Catálogo Tarifa de Precios

Catalogue Price List

Catalogue Tarif de Prix

2014

Jemi

Índice
Contents
Sommaire

Introducción/ ***Introduction/ Introduction***

Empresa/ *Company/ Entreprise* 2
Certificaciones/ *Certifications/ Certifications* 3
Delegaciones/ *Branch Offices/ Délégations* 4
Condiciones Generales de Venta 5
General Sales Conditions 6
Conditions Générales de Vente 7

1. Lavado/ ***Washing/ Lavage*** 8

Lavavasos y Lavavajillas/ *Glasswashers and Dishwashers/ Lave-verre et Lave-vaisselle* 10
Lavavajillas de Cúpula/ *Hood Dishwashers/ Lave-vaisselle à Capot* 16
Lavaperolas y Lavautensilios/ *Pot and Utensil Washers/ Lave-batterie et Lave-ustensiles* 22
Túneles de Lavado/ *Tunnel Dishwashers/ Tunnels de Lavage* 24
- Arrastre/ *Rack Conveyor/ Avancement* 26
- Lavabandejas/ *Washing Trays/ Lave-plateaux* 29
- Cadena/ *Flight/ Convoyeur* 30
Bomba de calor/ *Heat pump/ Pompe à chaleur* 34
Accesorios/ *Accessories/ Accessoires* 36

2. Freidoras/ ***Fryers/ Friteuses*** 48

Freidoras Serie J (sólo aceite)/ *J Series Fryers (oil only)/ Friteuses Série J (huile uniquement)* 51
Freidoras Serie N (aceite + agua)/ *N Series Fryers (oil + water)/ Friteuses Série N (huile + eau)* 54

3. Cocción/ ***Cooking / Cuisson*** 56

Serie 600 E.V./ *600 E.V. Series/ Série 600 E.V.* 58
Serie 750 E.V./ *750 E.V. Series/ Série 750 E.V.* 70
Serie 900 E.V./ *900 E.V. Series/ Série 900 E.V.* 88
Serie 1000 E.V./ *1000 E.V. Series/ Série 1000 E.V.* 106
Diseño de cocinas/ *Kitchen design/ Conception de la cuisine* 118
Serie COMPACT/ *COMPACT Series/ Série COMPACT* 126

4. Productos Complementarios: Hornos Mixtos y Salamandras 128

Empresa/ *Company/ Entreprise*

Fundación JEMI
1963

1963
Diseño y Producción de Freidoras Eléctricas

Adopción nombre JEMI
1964

1968
Inicio de la Fabricación de Lavavajillas

Nueva Fábrica Central ubicada en Barcelona
1964

1976
Inicio de la Fabricación de Túneles de Lavado

Nuevas oficinas y almacén
1985

JEMI Obtiene la Certificación TUV Rheinland **1989**

1986
Primer Túnel de Lavado de Cinta Transportadora

Incorporación de la Fábrica de Cocinas SUN-ICE, S.A.
1997

1991
Se inician las actividades de Exportación e inauguración de las nuevas oficinas en Madrid

Obtención de la Certificación UL & NSF para Lavavajillas
2007

2000
Nueva Fábrica de Equipos de Cocción

Nuevo Sistema E.P.S. de Recuperación de Calor y Ahorro Energético
2011

2008
Nueva Serie E.V. de Equipos de Cocción

CONSTANTE INNOVACIÓN Y PROGRESOS

JEMI Foundation
1963

1963
Design and Manufacture of Electrical Fryers

JEMI's Name Adoption
1964

1968
Starts Manufacturing Dishwashers

New Factory "Headquarters" located I Barcelona
1964

1976
Starts Manufacturing Conveyor Band Dishwashers

New Offices and Warehouse
1985

JEMI Obtains TUV Rheinland Certification
1989

1986
First Flight Type Conveyor Dishwasher Produced

Incorporation of SUN-ICE, S.A. Cooking equipment factory
1997

1991
Starting Export activities and New Office in Madrid

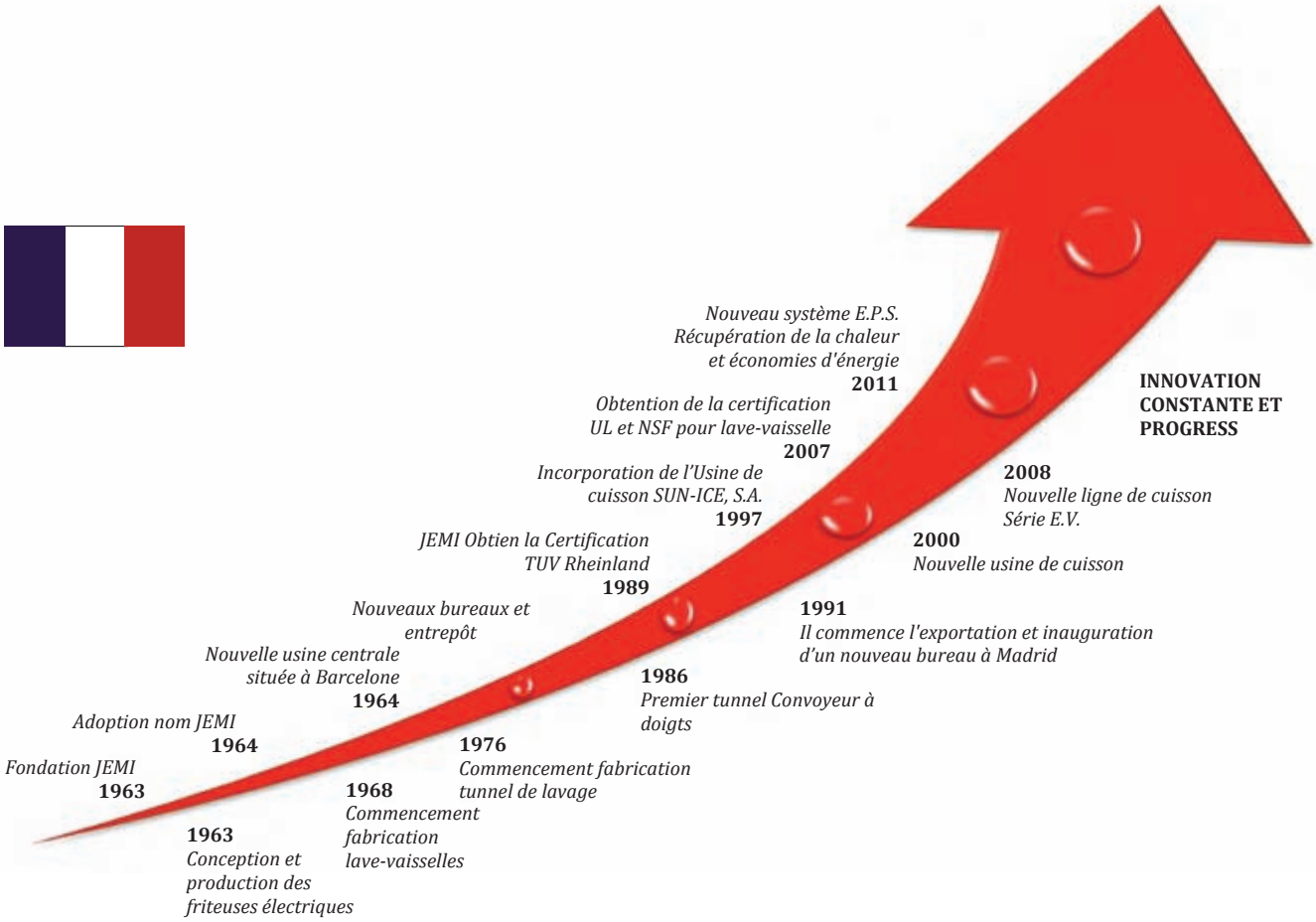
UL & NSF Certification for Undercounter Dishwashers
2007

2000
New Cooking Equipment Factory

New E.P.S. System, heat recovery and reduces energy consumption
2011

2008
New E.V. Line for Cooking Equipment

AND CONTINUES TO INNOVATE



Certificaciones/ *Certifications*/ *Certifications*

Delegaciones/ *Branch Offices/ Délégations*

Nacional/ National/ National

Delegación Jemi S.A. Oficinas Centrales
Selva de Mar, 122-128
Barcelona (España)
Tel: 93.308.31.54
Fax: 93.303.38.73
jemi@jemi.es
comercial@jemi.es

Delegación Centro
Tel: 91.565.05.60/61
Fax: 91.565.19.80
madrid@jemi.es

Madrid, Guadalajara, Valladolid, Toledo, León, Palencia, Ávila, Ciudad Real, Cuenca, Salamanca, Segovia, Zamora, Zaragoza y Teruel.

Delegación Sur y Extremadura
Tel: 616.445.076
Fax: 93.303.38.73
tecnica2@jemi.es
comercial@jemi.es

Sevilla, Huelva, Cáceres y Badajoz.

Delegación Canarias
Tel: 92.867.02.67
Fax: 92.866.70.61
comercial@armasmacias.com

Canarias

Internacional/ International/ International

Delegación Alemania, Austria y Suiza
Hauptstraße, 4
A-5222 Munderfing (Austria)
Tel: +43.(7744).20.12.10 Fax: +43.(7744).20.12.12
e-mail: office@gastrohandel.at

Delegación Japón
4-19-5 Hioashitateishi,
Katsushika-ku, Tokyo 124-0013 Japan
Tel: +81-(0)3-3696-3831 Fax: +81-(0)3-3696-3835
e-mail: info@fag-corp.com

Delegación Francia
4 Avenue de la Gare BP40022,
31122 Portet Sur Garonne, France
Tel: +33.(561).720.243 Fax: +33.(561).722.493
e-mail: pbd.portet@wanadoo.fr

Delegación Singapur
16 Arumugam Road, #02-03
Lion Building D, Singapore 409961
Tel: +65 6744 6467 Fax: +65 6744 6961
e-mail: sales@ace-s.com.sg

Delegación Portugal
Rua Henrique Ferreira Ruivo 9,
2615-090 Alverca, Portugal
Tel: +351 912833517 Fax:+351 263485219
e-mail: afernandes@jemi.pt

Delegación Andorra
Avda. Rocafort,11 - Local 8
AD600 - Sant Julià de Lòria - Principat d'Andorra
Tel: 00 376 843903 Fax: 00 376 844 546
e-mail: electrofred@andorra.ad

Delegación Bélgica y Holanda
De Schaaf 27 bus3
B-2980 Antwerpen Zoersel, Bélgica
Tel: +32 (3) 360 31 60 Fax:+32 (3) 360 31 66
e-mail: luc@lacooking.eu

Condiciones Generales De Venta

Pedidos

Para evitar errores, los pedidos deberán ser tramitados por escrito y con todos los datos posibles. Cualquier variante de las condiciones habituales (descuento o plazo de pago) deberá ser admitida por JEMI, S.A. con la correspondiente confirmación escrita para que sea válida. La instalación o montaje no están incluidos en los precios de esta tarifa. La maquinaria que deba suministrarse desmontada o despiezada tendrá un recargo adicional.

Los pedidos cuyo importe neto sea inferior a 90 € serán enviados contra reembolso.
En pedidos cuyo importe neto sea inferior a 300 € el transporte correrá a cuenta del comprador.

Las máquinas de carácter especial o con modificaciones respecto de las que figuren en esta tarifa tendrán un precio distinto y deberán ser objeto de oferta independiente según cada caso. La aceptación del presupuesto de máquina de construcción especial deberá ir acompañada del pago del 40% del valor ofertado.

Facturación

La tarifa está calculada sin impuestos. A los precios NETOS que resulten en cada suministro, debe sumarse el I.V.A. u otros impuestos que estén vigentes a la fecha de facturación.

El valor del embalaje estándar figura incluido en el precio de venta. Otros tipos de embalajes, marítimos o reforzados, serán objeto de cargo adicional.

Toda mercancía suministrada será considerada en DEPÓSITO, con exclusiva propiedad de JEMI, S.A. hasta la total cancelación de la factura.

Las condiciones de facturación de todos nuestros productos estará amparada bajo la ley 15/2010 de fecha 5/7/2010.

Transporte y Entregas

JEMI S.A. tiene suscrita una Póliza de Seguros con cobertura total, sobre cualquier tipo de daño o robo de mercancía, para todos los suministros al territorio nacional. Para que el seguro surta efecto, es necesario, hacer salvedad en el albarán de recepción y notificar a JEMI en el plazo máximo de tres días.
El envío tendrá siempre como destino el domicilio del comprador.
Los gastos originados en concepto de envío a domicilio destino o de transportes especiales no son imputables a JEMI, S.A.

Garantía

Cada máquina se suministra con la tarjeta de garantía específica para cada uno de los distintos tipos de maquinaria. Todos los aparatos tienen la garantía de un año contra todo defecto de fabricación en piezas y componentes, a partir de la fecha de entrega.
JEMI, S.A. no se hace responsable de las averías producidas por variaciones de tensión eléctrica o mal uso del aparato.

JEMI, S.A. se reserva el derecho de introducir modificaciones en características y datos técnicos que sean necesarios sin previo aviso.

Servicio Post-venta

Cualquier devolución de maquinaria o accesorios necesita la previa autorización de JEMI S.A. En cualquier caso los portes de la devolución serán a cargo del remitente. Los gastos que se generen por el envío de accesorios y repuestos, serán por cuenta del comprador.

Antes de la puesta en marcha de cualquier máquina eléctrica, deberá verificarse la tensión y el funcionamiento con el manual de instrucciones.

En nuestros aparatos a gas, la comprobación de la estanqueidad y regulación, se ha realizado a gas butano, con una presión de red de 37 gr/cm3 (370 mm de columna de agua), aunque están provistos de inyectores para la instalación de Gas Natural.

Los recambios y accesorios serán enviados contra reembolso y a portes debidos.

Jurisdicción

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los Tribunales de Barcelona

General Sales Conditions

Orders

In order to avoid errors, orders must be made in writing and should contain all necessary data. Any variation in the habitual conditions (discounts or payment terms) must be approved by JEMI, S.A. and a corresponding written confirmation issued in order for them to be valid. Installation and assembly are not included in the price. Any machinery that needs to be supplied dismantled or in pieces will carry an additional surcharge.

The delivery of our products will be EX-WORKS (initially uncharged, non-duty paid / shipped from the factory, as defined by the ICC Incoterms 2010), to the place designated by Buyer.

Machinery of a specialist nature or featuring modifications to the versions shown in this price list will have a different price and must be considered on a case by case basis. Acceptance of custom machinery must be accompanied by a payment of 40% of the offer price.

Invoicing

Prices are calculated exclusive of tax. VAT and any other taxes in existence on the invoice date must be added to the NET price of each order.

The cost of standard packaging is included in the sale price. Other types of packaging, whether reinforced or for sea travel, will carry an additional surcharge.

All goods will be considered in STORAGE and the exclusive property of JEMI, S.A. until the invoice has been settled in full.

The invoicing conditions of all our products will be protected under the law 15/2010 date 05/07/2010

Transport and Deliveries

JEMI S.A. holds a fully-comprehensive insurance policy covering any type of damage to or theft of goods, for all national deliveries. In order for the insurance to be valid, the client must record what has happened on the delivery note and notify JEMI within a maximum of three days.

Deliveries will always be sent to the registered address of the buyer. Costs arising from deliveries to other addresses or from special transportation needs are not, attributable to JEMI, S.A.

Warranty

Each machine is supplied with the specific guarantee card for each type of machinery. Every appliance is guaranteed for a period of one year against all manufacturing defects in parts and components, starting from the delivery date.

JEMI, S.A. will not be held responsible for breakdowns produced by variations in the electrical voltage or the incorrect use of the equipment.

After-Sales Service

Any return of machinery or accessories must be previously authorised by JEMI S.A. In all cases, the transportation costs for the return will be at the expense of the sender. Expenses incurred by sending accessories and spare parts will be at the expense of the buyer.

Before starting up any electrical machinery, check the mains voltage and the operation against the instruction manual.

For our gas-powered appliances, the gas supply and air-tightness checks are carried out using butane gas, at a network pressure of 37 gr/cm3 (water column of 370 mm), although they are also fitted with nozzles for their installation to mains gas supplies such as Gas Natural.

All spare parts and accessories, along with their transportation costs, will be cash on delivery

JEMI, S.A. reserves the right to introduce modifications in characteristics and technical data that are necessary without previous notice.

Jurisdiction

In case of lawsuits, the competent will be the Courts of Barcelona only

Conditions Générales De Vente

Commandes

Pour éviter toute erreur, les commandes devront être envoyées par écrit en précisant le plus d'information possible. Pour être considérée comme valable, toute variation des conditions habituelles (réduction ou délai de paiement) devra être acceptée par JEMI, S.A. et accompagnée de la confirmation écrite correspondante. L'installation et le montage ne sont pas compris dans les tarifs. Un supplément sera demandé pour les machines livrées démontées ou en modules.

La livraison des nos produits sera effectuée EX-WORKS (au départ non chargé, non dédouané / sortie d'usine, selon la définition des règles Incoterms ICC 2010), jusqu'au lieu désigné par l'Acheteur.

Les machines spéciales ou comportant des modifications par rapport à celles figurant dans ces tarifs auront un prix différent et devront faire l'objet d'une offre indépendante faite au cas par cas. L'acceptation du devis de la machine spéciale devra être accompagnée du paiement de 40 % du prix proposé.

Facturation

Le tarif est calculé hors taxe. Il faut ajouter aux prix NETS de chaque fourniture la T.V.A. ou les autres taxes en vigueur à la date de facturation.

La valeur de l'emballage standard est comprise dans le prix de vente. Les autres types d'emballages, maritimes ou renforcés, feront l'objet d'un supplément.

Toute marchandise fournie sera considérée en DÉPÔT et propriété exclusive de JEMI, S.A. jusqu'au règlement complet de la facture.

Les conditions de facturation sont en application de la loi 15/2010 de date 05/07/2010

Transport et livraisons

JEMI S.A. a souscrit une police d'assurance garantissant une couverture totale de tout type de dommage ou vol de marchandise pour toutes les fournitures sur le territoire national. Pour que l'assurance prenne effet, il est nécessaire de le mentionner sur le bon de réception et de le signaler à JEMI dans un délai maximum de trois jours.

L'envoi aura toujours pour destination le domicile de l'acheteur. Les frais résultants de l'envoi au domicile final ou des transports spéciaux ne sont pas imputables à JEMI, S.A.

Garantie

Chaque machine est livreé avec la carte de garantie spécifique à chacun des différents types de machine. Tous les appareils bénéficient d'un an de garantie pour les vices de fabrication des pièces et des composants à compter de la date de livraison.

JEMI, S.A. n'est pas responsable des avaries dues aux variations de tension électrique ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Service après-vente

Toute restitution de machine ou d'accessoire requiert l'autorisation préalable de JEMI S.A. Les frais de restitution seront à la charge de l'expéditeur. Les frais d'envoi d'accessoires et de pièces de rechange seront à la charge de l'acheteur.

Avant de mettre en marche votre machine électrique, vous devez vérifier la tension et le fonctionnement à l'aide du manuel d'instructions.

Sur nos appareils à gaz, les vérifications d'étanchéité et de réglage ont été réalisées au gaz butane à une pression d'alimentation de 37 gr/cm3 (370 mm de colonne d'eau). Ils sont toutefois dotés d'injecteurs pour l'installation de gaz naturel.

Les pièces de rechange et les accessoires seront envoyés contre remboursement et en port dû.

JEMI S.A. on réserve le droit d'introduire des modifications dans des caractéristiques et des données techniques qui sont nécessaires sans préavis.

Droit applicable

En cas de litige ou de contestation seules les juridictions de Barcelone seront compétentes.

1.

Lavado
Washing
Lavage

Lavavasos y Lavavajillas

Glasswashers and Dishwashers

Lave-verres et Lave-vaisselles

EFFICIENT LINE

Lavavajillas y lavavasos de bajo mostrador

Undercounter dishwashers and glasswashers

Lave-vaisselle et lave-verres sous comptoir

EFFICIENT LINE

Características principales:

- Sencilla, práctica y bajo consumo.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Doble pared.
- Guías embutidas y cantos redondeados.
- Doble puerta embutida con sistema de apertura suave.
- Brazos de lavado fijos de extracción en bayoneta, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Fácil limpieza y utilización.
- Doble filtro en cuba.
- Consumo mínimo de energía y agua.
- Termostato de seguridad.

Main Features:

- *Simple, practical and low consumption.*
- *Made of stainless steel AISI 304.*
- *Double wall.*
- *Pressed guides and rounded edges.*
- *Double pressed door with soft opening system.*
- *Fixed wash arms bayonet extraction, easily removable for cleaning.*
- *Easy to clean and use.*
- *Double filter in tank.*
- *Minimum consumption of energy and water.*
- *Safety thermostat.*

***Caractéristiques**:*

- *Simple, pratique et basse consommation.*
- *Fabriqué en acier inox AISI 304.*
- *Double paroi.*
- *Guides embouties et angles arrondis.*
- *Double porte emboutie avec système d'ouverture douce.*
- *Blocage des bras de lavage de type baïonnette.*
- *Facilité de nettoyage et utilisation.*
- *Double filtre à cuve.*
- *Consommations minimes d'énergie et d'eau.*
- *Thermostat de sécurité.*

Lavavasos y lavavajillas/ Glasswashers and dishwashers/ Lave-verres et lave-vaisselles

GS-1

GS-5 AF

GS-16

EFFICIENT LINE

Modelo *Model* *Modèle*	GS-1	GS-5	GS- 5 AF	GS- 16
Medidas Exteriores (mm) *External measures (mm)* *Mesures Extérieures (mm)*	430 x 495 x 625	480 x 555 x 670	480 x 555 x 740	580 x 655 x 775
Producción (vasos-platos/h) *Production (glasses/plates/h)* *Production (verres-assiettes/h)*	800/-	1000/ -	1000/350	1440/480
Dimensiones cesta (mm) *Rack dimensions (mm)* *Dimensions panier (mm)*	350x350	400 x 400	400x400	500x500
Altura útil de lavado (mm) *Usable wash height (mm)* *Passage utile (mm)*	220	220	290	300
Potencia bomba lavado (W) *Wash pump power (W)* *Puissance pompe de lavage (W)*	110	110	370	736
Potencia resistencia calderín (W) *Boiler heater power (W)* *Puissance résistance surchauffeur (W)*	2600	2600	2600	2600
Potencia resistencia cuba (W) *Tank heater power (W)* *Puissance résistance cuve (W)*	2400	2400	2400	2400
Potencia total (W) *Total power (W)* *Puissance totale (W)*	2710	2710	2970	3336
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*	230 II	230 II	230 II	230 II
Precio *Price* *Prix*	**1.230 €**	**1.510 €**	**1.570 €**	**2.040 €**

Descalcificador incorporado *Internal water softener* *Adoucisseur intégrée*	**+ 267 €**	**+ 267 €**	**+ 267 €**	**+ 267 €**
Bomba de desagüe *Drain pump* *Pompe de vidange*	**+ 214 € ****	**+ 214 €**	**+ 214 €**	**+ 214 €**
Break tank *Break tank* *Break tank*	**+ 240 €**	**+ 240 €**	**+ 240 €**	**+ 240 €**

Accesorios y dotación en página 15. *Accessories and features shown on page 15.* *Accessoires et équipement, page 15.*
** Si no lleva descalcificador. *** NOT possible combine with internal water softener.* *** Si ne porte pas adoucisseur.*

Lavavasos y Lavavajillas

Glasswashers and Dishwashers

Lave-verres et Lave-vaisselles

PREMIUM LINE

Lavavajillas y lavavasos de bajo mostrador

Undercounter dishwashers and glasswashers

Lave-vaisselle et lave-verres sous comptoir

PREMIUM LINE

Características principales:

- Acabados avanzados, excelente calidad.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Doble pared.
- Guías embutidas y cantos redondeados.
- Doble puerta embutida con sistema de apertura suave.
- Termómetros analógicos.
- Brazos de lavado fijos de extracción en bayoneta.
- Fácil limpieza y utilización.
- Doble filtro en cuba.
- Termostato de seguridad.
- Amplias opciones.

