

Instalación y montaje

Se suministra con los accesorios para su fijación en cualquiera de sus formas de montaje.

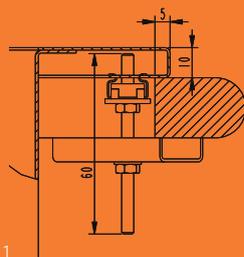
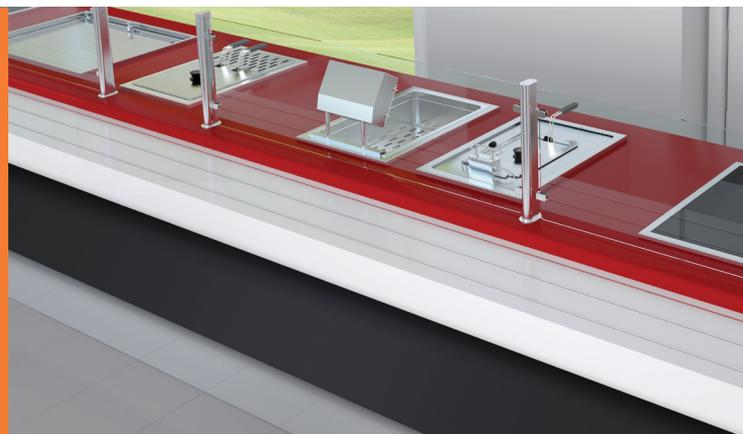


Fig. 1
Sobre la superficie



Cocina a gas de 2 fuegos. Con **parrillas de fundición** muy robustas y embutición para evitar el **desbordamiento** de líquidos en el sobre de acero inoxidable. Quemadores de **3,3 y 7,2 kW** de potencia y **encendido con llama piloto** y grifo de seguridad.



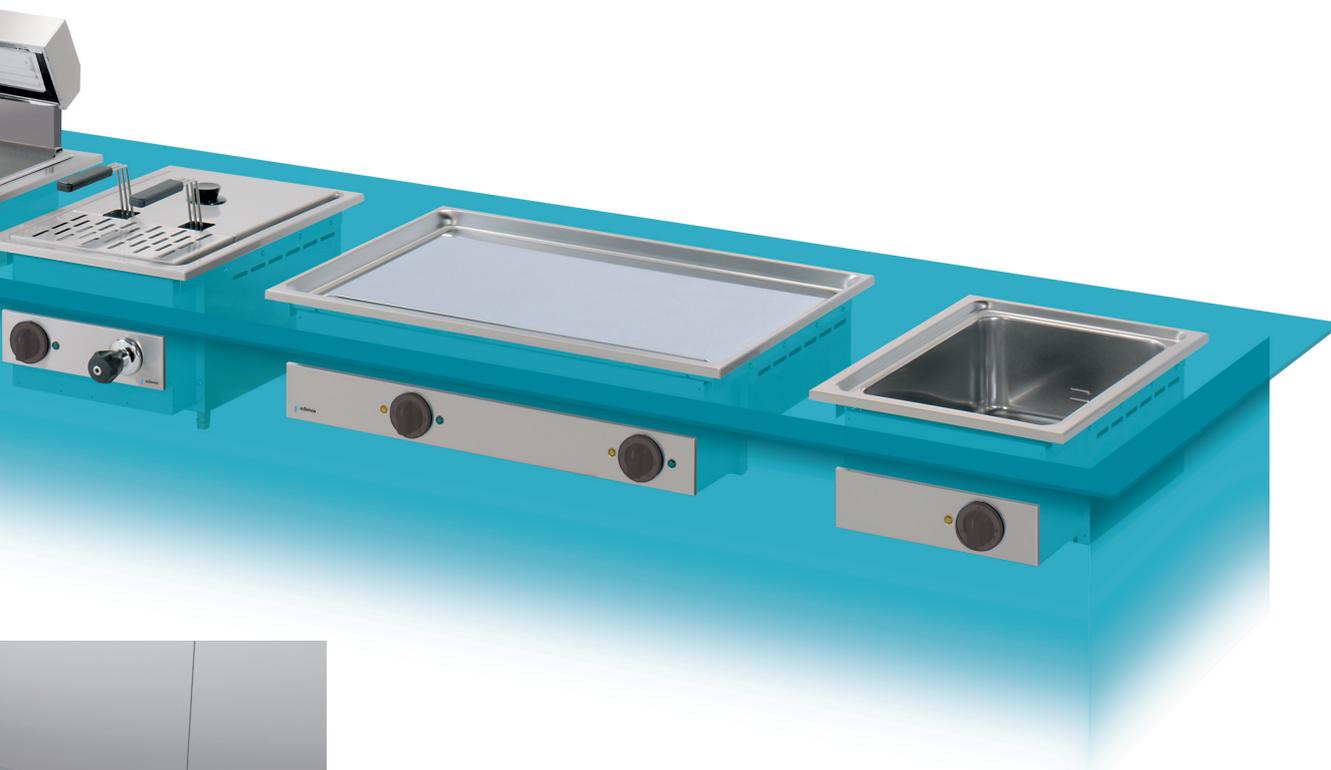
Freidora eléctrica de **1 cuba**. Con resistencias elevables. Cuba embutida y **amplia zona fría**.



