

UNA TECNOLOGÍA DIFERENTE



Hostelería 24/25



Hostelería 360°

Todo para tus proyectos

En almison te ofrecemos toda la gama de productos para cubrir las necesidades de instalación del equipamiento para restaurantes, colectividades, caterings, bares, comercios y cualquier tipo de establecimiento hostelero.

Almison offers you a full range of products to cover the installation needs of equipment for restaurants, communities, catering, bars, shops and any type of hospitality industry.



ENCUENTRA EL EQUIPAMIENTO PERFECTO



LAVADO DE VAJILLA E HIGIENE

Dishwashers and Hygiene

Página

Lavavajillas carga frontal Serie Elite	8
Lavavajillas de capota Serie Master	14
Lavautensilios Serie Advance	22
Trenes de lavado Serie Magnus	28
Cestas	36
Químicos	38
Grifería industrial	40
Higiene	44

FRIO COMERCIAL

Refrigerated tables and cabinets

Página

Mesas refrigeradas	50
Frentes mostrador	52
Armarios refrigerados	53
Abatidores de temperatura	55

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN

Exhibition and conservation

Página

Armarios expositores	58
Armarios refrigeración	60
Armarios congelación	61
Vitrinas expositoras	62
Arcones de conservación	66
Enfriadores de botellas	67



PREPARACIÓN ALIMENTOS

Machines for food preparation

Página

Envasadoras al vacío	70
Termoselladoras	74
Cocción baja temperatura	75
Cortadoras de fiambres	76
Trituradores de brazo	77

COCCIÓN NO MODULAR

Non-modular cooking

Página

Cocinas de sobremesa	80
Barbacoas	81
Planchas	82
Freidoras	83
Tostadores	85
Grills	86
Baños María	87

COCCIÓN MODULAR

Modular cooking

Página

Serie Silver 550	90
Serie Silver 750	96
Serie Silver 900	102

COCCIÓN MODULAR OLIS

Modular cooking Olis

Página

Olis Connect 4.0 Industry	113
Serie Diamante 90 TOUCH	119
Serie Diamante 90	173
Serie Diamante 70	295
Serie Drop in 70	409
Serie 1100	429
Serie 650	475

Simbología	513
Condiciones generales	514

“Saborea cada plato,
nosotros cuidamos
de la vajilla”





Lavado de vajilla

Dishwashers

Lavavajillas carga frontal Serie Elite / Página 8
Dishwashers

Lavavajillas de capota Serie Master / Página 14
Hood type dishwashers tables

Lavautensilios Serie Advance / Página 22
Potwashers

Trenes de lavado Serie Magnus / Página 28
Rack conveyor dishwashers

Cestas / Página 36
Dishwashing baskets

Químicos / Página 38
Chemical products

Grifos / Página 40
Tap

Higiene / Página 44
Hygiene

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Glasswashers and Dishwashers

Serie

ELITE**MÚLTIPLES FUNCIONES Y
MÁXIMA FIABILIDAD A TU
ALCANCE****CARACTERÍSTICAS:**

- Puerta de doble pared.
- Ciclo de 90" y 120".
- Dosificadores peristálticos temporizados.
- Pies ajustables.
- Filtro de bomba.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 2 cestas
- 1 Portacubiertos
- Dosificador peristáltico de detergente.
- Dosificador peristáltico de abrillantador.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Glasswashers and Dishwashers

Serie

ELITE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

- Panel electromecánico con centralita.
- Incluido doble dosificador, detergente y abrillantador.
- Puerta de doble pared con tirador embutido y pies ajustables.
- Filtro de bomba, válvula de agua caliente y antirretorno.
- Microinterruptor de seguridad.
- Drenaje tradicional con rebosadero (Modelos sin bomba de desagüe).
- Caldera de acero inoxidable con termostato regulable y de seguridad.
- Brazos de lavado SNAP FIT (brazos ligeros con boquillas intercambiables).
- Disposición interna de componentes diseñada para una fácil accesibilidad.
- Construido en Acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Ciclos de lavado 120".
- Temperatura de lavado 60° y aclarado 85°
- Modelo ELITE 40 LS incluye brazos de lavado superior e inferior.
- Modelos ELITE 40 B y ELITE 50 B con bomba de desagüe integrada.
- Opcionales: Bomba de desagüe, Alimentación trifásica, Brazos de acero inoxidable, bomba de aumento de presión volumétrica para ELITE D 50.



DETERG. ABRILL.	90" 120" Thermostop		INOX	230V
DOBLE DOSIFICADOR	CICLO DE LAVADO	OPC. BOMBA DESAGÜE	ACABADO INOXIDABLE	VOLTAJE MONOFASICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	CESTO Basket measure	ALTURA ÚTIL Max. H dishes	BOMBA DESAGÜE Drain pump	LAVADO SUPERIOR Upper washing	POTENCIA Power	P.V.P. Price
ELITE								
ELITE 35	● 30100002	400x470x610	350x350	240 mm	Opcional	No	3280 w	1.280 €
ELITE 40	● 30100004	450x520x692	400x400	280 mm	Opcional	No	3280 w	1.610 €
N ELITE 40 B	● 30100008	450x520x692	400x400	280 mm	Si	No	3280 w	1.799 €
ELITE 40 LS	● 30100012	450x520x692	400x400	280 mm	Opcional	Si	3280 w	1.820 €
ELITE 50	● 30100006	550x600x825	500x500	340 mm	Opcional	Si	3660 w	2.160 €
N ELITE 50 B	● 30100010	550x600x825	500x500	340 mm	Si	Si	3660 w	2.299 €

OPCIONES	REFERENCIA Code	P.V.P. Price	REFERENCIA Code	P.V.P. Price	
BOMBA DESAGÜE EXT.	● 30100009	182 €	BRAZO INOX. PARA ELITE 40	● 30100045	89 €
MODELO TRIFÁSICO	● 30100001	182 €	BRAZO INOX. PARA ELITE 40 LS x2	● 30100042	178 €
BRAZO INOX. PARA ELITE 35	● 30100040	78 €	BRAZO INOX. PARA ELITE 50 x2	● 30100044	231 €

Equipamiento de serie: 2 cestos (ELITE 50 solo 1 ud), 1 porta platos, 1 porta cucharillas, dosificador de abrillantador y detergente, electroválvula de ACS y válvula antirretorno.

Standard equipment: 2 baskets (ELITE 50 only 1 ud), 1 plate holder, 1 teaspoon holder, rinse aid dispenser, solenoid valve for hot water and anti-pollution valve.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Glasswashers and Dishwashers

Serie

ELITE DIGITAL

CARACTERÍSTICAS FEATURES

- Panel electrónico con centralita.
- Visualización de temperatura de cuba y calderín en panel.
- Ajustes desde panel de parámetros de dosificadores.
- Incluido doble dosificador, detergente y abrillantador.
- Autodiagnóstico.
- Puerta de doble pared con tirador embutido y pies ajustables.
- Filtro de bomba, válvula de agua caliente y antirretorno.
- Microinterruptor de seguridad.
- Drenaje tradicional con rebosadero (Modelos sin bomba de desagüe).
- Caldera de acero inoxidable con termostato regulable y de seguridad.
- Brazos de lavado SNAP FIT (brazos ligeros con boquillas intercambiables)
- Disposición interna de componentes diseñada para una fácil accesibilidad.
- Construido en Acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Ciclos de lavado 90" - 120" con Thermostop.
- Temperatura de lavado 60° y aclarado 85°
- Modelos ELITE D 40 B y ELITE D 50 B con bomba de desagüe integrada.
- Opcionales: Bomba de desagüe, Alimentación trifásica, Brazos de acero inoxidable, Bomba de aumento de presión volumétrica para ELITE D 50



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	CESTO	ALTURA ÚTIL	BOMBA DESAGÜE	LAVADO SUPERIOR	POTENCIA	P.V.P.	
	Code	Measure	Basket measure	Max. H dishes	Drain pump	Upper washing	Power	Price	
ELITE DIGITAL									
N	ELITE D 35	30100062	400x470x610	350x350	240 mm	Opcional	No	3280 w	1.509 €
N	ELITE D 40	30100064	450x520x692	400x400	280 mm	Opcional	No	3280 w	1.861 €
N	ELITE D 40 B	30100066	450x520x692	400x400	280 mm	Si	No	3280 w	2.029 €
N	ELITE D 50	30100060	550x600x825	500x500	340 mm	Opcional	Si	3660 w	2.460 €
N	ELITE D 50 B	30100068	550x600x825	500x500	340 mm	Si	Si	3660 w	2.607 €

	REFERENCIA	P.V.P.		REFERENCIA	P.V.P.
OPCIONES	Code	Price		Code	Price
BOMBA DESAGÜE EXT.	30100009	182 €	BRAZO INOX. PARA ELITE 40	30100045	89 €
MODELO TRIFÁSICO	30100001	182 €	BRAZO INOX. PARA ELITE 40 LS x2	30100042	178 €
BRAZO INOX. PARA ELITE 35	30100040	78 €	BRAZO INOX. PARA ELITE 50 x2	30100044	231 €

Equipamiento de serie: 2 cestos (ELITE 50 solo 1 ud), 1 porta platos, 1 porta cucharillas, dosificador de abrillantador y detergente, electroválvula de ACS y válvula antirretorno.

Standard equipment: 2 baskets (ELITE 50 only 1 ud), 1 plate holder, 1 teaspoon holder, rinse aid dispenser, solenoid valve for hot water and anti-pollution valve.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

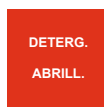
Glasswashers and Dishwashers

Serie

ELITE PRO

CARACTERÍSTICAS FEATURES

- Panel LCD, muestra el progreso del ciclo, temperatura de la cuba y temperatura del calderín.
- Incluido doble dosificador, detergente y abrillantador y ajuste de parámetros desde panel.
- Cuerpo de doble pared de 10mm, puerta de doble pared con tirador embutido y pies ajustables.
- Filtro de bomba en acero inoxidable, filtro de cuba, válvula de agua caliente y antirretorno.
- Microinterruptor de seguridad.
- Caldera de acero inoxidable con termostato regulable y de seguridad.
- Cuba monoblock, facilita la limpieza y evita que la suciedad se adhiera.
- Brazos de lavado SNAP FIT (brazos ligeros con boquillas intercambiables)
- Ciclo GLASS, Ideal para vasos con temperatura de aclarado reducida.
- Ciclo INTENSIVO, realiza 2 lavados y 2 aclarados útiles en caso de suciedad obstinada.
- Ciclo CUTLERY, altas temperaturas por un periodo más largo, ideal para cubiertos metálicos.
- Ciclo ECO, menor consumo de energía y agua y temperaturas más bajas.
- Ciclo LONG, ciclo continuo hasta 12 minutos.
- Drain clean y Thermal interlock (activo de fábrica).
- Autostart (desactivado de fábrica), arranque automático al cerrado de puerta.
- Modo ahorro de energía (desactivado de fábrica), entra en reposo cuando no está activa la máquina.
- Función Soft Start, permite arrancar suavemente para evitar el impacto fuerte del agua con artículos delicados como copas de vino.
- Disposición interna de componentes diseñada para una fácil accesibilidad.
- Construido en Acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Ciclos de lavado 90" - 120" - 180" con Thermostop.
- Temperatura de lavado 60° y aclarado 85°
- Incluye brazos de lavado superior e inferior
- Bomba de desagüe integrada.
- Opcionales: Alimentación trifásica, Brazos de acero inoxidable, Doble pared de 25mm, bomba de aumento de presión volumétrica para ELITE 50,

DOBLE PARED
10 MMTREN LAVADO
SUPERIORDETERG.
ABRILL.DOBLE
DOSIFICADOR90"
120"
180"
ThermostopCICLO DE
LAVADO

BOMBA DESAGÜE



INOX

ACABADO
INOXIDABLE

230V

VOLTAJE
MONOFÁSICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	CESTO	ALTURA ÚTIL	BOMBA DESAGÜE	LAVADO SUPERIOR	POTENCIA	P.V.P.
	Code	Measure	Basket measure	Max. H dishes	Drain pump	Upper washing	Power	Price
ELITE PRO								
ELITE D 40 PRO	● 30100019	450x520x705	400x400	280 mm	Si	Si	4190 w	2.210 €
ELITE D 50 PRO	● 30100025	550x600x840	500x500	340 mm	Si	Si	4320 w	2.880 €

	REFERENCIA	P.V.P.
	Code	Price
OPCIONES PRO		
BRAZO INOX. PARA ELITE 40 x2	● 30100042	178 €
BRAZO INOX. PARA ELITE 50 x2	● 30100044	222 €
TRIFÁSICO	● 30100001	168 €

Equipamiento de serie: 2 cestos, 1 porta platos, 1 porta cucharillas, electroválvula de ACS y válvula antirretorno.

Standard equipment: 2 baskets, 1 plate holder, 1 teaspoon holder, rinse solenoid valve for hot water and anti-pollution valve.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Glasswashers and Dishwashers

Serie

ELITE PRO OSMO

CARACTERÍSTICAS FEATURES

- Panel LCD, muestra el progreso del ciclo, temperatura de la cuba y temperatura del calderín.
- Incluida unidad de osmosis inversa para obtener vasos más brillantes. **N**
- Incluido doble dosificador, detergente y abrillantador y ajuste de parámetros desde panel.
- Incluido Air Break Tank (aclarado continuo)
- Cuerpo de doble pared de 10mm, puerta de doble pared con tirador embutido y pies ajustables.
- Filtro de bomba en acero inoxidable, filtro de cuba, válvula de agua caliente y antirretorno.
- Microinterruptor de seguridad.
- Caldera de acero inoxidable con termostato regulable y de seguridad.
- Cuba monoblock, facilita la limpieza y evita que la suciedad se adhiera.
- Brazos de lavado SNAP FIT (brazos ligeros con boquillas intercambiables)
- Ciclo GLASS, Ideal para vasos con temperatura de aclarado reducida.
- Ciclo INTENSIVO, realiza 2 lavados y 2 aclarados útiles en caso de suciedad obstinada.
- Ciclo CUTLERY, altas temperaturas por un periodo más largo, ideal para cubiertos.
- Ciclo ECO, menor consumo de energía y agua y temperaturas más bajas.
- Ciclo LONG, ciclo continuo hasta 12 minutos.
- Drain clean y Thermal interlock (activo de fábrica).
- Autostart (desactivado de fábrica), arranque automático al cerrado de puerta.
- Modo ahorro de energía (desactivado de fábrica), entra en reposo cuando no está activa la máquina.
- Función Soft Start, permite arrancar suavemente para evitar el impacto fuerte del agua con artículos delicados como copas de vino.
- Disposición interna de componentes diseñada para una fácil accesibilidad.
- Construido en Acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Ciclos de lavado 90° - 120° - 180° con Thermostop.
- Temperatura de lavado 60° y aclarado 85°
- Incluye brazos de lavado superior e inferior
- Bomba de desagüe integrada.
- Opcionales: Alimentación trifásica, Brazos de acero inoxidable, Doble pared de 25mm, bomba de aumento de presión volumétrica para ELITE 50,

DOBLE PARED
10 MMTREN LAVADO
SUPERIORDETERG.
ABRILL.DOBLE
DOSIFICADOR90°
120°
180°

Thermostop

CICLO DE
LAVADO

BOMBA DESAGÜE



INOX

ACABADO
INOXIDABLE

230V

VOLTAJE
MONOFASICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	CESTO	ALTURA ÚTIL	BOMBA DESAGÜE	LAVADO SUPERIOR	POTENCIA	P.V.P.
	Code	Measure	Basket measure	Max. H dishes	Drain pump	Upper washing	Power	Price
ELITE PRO OSMOSIS								
ELITE D 50 PRO OSMO ●	30100026	550x600x840	500x500	340 mm	Si	Si	4320 w	8.100 €

	REFERENCIA	P.V.P.
OPCIONES	Code	Price
BRAZO INOX. PARA ELITE 40 x2 ●	30100042	230 €
BRAZO INOX. PARA ELITE 50 x2 ●	30100044	222 €
MODELO TRIFÁSICO ●	30100001	168 €

Equipamiento de serie: 2 cestos, 1 porta platos, 1 porta cucharillas, electroválvula de ACS y válvula antirretorno.