***Main Features**:*

- *Advanced finished, excellent quality.*
- *Made of stainless steel AISI 304.*
- *Double wall.*
- *Pressed guides and rounded edges.*
- *Double pressed door with soft opening system.*
- *Analog thermometers.*
- *Fixed wash arms bayonet extraction, easily removable for cleaning.*
- *Easy to clean and use.*
- *Double filter in tank.*
- *Safety thermostat.*
- *Extended options.*

***Caractéristiques**:*

- *Finitions et qualité excellentes.*
- *Constructions en acier inox AISI 304.*
- *Double paroi.*
- *Guides embouties et angles arrondis.*
- *Double porte emboutie avec système d'ouverture douce.*
- *Thermomètres analogiques.*
- *Blocage des bras de lavage de type baïonnette.*
- *Facile à nettoyer et à utiliser.*
- *Double filtre à cuve.*
- *Thermostat de sécurité.*
- *Diverses options disponibles.*

Lavavasos y lavavajillas/ Glasswashers and dishwashers/ Lave-verres et lave-vaisselles

GS-6AF

GS-7

PREMIUM LINE

Modelo *Model* *Modèle*	GS-6AF	GS-7 MONO	GS-7 TRIF
Medidas Exteriores (mm) *External measures (mm)* *Mesures Extérieures (mm)*	480 x 555 x 740	615 x 655 x 710	615 x 655 x 710
Producción (vasos-platos/hora) *Production (glasses/plates per hour* *Production (verres-assiettes/heure)*	1000/ 350	1440/480	1440/480
Dimensiones cesta (mm) *Rack dimensions (mm)* *Dimensions panier (mm)*	400 x 400	500x500	500x500
Altura útil de lavado (mm) *Usable wash height (mm)* *Passage utile (mm)*	290	300	300
Potencia bomba lavado (W) *Wash pump power (W)* *Puissance pompe de lavage (W)*	370	736	736
Potencia resistencia calderín (W) *Boiler heater power (W)* *Puissance résistance surchauffeur (W)*	2600	2600	4500
Potencia resistencia cuba (W) *Tank heater power (W)* *Puissance résistance cuve (W)*	2400	2400	4500
Potencia total (W) *Total power (W)* *Puissance totale (W)*	2970	3336	5236
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*	230 II	230 II	400 III
Precio *Price* *Prix*	**1.940 €**	**2.440 €**	**2.790 €**

Descalcificador incorporado *Internal water softener* *Adoucisseur intégrée*	**+ 267 €**	**+ 267 €**	**+ 267 €**
Bomba de desagüe *Drain pump* *Pompe de vidange*	**+ 214 €**	**+ 214 €**	**+ 214 €**
Break tank *Break tank* *Break tank*	**+ 240 €**	**+ 240 €**	**+ 240 €**

* Accesorios y dotación en página 15. * *Accessories and features shown on page 15.* * *Accessoires et équipement, page 15.*

Lavavasos y lavavajillas/ Glasswashers and dishwashers/ Lave-verres et lave-vaisselles

GS-18 / GS-19

PREMIUM LINE

Modelo *Model* *Modèle*	GS-18 MONO	GS-19 TRIF	GS-20	GS-30
Medidas Exteriores (mm) *External measures (mm)* *Mesures Extérieures (mm)*	580 x 655 x 775	580 x 655 x 775	580 x 655 x 1165	560 x 635 x 1345
Producción (vasos-platos/h) *Production (glasses/plates/h)* *Production (assiettes-verres/h)*	1440/480	1440/480	1440/480	1440/480
Dimensiones cesta (mm) *Rack dimensions (mm)* *Dimensions panier (mm)*	500x500	500x500	500x500	500x500
Altura útil de lavado (mm) *Usable wash height (mm)* *Passage utile (mm)*	300	300	300	385
Potencia bomba lavado (W) *Wash pump power (W)* *Puissance pompe de lavage (W)*	736	736	736	1100
Potencia resistencia calderín (W) *Boiler heater power (W)* *Puissance résistance surchauffeur (W)*	2600	4500	4500	6000
Potencia resistencia cuba (W) *Tank heater power (W)* *Puissance résistance cuve (W)*	2400	4500	4500	4500
Potencia total (W) *Total power (W)* *Puissance totale (W)*	3336	5236	5236	7100
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*	230 II	400 III	400 III	400 III
Precio *Price* *Prix*	**2.440 €**	**2.735 €**	**3.070 €**	**3.700 €**

Descalcificador incorporado *Internal water softener* *Adoucisseur intégrée*	**+ 267 €**	**+ 267 €**	**+ 267 €**	-
Bomba de desagüe *Drain pump* *Pompe de vidange*	**+ 214 €**	**+ 214 €**	**+ 214 €**	**+ 214 €**
Break tank *Break tank* *Break tank*	**+ 240 €**	**+ 240 €**	**+ 240 €**	**+ 240 €**

* Accesorios y dotación en página 15. * *Accessories and features shown on page 15.* * *Accessoires et équipement, page 15.*

Lavavasos y lavavajillas/ Glasswashers and dishwashers/ Lave-verres et lave-vaisselles

GS-20

GS-30

Opciones / *Options / Options*

Peana de 25 cm (GS-1, GS-5, GS-5 AF, GS-6AF) ..... **226** €
Peana de 40 cm (GS-16, GS-18, GS-19) ..... **236** €
Voltajes especiales ..... **+5%** €
Incorporación dosificador detergente ..... **185** €
Bomba de presión ..... **275** €

Opciones exclusivas PREMIUM LINE
Modelos versión Tronic ..... **64** €
Puerta transparente e iluminación led ..... **564** €

25-cm stand (GS-1, GS-5, GS-5 AF, GS-6AF) ..... € 226
40-cm stand (GS-16, GS-18, GS-19) ..... € 236
Special voltages ..... € +5%
Addition of detergent dispenser ..... € 185
Pressure pump ..... € 275

Exclusive options for PREMIUM LINE
Tronic version models ..... € 64
Crystal transparent door with internal led lighting ..... € 564

Socle de 25 cm (GS-1, GS-5, GS-5 AF, GS-6AF) ..... 226 €
Socle de 40 cm (GS-16, GS-18, GS-19) ..... 236 €
Tensions spéciales ..... +5% €
Doseur de détergent intégré ..... 185 €
Pompe de pression ..... 275 €

Options exclusives pour la PREMIUM LINE
Modèles version Tronic ..... 64 €
Porte vitrée et éclairage par LED ..... 564 €

Dotación / *Features / Équipement*

GS-1
1 cesta de plástico para vasos, 1 cestillo de cubiertos y un porta platillos. Medidas de 350 x 350 mm.
GS-5
1 cesta de plástico para vasos, 1 cestillo de cubiertos y un porta platillos. Medidas de 400 x 400 mm.
GS-5 AF
2 cestas plástico (1 para vasos, 1 para platos) y 1 cestillo de cubiertos. Medidas de 400 x 400 mm.
GS-6 AF
3 cestas plástico (2 para vasos, 1 para platos) y 1 cestillo de cubiertos. Medidas de 400 x 400 mm.
GS-16
2 cestas plástico (1 para vasos, 1 para platos) y 1 cestillo de cubiertos. Medidas de 500 x 500 mm.
GS-7, GS-18, GS-19, GS-20 y GS-30
3 cestas plástico (1 para vasos, 2 para platos) y 1 cestillo de cubiertos. Medidas de 500 x 500 mm.

GS-1
1 plastic rack for glasses, 1 cutlery basket and 1 support for 12 dishes. Measures 350 x 350 mm.
GS-5
1 plastic rack for glasses, 1 cutlery basket and 1 support for 12 dishes. Measures 400 x 400 mm.
GS-5AF
2 plastic racks (1 for glasses, 1 for plates) and 1 cutlery basket. Measures 400 x 400 mm.
GS-6AF
3 plastic racks (2 for glasses, 1 for plates) and 1 cutlery basket. Measures 400 x 400 mm.
GS-16
2 plastic racks (1 for plates, 1 for glasses) and 1 cutlery basket. Measures 500 x 500 mm.
GS-7, GS-18, GS-19, GS-20 and GS-30
3 plastic racks (2 for plates, 1 for glasses) and 1 cutlery basket. Measures 500 x 500 mm.

GS-1
Paniers en plastic (1 pour les verres), 1 support pour assiettes et 1 godets à couverts. Mesures 350 x 350 mm.
GS-5
Paniers en plastic (1 pour les verres), 1 support pour assiettes et 1 godets à couverts. Mesures 400 x 400 mm.
GS-5AF
2 paniers en plastic (1 pour les verres et 1 pour assiettes) et 1 godets à couverts. Mesures 400 x 400 mm.
GS-6AF
2 paniers en plastic (1 pour les verres et 1 pour assiettes) et 1 godets à couverts. Mesures 400 x 400 mm.
GS-16,
2 paniers en plastic (1 pour les verres et 1 pour assiettes) et 1 godets à couverts. Mesures 500 x 500 mm.
GS-7, GS-16, GS-18, GS-19, GS-20 et GS-30
3 paniers en plastic (1 pour les verres et 2 pour assiettes) et 1 godets à couverts. Mesures 500 x 500 mm.

Lavavajillas de Cúpula

Hood Dishwashers

Lave-vaisselles à Capot

Lavavajillas de Cúpula

Hood Dishwashers

Lave-vaisselles à Capot

Características principales:

- Relación tamaño, producción y potencia óptimos.
- Amplio espacio de carga de vajilla.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304, y AISI 316 en las cubas de lavado.
- Cúpula manual de fácil apertura y cierre con accionamiento de ciclo automático.
- Cuba embutida de una sola pieza y sin soldaduras.
- Brazos de lavado fijo de extracción directa para una fácil limpieza.
- Gran potencia y rendimiento.
- Triple filtro.
- Termómetros analógicos.
- Fácil limpieza y utilización.

***Main Features**:*

- *Optimal relationship between size, output production, and power.*
- *Wide load space of dishes.*
- *Built in stainless steel AISI 304 and AISI 316 in washing tank.*
- *Manual Hood, easy opening and closing with automatic cycle start.*
- *Pressed round tank without welding and corners.*
- *Fixed wash arms bayonet extraction, easily removable for cleaning.*
- *Great power and performance.*
- *Triple filter.*
- *Analog thermometers.*
- *Easy to clean and use.*

***Caractéristiques**:*

- *Relation dimensions, production et puissance optimal.*
- *Facile chargement des assiettes.*
- *Construction en acier inoxydable AISI 304 et 316 dans les cuves.*
- *Capot d'ouverture manuelle et activation du cycle de la fermeture.*
- *Cuve emboutie d'une seule pièce, sans soudure.*
- *Bras de lavage d'extraction directe pour un nettoyage facile.*
- *Grande puissance et rendement.*
- *Triple Filtration.*
- *Thermomètres analogiques.*

"La energía no se crea ni se destruye, solo se transforma"

Albert Einstein (1879 – 1955)
Científico alemán, nacionalizado estadounidense

E.P.S. - Energy Plus System

Sistema innovador de condensación de vahos y recuperador energético.

"Energy cannot be created or destroyed, it can only be changed from one form to another."

Albert Einstein (1879 – 1955)
German physicist, becoming later American citizen

E.P.S. - Energy Plus System

Innovative steam condensing system with energy recovery effect.

"L'énergie ne peut être créée ou détruite, seulement être transformé"

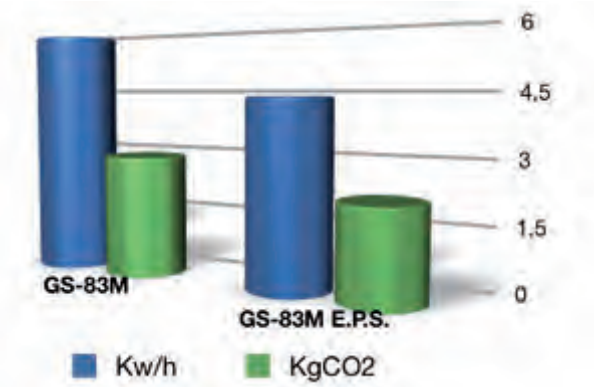
Albert Einstein (1879 – 1955)
Scientifique allemand, citoyen américain

E.P.S. - Energy Plus System

Système innovateur de condensation de vapeurs et récupérateur d'énergie.

25%
Ahorro Energético
Energy Savings
Economie d'Energie

ESTUDIO AHORRO ANUAL *ANNUAL SAVINGS RESEARCH* *ETUDE D'ÉCONOMIE ANNUEL*	
Ahorro Sistema E.P.S. *Savings E.P.S. System* *Économies système E.P.S.*	*1,48 Kw./h*
Horas de trabajo diarias *Daily working hours* *Heures de travail par jour*	*10 h.*
Días de trabajo al año *Working days per year* *Jours de travail par an*	*300 d.*
Precio estimado kw/h *Estimated price kw / h* *Prix estimé kw / h*	*0,18 €*
Ahorro anual *Annual Savings* *Économie annuel*	**800 €**



GS -102 M E.P.S.

GS -83 M E.P.S.

GS -83 ECO E.P.S.

Lavavajillas de cúpula/ Hood dishwashers/ Lave-vaisselles à capot

Modelo *Model* *Modèle*	**GS-83 ECO**	**GS-83 M**	**GS-102 M**	**GS-85**
Ancho (mm) *Width (mm)* *Largeur (mm)*	665 (775 con asa/ *with handle/* *avec poignée*)	665 (775 con asa/ *with handle/* *avec poignée*)	1316 (1410 con asa/ *with handle/* *avec poignée*)	765 (875 con asa/ *with handle/* *avec poignée*)
Fondo (mm) *Depth (mm)* *Profondeur (mm)*	750	750	750	765
Alto (mm) *Height (mm)* *Hauteur (mm)*	1440 (1900 camp. abierta/ *with open hood/* *capot ouvert*)	1440 (1900 camp. abierta/ *with open hood/* *capot ouvert*)	1440 (1900 camp. abierta/ *with open hood/* *capot ouvert*)	1580 (2040 camp. abierta/ *with open hood/* *capot ouvert*)
Ciclo lavado (min) *Wash cycle (min)* *Cycle lavage (min)*	2 min.	1 - 2 min	1 - 2 min.	1 - 2 min.
Producción (platos/hora) *Production (plates per hour)* *Production (assiettes/heure)*	640	640-960	1280-1920	640-960
Dimensiones cesta (mm) *Rack dimensions (mm)* *Dimensions panier (mm)*	500 x 500	500 x 500	2 cestas 500 x 500	500 x 500 500 x 530 500 x 620
Altura útil de lavado (mm) *Usable wash height (mm)* *Passage utile (mm)*	400	400	400	540
Potencia bomba lavado (W) *Wash pump power (W)* *Puissance pompe de lavage (W)*	736	1500	2 x 1500	2000
Potencia resistencia calderín (W) *Boiler heater power (W)* *Puissance résistance surchauffeur (W)*	6000	6000 9000 (opcional / *optional/ en option*)	2 x 6000 2 x 9000 (opcional / *optional/ en option*)	9000
Potencia resistencia cuba (W) *Tank heater power (W)* *Puissance résistance cuve (W)*	4500	6000	2 x 6000	6000
Potencia total (W) *Total power (W)* *Puissance totale (W)*	6736	7500	15000	11000
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*	400 III	400 III	400 III	400 III
Precio *Price* *Prix*	**4.075 €**	**5.095 €**	**10.430 €**	**6.120 €**
Bomba de desagüe *Drain pump* *Pompe de vidange*	**+ 340 €**	**+ 340 €**	**+ 680 €**	**+ 340 €**
Sistema E.P.S. **E.P.S. System** **E.P.S. Système**	**+ 1.280 €**	**+ 1.280 €**	**+ 2.305 €**	**+ 1.280 €**
Altura modelo E.P.S. (mm) *E.P.S. model height (mm)* *Hauteur modèle E.P.S. (mm)*	2085	2085	2085	2150
Break tank *Break tank* *Break tank*	**+ 300 €**	**+ 300 €**	**+ 600 €**	**+ 300 €**

* Opciones y mesas en página 20 * *Options and tables shown on page 20* * *Options et tables, page 20*

Lavavajillas de cúpula/ Hood dishwashers/ Lave-vaisselles à capot

Cuba embutida
Pressed tank
Cuve emboutiée

Filtro
Filter
Filtre

GS -83 M

Brazos de lavado
Washing arms
Bras de lavage

GS-102 M

Lavavajillas de cúpula/ Hood dishwashers/ Lave-vaisselles à capot

Opciones / *Options* / *Options*

Voltaje especial. ..... **+5%** €
Rincón (posibilidad de ubicar la máquina en un rincón). ..... **sin cargo**
GS- 83M monofásico ..... **+ 280** €
Incorporación dosificador detergente ..... **185** €
Chapa trasera GS-83 ..... **180** €
Chapa trasera GS-85 ..... **210** €
Chapa trasera GS-102 ..... **310** €
Bomba de presión ..... **380** €

Special voltage ..... *€ +5%*
Corner arrangement (option to place machinery in a corner) .. no charge
GS- 83M single-phase ..... *+ 280 €*
Addition of detergent dispenser ..... *€ 185*
Back panel for GS-83 ..... *€ 180*
Back panel for GS-85 ..... *€ 210*
Back panel for GS-102 ..... *€ 310*
Pressure pump ..... *€ 380*

Tension spéciale. ..... *+5% €*
Angle, possibilité de placer la machine en angle. ..... *sans supplément*
GS- 83M monophase ..... *+ 280 €*
Doseur de détergent intégré ..... *185 €*
Plaque arrière GS-83 ..... *180 €*
Plaque arrière GS-85 ..... *210 €*
Plaque arrière GS-102 ..... *310 €*
Pompe de Surpression ..... *380 €*

Mesas Standard / *Standard Tables* / *Tables Standard*

Mesas de prelavado:
Para GS-83, GS-102 (izquierda o derecha), incluidos seno, ducha, cesta de chapa perforada y peto trasero:
De 575 mm ..... **1.295** €
De 1150 mm ..... **1.465** €
De 700 mm (para opción Rincón) ..... **1.355** €

Mesas de prelavado:
Para GS-102; dos senos, ducha, cestas de chapa perforada y peto trasero. Longitud de 1150 mm, (izquierda o derecha) .. **1.900** €

Mesas lisas:
De 575 mm GS-83 (izquierda o derecha) ..... **395** €
De 1150 mm GS-83, GS-102 (izquierda o derecha) ..... **500** €
De 700 mm (para opción Rincón) ..... **455** €

Pre-wash tables:
For GS-83, GS-102 (left or right), including a sink, pre-wash spray, punched sheet-metal rack and backboard:
575-mm ..... *€ 1.295*
1150-mm ..... *€ 1.465*
700-mm (for Corner option) ..... *€ 1.355*

Pre-wash tables:
For GS-102; two sinks, pre-wash spray, punched sheet-metal rack and backboard. 1150 mm long (left or right) ..... *€ 1.900*

Plain tables
575 mm GS-83 (left or right) ..... *€ 395*
1150 mm GS-83, GS-102 (left or right) ..... *€ 500*
700 mm (for Corner option) ..... *€ 455*

Tables de prélavage :
Pour GS-83, GS-102 (gauche ou droite): comprend un bac, une douchette, un panier filtre et dosseret arrière :
575 mm ..... *1.295 €*
1150 mm ..... *1.465 €*
700 mm (pour option angle) ..... *1.355 €*

Tables de prélavage :
Pour GS-102 ; comprend deux bacs, une douchette, deux paniers filtres et dosseret arrière. Longueur 1.150 mm (gauche ou droite) ..... *1.900 €*

Tables à glissement.:
575 mm GS-83 (gauche ou droite) ..... *395 €*
1.150 mm GS-83, GS-102 (gauche ou droite) ..... *500 €*
700 mm (pour option angle) ..... *455 €*

Mesas Especiales/ *Special Tables / Tables Spéciales*

Modelo *Model* *Modèle*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Precio *Price* *Prix*
	Mesa de salida lisa. Para modelos: G-83 / GS-102, longitud 1150 mm (con guías para cestas y parrilla) *Plain exit table.* *For models: G-83 / GS-102, 1150 mm long (with rack guides and shelf)* *Table de sortie plate.* *Pour les modèles : G-83 /GS-102, longueur 1150 mm (avec guides paniers et grille)*	**945 €**
	Mesa de prelavado con tolva y cubo recoge-residuos. Para modelos GS-83 / GS-102, longitud 1150 mm *Pre-wash table with chute and waste collection tank* *For models GS-83 / GS-102, 1150 mm long* *Table de prélavage avec T.V.O. et conteneur de résidus* *Pour les modèles GS-83 / GS-102, longueur 1150 mm*	**2.155 €**

Lavautensilios

Utensil Washers

Lave-ustensiles

Características:

- Opción de incorporar el nuevo sistema de ahorro energético E.P.S.
- Posibilidad de lavar todo tipo de utensilios de cocina.
- Gran potencia
- Ciclos de lavado de 2 y 4 minutos (este último es regulable).
- Sistema de guillotina para la apertura de la puerta, minimiza el espacio para la apertura y maximiza la cavidad de entrada en la máquina para una fácil carga.
- Brazos de lavado en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba embutida.
- Triple filtro.

Main Features:

- *Option to incorporate the new energy saving system E.P.S.*
- *Possibility to wash all kinds of cookware.*
- *Great power*
- *Wash Cycles 2 and 4 minutes (the latter is adjustable).*
- *Guillotine system for door opening, minimizes the space the door requires and maximizes machine inlet cavity for easy loading.*
- *Wash arms in stainless steel AISI 304.*
- *Pressed tank.*
- *Triple filter.*

Caractéristiques:

- *Possibilité d'integrer la nouvelle économie EPS*
- *Possibilité de laver tous les ustensiles de la cuisine.*
- *Grande puissance*
- *Cycle de lavage 2 et 4 minutes (ce dernier est réglable).*
- *Le système de guillotine pour ouvrir la porte, minimise l'espace et maximise la cavité d'entrée dans la machine pour faciliter le chargement.*
- *Bras de lavages en acier inox AISI 304.*
- *Cuve emboutie.*
- *Triple filtration.*

Lavaperolas y lavautensilios/ Pot and utensil washers/ Lave-batterie et lave-ustensiles

Modelo *Model* *Modèle*	**GSP-44**	**GSP-45**	**GSP-46**
Ancho (mm) *Width (mm)* *Largeur (mm)*	675	865	1385
Fondo (mm) *Depth (mm)* *Profondeur (mm)*	880	880	880
Alto (mm) *Height (mm)* *Hauteur (mm)*	1580 (1895 puerta ab./*with open door /porte ouv.*)	1680 (2085 puerta ab./ *with open door /porte ouv.*)	1680 (2085 puerta ab./ *with open door /porte ouv.*)
Producción (cestas/hora) *Production (racks per hour)* *Production (paniers/heure)*	30	30	30
Dimensiones cesta (mm) *Rack dimensions (mm)* *Dimensions panier (mm)*	530x682	610x682	1240x682
Altura útil de lavado (mm) *Usable wash height (mm)* *Passage utile (mm)*	610	700	700
Potencia bomba lavado (W) *Wash pump power (W)* *Puissance pompe de lavage (W)*	2000	2600	2x2600
Potencia resistencia calderín (W) *Boiler heater power (W)* *Puissance résistance surchauffeur (W)*	6000	6000	2x6000
Potencia resistencia cuba (W) *Tank heater power (W)* *Puissance résistance cuve (W)*	6000	9000	2x6000
Potencia total (W) *Total power(W)* *Puissance totale (W)*	8000	12000	17200
Ciclo lavado (min) *Wash cycle (min)* *Cycle lavage (min)*	2 - 4 (regulable) *2 - 4 (adjustable)* *2 - 4 (réglable)*	2 - 4 (regulable) *2 - 4 (adjustable)* *2 - 4 (réglable)*	2 - 4 (regulable) *2 - 4 (adjustable)* *2 - 4 (réglable)*
Precio *Price* *Prix*	**6.560 €**	**9.110 €**	**15.630 €**

Sistema E.P.S. **E.P.S. System** **E.P.S. Système**	**+ 1.690 €**	**+ 2.310 €**	**+ 2.310 €**
Altura modelo E.P.S. (mm) *E.P.S. model height (mm)* *Hauteur modèle E.P.S. (mm)*	1895 puerta ab./*with open door /porte ouv.*	2085 puerta ab./ *with open door /porte ouv.*	2085 puerta ab./ *with open door /porte ouv.*

GSP- 45

GSP- 46

Túneles de Lavado Arrastre Cadena

Tunnel Dishwashers Rack Conveyor Flight Conveyor

Tunnels de lavage Avancement Convoyeur

A-1280
A-1580-T
A-1800
A-2100-T
A-2160
A-2460-T
A-2820-T ECO
A-2980-T
A-3340-T ECO
A-3960-T ECO
AR-2780-T
AR-3140-T

C-4130-T
C-4650-T
C-5010 -T ECO
C-6190-T ECO
C-7670 -TT ECO

Características principales:

- Lavado progresivo y continuo de la vajilla.
- Gran producción.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304, y AISI 316 en las cubas de lavado.
- Gran potencia en las bombas de lavado.
- Cubas embutidas de una sola pieza e independientes para cada módulo.
- Triple filtro.
- Sistemas de ahorro energético ECO EFFICIENT, ENERGY STAR, y detección automática de la vajilla.
- Sistema de detención automatizado en caso de no descargar los elementos a lavar.
- Doble pared trasera para una buena insonorización y mantenimiento térmico.
- Brazos de lavado fijos y fácilmente desmontables.
- Pre-instalación de dosificadores (detergente y abrillantador).