Cocina vitrocerámica de 2 zonas. Encimera de cristal de **6 mm** sellada a prueba de líquidos. Con **regulador de energía y pilotos de calor residual**. Resistencias de potencia única y doble.



Conservador de fritos **eléctrico**. Calentamiento mediante resistencia superior de cerámica e inferior de acero inoxidable. Con **cubeta GN 1/1 de 200 mm** de profundidad y fondo perforado extraíble para escurrir el aceite.



- Línea de elementos de cocción **empotrables** para aplicación en **show cooking, buffet**, etc.
- Diseñada y fabricada para ofrecer el máximo de prestaciones y combinaciones posibles para satisfacer cualquier necesidad y las más altas exigencias.
- Construidos conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene y conforme a las directivas europeas CE.
- Superficie superior de todos los modelos en **acero inoxidable AISI-304**.
- **Los modelos** a gas incorporan inyectores para **gas natural** montados, y se incluyen como dotación inyectores para **gas butano/propano**.



Baño María eléctrico de 1 cuba embutida con capacidad para cubetas **GN 1/1** hasta **165 mm** de profundidad. Temperatura regulable de 0° a 90 °C.



Cocedor de pasta eléctrico con cuba embutida de **capacidad GN 2/3** y **2 cestas de 1/3**. Con **grifo de conexión** a red, **rebosadero** y **desagüe**. **Rejilla interna** para el apoyo de la cesta y **parrilla delantera** para escurrir las cestas. **Conmutador** de 4 posiciones.



Planchas fry-tops **eléctricas**. Ranura recoge grasas con salida por la parte interior. Planchas de cromo-duro de gran espesor y elevada transmisión térmica.



Inducción encastrable (pág. 218-219). Consulte la completa gama de **modelos encastrables** de inducción, placas de cocción y woks. La forma de cocinar más **rápida y eficiente, ahorrando tiempo y energía**.



ECG-40

7,8 kW

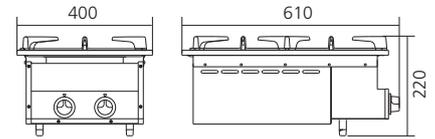
4,0 kW

Cocina a gas

- Cocina a gas de 400 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro.
- Incorpora 2 quemadores monocorona, de hierro colado y elevada potencia: 1 de 3.440 Kcal/h (4 kW) y 1 de 6.708 Kcal/h (7,8 kW).
- Encendido con llama piloto y grifo de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Se suministra montada con inyectores para gas natural. En el interior del embalaje se incluyen inyectores para gas butano / propano (GLP).



Quemador grifo de seguridad y encendido con llama piloto.



Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	P.V.P. Euros €
ECG-40	4036101	2	400 x 610 x 220	360 x 585	11,8 (10148)	-



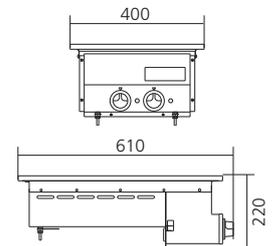
ECE-42

2,6 kW

2,6 kW

Cocina eléctrica

- Cocina eléctrica de 400 mm de ancho.
- Con 2 placas cuadradas de 220 x 220 mm.
- Potencia de las placas: 2,6 y 2,6 kW.
- Control de seguridad contra el recalentamiento de las placas.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 7 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.



Modelo	Referencia	Número placas	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECE-42	4016112	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5,2	230-400/3-3N - 50/60 Hz	-



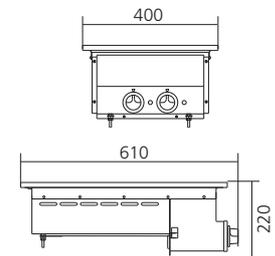
ECV-40

2,5 kW

2,5 kW

Cocina vitrocerámica

- Modelo de 400 mm de ancho.
- Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor.
- Con 2 zonas de cocción con resistencias de doble potencia.
- Potencia: 2 x 2500-1000 W (ø 250-160 mm).
- Calentamiento rápido mediante resistencias de incandescencia.
- Fácil limpieza.