Standard equipment: 2 baskets, 1 plate holder, 1 teaspoon holder, rinse solenoid valve for hot water and anti-pollution valve.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Glasswashers and Dishwashers

Serie ELITE

PERSONALIZACIÓN



SELECCIONA TU DISEÑO

Tratamiento especial en el que la imagen se adhiere al acero mediante un polímero que le confiere una resistencia extrema a las altas temperaturas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

OPCIONES PERSONALIZACIÓN FRONTAL			REFERENCIA	P.V.P.	OPCIONES PERSONALIZACIÓN FRONTAL 3D			REFERENCIA	P.V.P.
			Code	Price			Code	Price	
PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 35	●		30100056	490 €	PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 35	●	30100072	720 €	
PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 40	●		30100052	490 €	PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 40	●	30100040	720 €	
PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 50	●		30100053	595 €	PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 50	●	30100041	799 €	

OPCIONES PERSONALIZACIÓN COMPLETA			REFERENCIA	P.V.P.	OPCIONES PERSONALIZACIÓN COMPLETA 3D			REFERENCIA	P.V.P.
			Code	Price			Code	Price	
PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 35	●		30100142	620 €	PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 35	●	30100145	880 €	
PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 40	●		30100143	620 €	PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 40	●	30100146	880 €	
PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 50	●		30100144	699 €	PERSONALIZACIÓN PARA ELITE 50	●	30100147	930 €	

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Hood type dishwashers

Serie

MASTER

**OPTIMICE SU RENDIMIENTO
CON UNA MÁQUINA DE
ALTA GAMA**

CARACTERÍSTICAS:

- Productividad máxima de 540 a 1.080 platos/hora.
- Ciclo de 60", 90", 120" y lavado continuo
- Temperatura de lavado 60° y aclarado 85°
- Dosificador de abrillantador y detergente peristáltico
- Pies ajustables
- Filtro de bomba y filtro cuba



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Hood type dishwashers

Serie MASTER

MASTER 110

● 30100011 (ELECTROMECAÁNICO)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	635 x 745 x 1,480 mm H- (2,010 mm Abierto)
Peso Weight	100 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	730 x 820 x 1,600 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	102 Kg 1 m3
Altura puerta Open door height	450 mm
Altura máxima platos Max. Height dishes	410 mm
Producción horaria Production Pieces/H	540
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	6,500 W
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	6,000 W
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	2,000 W
Bomba De Lavado Wash Pump	500 W
Capacidad Cuba Tank Capacity	15 l
Capacidad Calderin Boiler Capacity	6 l
Consumo Por Ciclo Water Consumption Cycle	2,5 l
Duración Ciclo Cycle Time	120"
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 500 mm

PRECIO: **3.327 €**

CARACTERÍSTICAS:

- Sólo dos pulsadores: ON-OFF y START
- Un ciclo de lavado 120"
- Dosificador de abrillantador y detergente peristáltico
- Desague por gravedad
- Thermostop
- Temperatura de lavado fija (60 °C)
- Temperatura de aclarado ajustable (predeterminada 80 °C)
- Totalmente equipado: cable de alimentación, tubo de desagüe, tubo de entrada de agua, 2 cestas.



OPCIONALES	OPTIONAL	REFERENCIA	P.V.P.
		Code	Price
	Bomba de desagüe integrada Built in drain pump	● 30100070	180 €

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Hood type dishwashers

Serie MASTER

MASTER D 110

● 30100014

(DIGITAL)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	724 x 818 x 1,529 mm H- (2,010 mm Abierto)
Peso Weight	100 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	730 x 820 x 1,600 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	102 Kg 1 m3
Altura puerta Open door height	450 mm
Altura máxima platos Max. Height dishes	430 mm
Producción horaria Production Pieces/H	720
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	8,550 W
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	8,000 W
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	2,100 W
Bomba De Lavado Wash Pump	Q = 230 l/m Hmax = 7,3 m
Capacidad Cuba Tank Capacity	15 l
Capacidad Calderin Boiler Capacity	6 l
Consumo Por Ciclo Water Consumption Cycle	2,7 l
Duración Ciclo Cycle Time	90" - 120" Autostart
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 500 mm

PRECIO: **3.640 €**

OPCIONALES

OPTIONAL

REFERENCIA

P.V.P.

Code

Price



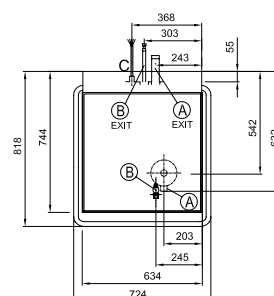
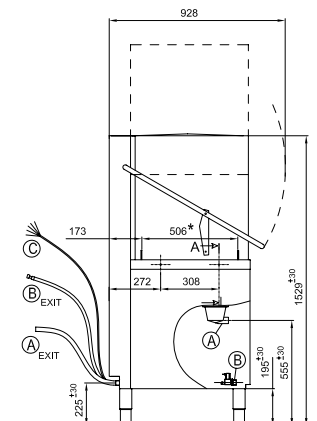
Bomba de desagüe integrada
Built in drain pump

● 30100017

180 €

CARACTERÍSTICAS:

- Ciclos de 90 "y 120"
- Dosificadores peristálticos temporizados
- Tirador con levantamiento por resorte.
- Pies ajustables
- Filtro de bomba y filtro de tanque
- Partencia automática
- Thermostop
- Totalmente equipado: 2 cestas, porta cubiertos, porta platillos, dosificador abrillantador, válvula solenoide para agua caliente, válvula antiretorno, manguito de carga y drenaje.



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Hood type dishwashers

Serie MASTER

MASTER 1215

● 30100015

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	724 x 818 x 1,529 mm H- (2,010 mm Abierto)
Peso Weight	100 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	730 x 820 x 1,600 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	102 Kg 1 m3
Altura puerta Open door height	450 mm
Altura máxima platos Max. Height dishes	430 mm
Producción horaria Production Pieces/H	1080
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	8,700 W
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	8,000 W
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	2,500 W
Bomba De Lavado Wash Pump	Q = 345 l/m Hmax = 8,3 m
Capacidad Cuba Tank Capacity	20 l
Capacidad Calderin Boiler Capacity	6 l
Consumo Por Ciclo Water Consumption Cycle	2,7 l
Duración Ciclo Cycle Time	60" - 120" - 180" Continuous mode autostart
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 500 mm

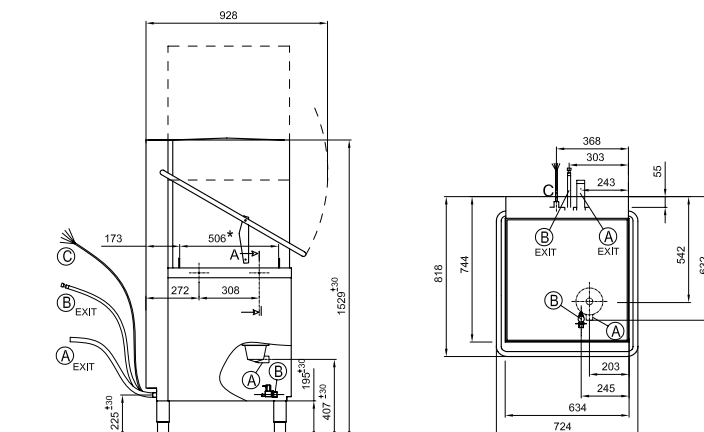
PRECIO: **4.230 €**

CARACTERÍSTICAS:

- Ciclo de 60", 90 ",120" y ciclo continuo
- Dosificadores peristálticos temporizados
- Pies ajustables.
- Filtro de bomba y filtro de tanque
- Partencia automatica
- Thermostop
- Totalmente equipado: 2 cestas, porta cubiertos , porta platitos, dosificador abrillantador peristáltico temporizado, válvula solenoide para agua caliente, válvula antiretorno, manguito de carga y drenaje



OPCIONALES	OPTIONAL	REFERENCIA Code	P.V.P. Price
	Bomba de desagüe integrada Built in drain pump	● 30100053	180 €
	Break tank (aclorado continuo) Break tank (continuous rinse)	● 30100052	825 €
	Ablandador de agua integrado (Break tank incluido) Built-in water softener (Break tank included)	● 30100063	1.380 €
	Aislamiento cúpula Insulated hood	● 30100046	585 €



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Hood type dishwashers

Serie MASTER

MASTER 1515

● 30100013

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	788 x 835 x 1,565 mm H- (2,080 mm Abierto)
Peso Weight	135 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	830 x 870 x 1,570 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	138 Kg 1,1 m3
Altura puerta Open door height	465 mm
Altura máxima platos Max. Height dishes	450 mm
Producción horaria Production Pieces/H	1320
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	9,500 W
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	8,000 W
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	2,500 W
Bomba De Lavado Wash Pump	Q = 700 l/m Hmax = 13 m (1,500W -3 fase)
Capacidad Cuba Tank Capacity	30 l
Capacidad Calderin Boiler Capacity	6 l
Consumo Por Ciclo Water Consumption Cycle	2,7 l
Duración Ciclo Cycle Time	60" - 120" - 180" Continuous mode autostart
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 600 mm

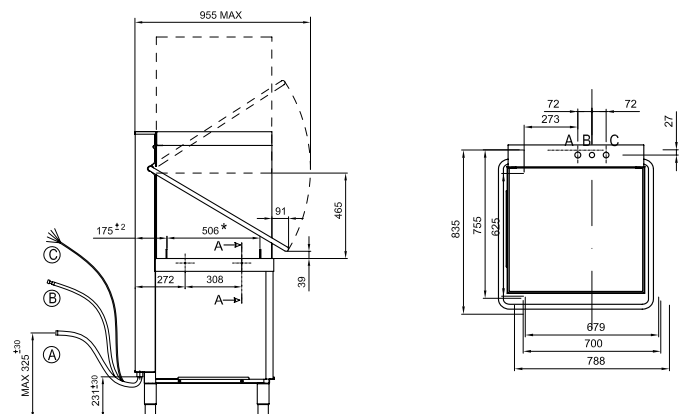
PRECIO: **6.100 €**

CARACTERÍSTICAS:

- 60", 90", 120", modo continuo.
- Bombas dosificadoras peristálticas
- Pies ajustables
- Filtro de bomba primario y filtro de tanque secundario
- Inicio automático como estándar
- Enclavamiento térmico
- Totalmente equipado: 2 cestas 50 x 60 cm, 1 porta cubiertos, 1 porta platos, dosificador abrillantador peristáltico, electroválvula para agua caliente, válvula antiretorno, manguito de carga y desagüe.



OPCIONALES	OPTIONAL	REFERENCIA	P.V.P.
		Code	Price
	Bomba de desagüe integrada Built in drain pump	● 30100065	180 €
	Break tank (aclorado continuo) Break tank (continuous rinse)	● 30100067	790 €
	Ablandador de agua integrado (Break tank incluido) Built-in water softener (Break tank included)	● 30100038	1.200 €
	Aislamiento cúpula Insulated hood	● 30100069	570 €



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Hood type dishwashers

Serie MASTER

MASTER PRO 1215

● 30100054

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	634 x 760 x 2,230 mm
Peso Weight	130 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	760 x 840 x 1,830 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	135 Kg 1,17 m3
Altura puerta Open door height	450 mm
Altura máxima platos Max. Height dishes	430 mm
Producción horaria Production Pieces/H	1080
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	8,700 W
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	8,000 W
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	2,500 W
Bomba De Lavado Wash Pump	Q = 345 l/m Hmax = 8,3 m
Capacidad Cuba Tank Capacity	20 l
Capacidad Calderin Boiler Capacity	6 l
Consumo Por Ciclo Water Consumption Cycle	2,7 l
Duración Ciclo Cycle Time	60" - 120" - 180" Continuous mode autostart
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 500 mm

PRECIO: **8.850 €**

CARACTERÍSTICAS:

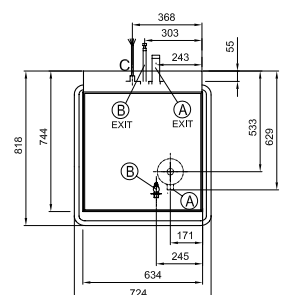
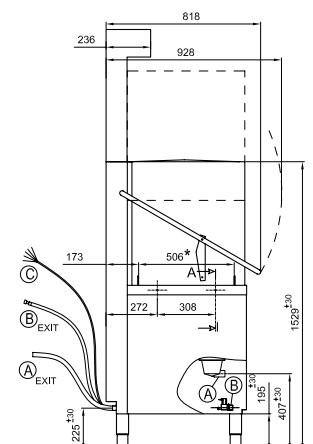
- Unidad de condensación de calor/vapor incorporada
- Ciclo de 60", 90", 120" y lavado continuo
- Dispensador de abrillantador peristáltico
- Air break tank con bomba de aclarado
- Capota con aislamiento de doble pared
- Brazos de lavado de acero inoxidable con boquillas desmontables a presión
- Pies ajustables
- Filtro de bomba y filtro cuba
- Autostart habilitado
- Thermostop
- Totalmente equipado: 2 cestas, portacucharitas, portaplatitos, electroválvula para agua caliente, válvula Manguera de agua de entrada y salida.



Recuperador de calor



OPCIONALES	OPTIONAL	REFERENCIA	P.V.P.
		Code	Price
	Bomba de desagüe integrada Built in drain pump	● 30100070	180 €



PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Hood type dishwashers tables

Serie MASTER

MESAS

Para modelos:110 / 1215 / 1515

For models:

REFERENCIA

Code

MEDIDAS

Measure
L x P x H

DESCRIPCIÓN

Description

P.V.P.