Main Features:

- *Continuous and progressive dishes washing.*
- *Large production.*
- *Built in stainless steel AISI 304 and AISI 316 in washing tanks.*
- *Great power washing pumps.*
- *Pressed tank in one piece and independent for each module.*
- *Triple filter.*
- *Energy saving systems ECO EFFICIENT, ENERGY STAR and automatic detection of the dishes.*
- *Automated stop system if washing items aren't unload.*
- *Double back wall for good sound insulation and thermal retention.*
- *Fixed wash arms easily removable.*
- *Pre-installation of dispensers (detergent and rinse aid).*

Caractéristiques:

- *Lavage progressive et continu de la vaisselle.*
- *Grande production.*
- *Construit en acier inoxydable AISI 304 et 316 dans les cuves de lavage.*
- *Pompes de lavage de grande puissance.*
- *Cuves embouties d'une seule pièce et indépendant pour chaque module.*
- *Triple Filtration.*
- *Systèmes d'économie d'énergie ECO EFFICIENT, ENERGY STAR et détection automatique de la vaisselle.*
- *Système d'arrêt automatisé si la machine n'a pas des vaisselles à laver.*
- *Double paroi postérieur pour une bonne isolation phonique et thermique.*
- *Bras de lavage fixes facilement démontables.*
- *Pré-installation de doseurs (lavage et de rinçage).*

A- 2980-T CV

Túneles de lavado/ Tunnel dishwashers/ Tunnels de lavage

Arrastre/ *Rack Conveyor / Avancement*

Modelo *Model Modèle*		A-1280	A-1580-T	A-1800	A-2100-T
Prelavado, *Pre-wash, Prélavage*		-	-	-	-
Aclarado post-prelavado, *Post pre-wash rinse,Rrinçage post-prélavage*		-	-	-	-
Lavado, *Wash, Lavage*		1	1	1	1
Doble aclarado, *Double rinse, Double rinçage*		1	1	1	1
Secado, *Dry, Séchage*		-	1	-	1
Largo, *Length, Longueur* (mm)		1280	1580	1800	2100
Fondo, *Depth, Profondeur* (mm)		830	830	830	830
Alto, *Height, Hauteur* (mm)		1715	1715	1715	1715
Velocidades, *Speeds, Vitesses*		1	1	2	2
Producción (hora) *Production (per hour) Production (heure)*	Cestas/*Racks/ Paniers*	85	85	85-170	85-170
	Platos/*Plates/ Assiettes*	1360	1360	1360-2720	1360-2720
Potencia motores *Power Puissance* (kW)	Prelav./ *Pre-wash/ Prélav.*	-	-	-	-
	Lav./ *Wash/ Lav.*	1,5	1,5	2	2
Resistencia *Heating element Résistance* (kW)	Cuba / *Tank/ Cuve*	9	9	18	18
	Calderín / *Boiler/ Surchauffeur*	18	18	24	24
Secado, *Drying, Séchage* (kW)		-	6	-	6
Potencia Total , *Total Power Puissance Totale* (kW)		21	27	33	40
Precio, *Price, Prix*		**11.990 €**	**16.225 €**	**14.935 €**	**19.370 €**

* Maquinas sin dosificadores ** Machines without dispensers* ** Machines sans doseur*

Arrastre/ *Rack Conveyor / Avancement*

Modelo *Model* *Modèle*		A-2160	A-2460-T	A-2820-T ECO	A-2980-T
Prelavado, *Pre-wash, Prélavage*		1	1	1	1
Aclarado post-prelavado, *Post pre-wash rinse, Rrinçage post-prélavage*		1	1	1	1
Lavado, *Wash, Lavage*		1	1	1	1
Eco aclarado potenciado, *Enhanced eco-rinse, Éco-rinçage amélioré*		-	-	1	-
Doble aclarado, *Double rinse, Double rinçage*		1	1	1	1
Secado, *Dry, Séchage*		-	1	1	1
Largo, *Length, Longueur* (mm)		2160	2460	2820	2980
Fondo, *Depth, Profondeur* (mm)		830	830	830	830
Alto, *Height, Hauteur* (mm)		1715	1715	1715	1715
Velocidades, *Speeds, Vitesses*		2	2	2	2
Producción (hora) *Production (per hour) Production (heure)*	Cestas/*Racks/ Paniers*	85-170	85-170	85-170	85-170
	Platos/*Plates/ Assiettes*	1360-2720	1360-2720	1360-2720	1360-2720
Potencia motores *Power Puissance* (kW)	Prelav./ *Pre-wash/ Prélav.*	2	2	2	2
	Lav./ *Wash/ Lav.*	1,5	1,5	2	2
	ECO	-	-	0,074	-
Resistencia *Heating element Résistance* (kW)	Cuba / *Tank/ Cuve*	18	18	18	18
	Calderín / *Boiler/ Surchauffeur*	24	24	24	24
	ECO	-	-	6	-
Secado, *Drying, Séchage* (kW)		-	6	6	6
Potencia Total , *Total Power Puissance Totale* (kW)		35	41	47	41
Precio, *Price, Prix*		**18.695 €**	**22.645 €**	**25.255 €**	**26.885 €**

* Maquinas sin dosificadores ** Machines without dispensers* ** Machines sans doseur*

Túneles de lavado/ Tunnel dishwashers/ Tunnels de lavage

Arrastre/ *Rack Conveyor / Avancement*

Modelo *Model Modèle*		**A-3340-T ECO**	**A-3960-T ECO**	**AR-2780-T** RINCON, *CORNER, ANGLE*	**AR-3140-T ECO** RINCON, *CORNER, ANGLE*
Prelavado, *Pre-wash, Prélavage*		1	1	1	1
Aclarado post-prelavado, *Post pre-wash rinse, Rrinçage post-prélavage*		1	1	1	1
Lavado, *Wash, Lavage*		1	2	1	1
Eco aclarado potenciado, *Enhanced eco-rinse, Éco-rinçage amélioré*		1	1	-	1
Doble aclarado, *Double rinse, Double rinçage*		1	1	1	1
Secado, *Dry, Séchage*		1	1	1	1
Largo, *Length, Longueur* (mm)		3340	3960	2780	3140
Fondo, *Depth, Profondeur* (mm)		830	830	1025 / 830	1025 / 830
Alto, *Height, Hauteur* (mm)		1715	1715	1715	1715
Velocidades, *Speeds, Vitesses*		2	2	2	2
Producción (hora) *Production (per hour) Production (heure)*	Cestas/*Racks/ Paniers*	85-170	85-170	85-170	85-170
	Platos/*Plates/ Assiettes*	1360-2720	1360-2720	1360-2720	1360-2720
Potencia motores *Power Puissance* (kW)	Prelav./ *Pre-wash/ Prélav.*	2	2	2	2
	Lav./ *Wash/ Lav.*	2	2+2	2	2
	ECO	0,074	0,074	-	0,074
Resistencia *Heating element Résistance* (kW)	Cuba / *Tank/ Cuve*	18	24	18	18
	Calderín / *Boiler/ Surchauffeur*	24	24	24	24
	ECO	6	6	-	6
Secado, *Drying, Séchage* (kW)		6	6	6	6
Potencia Total , *Total Power Puissance Totale* (kW)		47	57	41	47
Precio, *Price, Prix*		**32.730 €**	**38.365 €**	**29.705 €**	**34.470 €**

* Maquinas sin dosificadores ** Machines without dispensers * Machines sans doseur*

Condensador de Vahos/ *Steam Condenser / Condensateur de Buées*

Modelo *Model* *Modèle*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Precio *Price* *Prix*
	Condensador de vahos para los modelos: A-1280, A-1580 T, A-1800, A-2100 T. Alimentación de agua a 18°-20°, potencia 100 W, altura adicional 242 mm. *Steam condenser for models: A-1280, A-1580 T, A-1800, A-2100. Water fed in at 18°-20°, 100 W power, additional height of 242 mm.* *Condensateur de buées pour les modèles : A-1280, A-1580 T, A-1800, A-2100. Alimentation en eau à 18°-20°, puissance 100 W, hauteur supplémentaire 242 mm.*	**3.240 €**
	Condensador de vahos para los modelos: A-2160 , A-2460-T, A-2820, A-2980-T, A-3340-T, A-3960-T. Alimentación de agua a 18°-20°, potencia 100 W, altura adicional 242 mm. *Steam condenser for models: A-2160 , A-2460-T, A-2820, A-2980-T, A-3340-T, A-3960-T. Water fed in at 18°-20°, 100 W power, additional height of 242 mm.* *Condensateur de buées pour les modèles : A-2160 , A-2460-T, A-2820, A-2980-T, A-3340-T, A-3960-T. Alimentation en eau à 18°-20°, puissance 100 W, hauteur supplémentaire 242 mm.*	**4.305 €**

* + Recuperador de energía opcional sin cargo. * + *Optional energy recovery system at no extra cost*
* + *Récupérateur d'énergie en option sans supplément.*

Lavabandejas/ *Washing trays /Lave-plateaux*

Modelo *Model* *Modèle*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* *(mm)*	Producción (bandejas/hora) *Production (trays/hour)* *Production (plateaux/heure)*	Potencia Motores *Motor Power* *Puissance Moteurs* (kW)		Condensador de Vahos *Steam condenser* *Condesateur de Buées*	Resistencia *Heating element* *Résistance* (kW)		Secado *Drying* *Séchage* (kW)	Potencia Total *Total Power* *Puissance Totale* (kW)	Precio *Price* *Prix*
			Lav./ *Wash/ Lav.*	Avance *Advance Avance*		Cuba/ *Tank/ Cuve*	Calderín/ *Boiler/ Surchauffeur*			
LB 2780 T CV	*2780 x 770 x 2000*	*1200*	*0,736*	*0,11*	*0,07*	*9*	*18*	2 x 4	35,916	**25.460 €**

Cargador automático de bandejas (por aire comprimido) / *Automatic trays loader (by air compressed)* / *Chargeur automatique plateaux (par air comprimé)* **8.135 €**

LB 2780 T CV

Túneles de lavado/ Tunnel dishwashers/ Tunnels de lavage

Cadena/ *Flight/ Convoyeur*

Modelo *Model* *Modèle*		C-4130-T	C-4650-T	C-5010-T ECO
Prelavado, *Pre-wash, Prélavage*		1	1	1
Aclarado post-prelavado, *Post pre-wash rinse, Rrinçage post-prélavage*		1	1	1
Lavado, *Wash, Lavage*		1	1	1
Eco aclarado potenciado, *Enhanced eco-rinse, Éco-rinçage amélioré*		-	-	1
Doble aclarado, *Double rinse, Double rinçage*		1	1	1
Secado, *Dry, Séchage*		1	1	1
Largo, *Length, Longueur* (mm)		*4130*	*4650*	*5010*
Fondo, *Depth, Profondeur* (mm)		*830*	*830*	*830*
Alto, *Height, Hauteur* (mm)		*1715*	*1715*	*1715*
Módulo entrada, *Entrance module, Module entrée (mm)*		*720*	*720*	*720*
Velocidades, *Speeds, Vitesses*		2	2	2
Producción (hora) *Production (per hour)* *Production (heure)*		*1800 - 2800*	*2200 - 3400*	*2200 - 3400*
Potencia motores *Power* *Puissance* (kW)	Prelav./ *Pre-wash/ Prélav.*	2	2	2
	Lav./ *Wash/ Lav.*	2	2	2
	ECO	-	-	*0,074*
Resistencia *Heating element* *Résistance* (kW)	Cuba / *Tank/ Cuve*	*18*	*18*	*18*
	Calderín / *Boiler/ Surchauffeur*	*24*	*24*	*24*
	ECO	-	-	*6*
Secado, *Drying, Séchage* (kW)		*6*	*6*	*6*
Potencia Total , *Total Power* *Puissance Totale* (kW)		*41*	*41*	*47*
Precio, *Price, Prix*		**36.420 €**	**39.085 €**	**42.670 €**

* Maquinas sin dosificadores ** Machines without dispensers* ** Machines sans doseur*

Cadena/ *Flight/ Convoyeur*

Modelo *Model* *Modèle*		C-6190-T ECO	C-7670-TT ECO
Prelavado, *Pre-wash, Prélavage*		1	1
Aclarado post-prelavado, *Post pre-wash rinse, Rrinçage post-prélavage*		1	1
Lavado, *Wash, Lavage*		2	3
Eco aclarado potenciado, *Enhanced eco-rinse, Éco-rinçage amélioré*		1	1
Doble aclarado, *Double rinse, Double rinçage*		1	1
Secado, *Dry, Séchage*		1	2
Largo, *Length, Longueur* (mm)		6190	7670
Fondo, *Depth, Profondeur* (mm)		830	830
Alto, *Height, Hauteur* (mm)		1715	1715
Módulo entrada, *Entrance module, Module entrée (mm)*		1020	1020
Velocidades, *Speeds, Vitesses*		2	2
Producción (hora) *Production (per hour) Production (heure)*		2600 - 4000	3250 - 5000
Potencia motores *Power Puissance* (kW)	Prelav./ *Pre-wash/ Prélav.*	2	2
	Lav./ *Wash/ Lav.*	2 + 2	2 + 2 + 2
	ECO	0,074	0,074
Resistencia *Heating element Résistance* (kW)	Cuba / *Tank/ Cuve*	24	30
	Calderín / *Boiler/ Surchauffeur*	24	24
	ECO	6	6
Secado, *Drying, Séchage* (kW)		12	18
Potencia Total , *Total Power Puissance Totale* (kW)		61	75
Precio, *Price, Prix*		**50.870 €**	**62.455 €**

* Maquinas sin dosificadores ** Machines without dispensers* ** Machines sans doseur*

Túneles de lavado/ Tunnel dishwashers/ Tunnels de lavage

Cadena/ *Flight/ Convoyeur*

Prolongaciones/ *Extensions / Prolongements*

Modelo *Model* *Modèle*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Precio *Price* *Prix*
	Prolongación entrada +300 mm *Entrance extension +300 mm* *Prolongement entrée + 300 mm*	**1.360 €**
	Prolongación entrada +600 mm *Entrance extension +600 mm* *Prolongement entrée + 600 mm*	**2.460 €**
	Prolongación salida +600 mm *Exit extension +600 mm* *Prolongement sortie + 600 mm*	**2.460 €**

Condensador de Vahos/ *Steam Condenser / Condensateur de Buées*

Modelo *Model* *Modèle*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Precio *Price* *Prix*
	Condensador de vahos para todos los modelos de lavavajillas cadena, alimentación de agua a 18°-20°, potencia 100 W, altura adicional 242 mm. *Steam condenser for all flight dishwasher models, water fed in at 18°-20°, 100 W power, additional height of 242 mm.* *Condensateur de buées pour tous les modèles de lave-vaisselles à convoyeur, alimentation en eau de 18°-20°, puissance 100 W, hauteur supplémentaire 242 mm.*	**5.845 €**

* Recuperador de energía opcional sin cargo. ** Optional energy recovery system at no extra cost.* ** Récupérateur d'énergie en option sans supplément.*

C-5010- T ECO CV

Opciones / *Options* / *Options*

Opciones Lavavajillas de Arrastre y Cadena	Precio
Con dosificador (detergente y abrillantador)	**480** €
Calderines suplementarios, para A-1280 y A-1580-T: 6 kW	**580** €
Calderines suplementarios, potencia + 12 kW resto de modelos con entrada de agua fría	**1.115** €
Módulo de secado de aire caliente 6,18 kW (Sólo en máquinas de Cadena)	**4.235** €
Módulo de aire adicional con flujo más potente, 12,18 kW.	**4.715** €
Calefacción a vapor	**2.770** €
Voltajes especiales	**+5%** €
Modificaciones de anchura y altura útil de la máquina	**Consultar**
Distribuidor lavado inox.	**565** €
Brazos lavado laterales (pareja)	**410** €
Brazos lavado inox. (unidad)	**175** €
Módulo de 880 mm adicional	**6.870** €
Módulo de 620 mm adicional	**6.460** €
Máquina partida (por corte)	**(NETO) 350** €
Prolongacion eje central + corte en máquina para entrada en ángulo (para Arrastre)	**445** €

Rack Conveyor and Flight Dishwasher Options	*Price*
With dispenser (detergent and rinse aid)	*€ 480*
Additional boilers for A-1280, A-1580-T: + 6 kW	*€ 580*
Additional boilers, + 12 kW power when working with cold water input	*€ 1.115*
Hot-air drying module: + 6.18 kW (Flight Dishwasher only)	*€ 4.235*
Additional air module with more powerful flow: + 12.18 kW.	*€ 4.715*
Steam heating	*€ 2.770*
Special voltages	*€ +5%*
Modifications to the width and usable height of machine	*Consult us*
Stainless-steel wash distributor	*€ 565*
Side wash arms (pair)	*€ 410*
Stainless-steel wash arms (each)	*€ 175*
Additional 880-mm module	*€ 6.870*
Additional 620-mm module	*€ 6.460*
Split machine (per break)	*(NET) € 350*
Extension of central axis + machinery split for angled entrance (For Rack Conveyor)	*€ 445*

Options Lave-vaisselles à Avancement et Convoyeur	*Prix*
Avec doseur (détergent et brillanteur)	*480 €*
Surchauffeurs supplémentaires pour A-1280, A-1580-T: + 6 kW	*580 €*
Surchauffeurs supplémentaires, puissance + 12 kW en cas d'alimentation en eau froide	*1.115 €*
Module de séchage d'air chaud 6,18 kW (Convoyeur lave-vaisselles seulement)	*4.235 €*
Module d'air supplémentaire avec flux plus puissant, 12,18 kW.	*4.715 €*
Chauffage à vapeur	*2.770 €*
Tensions spéciales	*+5% €*
Modifications de largeur et de hauteur utile de la machine	*Consulter*
Distributeur lavage inox.	*565 €*
Bras de lavage latéraux (paire)	*410 €*
Bras de lavage inox. (unité)	*175 €*
Module supplémentaire de 880 mm	*6.870 €*
Module supplémentaire de 620 mm	*6.460 €*
Machine divisée (par module)	*(NET) 350 €*
Prolongement axe central + découpe de la machine pour entrée en angle (pour Avancement)	*445 €*

Bomba de calor para túneles de lavado

The heat pump for rack and flight conveyor machines

La pompe à chaleur pour tunnels de lavage

Características principales:

- Sofisticado y avanzado equipo, especial para túneles de lavado.
- Ahorro energético del 30%, alcanzando a pleno rendimiento hasta un 40%.
- Eficaz sistema de recuperación del calor residual de los vahos producido durante el lavado.
- Uso eficiente de los vapores para:
  - o Precalentamiento del agua de aclarado, 60 – 70 °C.
  - o Proporcionar aire caliente al secado, 45 – 60 °C.
- Extracción de salida de aire de la máquina a la zona de trabajo a 21° C.
- Dos sistemas de recuperación, simple o doble efecto.
- Compromiso con el medio ambiente. Evitamos la emisión de 28.750 kg de CO2 a la atmósfera.

***Main Features**:*

- *Advanced and sophisticated equipment, special for large Conveyors.*
- *Energy savings of 30%, reaching full capacity up to 40%.*
- *Effective system for recovering remaining heat from steam produced during washing.*
- *Efficient use of steam for:*
  - *o Rinse water preheating, 60-70 ° C.*
  - *o Provide warm drying air 45 - 60 ° C.*
- *Exhaust canopy air outlet of the machine to the work area at 21 ° C.*
- *Two recovery systems, single or double effect.*
- *Commitment to the environment. We avoid the emission of 28,750 kg of CO2 into the atmosphere.*

Caractéristiques:

- *Équipements sophistiqués et développé, spécial pour tunnel de lavage.*
- *Économies d'énergie d'un 30%, en arrivant jusqu'à 40% à plein travail.*
- *Un système efficace pour la récupération de la chaleur par les vapeurs produites pendant le lavage.*
- *L'utilisation efficace de la vapeur pour:*
  - *o Préchauffage de l'eau pour le rinçage, 60 à 70 ° C.*
  - *o Apport de l'air chaud pour le séchage 45 - 60 ° C.*
- *Sortie de l'air de la machine à la zone de travail à 21 ° C.*
- *Deux systèmes de récupération, simple ou double effet.*
- *Engagement pour l'environnement. Nous évitons l'émission de 28.750 kg de CO2 à l'atmosphère.*

BOMBA DE CALOR *HEAT PUMP* *POMPE À CHALEUR*	Simple efecto *Simple effect* *Simple effet*	Doble efecto *Double effect* *Double effet*
Ahorro anual / *Annual savings* / *Économie annuelle*	9.996 Eur	12.348 Eur
Potencia / *Power* / *Puissance*	3,5 CV	4 CV
Refrigerante / *Refrigerant* / *Réfrigérant*	R 407 C	R 407 C
Caudal extracción vahos / *Flow rate of exhaust steam* / *Débit d'extraction de buées*	750 m3/h	750 m3/h
Temperatura salida de vahos / *Steam outlet temperature* / *Température de sortie de buées*	20°C (68°F)	15°C (59°F)
Temperatura precalentamiento agua aclarado / *Rinse water preheating temperature* / *Température de préchauffage de l'eau de rinçage*	70°C (158°F)	70°C (158°F)
Caudal aire secado / *Drying air flow rate* / *Débit d'air de séchage*	750 m3/h	750 m3/h
Temperatura precalentamiento aire secado / *Drying air preheating temperature* / *Température préchauffage de l'air de séchage*	-	40°C
Potencia calorífica total recuperada en el agua aclarado / *Total heat recovery on rinse water* / *Puissance calorifique récupérée sur l'eau de rinçage*	21 Kw	22 Kw
Potencia calorífica total recuperada en el aire de secado / *Total heat recovery on drying air* / *Puissance calorifique récupérée sur l'air de séchage*	-	4 Kw
Ahorro energético / *Energy savings* / *Économisation énergétique*	17 Kw	21 Kw
Precio / *Price* / *Prix*	9.200 Eur	12.045 Eur

NOVEDAD / NEW/ NOUVEAU

Accesorios
Accessories
Accessoires

Mesas Standard Lavavajillas de Arrastre/ *Rack Conveyor Dishwasher Standard Tables / Tables Standard Lave-vaisselles à Avancement*

Modelo *Model* *Modèle*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Precio *Price* *Prix*
	Las mesas de prelavado constan de fregadero(s), ducha completa, peto trasero y cesta de chapa perforada para la recogida de residuos. Espesor 1,5 mm y tubo de sección 35 x 35 mm. *Pre-wash tables come with sink(s), complete pre-wash spray, backboard and punched sheet metal basket for collecting waste. 1.5-mm-thick metal and tubes with cross section of 35 x 35 mm.* *Les tables de prélavage disposent d'évier(s), de douchette complète, de protection arrière et de panier en tôle perforée pour recueillir les résidus. Épaisseur 1,5 mm et tube de section 35 x 35 mm.*	
	Mesa lisa de 1150 mm *1150-mm plain table* *Table à glissement de 1.150 mm*	**665 €**
	Mesa lisa con final de carrera de 1150 mm *1150-mm plain table with run end* *Table à glissement à fin de course de 1.150 mm*	**845 €**
	Mesa de prelavado con un fregadero de 1150 mm *1150-mm pre-wash table with one sink* *Table de prélavage à évier de 1.150 mm*	**1.565 €**
	Mesa de prelavado con dos fregaderos de 1150 mm *1150-mm pre-wash table with two sinks* *Table de prélavage à deux éviers de 1.150 mm*	**2.155 €**
	Mesa de prelavado con tolva y cubo recoge-residuos. *Pre-wash table with chute and waste collection tank* *Table de prélavage avec T.V.O. et conteneur de résidus*	**2.195 €**

Cualquier variación en las medidas de las mesas standard será considerada como mesa especial y por lo tanto se aplicará el precio de tarifa que corresponda.

Any table with variations to the measurements of these standard tables will be considered as a special table and the corresponding price will therefore be applied.

Toute variation des mesures des tables standard sera considérée comme une table spéciale et par conséquent le tarif correspondant sera appliqué.

Mesas Especiales Lavavajillas de Arrastre/ *Special Tables for Rack Conveyor Dishwasher / Tables Spéciales Lave-vaisselles à Avancement*

Modelo *Model* *Models*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Precio *Price* *Prix*
	Ancho hasta 830 mm *Width of up to 830 mm* *Largeur max. 830 mm*	***1.370 €**
	Ancho hasta 1112 mm *Width of up to 1112 mm* *Largeur max. 1112 mm*	***1.495 €**
	Estantes para cestas *Rack shelves* *Étagères pour paniers*	***295 €**
	Plafones en frontal *Front panels* *Plafonniers frontaux*	***260 €**
	Tolva recogida desperdicios / unidad *Waste-collection chute (each)* *Trémie collecte déchets/unité*	**295 €**
	Prolongacion eje central + corte en máquina para entrada en ángulo *Extension of central axis + machinery split for angled entrance* *Prolongement axe central + découpe de la machine pour entrée en angle*	**435 €**
	Mesa lisa *Plain table* *Table à glissement*	***665 €**
	Incorporación de un fregadero, con ducha, peto trasero y cesta de chapa perforada *Addition of sink, with pre-wash spray, backboard and punched sheet metal basket* *Intégration d'un évier avec une douchette, une protection arrière et un panier en tôle perforée*	**950 €**
	Incorporación de un segundo fregadero, sin ducha y con cesta de chapa perforada *Addition of second sink, without pre-wash spray, and with punched sheet metal rack* *Intégration d'un second évier, sans douchette mais avec panier en tôle perforée*	**590 €**
	Mesa de rodillos mínimo a facturar 1 metro (ancho 600 mm) *Roller table, of at least 1 metre (600 mm wide)* *Table à rouleaux, 1 mètre minimum (largeur 600 mm)*	***1.245 €**
	Acoplamiento final de carrera *Run end coupling* *Couplage fin de course*	**180 €**

* Por metro lineal. ** Per linear metre.* ** Par mètre linéaire.*

Accesorios/ Accessories/ Accesoires

Mesas Especiales para Lavavajillas/ *Special Tables for Dishwashers / Tables Spéciales pour Lave-vaisselles*

Modelo *Model* *Modèle*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Precio *Price* *Prix*
	Curva mecanizada, acoplada al sistema de arrastre de la máquina. Construcción en 90° *Mechanized curve, coupled to the machine's conveyor system. 90° construction* *Courbe mécanisée, couplée au système d'avancement de la machine.* *Construction à 90°*	**2.410 €**
	Curva mecanizada, acoplada al sistema de arrastre de la máquina. Construcción en 180° *Mechanized curve, coupled to the machine's conveyor system. 180° construction* *Courbe mécanisée, couplée au système d'avancement de la machine.* *Construction à 180°*	**5.985 €**
	Curva motorizada con funcionamiento autónomo con rodillos. Construcción en 180° *Motorized curve with autonomous roller operation. 180° construction* *Courbe motorisée avec fonctionnement autonome à rouleaux.* *Construction à 180°*	**6.485 €**
	Sistema carrusel, formado por dos curvas motorizadas de 180° y tramo recto de rodillos extraíble para acceder a la máquina, cuadro de mandos incorporado *Carousel system, formed by two motorized curves of 180° and a straight section of rollers which can be removed to access the machine. With built-in control panel.* *Système carrousel formé de deux courbes motorisées de 180° et d'un segment droit de rouleaux extractible pour accéder à la machine, tableau de commandes intégré*	
	Para modelos A-1800 y A-2100-T y A-2160 *For A-1800, A-2100-T and A-2160 models* *Pour les modèles A-1800, A-2100-T et A-2160*	**15.580 €**
	Para modelos A-2460-T, A-2820-T ECO y A-2980-T *For A-2460-T, A-2820-T ECO and A-2980-T models* *Pour les modèles A-2460-T, A-2820-T ECO et A-2980-T*	**16.400 €**
	Para modelos A-3340-T y A-3960-T ECO *For A-3340-T and A-3960-T ECO models* *Pour les modèles A-3340-T et A-3960-T ECO*	**17.425 €**

Complementos Prelavado/ *Pre-wash Accessories / Compléments Prélavage*

Cestas de chapa perforada..... **386** €
Ducha de prelavado completa..... **330** €
Cubo recoge-residuos, montado sobre cuatro ruedas,
con tapa extraíble 395 x 600 mm..... **398** €

Punched sheet-metal baskets ..... € 386
Complete pre-wash spray..... € 330
Waste collection tank, mounted on four wheels,
with removable lid: 395 x 600 mm..... € 398

Paniers en tôle perforée..... 386 €
Douchette de prélavage complète..... 330 €
Conteneur de résidus monté sur quatre roues,
avec couvercle amovible 395 x 600 mm ..... 398 €

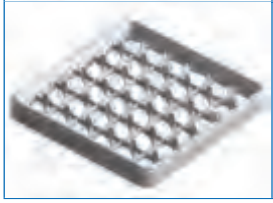
Cubo/ *Tank / Conteneur*
Ref: 0199900

Cesta de chapa perforada/
Punched sheet-metal basket /
Panier en tôle perforée
430 x 430 x 220 mm.

Ref: 35080003

Ducha/ *Pre-wash spray / Douchette*
Ref: 8010002

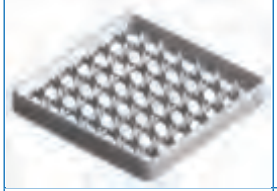
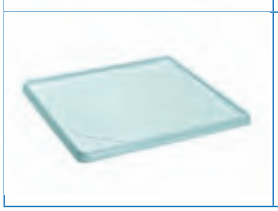
Cestas de Polipropileno/ *Polypropylene Racks / Paniers en Polypropylène*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Ø de copa *Ø of glass* *Ø du verre* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3503089	Cesta base 9 compartimentos *9-compartment base rack* *Panier de base 9 compartiments*	500x500x105	ø 150	**34 €**
	3512009	Suplemento cesta 9 compartimentos *9-compartment rack extension* *Supplément panier 9 compartiments*	500x500x50	ø 150	**16 €**
	3513090	Cesta base 16 compartimentos *16-compartment base rack* *Panier de base 16 compartiments*	500x500x105	ø 110	**34 €**
	3512002	Suplemento cesta 16 compartimentos *16-compartment rack extension* *Supplément panier 16 compartiments*	500x500x50	ø 110	**16 €**
	3503094	Cesta base 25 compartimentos *25-compartment base rack* *Panier de base 25 compartiments*	500x500x105	ø 89	**34 €**
	3512004	Suplemento cesta 25 compartimentos *25-compartment rack extension* *Supplément panier 25 compartiments*	500x500x50	ø 89	**16 €**
	3503081	Cesta base 36 compartimentos *36-compartment base rack* *Panier de base 36 compartiments*	500x500x105	ø 73	**34 €**
	**3512006**	Suplemento cesta 36 compartimentos *36-compartment rack extension* *Supplément panier 36 compartiments*	500x500x50	ø 73	**16 €**

Importante: porte pagado en pedidos de cestas de polipropileno, P.V.P. superior a 300 €.

