

- Gama de productos modulares de **650 mm de profundidad** que satisface todas las exigencias de cocción. Combinándose debidamente, permite utilizar el espacio de una manera más racional.
- La anchura de los módulos puede ser de 400 y 600 mm.
- Construida totalmente de **acero inoxidable en acabado satinado**. Partes de contacto con diseño redondeado sin aristas vivas.
- Todos los productos poseen chimeneas posteriores; en los modelos a gas sirven para la descarga de los gases de la combustión y en los modelos eléctricos para la ventilación de los elementos funcionales.
- Todos los artículos van provistos de pies regulables para su nivelación.
- Cada modelo ha sido estudiado y diseñado conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene, teniendo la homologación CE.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- La altura recomendable de la superficie de apoyo, para conseguir un puesto de trabajo ergonómico, es de 600 mm del suelo. La altura de los elementos modulares estándar es de 290 mm.



Mesas - soporte para elementos snack estándar

Todos los modelos de la gama Snack Estándar pueden apoyarse sobre mesas o muebles neutros. Su estructura es robusta y están fabricados completamente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Además de una perfecta estabilidad, sitúan los módulos a una altura ergonómica para el trabajo.



Freidoras eléctricas

De 1 y 2 cubetas embutidas. En el frontal incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite.



Cocedor de pasta eléctrico GN 1/1

Calentamiento mediante resistencias blindadas. De dotación incorpora 4 cestillos de acero inoxidable.



Dos tipos de hornos:

El horno a gas cuenta con un quemador tubular de 5.000 kcal/h con piloto de encendido y termopar.

El horno eléctrico incorpora resistencias en solera (3 kW) y en la parte superior (3 kW).



Cocedor multifunción

Calentamiento mediante resistencias ocultas situadas en el fondo de la cuba de 3,2 kW.

Se suministra con una cubeta GN1/1 de 200 mm de profundidad que recoge el agua que desagua de la cuba.



CARACTERÍSTICAS GENERALES



Planchas fry-tops eléctricas y a gas

Fabricadas en acero especial de gran espesor con una alta capacidad de transmisión térmica. Incorporan bandeja recogedora de grasa extraíble.



Cocinas vitrocerámicas

De 2 y 4 zonas de cocción, controladas mediante un regulador de energía de 8 posiciones. Cuentan con pilotos de calor residual.



Cocinas eléctricas

De 2 y 4 zonas de cocción de 220 mm de diámetro. Incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.



Cocinas a gas

De 2 y 4 fuegos muy versátiles. Con parrillas muy robustas y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable. Quemadores de alta potencia de 4,1 kW.



Elemento soporte sobre el que se pueden montar los elementos sobremesa de la gama Snack Estándar.



Mesas de altura 600 mm especialmente diseñadas para el apoyo de la gama Snack así como aparatos de cocción y preparación de comidas.



Mesas refrigeradas de altura 600 mm ideales como mesa soporte para aparatos de cocción, de preparación y de conservación de comidas.



SCG-40 E



SCG-60 E

Cocinas a gas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho provistos de robustas parrillas esmaltadas, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 o 4 quemadores de alta potencia de 4,1 kW, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SCG-40 E	3931101	400 x 650 x 440	2	8,14 (7000)	-
SCG-60 E	3931102	600 x 650 x 440	4	16,28 (14000)	-

Cocinas a gas con horno

- Dos modelos de 600 mm de ancho con horno en acero inoxidable.
- Cocina de 4 fuegos de alta potencia de 4,1 kW cada fuego. Provista de robustas parrillas esmaltadas, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.

Características de los hornos:

- Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.
- Horno a gas** en acero inoxidable con quemador tubular de 5.000 kcal/h, con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 °C).
- Horno eléctrico** en acero inoxidable con resistencias en solera de 3 kW y en la parte superior de 3 kW. Conmutador de 3 posiciones. Termostato de 50 - 310 °C.