Price

	● ALMLV80202	30100021	700 x 575 x 850 mm	LATERAL	660 €
	● ALMLV80202L	30100073	1200 x 575 x 850 mm	LATERAL	760 €
	● ALMLV80200	30100074	700 x 715 x 850 mm	DERECHA	820 €
	● ALMLV80201	30100075	700 x 715 x 850 mm	IZQUIERDA	820 €
	● ALMLV80204	30100076	1200 x 715 x 850 mm	DERECHA	1.130 €
	● ALMLV80203	30100077	1200 x 715 x 850 mm	IZQUIERDA	1.130 €
	● ALMLV80206L700	30100078	700 x 715 x 850 mm	DERECHA CON FREGADERO	1.600 €
	● ALMLV80205L700	30100079	700 x 715 x 850 mm	IZQUIERDA CON FREGADERO	1.600 €
	● ALMLV80206	30100080	1200 x 715 x 850 mm	DERECHA CON FREGADERO	1.750 €
	● ALMLV80205	30100081	1200 x 715 x 850 mm	IZQUIERDA CON FREGADERO	1.750 €
	● ALMLV80208	30100082	1200 x 715 x 850 mm	DERECHO CON FREGADERO Y AGUJERO DESBROCE	1.890 €
	● ALMLV80207	30100083	1200 x 715 x 850 mm	IZQUIERDA CON FREGADERO Y AGUJERO DESBROCE	1.890 €
	● ALMLVR	30100084	570 x 650 x 180 mm	PLANO CON MÉNSULA	320 €
	● ALMLVH	30100085	Ø 390 - H 610 mm	BIDÓN CON RUEDAS	580 €
	● ALMLVCT137	30100086	Ø = 168 mm	ANILLO DE GOMA	158 €

PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Hood type dishwashers tables

Serie MASTER

MESAS

Para modelos:1515

For models:

		REFERENCIA	MEDIDAS	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
		Code	Measure L x P x H	Description	Price
	● ALMLV70206	30100087	700 x 676 x 850 mm	MESA DE TRABAJO	1.810 €
	● ALMLV70217	30100088	700 x 770 x 850 mm	MESA DE TRABAJO DERECHA	2.160 €
	● ALMLV70215	30100089	700 x 770 x 850 mm	MESA DE TRABAJO IZQUIERDA	2.160 €
	● ALMLV70207	30100090	1200 x 770 x 850 mm	MESA DE TRABAJO DERECHA	2.220 €
	● ALMLV70205	30100091	1200 x 770 x 850 mm	MESA DE TRABAJO IZQUIERDA	2.220 €
	● ALMLV70230	30100092	800 x 715 x 850 mm	MESA DE TRABAJO DERECHA	2.225 €
	● ALMLV70232	30100093	800 x 715 x 850 mm	MESA DE TRABAJO IZQUIERDA	2.225 €



LAVAUTENSILIOS

Potwashers

Serie

ADVANCE

**SISTEMA DE LAVADO CON
PRESIÓN UNIFORME PARA
TODO TIPO DE UTENSILIOS**

**CARACTERÍSTICAS:**

- Ciclos de 60" - 120" - 240" - 360" y lavado continuo.
- Temperatura de lavado 60° y aclarado 85°.
- Doble pared de 10mm.
- Bomba de aumento de presión.
- Dosificadores peristálticos temporizados.
- Pies ajustables.
- Filtro bomba y filtro cuba.
- Thermal interlock.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Soporte de acero inoxidable.
- Soporte para bandejas.
- Bomba temporizada de detergente.
- Bomba temporizada de abrillantador.
- Válvula agua caliente
- Válvula antirretorno.
- Manguito de carga de desagüe.

LAVAUTENSIOS

Potwashers

Serie ADVANCE

ADVANCE 90

● 30100028

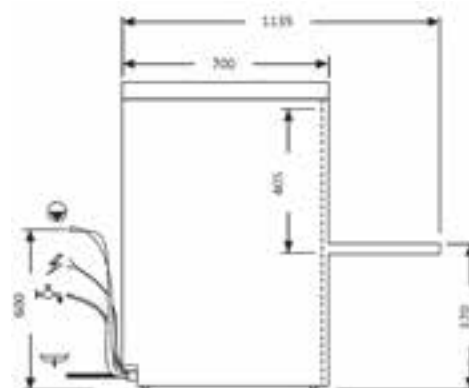
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	600 x 700 x 850 mm
Peso Weight	67 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	670 x 780 x 1,000 mm
Embalaje - Peso Packaging - Weight	70 Kg
Altura puerta Open door height	405 mm
Altura máxima de platos Max. height dishes	390 mm
Producción horaria Production Pieces/H	660 150
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	6,700 W
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	6,000 W
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	2,100 W
Bomba De Lavado Wash Pump	Q = 345 l/m Hmax = 8,3 m
Capacidad Cuba Tank Capacity	23 l,
Capacidad Calderin Boiler Capacity	7 l,
Consumo Por Ciclo Water Consumption Cycle	2,7 l,
Duracion Ciclo Cycle Time	120" - 240" - 360" Continuous mode
Dimension Cestillo Basket Dimension	500 x 600 mm

PRECIO: **4.499 €**

OPCIONALES	OPTIONAL	REFERENCIA Code	P.V.P. Price
	Bomba de desagüe integrada Built in drain pump	● 30100034	330 €



LAVAUTENSILIOS

Potwashers

Serie ADVANCE

ADVANCE 100

● 30100030

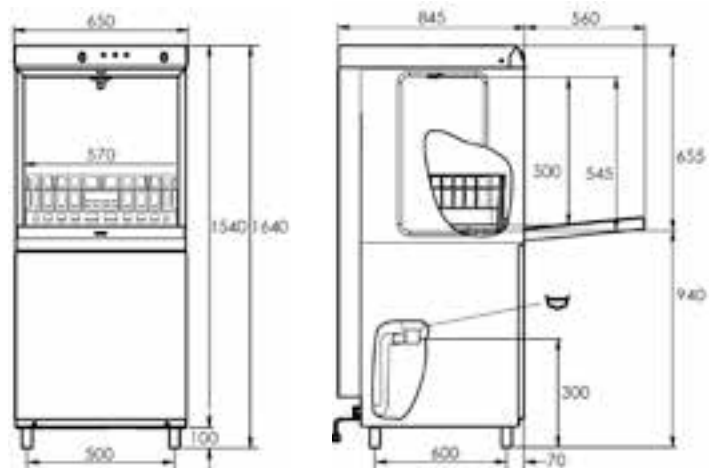
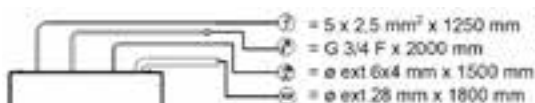
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	650 x 845 x 1,540 mm
Peso Weight	142 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	770 x 900 x 1,660 mm
Embalaje - Peso Packaging - Weight	145 Kg
Altura puerta Open door height	545 mm
Altura máxima de platos Max. height dishes	500 mm
Producción horaria Production Pieces/H	800 300 300 60
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	9,500 W
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	8,000 W
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	3 x 1,500 W
Bomba De Lavado Wash Pump	2 x 700 W / Q = 175 l/m Hmax = 14 m
Capacidad Cuba Tank Capacity	40 l,
Capacidad Calderin Boiler Capacity	12 l,
Consumo Por Ciclo Water Consumption Cycle	2,7 l,
Duracion Ciclo Cycle Time	60" - 120" - 180" - 240"
Dimension Cestillo Basket Dimension	550 x 700 mm

PRECIO: **5.408 €**

OPCIONALES	OPTIONAL	REFERENCIA	P.V.P.
		Code	Price
	Bomba de desagüe integrada Built in drain pump	● 30100094	330 €
	Break tank (aclarado continuo) Break tank (continuous rinse)	● 30100095	860 €
	Injerto acero 5 bandejas 500x255x200mm Steel insert for 5 trays 500x255x200mm	● 30100096	250 €



● Producto bajo pedido | Product on request ● Producto en stock | Product in stock

LAVAUTENSILIOS

Potwashers

Serie ADVANCE

ADVANCE 200

● 30100031

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

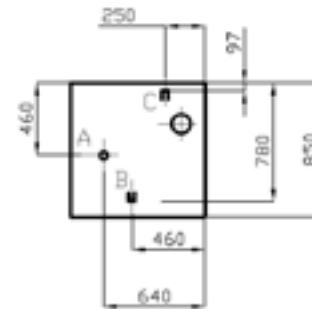
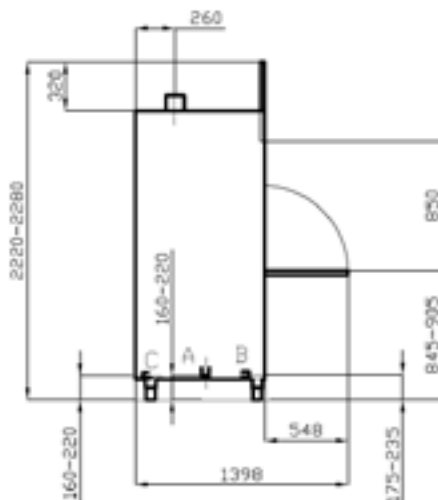
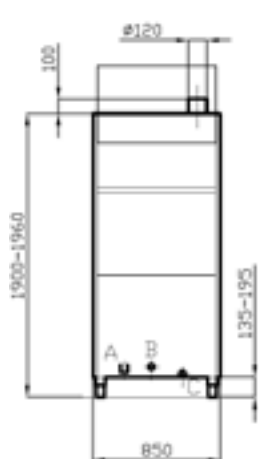
TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	855 x 850 x 1,960 mm
Peso Weight	190 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	950 x 1,000 x 2,200 mm
Embalaje - Peso Packaging - Weight	195 Kg
Altura puerta Open door height	850 mm
Altura máxima de platos Max. height dishes	850 mm
Producción horaria Production Pieces/H	30 cestas
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	11,000 W
Bomba De Lavado Wash Pump	P= 3KW Q = 1,000 l/m Hmax = 19 m
Bomba De Aclarado Rinsing Pump	P= 0,2KW Q = 40 l/m Hmax = 9 m
Capacidad Cuba Tank Capacity	68 l,
Capacidad Calderin Boiler Capacity	5 l,
Duracion Ciclo Cycle Time	2' - 12' Ajustable
Dimension Cestillo Basket Dimension	700 x 700 mm

PRECIO: **13.755 €**



OPCIONALES	OPTIONAL	REFERENCIA	P.V.P.
		Code	Price
	Bomba de desagüe integrada Built in drain pump	● 30100097	1.060 €
	Recuperador de calor Heat recovery unit	● 30100098	6.900 €
	Injerto acero 5 bandejas 500x255x200mm Steel insert for 5 trays 500x255x200mm	● 30100099	250 €



A	WATER DRINK - VERGEEFDE ABWASSERANSCHLUSS - SCARDO ACQUA	Ø G 1" 1/2 M.
B	HEAT WATER CONNECTION - INFREDE CAL ALIMENTAZIONE WASSERWÄRMESCHLUSS - ENTRATA ACQUA ALIMENTAZIONE	Ø G 3/4" M.
C	ELECTRICAL CONNECTION - BRINCHIMENTE ELETTRIC ELEKTRIKER ANSCHLUSS - ALLIACCIAMENTO ELETTRICO	

LAVAUTENSILIOS

Potwashers

Serie ADVANCE

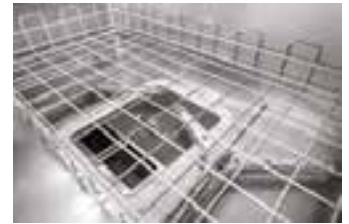
ADVANCE 350

• 30100032

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	1,470 x 850 x 1,960 mm
Peso Weight	315 Kg
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	980 x 1,630 x 2,230 mm
Embalaje - Peso Packaging - Weight	318 Kg
Altura puerta Open door height	850 mm
Altura máxima de platos Max. height dishes	850 mm
Producción horaria Production Pieces/H	30 cestas
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	15,500 W
Bomba De Lavado Wash Pump	P= 3KW Q = 1,000 l/m Hmax = 19 m
Bomba De Aclarado Rinsing Pump	NR.2 X P= 0,2KW Q = 40 l/m Hmax = 9 m
Capacidad Cuba Tank Capacity	130 l.
Capacidad Calderin Boiler Capacity	8 l.
Duracion Ciclo Cycle Time	2' - 12' Ajustable
Dimension Cestillo Basket Dimension	1,320 x 700 mm

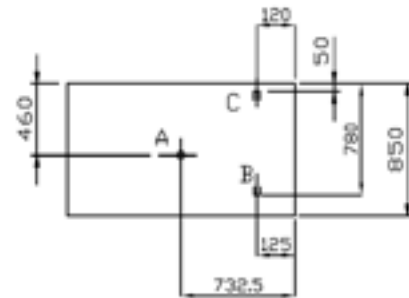
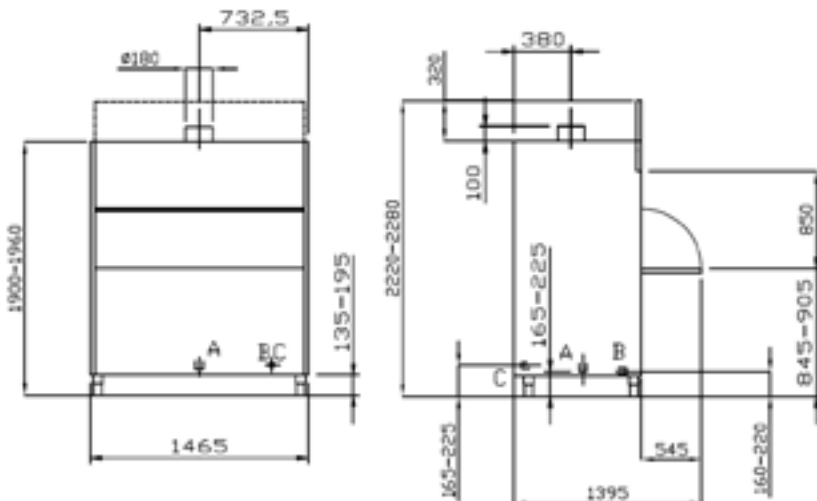
PRECIO: **21.419 €**

OPCIONALES


OPTIONAL

REFERENCIA
Code P.V.P.
Price

	Bomba de desagüe integrada Built in drain pump	● 30100100	1.060 €
	Recuperador de calor Heat recovery unit	● 30100101	7.100 €
	Injerto acero 5 bandejas 500x255x200mm Steel insert for 5 trays 500x255x200mm	● 30100102	250 €



A	WATER DRAIN - VIBRAGE EAU ABWASSERABKÜHLUNG - SCARIC EACQUA	Ø G 1" 1/2 M.
B	FEED WATER CONNECTION - ENTREE EAU ALIMENTATION WASSERANSLUSS - ENTRATA ACQUA ALIMENTAZIONE	Ø G 3/4" M.
C	ELECTRICAL CONNECTION - BRANCHEMENT ELECTRIQUE ELEKTROKABEL ANSCHLUSS - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	



almison

“Una tecnología diferente”

TRENES DE LAVADO

Rack conveyor dishwashers

Serie

MAGNUS**CONSTRUCCIÓN
MODULAR**

Desde el módulo de inicio desarrollamos los proyectos más complejos con el fin de lograr mayores resultados y productividad.

MAGNUS 120

Módulo de inicio con cuba única que incluye lavado y aclarado con una productividad de 120 cestas por hora.

MAGNUS 200

Se añade el módulo de prelavado con una productividad de 200 cestas por hora.

MAGNUS 270

Se añade el módulo de aclarado múltiple con una productividad de 270 cestas por hora.

MAGNUS 320

Prelavado, dos módulos de lavado y aclarado múltiple con una productividad de 320 cestas por hora.

**ALTURA ÚTIL 45 CM**

Permite lavar, además de platos y vasos, también bandejas, recipientes y utensilios de cocina.

**CONSTRUCCIÓN DE DOBLE PARED**

Reduce la pérdida de calor y el ruido, las puertas son de panel doble con aislamiento.

**FILTROS DE TANQUE INTEGRALES**

El filtro consta de una superficie plana inclinada hacia el exterior para el deslizamiento de los residuos sólidos y una cesta por facilitar el acceso.

**GUÍAS LATERALES PARA LA CESTA**

Permite un mejor lavado de la zona central y una mejor accesibilidad para la limpieza. Los dientes son de acero y el carro de transporte sintético antifricción.

**BOMBAS DE DOBLE FLUJO**

Se elimina la división del flujo de presión de agua a la salida de la bomba de lavado, obteniendo una mayor eficiencia, menor pérdida de carga y menor ruido.

**ACLARADO CONSTANTE** (Opcional)

Utiliza una bomba de aclarado de 200 W para garantizar la presión y el caudal. La caldera se alimenta mediante un dispositivo "break tank".

**ACLARADO MÚLTIPLE**

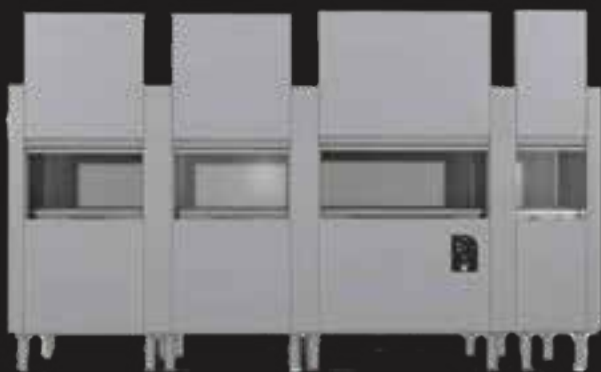
Permite reutilizar el agua limpia del aclarado final para realizar un aclarado intermedio utilizando dos brazos, con un consumo de agua muy bajo.