Accesorios/ Accessories/ Accesoires

Cestas de Polipropileno/ *Polypropylene Racks / Paniers en Polypropylène*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Ø de copa *Ø of glass* *Ø du verre* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3503149	Cesta base 49 compartimentos *49-compartment base rack* *Panier de base 49 compartiments*	500x500x105	ø 62	**34 €**
	**3512049**	Suplemento cesta 49 compartimentos *49-compartment rack extension* *Supplément panier 49 compartiments*	500x500x50	ø 62	**16 €**
	3512001	Suplemento cesta sin compartimentos *Rack extension without compartments* *Supplément panier sans compartiment*	500x500x50	-	**12 €**
	3512000	Suplemento cesta sin compartimentos *Rack extension without compartments* *Supplément panier sans compartiment*	500x500x30	-	**11 €**
	**3512100**	Tapa para cestas *Cover for baskets* *Couverture pour panier*	500x500	-	**41 €**

Cestillos para Cubiertos/ *Cutlery Baskets /Godets à Couverts*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3509001	El cestillo de cubiertos mantiene en posición vertical la cubertería para un mejor lavado. *The cutlery baskets keep all the cutlery vertical for better cleaning results.* *Le godet à couverts maintient ces derniers en position verticale pour un meilleur lavage.*	89x113x113	**3,30 €**
	3509020	Cestillo de cubiertos de 8 compartimentos. *Cutlery insert 8 compartments.* *Panier à couverts avec 8 compartiments.*	480x230x145	**21 €**

Importante: porte pagado en pedidos de cestas de polipropileno, P.V.P. superior a 300 €.

Cesta para Cubiertos/ *Cutlery Rack /Panier à Couverts*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3505082	500x500x105	**25 €**

Cesta para Platos/ *Plate Rack /Panier à Assiettes*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Nº Max. de platos *Nº Max. of plates* *Nº Max des assiettes* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3502070	400x400x110	11	**25 €**
	3502060	500x500x105	18	**25 €**

Cesta Universal/ *Universal Rack /Panier Universel*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3503035	350x350x150	**21 €**
	3503040	400x400x150	**25 €**
	3505081	500x500x105	**25 €**

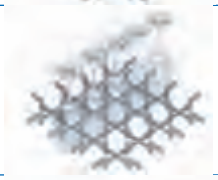
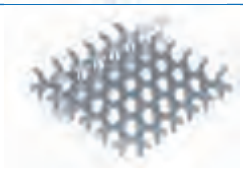
Cesta para Bandejas/ *Tray Rack / Panier pour Plateaux*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3511060	Para un lavado adecuado de platos grandes y bandejas superiores a 50 cm. *Ideal for washing large plates and trays larger than 50 cm.* *Pour un lavage approprié des grandes assiettes et des plateaux de plus de 50 cm.*	500x500x105	**32 €**

Importante: porte pagado en pedidos de cestas de polipropileno, P.V.P. superior a 300 €.

Accesorios/ Accessories/ Accesoires

Separadores de Polipropileno/ *Polypropylene Grids /Separateurs en Polypropylène*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Dim. Compart. *Compart. Dim.* *Dim. Compart.* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3512010	Separador 3 x 3 *3 x 3 rack* *Separateur 3 x 3*	475x475x65	Ø 150	**11 €**
	3512011	Separador 4 x 4 *4 x 4 rack* *Separateur 4 x 4*	475x475x65	Ø 110	**11 €**
	**3512012**	Separador 5 x 5 *5 x 5 rack* *Separateur 5 x 5*	475x475x65	Ø 89	**11 €**
	3512013	Separador 6 x 6 *6 x 6 rack* *Separateur 6 x 6*	475x475x65	Ø 73	**11 €**
	**3512014**	Separador 7 x 7 *7 x 7 rack* *Separateur 7 x 7*	475x475x65	Ø 62	**11 €**

Clips de Identificación / *Identification Clips / Attaches d'Identification*

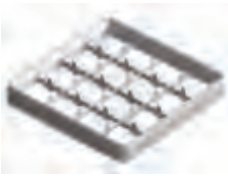
Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions*	Cantidad *Quantity* *Quantité*	Color *Colour* *Couleur*	Precio *Price* *Prix*
	3513021	Ø 28 mm.	Sueltos *Loose* *Sueltos*	Amarillo/*Yellow/Jaune*	**0,25 €**
	3513022			Azul/*Blue/Bleu*	**0,25 €**
	3513023			Blanco/*White/Blanc*	**0,25 €**
	3513024			Rojo/*Red/Rouge*	**0,25 €**
	3513025			Verde/*Green/Vert*	**0,25 €**
	3513026			Gris/*Grey/Gris*	**0,25 €**

Porta platillos/ *Support dishes /Support assiettes*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Dimensiones *Dimensions* *Dimensions* (mm)	Precio *Price* *Prix*
	3502002	Soporte para 12 platos. *Support for 12 dishes* *Support pour 12 assiettes.*	290x90x75	**6 €**

Importante: porte pagado en pedidos de cestas de polipropileno, P.V.P. superior a 300 €.

Determinar el nº de pisos necesarios en las cestas para copas y vasos/ *How to determine the no. of layers of racks necessary for different types of glasses/ Déterminer le nombre d'étages nécessaires dans les paniers pour les verres normaux et à pied*

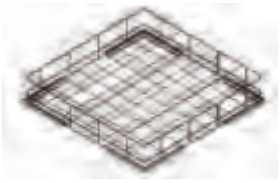
Altura del cristal *Glass height* *Verre hauteur*	Código 3505081 *Code 3505081* *Code 3505081*	Código 3512000 *Code 3512000* *Code 3512000*	Código 3512001 *Code 3512001* *Code 3512001*	Suplemento con separador. *Extender with rack.* *Compléter panier avec des compartiments*	Separador *Rack* *Grille*
					
68 mm.	**1**				*1*
98 mm.	**1**	*1*			*1*
115 mm.	**1**			1	*1*
128 mm.	**1**	*2*			*1*
128 mm.	**1**	*1*		1	*1*
165 mm.	**1**		1	1	*1*
175 mm.	**1**	2		1	*1*
195 mm.	**1**	*1*	1	1	*1*
205 mm.	**1**	3		1	*1*
215 mm.	**1**		2	1	*1*
225 mm.	**1**	2	1	1	*1*
235 mm.	**1**	4		1	*1*
245 mm.	**1**	*1*	2	1	*1*
255 mm.	**1**	*3*	1	1	*1*
265 mm.	**1**		3	1	*1*
275 mm.	**1**	*2*	2	1	*1*
285 mm.	**1**	*4*	1	1	*1*
295 mm.	**1**	*1*	3	1	*1*
305 mm.	**1**	*3*	2	1	*1*
315 mm.	**1**		4	1	*1*

Cestas de varios tamaños / *Racks of various sizes/ Paniers de plusieurs tailles*

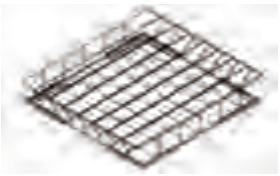
Accesorios/ Accessories/ Accesoires

Cestas de Varilla Plastificada (lavavajillas)/ *Plastic-coated Wire Racks (dishwashers) / Paniers à Maille Plastifiée (lave-vaisselles)*

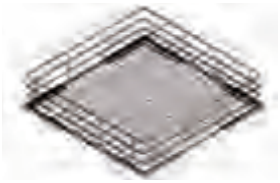
Cesta para Platos/ *Plate Rack / Panier à Assiettes*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Modelo Máquina *Machine Model* *Modèle Machine*	Dimensiones Cesta *Rack Dimensions* *Dimensions Panier (mm)*	Nº de Platos *No. of plates* *N° d'Assiettes*	Precio *Price* *Price*
	**03502010**	GS-4/2, GS-6, GS-4/2 AF, GS-6 AF , GS-5AF	400 x 400 x 80	12	**39,70 €**
	03502030	GS-8/2	420 x 500 x 95	12	**42,00 €**
	03502041	Resto de los modelos *Other models* *Autres modèles*	500 x 500 x 95	16	**54,90 €**

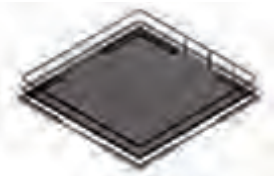
Cesta para Platos Abierta/ *Open Plate Rack / Panier à Assiettes Ouvert*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Modelo Máquina *Machine Model* *Modèle Machine*	Dimensiones Cesta *Rack Dimensions* *Dimensions Panier (mm)*	Nº de Platos *No. of plates* *N° d'Assiettes*	Precio *Price* *Price*
	**03502050**	GS-82, GS-83, GS -100, GS-102	500 x 550 x 105	16	**47,90 €**
	Esta cesta está especialmente estudiada para lavar platos de mayor diámetro. *This rack is specially designed to accommodate larger-diameter plates.* *Ce panier est spécialement conçu pour laver les assiettes de grand diamètre.*				

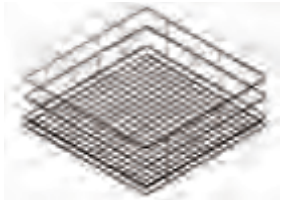
Cesta para Vasos y Copas/ *Rack for Glasses /Panier à Verres Normaux et à Pied*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Modelo máquina *Machine Model* *Modèle Machine*	Dimensiones Cesta *Rack Dimensions* *Dimensions Panier (mm)*	Precio *Price* *Prix*
	**03503003**	GS1, GS-2, GS-3	350 x 350 x 105	**45,40 €**
	03503002	GS-4/2, GS-6, GS -4/2 AF, GS-6 AF, GS-5 AF	400 x 400 x 105	**46,00 €**
	03503021	GS-8/2	420 x 500 x125	**47,60 €**
	03503061	Resto de los modelos / *Other models / Autres modèles*	500 x 500 x 125	**51,50 €**

Cesta Universal/ *Universal Rack /Panier Universel*

Modelo *Model* *Modèle*	Código *Code* *Code*	Modelo Máquina *Machine Model* *Modèle Machine*	Dimensiones Cesta *Rack Dimensions* *Dimensions Panier (mm)*	Precio *Price* *Prix*
	**03505003**	GS-1, GS-2, GS-3	350 x 350 x 105	**44,50 €**
	03505001	GS-4/2, GS-6, GS -4/2 AF, GS-6 AF , GS-5 AF	400 x 400 x 80	**56,00 €**
	03505021	GS-8/2	420 x 500 x 80	**64,30 €**
	03505061	Resto de los modelos / *Other models / Autres modèles*	500 x 500 x 80	**66,00 €**

Cesta Universal Especial / *Special Universal Rack / Panier Universel Spécial*

Modelo *Model* *Models*	Código *Code* *Code*	Modelo Máquina *Machine Model* *Modèle Machine*	Dimensiones Cesta *Rack Dimensions* *Dimensions Panier (mm)*	Precio *Price* *Prix*
	**03505004**	GS-1, GS-2, GS-3	350 x 350 x 170	**60,70 €**
	03505002	GS-4/2, GS-6, GS -4/2 AF, GS-6 AF , GS-5 AF	400 x 400 x 170	**60,90 €**
	03505022	GS-8/2	420 x 500 x 170	**70,30 €**
	03505062	Resto de los modelos *Other models* *Autres modèles*	500 x 500 x 170	**70,90 €**

Complementos para Lavavajillas/ *Accessories for Dishwashers / Compléments pour Lave-vaisselles*

Descalcificadores Manuales / Manual *Water softeners / Adoucisseurs*

MD-8

- Capacidad del recipiente de 8L
- 1Kg de cantidad de sal/regeneración
- Dimensiones de 400x255mm y ø190mm
- Conexión 3/4”
- Presión operativa de 1-8 bar
- Temperatura del agua de 4-25°C
- Velocidad de flujo 1000L/h

- *Capacity 8L container*
- *1kg of amount of salt / regeneration*
- *Dimensions 400x255mm and ø190mm*
- *Connection 3/4 “*
- *Operating pressure of 1-8 bar*
- *Water temperature 4-25 ° C*
- *Flow rate 1000L / h*

- *Capacité du conteneur de 8L*
- *1 kg de sel par régénération*
- *Dimensions 400x255mm et Ø190mm*
- *Raccordement 3/4 «*
- *Pression de service 1-8 bar*
- *Température de l’eau 4-25 ° C*
- *Débit 1000L / h*

MD-12

- Capacidad del recipiente de 12L
- 1,5Kg de cantidad de sal/regeneración
- Dimensiones de 500x255mm y ø190mm
- Conexión 3/4”
- Presión operativa de 1-8 bar
- Temperatura del agua de 4-25°C
- Velocidad de flujo 1000L/h

- *Capacity 12L container*
- *1,5 kg of amount of salt / regeneration*
- *Dimensions 500x255mm and ø190mm*
- *Connection 3/4 “*
- *Operating pressure of 1-8 bar*
- *Water temperature 4-25 ° C*
- *Flow rate 1000L / h*

- *Capacité du conteneur de 12L*
- *1,5 kg de sel par régénération*
- *Dimensions 500x255mm et Ø190mm*
- *Raccordement 3/4 «*
- *Pression de service 1-8 bar*
- *Température de l’eau 4-25 ° C*
- *Débit 1000L / h*

Modelo *Model* *Modèle*	Altura *Height* *Hauteur*	Peso *Weight* *Poids*	Resinas *Resins* *Résines*	Sal./Reg. *Salt./Reg.* *Sel. / Rég.*	Capacidad a 18° HF - 10° DH *Capacity at 18° HF - 10° DH* *Capacité à 18° HF - 10° DH*	Precio *Price* *Prix*
MD-8 **Ref: 0121025**	**400**	**7,5**	**5,6**	**1**	**1.512 lit.**	**167 €**
MD-12 **Ref: 0121030**	**500**	**9,5**	**8,4**	**1,5**	**2.268 lit.**	**189 €**

Accesorios/ Accessories/ Accesoires

Complementos para Lavavajillas/ *Accessories for Dishwashers / Compléments pour Lave-vaisselles*

Descalcificadores Automaticos / *Automatic Water softeners / Les adoucisseurs d'eau automatiques*

Los descalcificadores JEMI son de alta calidad y precisión. La instalación de un equipo de descalcificación junto al lavavasos/ lavavajillas garantiza un resultado excelente en el lavado de vajilla y cristalería. También disponemos de una unidad especial para hornos de convección.

JEMI softeners are high quality and precision units. Installing a water softening system with the glasswasher / dishwasher ensures excellent results in washing dishes and glassware. We also have a special unit for convection ovens.

Les adoucisseurs JEMI sont de haute qualité et précision. Installation d'un adoucissement de l'eau par le lave-verre / lave-vaisselle assure d'excellents résultats dans la vaisselle et la verrerie. Nous avons aussi une unité spéciale pour les fours mixtes.

BRIGHT 5

BRIGHT 8

BRIGHT 9 HOT

BRIGHT 12

BRIGHT 30 / HOT

Modelo *Model* *Modèle*		BRIGHT 5	BRIGHT 8	BRIGHT 12	BRIGHT 30	BRIGHT 9 HOT	BRIGHT 30 HOT
Litros resinas *Resins liters* *Résines litres*		5	8	12	30	9	30
Capacidad a 18° HF - 10° DH *Capacity at 18° HF - 10° DH* *Capacité à 18° HF - 10° DH*		1500 lit.	2400 lit.	3600 lit.	9000 lit.	2700 lit.	9000 lit.
Consumo sal por regeneración *Regeneration salt consumption* *La consommation de sel de régénération*		0,75 kg	1,2 kg	1,8 kg	4,5 kg	1,4 kg	4,5 kg
Caudal *Flow* *Débit*		20 l./min	30 l./min	40 l./min	40 l./min	30 l./min	40 l./min
Dimensiones *Dimensions* *Dimensions*	Ancho, *Width, Largeur*	230	275	290	360	270	360
	Fondo, *Depth, Profondeur*	350	480	460	580	440	580
	Alto, *Height, Hauteur*	510	535	820	1100	620	1100
Temperatura máxima *Maximum temperature* *Température maximale.*		< 40° C	< 40° C	< 40° C	< 40° C	< 60° C	< 60° C
Presión (bar) *Pressure (bar)* *Pression (bar)*		1,5 - 6	1,5 - 6	1,5 - 6	1,5 - 6	1,5 - 6	1,5 - 6
Voltaje *Voltage* *Tension*		230 II	230 II	230 II	230 II	230 II	230 II
Precio *Price* *Prix*		**627 €**	**673 €**	**863 €**	**1.107 €**	**1.297 €**	**1.627 €**
Cabezal *Head* *Tête*		Time/ Flow	Flow	Flow	Flow	Time	Time

Complementos para Lavavajillas/ *Accessories for Dishwashers / Compléments pour Lave-vaisselles*

Tratamiento de agua / *Water treatment / Treatament de l'eau*

AGUA PURA
PURE WATER
EAU PURE

BRIGHT CLEAR

BRIGHT CLEAR
PREMIUM

Equipos de desmineralización total o parcial perfectos para el lavado de cristalería y cubertería. Es el accesorio idóneo cuando se buscan excelentes resultados en el lavado. Proporciona una calidad de agua inmejorable al eliminar todas las impurezas, sales y minerales que esta contiene.

Equipments of total or partial demineralization perfect for washing glassware and cutlery. It is the ideal accessory when you seek excellent results in the washing. Provides exceptional water quality due to removing all impurities, salts and minerals that water contains.

Équipement de déminéralisation totale ou partielle parfait pour laver les verres et les couverts. C'est l'accessoire idéal pour les excellents résultats au cours du lavage. Il fournit la qualité de l'eau excellente en éliminant toutes les impuretés, les sels et les minéraux qu'elle contient.

Modelo *Model* *Modèle*	BRIGHT CLEAR	BRIGHT CLEAR PREMIUM
Capacidad a 18° HF - 10° DH *Capacity at 18° HF - 10° DH* *Capacité à 18° HF - 10° DH*	8900 lit.	2000 lit.
Caudal *Flow* *Débit*	0-15 l./min	0-25 l./min
Peso Weight Poids	18 kg	30 kg
Temperatura máxima *Maximum temperature* *Température maximale.*	< 40° C	< 40° C
Cantidad de depósito *Tank capacity* *Capacité de dépôt*	1,5 - 6 kgs	1,5 - 6 kgs
Diámetro del tubo *Tube diameter* *Diamètre du tube*	3/4"	3/4"
Uso del regenerante (kg./regeneración) *Regeneration use (kg./regeneration)* *Utilisation de la régénération (kg / régénération)*	18 kg	2 x 10 kg
Dimensiones (altura x anchura cm.) *Dimensions (height x width cm.)* *Dimensions (hauteur x profondeur cm.)*	63 x 47	63 x 48
Precio *Price* *Prix*	**1.391 €**	**2.820 €**
Precio líquido regenerante *Price regeneration liquid* *Prix liquide régénérant*	**75 €**	**100 €**

J-7/2

2.

Freidoras
Fryers
Friteuses

Freidoras
Fryers
Friteuses

Serie J /
J Series/
Série J

J-3
J-3/2
J-4
J-4/2
J-7
J-7GP
J-7/2
J-7/2GP

J-11E
J-15E

J-15
J-15GP
J-15/2
J-15/2GP
J-30
J-30GP
J-30/2
J-30/2GP

J-50
J-50/2
J-100
J-100/2
J-100CH
J-100/2CH

Serie N /
N Series/
Série N

N-85
N-85/2
N-7
N-7/2
N-18E
N-27E

N-27
N-27GP
N-27/2
N-27/2GP
N-54
N-54GP
N-54/2
N-54/2GP

Freidoras Electroautomáticas
Electric Fryers
Friteuses Électriques

Las freidoras fueron la primera maquinaria que fabricó JEMI en sus instalaciones. Nuestros equipos se han caracterizado desde siempre por la robustez, potencia y prestaciones idóneas para cualquier instalación industrial.
JEMI ofrece una amplia gama de freidoras eléctricas que garantizan temperaturas constantes para una buena fritura mediante control termostático.

Fryers were the first pieces of equipment to be manufactured by JEMI. Our equipment has always been known for its robustness and power and for the features which make it suitable for any industrial installation. JEMI offers a wide range of electric fryers that use thermostatic control to guarantee constant temperatures, for perfect frying results every time.

Les friteuses ont été les premières machines fabriquées par JEMI dans ses installations. Nos équipements sont, depuis toujours, caractérisés par leur robustesse, leur puissance et leurs performances idéales pour toute installation industrielle.
JEMI propose une large gamme de friteuses électriques qui garantissent des températures constantes pour une bonne friture, grâce à un contrôle thermostatique .

Serie J (sólo aceite)
Gama extensa de sólo aceite, donde los residuos se depositan en el filtro situado en el fondo de la cuba. Dentro de los modelos presentados a continuación, dispondrán de modelos de 4 litros a 200 litros con la opción de elevador de cestas y purificador.

Serie N (aceite + agua)
Freidoras de aceite y agua, que permiten mantener el aceite en buen estado eliminando las partículas de alimentos que se desprenden por el rozamiento durante la fritura. El depósito de los restos sobre el agua permite que el aceite no capte sabor alguno.

J Series (oil only)
A wide range of oil-only fryers, the food residue deposits in the filter at the bottom of the tank. Among the models presented here, capacities range from 4 litres to 200 litres, with optional basket raisers and purifiers.

N Series (oil + water)
Oil and water fryers, allowing oil to be kept in good condition by removing the food particles that break away during the frying process. The residue deposits in the water, preventing the flavour of the oil from being contaminated.

Série J (huile uniquement)
Vaste gamme de friteuses à huile, dotées d'un filtre placé au fond de la cuve, où se déposent les résidus. Les modèles présentés ci-après proposent des contenances de 4 à 200 litres et en option, le système d'élévation du panier et le purificateur.

Série N (huile + eau)
Friteuses à huile et à eau qui maintient l'huile en bon état, en éliminant les particules des aliments qui se détachent pendant la friture à cause du frottement . Les résidus se déposent sur l'eau, ce qui évite l'altération de la saveur de l'huile.

