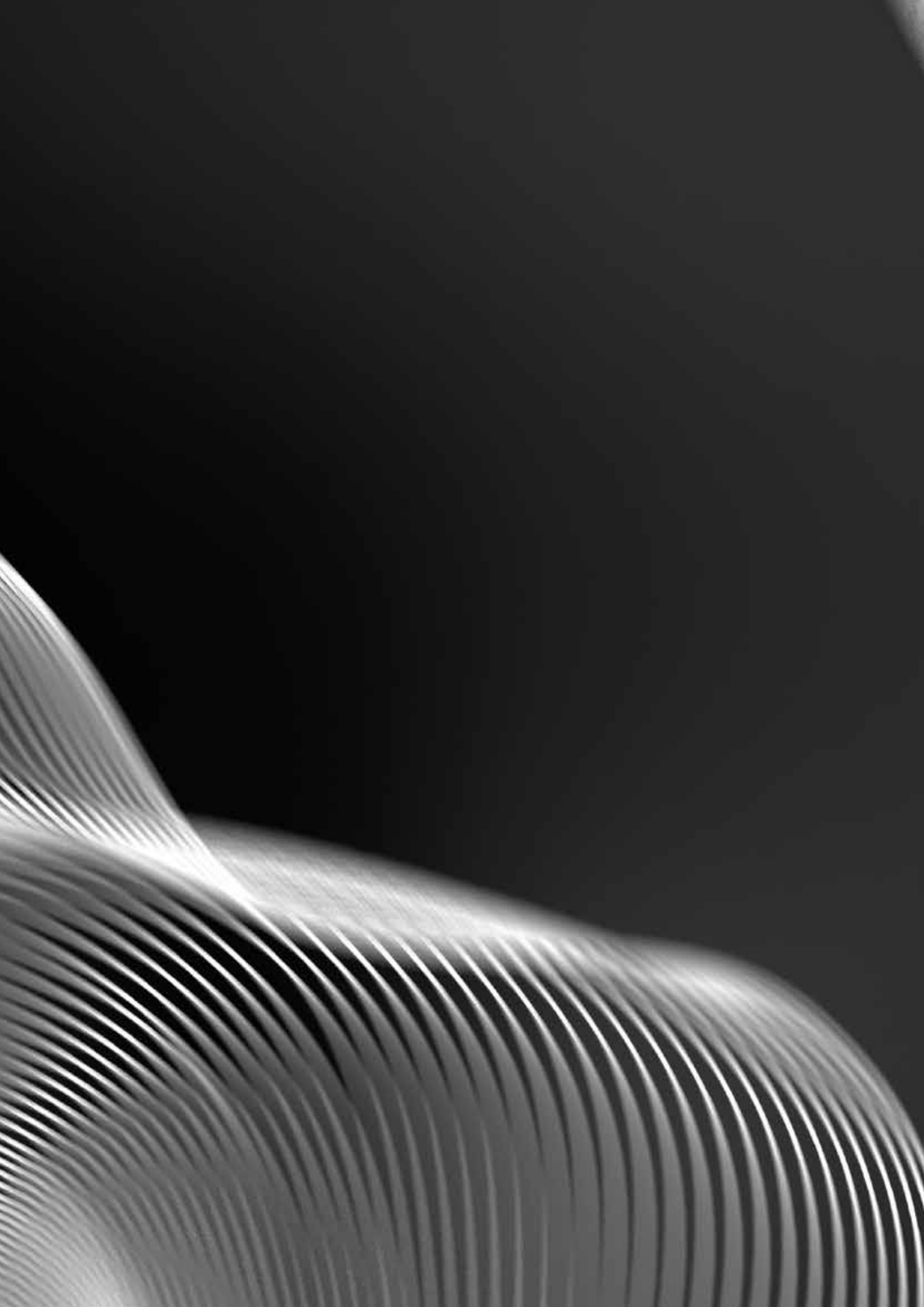
3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

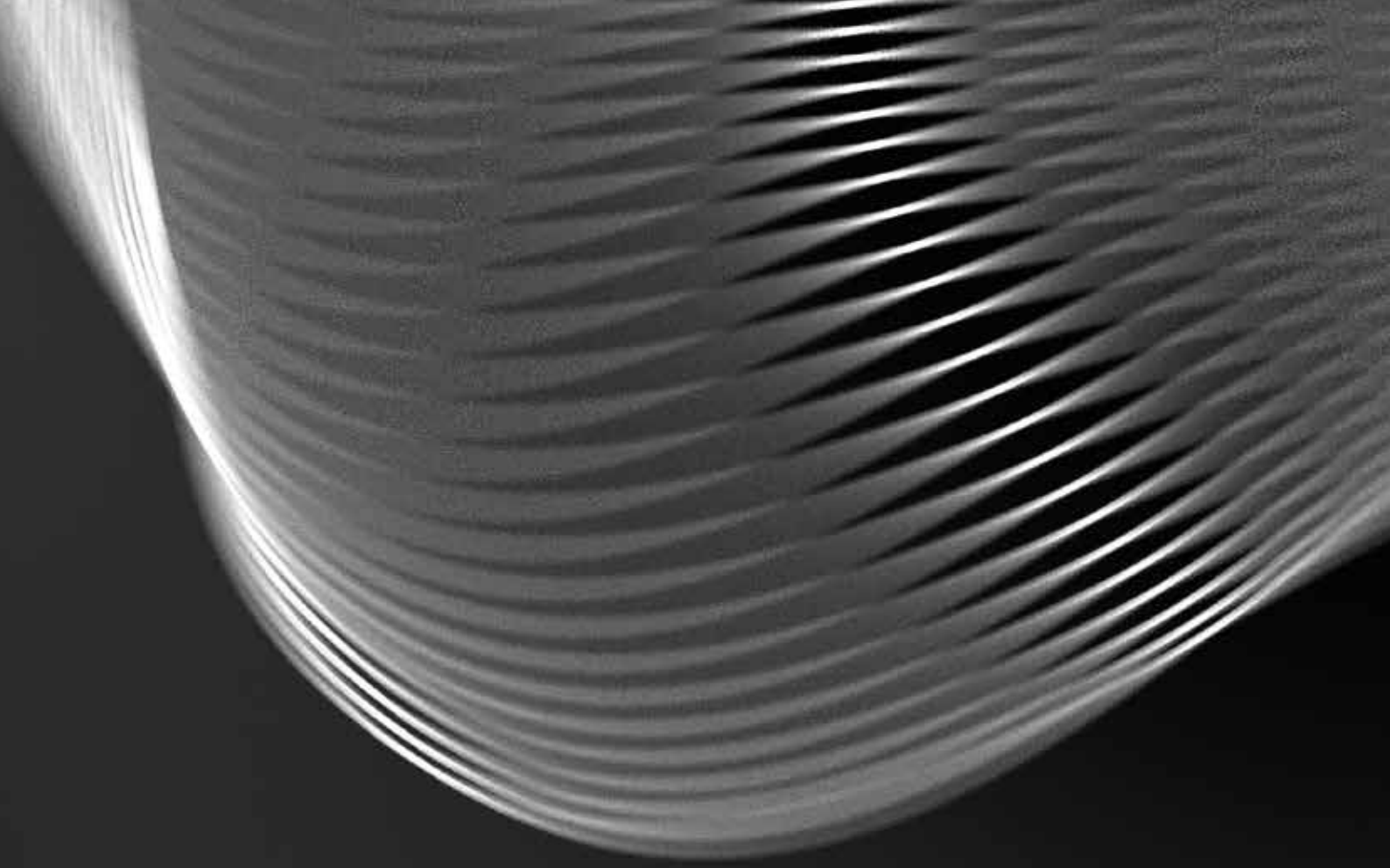
Estantería de ángulo 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK

Estantería de ángulo 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
1.500	1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK	1.579	1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK	1.658	1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK
1.501	1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK	1.580	1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK	1.659	1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK
1.502	1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK	1.581	1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK	1.660	1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK
1.503	1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK	1.582	1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK	1.661	1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK
1.504	1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK	1.583	1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK	1.662	1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK
1.505	1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK	1.584	1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK	1.663	1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK
1.506	1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK	1.585	1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK	1.664	1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK
1.507	1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK	1.586	1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK	1.665	1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK
1.508	1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK	1.587	1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK	1.666	1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK
1.509	1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK	1.588	1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK	1.667	1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK
1.510	1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK	1.589	1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK	1.668	1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK
1.511	2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK	1.590	2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK	1.669	2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK
1.512	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK	1.591	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK	1.670	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK
1.513	2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK	1.592	2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK	1.671	2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK
1.514	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK	1.593	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK	1.672	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK
1.515	2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK	1.594	2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK	1.673	2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK
1.516	2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK	1.595	2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK	1.674	2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK
1.517	2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK	1.596	2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK	1.675	2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK
1.518	2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.597	2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.676	2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.519	2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK	1.598	2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK	1.677	2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK
1.520	2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.599	2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.678	2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.521	2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK	1.600	2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK	1.679	2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK
1.522	2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.601	2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.680	2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.523	2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK	1.602	2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK	1.681	2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK
1.524	2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.603	2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.682	2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.525	2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK	1.604	2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK	1.683	2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK
1.526	2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.605	2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.684	2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.527	2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK	1.606	2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK	1.685	2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK
1.528	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK	1.607	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK	1.686	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK
1.529	3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK	1.608	3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK	1.687	3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK
1.530	3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.609	3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.688	3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.531	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK	1.610	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK	1.689	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK
1.532	3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK	1.611	3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK	1.690	3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK
1.533	3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.612	3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.691	3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.534	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.613	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.692	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.535	3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK	1.614	3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK	1.693	3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK
1.536	3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.615	3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.694	3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.537	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.616	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.695	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.538	3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK	1.617	3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK	1.696	3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK
1.539	3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.618	3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.697	3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.540	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK	1.619	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK	1.698	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK
1.541	3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK	1.620	3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK	1.699	3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK
1.542	3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.621	3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.700	3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.543	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK	1.622	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK	1.701	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK
1.544	3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK	1.623	3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK	1.702	3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK
1.545	4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK	1.624	4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK	1.703	4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK
1.546	4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.625	4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.704	4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.547	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.626	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.705	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.548	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK	1.627	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK	1.706	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 + 10 HK
1.549	4 AF17-63 + 12 SA-613 + 6 HK	1.628	4 AF17-64 + 16 SA-613 + 8 HK	1.707	4 AF17-65 + 20 SA-613 + 10 HK
1.550	4 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.629	4 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.708	4 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.551	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.630	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.709	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.552	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 + 6 HK	1.631	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 + 8 HK	1.710	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 + 10 HK
1.553	4 AF17-63 + 12 SA-614 + 6 HK	1.632	4 AF17-64 + 16 SA-614 + 8 HK	1.711	4 AF17-65 + 20 SA-614 + 10 HK





Extracción



Extrae lo máximo
de tu cocina

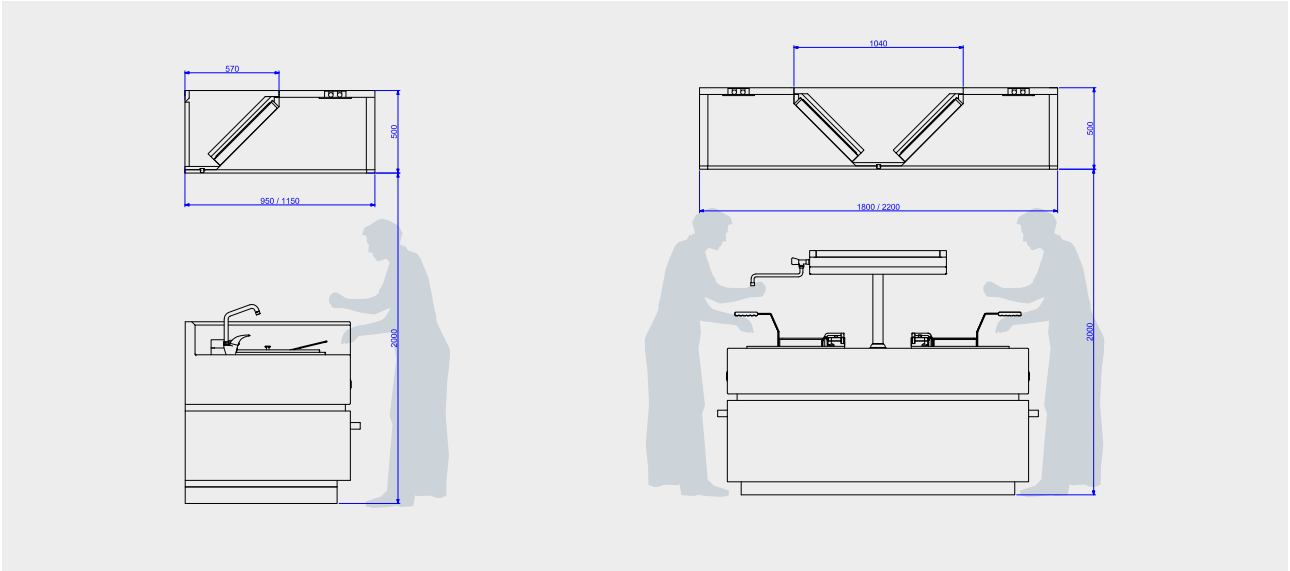
Campanas de extracción

Campanas para cocción 525
— Con plenum centrales 527
— Con plenum murales 528
— Compensadas centrales 529
— Compensadas murales 530
Campanas invertidas 531
— Con plenum murales 532
Campanas para vahos 533
Campanas para buffet 535
— Con plenum 536
— Compensadas 536

Campanas para cocción



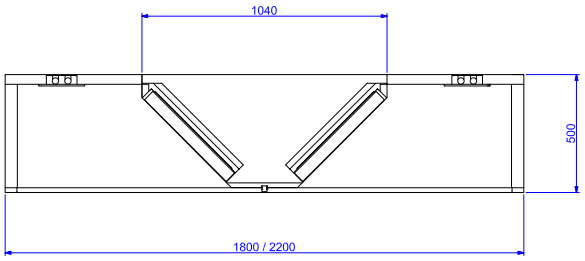
- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales de altas prestaciones para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado y procesamiento de alimentos.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.
- Modelos disponibles con sistema de aportación de aire compensado integrado en la campana para evitar que el flujo de aire caiga sobre los chefs. Dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y otra para aportación de aire exterior.