**MÓDULO DE SECADO** (Opcional)

Funciona a baja temperatura para una acción delicada sobre la vajilla; utiliza un gran caudal de aire extraído del exterior y movido por un turboventilador.

**RECUPERADOR DE CALOR** (Opcional)

Condensa el vapor de agua presente en el interior del lavavajillas utilizando su calor latente para calentar el agua que entra en la caldera con el fin de reducir la potencia instalada en 5 kW.



TRENES DE LAVADO

Rack conveyor dishwashers

Serie MAGNUS

MAGNUS 120

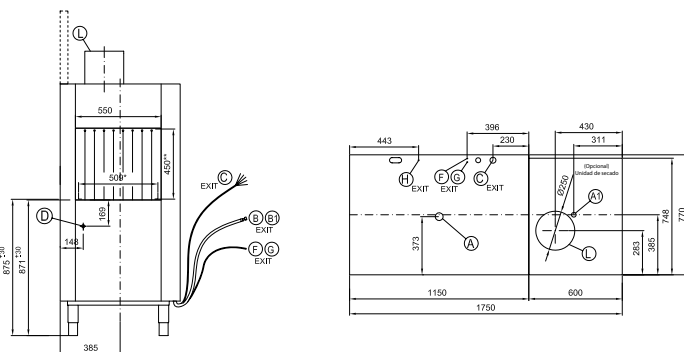
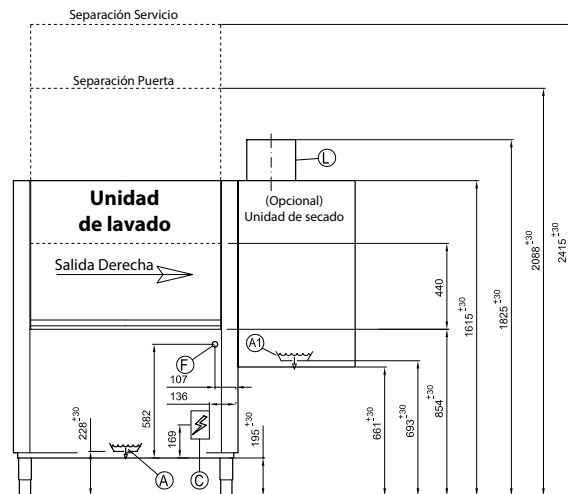
• 30100035

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	1.150 x 770 x 1.615 mm H-2.088 mm (Abierto)
Peso - Volumen Weight - Volume	288 Kg 3,5 m3
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	920 x 1.820 x 1.900 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	200 Kg 2,3 m3
Altura puerta Open door height	450 mm
Producción horaria Production Pieces/H	120 cestas/h max.
Platos / hora Plates / hour	2160
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	Caliente: 23,5 Kw Frio (opcional): 29,7 Kw Recuperador (opcional): 25,2 Kw
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	10,5 Kw
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	10,5 Kw
Bomba De Lavado Wash Pump	P = 1,5 Kw Q = 750 l/m
Capacidad Cuba Tank Capacity	70 l
Capacidad Calderin Boiler Capacity	17 l
Consumo agua / cesta Water Consumption / Rack	1,3 l
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 500 mm

PRECIO: **12.550 €**



A	∅ 1 1/2 M	D	PG11	End switch
A1	∅ 31 M	E	∅ 250	Steam exhaust
B	50°C G 3/4" M	F	∅ 14 M	Detergent inlet
B1	10°C G 3/4" M	G	∅ 7 M	Rinse aid inlet
C	PG36	H	∅ 6	Equipotential
		L	∅ 250	Dryer suction

* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

TRENES DE LAVADO

Rack conveyor dishwashers

Serie MAGNUS

MAGNUS 200

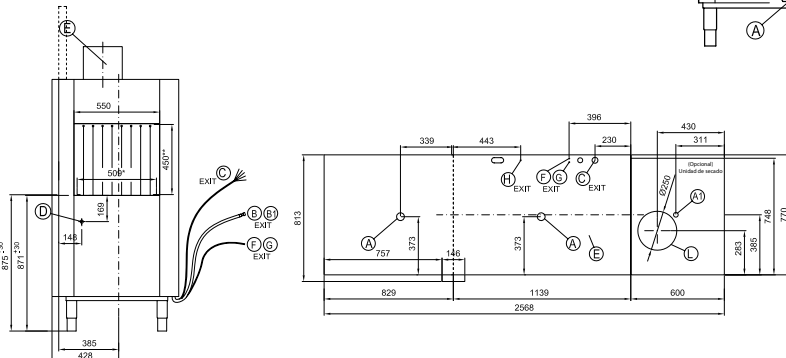
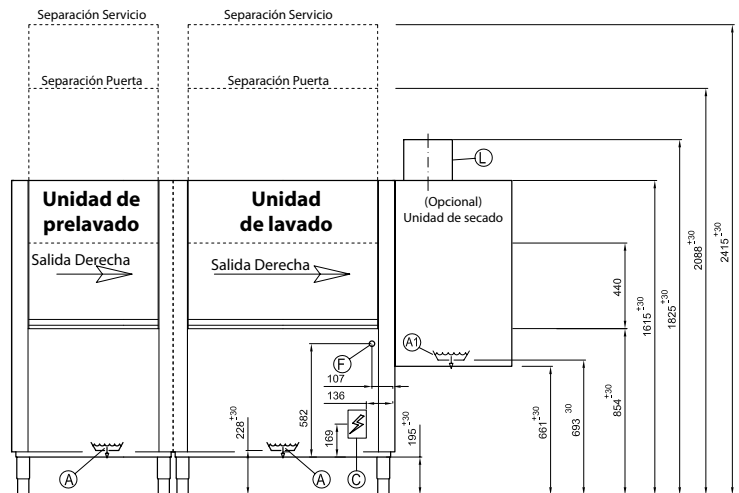
• 30100036

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	1.970 x 770 x 1.615 mm H-2.088 mm (Abierto)
Peso - Volumen Weight - Volume	335 Kg 4,9 m ³
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	920 x 2.010 x 1,900 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	328 Kg 3,51 m ³
Altura puerta Open door height	450 mm
Producción horaria Production Pieces/H	200 cestas/h max.
Platos / hora Plates / hour	3600
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	Caliente: 30,2 Kw Frio (opcional): 42,2 Kw Recuperador (opcional): 34,2 Kw
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	16 Kw
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	10,5 Kw
Bomba De Lavado Wash Pump	P = 1,5 Kw x 2 Q = 750 l/m
Capacidad Cuba Tank Capacity	70 l. Prelavado 70 l. Lavado
Capacidad Calderin Boiler Capacity	17 l
Consumo agua / cesta Water Consumption / Rack	1,3 l
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 500 mm

PRECIO: **20.800 €**



A	Ø 1 1/2 M	D		Ø PG11 End switch
A1	Ø 31 M	E		Ø 250 Steam exhaust
B	G 3/4" M 50°C	F		Ø 14 M Detergent Inlet
B1	G 3/4" M 10°C	G		Ø 7 M Rinse alk Inlet
C	PG36 Power supply	H		Ø 6 Equipotential
		L		Ø 250 Dry r.s.ction

* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

TRENES DE LAVADO

Rack conveyor dishwashers

Serie MAGNUS

MAGNUS 270

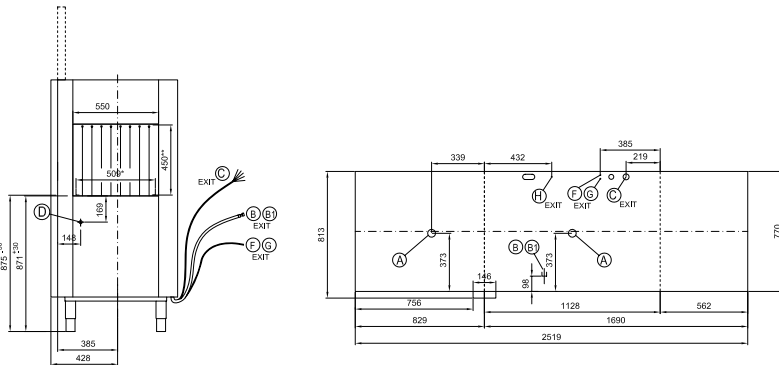
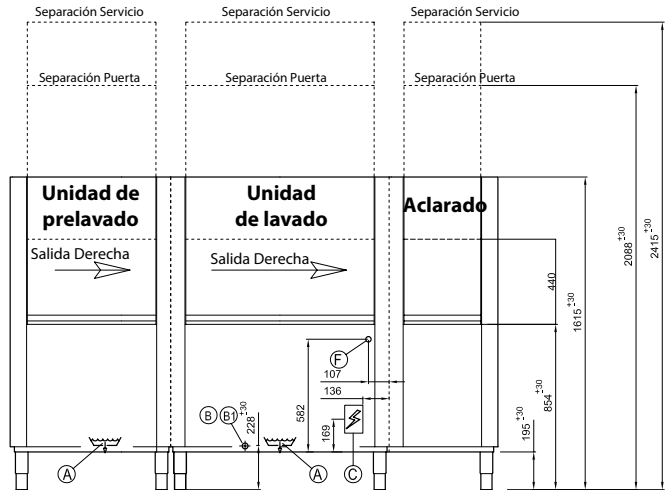
• 30100047

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	2.519 x 770 x 1.615 mm H-2.088 mm (Abierto)
Peso - Volumen Weight - Volume	400 Kg 5,3 m ³
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	920 x 3.010 x 1,900 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	420 Kg 5,3 m ³
Altura puerta Open door height	450 mm
Producción horaria Production Pieces/H	270 cestas/h max.
Platos / hora Plates / hour	4860
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	Caliente: 25 Kw Frio (opcional): 34,4 Kw Recuperador (opcional): 28,6 Kw
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	10,5 Kw
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	10,5 Kw
Bomba De Lavado Wash Pump	P = 1,5 Kw x 2 Q = 750 l/m
Capacidad Cuba Tank Capacity	70 l. Prelavado 70 l. Lavado
Capacidad Calderin Boiler Capacity	17 l
Consumo agua / cesta Water Consumption / Rack	1,3 l
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 500 mm

PRECIO: **31.700 €**



* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

A	Ø 1 1/2 M	D	PG11	End switch
A1	Ø 31 M	E	Ø 250	Steam exhaust
B	G 3/4" M 50°C	F	Ø 14 M	Detergent Inlet
B1	G 3/4" M 10°C	G	Ø 7 M	Rinse aid Inlet
C	PG36	H	Ø 6	Equipotential
		L	Ø 250	Dryer s roll n

TRENES DE LAVADO

Rack conveyor dishwashers

Serie MAGNUS

MAGNUS 320

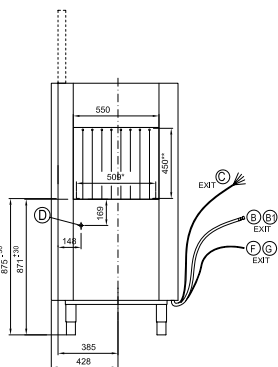
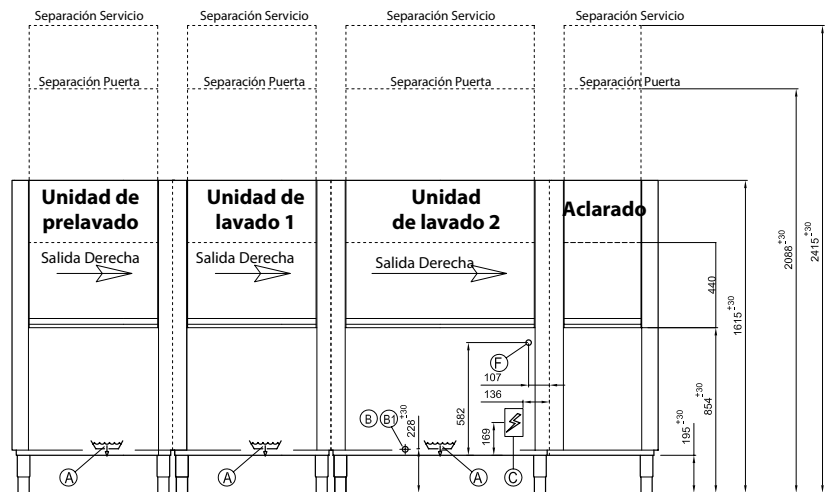
• 30100048

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

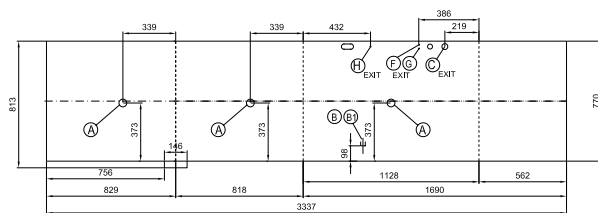
TECHNICAL DATA

Dimensiones Dimensions	3.348 x 770 x 1.615 mm H-2.088 mm (Abierto)
Peso - Volumen Weight - Volume	530 Kg 9,8 m ³
Embalaje - Dimensiones Packaging - Dimensions	920 x 3.700 x 1.900 mm
Embalaje - Peso - Volumen Packaging - Weight - Volume	550 Kg 9,8 m ³
Altura puerta Open door height	450 mm
Producción horaria Production Pieces/H	320 cestas/h max.
Platos / hora Plates / hour	5760
Tensión Electrical Input	400 V 3N+T 50Hz
Potencia Total Total Power	Caliente: 38 Kw Frio (opcional): 52,4 Kw Recuperador (opcional): 47,1 Kw
Resistencia calderín Boiler Heating Elem.	16 Kw
Resistencia Cuba Tank Heating Elem.	1º depósito lavado: 10,5 Kw 2º depósito lavado: 6 Kw
Bomba De Lavado Wash Pump	P = 1,5 Kw x 3 Q = 750 l/m
Capacidad Cuba Tank Capacity	70 l. Prelavado 70 l. 1º Lavado 70 l. 2º Lavado
Capacidad Calderin Boiler Capacity	17 l
Consumo agua / cesta Water Consumption / Rack	1,3 l
Dimensión Cestillo Basket Dimension	500 x 500 mm

PRECIO: **39.500 €**



* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET



A	∅ 1"1/2 M	D	∅ PG11 End switch
A1	∅ 31 M	E	∅ 250 Steam exhaust
B	G 3/4" M	F	∅ 14 M Detergent Inlet
B1	G 3/4" M	G	∅ 7 M Rinse aid Inlet
C	PG36 Power supply	H	∅ 6 Equipotential
L	∅ 250 Dryer s'cd n		

PARA TRENES DE LAVADO

Optional for rack conveyor dishwashers

Serie MAGNUS

OPCIONALES

		REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
		Code	Description	Price
	OPALMLVTRENMS ●	30100029	Módulo de secado eléctrico 400 v 3 - 50 hz; potencia total 6kw, potencia del ventilador eléctrico 0,55 kw, capacidad 1000 m3/h; l = 700 mm Electric drying module 400v3~50hz - total el. loading: 6 kw electric fan power:0,55 kw - air delivery 1000 m3/h - w = 700 mm	5.900 €
	OPALMLVTRENRC ●	30100033	Unidad de recuperación de calor y de condensación de vapor; sólo acoplado con la unidad de secado. para máquinas alimentadas con agua fría 400v - 3 - 50 hz. Potencia ventilador eléctrico 0,18 kw. Heat recovery and steam condensing module to be coupled with drying module - only for cold water fed machines 400v3~50hz - electric fan power: 0,18 kw	5.800 €
	OPALPOTELEC ●	30100103	Potenciador eléctrico para conexión con agua fría Cold water feed version	800 €
	OPALMLVTRENBT ●	30100049	Break tank (aclarado continuo) Break tank (continuous rinse)	1.850 €
	OPALMLVTRENIE ●	30100050	Interruptor de emergencia Emergency switch	500 €
	OPALMLVTRENDI ●	30100051	Dosificación tensioactiva de abrillantador y detergente Built-in rinse-aid and detergent injectors	900 €
	OPALMLVSECC ●	30100104	Seccionado en módulos separados Sectioning into separate modules	2.450 €