Freidoras Serie J Sobremesa (sólo aceite) / *J Series Fryers - Tabletop (oil only) / Friteuses Série J Comptoir (huile uniquement)*

	Modelo *Model* *Modèle*	J-3	J-3/2	J-4	J-4/2	J-7	J-7 GP	J-7/2	J-7/2 GP
Capacidad *Capacity* *Contenance* (l)	Aceite *Oil* *Huile*	4,5	2 x 4,5	4	2 x 4	7	7	2 x 7	2 x 7
Dimensiones externas *External dimensions* *Dimensions externes* (mm)	Ancho *Width* *Largeur*	225	395	340	625	380	380	700	700
	Fondo *Depth* *Profondeur*	405	405	360	360	520	520	520	520
	Alto *Height* *Hauteur*	290	290	255	255	425	425	425	425
Dimensiones cesta *Basket dimensions* *Dimensions panier* (mm)	Ancho *Width* *Largeur*	130	130	Ø200	Ø200	180	180	180	180
	Fondo *Depth* *Profondeur*	245	245	-	-	250	250	250	250
	Alto *Height* *Hauteur*	120	120	85	85	105	105	105	105
Potencia (Kw) *Power (kW)* *Puissance (kW)*		2,2	2 x 2,2	2	2 x 2	3,5	5	2 x 3,5	2 x 5
Elevador cesta *Basket raiser* *Élévateur panier*		no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*		230 V monofásica / single-phase / monophase					230 V III 400 V III	230 V II	230 V III 400 V III
Precio *Price* *Prix*		**250** €	**430** €	**375** €	**645** €	**515** €	**720** €	**815** €	**1.240** €

J-3/2

J-7/2

Freidoras Serie J Mueble (sólo aceite) / *J Series Fryers Free-standing (oil only) / Friteuses Série J Meuble (huile uniquement)*

	Modelo *Model* *Modèle*	J-11E	J-15E	J-15	J-15GP	J-15/2	J-15/2 GP	J-30	J-30 GP	J-30/2	J-30/2 GP
Capacidad (litros) *Capacity (litres)* *Contenance (litres)*	Aceite *Oil* *Huile*	11	15	15	15	2 x 15	2 x 15	30	30	2 x 30	2 x 30
Dimensiones externas (mm) *External dimensions (mm)* *Dimensions externes (mm)*	Ancho *Width* *Largeur*	430	430	430	430	840	840	530	530	1080	1080
	Fondo *Depth* *Profondeur*	480	480	480	480	480	480	590	590	590	590
	Alto *Height* *Hauteur*	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860
Dimensiones cesta (mm) *Basket dimensions (mm)* *Dimensions panier (mm)*	Ancho *Width* *Largeur*	Ø280	Ø310	Ø310	Ø310	Ø310	Ø310	Ø400	Ø400	Ø400	Ø400
	Fondo *Depth* *Profondeur*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Alto *Height* *Hauteur*	120	140	140	140	140	140	165	165	165	165
Potencia (kW) *Power (kW)* *Puissance (kW)*		4	5	5	8	2 x 5	2 x 8	9,5	15	2 x 9,5	2 x 15
Elevador cesta *Basket raiser* *Élévateur panier*		no /no / non	no /no / non	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui
Purificador *Purifier* *Purificateur*		no /no / non	no /no / non	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*		230 V II 230 V III 400 V III	230 V III - 400 V III								
Precio *Price* *Prix*		**1.205 €**	**1.245 €**	**1.685 €**	**1.845 €**	**3.215 €**	**3.485 €**	**1.845 €**	**2.010 €**	**3.550 €**	**3.960 €**

J-15

Freidoras Serie J Gigante (sólo aceite) / *J Series Fryers Extra Large (oil only) / Friteuses Série J Grand Modèle (huile uniquement)*

	Modelo *Model* *Modèle*	J-50	J-50/2	J-100	J-100/2	J-100 CH	J-100/2 CH
Capacidad *Capacity* *Contenance* (litros)	Aceite *Oil* *Huile*	50	2 x 50	100	2 x 100	100	2 x 100
Dimensiones externas *External dimensions* *Dimensions externes* (mm)	Ancho *Width* *Largeur*	640	1320	940	1880	940	1880
	Fondo *Depth* *Profondeur*	730	730	950	950	950	950
	Alto *Height* *Hauteur*	860	860	860	860	860	860
Dimensiones cesta *Basket dimensions* *Dimensions panier* (mm)	Ancho *Width* *Largeur*	Ø530	Ø530	Ø725	Ø725	-	-
	Fondo *Depth* *Profondeur*	-	-	-	-	-	-
	Alto *Height* *Hauteur*	170	170	195	195	-	-
Potencia (kW) *Power (kW)* *Puissance (kW)*		15	2 x 15	25	2 x 25	40	2 x 40
Elevador cesta *Basket raiser* *Élévateur panier*		sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	no /no / non	no /no / non
Purificador *Purifier* *Purificateur*		sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*		230 V III - 400 V III					
Precio *Price* *Prix*		**3.280** €	**6.090** €	**4.115** €	**8.035** €	**4.165** €	**8.125** €

J - 50

Freidoras Serie N Sobremesa (aceite + agua)/ *N Series Fryers Tabletop (oil + water)/ Friteuses Série N Comptoir (huile + eau)*

	Modelo *Model* *Modèle*	N-85	N-85/2	N-7	N-7/2
Capacidad *Capacity* *Contenance* (litros)	Aceite *Oil* *Huile*	5	2 x 5	7	2 x 7
	Agua *Water* *Eau*	3,5	2 x 3,5	3	2 x 3
Dimensiones externas *External dimensions* *Dimensions externes* (mm)	Ancho *Width* *Largeur*	340	625	380	700
	Fondo *Depth* *Profondeur*	360	360	520	520
	Alto *Height* *Hauteur*	320	320	475	475
Dimensiones cesta *Basket dimensions* *Dimensions panier* (mm)	Ancho *Width* *Largeur*	Ø200	Ø200	180	180
	Fondo *Depth* *Profondeur*	-	-	250	250
	Alto *Height* *Hauteur*	85	85	105	105
Potencia (kW) *Power (kW)* *Puissance (kW)*		2	2 x 2	3,5	2 x 3,5
Elevador cesta *Basket raiser* *Élévateur panier*		no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*		230 V II			
Precio *Price* *Prix*		**410** €	**745** €	**585** €	**965** €

N-7

N-85/2

Freidoras Serie N Mueble (aceite + agua)/ *N Series Fryers Free-standing (oil + water)/ Friteuses Série N Meuble (huile + eau)*

	Modelo *Model* *Modèle*	N-18E	N-27E	N-27	N-27GP	N-27/2	N-27/2 GP	N-54	N-54GP	N-54/2	N-54/2GP
Capacidad (litros) *Capacity (litres)* *Contenance (litres)*	Aceite *Oil* *Huile*	12	17	17	17	2 x 17	2 x 17	36	36	2 x 36	2 x 36
	Agua *Water* *Eau*	6	10	10	10	2 x 10	2 x 10	18	18	2 x 18	2 x18
Dimensiones externas (mm) *External dimensions (mm)* *Dimensions externes (mm)*	Ancho *Width* *Largeur*	430	430	430	430	840	840	530	530	1080	1080
	Fondo *Depth* *Profon-deur*	480	480	480	480	480	480	590	590	590	590
	Alto *Height* *Hauteur*	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860
Dimensiones cesta (mm) *Basket dimensions (mm)* *Dimensions panier (mm)*	Ancho *Width* *Largeur*	Ø280	Ø310	Ø310	Ø310	Ø310	Ø310	Ø420	Ø420	Ø420	Ø420
	Fondo *Depth* *Profon-deur*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Alto *Height* *Hauteur*	120	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Potencia (kW) *Power (kW)* *Puissance (kW)*		4	5	5	8	2 x 5	2 x 8	9,5	15	2 x 9,5	2 x 15
Elevador cesta *Basket raiser* *Élévateur panier*		no /no / non	no /no / non	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui	sí / yes/ oui
Purificador *Purifier* *Purificateur*		no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non	no /no / non
Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*		230 V II 230 V III 400 V III	230 V III - 400 V III								
Precio *Price* *Prix*		**1.300** €	**1.365** €	**1.650** €	**1.770** €	**3.095** €	**3.370** €	**1.805** €	**1.930** €	**3.270** €	**3.685** €

N-27

3.

Cocción
Cooking
Cuisson

Serie 600 E.V.
600 E.V. Series
Série 600 E.V.

600 E.V.

Nueva línea snack serie 600 E.V.

New 600 series E.V. snack line

Nouvelle ligne snack série 600 E.V.

- Más atractiva, funcional y más completa.
- Completo conjunto de elementos característicos de una serie SNACK.
- Posibilidad de escoger los elementos a gas o eléctricos.
- Construida en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de espesor.
- Superficie de cocción totalmente uniforme, permite el desplazamiento de los utensilios con el mínimo esfuerzo y sin riesgo de accidente.
- Gran rendimiento. Quemadores de fundición especial, de diferentes tamaños y potencias para cubrir las necesidades de la cocina.
- Posibilidad de convertir la parrilla en planchas lisas o acanaladas.
- Todos los quemadores integran válvulas independientes con llama piloto y termopar.
- Hornos tipo monobloc construidos en acero inoxidable.
    - o Cantos redondeados.
    - o Guías embutidas que facilitan la limpieza.
    - o Quemador tubular de acero inoxidable y llama auto estabilizada.
    - o Válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.

- *More attractive, functional, and complete.*
- *Complete set of elements characteristic of a SNACK series.*
- *Possibility to choose gas or electric elements.*
- *Made of stainless steel AISI 304, 1.5 mm. thickness.*
- *Completely uniform cooking surface, enables movement of utensils with minimal effort and no risk of accident.*
- *Great performance. Special cast burners of different sizes and power to meet the needs of the kitchen.*
- *Possibility to convert the grill in smooth or grooved plates.*
- *All burners integrate independent valves with pilot light and thermocouple.*
- *Monoblock oven made of stainless steel.*
    - *o Rounded edges.*
    - *o Pressed guides for easy cleaning.*
    - *o Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame.*
    - *o Safety thermostatic valve of single command and piezo-electric ignition.*

- *Plus attractive, fonctionnelle et plus complet.*
- *Ensemble complet d'éléments dans la série snack.*
- *Possibilité de choisir éléments à gaz ou électriques.*
- *Fabriqué en acier inox AISI 304 de 15/10 d'épaisseur.*
- *Surface de cuisson parfaitement homogène, permet le mouvement des ustensiles avec un minimum d'effort et sans risque d'accident.*
- *Grande rendement. Brûleurs en fonte spéciale de différentes mesures et puissances afin de répondre aux besoins de la cuisine.*
- *Possibilité de convertir le gril à plaques lisses ou nervurées.*
- *Vannes indépendantes par chaque brûleur avec veilleuse et thermocouple.*
- *Four monobloc en acier inoxydable.*
    - *o Angles arrondis.*
    - *o Guides embouties pour un nettoyage plus facile.*
    - *o Brûleur tubulaire en acier inoxydable.*
    - *o Vanne thermostatique de sécurité avec commandement unique.*

Conjunto Serie 600 E.V. *600 E.V. Series Combination* *Ensemble Série 600 E.V.*

Detalle quemador
Detail of burner
Détail brûleur

Detalle horno
Detail of oven
Détail du four

Serie 600 E.V./ 600 E.V. Series/ Série 600 E.V.

Cocinas y Encimeras a Gas / *Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz*

S612

S615

Modelo 631 *631 Model Modèle 631*

T612

T615

S625

S631

T625

625

T631

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs*		Horno *Oven Four*	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm		GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
T612	400 x 600 x 850	1	-	-	0,48	0,61	6300	7,33	57	**835 €**
T615	400 x 600 x 850	-	1	-	0,58	0,70	7200	8,37	57	**845 €**
T625	800 x 600 x 850	1	1	-	1,06	1,31	13500	15,70	70	**1.150 €**
T631	1200 x 600 x 850	2	1	-	1,55	1,92	19800	23,02	101	**1.710 €**
S612	400 x 600 x 260	1	-	-	0,48	0,61	6300	7,33	42	**640 €**
S615	400 x 600 x 260	-	1	-	0,58	0,70	7200	8,37	42	**650 €**
S625	800 x 600 x 260	1	1	-	1,06	1,31	13500	15,70	49	**960 €**
S631	1.200 x 600 x 260	2	1	-	1,55	1,92	19800	23,02	63	**1.335 €**
625	800 x 600 x 850	1	1	1	1,34	1,63	16800	19,54	85	**1.790 €**
631	1200 x 600 x 850	2	1	1	1,83	2,24	23100	26,86	115	**2.235 €**

Cocinas y Encimeras a Gas / *Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz*

Nuevos modelos EFFICIENT LINE
New models EFFICIENT LINE
Nouveaux modèles EFFICIENT LINE

T604

T614

Modelo 614 *614 Model Modèle 614*

S604

S614

H6

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs*		Horno *Oven Four*	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		3,6 Kw Ø 90 mm	6,6 Kw Ø 120 mm		GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
T604	400 x 600 x 850	1	1	-	0,80	0,85	8772	10,2	57	**990 €**
T614	800 x 600 x 850	2	2	-	1,60	1,7	17544	20,4	79	**1.435 €**
S604	400 x 600 x 260	1	1	-	0,80	0,85	8772	10,2	42	**825 €**
S614	800 x 600 x 260	2	2	-	1,60	1,7	17544	20,4	59	**1.175 €**
614	800 x 600 x 850	2	2	1	1,89	2,02	20844	24,24	85	**2.110 €**
H6	800 x 600 x 700	-	-	1	0,28	0,32	3300	3,84	43	**1.335 €**

Serie 600 E.V./ 600 E.V. Series/ Série 600 E.V.

Cocinas y Encimeras Eléctricas/ *Electric Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson Électriques*

T602E

Modelo S602E *S602E Model Modèle S602E*

T614E

614EC

614E

S614E

H6E

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates Plaques*		Horno *Oven Four*	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*	Voltaje (V) *Voltage (V) Tension (V)*	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		Ø 180 mm *2 Kw*	Ø 220 mm *2,6 Kw*	*6 Kw*	Kw			
T602E	400 x 600 x 850	1	1	-	4,6	400V III + T	57	**1.445 €**
T614E	800 x 600 x 850	3	1	-	8,6	400V III + T	79	**2.100 €**
S602E	400 x 600 x 260	1	1	-	4,6	400V III + T	42	**1.260 €**
S614E	800 x 600 x 260	3	1	-	8,6	400V III + T	59	**1.730 €**
614E	800 x 600 x 850	3	1	1	14,6	400V III + T	85	**2.725 €**
614EC	645 x 600 x 850	3	1	1	14,6	400V III + T	78	**2.725 €**
H6E	800 x 600 x 700	-	-	1	6	400V III + T	43	**1.360 €**

Vitrocerámica / *Pyroceram / Vitrocéramique*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates* *Plaques* 330 x 365 mm	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
S60V	400x600x260	1	2,1	220 V II +T	45	**1.295 €**
T60V	400x600x850	1	2,1	220 V II +T	57	**1.490 €**

S60V

T60V

Inducción / *Induction / Induction*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates* *Plaques* Ø 300 mm	Placas *Plates* *Plaques* 320 x 320 mm	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
T60 W IN	400x600x850	1	-	3,5	220 V II +T	57	**4.080 €**
T60 W IN GP		1	-	5	400 V III +T		**4.180 €**
T60IN	400x600x850	-	1	3,5	220 V II +T	57	**3.465 €**

T60 W IN
T60 W IN GP

T60IN

Freidoras Eléctricas / *Electric Fryers / Friteuses Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Cesta *Basket* *Panier* (mm)	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
SFRE8	400x600x260	8	220x310x105	3,6	220 V II +T	45	**655 €**
SFRE8 GP				5	400 V III +T		**760 €**
FRE8	400x600x850	8	220x310x105	3,6	220 V II +T	57	**850 €**
FRE8 GP				5	400 V III +T		**955 €**

SFRE8

FRE8

Serie 600 E.V./ 600 E.V. Series/ Série 600 E.V.

Planchas Rápidas Fry Top Gas / *Gas Fry-Top Quick Griddles / Plaques Rapides Fry Top à Gaz*

FRT60

Modelo SFRT60 *SFRT60 Model Modèle SFRT60*

SFRT62

FRT62

FRT62 H

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	Kw		
SFRT60	400 x 600 x 260	341 x 394	0,59	0,67	6900	8,02	48	**950 €**
FRT60	400 x 600 x 850	341 x 394	0,59	0,67	6900	8,02	60	**1.145 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 230 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							**+ 315 €**
SFRT62	800 x 600 x 260	741 x 395	1,18	1,34	13800	16,04	114	**1.475 €**
FRT62	800 x 600 x 850	741 x 395	1,18	1,34	13800	16,04	130	**1.740 €**
FRT62H	800 x 600 x 850	741 x 395	1,45	1,64	16916	19,67	145	**2.135 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 505 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							**+ 995 €**
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate . Supplément plaque 1/2 nervurée							**+ 495 €**

Fry Top Eléctricas / *Electric Fry Tops / Fry Top Électriques*

FRTE60

Modelo **SFRTE62** *SFRTE62 Model Modèle SFRTE62*

SFRTE60

FRTE62

FRTE62H

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area Surface utile* (mm)	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* (kW)	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
SFRTE60	400x600x260	341 x 394	4,8	400V III +N+T	48	**1.000 €**
FRTE60	400x600x850	341 x 394	4,8	400V III +N+T	60	**1.195 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 230 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					**+ 315 €**

SFRTE62	800x600x260	741 x 395	9,6	400V III +N+T	114	**1.580 €**
FRTE62	800x600x850	741 x 395	9,6	400V III +N+T	130	**1.840 €**
FRTE62H	800x600x850	741 x 395	15,6	400V III +N+T	145	**2.295 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 505 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					**+ 995 €**
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate . Supplément plaque 1/2 nervurée					**+ 495 €**

Serie 600 E.V./ 600 E.V. Series/ Série 600 E.V.

Parrilla de Agua a Gas / *Gas Grill with Water / Grillade Barraudée sur bac à eau*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	kW		
SPG60	400x600x260	380 x 475	0,55	0,58	6020	7	47	**1.100 €**
SPG60/2	800x600x260	760 x 475	1,09	1,16	12040	14	86	**1.710 €**
PG60	400x600x850	380 x 475	0,55	0,58	6020	7	59	**1.295 €**
PG60/2	800x600x850	760 x 475	1,09	1,16	12040	14	102	**1.975 €**

SPG60

SPG60/2

PG60/2

PG60

Parrilla de Piedra Volcánica / *Lava Rock Grills / Grillade sur Pierres Volcaniques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	kW		
SPLG60	400x600x260	380 x 475	0,55	0,58	6020	7	47	**1.190 €**
SPLG60/2	800x600x260	760 x 475	1,09	1,16	12040	14	86	**1.845 €**
PLG60	400x600x850	380 x 475	0,55	0,58	6020	7	59	**1.395 €**
PLG60/2	800x600x850	760 x 475	1,09	1,16	12040	14	102	**2.130 €**

SPLG60

SPLG60/2

PLG60/2

PLG60

Cuecepastas Eléctricos / *Electric Pasta Cookers / Cuiseurs à Pâtes Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Cesta *Basket* *Panier* (mm)		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			140x140x203	293x158x203	kW			
SCPE60	400x600x260	18,5	2	1	4,5	400 V III +T	45	**935 €**
CPE60	400x600x850	18,5	2	1	4,5	400 V III +T	57	**1.130 €**

SCPE60

CPE60

Baño María / *Bain-Marie / Bain-Marie*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			kW			
SBME60	400x600x260	GN 1/1 (305 x 510 x 120 mm)	2,5	220 V II +T	45	**675 €**
BME60	400x600x850	GN 1/1 (305 x 510 x 120 mm)	2,5	220 V II +T	57	**870 €**

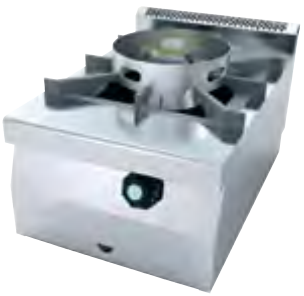
SBME60

BME60

Wok / *Wok Burner / Feu Wok*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners* *Brûleurs*	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
		8,37 Kw Ø 150 mm	GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
S615W	400 x 600 x 260	1	0,58	0,70	7200	8,37	57	**745 €**
T615W	400 x 600 x 850	1	0,58	0,70	7200	8,37	69	**940 €**

S615W



T615W

Serie 600 E.V./ 600 E.V. Series/ Série 600 E.V.

Contenedores / *Containers / Conteneurs*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Características *Characteristics Caractéristiques*	Infrarrojos *Infrared Infrarouge*	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* W	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
SC60	400x600x260	GN 2/3 x 200 mm.	-	-	-	16	**505 €**
C60	400x600x850	GN 2/3 x 200 mm.	-	-	-	28	**700 €**
SCI60	400x600x260	GN 2/3 x 200 mm.	Si / *Yes* / *Oui*	2 x 400	220 V II +T	18	**725 €**
CI60	400x600x850	GN 2/3 x 200 mm.	Si / *Yes* / *Oui*	2 x 400	220 V II +T	30	**920 €**

SC60

C60

SCI60

CI60

Muebles Neutros / *Neutral Modules / Meubles Neutres*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Cajón G.N. 1/1 *Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1*	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
MN64	400x600x850	-	35	**475 €**
MN65	400x600x850	1	44	**740 €**
SMN64	400x600x260	-	23	**280 €**
SMN65	400x600x260	1	32	**450 €**
MN67	800x600x850	-	65	**635 €**
MN68	800x600x850	2	79	**955 €**
SMN67	800x600x260	-	35	**375 €**
SMN68	800x600x260	2	45	**560 €**

MN64

SMN64

MN65

SMN65

SMN67

MN67

SMN68

MN68

Opciones Serie 600 / *600 Series Options / Options Série 600*

Mandos de latón (precio por mando) . . . . . **57 €**
Puertas en módulo soporte (por puerta de 400 mm) . . . . . **154 €**

Brass knobs (price per unit) . . . . . **€ 57**
Doors for stand module (per 400 mm door) . . . . . **€ 154**

Commandes en laiton (prix par commande) . . . . . **57 €**
Portes pour module support (par porte de 400 mm) . . . . . **154 €**

Accesorios / *Accessories/ Accessoires*

Referencia *Reference* *Reference*		Descripción *Description* *Description*	Precio *Price* *Prix*
994038		• **Parrilla Fundición 325 x 390 mm.** • Grill 325 x 390 mm. • Grille en fonté spéciale 325 x 390 mm.	**175,20 €**
139063		• **Parrilla Supletoria 240 x 240 mm.** • Auxiliary Grill 240 x 240 mm. • Grill supplémentarie 240 x 240 mm.	**8,12 €**
994043		• **Plancha Lisa 350 x 395 mm.** • Smooth plate 350 x 395 mm. • Plaque lisse 350 x 395 mm.	**194,67 €**
994054		• **Plancha Nervada 350 x 395 mm.** • Grooved plate 350 x 395 mm. • Plaque nervurée 350 x 395 mm.	**194,67 €**
139115		• **Cesta Freidora 290 x 220 x 105 mm.** • Basket Fryer 290 x 220 x 105 mm. • Panier friteuse 290 x 220 x 105 mm.	**67,81 €**
994041		• **Parrilla linea EFFICIENT 265 x 505 mm.** • EFFICIENT line grill 265 x 505 mm. • Grille ligne EFFICIENT 265 x 505 mm.	**88,50 €**
135000		• **Parrilla de Horno 430 x 535 mm.** • Oven grooved plate 430 x 535 mm. • Grill pour four 430 x 535 mm.	**26,10 €**
501003		• **Bandeja de Horno 425 x 535 x30 mm.** • Oven tray 425 x 535 x30 mm. • Plateaux pour four 425 x 535 x30 mm.	**38,55 €**

Complementos / *Accessories / Compléments*

Modelo *Model* *Modèle*		Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
S61		• **Soporte**. Estante inferior con patas regulables. • Stand. Bottom shelf with adjustable feet. • Support. Étagère inférieure à pieds réglables..	400x600x520	45	**260 €**
S62		• **Soporte**. Estante inferior con patas regulables. • Stand. Bottom shelf with adjustable feet. • Support. Étagère inférieure à pieds réglables.	800x600x520	56	**465 €**
S63		• **Soporte**. Estante inferior con patas regulables. • Stand. Bottom shelf with adjustable feet. • Support. Étagère inférieure à pieds réglables.	1.200x600x520	62	**660 €**

Serie 750 EV
750 Series EV
Série 750 EV

750 E.V.

Rendimiento de una gran cocina en reducidas dimensiones

Performance of a large kitchen in small size

Performance d'une grande cuisine dans petite taille

- Amplia gama de elementos modulares.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de espesor.
- Soporte regulable en altura.
- Posibilidad de escoger los elementos a gas o eléctricos.
- Sistema único de anclaje de los elementos, permitiendo una distribución limpia y perfectamente alineada.
- Gran rendimiento. Parrillas y quemadores de fundición especial, corona de doble llama auto estabilizada.
- Integra válvulas independientes con llama piloto y termopar.
- Facilidad de desmontaje y accesibilidad para la limpieza, tanto el protector del piloto como los quemadores.
- Todos los equipos disponen de bandeja recoge-grasas extraíble.
- Hornos tipo monobloc construidos en acero inoxidable.
    - o Cantos redondeados.
    - o Guías embutidas que facilitan la limpieza.
    - o Quemador tubular de acero inoxidable y llama auto estabilizada.
    - o Válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.

- *Wide range of modular elements.*
- *Made of stainless steel AISI 304, 1.5 mm thickness.*
- *Height adjustable stand.*
- *Possibility to choose gas or electric elements.*
- *Unique anchoring system of the elements, allowing a perfectly clean and aligned distribution.*
- *Great performance. Special cast burners of different sizes and power to meet the needs of the kitchen.*
- *Integrates separate valves with pilot light and thermocouple.*
- *Ease of disassembly and accessibility for cleaning, both the pilot shield and the burners.*
- *All units have removable waste collection tray.*
- *Monoblock oven made of stainless steel.*
    - *o Rounded edges.*
    - *o Pressed guides for easy cleaning.*
    - *o Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame.*
    - *o Safety thermostatic valve of single command and piezo-electric ignition.*

- *Large gamme d'éléments modulaires.*
- *Fabriqué en acier inox AISI 304 de 15/10 d'épaisseur.*
- *Support réglable en hauteur.*
- *Possibilité de choisir éléments à gaz ou électriques.*
- *Éléments avec un système d'ancrage unique, ce qui permet la distribution propre et parfaitement alignés.*
- *Grande rendement. Brûleurs en fonte spéciale avec couronne de doublé flamme.*
- *Vannes indépendantes par chaque brûleur avec veilleuse et thermocouple.*
- *Facilité de démontage et d'accessibilité pour le nettoyage, aussi le protecteur de la veilleuse.*
- *Plateau collecteur de graisses extractible.*
- *Four monobloc en acier inoxydable.*
    - *o Angles arrondis.*
    - *o Guides embouties pour un nettoyage plus facile.*
    - *o Brûleur tubulaire en acier inoxydable.*
    - *o Vanne thermostatique de sécurité avec commandement unique.*

Serie 750 EV *750 EV Series* *Série 750 EV*

COCCIÓN/ COOKING/ CUISSON

Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Cocinas y Encimeras a Gas / *Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz*

S721

T721

S741

741

Modelo T741 *T741 Model Modèle T741*

S761

T761

761

H7

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs* 7,33 Kw Ø 120 mm	Horno *Oven Four*	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
				GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
T721	400 x 750 x 850	2	-	0,96	1,22	12600	14,65	72	**1.520 €**
S721	400 x 750 x 380	2	-	0,96	1,22	12600	14,65	65	**1.335 €**
741	800 x 750 x 850	4	1	2,33	2,86	29500	34,30	104	**3.135 €**
T741	800 x 750 x 850	4	-	1,92	2,45	25200	29,30	89	**2.310 €**
S741	800 x 750 x 380	4	-	1,92	2,45	25200	29,30	69	**2.050 €**
761	1.200 x 750 x 850	6	1	3,29	4,09	42100	48,95	140	**3.985 €**
T761	1.200 x 750 x 850	6	-	2,89	3,67	37800	43,95	122	**2.900 €**
S761	1.200 x 750 x 380	6	-	2,89	3,67	37800	43,95	97	**2.690 €**
H7	800 x 750 x 700	-	1	0,41	0,41	4300	5	53	**1.440 €**

Cocinas con Cámara de Agua/ *Cookers with Water Chamber/ Fourneaux sur bac à eau*

CON CÁMARA DE AGUA DE FÁCIL LIMPIEZA
WITH WATER CHAMBER FOR EASY CLEANING
SUR BAC À EAU FACILE A NETTOYER

Modelo 741Chef *T741Chef Model* *Modèle T741 Chef*

S721 Chef

T721 Chef

S741 Chef

T761 Chef

S761 Chef

761 Chef

T741 Chef

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs* 7,33 Kw Ø 120 mm	Horno *Oven Four*	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
				GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw		
T721 CHEF	400 x 750 x 850	2	-	0,96	1,22	12600	14,65	72	**1.900 €**
S721 CHEF	400 x 750 x 380	2	-	0,96	1,22	12600	14,65	65	**1.710 €**
741 CHEF	800 x 750 x 850	4	1	2,33	2,86	29500	34,30	104	**3.770 €**
T741 CHEF	800 x 750 x 850	4	-	1,92	2,45	25200	29,30	89	**2.945 €**
S741 CHEF	800 x 750 x 380	4	-	1,92	2,45	25200	29,30	69	**2.685 €**
761 CHEF	1.200 x 750 x 850	6	1	3,29	4,09	42100	48,95	140	**5.025 €**
T761 CHEF	1.200 x 750 x 850	6	-	2,89	3,67	37800	43,95	122	**3.950 €**
S761 CHEF	1.200 x 750 x 380	6	-	2,89	3,67	37800	43,95	97	**3.735 €**

Cocinas y Encimeras a Gas / *Gas Cookers and Tops / Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz*

Nuevos modelos EFFICIENT LINE
New models EFFICIENT LINE
Nouveaux modèles EFFICIENT LINE