STAY WILD
FAGOR

Con plenum centrales





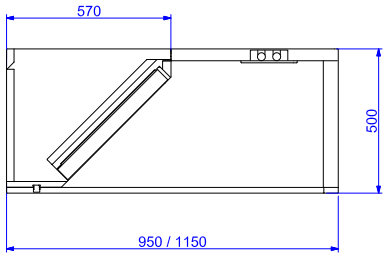
		FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083377	2.693	120220	19084046	2.813
1200	4	120180-L	19083378	3.502	120220-L	19084047	3.621
1500	4	150180	19083379	3.049	150220	19083443	3.197
1500	4	150180-L	19083380	3.857	150220-L	19083444	4.005
1700	6	170180	19083381	3.266	170220	19083445	3.432
1700	6	170180-L	19083382	4.136	170220-L	19083446	4.305
2000	6	200180	19083383	3.599	200220	19084048	3.794
2000	6	200180-L	19083384	4.470	200220-L	19084049	4.664
2200	8	220180	19083385	3.742	220220	19084050	3.959
2200	8	220180-L	19083386	4.614	220220-L	19084051	4.832
2400	8	240180	19083387	4.497	240220	19083451	4.659
2400	8	240180-L	19083388	6.115	240220-L	19083452	6.276
2500	8	250180	19083389	4.267	250220	19083453	4.636
2500	8	250180-L	19083390	5.201	250220-L	19083454	5.571
2700	8	270180	19083391	4.852	270220	19083455	5.043
2700	8	270180-L	19083392	6.469	270220-L	19083456	6.660
2900	10	290180	19083393	5.069	290220	19083457	5.280
2900	10	290180-L	19083394	6.750	290220-L	19083458	6.959
3000	8	300180	19083395	5.209	300220	19083459	5.427
3000	8	300180-L	19083396	6.826	300220-L	19083460	7.043
3200	10	320180	19083397	5.426	320220	19083461	5.665
3200	10	320180-L	19083398	7.105	320220-L	19083462	7.344
3400	12	340180	19083399	5.643	340220	19083463	5.900
3400	12	340180-L	19083400	7.386	340220-L	19083464	7.643
3500	10	350180	19083401	5.760	350220	19083465	6.024
3500	10	350180-L	19083402	7.439	350220-L	19083466	7.703
3600	12	360180	19083403	6.302	360220	19084052	6.505
3600	12	360180-L	19083404	8.726	360220-L	19084053	8.928
3700	12	370180	19083405	5.976	370220	19083469	6.260
3700	12	370180-L	19083406	7.720	370220-L	19083470	8.003
3900	14	390180	19083407	6.120	390220	19083471	6.427
3900	14	390180-L	19083408	7.863	390220-L	19083472	8.170

		FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€
4000	12	400180	19083409	6.310	400220	19083473	6.618
4000	12	400180-L	19083410	8.052	400220-L	19083474	8.362
4200	14	420180	19083411	6.453	420220	19083475	6.786
4200	14	420180-L	19083412	8.196	420220-L	19083476	8.529
4400	16	440180	19083413	6.594	440220	19083477	6.954
4400	16	440180-L	19083414	8.338	440220-L	19083478	8.697
4500	14	450180	19083415	6.847	450220	19083479	7.201
4500	14	450180-L	19083416	8.653	450220-L	19083480	9.009
4600	16	460180	19083417	7.447	460220	19084054	7.745
4600	16	460180-L	19083418	9.935	460220-L	19084055	10.234
4700	16	470180	19083419	6.989	470220	19083483	7.369
4700	16	470180-L	19083420	8.795	470220-L	19083484	9.175
4900	16	490180	19083421	7.802	490220	19083485	8.131
4900	16	490180-L	19083422	10.353	490220-L	19083486	10.682
5000	16	500180	19083423	7.385	500220	19083487	7.787
5000	16	500180-L	19083424	9.254	500220-L	19083488	9.655
5100	18	510180	19083425	8.020	510220	19083489	8.367
5100	18	510180-L	19083426	10.634	510220-L	19083490	10.982
5200	16	520180	19083427	8.114	520220	19084056	8.466
5200	16	520180-L	19083428	10.666	520220-L	19084057	11.016
5400	18	540180	19083429	8.353	540220	19084058	8.726
5400	18	540180-L	19083430	10.968	540220-L	19084059	11.340
5500	16	550180	19083431	8.471	550220	19084060	8.850
5500	16	550180-L	19083432	11.023	550220-L	19084061	11.401
5600	20	560180	19083433	8.496	560220	19084062	8.894
5600	20	560180-L	19083434	11.111	560220-L	19084063	11.509
5700	18	570180	19083435	8.687	570220	19084064	9.086
5700	18	570180-L	19083436	11.302	570220-L	19084065	11.700
5900	20	590180	19083437	8.755	590220	19084066	9.183
5900	20	590180-L	19083438	11.307	590220-L	19084067	11.735
6000	18	600180	19083439	9.021	600220	19084068	9.445
6000	18	600180-L	19083440	11.635	600220-L	19084069	12.060

- -L: Con iluminación Led

Con plenum murales





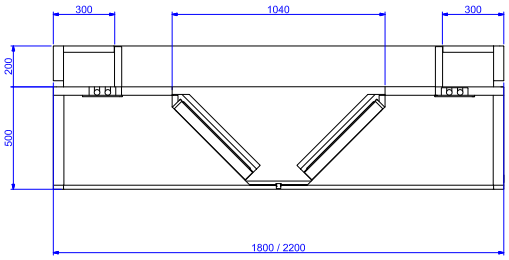
		FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19082439	1.534	120115	19083313	1.598
1200	2	120950-L	19083250	1.938	120115-L	19083314	2.002
1500	2	150950	19083216	1.748	150115	19084016	1.825
1500	2	150950-L	19083217	2.153	150115-L	19084017	2.229
1700	3	170950	19083218	1.845	170115	19084018	1.933
1700	3	170950-L	19083219	2.281	170115-L	19084019	2.368
2000	3	200950	19083255	2.041	200115	19083319	2.140
2000	3	200950-L	19083256	2.476	200115-L	19083320	2.575
2200	4	220950	19083257	2.147	220115	19083321	2.260
2200	4	220950-L	19083258	2.586	220115-L	19083322	2.696
2400	4	240950	19083259	2.603	240115	19083323	2.685
2400	4	240950-L	19083260	3.410	240115-L	19083324	3.494
2500	4	250950	19083990	2.513	250115	19084020	2.635
2500	4	250950-L	19083991	2.980	250115-L	19084021	3.102
2700	4	270950	19083992	2.814	270115	19084022	2.914
2700	4	270950-L	19083993	3.622	270115-L	19084023	3.721
2900	5	290950	19083994	2.913	290115	19084024	3.019
2900	5	290950-L	19083995	3.751	290115-L	19084025	3.859
3000	4	300950	19083267	3.027	300115	19083331	3.141
3000	4	300950-L	19083268	3.836	300115-L	19083332	3.950
3200	5	320950	19083269	3.125	320115	19083333	3.246
3200	5	320950-L	19083270	3.965	320115-L	19083334	4.086
3400	6	340950	19083271	3.221	340115	19083335	3.353
3400	6	340950-L	19083272	4.091	340115-L	19083336	4.226
3500	5	350950	19083996	3.320	350115	19084026	3.456
3500	5	350950-L	19083997	4.160	350115-L	19084027	4.294
3600	6	360950	19083275	3.669	360115	19083339	3.772
3600	6	360950-L	19083276	4.882	360115-L	19083340	4.984
3700	6	370950	19083998	3.417	370115	19084028	3.559
3700	6	370950-L	19083999	4.289	370115-L	19084029	4.432
3900	7	390950	19084000	3.525	390115	19084030	3.682
3900	7	390950-L	19084001	4.395	390115-L	19084031	4.554

		FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€
4000	6	400950	19083281	3.558	400115	19083345	3.769
4000	6	400950-L	19083282	4.431	400115-L	19083346	4.641
4200	7	420950	19083283	3.720	420115	19083347	3.889
4200	7	420950-L	19083284	4.592	420115-L	19083348	4.761
4400	8	440950	19083285	3.828	440115	19083349	4.011
4400	8	440950-L	19083286	4.699	440115-L	19083350	4.884
4500	7	450950	19084002	3.954	450115	19084032	4.134
4500	7	450950-L	19084003	4.856	450115-L	19084033	5.037
4600	8	460950	19083289	4.288	460115	19083353	4.440
4600	8	460950-L	19083290	5.531	460115-L	19083354	5.683
4700	8	470950	19084004	4.063	470115	19084034	4.255
4700	8	470950-L	19084005	4.965	470115-L	19084035	5.158
4900	8	490950	19084006	4.502	490115	19084036	4.666
4900	8	490950-L	19084007	5.775	490115-L	19084037	5.943
5000	8	500950	19083295	4.294	500115	19083359	4.498
5000	8	500950-L	19083296	5.229	500115-L	19083360	5.433
5100	9	510950	19084008	4.597	510115	19084038	4.774
5100	9	510950-L	19084009	5.905	510115-L	19084039	6.082
5200	8	520950	19083299	4.679	520115	19083363	4.856
5200	8	520950-L	19083300	5.954	520115-L	19083364	6.132
5400	9	540950	19083301	4.792	540115	19083365	4.982
5400	9	540950-L	19083302	6.101	540115-L	19083366	6.287
5500	8	550950	19084010	4.891	550115	19084040	5.085
5500	8	550950-L	19084011	6.167	550115-L	19084041	6.360
5600	10	560950	19083305	4.900	560115	19083369	5.102
5600	10	560950-L	19083306	6.208	560115-L	19083370	6.410
5700	9	570950	19084012	4.987	570115	19084042	5.190
5700	9	570950-L	19084013	6.297	570115-L	19084043	6.498
5900	10	590950	19084014	5.108	590115	19084044	5.323
5900	10	590950-L	19084015	6.383	590115-L	19084045	6.600
6000	9	600950	19083311	5.184	600115	19083375	5.399
6000	9	600950-L	19083312	6.489	600115-L	19083376	6.706

• -L: Con iluminación Led

Compensadas centrales





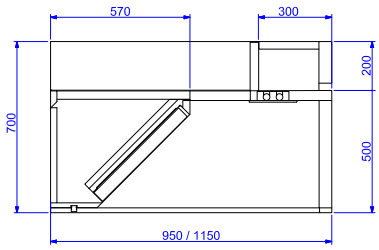
		FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083633	3.773	120220	19083697	3.892
1200	4	120180-L	19083634	4.581	120220-L	19083698	4.700
1500	4	150180	19083635	4.200	150220	19083699	4.347
1500	4	150180-L	19083636	5.009	150220-L	19083700	5.156
1700	6	170180	19083637	4.465	170220	19083701	4.633
1700	6	170180-L	19083638	5.337	170220-L	19083702	5.505
2000	6	200180	19083639	5.197	200220	19083703	5.390
2000	6	200180-L	19083640	6.070	200220-L	19083704	6.262
2200	8	220180	19083641	5.398	220220	19083705	5.616
2200	8	220180-L	19083642	6.270	220220-L	19083706	6.487
2400	8	240180	19083643	6.430	240220	19083707	6.590
2400	8	240180-L	19083644	8.046	240220-L	19083708	8.206
2500	8	250180	19083645	6.126	250220	19083709	6.366
2500	8	250180-L	19083646	7.062	250220-L	19083710	7.301
2700	8	270180	19083647	6.857	270220	19083711	7.046
2700	8	270180-L	19083648	8.474	270220-L	19083712	8.661
2900	10	290180	19083649	7.122	290220	19083713	7.331
2900	10	290180-L	19083650	8.802	290220-L	19083714	9.011
3000	8	300180	19083651	7.283	300220	19083715	7.501
3000	8	300180-L	19083652	8.900	300220-L	19083716	9.118
3200	10	320180	19083653	7.549	320220	19083717	7.787
3200	10	320180-L	19083654	9.229	320220-L	19083718	9.466
3400	12	340180	19083655	7.815	340220	19083719	8.072
3400	12	340180-L	19083656	9.557	340220-L	19083720	9.815
3500	10	350180	19083657	8.281	350220	19083721	8.544
3500	10	350180-L	19083658	9.961	350220-L	19083722	10.224
3600	12	360180	19083659	9.086	360220	19083723	9.287
3600	12	360180-L	19083660	11.511	360220-L	19083724	11.714
3700	12	370180	19083661	8.545	370220	19083725	8.830
3700	12	370180-L	19083662	10.289	370220-L	19083726	10.573
3900	14	390180	19083663	8.747	390220	19083727	9.054
3900	14	390180-L	19083664	10.490	390220-L	19083728	10.798

		FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOC	CÓDIGO	€
4000	12	400180	19083665	9.279	400220	19083729	9.587
4000	12	400180-L	19083666	11.020	400220-L	19083730	11.331
4200	14	420180	19083667	9.478	420220	19083731	9.811
4200	14	420180-L	19083668	11.221	420220-L	19083732	11.555
4400	16	440180	19083669	9.678	440220	19083733	10.036
4400	16	440180-L	19083670	11.420	440220-L	19083734	11.780
4500	14	450180	19083671	9.945	450220	19083735	10.302
4500	14	450180-L	19083672	11.753	450220-L	19083736	12.106
4600	16	460180	19083673	10.470	460220	19083737	10.771
4600	16	460180-L	19083674	12.957	460220-L	19083738	13.257
4700	16	470180	19083675	10.146	470220	19083739	10.526
4700	16	470180-L	19083676	11.954	470220-L	19083740	12.332
4900	16	490180	19083677	10.898	490220	19083741	11.225
4900	16	490180-L	19083678	13.448	490220-L	19083742	13.777
5000	16	500180	19083679	10.614	500220	19083743	11.015
5000	16	500180-L	19083680	12.484	500220-L	19083744	12.885
5100	18	510180	19083681	11.161	510220	19083745	11.510
5100	18	510180-L	19083682	13.777	510220-L	19083746	14.123
5200	16	520180	19083683	11.934	520220	19083747	12.284
5200	16	520180-L	19083684	14.486	520220-L	19083748	14.835
5400	18	540180	19083685	11.893	540220	19083749	12.268
5400	18	540180-L	19083686	14.509	540220-L	19083750	14.881
5500	16	550180	19083687	12.361	550220	19083751	12.741
5500	16	550180-L	19083688	14.913	550220-L	19083752	15.292
5600	20	560180	19083689	12.404	560220	19083753	12.493
5600	20	560180-L	19083690	15.018	560220-L	19083754	15.106
5700	18	570180	19083691	12.627	570220	19083755	13.024
5700	18	570180-L	19083692	15.241	570220-L	19083756	15.639
5900	20	590180	19083693	12.762	590220	19083757	13.189
5900	20	590180-L	19083694	15.314	590220-L	19083758	15.741
6000	18	600180	19083695	13.357	600220	19083759	13.783
6000	18	600180-L	19083696	15.973	600220-L	19083760	16.398