PARA TRENES DE LAVADO

Optional for rack conveyor dishwashers

Serie MAGNUS

ACCESORIOS

		REFERENCIA	MEDIDAS	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
		Code	Measure L x P x H	Description	Price
	● OPALMVCT168	30100105	1100 x 1100 x 875 mm	Curva de rodillos con cuba y patas a 90°	4.017 €
	● OPALMVCT166	30100106	1100 x 630 x 875 mm	Unidad de rodillo recta 1100 con cuba y piernas	2.678 €
	● OPALMVCT167	30100107	1600 x 630 x 875 mm	Unidad de rodillo recta 1600 con cuba y piernas	3.502 €
	● OPALMVCT186	30100108	2100 x 630 x 875 mm	Unidad de rodillo recta 2100 con cuba y piernas	3.862 €
	● OPALMVCT37	30100109	Ø = 168 mm	Anillo de goma	145 €
	● OPALMVCT456	30100110	1200 x 720 x 850 mm	Mesa de clasificación con cuba y splashback para máquinas de salida izquierda	2.420 €
	● OPALMVCT457	30100111	1500 x 720 x 850 mm	Mesa de clasificación con cuba y splashback para máquinas de salida izquierda	2.317 €
	● OPALMVCT458	30100112	1800 x 720 x 850 mm	Mesa de clasificación con cuba y splashback para máquinas de salida izquierda	2.863 €
	● OPALMVCT451	30100113	1200 x 720 x 850 mm	Mesa de clasificación con cuba y splashback para máquinas de salida derecha	2.420 €
	● OPALMVCT452	30100114	1500 x 720 x 850 mm	Mesa de clasificación con cuba y splashback para máquinas de salida derecha	2.462 €
	● OPALMVCT453	30100115	1800 x 720 x 850 mm	Mesa de clasificación con cuba y splashback para máquinas de salida derecha	2.863 €

PARA TRENES DE LAVADO

Optional for rack conveyor dishwashers

Serie MAGNUS

ACCESORIOS

		REFERENCIA	MEDIDAS	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
		Code	Measure L x P x H	Description	Price
	● OPALMVCT441	30100116	1200 x 720 x 850 mm	Mesa de recogida para máquinas salida izquierda con cuba, agujero y splashback	2.606 €
	● OPALMVCT442	30100117	1500 x 720 x 850 mm	Mesa de recogida para máquinas salida izquierda con cuba, agujero y splashback	2.811 €
	● OPALMVCT443	30100118	1800 x 720 x 850 mm	Mesa de recogida para máquinas salida izquierda con cuba, agujero y splashback	2.987 €
	● OPALMVCT446	30100119	1200 x 720 x 850 mm	Mesa de recogida para máquinas salida derecha con cuba, agujero y splashback	2.596 €
	● OPALMVCT447	30100120	1500 x 720 x 850 mm	Mesa de recogida para máquinas salida derecha con cuba, agujero y splashback	2.575 €
	● OPALMVCT448	30100121	1800 x 720 x 850 mm	Mesa de recogida para máquinas salida derecha con cuba, agujero y splashback	2.987 €
	● OPALMVCT482	30100122	700 x 700 x 850 mm	Mesa de entrada	978 €
	● OPALMVCT483	30100123	1100 x 700 x 850 mm	Mesa de entrada	1.020 €
	● OPALMVCT484	30100124	700 x 700 x 850 mm	Mesa de salida para máquinas con módulo de secado	1.123 €
	● OPALMVCT485	30100125	1100 x 700 x 850 mm	Mesa de salida para máquinas con módulo de secado	1.154 €
	● OPALMVCT481	30100126	600 x 650 x 850 mm	Mesa lateral mecanizada salida izquierda	3.038 €
	● OPALMVCT480	30100127	600 x 650 x 850 mm	Mesa lateral mecanizada salida derecha	3.038 €

Lavado de Vajilla

Cestas

ALTO RENDIMIENTO
MISMO ESPACIO

 almison

PARA LAVADO DE VAJILLA

Dishwashing baskets

CESTAS

**CESTAS PARA LAVAVAJILLAS
PROFESIONALES DE ALTO
RENDIMIENTO**


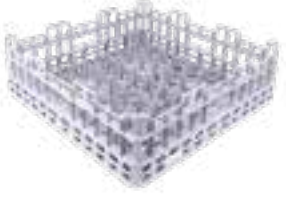






PARA LAVADO DE VAJILLA

Dishwashing baskets

CESTAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	CESTO Basket measure	ALTURA Height	P.V.P. Price
ALTO RENDIMIENTO VASOS					
	50308452 ●	Cesta cuadrada alto rendimiento para vasos	350x350	120	31 €
	50308454 ●	Cesta cuadrada alto rendimiento para vasos	400x400	150	34 €
	50308450 ●	Cesta cuadrada alto rendimiento para vasos	500x500	155	38 €
ALTO RENDIMIENTO PLATOS					
	50308456 ●	Cesta cuadrada para platos	500x500	155	29 €
STANDARD VASOS					
	50308320 ●	Cesta cuadrada para vasos	350x350	148	28 €
	50308342 ●	Cesta cuadrada para vasos	400x400	120	29 €
	50308318 ●	Cesta cuadrada para vasos	500x500	100	30 €
STANDARD PLATOS					
	50308304 ●	Cesta cuadrada para platos	400x400	120	23 €
	50308316 ●	Cesta cuadrada para platos	500x500	100	25 €
STANDARD CUBIERTOS					
	50308212 ●	Cesta cuadrada para cubiertos	500x500	105	48 €
ACCESORIOS PARA CESTAS					
	50308510 ●	Cestillo rectangular para cubiertos	390x210	150	18 €
	50308570 ●	Cestillo redondo para cubiertos	Ø 110.	110	6 €
	50308620 ●	Porta platillos	305x90	75	16 €
	50308622 ●	Kit conversión cesta de vasos 40x40 a cesta para 8 platos (ELITE 40 LS)	140x380	80	19 €

Lavado de Vajilla

Químicos

LAVADO Y ABRILLANTADO
INSUPERABLES

 almison

PARA LAVADO DE VAJILLA

Chemical products

QUÍMICOS

**PRODUCTOS CONCENTRADOS
QUE REDUCEN COSTES Y
OPTIMIZAN EL LAVADO**





PARA LAVADO DE VAJILLA

Chemical products

QUÍMICOS



LÍNEA FORTEX



LÍNEA WASH



SISTEMA COMPACT



SISTEMA LIQUID-LIQUID

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Línea Wash, sistema tradicional con productos para cada tipo de agua.
- Línea Fortex, gama económica del sistema tradicional.
- Sistema Compact, ultraconcentrados ideal para espacios reducidos.
- Sistema Liquid-Liquid, ultraconcentrados y ecológicos.

FEATURES

- Line Wash, traditional system with products for each type of water.
- Line Fortex, economical range of the traditional system.
- Compact System, ultra-concentrated, ideal for small spaces.
- Liquid-Liquid System, ultra-concentrated and eco-friendly.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	DOSIFICACIÓN	P.V.P.
	Code	Code	Description	Capacity	Dosage	Price
LÍNEA FORTEX	● 90105320	● 90105325	Detergente Proder For MED	Garrafa 5 / 20 litros	3 a 5 Gr./L	26€ / 102€
	● 90105100	● 90105105	Detergente Proder For DUR	Garrafa 5 / 20 litros	3 a 5 Gr./L	27€ / 106€
	● 90105110	● 90105115	Abrillantador Proder For Shine	Garrafa 5 / 20 litros		26,6€ / 105€
LÍNEA WASH	● 90105300	● 90105305	Detergente Proder Wash 10	Garrafa 5 / 20 litros	1 a 3 Gr./L	35€ / 138€
	● 90105120	● 90105125	Detergente Proder Wash 20	Garrafa 5 / 20 litros	1 a 3 Gr./L	43,5€ / 174€
	● 90105130	● 90105135	Detergente Proder Wash 45	Garrafa 5 / 20 litros	1 a 3 Gr./L	53€ / 212€
	● 90105140	● 90105145	Detergente Proder Wash 80	Garrafa 5 / 20 litros	1 a 3 Gr./L	72€ / 286€
	● 90105310	● 90105315	Abrillantador Proder For Shine 10	Garrafa 5 / 20 litros	0,2 a 0,4 Gr./L	40,5€ / 160€
	● 90105160	● 90105165	Abrillantador Proder For Shine 20	Garrafa 5 / 20 litros	0,2 a 0,4 Gr./L	44,5€ / 182€
	● 90105170	● 90105175	Abrillantador Proder For Shine 45	Garrafa 5 / 20 litros	0,2 a 0,4 Gr./L	58€ / 223€
	● 90105178		Desincrustante concentrado Proder Wash Cal limpieza	Garrafa 5 litros		50 €
SISTEMA COMPACT	● 90105180		Detergente Proder Compact Solid	275/325 Lavados		22 €
	● 90105185		Detergente Proder Compact W20	Garrafa 2 litros	0,5 a 0,8 Gr./L	32 €
	● 90105190		Detergente Proder Compact W45	Garrafa 2 litros	0,5 a 0,8 Gr./L	40 €
	● 90105195		Abrillantador Proder Compact S20	Garrafa 2 litros	0,2 a 0,4 Gr./L	77 €
SISTEMA LIQUID-LIQUID	● 90105200		Detergente Proder Liquid-Liquid Magic W20	Caja 5 litros	0,05 a 0,08 Gr./L	80 €
	● 90105205		Detergente Proder Liquid-Liquid Magic W45	Caja 5 litros	0,05 a 0,08 Gr./L	108 €
	● 90105210		Abrillantador Proder Liquid-Liquid Shine Magic	Caja 5 litros	0,01 a 0,03 Gr./L	194 €
	● 90105215		Sistema de dosificación doble con bombas peristálticas y nivel con avisador			695 €
ANÁLISIS DE DUREZA DEL AGUA	● 90105220		Kit de análisis de dureza de agua			201 €

Lavado de Vajilla

Grifos

GRIFOS PARA CUALQUIER
NECESIDAD

 almison

PARA LAVADO DE VAJILLA

Tap

GRIFOS



PARA LAVADO DE VAJILLA

Tap

GRIFOS

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
Code	Description	Price

DUCHA

50955270



GRIFO DE DUCHA
FIJACIÓN FREGADERO
1 AGUA
SIN CAÑO
SIN POMOS
430x1150 MM
ACERO INOXIDABLE



FIJACIÓN FREGAD.
1 AGUA

315 €

50955272



GRIFO DE DUCHA
FIJACIÓN FREGADERO
1 AGUA
CON CAÑO
SIN POMOS
430x1150 MM
ACERO INOXIDABLE



FIJACIÓN FREGAD.
1 AGUA C/CAÑO

365 €

50955230



GRIFO DE DUCHA
FIJACIÓN FREGADERO
1 AGUA
SIN CAÑO
CON POMO
430x1150 MM
ACERO INOXIDABLE



FIJACIÓN FREGAD.
1 AGUA C/POMOS

200 €

50955131



GRIFO DE DUCHA
FIJACIÓN FREGADERO
2 AGUAS
SIN CAÑO
CON POMOS
430x1150 MM
ACERO INOXIDABLE



FIJACIÓN FREGAD.
2 AGUAS C/POMOS

245 €

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
Code	Description	Price

DUCHA

50955132



GRIFO DE DUCHA
FIJACIÓN FREGADERO
2 AGUAS
CON CAÑO
CON POMOS
430x1150 MM
ACERO INOXIDABLE



FIJACIÓN FREGAD.
2 AGUAS C/CAÑO C/POMOS

285 €

50955212



GRIFO DE DUCHA
FIJACIÓN FREGADERO
2 AGUAS
SIN CAÑO
MONOMANDO
430x1005 MM
ACERO INOXIDABLE



FIJACIÓN FREGAD.
2 AGUAS MONO MANDO

233 €

50955214



GRIFO DE DUCHA
FIJACIÓN FREGADERO
2 AGUAS
CON CAÑO
MONOMANDO
430x1005 MM
ACERO INOXIDABLE



FIJACIÓN FREGAD.
2 AGUAS C/CAÑO MONO MANDO

250 €

50955258



GRIFO DE DUCHA
FIJACIÓN FREGADERO
2 AGUAS
CON CAÑO
GERONTOLÓGICO
430x1150 MM
ACERO INOXIDABLE



FIJACIÓN FREGAD.
2 AGUAS C/CAÑO GERONTOLÓGICO

510 €

PARA LAVADO DE VAJILLA









Tap

GRIFOS

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
Code	Description	Price
POMOS		
 50955154	GRIFO CON POMOS 300x290 MM FIJACIÓN FREGADERO	102 €
 50955156	GRIFO CON POMOS 185x105 MM FIJACIÓN FREGADERO	98 €
 50955158	GRIFO CON POMOS 180x300 MM FIJACIÓN FREGADERO	95 €
 50955157	GRIFO CON POMOS FIJACIÓN PARED	109 €

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
Code	Description	Price
CAÑOS		
 50636124	CAÑO GRIFO CISNE	25 €
 50636132	CAÑO GRIFO LARGO RECTO	31 €
 50636130	CAÑO GRIFO RECTO	29 €
 50636120	CAÑO GRIFO PLANO	64 €



MONOMANDO

 50955178	GRIFO MONOMANDO 228x323 MM FIJACIÓN FREGADERO	294 €
 50955161	GRIFO MONOMANDO 200x388 MM FIJACIÓN FREGADERO	157 €
 50955260	GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO + DUCHA FIJACIÓN FREGADERO	460 €
 50955152	GRIFO GERONTOLÓGICO 215x160 MM FIJACIÓN FREGADERO	90 €
 50955172	GRIFO GERONTOLÓGICO EXTRAÍBLE 245x160 MM FIJACIÓN FREGADERO	114 €
 50955304	GRIFO GERONTOLÓGICO 255x170 MM FIJACIÓN FREGADERO	295 €
 50955302	GRIFO GERONTOLÓGICO 250x130 MM FIJACIÓN PARED	340 €
 50955300	GRIFO GERONTOLÓGICO 250x185 MM FIJACIÓN FREGADERO	299 €

PEDALES

 50955350	PEDAL GRIFO 1 AGUA 1 PEDAL	90 €
 50955352	PEDAL GRIFO 2 AGUAS 2 PEDALES	99 €
 50955356	PEDAL MEZCLADOR GRIFO 2 AGUAS 1 PEDAL	92 €
 50955354	PEDAL GRIFO 1 AGUA 1 PEDAL	111 €

PULSADORES

 50955370	PULSADOR TEMPORIZADO	44 €
 50636440	PULSADOR NO TEMPORIZADO	48 €



“Innovación y durabilidad en cocinas profesionales”

HIGIENE



HIGIENE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

SECADORES DE MANOS



REFERENCIA Code	DESCRIPCIÓN Description	CARACTERÍSTICAS Features	COLOR Color	P.V.P. Price
● 30905100	Secamanos automático Almison ABS	1,000 W	Blanco	135 €
● 30905105	Secamanos automático Almison Acero	1,400 W	Inox satinado	353 €