S702

T702

S704

T704

Modelo 714 *714 Model Modèle 714*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs*		Horno *Oven Four*	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		3,6 Kw Ø 90 mm	6,6 Kw Ø 120 mm		GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw		
T702	400 x 750 x 850	1	1	-	0,80	0,85	8772	10,2	72	**1.335 €**
S702	400 x 750 x 380	1	1	-	0,80	0,85	8772	10,2	65	**1.145 €**
714	800 x 750 x 850	2	2	1	1,99	2,12	21844	25,4	104	**2.820 €**
T704	800 x 750 x 850	2	2	-	1,60	1,7	17544	20,4	89	**1.995 €**
S704	800 x 750 x 380	2	2	-	1,60	1,7	17544	20,4	69	**1.730 €**

Cocinas y Encimeras Eléctricas/ *Electric Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson Électriques*

T741E

T741E

S721E

T721E

741E

H7E

S741E

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates Plaques*		Horno *Oven Four*	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*	Voltaje (V) *Voltage (V) Tension (V)*	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*	Precio *Price Prix*
		Ø 180 mm *2 Kw*	Ø 220 mm *2,6 Kw*	*6 Kw*	Kw				
T721E	400 x 750 x 850	1	1	-	4,6	400V III + T	72	**1.820 €**	**1.650 €**
S721E	400 x 750 x 380	1	1	-	4,6	400V III + T	65	**1.625 €**	**1.590 €**
741E	800 x 750 x 850	2	2	1	15,2	400V III + T	104	**3.735 €**	**2.810 €**
T741E	800 x 750 x 850	2	2	-	9,2	400V III + T	89	**2.890 €**	**2.160 €**
S741E	800 x 750 x 380	2	2	-	9,2	400V III + T	69	**2.625 €**	**2.150 €**
H7E	800 x 750 x 700	-	-	1	6	400V III + T	53	**1.440 €**	**1.440 €**

Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Vitrocerámica / *Pyroceram / Vitrocéramique*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates* *Plaques* 540 x 320 mm	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
S70V	400x750x380	1	2 x 2,1	400 V III +T	45	**2.000 €**
T70V	400x750x850	1	2 x 2,1	400 V III +T	57	**2.205 €**

S70V

T70V

Inducción / *Induction / Induction*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates* *Plaques* Ø 300 mm	Placas *Plates* *Plaques* 580 x 320 mm	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
S70 IN	400x750x380	-	1	2 x 3,5	400 V III +T	45	**6.225 €**
S70 IN GP		-	1	2 x 5	400 V III +T		**6.430 €**
T70 IN	400x750x850	-	1	2 x 3,5	400 V III +T	57	**6.430 €**
T70 IN GP		-	1	2 x 5	400 V III +T		**6.635 €**
T70 W IN	400x750x850	1	-	3,5	220 V II +T	45	**4.125 €**
T70 W IN GP		1	-	5	400 V III +T		**4.230 €**

S70 IN
S70 IN GP

T70 IN
T70 IN GP

T70 W IN
T70 W IN GP

Freidoras a Gas y Eléctricas / *Gas and Electric Fryers / Friteuses à Gaz et Électriques*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Litros *Litres Litres* (Ltr.)	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw			
FRG70	400x750x850	15	0,89	1,25	10234	11,90	-	62	**2.470 €**
FRG70/2	800x750x850	15 + 15	1,78	2,5	20468	23,80	-	98	**4.395 €**
FRE70 ϟ	400x750x850	15	-	-	-	10,00	400V III+N+T	62	**2.360 €**
FRE70/2 ϟ	800x750x850	15 + 15	-	-	-	20,00	400V III+N+T	98	**4.185 €**
FRE716 ϟ	400x750x850	8 + 8	-	-	-	8 + 8	400V III+N+T	62	**2.950 €**
Filtro automático para el modelo FRE716 Automatic filter for model FRE716 Filtre automatique pour le modèle FRE716									**+ 1.800 €**

*Los modelos a gas necesitan una toma de corriente de 230 II para la válvula **Gas models need inlet electrical current at 230 II for the valve*
**Les modèles à gaz besoin une prise électrique 230 II pour la vanne*

Modelo FRE716 *FRE716 Model Modèle FRE716*

FRG70

ϟ **FRE70**

FRE70/2

FRG70/2

Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Cocinas Todo Plancha "Coup de feu"/ *Cookers with "Coup de feu" Hot Plates/ Fourneaux à Plaques "Coup de feu"*

STP700

STP742

TP700

TP742

Modelo TP 741 *TP 741 Model Modèle TP 741*

STP764

TP761

TP764

TP714

TP704

STP704

TP716

TP706

STP706

Cocinas Todo Plancha "Coup de feu"/ *Cookers with "Coup de feu" Hot Plates/ Fourneaux à Plaques "Coup de feu"*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners* *Brûleurs* 7,33 Kw Ø 120 mm	Placas *Plates* *Plaques*		Horno *Oven* *Four*	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			9,88 Kw	11,51 Kw		GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	Kw		
STP700	400 x 750 x 380	-	1	-	-	0,77	0,82	8.500	9,88	75	**955 €**
STP742	800 x 750 x 380	2	1	-	-	1,92	2,05	21.100	24,53	79	**1.850 €**
STP764	1200 x 750 x 380	4	1	-	-	3,06	3,27	33.700	39,19	107	**2.520 €**
TP700	400 x 750 x 850	-	1	-	-	0,77	0,82	8.500	9,88	82	**1.105 €**
TP742	800 x 750 x 850	2	1	-	-	1,92	2,05	21.100	24,53	99	**2.110 €**
TP764	1.200 x 750 x 850	4	1	-	-	3,06	3,27	33.700	39,19	132	**3.555 €**
TP741	800 x 750 x 850	2	1	-	1	2,31	2,47	25.400	29,53	114	**2.935 €**
TP761	1.200 x 750 x 850	4	1	-	1	3,45	3,69	38.000	44,17	150	**4.645 €**
TP714	800 x 750 x 850	-	-	1	1	1,29	1,38	14.200	16,51	130	**3.125 €**
TP704	800 x 750 x 850	-	-	1	-	0,90	0,96	9.900	11,51	115	**2.370 €**
STP704	800 x 750 x 380	-	-	1	-	0,90	0,96	9.900	11,51	98	**2.070 €**
TP716	1200 x 750 x 850	2	-	1	1	2,44	2,60	26.800	31,16	215	**4.515 €**
TP706	1200 x 750 x 850	2	-	1	-	2,05	2,18	22.500	26,16	151	**3.430 €**
STP706	1.200 x 750 x 380	2	-	1	-	2,05	2,18	22.500	26,16	145	**3.245 €**

- Fondo protector de Acero Inoxidable.
- Aislamiento térmico cerámico hasta 1000° C.
- Placa radiante de 20 mm. de espesor.
- Quemadores de alto rendimiento de Ø 160 mm. y hasta 12 Kw.

- *Stainless steel protection bottom*
- *Heat ceramic isolation up to 1000° C*
- *Hot plate 20 mm thickness*
- *Great performance cast burner of Ø 160 mm and up to 12 kw.*

- *Fonds protecteur en acier inoxydable.*
- *Isolation thermique céramique à 1000° C.*
- *Coup de feu de 20 mm d'épaisseur.*
- *Brûleurs à haute rendement Ø 160 mm. et jusqu'à 12 kW.*

Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Planchas Rápidas Fry Top Gas / *Gas Fry-Top Quick Griddles / Plaques Rapides Fry Top à Gaz*

FRT72

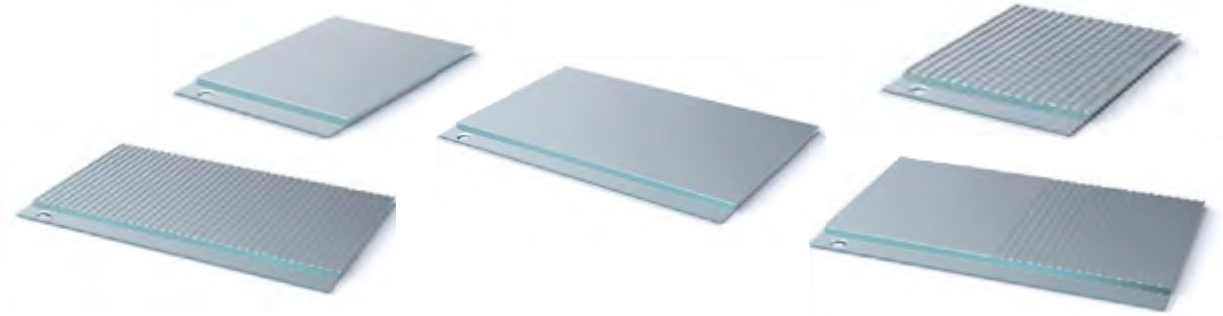
SFRT72

SFRT75

FRT751

Modelo FRT75 *FRT75 Model Modèle FRT75*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	kcal/h	Kw		
SFRT72	400 x 750 x 380	341 x 506	0,59	0,67	6900	8,02	48	**1.560 €**
FRT72	400 x 750 x 850	341 x 506	0,59	0,67	6900	8,02	60	**1.755 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 345 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							**+ 375 €**
SFRT75	800 x 750 x 380	741 x 506	1,18	1,34	13800	16,04	114	**2.295 €**
FRT75	800 x 750 x 850	741 x 506	1,18	1,34	13800	16,04	130	**2.570 €**
FRT751	800 x 750 x 850	741 x 506	1,59	1,75	18100	21,04	178	**3.120 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 710 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							**+ 1.090 €**
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate . Supplément plaque 1/2 nervurée							**+ 545 €**



Fry Top Eléctricas / *Electric Fry Tops / Fry Top Électriques*

FRTE72

SFRTE75

SFRTE72

FRTE751

Modelo FRTE75 *FRTE75 Model Modèle FRTE75*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area Surface utile* (mm)	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* (kW)	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
SFRTE72	400x750x380	341 x 506	4,8	400V III +N+T	48	**1.665 €**
FRTE72	400x750x850	341 x 506	4,8	400V III +N+T	60	**1.885 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 345 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					**+ 375 €**

SFRTE75	800x750x380	741 x 506	9,6	400V III +N+T	114	**2.465 €**
FRTE75	800x750x850	741 x 506	9,6	400V III +N+T	144	**2.745 €**
FRTE751	800x750x850	741 x 506	15,6	400V III +N+T	187	**3.290 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 710 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					**+ 1090 €**
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate . Supplément plaque 1/2 nervurée					**+ 545 €**

Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Parrillas Agua a Gas / *Gas Grill with Water / Grille Barraudée sur bac à eau*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw		
PG70	400x750x850	380 x 475	0,55	0,59	6020	7	75	**1.800 €**
PG70/2	800x750x850	760 x 475	1,10	1,18	12040	14	134	**2.900 €**

PG70

PG70/2

Parrillas Piedra Volcánica / *Lava Rock Grills / Grillade sur Pierres Volcaniques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw		
PLG70	400x750x850	380 x 475	0,55	0,59	6020	7	75	**1.935 €**
PLG70/2	800x750x850	760 x 475	1,10	1,18	12040	14	134	**3.135 €**

PLG70

PLG70/2

Parrillas Agua Eléctrica / *Electric Grill with Water / Grillade Barraudée Électrique à eau*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
SPAE 70	400x750x380	272 x 477	4	400V III+N+T	41	**2.145 €**
SPAE 70/2	800x750x380	544 x 477	8,2	400V III+N+T	66	**3.290 €**
PAE 70	400x750x850	272 x 477	4	400V III+N+T	53	**2.350 €**
PAE 70/2	800x750x850	544 x 477	8,2	400V III+N+T	96	**3.580 €**

SPAE 70

PAE 70

SPAE 70/2

PAE 70/2

Cuecepastas / *Pasta Cookers / Cuiseur à Pâtes*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Cesta *Basket* *Panier* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			293x158x203	GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw			
CPG70	400x750x850	27	2	0,72	0,77	7912	9,20	-	80	**2.320 €**
CPE70	400x750x850	27	2	-	-	-	9,00	400V III+N+T	80	**2.270 €**

CPG70

CPE70

BME72

SBME72

Baño María / *Bain-Marie / Bain-Marie*

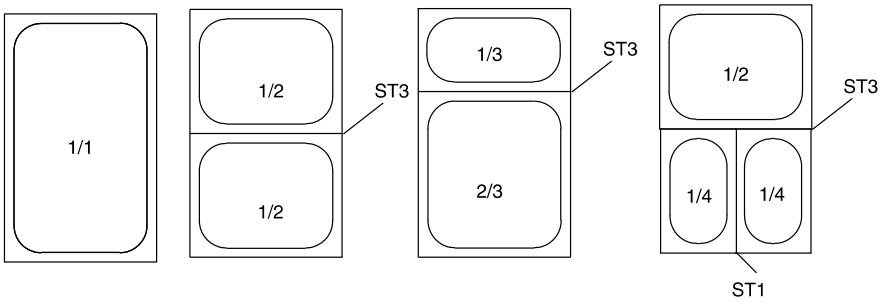
Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Potencia (W) *Power (W)* *Puissance (W)*	Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
BME72	400 x 750 x 850	GN 1/1 (305 x 510 x 170 mm)	1500	230 V II + T	40	**1.520 €**
SBME72	400 x 750 x 380	GN 1/1 (305 x 510 x 170 mm)	1500	230 V II + T	28	**1.465 €**

Combinaciones Baño María / *Bain-Marie Combinations / Combinaisons Bain-Marie*

Combinaciones posibles.
Recipientes gn
Profundidad máxima: 150 mm.
Perfiles divisorios ST para acoplar cubetas gn

Possible combinations.
gn containers
Maximum depth: 150 mm.
ST dividing profiles for joining G.N. basins.

Combinaisons possibles.
Récipients gn
Profondeur maximale : 150 mm.
Profils intermédiaires ST pour coupler les bacs gn



Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Marmitas a Gas y Eléctricas / *Gas and Electric Boiling Pans / Marmites à Gaz et Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Dimensiones cuba *Tank dimensions* *Dimensions cuve* (mm)	Calentamiento *Heating* *Chauffage* *	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
					GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw		
MAG50	800 x 750 x 850	Ø 395 X 440	D	50	0,78	0,84	8600	10	110	**4.990 €**
MAG50I	800 x 750 x 850	Ø 395 X 440	I	50	0,78	0,84	8600	10	119	**5.895 €**
MAGE50I ϟ	800 x 750 x 850	Ø 395 X 440	I	50	-	-	-	6	119	**5.895 €**

* D: Directo, *Direct, Direct* I : Indirecto, *Indirect, Indirect*

MAG 50

MAG 50 I

MAGE 50 I ϟ

- Cuba de 2 mm. de espesor en Acero Inox. AISI 316.
- Tapa doble.

- *2 mm tank thickness made of stainless steal AISI 316*
- *Double lid*

- *Cuve en 20/10 mm. d'épaisseur Acier Inox. AISI 316*
- *Double couvercle.*

Sartenes Basculantes a Gas y Eléctricas/ *Gas and Electric Tilting Pans/ Sauteuses Basculates à Gaz et Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Volumen *Volume* *Volume* (m^3)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
				GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw			
SB70	800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	50	1,49	1,59	16340	19	0,786	185	**4.900 €**
SBE70 ϟ	800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	50	-	-	-	15	0,786	185	**4.900 €**
SB70M	800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	50	1,49	1,59	16340	19	0,786	185	**5.800 €**
SBE70M ϟ	800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	50	-	-	-	15	0,786	185	**5.800 €**

SB70

SBE70

SB70M

SBE70M

- Placa bimetálica microfundida de hierro y acero
- Espesor de 17 mm
- Rendimiento calórico del hierro y, limpieza y resistencia química del acero
- Gran producción y ahorro energético

- *Bimetal hot plate, iron and stainless steal micro melting*
- *17 mm thickness*
- *Iron heating efficiency performance and, cleanliness and chemical resistance of stainless steal*
- *Great production and energy efficiency*

- *Plaque bimétallique de fer et de l'acier.*
- *Épaisseur de 17 mm*
- *Rendement calorifique du fer et résistance chimique et facile nettoyage de l'acier*
- *Grande production et économies d'énergie*

Wok / *Wok Burner / Feu Wok*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs* 8,37 Kw Ø 150 mm	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
S715W	400 x 750 x 380	1	0,58	0,70	7200	8,37	63	**845 €**
T715W	400 x 750 x 850	1	0,58	0,70	7200	8,37	70	**1.040 €**

S715W

T715W

Paellero / *Paella Cooker / Feu pour Paella*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs* 11,56 Kw Ø 160 mm	Horno *Oven Four* GN	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
				GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
P70	800 x 750 x 850	1	-	0,91	0,97	9944	11,56	89	**2.065 €**
P71	800 x 750 x 850	1	1	1,27	1,36	13994	16,21	104	**2.925 €**

P70

P71

Serie 750 EV/ 750 Series EV/ Série 750 EV

Contenedores / *Containers / Conteneurs*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Características *Characteristics Caractéristiques*	Infrarrojos *Infrared Infrarouge*	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* W	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
C70	400x750x850	GN 1/1	-	-	-	30	**805 €**
CI70 ϟ	400x750x850	GN 1/1	Si / *Yes* / *Oui*	2 x 600	220 V II +T	36	**1.020 €**

C70

CI70 ϟ

Muebles Neutros / *Neutral Modules / Meubles Neutres*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Cajón G.N. 1/1 *Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1*	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
MN74	400x750x850	-	40	**515 €**
MN75	400x750x850	1	49	**690 €**
SMN74	400x750x380	-	28	**300 €**
SMN75	400x750x380	1	37	**485 €**
MN77	800x750x850	-	70	**675 €**
MN78	800x750x850	2	97	**1.020 €**
SMN77	800x750x380	-	40	**390 €**
SMN78	800x750x380	2	49	**730 €**

MN74

MN75

SMN74

SMN75

MN77

MN78

SMN77

SMN78

Accesorios / *Accessories / Accessoires*

Referencia *Reference* *Reference*		Descripción *Description* *Description*	Precio *Price* *Prix*
994040		• **Parrilla Fundición 510 x 390 mm.** • Grill 510 x 390 mm. • Grille en fonté spéciale 510 x 390 mm.	**262,80 €**
139063		• **Parrilla Supletoria 240 x 240 mm.** • Auxiliary Grill 240 x 240 mm. • Grill supplémentarie 240 x 240 mm.	**8,12 €**
994042		• **Plancha Lisa 545 x 395 mm.** • Smooth plate 545 x 395 mm. • Plaque lisse 545 x 395 mm.	**286,60 €**
137023		• **Parrilla de Horno 535 x 570 mm.** • Oven grooved plate 535 x 570 mm. • Grill pour four 535 x 570 mm.	**31,70 €**
701028		• **Bandeja de Horno 530 x 573 x 30 mm.** • Oven tray 530 x 573 x 30 mm. • Plateaux pour four 530 x 573 x 30 mm.	**47,01 €**
139006		• **Parrilla armario GN 1/1 325 x 530 mm.** • Cabinet grill GN 1/1 325 x 530 mm. • Grill pour armoire chaude GN 1/1 325 x 530 mm.	**19,90 €**
139112		• **Cesta Freidora sencilla 280 x 135 x 95 mm.** • Single basket for Fryer 280 x 135 x 95 mm. • Panier friteuse simple 280 x 135 x 95 mm.	**80,33 €**
139054		• **Cesta Freidora doble 280 x 280 x 95 mm.** • Double basket for Fryer 280 x 280 x 95 mm. • Panier friteuse double 280 x 280 x 95 mm.	**89,99 €**
994059		• **Parrilla linea EFFICIENT 560 x 350 mm.** • EFFICIENT line grill 560 x 350 mm. • Grille ligne EFFICIENT 560 x 350 mm.	**100,10 €**

Opciones / *Options / Options*

Armario neutro con guías laterales y parrilla GN..... **261** €
Armario caliente con guías laterales y parrilla GN..... **456** €
Opción mandos de latón (precio por mando)..... **57** €
Puertas en módulo soporte..... **154** €
Zócalo embellecedor..... **Consultar**

Neutral cupboard with side guides and GN grill.....€ **261**
Hot cupboard with side guides and GN grill.....€ **456**
Optional brass knobs (price per unit).....€ **57**

Doors for stand module.....€ **154**
Embellish Baseboard (skirting board).....**Consult us**

Armoire neutre avec guides latéraux et grille GN.....**261** €
Armoire chauffante avec guides latéraux et grille GN.....**456** €
Option commandes en laiton (prix par commande).....**57** €
Portes pour module.....**154** €
Socle inférieur..... **Consulter**

Serie 900 EV
900 Series EV
Série 900 EV

900 E.V.

La serie de cocción más versátil, robusta y potente por excelencia.

The most versatile, robust and powerful cooking series par excellence.

La série de cuisson encore plus polyvalente robuste par excellence.

- Amplia gama de elementos modulares.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Soporte regulable en altura.
- Posibilidad de escoger los elementos a gas o eléctricos.
- Sistema único de anclaje de los elementos, permitiendo una distribución limpia y perfectamente alineada.
- Gran rendimiento. Parrillas y quemadores de fundición especial, corona de doble llama auto estabilizada.
- Integra válvulas independientes con llama piloto y termopar.
- Facilidad de desmontaje y accesibilidad para la limpieza, tanto el protector del piloto como los quemadores.
- Todos los equipos disponen de bandeja recoge-grasas extraíble.
- Hornos tipo monobloc construidos en acero inoxidable.
    - o Cantos redondeados.
    - o Guías embutidas que facilitan la limpieza.
    - o Quemador tubular de acero inoxidable y llama auto estabilizada.
    - o Válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.
    - o La serie incluye el horno "Grand Chef", con mayor capacidad y construcción en acero con espesor de 3 mm.

- *Wide range of modular elements.*
- *Made of stainless steel AISI 304, 1.5 mm thickness.*
- *Height adjustable stand.*
- *Possibility to choose gas or electric elements.*
- *Unique anchoring system of the elements, allowing a perfectly clean and aligned distribution.*
- *Great performance. Special cast burners of different sizes and power to meet the needs of the kitchen.*
- *Integrates separate valves with pilot light and thermocouple.*
- *Ease of disassembly and accessibility for cleaning, both the pilot shield and the burners.*
- *All units have removable waste collection tray.*
- *Monoblock oven made of stainless steel.*
    - *o Rounded edges.*
    - *o Pressed guides for easy cleaning.*
    - *o Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame. Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame.*
    - *o Safety thermostatic valve of single command and piezo-electric ignition.*
    - *o The series includes the oven " Grand Chef ", with more capacity and stainless steel construction with a thickness of 3 mm.*

- *Large gamme d'éléments modulaires.*
- *Fabriqué en acier inox AISI 304 de 20/10 d'épaisseur.*
- *Support réglable en hauteur.*
- *Possibilité de choisir éléments à gaz ou électriques.*
- *Éléments avec un système d'ancrage unique, ce qui permet la distribution propre et parfaitement alignés.*
- *Grande rendement. Brûleurs en fonte spéciale avec couronne de doublé flamme.*
- *Vannes indépendantes par chaque brûleur avec veilleuse et thermocouple.*
- *Facilité de démontage et d'accessibilité pour le nettoyage, aussi le protecteur de la veilleuse.*
- *Plateau collecteur de graisses extractible.*
- *Four monobloc en acier inoxydable.*
    - *o Angles arrondis.*
    - *o Angles arrondis.*
    - *o Brûleur tubulaire en acier inoxydable.*
    - *o Vanne thermostatique de sécurité avec commandement unique.*
    - *o La série comprend le four «» Grand Chef «, avec plus grande capacité et construction avec une épaisseur de 3 mm.*

Serie 900 EV *900 EV Series* *Série 900 EV*

COCCIÓN/ COOKING/ CUISSON

Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Cocinas y Encimeras a Gas/ *Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson à Gaz*

Modelo 411 *411 Model Modèle 411*

T201

T401

611HG

611

T601

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs*		Horno *Oven Four*		Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	Normal	Grand Chef	GPL/LPG m^3/h	GN / m^3/h	kcal/h	Kw		
T201	400 x 900 x 850	1	1	-	-	1,06	1,31	13500	15,70	93	**1.610 €**
411	800 x 900 x 850	3	1	1	-	2,42	2,98	30700	35,70	174	**3.605 €**
T401	800 x 900 x 850	3	1	-	-	2,05	2,53	26100	30,35	104	**2.535 €**
611	1200 x 900 x 850	4	2	1	-	3,49	4,29	44200	51,40	194	**4.680 €**
T601	1200 x 900 x 850	4	2	-	-	3,10	3,84	39600	46,05	130	**3.365 €**
611HG	1200 x 900 x 850	4	2	-	1	3,79	4,62	47600	55,35	194	**6.135 €**
T801 *	1600 x 900 x 850	6	2	-	-	4,10	5,06	52200	60,70	208	**4.810 €**
821 **	1600 x 900 x 850	6	2	2	-	4,84	5,96	61400	71,40	348	**6.795 €**

*Conjunto formado por dos T401 */ Assembly of two T401 / Assemblage de deux T401*

**Conjunto formado por dos 411 */ Assembly of two 411 / Assemblage de deux 411*

Cocinas con Cámara de Agua/ *Cookers with Water Chamber/ Fourneaux sur bac à eau*

CON CÁMARA DE AGUA DE FÁCIL LIMPIEZA
WITH WATER CHAMBER FOR EASY CLEANING
SUR BAC À EAU FACILE A NETTOYER

Modelo 411 CHEF *411 CHEF Model Modèle 411 CHEF*

T201 CHEF

T401 CHEF

611 CHEF

T601 CHEF

611HG CHEF

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs*		Horno *Oven Four*		Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	Normal	Grand Chef	GPL/LPG m^3/h	GN / m^3/h	kcal/h	Kw		
T201 CHEF	400 x 900 x 850	1	1	-	-	1,06	1,31	13500	15,70	93	**1.990 €**
411 CHEF	800 x 900 x 850	3	1	1	-	2,42	2,98	30700	35,70	174	**4.240 €**
T401 CHEF	800 x 900 x 850	3	1	-	-	2,05	2,53	26100	30,35	104	**3.170 €**
611 CHEF	1200 x 900 x 850	4	2	1	-	3,49	4,29	44200	51,40	194	**5.715 €**
T601 CHEF	1200 x 900 x 850	4	2	-	-	3,10	3,84	39600	46,05	130	**4.400 €**
611HG CHEF	1200 x 900 x 850	4	2	-	1	3,79	4,62	47600	55,35	194	**7.170 €**
T801 CHEF *	1600 x 900 x 850	6	2	-	-	4,10	5,06	52200	60,70	208	**6.085 €**
821 CHEF **	1600 x 900 x 850	6	2	2	-	4,84	5,96	61400	71,40	348	**8.065 €**