SCGH-60 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia cocina kW (Kcal)	Potencia horno kW (Kcal)	Horno tipo	P.V.P. Euros €
SCGHG-60 E	3931103	600 x 650 x 1000	4	16,28 (14000)	5,8 (5000)	Gas	-
SCGHE-60 E	3931104	600 x 650 x 1000	4	16,28 (14000)	3+3 (5160)	Eléctrico	-



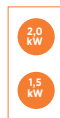
SCE-40 E

SCE-60 E

Cocinas eléctricas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho contruidos en acero inoxidable provistos de placas de 1800 mm de diámetro, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Ambas placas incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante un conmutador de 6 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Placas	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCE-40 E	3911101	400 x 650 x 440	2	4,0	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	-
SCE-60 E	3911102	600 x 650 x 440	4	7,5	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	-



SCV-40 E

SCV-60 E

Cocinas vitrocerámicas

- Encimera de vitrocerámica con resistencias de potencia única o doble, controladas mediante un regulador de energía de 8 posiciones y con pilotos de calor residual.
- Calentamiento rápido y fácil limpieza.
- **Modelo de 400 mm con 2 zonas de cocción:**
 - 1 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
 - 1 x 2 kW - Ø 210 mm.
 - Dimensiones de la encimera 320 x 540 mm.

Modelo de 600 mm con 4 zonas de cocción:

- 2 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
- 2 x 2 kW Ø 210 mm.
- Dimensiones de la encimera 520 x 540 mm.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Zonas cocción	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCV-40 E	3911103	400 x 650 x 440	2	3,5	220/1N - 50/60 Hz	-
SCV-60 E	3911104	600 x 650 x 440	4	7	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	-

Gama Snack Estándar

Planchas fry-tops a gas y eléctricas



SPLE-40 E



SPRE-40 E



SPLE-60 E

Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.
- Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 °C.
- Dispone de termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.

Planchas a gas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SPLG-40 E	3931105	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	-
SPCG-40 E	3931106	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)	-
SPRG-40 E	3931107	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	-
SPLG-60 E	3931108	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)	-
SPCG-60 E	3931109	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)	-
SPRG-60 E	3931110	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)	-

Planchas eléctricas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SPLE-40 E	3911105	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8	-
SPCE-40 E	3911106	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8	-
SPRE-40 E	3911107	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8	-
SPLE-60 E	3911108	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4	-
SPCE-60 E	3911109	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4	-
SPRE-60 E	3911110	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4	-

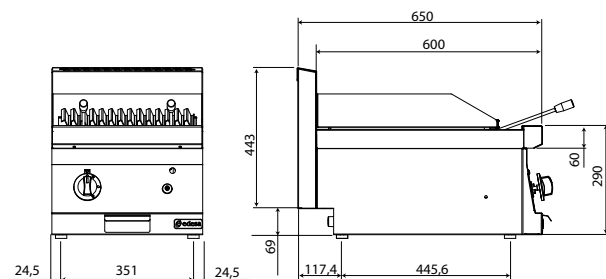


SGG-40 E



Barbacoas a gas

- Modelo de 400 mm de ancho, provistos de quemadores de alta eficiencia, válvula de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Tubulares en acero inoxidable a gas que calientan piedras volcánicas.
- Recipiente recoge grasas extraíble
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SGG-40 E	19036628	Grill a gas	450 x 650 x 440	6980 (6000)	-





SFG-40 E



SFG-60 E

Freidoras a gas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Calentamiento mediante quemadores de acero de combustión optimizada con llama piloto y termopar, controlados por una válvula electromagnética con termopar de seguridad y encendido automático.
- Amplia zona fría que evita que los residuos de la fritura entren en circulación con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Incorpora una rejilla filtro y grifo de descarga del aceite con palanca de seguridad en la parte frontal. Se suministra tubo acodado acoplable para facilitar el vaciado de la cuba y su limpieza.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.
- Dotación SFG-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFG-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SFG-40 E	3931111	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)	-
SFG-60 E	3931112	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)	-



SFE-40 E



SFE-60 E

Freidoras eléctricas

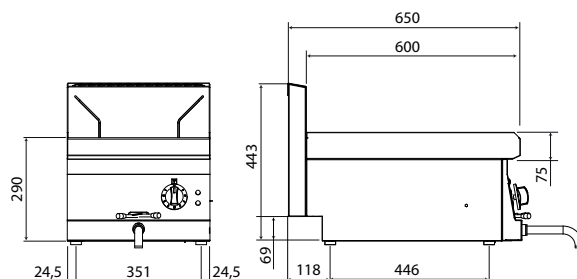
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar la limpieza.
- En el frontal incorporan grifo de descarga con palanca de seguridad para el vaciado del aceite.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.
- Dotación SFE-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFE-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº cubas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SFE-40 E	3911111	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz	-
SFE-60 E	3911112	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400/3N - 50/60 Hz	-



Baño María eléctrico GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con cuba embutida y esquinas redondeadas.
- Capacidad para una cubeta de GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de 30 a 90 °C, mediante regulador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad y luces testigo de control.
- Dotación: 2 perfiles divisorios.