• -L: Con iluminación Led

Compensadas murales





		FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19083505	2.091	120115	19083569	2.155
1200	2	120950-L	19083506	2.494	120115-L	19083570	2.558
1500	2	150950	19084070	2.339	150115	19084100	2.416
1500	2	150950-L	19084071	2.743	150115-L	19084101	2.820
1700	3	170950	19084072	2.461	170115	19084102	2.547
1700	3	170950-L	19084073	2.896	170115-L	19084103	2.983
2000	3	200950	19083511	2.854	200115	19083575	2.954
2000	3	200950-L	19083512	3.291	200115-L	19083576	3.392
2200	4	220950	19083513	2.992	220115	19083577	3.103
2200	4	220950-L	19083514	3.427	220115-L	19083578	3.539
2400	4	240950	19083515	3.581	240115	19083579	3.667
2400	4	240950-L	19083516	4.390	240115-L	19083580	4.475
2500	4	250950	19084074	3.394	250115	19084104	3.516
2500	4	250950-L	19084075	3.861	250115-L	19084105	3.982
2700	4	270950	19084076	3.831	270115	19084106	3.930
2700	4	270950-L	19084077	4.640	270115-L	19084107	4.739
2900	5	290950	19084078	3.953	290115	19084108	4.059
2900	5	290950-L	19084079	4.792	290115-L	19084109	4.899
3000	4	300950	19083523	4.081	300115	19083587	4.192
3000	4	300950-L	19083524	4.889	300115-L	19083588	5.000
3200	5	320950	19083525	4.202	320115	19083589	4.324
3200	5	320950-L	19083526	5.042	320115-L	19083590	5.164
3400	6	340950	19083527	4.322	340115	19083591	4.453
3400	6	340950-L	19083528	5.193	340115-L	19083592	5.324
3500	5	350950	19084080	4.595	350115	19084110	4.730
3500	5	350950-L	19084081	5.435	350115-L	19084111	5.571
3600	6	360950	19083531	5.075	360115	19083595	5.178
3600	6	360950-L	19083532	6.286	360115-L	19083596	6.391
3700	6	370950	19084082	4.716	370115	19084112	4.862
3700	6	370950-L	19084083	5.589	370115-L	19084113	5.733
3900	7	390950	19084084	4.852	390115	19084114	5.012
3900	7	390950-L	19084085	5.724	390115-L	19084115	5.881

		FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€
4000	6	400950	19083537	5.111	400115	19083601	5.269
4000	6	400950-L	19083538	5.982	400115-L	19083602	6.139
4200	7	420950	19083539	5.249	420115	19083603	5.418
4200	7	420950-L	19083540	6.121	420115-L	19083604	6.287
4400	8	440950	19083541	5.385	440115	19083605	5.567
4400	8	440950-L	19083542	6.256	440115-L	19083606	6.438
4500	7	450950	19084086	5.518	450115	19084116	5.700
4500	7	450950-L	19084087	6.422	450115-L	19084117	6.602
4600	8	460950	19083545	5.814	460115	19083609	5.967
4600	8	460950-L	19083546	7.059	460115-L	19083610	7.212
4700	8	470950	19084088	5.655	470115	19084118	5.849
4700	8	470950-L	19084089	6.557	470115-L	19084119	6.751
4900	8	490950	19084090	6.062	490115	19084120	6.231
4900	8	490950-L	19084091	7.339	490115-L	19084121	7.505
5000	8	500950	19083551	5.925	500115	19083615	6.130
5000	8	500950-L	19083552	6.860	500115-L	19083616	7.065
5100	9	510950	19084092	6.185	510115	19084122	6.362
5100	9	510950-L	19084093	7.491	510115-L	19084123	7.668
5200	8	520950	19083555	6.603	520115	19083619	6.782
5200	8	520950-L	19083556	7.879	520115-L	19083620	8.057
5400	9	540950	19083557	6.579	540115	19083621	6.897
5400	9	540950-L	19083558	7.886	540115-L	19083622	8.205
5500	8	550950	19084094	6.854	550115	19084124	7.045
5500	8	550950-L	19084095	8.129	550115-L	19084125	8.320
5600	10	560950	19083561	6.714	560115	19083625	7.055
5600	10	560950-L	19083562	8.023	560115-L	19083626	8.362
5700	9	570950	19084096	6.973	570115	19084126	7.176
5700	9	570950-L	19084097	8.280	570115-L	19084127	8.482
5900	10	590950	19084098	7.126	590115	19084128	7.342
5900	10	590950-L	19084099	8.402	590115-L	19084129	8.620
6000	9	600950	19083567	7.368	600115	19083631	7.583
6000	9	600950-L	19083568	8.675	600115-L	19083632	8.891

• -L: Con iluminación Led

Campanas invertidas

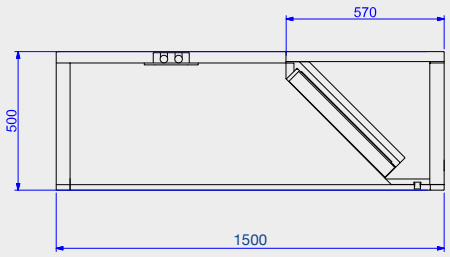


- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales con horno de altas prestaciones para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado y procesamiento de alimentos.
- Extracción invertida ideal para su colocación junto con hornos, debido a la disposición de los filtros en la parte frontal que facilitan la absorción de los vapores que genera el horno en su cocción y quedan expuestos al abrir la puerta. También recomendables para superficies de cocción de gran profundidad o cocciones a alta temperatura.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.



Con plenum murales





Fondo 1500 mm

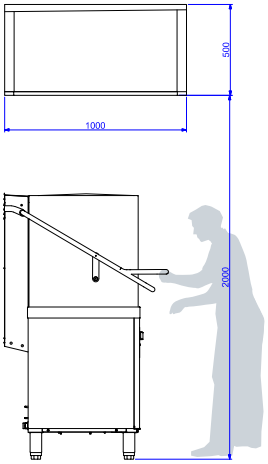
MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW120150	19095446	1200	2	2.315
EHBINVPW120150-L	19095447	1200	2	2.726
EHBINVPW150150	19095448	1500	2	2.601
EHBINVPW150150-L	19095449	1500	2	3.014
EHBINVPW170150	19095450	1700	3	2.728
EHBINVPW170150-L	19095451	1700	3	3.173
EHBINVPW200150	19095452	2000	3	2.995
EHBINVPW200150-L	19095453	2000	3	3.440
EHBINVPW220150	19095454	2200	4	3.147
EHBINVPW220150-L	19095455	2200	4	3.592
EHBINVPW240150	19095456	2400	4	3.720
EHBINVPW240150-L	19095457	2400	4	4.544
EHBINVPW250150	19095458	2500	4	3.852
EHBINVPW250150-L	19095459	2500	4	4.327
EHBINVPW270150	19095460	2700	4	4.006
EHBINVPW270150-L	19095461	2700	4	4.831
EHBINVPW290150	19095462	2900	5	4.133
EHBINVPW290150-L	19095463	2900	5	4.988
EHBINVPW300150	19095464	3000	4	4.294
EHBINVPW300150-L	19095465	3000	4	5.118
EHBINVPW320150	19095466	3200	5	4.420
EHBINVPW320150-L	19095467	3200	5	5.276
EHBINVPW340150	19095468	3400	6	4.547
EHBINVPW340150-L	19095469	3400	6	5.435
EHBINVPW350150	19095470	3500	5	4.686
EHBINVPW350150-L	19095471	3500	5	5.541
EHBINVPW360150	19095472	3600	6	5.121
EHBINVPW360150-L	19095473	3600	6	6.359
EHBINVPW370150	19095474	3700	6	4.812
EHBINVPW370150-L	19095475	3700	6	5.702
EHBINVPW390150	19095476	3900	7	4.963
EHBINVPW390150-L	19095477	3900	7	5.852