*Conjunto formado por dos T401 CHEF / *Assembly of two T401 CHEF / Assemblage de deux T401 CHEF*
**Conjunto formado por dos 411 CHEF / *Assembly of two 411 CHEF / Assemblage de deux 411 CHEF*

Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Cocinas y Encimeras Eléctricas/ *Electric Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates* *Plaques* 300 x 300 mm		Horno *Oven* *Four*	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
		3 Kw	4 Kw	6 Kw	V	Kw		
TE201	400 x 900 x 850	1	1	-	400 V III + T	7	93	**2.020 €**
E411	800 x 900 x 850	2	2	1	400 V III + N + T	20	174	**4.630 €**
TE401	800 x 900 x 850	2	2	-	400 V III + T	14	104	**3.180 €**

TE201

TE401

Modelo E411 *E411 Model* *Modèle E411*

Vitrocerámica / *Pyroceram / Vitrocéramique*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates* *Plaques* 720 x 350 mm	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
T90V	400x900x850	1	2 x 3,5	400 V III +T	65	**2.580 €**

T90V

Inducción / *Induction / Induction*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates* *Plaques*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
		Ø 300 mm	580 x 320 mm				
T90 IN	400x900x850	-	1	2 x 3,5	400 V III +T	65	**6.625 €**
T90 IN GP		-	1	2 x 5	400 V III +T		**6.830 €**
T90 W IN	400x900x850	1	-	3,5	220 V II +T	53	**4.320 €**
T90 W IN GP		1	-	5	400 V III +T		**4.425 €**

T90 IN
T90 IN GP

T90 W IN
T90 W IN GP

Freidoras a Gas y Eléctricas / *Gas and Electric Fryers / Friteuses à Gaz et Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	kW			
FRG90	400 x 900 x 850	23	1,88	2	20.640	24	-	80	**3.165 €**
FRG90/2	800 x 900 x 850	23 + 23	3,76	4	41.280	48	-	115	**4.990 €**
FRG915	400 x 900 x 850	15	0,89	1,25	10234	11,90	-	80	**2.625 €**
FRG915/2	800 x 900 x 850	15 + 15	1,78	2,5	20468	23,80	-	115	**4.705 €**
FRE90 ϟ	400 x 900 x 850	23	-	-	-	18	400 V III N + T	80	**2.925 €**
FRE90/2 ϟ	800 x 900 x 850	23 + 23	-	-	-	36	400 V III N + T	115	**4.760 €**
FRE915 ϟ	400 x 900 x 850	15	-	-	-	10	400 V III N + T	80	**2.510 €**
FRE915/2 ϟ	800 x 900 x 850	15 + 15	-	-	-	20	400 V III N + T	115	**4.495 €**
FRE916 ϟ	400 x 900 x 850	8 + 8	-	-	-	8 + 8	400V III+N+T	80	**2.975 €**
Filtro automático para el modelo FRE916 Automatic filter for model FRE916 Filtre automatique pour le modèle FRE916									**+ 1.800 €**

*Los modelos a gas necesitan una toma de corriente de 230 II para la válvula **Gas models need inlet electrical current at 230 II for the valve*
**Les modèles à gaz besoin une prise électrique 230 II pour la vanne*

FRG90

Modelo FRE916 *FRE916 Model* *Modèle FRE916*

ϟ FRE90

ϟ FRE915

FRG915

FRG 90/2

FRG915/2

ϟ FRE90/2

ϟ FRE915/2

Cocinas Todo Plancha "Coup de feu"/ *Cookers with "Coup de feu" Hot Plates/ Fourneaux à Plaques "Coup de feu"*

Modelo TP 402 *TP 402 Model Modèle TP 402*

TP200

TP412

TP212

TP202

TP612HG

TP612

TP602

TP614 HG

TP614

TP604

Cocinas Todo Plancha "Coup de feu"/ *Cookers with "Coup de feu" Hot Plates/ Fourneaux à Plaques "Coup de feu"*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs*		Placas *Plates Plaques*		Horno *Oven Four*		Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	10,46 Kw	13,99 Kw	Normal	Grand Chef	GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	Kw		
TP200	400 x 900 x 850	-	-	1	-	-	-	0,82	0,88	9000	10,46	98	**1.215 €**
TP212	800 x 900 x 850	1	1	1	-	1	-	2,46	2,63	27100	31,51	195	**3.610 €**
TP202	800 x 900 x 850	1	1	1	-	-	-	2,05	2,18	22500	26,16	125	**2.215 €**
TP412	800 x 900 x 850	-	-	-	1	1	-	1,51	1,61	16600	19,30	195	**3.810 €**
TP402	800 x 900 x 850	-	-	-	1	-	-	1,09	1,17	12000	13,99	125	**3.005 €**
TP612	1.200 x 900 x 850	1	1	-	1	1	-	2,74	2,92	30100	35,00	215	**5.390 €**
TP602	1.200 x 900 x 850	1	1	-	1	-	-	2,32	2,48	25500	29,65	151	**4.285 €**
TP612 HG	1.200 x 900 x 850	1	1	-	1	-	1	3,05	3,25	33500	38,95	215	**6.560 €**
TP614	1.200 x 900 x 850	3	1	1	-	1	-	3,61	3,85	39700	46,16	215	**5.415 €**
TP604	1.200 x 900 x 850	3	1	1	-	-	-	3,19	3,41	35100	40,81	151	**4.315 €**
TP614HG	1.200 x 900 x 850	3	1	1	-	-	1	3,92	4,18	43100	50,12	215	**6.565 €**

- Fondo protector de Acero Inoxidable.
- Aislamiento térmico cerámico hasta 1000º C.
- Placa radiante de 20 mm. de espesor.
- Quemadores de alto rendimiento de Ø 160 mm. y hasta 12 Kw.

- *Stainless steel protection bottom*
- *Heat ceramic isolation up to 1000º C*
- *Hot plate 20 mm thickness*
- *Great performance cast burner of Ø 160 mm and up to 12 kw.*

- *Fonds protecteur en acier inoxydable.*
- *Isolation thermique céramique à 1000º C.*
- *Coup de feu de 20 mm d'épaisseur.*
- *Brûleurs à haute rendement Ø 160 mm. et jusqu'à 12 kW.*

Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Planchas Rápidas Fry Top a Gas/ *Gas Fry-Top Quick Griddles/ Plaques Rapides Fry Top à Gaz*

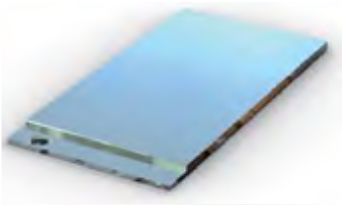
FRT20

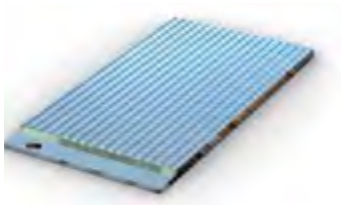
Modelo FRT 90
FRT 90 Model
Modèle FRT 90

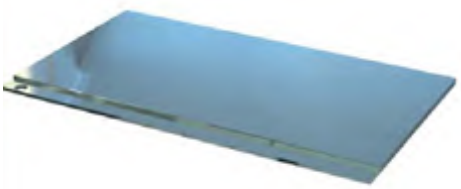
FRT91

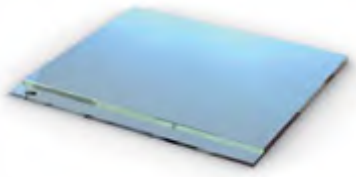
FRT120

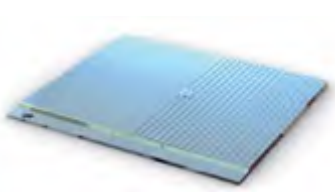
Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	Kw		
FRT20	400 x 900 x 850	341 x 656	0,62	0,76	7800	9,07	80	**1.910 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 420 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							**+ 485 €**
FRT90	800 x 900 x 850	741 x 656	1,24	1,52	15600	18,14	163	**3.015 €**
FRT91	800 x 900 x 850	741 x 656	1,64	2,06	20200	22,54	246	**4.090 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 815 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							**+ 1.180 €**
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate . Supplément plaque 1/2 nervurée							**+ 590 €**
FRT120	1.200 x 900 x 850	1.141 x 656	1,86	2,28	23400	27,21	253	**4.285 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 1.260 €**
	Incremento plancha 1/3 acanalada. Increase for 1/3 grooved plate . Supplément plaque 1/3 nervurée							**+ 665 €**

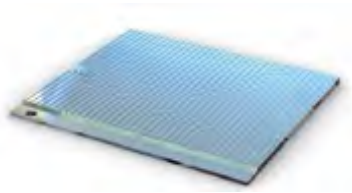












Planchas Rápidas Fry Top Eléctricas/ *Electric Fry-Top Quick Griddles/ Plaques Rapides Fry Top Électriques*

FRTE20

Modelo FRTE90
FRTE90 Model
Modèle FRTE90

FRTE91

FRTE120

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area Surface utile* (mm)	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* (kW)	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
FRTE20	400 x 900 x 850	341 x 656	7,5	400 V III N + T	80	**2.110 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 420 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					**+ 485 €**
FRTE90	800 x 900 x 850	741 x 656	15	400 V III N + T	163	**3.230 €**
FRTE91	800 x 900 x 850	741 x 656	21	400 V III N + T	246	**4.305 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 815 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					**+ 1.180 €**
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate . Supplément plaque 1/2 nervurée					**+ 590 €**
FRTE120	1.200 x 900 x 850	1.141 x 656	22,5	400 V III N + T	253	**4.600 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 1.260 €**
	Incremento plancha 1/3 acanalada. Increase for 1/3 grooved plate . Supplément plaque 1/3 nervurée					**+ 665 €**

FRTE90 P99

Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Parrillas Agua a Gas/ *Gas Grill with Water/ Grillade Barraudée sur bac à eau*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw		
PG90	400 x 900 x 850	380 x 610	1,10	1,17	12.040	14	82	**1.900 €**
PG90/2	800 x 900 x 850	760 x 610	2,20	2,34	24.080	28	142	**3.060 €**

PG90

PG90/2

Parrillas de Piedra Volcánica/ *Lava Rock Grills/ Grillade sur Pierres Volcaniques*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw		
PLG90	400 x 900 x 850	380 x 610	1,10	1,17	12.040	14	82	**2.005 €**
PLG90/2	800 x 900 x 850	760 x 610	2,20	2,34	24.080	28	142	**3.305 €**

PLG90

PLG90/2

Parrillas Agua Eléctrica / *Electric Grill with Water / Grillade Barraudée Électrique à eau*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area Surface utile* (mm)	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			kW			
PAE 90 ϟ	400x900x850	272 x 477	4	400V III+N+T	61	**2.680 €**
PAE 90/2 ϟ	800x900x850	544 x 477	8,2	400V III+N+T	104	**3.965 €**

PAE 90

PAE 90/2

Cuecepastas a Gas y Eléctricos/ *Gas and Electric Pasta Cookers/ Cuiseurs à Pâtes à Gaz et Élect.*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Cesta *Basket* *Panier* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			293x158x203	GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw			
CPG90	400 x 900 x 850	40	3	1,06	1,13	11.610	13,50	-	92	**2.930 €**
CPE90 ϟ	400 x 900 x 850	40	3	-	-	-	12	400V III+N+T	80	**2.790 €**

ϟ **CPE90**

CPG90

Baño María/ *Bain-Marie/ Bain-Marie*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Potencia (W) *Power (W)* *Puissance (W)*	Voltaje (V) *Voltage (V)* *Tension (V)*	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
BME20 ϟ	400 x 900 x 850	305 x 687 x 170 mm	2250	230 V II + T	70	**1.630 €**

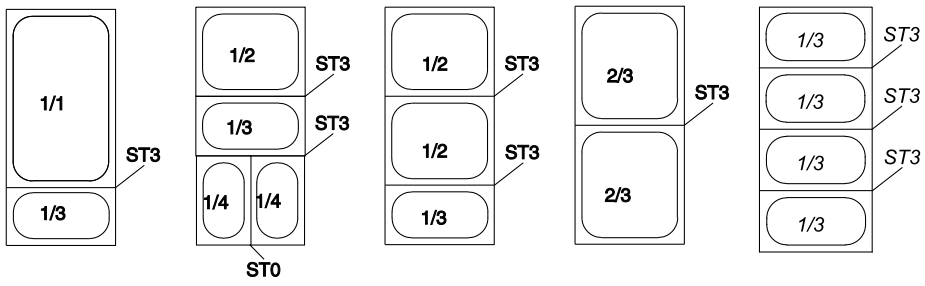
Modelo BME 20
BME 20 Model
Modèle BME 20

Combinaciones Baño María / *Bain-Marie Combinations / Combinaisons Bain-Marie*

Recipientes G.N.
Profundidad máxima 150 mm.
Perfiles divisorios S.T para acoplar cubetas gn

gn containers
Maximum depth 150 mm.
ST dividing profiles for joining G.N. basins.

Récipients G.N.
Profondeur maximale 150 mm.
Profils intermédiaires S.T, pour coupler les bacs gn



Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Marmitas a Gas y Eléctricas/ *Gas and Electric Boiling Pans/ Marmites à Gaz et Électriques*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Dimensiones cuba *Tank dimensions Dimensions cuve* (mm)	Calentamiento *Heating Chauffage* *	Litros *Litres Litres* (Ltr.)	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
					GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw		
MAG150 EF	800 x 900 x 850	Ø 600 X 560	D	150	1,88	2	20640	24	135	**5.010 €**
MAG150	800 x 900 x 850	Ø 600 X 560	D	150	1,88	2	20640	24	135	**5.700 €**
MAG150I	800 x 900 x 850	Ø 600 X 560	I	150	1,88	2	20640	24	145	**7.910 €**
MAGE150I ϟ	800 x 800 x 850	Ø 600 X 560	I	150	-	-	-	16	145	**7.910 €**

* D: Directo, *Direct, Direct*
I : Indirecto, *Indirect, Indirect*

- Cuba de 2 mm. de espesor en Acero Inox. AISI 316.
- Tapa doble.

- *2 mm tank thickness made of stainless steal AISI 316*
- *Double lid*

- *Cuve en 2 mm. d'épaisseur Acier Inox. AISI 316*
- *Double couvercle.*

MAG 150 I

ϟ MAGE 150 I

Modelo MAG 150 *MAG 150 Model Modèle MAG 150*

Nuevo modelo EFFICIENT LINE
New model EFFICIENT LINE
Nouveau modèle EFFICIENT LINE

- Cilindro de Acero Inox. AISI 304
- Fondo de la cuba en Acero Inox. AISI 316.
- 2 mm. de espesor.
- Tapa simple.

- *Stainless steel cylinder in AISI 304*
- *Stainless steal base tank in AISI 316*
- *2 mm thickness*
- *Simple lid*

- *Cylindre en acier inoxydable. AISI 304*
- *Fonds de la cuve en acier inoxydable AISI 316.*
- *20/10 mm. d'épaisseur.*
- *Couvercle simple.*

MAG 150 EF

Sartenes Basculantes a Gas y Eléctricas/ *Gas and Electric Tilting Pans/ Sauteuses Basculates à Gaz et Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
				GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw		
SB90 EF	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	1,49	1,59	16340	19	185	**5.895 €**
SB90	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	1,49	1,59	16340	19	185	**6.535 €**
SBE90 ϟ	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	-	-	-	15	185	**6.535 €**
SB90M	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	1,49	1,59	16340	19	185	**7.130 €**
SBE90M ϟ	800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	80	-	-	-	15	185	**7.130 €**
SB120	1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	120	2,31	2,38	24510	28,5	225	**7.790 €**
SBE120 ϟ	1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	120	-	-	-	22,5	225	**7.790 €**
SB120M	1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	120	2,31	2,38	24510	28,5	225	**9.435 €**
SBE120M ϟ	1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	120	-	-	-	22,5	225	**9.435 €**

- Placa bimetálica microfundida de hierro y acero
- Espesor de 17 mm
- Rendimiento calórico del hierro y, limpieza y resistencia química del acero
- Gran producción y ahorro energético
- Modelos EFFICIENT (EF) con superficie standard en acero Inox. AISI 304

- *Bimetal hot plate, iron and stainless steal micro melting*
- *17 mm thickness*
- *Iron heating efficiency performance and, cleanliness and chemical resistance of stainless steal*
- *Great production and energy efficiency*
- *EFFICIENT (EF) models with standard surface made of stainless steel AISI 304*

- *Plaque bimétallique de fer et de l'acier.*
- *Épaisseur de 17 mm*
- *Rendement calorifique du fer et résistance chimique et facile nettoyage de l'acier*
- *Grande production et économies d'énergie*
- *Les modèles EFFICIENT (EF) avec une surface standard en acier inoxydable AISI 304*

SB90
SB 90 EF

SB90M

ϟ **SBE90M**

ϟ **SBE90**

ϟ **SBE120M**

SB120M

SB120

Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Hornillo Gran Rendimiento / *High-Performance Stove / Petit Four à Haute Rendement*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs* 11,56 Kw Ø 160 mm	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
160HGR	730 x 730 x 500	1	0,90	0,97	9944	11,56	47	**1.155 €**

Modelo 160HGR *160HGR Model Modèle 160HGR*

Wok / *Wok Burner / Feu Wok*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs*		Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm						
		1	1	GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
T915W	400 x 900 x 850	1	1	1,06	1,31	13500	15,70	90	**1.145 €**

T915W

Paellero / *Paella cooker / Feu pour Paella*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs* 11,56 Kw Ø 230 mm	Horno *Oven Four* GN	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
				GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	Kcal/h	Kw		
P90	800 x 900 x 850	1	-	0,91	0,97	10.000	11,63	120	**3.420 €**
P91	800 x 900 x 850	1	1	1,31	1,51	14.474	16,83	190	**4.495 €**

P90

P91

Hornos de Cocción/ *Ovens/ Fours de Cuisson*

S9

Modelo H9 *H9 Model* *Modèle H9*

H92

HE9

H92HG

H9HG

Hornos de Cocción/ *Ovens/ Fours de Cuisson*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Dim. Interiores *Int. Dimensions Dim. Intérieures* (mm)	Consumo *Consumption Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Potencia (W) *Power (W) Puissance (W)*		Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m³/h	kcal/h	Kw	Cielo *Ceiling Ciel*	Suelo *Floor Sol*			
H9	800 x 900 x 700	530 x 750 x 330	0,40	0,54	4600	4,4	-	-	-	83	**1.690 €**
HE9 ϟ	800 x 900 x 700	530 x 750 x 330	-	-	-	-	3000	3000	400 V III N + T	83	**1.690 €**
S9	800 x 900 x 600	-	-	-	-	-	-	-	-	12	**450 €**
H92	800 x 900 x 1.280	2 x (530 x 750 x 330)	0,80	1,08	9200	8,8	-	-	-	185	**3.215 €**
H9HG	1.200 x 900 x 700	735 x 750 x 330	0,69	0,94	8000	9,5	-	-	-	95	**3.385 €**
H92HG	1.200 x 900 x 1.280	2 x (735 x 750 x 330)	1,39	1,88	16000	19	-	-	-	190	**6.425 €**

Serie 900 EV/ 900 EV Series/ Série 900 EV

Contenedores / *Containers / Conteneurs*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Características *Characteristics Caractéristiques*	Infrarrojos *Infrared Infrarouge*	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* W	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
C90	400 x 900 x 850	GN 1/1	-	-	-	35	**830 €**
CI90 ϟ	400 x 900 x 850	GN 1/1	Si / *Yes / Oui*	2 x 600	220 V II +T	42	**1.065 €**

C90

ϟ CI90

Muebles Neutros / *Neutral Cupboards / Meubles Neutres*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Cajón G.N. 1/1 *Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1*	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
MN94	400 x 900 x 850	-	48	**695 €**
MN95	400 x 900 x 850	1	57	**885 €**
MN97	800 x 900 x 850	-	57	**995 €**
MN98	800 x 900 x 850	2	105	**1.300 €**

MN94

MN95

MN97

MN98

Opciones / *Options* / *Options*

Puertas en módulo soporte (por puerta de 400 mm) ..... 154 €
Armario caliente (modelo 611) ..... 485 €
Mandos de latón (precio por mando) ..... 57 €
Zócalo embellecedor ..... Consultar

Doors for stand module (per 400 mm door) ..... € 154
Hot cupboard (611 model) ..... € 485

Brass knobs (price per unit) ..... € 57
Embellish Baseboard (skirting board) ..... *Consult us*

Portes pour module support (par porte de 400 mm) ..... 154 €
Armoire chauffante (modèle 611) ..... 485 €
Commandes en laiton (prix par commande) ..... 57 €
Socle inférieur ..... *Consulter*

Accesorios / *Accessories* / *Accessoires*

Referencia *Reference* *Reference*		Descripción *Description* *Description*	Precio *Price* *Prix*
994038		• **Parrilla Fundición 325 x 390 mm.** • Grill 325 x 390 mm. • Grille en fonté spéciale 325 x 390 mm.	175,20 €
139063		• **Parrilla Supletoria 240 x 240 mm.** • Auxiliary Grill 240 x 240 mm. • Grill supplémentarie 240 x 240 mm.	8,12 €
994043		• **Plancha Lisa 350 x 395 mm.** • Smooth plate 350 x 395 mm. • Plaque lisse 350 x 395 mm.	194,67 €
994054		• **Plancha Nervada 350 x 395 mm.** • Grooved plate 350 x 395 mm. • Plaque nervurée 350 x 395 mm.	194,67 €
139005		• **Parrilla de Horno 535 x 705 mm.** • Oven grooved plate 535 x 705 mm. • Grill pour four 535 x 705 mm.	35,40 €
139006		• **Parrilla de Horno Grande 690 x 730 mm.** (S. 900 E.V.) • Big oven grill 690 x 730 mm. (S. 900 E.V.) • Grill pour four 690 x 730 mm. (S. 900 E.V.)	61,60 €
931011		• **Bandeja de Horno 530 x 715 x 30 mm.** • Oven tray 530 x 715 x 30 mm. • Plateaux pour four 530 x 715 x 30 mm.	71,54 €
139006		• **Parrilla armario GN 1/1 325 x 530 mm.** • Cabinet grill GN 1/1 325 x 530 mm. • Grill pour armoire chaude GN 1/1 325 x 530 mm.	19,90 €
139110		• **Cesta Freidora sencilla 445 x 130 x 105 mm.** • Single basket for Fryer 445 x 130 x 105 mm. • Panier friteuse simple 445 x 130 x 105 mm.	84,21 €
139052		• **Cesta Freidora doble 445 x 285 x 105 mm.** • Double basket for Fryer 445 x 285 x 105 mm. • Panier friteuse double 445 x 285 x 105 mm.	115,40 €
CD90		• **Columna de agua F y C.** • Hot and Cold water column. • Colonne d'eau F et C.	381,61 €
CL90		• **Columna lateral de agua fría.** • Hot and Cold lateral water column. • Colonne d'eau froide couplage lateral.	433,88 €
CA		• **Columna de agua fría.** • Cold water column. • Colonne d'eau froide.	334,56 €

Serie 1000 EV
1000 EV Series
Série 1000 EV

1000 E.V.

Cocina central de diseño y rendimiento superior

Central kitchen design and superior performance

Conception de la cuisine centrale et une performance supérieure

- Gama suprema con estructura especial para el diseño de cocinas centrales con estructura modular.
- Calidad y diseño, permite la instalación de elementos en forma de isla (cocina central), con detalles y calidad excepcionales para proyectos que requieren trabajar por ambos lados de la cocina.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Soporte regulable en altura.
- Posibilidad de escoger los elementos a gas o eléctricos.
- Sistema único de anclaje de los elementos, permitiendo una distribución limpia y perfectamente alineada.
- Gran rendimiento. Parrillas y quemadores de fundición especial. Quemadores de corona de doble llama auto estabilizada.
- Integra válvulas independientes con llama piloto y termopar.
- Facilidad de desmontaje y accesibilidad para la limpieza, tanto el protector del piloto como los quemadores.
- Todos los equipos disponen de bandeja recoge-grasas extraíble.
- Hornos tipo monobloc construidos en acero inoxidable.
    - o Cantos redondeados.
    - o Guías embutidas que facilitan la limpieza.
    - o Quemador tubular de acero inoxidable y llama auto estabilizada.
    - o Válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.