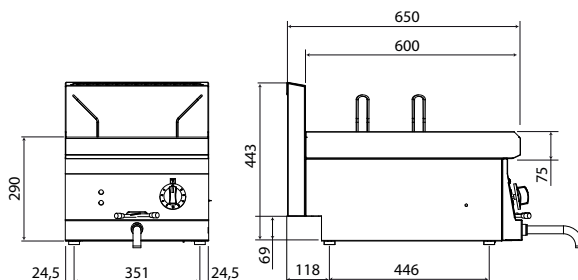
SBME-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SBME-40 E	3911113	400 x 650 x 440	15	1,6	-



Cocedor de pasta eléctrico GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Modelo de 400 mm de ancho.
- Rejilla interna para apoyar las cestas.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas inoxidables dentro de la cuba, controladas por conmutador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 400/3/N - 50/60 Hz.
- Capacidad cuba: GN 2/3.
- Dotación: 4 cestillos de acero inoxidable de 120 x 160 x 120 mm.



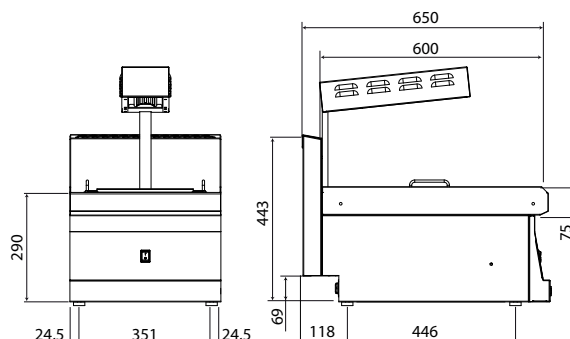
SCPE-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCPE-40 E	3911114	400 x 650 x 440	15	6	-



Conservador de fritos

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Calentamiento mediante 1 resistencia situada en la parte superior de 1 kW controlada por un interruptor.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 150 mm de profundidad extraíble, con su correspondiente filtro escurridor fácilmente desmontable para escurrir el aceite.



SCFE-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCFE-40 E	3911115	400 x 650 x 440	GN 1/1	1	-



SN-60 E

Elementos neutros

- Construidos en acero inoxidable 18/10.
- Dos modelos de 400 y 600 mm de ancho con sobre liso.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SN-40 E	3951101	400 x 650 x 440	-
SN-60 E	3951102	600 x 650 x 440	-

Mesas refrigeradas de altura 600 mm

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos quede entre 850 mm y 900 mm de altura.
- Encimera de las mesas refrigeradas con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Cajones con fondo perforado, provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.



MPGB-225

Modelo	Referencia	Nº Cajones		Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
		Entero	GN 1/1-100		
MPGB-135	8073116	2	-	105	-
MPGB-180	8073117	3	-	170	-
MPGB-225	8073118	4	-	230	-
MPGB-135-3C	8073119	1	2	90	-
MPGB-180-5C	8073120	1	4	135	-
MPGB-225-7C	8073121	1	6	180	-

Mesas de altura 600 mm

- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción quede entre 850 y 900 mm.
- Fabricadas en acero inoxidable 18/10, con refuerzo antisonoro.
- Incluye estante.
- Se suministran montadas (el estante va atornillado).



MCB-166

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MCB-86	1812115	800 x 600 x 600	-
MCB-106	1812116	1000 x 600 x 600	-
MCB-126	1812117	1200 x 600 x 600	-
MCB-146	1812118	1400 x 600 x 600	-
MCB-166	1812119	1600 x 600 x 600	-



SMB-40 E

Muebles bajos y accesorios

- Elemento soporte sobre el que se puede montar los aparatos sobremesa para conseguir un mueble compacto.



SMB-60 E

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MB6-05	19004904	Mueble bajo sin puerta	400 x 650 x 560	-
MB6-10	19004987	Mueble bajo sin puerta	600 x 650 x 560	-
SMBP-400 R	19004581	Conjunto puerta para SMB-40 E	400 x 560	-
SMBP-600	19004430	Conjunto puerta para SMB-60 E	(x2) 300 x 560	-
SP E	19004478	Perfil unión entre elementos modulares	-	-