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW400150	19095478	4000	6	5.078
EHBINVPW400150-L	19095479	4000	6	5.967
EHBINVPW420150	19095480	4200	7	5.230
EHBINVPW420150-L	19095481	4200	7	6.120
EHBINVPW440150	19095482	4400	8	5.382
EHBINVPW440150-L	19095483	4400	8	6.272
EHBINVPW450150	19095484	4500	7	5.536
EHBINVPW450150-L	19095485	4500	7	6.458
EHBINVPW460150	19095486	4600	8	5.950
EHBINVPW460150-L	19095487	4600	8	7.220
EHBINVPW470150	19095488	4700	8	5.689
EHBINVPW470150-L	19095489	4700	8	6.610
EHBINVPW490150	19095490	4900	8	6.238
EHBINVPW490150-L	19095491	4900	8	7.539
EHBINVPW500150	19095492	5000	8	5.996
EHBINVPW500150-L	19095493	5000	8	6.948
EHBINVPW510150	19095494	5100	9	6.364
EHBINVPW510150-L	19095495	5100	9	7.697
EHBINVPW520150	19095496	5200	8	6.483
EHBINVPW520150-L	19095497	5200	8	7.784
EHBINVPW540150	19095498	5400	9	6.633
EHBINVPW540150-L	19095499	5400	9	7.963
EHBINVPW550150	19095500	5500	8	6.770
EHBINVPW550150-L	19095501	5500	8	8.072
EHBINVPW560150	19095502	5600	10	6.782
EHBINVPW560150-L	19095503	5600	10	8.114
EHBINVPW570150	19095504	5700	9	6.896
EHBINVPW570150-L	19095505	5700	9	8.230
EHBINVPW590150	19095506	5900	10	7.072
EHBINVPW590150-L	19095507	5900	10	8.373
EHBINVPW600150	19095508	6000	9	7.161
EHBINVPW600150-L	19095509	6000	9	8.496

- -L: Con iluminación Led

Campanas para vahos





- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales de altas prestaciones para aspirar vahos y calores generados en los procesos de lavado de vajilla.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de escape de humos al exterior.
- Techo interior con ligera inclinación para facilitar el guiado de los condensados.

Fondo 1000 mm

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	€
EHBVW100100	19083825	1000	1.071
EHBVW120100	19083826	1200	1.162
EHBVW150100	19083827	1500	1.284
EHBVW170100	19083828	1700	1.377
EHBVW200100	19083829	2000	1.500
EHBVW220100	19083830	2200	1.596
EHBVW240100	19083831	2400	1.846
EHBVW250100	19083832	2500	1.723
EHBVW270100	19083833	2700	1.969
EHBVW290100	19083834	2900	2.062
EHBVW300100	19083835	3000	2.092
EHBVW320100	19083836	3200	2.185
EHBVW340100	19083837	3400	2.275
EHBVW360100	19083838	3600	2.530
EHBVW370100	19083839	3700	2.399
EHBVW390100	19083840	3900	2.494

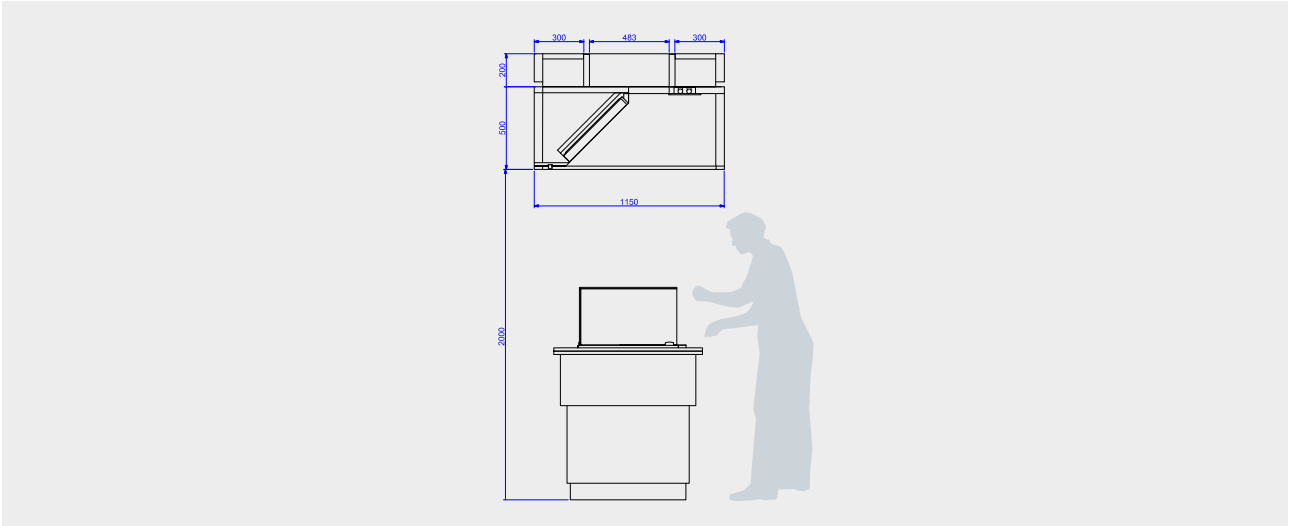
MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	€
EHBVW400100	19083841	4000	2.522
EHBVW420100	19083842	4200	2.615
EHBVW440100	19083843	4400	2.713
EHBVW450100	19083844	4500	2.743
EHBVW460100	19083845	4600	2.960
EHBVW470100	19083846	4700	2.839
EHBVW490100	19083847	4900	3.083
EHBVW500100	19083848	5000	2.967
EHBVW510100	19083849	5100	3.174
EHBVW520100	19083850	5200	3.205
EHBVW540100	19083851	5400	3.298
EHBVW550100	19083852	5500	3.329
EHBVW560100	19083853	5600	3.394
EHBVW570100	19083854	5700	3.420
EHBVW590100	19083855	5900	3.521
EHBVW600100	19083856	6000	3.543



Campanas para buffet

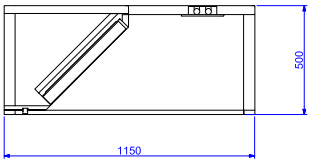


- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en áreas de buffet para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado en estaciones de tipo show cooking.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.
- Modelos disponibles con sistema de aportación de aire compensado integrado en la campana para evitar que el flujo de aire caiga sobre los chefs. Dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y otra para aportación de aire exterior.