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECV-40	4016101	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	-



EFE-40

Freidora eléctrica

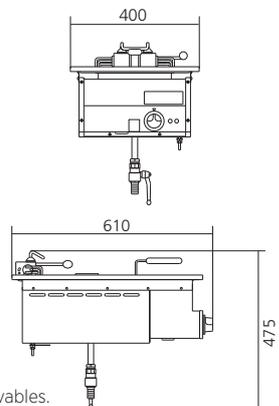
- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 400 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostatos de trabajo y de seguridad.
- Con rejilla de filtro, grifo de desagüe y llave de paso.



Capacidad de cuba 8 litros.



Resistencias elevables. Cubas embutidas y amplia zona fría.

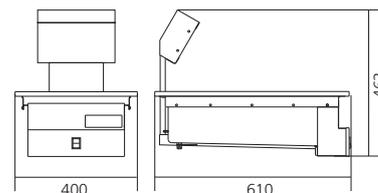


Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EFE-40	4016103	8	400 x 610 x 475	360 x 585	7,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	-



Conservador de fritos GN 1/1

- Modelo de 400 mm de ancho.
- Para mantener las patatas fritas y otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.
- Calentamiento mediante 1 resistencia cerámica superior controlada por interruptor.
- Se suministra 1 cubeta inox GN 1/1 de 150 mm de profundidad.
- Incorpora fondo perforado para escurrir el aceite.



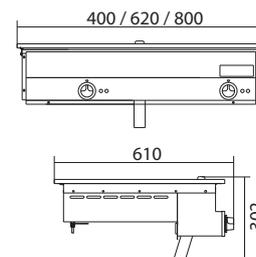
ECFE-40

Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECFE-40	4016104	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 463	360 x 585	0,65	230/1/N - 50/60 Hz	-



Planchas fry-tops eléctricas

- Modelos de 400, 600 y 800 mm, con sistema Varipan y cantos redondeados para facilitar su limpieza.
- Tapón de cierre hermético del orificio situado en la ranura recoge grasas.
- Plancha lisa de cromo-duro.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- Termostato de seguridad para regular la temperatura de 70 a 300 °C.
- Con testigos luminosos.



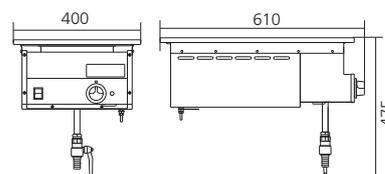
EPCE-80

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
EPCE-40	4016111	Plancha cromo-duro	1	400 x 610 x 302	360 x 585	5	-
EPCE-60	4016106	Plancha cromo-duro	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75	-
EPCE-80	4016107	Plancha cromo-duro	2	800 x 610 x 302	760 x 585	10	-



Baño María eléctrico GN 1/1

- Cuba embutida de acero inoxidable con capacidad GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones.
- No incluye cubetas GN de dotación.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- Temperatura regulable de 30 a 90 °C.
- Calentamiento mediante resistencias controladas con regulador de energía y termostato de seguridad, con sus correspondientes testigos luminosos.



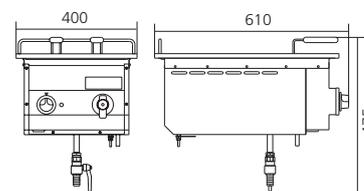
EBME-40

Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EBME-40	4016102	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 475	360 x 585	1	230/1/N - 50/60 Hz	-



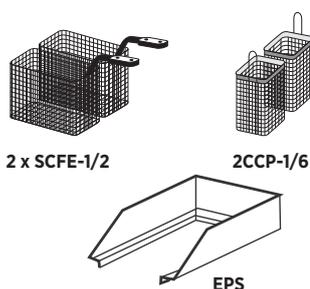
Cocedor de pasta eléctrico GN 2/3

- Modelo de 400 mm de ancho en acero inoxidable.
- 1 cuba de cocción con capacidad GN 2/3, con rejilla en el interior.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en el interior y controladas con un conmutador de 4 posiciones (calentamiento-cocción-mantenimiento-apagado).
- Con grifo de carga, desagüe y rebosadero. incluye 2 cestas de acero inoxidable de 1/3 (135 x 270 x 160 mm).



ECPE-40

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECPE-40	4016105	15	400 x 610 x 475	360 x 585	4,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	-



Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SCFE-1/2	3956104	Cesto para freidora EFE-40 (2 un. por cuba)	280 x 100 x 100	-
2CCP-1/6	3956109	Par de cestas para cocedor de pasta ECPE-40	130 x 130 x 210	-
EPS-40	4056103	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-40	-	-
EPS-60	4056101	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-60	-	-
EPS-80	4056102	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-80	-	-