SECADORES DE CABELLO



● 30905110	Secador cabello tipo pistola Almison ABS	600/1,200 W	Blanco	48 €
● 30905115	Secador cabello tipo pistola Almison ABS	1,800 W	Blanco	68 €
● 30905120	Secador cabello tipo pistola Almison ABS	1,800 W	Negro	68 €

DOSIFICADORES DE JABÓN MANUALES



● 30905125	Dosificador jabón manual Almison ABS	400 ml	Blanco	22 €
● 30905130	Dosificador jabón manual Almison ABS	400 ml	Gris	24 €
● 30905135	Dosificador jabón manual vertical Almison acero	1,000 ml	Inox satinado	51 €
● 30905140	Dosificador jabón manual vertical Almison acero	1,000 ml	Inox negro	55 €

DOSIFICADORES DE JABÓN AUTOMÁTICOS



● 30905145	Dosificador jabón automático Almison acero	700 ml	Inox satinado	116 €
------------	--	--------	---------------	-------

DISPENSADORES DE PAPEL



● 30905150	Dispensador papel higiénico Almison ABS	Higiénico	Blanco	23 €
● 30905155	Dispensador papel higiénico Almison ABS	Higiénico	Negro	46 €
● 30905160	Dispensador papel higiénico Almison acero	Higiénico	Inox satinado	28 €
● 30905165	Dispensador papel toalla Almison ABS	Toalla	Blanco	25 €
● 30905170	Dispensador papel toalla Almison ABS	Toalla	Negro	48 €
● 30905175	Dispensador papel toalla Almison acero	Toalla	Inox satinado	30 €
● 30905180	Dispensador papel mecha Almison ABS	Mecha	Blanco	67 €
● 30905185	Dispensador papel mecha Almison ABS	Mecha	Negro	62 €
● 30905190	Dispensador papel mecha Almison acero	Mecha	Inox satinado	214 €

HIGIENE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

DISPENSADORES DE BOBINA



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	COLOR	P.V.P.
Code	Description	Features	Color	Price
● 30905195	Dispensador papel bobina Almison suelo	Bobina	Metalico/gris	50 €
● 30905200	Dispensador papel bobina Almison pared	Bobina	Metalico/gris	37 €

EXTERMINADORES ELÉCTRICOS



● 30905205	Exterminador de insectos Almison eléctrico	2x15W	Aluminio	102 €
------------	--	-------	----------	-------

PAPELERAS PEDAL



● 30905210	Papelera de baño pedal Almison cubo interior	3 litros	Inox satinado	26 €
● 30905215	Papelera de baño pedal Almison cubo interior	5 litros	Inox satinado	29 €
● 30905220	Papelera de baño pedal Almison cubo interior	12 litros	Inox satinado	51 €
● 30905225	Papelera de baño pedal Almison cubo interior	20 litros	Inox satinado	75 €
● 30905230	Papelera de baño pedal Almison cubo interior	30 litros	Inox satinado	100 €

PAPELERAS BASCULANTES



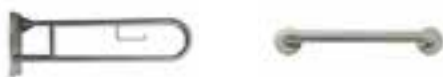
● 30905235	Papelera basculante polipropileno Almison	10 litros	Blanco	18 €
● 30905240	Papelera basculante polipropileno Almison	25 litros	Blanco	25 €
● 30905245	Papelera basculante polipropileno Almison	50 litros	Blanco	39 €

CONTENEDORES DE PEDAL



● 30905250	Contenedor con pedal polipropileno Almison	120 litros	Verde	166 €
● 30905255	Contenedor con pedal polipropileno Almison	120 litros	Gris	166 €

ACCESIBILIDAD



● 30905260	Barra de apoyo abatible vertical Almison	80 cm	Inox satinado	167 €
● 30905265	Barra de apoyo recta Almison	30 cm	Inox satinado	41 €

CAMBIADORES DE BEBÉ



● 30905270	Mesa cambiabebés abatible Almison polietileno HD	Horizontal	Gris	386 €
------------	--	------------	------	-------

FUENTES DE AGUA



● 30905275	Fuente agua refrigerada sin pedal 4l Almison	25 litros/hora	Inox satinado	1.016 €
------------	--	----------------	---------------	---------



**DESCUBRE NUESTRA
WEB**

www.almison.com

**“Productos conservados
a la temperatura
perfecta”**





Frío Comercial

Refrigerated tables and cabinets

Mesas refrigeradas / Página 50
Refrigerated tables

Frentes mostrador / Página 52
Against refrigerated counters

Armarios refrigerados / Página 53
Refrigerated cabinets

Abatidores de temperatura / Página 55
Blast chillers

Snack

MESAS REFRIGERADAS

Snack refrigerated tables



ALMMRS200V



ALMMSR150

R290

GAS
REFRIGERANTE

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Refrigerante R-290.
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m3.
- Ángulos redondeados en interior y encimera.
- Peto sanitario de 100mm.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes regulables.
- Dotación de una parrilla por puerta.

FEATURES

- R-290 refrigerants.
- High quality austenitic stainless steel interior and ext.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m3 density.
- Rounded corners inside and on the worktop.
- 100 mm hygienic splashback.
- Evaporator with anti-corrosion coating.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Automatic evaporation of defrosting water.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Plastic-coated steel shelves with adjustable fixing supports.
- Includes 1 grid per door.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	PUERTAS Doors	CAPACIDAD Capacity	RANGO Tª Work Temp.	POTENCIA Power source	ACABADO Finished	P.V.P. Price
CON PUERTA CIEGA								
ALMMSR150	● 30175101	1492x600x850	2	250 L	-2° a 8°C	249 w	Acero Inox	1.896 €
ALMMSR200	● 30175102	2017x600x850	3	390 L	-2° a 8°C	249 w	Acero Inox	2.254 €
ALMMSR250	● 30175103	2542x600x850	4	530 L	-2° a 8°C	332 w	Acero Inox	2.921 €
CON PUERTA CRISTAL								
ALMMRS150V	● 30175111	1492x600x850	2	250 L	2° a 8°C	252 w	Acero Inox	2.330 €
ALMMRS200V	● 30175112	2017x600x850	3	390 L	2° a 8°C	294 w	Acero Inox	3.200 €
ALMMRS250V	● 30175113	2542x600x850	4	530 L	2° a 8°C	395 w	Acero Inox	3.720 €
CONSERVACIÓN DE CONGELADOS								
ALMMCS150	● 30175160	1492x600x850	2	250 L	-22° a -18°C	669 w	Acero Inox	2.599 €
ALMMCS200	● 30175162	2017x600x850	3	390 L	-22° a -18°C	679 w	Acero Inox	2.830 €

LxPxH

Gastronorm

MESAS REFRIGERADAS

Gastronorm refrigerated tables



ALMMSG180V



ALMMSG135

R290

GAS
REFRIGERANTE

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Refrigerante R-290.
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m3.
- Ángulos redondeados en interior y encimera.
- Peto sanitario de 100mm.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Puerta pivotante para mantenimiento de la ud. refrigeración.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes regulables.
- Dotación de una parrilla y 2 juegos de guías por puerta.

FEATURES

- R-290 refrigerants.
- High quality austenitic stainless steel interior and ext.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m3 density.
- Rounded corners inside and on the worktop.
- 100 mm hygienic splashback.
- Evaporator with anti-corrosion coating.
- Electronic and digital control system of temperature/defrost.
- Automatic evaporation of defrosting water.
- Pivoting grille door for refrigeration unit maintenance.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Plastic-coated steel shelves with adjustable fixing supports.
- Includes 1 grid and 2 sets of runners per door.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PUERTAS	CAPACIDAD	RANGO T°	POTENCIA	ACABADO	P.V.P.
	Code	Measure	Doors	Capacity	Work Temp.	Power source	Finished	Price
CON PUERTA CIEGA								
ALMMSG135	● 30175120	1342x700x850	2	290 L	-2° a 8°C	192 w	Acero inox	2.340 €
ALMMSG180	● 30175122	1792x700x850	3	455 L	-2° a 8°C	249 w	Acero inox	2.760 €
ALMMSG225	● 30175124	2242x700x850	4	615 L	-2° a 8°C	332 w	Acero inox	3.300 €
CON PUERTA CRISTAL								
ALMMSG135V	● 30175540	1342x700x850	2	290 L	-2° a 8°C	192 w	Acero inox	2.790 €
ALMMSG180V	● 30175542	1792x700x850	3	455 L	-2° a 8°C	249 w	Acero inox	3.360 €
ALMMSG225V	● 30175544	2242x700x850	4	615 L	-2° a 8°C	332 w	Acero inox	4.200 €
CONSERVACIÓN DE CONGELADOS								
ALMMGC135	● 30175570	1342x700x850	2	290 L	-22° a -18°C	667 w	Acero inox	4.250 €
ALMMGC180	● 30175572	1792x700x850	3	455 L	-22° a -18°C	676 w	Acero inox	4.810 €

LxPxH

● Producto bajo pedido | Product on request

● Producto en stock | Product in stock

FRENTES MOSTRADOR

Against refrigerated counters



ALMFSR150



ALMFSR200V

R290

GAS
REFRIGERANTE

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Refrigerante R-290.
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m3 de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera.
- Peto sanitario de 100mm.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Puerta rejilla pivotante para mantenimiento de la unidad de refrigeración.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes regulables en altura.
- Puertas reversibles, dispositivo automático
- Dotación de dos parrillas por puerta.

FEATURES

- R-290 refrigerants.
- High quality austenitic stainless steel interior and exterior.
- Injected polyurethane
- insulation with 40kg/m3 density.
- Rounded corners inside and on the worktop.
- 100 mm hygienic splashback.
- Evaporator with anti-corrosion coating.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Automatic evaporation of defrosting water.
- Pivoting grille door for refrigeration unit maintenance.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Plastic-coated steel shelves with height-adjustable fixing supports.
- Reversible doors, self-closing and fixed opening.
- Includes 2 grids per door.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PUERTAS	CAPACIDAD	RANGO T°	POTENCIA	ACABADO	P.V.P.
	Code	Measure	Doors	Capacity	Work Temp.	Power source	Finished	Price
CON PUERTA CIEGA								
ALMFSR150	● 30175201	1492x600x1045	2	335 L	-2° a 8°C	249 w	Acero inox	2.520 €
ALMFSR200	● 30175202	2017x600x1045	3	520 L	-2° a 8°C	249 w	Acero inox	2.780 €
ALMFSR250	● 30175203	2542x600x1045	4	701 L	-2° a 8°C	332 w	Acero inox	3.149 €
CON PUERTA CRISTAL								
ALMFSR150V	● 30175211	1492x600x1045	2	335 L	-2° a 8°C	369 w	Acero inox	2.550 €
ALMFSR200V	● 30175212	2017x600x1045	3	520 L	-2° a 8°C	256 w	Acero inox	3.160 €
ALMFSR250V	● 30175213	2542x600x1045	4	701 L	-2° a 8°C	342 w	Acero inox	3.760 €

LxPxH

Snack

ARMARIOS REFRIGERADOS

Snack refrigerated cabinets



ALMASR701



ALMASR1404

R290

GAS
REFRIGERANTE

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo galvanizado.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Interruptor e iluminación interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- 50mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m³
- Control electrónico y digital de la temperatura.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Estantes en varilla acero plastif. de dimensiones Snack.
- Dotación de 3 parrillas por módulo.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

FEATURES

- High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for the galvanised back.
- Alarm to avoid long time openings.
- Switch and interior illumination.
- Copper tube evaporator and aluminium fins with anti-corrosion coating.
- 50mm of injected polyurethane insulation with 40kg/m³
- Electronic and digital control system of temperatures.
- Automatic evaporation of defrosting water.
- Snack dimensions plastic-coated stainless steel shelves.
- Includes 3 grids per module.
- Height-adjustable stainless steel legs

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PUERTAS / ½ P.	CAPACIDAD	RANGO Tª	POTENCIA	ACABADO	P.V.P.
	Code	Measure	Doors	Capacity	Work Temp.	Power source	Finished	Price
PUERTA CIEGA								
ALMASR701	● 30175301	693x726x2067	1/0	600 L	-2° a 8°C	251 w	Acero inox	2.089 €
ALMASR702	● 30175302	693x726x2067	0/2	600 L	-2° a 8°C	194 w	Acero inox	2.410 €
ALMASR1402	● 30175303	1388x726x2067	2/0	1,200 L	-2° a 8°C	337 w	Acero inox	2.850 €
ALMASR1403	● 30175304	1388x726x2067	1/2	1,200 L	-2° a 8°C	337 w	Acero inox	2.899 €
ALMASR1404	● 30175305	1388x726x2067	0/4	1,200 L	-2° a 8°C	337 w	Acero inox	3.099 €
CON PUERTA CRISTAL								
ALMASR701V	● 30175310	693x726x2067	1/0	600 L	-2° a 8°C	194 w	Acero inox	2.750 €
ALMASR1402V	● 30175312	1388x726x2067	2/0	1,200 L	-2° a 8°C	337 w	Acero inox	3.999 €
COMPARTIMENTO PESCADO								
ALMASR702P	● 30175330	693x726x2067	0/1+1P	600 L	-4° a 2°C (P)	552 w	Acero inox	3.699 €
ALMASR1403P	● 30175332	1388x726x2067	1/1+1P	1,200 L	-4° a 2°C (P)	851 w	Acero inox	4.570 €
CONSERVACIÓN DE CONGELADOS								
ALMASC701	● 30175320	693x726x2067	1/0	600 L	-22° a -18°C	698 w	Acero inox	2.480 €
ALMASC1402	● 30175324	1388x726x2067	2/0	1,200 L	-22° a -18°C	1212 w	Acero inox	4.499 €

LxPxH

Gastronorm

ARMARIOS REFRIGERADOS

Gastronorm refrigerated cabinets



ALMAGR701



ALMAGR1402V

R290
R600
INOX

 GAS
 REFRIGERANTE

 ACABADO
 INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo galvanizado.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Interruptor e iluminación interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- 50mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m³
- Control electrónico y digital de la T° y descarche.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Estantes en varilla de acero plastificado de GN 2/1.
- Dotación de 3 parrillas por módulo.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

FEATURES

- High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for the galvanised back.
- Alarm to avoid long time openings.
- Switch and interior illumination.
- Copper tube evaporator and aluminium fins with anti-corrosion coating.
- 50mm of injected polyurethane insulation with 40kg/m³
- Electronic and digital control system of temperatures
- Automatic evaporation of defrosting water.
- GN 2/1 dimensions plastic-coated stainless steel shelves.
- Includes 3 grids per module.
- Height-adjustable stainless steel legs

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PUERTAS / ½	CAPACIDAD	RANGO T°	POTENCIA	ACABADO	P.V.P.
	Code	Measure	Doors	Capacity	Work Temp.	Power source	Finished	Price
CON PUERTA CIEGA								
ALMAGR701	● 30175350	693x826x2008	1/0	700 L	-2° a 8°C	484 w	Acero inox	2.420 €
ALMAGR702	● 30175352	693x826x2008	0/2	700 L	-2° a 8°C	484 w	Acero inox	2.510 €
ALMAGR1402	● 30175354	1388x826x2008	2/0	1400 L	-2° a 8°C	704 w	Acero inox	2.930 €
ALMAGR1403	● 30175356	1388x826x2008	1/2	1400 L	-2° a 8°C	704 w	Acero inox	2.999 €
ALMAGR1404	● 30175358	1388x826x2008	0/4	1400 L	-2° a 8°C	704 w	Acero inox	3.040 €
CON PUERTA CRISTAL								
ALMAGR701V	● 30175360	693x826x2008	1/0	700 L	-2° a 8°C	484 w	Acero inox	2.820 €
ALMAGR1402V	● 30175362	1388x826x2008	2/0	1400 L	-2° a 8°C	704 w	Acero inox	3.649 €
COMPARTIMENTO PESCADO								
ALMAGR1403P	● 30175376	1388x826x2008	1/2	1400 L	-4° a 2°C (P)	851 w	Acero inox	4.620 €
CONSERVACIÓN DE CONGELADOS								
ALMAGC701	● 30175364	693x826x2008	1/0	700 L	-22° a -15°C	690 w	Acero inox	3.180 €
ALMAGC702	● 30175366	693x826x2008	0/2	700 L	-22° a -15°C	690 w	Acero inox	3.260 €
ALMAGC1402	● 30175368	1388x826x2008	2/0	1400 L	-22° a -15°C	1212 w	Acero inox	4.900 €

ABATIDORES DE TEMPERATURA

Blast chillers



ALMATE3



ALMATE8

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

R404a

GAS
REFRIGERANTE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Refrigerante R-404A.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo Tropicalizado (43°C, 65 %H).
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Descarche automático.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Guías internas incluidas.
- Puertas dotadas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.