- *Supreme range with special structure allowing central kitchen designs from a modular structure.*
- *Quality and design, making possible the installation of modules in shaped island (central kitchen),*
- *with exceptional detail and quality for projects requiring cooking from both sides of the kitchen.*
- *Made of stainless steel AISI 304, 1.5 mm thickness.*
- *Height adjustable stand.*
- *Possibility to choose gas or electric elements.*
- *Unique elements fastening attachment, allowing a perfectly clean and aligned distribution.*
- *Great performance. Special cast burners of different sizes and power to meet the needs of the kitchen.*
- *Integrates separate valves with pilot light and thermocouple.*
- *Ease of disassembly and accessibility for cleaning, both the pilot shield and the burners.*
- *All units have removable waste collection tray.*
- *Monoblock oven made of stainless steel.*
    - *o Rounded edges.*
    - *o Pressed guides for easy cleaning.*
    - *o Stainless steel tubular burner and auto stabilized flame.*
    - *o Safety thermostatic valve of single command and piezo-electric ignition.*

Serie 1000 EV/ 1000 EV Series/ Série 1000 EV

- *Gamme suprême avec une structure particulière et conception de la cuisine centrale avec une structure modulaire.*
- *La qualité et la conception permet l'installation en forme d'île (cuisine centrale), avec des détails exceptionnels et un travail de qualité pour les projets pour travailler à deux côtés de la cuisine.*
- *Fabriqué en acier inox AISI 304 de 20/10 d'épaisseur.*
- *Support réglable en hauteur.*
- *Possibilité de choisir éléments à gaz ou électriques.*
- *Éléments avec un système d'ancrage unique, ce qui permet la distribution propre et parfaitement alignés.*
- *Grande rendement. Brûleurs en fonte spéciale avec couronne de doublé flamme.*
- *Vannes indépendantes par chaque brûleur avec veilleuse et thermocouple.*
- *Facilité de démontage et d'accessibilité pour le nettoyage, aussi le protecteur de la veilleuse.*
- *Plateau collecteur de graisses extractible.*
- *Four monobloc en acier inoxydable.*
    - *o Angles arrondis.*
    - *o Guides embouties pour un nettoyage plus facile.*
    - *o Brûleur tubulaire en acier inoxydable.*
    - *o Vanne thermostatique de sécurité avec commandement unique.*

Serie 1000 EV *1000 EV Series* *Série 1000 EV*

Serie 1000 EV/ 1000 EV Series/ Série 1000 EV

Cocinas y Encimeras a Gas/ *Gas Cookers and Tops/ Fourneaux et Tables de Cuisson à Gaz*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners* *Brûleurs*		Horno *Oven* *Four*	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	GN	GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw		
T20C	450x1.000x850	1	1	-	1,06	1,31	13500	15,70	135	**2.440 €**
40P	900x1.000x850	3	1	1	2,42	2,98	30700	35,70	220	**5.045 €**
T40C	900x1.000x850	3	1	-	2,05	2,53	26100	30,35	160	**4.070 €**
60P	1.300x1.000x850	4	2	1	3,49	4,29	44200	51,40	280	**6.010 €**
T60C	1.300x1.000x850	4	2	-	3,10	3,84	39600	46,05	195	**4.880 €**
T80C *	1.800x1.000x850	6	2	-	4,10	5,06	52200	60,70	320	**6.510 €**
80P **	1.800x1.000x850	6	2	2	4,84	5,96	61400	71,40	440	**8.065 €**

*Conjunto formado por dos T40C / *Assembly of two T40C* / *Assemblage de deux T40C*
**Conjunto formado por dos 40P / *Assembly of two 40P* / *Assemblage de deux 40P*

T20C

40P

T40C

60P

T60C

Cocinas con Cámara de Agua/ *Cookers with Water Chamber/ Fourneaux sur bac à eau*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners* *Brûleurs*		Horno *Oven* *Four*	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
		7,33 Kw Ø 120 mm	8,37 Kw Ø 150 mm	GN	GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw		
T20C CHEF	450x1.000x850	1	1	-	1,06	1,31	13500	15,70	135	**2.820 €**
40P CHEF	900x1.000x850	3	1	1	2,42	2,98	30700	35,70	220	**5.680 €**
T40C CHEF	900x1.000x850	3	1	-	2,05	2,53	26100	30,35	160	**4.705 €**
60P CHEF	1.300x1.000x850	4	2	1	3,49	4,29	44200	51,40	280	**7.045 €**
T60C CHEF	1.300x1.000x850	4	2	-	3,10	3,84	39600	46,05	195	**5.915 €**
T80C CHEF *	1.800x1.000x850	6	2	-	4,10	5,06	52200	60,70	320	**7.470 €**
80P CHEF **	1.800x1.000x850	6	2	2	4,84	5,96	61400	71,40	440	**8.835 €**

*Conjunto formado por dos T40C CHEF / *Assembly of two T40C CHEF* / *Assemblage de deux T40C CHEF*
**Conjunto formado por dos 40P CHEF / *Assembly of two 40P CHEF* / *Assemblage de deux 40P CHEF*

T20C CHEF

T40C CHEF

40P CHEF

60P CHEF

T60C CHEF

CON CÁMARA DE AGUA
DE FÁCIL LIMPIEZA
WITH WATER CHAMBER
FOR EASY CLEANING
SUR BAC À EAU
FACILE A NETTOYER

Serie 1000 EV/ 1000 EV Series/ Série 1000 EV

Cocinas y Encimeras Eléctricas/ *Electric Cookers and Tops/ Fourneaux et Plans de Cuisson Électriques*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates Plaques* 300 x 300 mm		Horno *Oven Four* 6 Kw	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale*		Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		3 Kw	4 Kw		V	Kw		
TE 20C	450 x 1000 x 850	1	1	-	400 V III + T	7	93	**2.950 €**
40 PE	900 x 1000 x 850	2	2	1	400 V III + N + T	20	174	**6.070 €**
TE 40C	900 x 1000 x 850	2	2	-	400 V III + T	14	104	**5.095 €**

TE 20C

40PE

TE 40C

Vitrocerámica / *Pyroceram / Vitrocéramique*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates Plaques* 720 x 350 mm	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
T50V	450x1000x850	1	2 x 3,5	400 V III +T	65	**3.005 €**

T50 V

Inducción / *Induction / Induction*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates Plaques*		Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* kW	Voltaje *Voltage Tension* (V)	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
		Ø 300 mm	580 x 320 mm				
T50 IN	450x1000x850	-	1	2 x 3,5	400 V III +T	65	**7.050 €**
T50 IN GP		-	1	2 x 5	400 V III +T		**7.255 €**
T50 W IN	450x1000x850	2	-	2 x 3,5	400 V III +T	53	**4.745 €**
T50 W IN GP		2	-	2 x 5	400 V III +T		**4.850 €**

T50 IN
T50 IN GP

T50 W IN
T50 W IN GP

Freidoras a Gas y Eléctricas / *Gas and Electric Fryers / Friteuses à Gaz et Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	kW			
FRG100	400x1.000x850	23	1,88	2	20.640	24	-	125	**3.450 €**
FRG100/2	800x1.000x850	23 + 23	3,76	4	41.280	48	-	145	**5.490 €**
FRE100 ϟ	400x1.000x850	23	-	-	-	18	400 V III N + T	125	**3.280 €**
FRE100/2 ϟ	800x1.000x850	23 + 23	-	-	-	36	400 V III N + T	145	**5.220 €**

*Los modelos a gas necesitan una toma de corriente de 230 II para la válvula **Gas models need inlet electrical current at 230 II for the valve*
**Les modèles à gaz besoin une prise électrique 230 II pour la vanne*

FRG100

FRG100/2

ϟ FRE100

ϟ FRE100/2

Cocinas Todo Plancha "Coup de feu"/ *Cookers with "Coup de feu" Hot Plates / Fourneaux à Plaque "Coup de feu"*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Placas *Plates* *Plaques*		Horno *Oven* *Four*	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
		10,46 Kw	13,99 Kw	GN	GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw		
TP20C	450x1.000x850	1	-	-	0,82	0,88	9000	10,46	118	**1.505 €**
TP40C	900x1.000x850	-	1	-	1,09	1,17	12000	13,99	160	**3.340 €**
TP40P	900x1.000x850	-	1	1	1,56	1,67	17200	20	220	**4.305 €**

TP 20 C

TP 40 C

TP 40 P

Serie 1000 EV/ 1000 EV Series/ Série 1000 EV

Planchas Rápidas Fry Top a Gas/ *Gas Fry-Top Quick Griddles / Plaques Rapides Fry Top à Gaz*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	kcal/h	Kw		
FRT50	450x1.000x850	341 x 723	0,62	0,76	7800	9,07	93	**2.120 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 435 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							**+ 505 €**
FRT100	900x1.000x850	741 x 723	1,24	1,52	15600	18,14	186	**3.205 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**							**+ 855 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée							**+ 1.205 €**
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate . Supplément plaque 1/2 nervurée							**+ 605 €**

FRT50

FRT100

Planchas Rápidas Fry Top Eléctricas / *Electric Fry-Top Quick Griddles / Plaques Rapides Fry Top Électriques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale* (kW)	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
FRTE50	450x1.000x850	341 x 723	7,5	400 V III N + T	93	**2.315 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 435 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					**+ 505 €**
FRTE100	900x1.000x850	741 x 723	15	400 V III N + T	186	**3.450 €**
	Incremento plancha de cromo duro. Increase for **chrome** plate. Supplément plaque **chrome dur**					**+ 855 €**
	Incremento plancha acanalada. Increase for grooved plate. Supplément plaque nervurée					**+ 1.205 €**
	Incremento plancha 1/2 acanalada. Increase for 1/2 grooved plate . Supplément plaque 1/2 nervurée					**+ 605 €**

FRTE50

FRTE100

Serie 1000 EV/ 1000 EV Series/ Série 1000 EV

Parrillas Agua a Gas / *Gas Grill with Water / Grillade Barraudée sur bac à eau*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw		
PG100	400x1.000x850	380 x 610	1,10	1,17	12.040	14	82	**2.325 €**
PG100/2	800x1.000x850	760 x 610	2,20	2,34	24.080	28	142	**3.125 €**

PG100

PG100/2

Parrillas de Piedra Volcánica/ *Lava Rock Grills/ Grillade sur Pierres Volcaniques*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *Outer measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			GPL/ LPG Kg/h	GN / Nm^3/h	kcal/h	Kw		
PLG100	400x1.000x850	380 x 610	1,10	1,17	12.040	14	82	**2.510 €**
PLG100/2	800x1.000x850	760 x 610	2,20	2,34	24.080	28	142	**3.375 €**

PLG100

PLG100/2

Parrillas Agua Eléctrica / *Electric Grill with Water / Grillade Barraudée Électrique à eau*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Sup. útil *Useful area* *Surface utile* (mm)	Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			kW			
PAE 50 ↯	450x1000x850	272 x 477	4	400V III+N+T	61	**3.105 €**
PAE 100 ↯	900x1000x850	544 x 477	8,2	400V III+N+T	104	**4.480 €**

PAE 50

PAE 100

Cuecepastas a Gas y Eléctricos/ *Gas and Electric Pasta Cookers/ Cuiseurs à Pâtes à Gaz et Élect.*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Litros *Litres* *Litres* (Ltr.)	Cesta *Basket* *Panier* (mm)	Consumo *Consumption* *Consommation*		Potencia Nominal *Nominal Power* *Puissance Nominale*		Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
			293x158x203	GPL/ LPG kg/h	GN / m^3/h	Kcal/h	Kw			
CPG100	400x1.000x850	40	3	1,06	1,13	11.610	13,50	-	125	**3.315 €**
CPE100 ϟ	400x1.000x850	40	3	-	-	-	12	400V III+N+T	125	**3.145 €**

CPG 100

ϟ CPE 100

Baño María / *Bain Marie* / *Bain-Marie*

Modelo *Model* *Modèle*	Medidas Exteriores *External measures* *Mesures Extérieures* (mm)	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Potencia *Power* *Puissance* (W)	Voltaje *Voltage* *Tension* (V)	Peso *Weight* *Poids* (kg)	Precio *Price* *Prix*
BME50 ϟ	400x1.000x850	305 x 687 x 170 mm	3000	380 V III + N + T	82	**2.345 €**

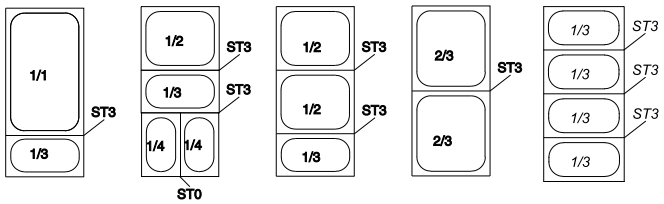
ϟ BME 50

Combinaciones Baño María / *Bain-Marie Combinations* / *Combinaisons Bain-Marie*

Recipientes G.N.
Profundidad máxima 150 mm.
Perfiles divisorios S.T para acoplar cubetas gn

gn containers
Maximum depth 150 mm.
ST dividing profiles for joining G.N. basins.

Récipients G. N.
Profondeur maximale 150 mm.
Profils intermédiaires S.T, pour coupler les bacs gn



Todos los modelos de esta serie pueden ir alzados, suspendidos o sobremuro. Consúltenos. *All the models in this series can be raised, suspended or wall-mounted. Contact us for more details. / Tous les modèles de cette série peuvent être réhaussés, suspendus ou fixés à un mur. N'hésitez pas à nous consulter.*

Serie 1000 EV/ 1000 EV Series/ Série 1000 EV

Wok / *Wok Burner / Feu Wok*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Quemadores *Burners Brûleurs* 8,37 Kw Ø 150 mm	Consumo *Consumption Consommation* GPL/ LPG kg/h	Consumo GN / m^3/h	Potencia Nominal *Nominal Power Puissance Nominale* Kcal/h	Potencia Nominal Kw	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
T50W	450 x1000 x 850	2	1,16	1,40	14400	16,74	90	**2.645 €**

T50 W

Muebles Neutros / *Neutral Cupboards / Meubles Neutres*

Modelo *Model Modèle*	Medidas Exteriores *External measures Mesures Extérieures* (mm)	Cajón G.N. 1/1 *Drawer G.N. 1/1 Tiroir G.N. 1/1*	Peso *Weight Poids* (kg)	Precio *Price Prix*
MN50	450x1.000x850	-	75	**1.100 €**
MN51	450x1.000x850	1	85	**1.310 €**
MN100	900x1.000x850	-	125	**1.415 €**
MN101	900x1.000x850	2	145	**1.81 5 €**

MN 50

MN 51

MN 100

MN 101

Accesorios / *Accessories* / *Accessoires*

Referencia *Reference* *Reference*		Descripción *Description* *Description*	Precio *Price* *Prix*
994038		• **Parrilla Fundición 325 x 390 mm.** • Grill 325 x 390 mm. • Grille en fonté spéciale 325 x 390 mm.	**175,20 €**
139063		• **Parrilla Supletoria 240 x 240 mm.** • Auxiliary Grill 240 x 240 mm. •Grill supplémentarie 240 x 240 mm.	**8,12 €**
994043		• **Plancha Lisa 350 x 395 mm.** • Smooth plate 350 x 395 mm. • Plaque lisse 350 x 395 mm.	**194,67 €**
994054		• **Plancha Nervada 350 x 395 mm.** • Grooved plate 350 x 395 mm. • Plaque nervurée 350 x 395 mm.	**194,67 €**
139005		• **Parrilla de Horno 535 x 705 mm.** • Oven grooved plate 535 x 705 mm. • Grill pour four 535 x 705 mm.	**35,40 €**
931011		• **Bandeja de Horno 530 x 715 x 30 mm.** • Oven tray 530 x 715 x 30 mm. • Plateaux pour four 530 x 715 x 30 mm.	**71,54 €**
139006		• **Parrilla armario GN 1/1 325 x 530 mm.** • Cabinet grill GN 1/1 325 x 530 mm. • Grill pour armoire chaude GN 1/1 325 x 530 mm.	**19,90 €**
139110		• **Cesta Freidora sencilla 445 x 130 x 105 mm.** • Single basket for Fryer 445 x 130 x 105 mm. • Panier friteuse simple 445 x 130 x 105 mm.	**84,21 €**
139052		• **Cesta Freidora doble 445 x 285 x 105 mm.** • Double basket for Fryer 445 x 285 x 105 mm. • Panier friteuse double 445 x 285 x 105 mm.	**115,40 €**
CD90		• **Columna de agua F y C.** • Hot and Cold water column. • Colonne d'eau F et C.	**381,61 €**
CL90		• **Columna lateral de agua fría.** • Hot and Cold lateral water column. • Colonne d'eau froide couplage lateral.	**433,88 €**
CA		• **Columna de agua fría.** • Cold water column. • Colonne d'eau froide.	**334,56 €**

Opciones / *Options* / *Options*

Mandos de latón (precio por mando)..... **57 €**
Zócalo embellecedor..... **Consultar**

Brass knobs (price per unit)..... **€ 57**
Embellish Baseboard (skirting board)..... **Consult us**

Commandes en laiton (prix par commande)..... **57 €**
Socle inférieur..... **Consulter**

Modelo 60P
+ Armario caliente con guías laterales y parrilla G.N..... **500 €**

Option for 60P Model
+ Hot cupboard with side guides and G.N. grill..... **€ 500**

Option pour le modèle 60P
+ Armoire chauffante avec guides latéraux et une grille G.N...... **500 €**

Diseño de Cocinas

Kitchen Design

Conception de la Cuisine

Nuevas opciones personalizables en cocinas

New customizable options in cooking equipment

De nouvelles options personnalisables dans les cuisines

"La inspiración existe, pero tiene que encontrarte trabajando"
Pablo Picasso (1881 - 1973) Pintor español

En Jemi hemos encontrado un extraordinario dualismo entre diseño y calidad en nuestra gama de cocinas modulares. Invitando a la excelencia en el diseño, presentamos diversas alternativas para personalizar la línea de cocción

Ofrecemos cocinas diseñadas y personalizadas a medida según las preferencias, necesidades y gustos de cada cliente. Permiten incorporar en cada bloque los elementos necesarios a partir del tipo de cocina del establecimiento o a elección del propio chef.

"Inspiration exists, but it has to find you working"
Pablo Picasso (1881 - 1973) Spanish painter

In Jemi we have found an extraordinary dualism between design and quality in our range of modular cookers. Inviting design excellence, we present various alternatives to customize the cooking line.

We offer a cooking line designed, customized and tailored to the preferences, needs and tastes of each client. In each block can incorporate the necessary elements based on the cuisine area from the establishment or chef's own choice.

"L'inspiration existe, mais il doit vous trouver en travaillant"
Pablo Picasso (1881 - 1973) Peintre espagnol

Chez JEMI nous avons trouvé le dualisme entre un design exceptionnel et la qualité de notre gamme de cuisines modulaires. Invitant l'excellence du design, nous présentons divers alternatives permettant de personnaliser la ligne de cuisson.

Nous offrons cuisines conçus et personnalisés sur mesure selon vos préférences, les besoins et les goûts de chaque client. Ils peuvent ajouter les éléments nécessaires selon la cuisine de l'établissement ou de la sélection du chef.

Cocinas modulares suspendidas

Suspended modulars cookers

Fourneaux modulaires suspendues

Cocinas Monoblock

Monoblock cookers

Fourneaux Monoblock

Diseño en color

Color design

Couleur

Cocinas modulares suspendidas
Suspended modulars cookers
Fourneaux modulaires suspendues

Las cocinas modulares pueden acoplarse formando un conjunto uniforme y perfectamente nivelado, gracias al sistema de anclaje de módulos JEMI, pudiendo así eliminar los soportes de los elementos ubicados en el centro del conjunto para conseguir el acabado en forma de puente. Utilizando como pies los elementos de los extremos, o bien incorporando pies especiales como soporte, ofrecemos cocinas puente de atractivo diseño.

Modular cookers can be coupled to form a uniform and perfectly leveled group thanks to the anchoring system JEMI uses for their modules. Therefore, the stands of those elements located in the center of the kitchen set can be removed to form a bridge construction finishing. Using as stand side elements or incorporating special feet as a support, we propose attractive bridge design kitchens.

Les cuisines modulaires peuvent être ajusté pour former un plan uniforme et parfaitement au niveau grâce au système d'ancrage JEMI et peut ainsi enlever les supports inferieurs des éléments situés dans le centre de l'ensemble de finition en forme de pont. Utilisant comme éléments finaux pied ou en incorporant pieds spéciaux pour le soutien, offre attractive cuisines design de pont.

Los elementos siguientes, si constituyen parte del conjunto, deben formar uno de los soportes de la cocina puente: Freidoras, sartén basculante, marmita, cuece pastas, y todo elemento que incorpore horno.

The following items, if they are part of the set, must be one of the supports of the bridge construction: Fryers, tilting pan, boiling pan, pasta cookers, any elements with oven.

Les éléments suivants, s'ils font partie de l'ensemble, doit être l'un des supports de la cuisine du pont: Friteuses, pan inclinable, pot, faire cuire les pâtes, les facteurs qui intègre four..

Cocinas modulares suspendidas/ Suspended modular cookers/ Fourneaux modulaires suspendues

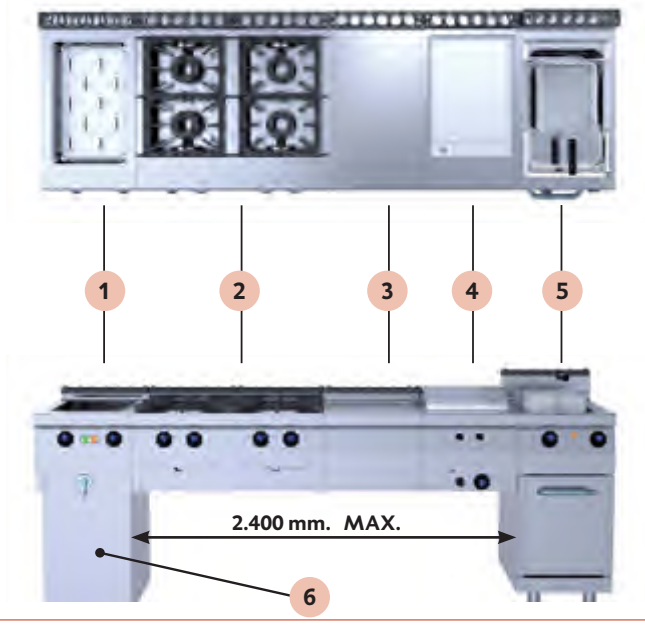
Ejemplo de composición (Serie 750) / *Composition Example (750 Series) / Exemple de composition (Série 750)*

1. Elegir elementos de la composición.
2. Calcular PVP de los elementos con soporte.
3. Sumar PVP de los pies de apoyo necesarios (distancia máxima entre pies: 2.400 mm).

1. Choose the elements for the composition.
2. Calculate the retail price of all of the elements, plus their stands.
3. Add the retail price of the necessary support feet (maximum distance between feet: 2.400 mm).

1. Choisir les éléments de la composition.
2. Calculer le prix de vente au public (P.V.P) des éléments avec support.
3. Additionner le P.V.P des pieds d'appui nécessaires (distance maximale entre les pieds 2.400 mm).

Componente *Component* *Composant*	Precio *Price* *Prix*
1) BME-72	**1.515 €**
2) T-741	**2.300 €**
3) MN-74	**510 €**
4) FRT-72	**1.745 €**
5) FRG-70	**2.460 €**
6) PIES (1)	**445 €**
TOTAL	**8.975 €**



Pies / *Feet* / *Pieds*

Modelo *Model* *Modèle*	Características *Characteristics* *Caractéristiques*	Precio *Price* *Prix*
PIE60	• Soporte pie Serie 600 . • Series 600 support foot. • Support pied - Série 600.	**435 €**
PIE75	• Soporte pie Serie 750 . • Series 750 support foot. • Support pied - Série 750.	**445 €**
PIE90	• Soporte pie Serie 900. • Series 900 support foot. • Support pied - Série 900.	**455 €**

Cocinas Monoblock
Monoblock cookers
Fourneaux Monoblock

Las cocinas de tipo monoblock son excelentes cuando se quiere dar una imagen de calidad a un nivel óptimo. La imaginación del cliente se ve plasmada en un sobre de acero único, distribuyendo los elementos según el agrado y preferencia de este.

Construcción de alta gama

El plano de cocción está construido en acero inoxidable de 3 mm de espesor.

Asesoramiento personalizado

Al ser una cocina hecha a medida, nuestro departamento de proyectos estudiará y diseñará los requerimientos del cliente, adaptando las necesidades para obtener un resultado inmejorable.

Opciones / Acabados :

Zócalo, mandos latón, coronas de latón, asas de latón, cocina en color, quemadores en color.
Opción cocina suspendida.

Consultar para presupuesto

The monoblock kitchens are great when you want to give a quality image at an optimal level. The customer's imagination is captured on a single stainless steel surfaces laying the elements out according to preferences.

Construction of high quality

The cooking surface is made of stainless steel of 3 mm thickness.

Personal advice

Being a tailored kitchen, our department will study and design projects under customer requirements, adapting needs to achieve the highest level.

Options / Finishes:

Embellish Baseboard, brass knobs, brass crowns, brass handles, color design.
Option of suspended modular kitchen

Quotation under request

Cocinas monoblock / Monoblock cookers/ Fourneaux monoblock

Les cuisines de type monobloc sont excellentes quand vous voulez donner une image de qualité à un niveau optimal. L'imagination du client est capturée sur un seul plan de cuisson avec la distribution des éléments en fonction du goût et de préférence de cela.

Construction de haut de gamme

La surface de cuisson est en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur.

Conseils personnalisés

Cuisine sur mesure, notre département étudiera et concevra les projets aux exigences des clients, en respectant les besoins de l'obtenir un résultat parfait.

Options / Finitions:

Socle, boutons en laiton, couronnes en laiton, poignées en laiton, couleur de cuisine.
Option cuisine suspendu.

Demandez votre devis.

Diseño en color
Color design
Design en couleur

Las cocinas modulares, los conjuntos formados a partir de estas estableciendo un bloque de cocción y cocinas monoblock, pueden decorarse con diferentes gamas de colores. En JEMI ofrecemos diferentes posibilidades de diseño en base a la línea que presenta la serie de cocción EV y cocinas de plano único tipo monoblock. Pudiendo escoger el color deseado en función de los gustos y predilección de cada cliente.

Modular Kitchens, assemblies formed from these by setting block kitchens, and monoblock kitchens, can be decorated with different color schemes. In JEMI we offer different design possibilities based on the E.V. line both for modular cookers and monoblock kitchens. Color to choose depends on the desired one, according to the taste and preference of each client.

Les cuisines modulaires, assemblées à partir de ceux-ci en créant une cuisine monobloc et les cuisines, peuvent être décorés avec des couleurs différentes. Chez JEMI, vous avez des possibilités de conception basé sur la ligne qui marque la serie EV et cuisines avec plan unique de cuisson. Il y a la possibilité de choisir le couleur selon le goût et les préférences de chaque client.

Modelo *Model* *Modèle*	Frontal de mandos Front controls panel Frontal de commandements			Horno + Cantonera Oven + Corner Cupboard Four + Panneau latéral		Puerta armario Doors cupboard Porte armoire	Zócalo Embellish/Skirting Baseboard Socle		
Dimensiones. Dimensions. Dimensions.	400 mm.	800 mm.	1200 mm.	Standard	H.G.	400 mm.	400 mm.	800 mm.	1200 mm.
Precio *Price* *Prix*	Consultar / Consult us / Consulter								

Diseño en color / Color design / Design en couleur

Serie Compact
Compact Series
Série Compact

COMPACT

Nueva generación de cocinas Compact
New generation of cookers Compact
Nouvelle génération de Fourneaux Compact

- Plano único de acero inoxidable AISI 304 de 1200 mm y 2 mm de espesor.
- Numerosas opciones de construcción y distribución de los elementos.
- Adaptable a las necesidades de espacio incorporando hasta 3 tipos de elementos de cocción distintos en el único plano.
- Compacta, robusta, versátil y funcional.
- Precio competitivo.

- *Single plane AISI 304 stainless steel of 1200 mm and 2 mm thickness.*
- *Many options for construction and distribution of the elements.*
- *Adaptable to the needs of space incorporating 3 types of different cooking elements in one plane.*
- *Compact, robust, versatile and functional.*
- *Competitive price.*

- *Plan de cuisson en acier inox AISI 304 de 1200 mm et 20/10 mm d'épaisseur.*
- *De nombreuses options pour la construction et la distribution des éléments.*
- *Adaptable aux besoins d'espace avec ses 3 types de différents éléments de cuisson dans le même plan.*
- *Compact, robuste, polyvalent et fonctionnel.*
- *Prix compétitifs.*

Ejemplo de cocinas serie Compact
Consulte para otras combinaciones.

Examples of Compact kichens
Consult for another combinations

Des exemples de cusines Compact
Consultez d'autres combinaisons

jer