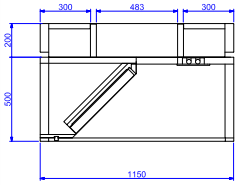


Con plenum y compensadas







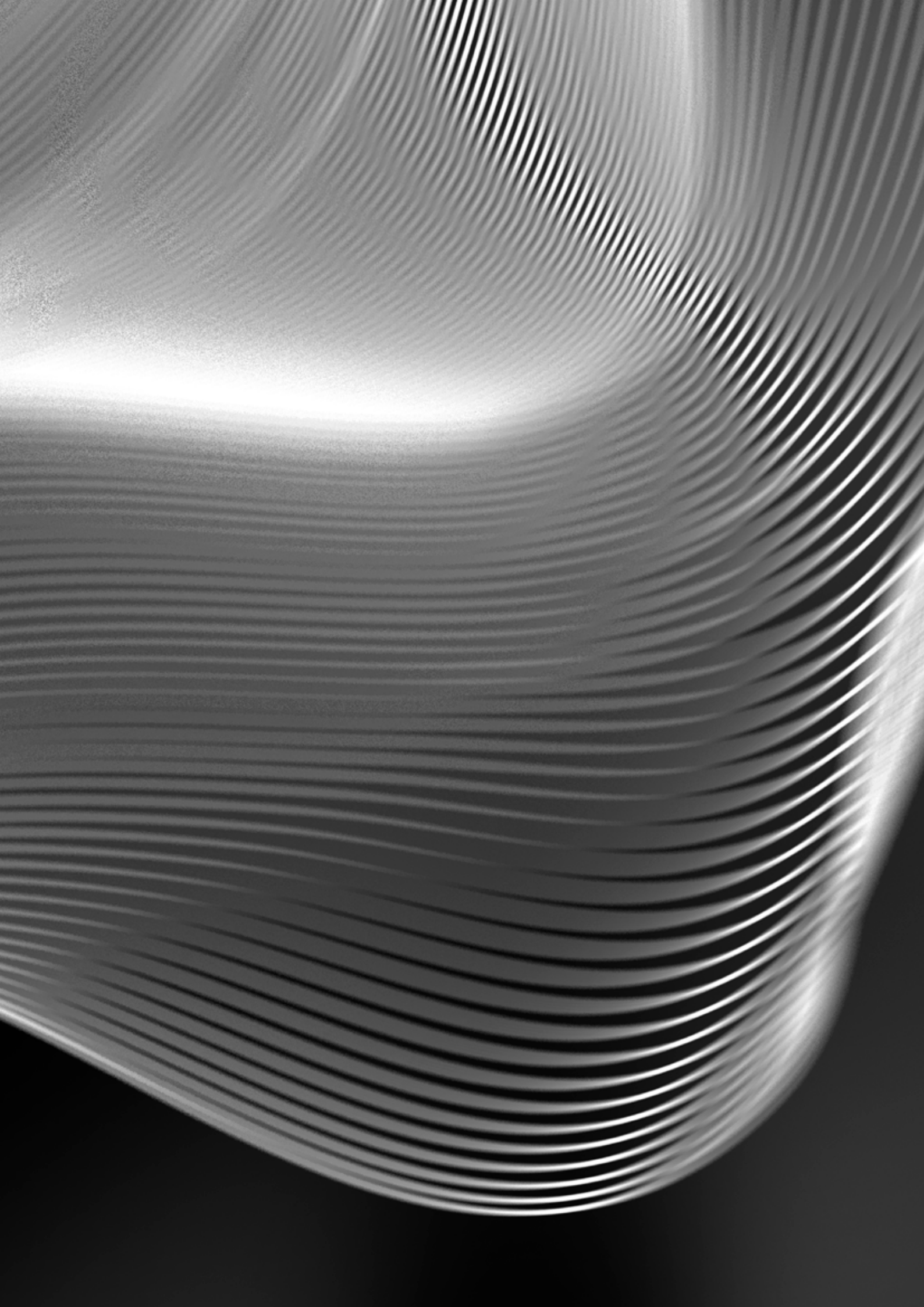


Fondo 1150 mm

		CON PLENUM			COMPENSADAS		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPB	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€
1200	2	120115	19083857	1.607	120115	19083921	2.235
1200	2	120115-L	19083858	2.011	120115-L	19083922	2.638
1500	2	150115	19084130	1.836	150115	19084160	2.508
1500	2	150115-L	19084131	2.239	150115-L	19084161	2.913
1700	3	170115	19084132	1.940	170115	19084162	2.642
1700	3	170115-L	19084133	2.378	170115-L	19084163	3.078
2000	3	200115	19083863	2.152	200115	19083927	3.066
2000	3	200115-L	19083864	2.588	200115-L	19083928	3.502
2200	4	220115	19083865	2.272	220115	19083929	3.219
2200	4	220115-L	19083866	2.708	220115-L	19083930	3.656
2400	4	240115	19083867	2.699	240115	19083931	3.803
2400	4	240115-L	19083868	3.507	240115-L	19083932	4.612
2500	4	250115	19084134	2.649	250115	19084164	3.647
2500	4	250115-L	19084135	3.118	250115-L	19084165	4.113
2700	4	270115	19084136	2.928	270115	19084166	4.078
2700	4	270115-L	19084137	3.736	270115-L	19084167	4.886
2900	5	290115	19084138	3.033	290115	19084168	4.213
2900	5	290115-L	19084139	3.875	290115-L	19084169	5.051
3000	4	300115	19083875	3.155	300115	19083939	4.351
3000	4	300115-L	19083876	3.965	300115-L	19083940	5.158
3200	5	320115	19083877	3.264	320115	19083941	4.486
3200	5	320115-L	19083878	4.103	320115-L	19083942	5.324
3400	6	340115	19083879	3.370	340115	19083943	4.620
3400	6	340115-L	19083880	4.241	340115-L	19083944	5.493
3500	5	350115	19084140	3.473	350115	19084170	4.908
3500	5	350115-L	19084141	4.312	350115-L	19084171	5.747
3600	6	360115	19083883	3.792	360115	19083947	5.372
3600	6	360115-L	19083884	5.003	360115-L	19083948	6.586
3700	6	370115	19084142	3.579	370115	19084172	5.044
3700	6	370115-L	19084143	4.451	370115-L	19084173	5.916
3900	7	390115	19084144	3.701	390115	19084174	5.197
3900	7	390115-L	19084145	4.572	390115-L	19084175	6.070