FEATURES

- R-404A refrigerant.
- Cooling by forced draft with optimized air circulation.
- Tropicalized Group (43°C, 65% H).
- High quality austenitic stainless steel in interior and exterior parts.
- Alarm to avoid a prolonged door opening.
- Automatic defrost
- Hermetic compressor with ventilated condenser.
- Internal guides included.
- Doors equipped with automatic closing device and opening fixation.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	POTENCIA	CAPACIDAD REFR.	CAPACIDAD CONG.	BANDEJAS	P.V.P.
	Code	Measure	Power	Cooling capac.	Freezing capacity	Trays	Price
ALMATE3	● 30175712	560x700x515	590 w	8 kg	4 kg	3x1/1 GN	3.380 €
ALMATE5	● 30175714	790x700x850	1100 w	10 kg	7 kg	5x1/1 GN	3.754 €
ALMATE8	● 30175716	790x800x1290	1900 w	27 kg	14 kg	8x1/1 GN	5.634 €

LxPxH

“Cada producto
cuidadosamente
expuesto y
conservado”





Exposición y conservación

Exhibition and conservation

Armarios expositores / Página 58
Display cabinets

Armarios refrigerados / Página 60
Refrigerated cabinets

Armarios congelación / Página 61
Freezing cabinets

Vitrinas expositoras / Página 62
Refrigerated display case

Arcones de conservación de congelados / Página 66
Freezers

Enfriadores de botellas / Página 67
Bottles cooling machines

Refrigerados Simples

ARMARIOS EXPOSITORES

Single door refrigerated display cabinets



R600a

GAS REFRIGERANTE

LED

ILUMINACIÓN LED

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Diseño interior especial para proporcionar una alta capacidad de carga.
- Condensador de cable que reduce el consumo de energía, costo de servicio y no requiere mantenimiento.
- Cristal de vidrio templado.
- Dos patas ajustables y dos ruedas para un fácil desplazamiento.
- Circulación de aire reforzada con turbina de ventilación y evaporador estático para proporcionar un enfriamiento más eficiente.
- Parrillas regulables en altura. 5 parrillas incluidas.
- Nuevo modelo SUB-ZERO con superenfriamiento sin congelar, para conseguir la temperatura perfecta para bebidas y refrescos.

FEATURES

- Special interior design to provide a high load capacity.
- Wire condenser that reduces the service cost and is maintenance-free
- Tempered glass door.
- Two adjustable legs and two wheels for easy movement.
- Circulation of air reinforced with fan and static evaporator to provide a more efficient cooling.
- Adjustable grills in height. Grills included.
- New SUB-ZERO model with supercooling without freezing, to achieve the perfect temperature for drinks.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

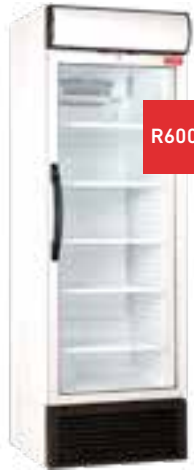
	REFERENCIA	MEDIDAS	PUERTAS	CAPACIDAD	RANGO T ^a	POTENCIA	TERMOSTATO	COLOR	P.V.P.	
	Code	Measure	Doors	Capacity	Work Temp.	Power source	Thermostat	Color	Price	
REFRIGERACIÓN										
	ALMAR3741PVEBD	30175399	595x640x1840	1 Cristal	358 L	0° a +7°C	370w	Digital	Blanco	843 €
N	ALMAR3741PVEND	30175393	595x640x1840	1 Cristal	358 L	0° a +7°C	370w	Digital	Negro	889 €
N	ALMAR3741PC	30175390	595x640x1840	1 Ciega	358 L	-1° a +5°C	370w	Analógico	Blanco	909 €
N	ALMAR3741PCD	30175387	595x640x1840	1 Ciega	358 L	-1° a +5°C	370w	Digital	Blanco	925 €
N	ALMAR3741PCND	30175391	595x640x1840	1 Ciega	358 L	-1° a +5°C	370w	Digital	Negro	1.354 €
SUB-ZERO										
	ALMASZ3741PVB	30175397	595x640x1980	1 Cristal	358 L	-2,5° a +1°C	370w	Digital	Blanco	1.208 €
N	ALMASZ3741PVN	30175395	595x640x1980	1 Cristal	358 L	-2,5° a +1°C	370w	Digital	Negro	1.299 €
CONGELACIÓN										
	ALMAC3701PC	30175398	595x640x1840	1 Ciega	328 L	-23° a -18°C	600 w	Analógico	Blanco	1.196 €
	ALMAC3701PV	30175396	595x640x1840	1 Cristal	328 L	-23° a -18°C	600 w	Analógico	Blanco	1.647 €

LxPxH

Refrigerados Alta capacidad

ARMARIOS EXPOSITORES

High capacity refrigerated display cabinets



R600a

ALMAR4401PVEB



R290

ALMAR6901PVEB



R290

ALMAR16003PV



R290

ALMAR12002PVC

R290
R600GAS
REFRIGERANTEILUMINACIÓN
LED

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Diseño interior especial para proporcionar una alta capacidad de carga.
- Condensador de cable que reduce el consumo de energía costo de servicio y no requiere mantenimiento.
- Cristal de vidrio templado.
- Dos patas ajustables y dos ruedas para un fácil desplazamiento.
- Circulación de aire reforzada con ventilador para proporcionar un enfriamiento más eficiente.
- Parrillas regulables en altura. Parrillas incluidas: 5-8 dependiendo mod.

FEATURES

- Special interior design to provide a high load capacity.
- Wire condenser that reduces the service cost and is maintenance-free
- Tempered glass door.
- Two adjustable legs and two wheels for easy movement.
- Circulation of air reinforced with fan to provide a more efficient cooling.
- Adjustable grills in height. Grills included: 5-8 depending model.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD	RANGO T°	POTENCIA	TIPO PUERTA	P.V.P.	
	Code	Measure	Doors	Grills	Capacity	Work Temp.	Power source	Door type	Price	
REFRIGERACIÓN										
N	ALMAR4401PVEB ●	30175388	680x655x2090	1	5	469 L	0° a +7°C	390 w	Abatible	1.190 €
N	ALMAR6901PVEB ●	30175389	780x705x2130	1	5	680 L	0° a +7°C	550 w	Abatible	1.790 €
	ALMAR12002PVC ●	30175392	1200x742x1990	2	8	967 L	0° a +7°C	900 w	Corredera	2.399 €
	ALMAR16003PV ●	30175394	1600x750x2073	3	8	1.280 L	0° a +7°C	1.040 w	Abatible	3.744 €

LxPxH

Refrigerados Simples

ARMARIOS REFRIGERACIÓN

Single door refrigerated cabinets



ALMAR 400 R



ALMAR 400 RX



ALMAR 600 R



ALMAR 600 RX



R600a

GAS
REFRIGERANTE

CARACTERÍSTICAS

FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Armarios en ABS con acabados en blanco y gris con puerta de acero inoxidable.
- Termostato digital.
- Junta extraíble.
- Puerta reversible con cerradura y tirador a lo largo del perfil.
- Sistema evaporador de rollo laminado con refrigeración asistida por ventilador.
- Descongelación automática por ciclo del compresor.
- Espuma de Ciclopentano (60mm por lado).
- 4 Parrillas regulables en altura + 1 inferior.
- Clase de eficiencia energética: D.

FEATURES

- ABS cabinets with white and gray coated plate external cabinet and door in stainless steel.
- Digital thermostat.
- Removable gasket.
- Reversible door with lock and handle along door profile.
- Roll-bond evaporator system with fan assisted cooling.
- Automatic compressor cycle defrost.
- Foaming Agent Cyclopentane (60mm per side).
- Adjustable shelves: 4 Pcs + 1 bottom shelf.
- Energy efficiency class: D.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PUERTAS	CAPACIDAD	RANGO T°	POTENCIA	TERMOSTATO	COLOR	P.V.P.
REFRIGERACIÓN	Code	Measure	Doors	Capacity	Work Temp.	Power source	Thermostat	Color	Price
ALMAR400R	30175700	600x685x1890	1 Abatible	400 L	+2° a +10°C	200 w	Digital	Blanco	1.199 €
ALMAR400RX	30175705	600x685x1890	1 Abatible	400 L	+2° a +10°C	200 w	Digital	Inox	1.385 €
ALMAR600R	30175710	780x730x1890	1 Abatible	600 L	+2° a +10°C	200 w	Digital	Blanco	1.499 €
ALMAR600RX	30175715	780x730x1890	1 Abatible	600 L	+2° a +10°C	200 w	Digital	Inox	1.650 €

	REFERENCIA	P.V.P.
OPCIONES PARRILLA	Code	Price
PARRILLA PARA ALMAR400 505X410MM	30175760	40 €
PARRILLA PARA ALMAR400 INFERIOR 505X225MM	30175765	35 €
PARRILLA PARA ALMAR600 GN 2/1	30175770	45 €
PARRILLA PARA ALMAR600 GN INFERIOR 650X330MM	30175775	40 €

	REFERENCIA	P.V.P.
OPCIONES EXTRA	Code	Price
JUEGO DE PATAS DE ACERO INOX (x4)	30175780	50 €
CAJON PVC SUPERIOR PARA ALMAR400/600	30175785	30 €
CESTA INFERIOR PARA ALMAR400	30175790	32 €
CESTA INFERIOR PARA ALMAR600	30175795	32 €

Congelados Simples

ARMARIOS CONGELACIÓN

Single door freezing cabinets



ALMAR 400 N

ALMAR 400 NX

ALMAR 600 N 13

ALMAR 600 NX

R290

GAS
REFRIGERANTE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Armarios en ABS con acabados en blanco y gris con puerta de acero inoxidable.
- Termostato digital.
- Junta extraíble.
- Puerta reversible con cerradura y tirador a lo largo del perfil.
- Refrigeración estática: 6 estantes evaporadores fijos.
- Descongelación manual.

FEATURES

- ABS cabinets with white and gray coated plate external cabinet and door in stainless steel.
- Digital thermostat.
- Removable gasket.
- Reversible door with lock and handle along door profile.
- Static cooling: 6 fixed evaporator shelves
- Manual Defrost.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PUERTAS	CAPACIDAD	RANGO T°	POTENCIA	TERMOSTATO	COLOR	P.V.P.
	Code	Measure	Doors	Capacity	Work Temp.	Power source	Thermostat	Color	Price
CONGELACIÓN									
ALMAR400N	● 30175720	600x685x1890	1 Abatible	400 L	-22° a -18°C	400 w	Digital	Blanco	1.390 €
ALMAR400NX	● 30175725	600x685x1890	1 Abatible	400 L	-22° a -18°C	400 w	Digital	Inox	1.450 €
ALMAR600N	● 30175730	780x730x1890	1 Abatible	600 L	-22° a -18°C	400 w	Digital	Blanco	1.750 €
ALMAR600NX	● 30175735	780x730x1890	1 Abatible	600 L	-22° a -18°C	400 w	Digital	Inox	1.920 €
CONGELACIÓN CON CAJONES									
ALMAR400N7	● 30175740	600x685x1890	1 Abatible	400 L +6 CAJAS +1 CESTO	-22° a -18°C	400 w	Digital	Blanco	1.602 €
ALMAR400NX7	● 30175745	600x685x1890	1 Abatible	400 L +6 CAJAS +1 CESTO	-22° a -18°C	400 w	Digital	Inox	1.662 €
ALMAR600N13	● 30175750	780x730x1890	1 Abatible	600 L +12 CAJAS +1 CESTO	-22° a -18°C	400 w	Digital	Blanco	2.142 €
ALMAR600NX13	● 30175755	780x730x1890	1 Abatible	600 L +12 CAJAS +1 CESTO	-22° a -18°C	400 w	Digital	Inox	2.312 €

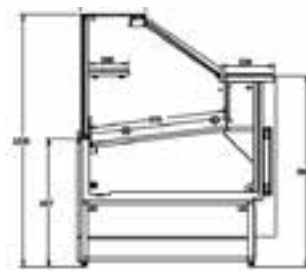
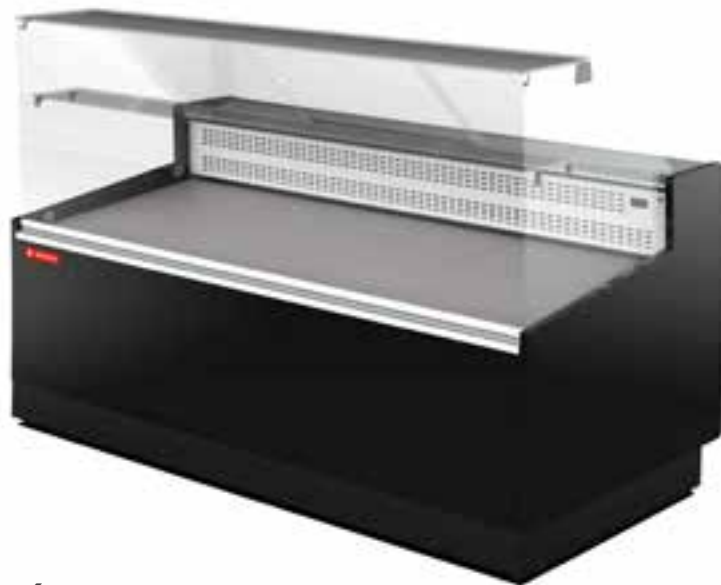
	REFERENCIA	P.V.P.
	Code	Price
OPCIONES PARRILLA		
PARRILLA PARA ALMAR400 505X410MM	30175760	40 €
PARRILLA PARA ALMAR400 INFERIOR 505X225MM	30175765	35 €
PARRILLA PARA ALMAR600 GN 2/1	30175770	45 €
PARRILLA PARA ALMAR600 GN INFERIOR 650X330MM	30175775	40 €

	REFERENCIA	P.V.P.
	Code	Price
OPCIONES EXTRA		
JUEGO DE PATAS DE ACERO INOX (x4)	30175780	50 €
CAJON PVC SUPERIOR PARA ALMAR400/600	30175785	30 €
CESTA INFERIOR PARA ALMAR400	30175790	32 €
CESTA INFERIOR PARA ALMAR600	30175795	32 €

Vitrinas expositoras Serie 970

MULTISERVICIO ESTÁTICA

Static multi-service display cabinets



R290

GAS REFRIGERANTE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Decoración frontal y costados en negro RAL 9005
- Superficie de exposición de acero con revestimiento metálico apto para uso alimentario con profundidad de 100 micras, Conforme norma EN 10346:2009.
- Laterales contruidos en tablero de fibras con tratamiento hidrófugo.
- Acabado mediante recubrimiento de poliuretano de alta resistencia color negro.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estructura superior en vidrio templado panorámico recto con frontal abatible y laterales preparados para la instalación de estante intermedio (opcional).
- Iluminación interior LED de bajo consumo situada en la parte superior.
- Frío estático aportado por 2 evaporadores, en exposición y en reserva.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFCs.
- Control automático de temperatura y del desescarche con programador CAREL.
- Clase climática 4 (30°C 55%RH).
- Desescarche automático y sistema de evaporación automática mediante resistencia.
- Sistema de condensación ventilada.
- Bajo consumo de energía y bajo impacto ambiental.