		CON PLENUM			COMPENSADAS		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPB	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€
4000	6	400115	19083889	3.788	400115	19083953	5.466
4000	6	400115-L	19083890	4.660	400115-L	19083954	6.337
4200	7	420115	19083891	3.909	420115	19083955	5.622
4200	7	420115-L	19083892	4.781	420115-L	19083956	6.491
4400	8	440115	19083893	4.032	440115	19083957	5.774
4400	8	440115-L	19083894	4.901	440115-L	19083958	6.646
4500	7	450115	19084146	4.155	450115	19084176	5.913
4500	7	450115-L	19084147	5.059	450115-L	19084177	6.815
4600	8	460115	19083897	4.463	460115	19083961	6.190
4600	8	460115-L	19083898	5.706	460115-L	19083962	7.435
4700	8	470115	19084148	4.278	470115	19084178	6.068
4700	8	470115-L	19084149	5.179	470115-L	19084179	6.969
4900	8	490115	19084150	4.692	490115	19084180	6.463
4900	8	490115-L	19084151	5.967	490115-L	19084181	7.740
5000	8	500115	19083903	4.521	500115	19083967	6.360
5000	8	500115-L	19083904	5.456	500115-L	19083968	7.294
5100	9	510115	19084152	4.799	510115	19084182	6.599
5100	9	510115-L	19084153	6.106	510115-L	19084183	7.905
5200	8	520115	19083907	4.884	520115	19083971	7.036
5200	8	520115-L	19083908	6.157	520115-L	19083972	8.311
5400	9	540115	19083909	5.009	540115	19083973	7.021
5400	9	540115-L	19083910	6.316	540115-L	19083974	8.330
5500	8	550115	19084154	5.110	550115	19084184	7.308
5500	8	550115-L	19084155	6.385	550115-L	19084185	8.584
5600	10	560115	19083913	5.128	560115	19083977	7.176
5600	10	560115-L	19083914	6.436	560115-L	19083978	8.482
5700	9	570115	19084156	5.218	570115	19084186	7.443
5700	9	570115-L	19084157	6.525	570115-L	19084187	8.751
5900	10	590115	19084158	5.353	590115	19084188	7.618
5900	10	590115-L	19084159	6.628	590115-L	19084189	8.894
6000	9	600115	19083919	5.427	600115	19083983	7.868
6000	9	600115-L	19083920	6.733	600115-L	19083984	9.174

- -L: Con iluminación Led



Anexos

Condiciones generales de venta

01.

Contenido del presente documento

Las descripciones de los productos contenidos en esta lista procuran responder a las características más importantes de las máquinas.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar algunos valores y especificaciones. Por ello, los datos técnicos contenidos en esta LISTA DE PRECIOS son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema que se incluya.

Fagor Industrial se reserva el derecho a introducir sin previo aviso en sus aparatos las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando con Fagor Industrial.

Los códigos de artículo y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Esta LISTA DE PRECIOS anula y sustituye a todas las anteriores.

02.

Precios

Los precios de la presente LISTA DE PRECIOS son precios de venta al público (P.V.P.) y figuran en EUROS (€).

Sobre los precios de esta LISTA y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los precios no incluyen el transporte, descarga, manipulación ni la instalación o puesta en marcha de los equipos.

En el caso en que el montaje, instalación o puesta en marcha fueran realizados por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, su importe se cargará al margen de estos precios.

03.

Embalaje

En los precios indicados en esta LISTA se encuentra incluido el embalaje estándar F.O.B. desde nuestros almacenes.

Cualquier otro tipo de embalaje tendrá un sobrecoste, y deberá ser consultado previamente a Fagor Industrial.

04.

Plazos

Los plazos de entrega son orientativos, sujetos a las cargas de producción de Fagor Industrial, y procurarán darse con la mayor precisión posible; pero no son contractuales.

El cliente no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de entrega fuera de plazo.

No se podrán cancelar pedidos salvo que ello haya sido acordado por escrito previamente con el fabricante.

05.

Garantía

Los aparatos que integran la presente LISTA DE PRECIOS están garantizados por un año a partir de la fecha de factura, según los siguientes criterios:

- 12 meses en piezas defectuosas imputables a fabricación.

- Las ampliaciones de garantía se cargarán independientemente.

Fagor Industrial no sustituirá ningún componente ni realizará ninguna reparación en garantía si el defecto es debido a accidente, mal uso, negligencia, instalación incorrecta o cualquier otra causa no atribuible a la empresa.

Fagor Industrial no se hará cargo de la reparación o sustitución de ningún material ajeno a sus fabricados.

06.

Modificaciones, cancelaciones y devoluciones

Un pedido se considera aceptado si en el plazo de 24 horas a partir de la recepción no hay contraorden al respecto. Una vez transcurrido este plazo no se admitirán modificaciones o cancelaciones.

6.1 Los pedidos no pueden ser cancelados una vez que han sido aceptados y confirmados por escrito, en especial aquellos pedidos de fabricados a medida (por ejemplo, lavavajillas de arrastre o de cinta, bloques de cocción suspendidos...).

6.2 Fagor Industrial podrá aceptar excepcionalmente la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial. Para ello será obligatorio realizar una petición de devolución por escrito.

Todos los gastos que hayan corrido a cargo de Fagor Industrial hasta ese momento serán asumidos por el cliente. Será condición indispensable para la aceptación de la devolución que el producto se encuentre en las mismas condiciones que en el momento de su envío desde nuestros almacenes de origen y en su embalaje original.

Cualquier otra mercancía que Fagor Industrial acepte como devolución y que no cumpla estos requisitos (excluyendo los productos defectuosos atribuibles a su fabricación), estará sujeta a un de incremento sobre el precio facturado.

07.

Transporte

Salvo acuerdo contrario, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento en que la mercancía se ha cargado en el camión, la manipulación y descarga son responsabilidad del comprador.

La mercancía se carga bajo cobertura del seguro. El cliente debe verificar el estado de la mercancía a la recepción de la misma, para poder reclamar en caso de daños antes de las 24 horas siguientes a la entrega de la mercancía.

Las reclamaciones relacionadas con el transporte deben ser tramitadas en las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía.

Cualquier reclamación no relacionada con el transporte debe realizarse en un plazo de 5 días a partir de la recepción del material.

08.

Pagos

Los pagos se realizarán en los plazos definidos en el contrato o pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha hayan sido aplazados o cancelados, por razones no atribuibles a Fagor Industrial.

Factores de conversión

LONGITUD Y SUPERFICIE		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
cm	0.3937	pulgada
mm	0.0394	pulgada
pulgada	2.54	cm
pulgada	25.40	mm
m	32.808	pie
pie	0.3048	m
m	10.936	yarda
yarda	0.9144	m
dm^2	15.50	$pulgada^2$
$pulgada^2$	0.0645	dm^2

POTENCIA Y TRABAJO		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kcal/h	1/860	kW
kW	860	kcal/h
kcal/h	4	BTU
BTU	0.25	kcal/h
cal	4.186	J
J	0.2389	cal
kcal	1.000	cal
Th	1.000	kcal
kW	13.406	H.P.
H.P.	0.746	kW
kW	1.36	C.V.
C.V.	0.7357	kW

VOLUMEN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
galón	3.785	litro
litro	0.2642	gálón
m^3	35.31	pie^3
pie^3	0.0283	m^3
$pulgada^3$	16.39	cm^3
cm^3	0.061	$pulgada^3$
litro	61	$pulgada^3$
$pulgada^3$	0.0164	litro

PESO		
Unidad	Factor	Unidad
lb	453.6	g
g	1/453.6	lb
lb	0.4536	kg
kg	22.045	lb

PRESIÓN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kg/cm^2	14.22	$lb/pulgada^2$
$lb/pulgada^2$	0.07	kg/cm^2
kg/cm^2	0.9807	bar
bar	1.020	kg/cm^2
Pa	10 5	bar
bar	10 5	Pa

TEMPERATURAS Y CALOR
ºC = (5/9) x (ºF - 32)
ºF = (9/5) x ºC +32
ºK = 273 ºC
Thermia 1000 kcal



FAGOR PROFESSIONAL

12158689-2025-1

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK | MONDRAGON

SILVER 2020 ecovadis Sustainability Rating

ISO 9001

AENOR Gestión Ambiental GA-2006/0166

AENOR Empresa Registrada ER 022/1/91

ACTIVELY SUPPORTING FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Onnera Group S. Coop.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Ispanya)
T. (+34) 943 71 80 30
www.fagorprofessional.com