FEATURES

- Front and side decoration in black RAL 9005
- Steel display surface with metal coating suitable for food use with a depth of 100 microns, in accordance with EN 10346:2009.
- Sides made of fiberboard with water-repellent treatment.
- Finished with a high-resistance black polyurethane coating.
- Anodized aluminum profiles.
- Upper structure in straight panoramic tempered glass with folding front and sides prepared for the installation of an intermediate shelf (optional).
- Low consumption LED interior lighting located at the top.
- Static cold provided by 2 evaporators, on display and in reserve.
- High pressure injected polyurethane insulation free of CFCs.
- Automatic temperature and defrost control with CAREL programmer.
- Climatic class 4 (30°C 55%RH).
- Automatic defrost and automatic evaporation system using resistance.
- Ventilated condensation system.
- Low energy consumption and low environmental impact.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	LARGO	CÁMARA	EXPOSICIÓN	PUERTAS	POTENCIA	RANGO Tª	REFRIGERANTE	P.V.P.
MULTISERVICIO	Code	Length	Storage (m3)	Display (m2)	Doors	Power source	Temperature	Coolant	Price
ALMVED9710MR	30185550	950	0,3	0,7	2	348 w	0 / +6 °C	R290a	2.473 €
ALMVED9715MR	30185560	1450	0,5	1	2	583 w	0 / +6 °C	R290a	2.589 €
ALMVED9720MR	30185570	1950	0,6	1,4	3	869 w	0 / +6 °C	R290a	3.053 €

OPCIONES OPTIONS

	ESTANTE CRISTAL OPPEALMVED97	PUERTAS CORREDERAS OPPUEALMVED97	FRONTAL BLANCO OPFBALMVED10	FRONTAL ROJO OPFRALMVED10
	Glass shelf	Sliding doors	White front	Red front
ALMVED9710MR	115 €	115 €	168 €	168 €
ALMVED9715MR	150 €	189 €	234 €	234 €
ALMVED9720MR	250 €	235 €	295 €	295 €

COLORES COLORS

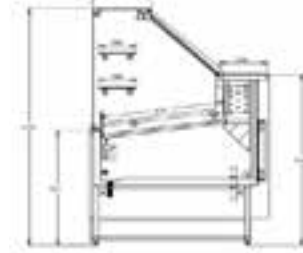
ROJO
RAL 3000

BLANCO
RAL 9003

Vitrinas expositoras Serie PASTELERÍA 970

PASTELERÍA ESTÁTICA

Static pastry display cabinets



R290

GAS
REFRIGERANTE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Decoración frontal y costados en negro RAL 9005
- Superficie de exposición de acero con revestimiento metálico apto para uso alimentario con profundidad de 100 micras, Conforme norma EN 10346:2009.
- Laterales contruidos en tablero de fibras con tratamiento hidrófugo.
- Acabado mediante recubrimiento de poliuretano de alta resistencia color negro.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estructura superior en vidrio templado panorámico recto con frontal abatible y laterales que sostienen 2 estantes de cristal (De serie).
- Iluminación interior LED de bajo consumo situada en la parte superior.
- Frío estático aportado por 2 evaporadores, en exposición y en reserva.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFCs.
- Control automático de temperatura y del desescarche con programador CAREL.
- Clase climática 4 (30°C 55%RH).
- Desescarche automático y sistema de evaporación automática mediante resistencia.
- Sistema de condensación ventilada.
- Bajo consumo de energía y bajo impacto ambiental.

FEATURES

- Front and side decoration in black RAL 9005
- Steel display surface with metal coating suitable for food use with a depth of 100 microns, in accordance with EN 10346:2009.
- Sides made of fiberboard with water-repellent treatment.
- Finished with a high-resistance black polyurethane coating.
- Anodized aluminum profiles.
- Upper structure in straight panoramic tempered glass with folding front and sides prepared for the installation of an intermediate shelf (optional).
- Low consumption LED interior lighting located at the top.
- Static cold provided by 2 evaporators, on display and in reserve.
- High pressure injected polyurethane insulation free of CFCs.
- Automatic temperature and defrost control with CAREL programmer.
- Climatic class 4 (30°C 55%RH).
- Automatic defrost and automatic evaporation system using resistance.
- Ventilated condensation system.
- Low energy consumption and low environmental impact.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

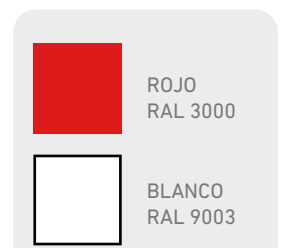
	REFERENCIA	LARGO	CÁMARA	EXPOSICIÓN	PUERTAS	POTENCIA	RANGO T°	REFRIGERANTE	P.V.P.
PASTELERÍA	Code	Length	Storage (m3)	Display (m2)	Doors	Power source	Temperature	Coolant	Price
ALMVED9710PR	● 30185580	950	0,3	0,7	2	348 w	0 / +6 °C	R290a	2.750 €
ALMVED9715PR	● 30185588	1450	0,5	1	2	583 w	0 / +6 °C	R290a	3.099 €
ALMVED9720PR	● 30185596	1950	0,6	1,4	3	869 w	0 / +6 °C	R290a	3.699 €

mm

OPCIONES OPTIONS

	PUERTAS CORREDERAS OPPUEALMVED97	FRONTAL BLANCO OPFBALMVED10	FRONTAL ROJO OPFRALMVED10
	Sliding doors	White front	Red front
ALMVED9710PR	● 115 €	● 168 €	● 168 €
ALMVED9715PR	● 189 €	● 234 €	● 234 €
ALMVED9720PR	● 235 €	● 295 €	● 295 €

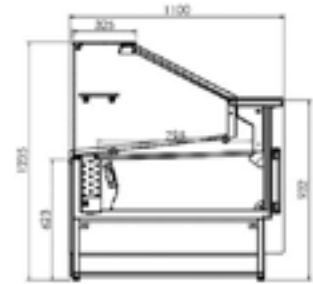
COLORES COLORS



Vitrinas expositoras Serie CARNICERÍA 1100

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA VENTILADA

Ventilated butcher display cabinets



R290

GAS
FRIGERANTE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Decoración frontal y costados en negro RAL 9005
- Superficie de exposición de acero inoxidable AISI-304.
- Laterales contruidos en tablero de fibras con tratamiento hidrófugo.
- Acabado mediante recubrimiento de poliuretano de alta resistencia color negro.
- Perfilera en en aluminio anodizado.
- Estructura superior en vidrio templado panorámico recto con frontal abatible y laterales preparados para la instalación de estante intermedio (opcional).
- Iluminación interior LED de bajo consumo situada en la parte superior.
- Frío Ventilado en exposición y reserva refrigerada
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFCs.
- Control automático de temperatura y del desescarche con programador CAREL.
- Clase climática 4 (30°C 55%RH).
- Desescarche automático y sistema de evaporación automática mediante resistencia.
- Sistema de condensación ventilada.
- Bajo consumo de energía y bajo impacto ambiental.

FEATURES

- Front and side decoration in black RAL 9005
- AISI-304 stainless steel display surface.
- Sides made of fiberboard with water-repellent treatment.
- Finished with a high-resistance black polyurethane coating.
- Anodized aluminum profiles.
- Upper structure in straight panoramic tempered glass with folding front and sides prepared for the installation of an intermediate shelf (optional).
- Low consumption LED interior lighting located at the top.
- Ventilated cold on display and refrigerated reserve.
- High pressure injected polyurethane insulation free of CFCs.
- Automatic temperature and defrost control with CAREL programmer.
- Climatic class 4 (30°C 55%RH).
- Automatic defrost and automatic evaporation system using resistance.
- Ventilated condensation system.
- Low energy consumption and low environmental impact.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	LARGO	CÁMARA	EXPOSICIÓN	PUERTAS	POTENCIA	RANGO T°	REFRIGERANTE	P.V.P.
CHARCUTERÍA	Code	Length	Storage (m3)	Display (m2)	Doors	Power source	Temperature	Coolant	Price
ALMVED11015MR	30185604	1500	0,3	1,1	2	986 w	0 / +8 °C	R290a	3.768 €
ALMVED11020MR	30185614	2000	0,4	1,5	3	1390 w	0 / +8 °C	R290a	4.399 €
ALMVED11025MR	30185624	2500	0,5	1,83	4	1488 w	0 / +8 °C	R290a	5.025 €

mm

OPCIONES OPTIONS

	ESTANTE CRISTAL OPPEALMVED11	PUERTAS CORREDERAS OPPUEALMVED110	FRONTAL BLANCO OPFBALMVED	FRONTAL ROJO OPFRALMVED
	Glass shelf	Sliding doors	White front	Red front
ALMVED11015MR	150 €	189 €	234 €	234 €
ALMVED11020MR	250 €	235 €	295 €	295 €
ALMVED11025MR	348 €	379 €	455 €	455 €

COLORES COLORS

 ROJO
RAL 3000

 BLANCO
RAL 9003

VITRINAS TAPAS

Refrigerated display for trays



ALMVE-1P-6B



ALMVE-2P-8B



ILUMINACIÓN
LED



MEDIDAS
GASTRONORM

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Vitrina construida en acero inoxidable y perfiles de aluminio acabado inoxidable.
- Refrigeración con evaporador de ocho tubos con condensador vertical y con ventilador de 10 W con aspas, frío tropicalizado apto para todo tipo de ambiente.
- Cristal abatible con tope de seguridad.
- Todas las vitrinas tienen las cubas embutidas con cantos sanitarios de fácil limpieza.

TECHNICAL DATA

- Showcase built in stainless steel and aluminum profiles finished in stainless steel.
- Refrigeration with eight tubes evaporator with vertical condenser and 10 W fan with blades, tropicalized cold suitable for all types of environment.
- Folding glass with safety stop.
- All the cabinets have the inlaid tanks with sanitary edges that are easy to clean.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	NIVELES	BANDEJAS	RANGO T°	POTENCIA	VOLTAJE	P.V.P.
	Code	Measure	Levels	Trays	Work Temp.	Power source	Voltage	Price
1 PISO								
ALMVE1P6B	● 30185104	1395x400x250	1	6	4° a 8°C	287 w	230 V	1.169 €
ALMVE1P8B	● 30185106	1750x400x250	1	8	4° a 8°C	287 w	230 V	1.557 €
2 PISOS								
ALMVE2P4B	● 30185108	1146x390x330	2	4	2° a 6°C	160 w	230 V	1.653 €
ALMVE2P6B	● 30185110	1487x390x330	2	6	2° a 6°C	160 w	230 V	1.799 €
ALMVE2P8B	● 30185112	1826x390x330	2	8	2° a 6°C	160 w	230 V	1.880 €

LxPxH

Abatibles - Corredera

ARCONES CONGELADORES

Freezers



ALMARCHC-370



ALMARICE-300

R600

GAS
REFRIGERANTE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Acabado exterior color blanco
- Refrigeración y condensación estática
- Aislamiento de 50mm inyectado en poliuretano libre de CFC.
- Descongelación manual con sistema de drenaje.
- Cuba interior en aluminio con esquinas redondeadas.
- Termómetro y termostato digital.
- Cierre de puerta con llave.
- Cuatro rodillos para desplazamiento.
- Cestillo divisor opcional. (No incluido en la dotación)

FEATURES

- White exterior finish
- Refrigeration and static condensation
- 50mm insulation injected in CFC-free polyurethane.
- Manual defrost with drainage system.
- Internal aluminum tank with rounded corners.
- Digital thermometer and thermostat.
- Door lock with key.
- Four rollers for displacement.
- Optional divider basket. (Not included in the supply)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	DIMENSIONES	CAPACIDAD	POTENCIA	RANGO T°	Refrigerante	P.V.P.
PUERTA ABATIBLE	Code	Measure	Capacity	Power source	Temperature	Coolant	Price
ALMARCHC240	30180102	830x660x860	209 L	146 w	-25 / -17 °c	R600a	533 €
ALMARCHC320	30180104	990x660x860	264 L	167 w	-25 / -17 °c	R600a	574 €
ALMARCHC370	30180106	1170x660x860	324 L	199 w	-25 / -17 °c	R600a	634 €
ALMARCHC460	30180108	1400x660x860	402 L	231 w	-25 / -17 °c	R600a	772 €
ALMARCHC570	30180110	1600x660x860	440 L	243 w	-25 / -17 °c	R600a	845 €
ALMARCHCESTA	50602102	430x240x290	-	-	-	-	41 €
PUERTA CORREDERA CIEGA							
N ALMARICE220	30180112	840x670x895	222 L	115 w	-22 / -9 °c	R600a	687 €
N ALMARICE300	30180114	1063x670x895	304 L	135 w	-22 / -9 °c	R600a	819 €
N ALMARICE400	30180116	1283x670x895	387 L	190 w	-22 / -9 °c	R600a	921 €

ENFRIADORES BOTELLAS

Bottles cooling machines



ALMEBEA-100



ALMEBEA-150

R600

GAS
REFRIGERANTE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricación en chapa de acero plastificado externa y de galvanizado en el interior.
- Fondo embutido con desagüe.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato analógico.
- Interruptor de marcha-paro.
- Interior redondeado para una limpieza sencilla.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Puertas correderas con tirador.
- Gas refrigerante ecológicos R600a.

FEATURES

- Manufactured in external plastic-coated steel sheet and galvanized inside.
- Embedded bottom with drain.
- 40kg/m³ injected polyurethane insulation.
- Static evaporator with copper tube and aluminum fins.
- Temperature control by analog thermostat.
- Start-stop switch.
- Rounded interior for easy cleaning.
- Vertical separators of plasticized rods.
- Hermetic condensing unit with ventilated and removable condenser.
- Sliding doors with handle.
- Ecological refrigerant gas R600a.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	DIMENSIONES	PUERTAS	CAPACIDAD	POTENCIA	RANGO T°	Refrigerante	P.V.P.
	Code	Measure	Doors	Capacity	Power source	Temperature	Coolant	Price
PUERTA CORREDERA								
ALMEBEA100	● 30175401	1017x545x840	2	137 L	150 w	+2 / +6 °c	R600a	748 €
ALMEBEA150	● 30175402	1510x545x840	3	230 L	250 w	+2 / +6 °c	R600a	1.130 €

mm

“Intensifica el sabor
y conserva la
frescura, la clave
para una cocina
gourmet”





Preparación de alimentos

Machines for food preparation

Envasadoras al vacío / Página 70

Vacuum packers

Termoselladoras / Página 74

Thermosealers

Cocción baja temperatura / Página 75

Sous vide cooker

Cortadoras de fiambres / Página 76

Meat cutter

Trituradores de brazo / Página 77

Immersion Blender (Hand Mixer)

Envasadoras vacío ASPIRACIÓN EXTERNA

Vacuum packer with external aspiration



EUROMINI



EUROBIG



MATIC 35 - 40 - 50



IDEAL - MAGIC - MICRO - COMPACT



ASPIRACIÓN EXTERNA



B. SOLDANTE 35 A 50 CM



APTO PARA B. GOFRADAS



INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Bomba de vacío por aspiración externa
- Muy versátiles y simples de usar
- Modelos analógicos y digitales.
- Todos los modelos son aptos para envasar solo en bolsas gofradas.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Vacuum packer with external aspiration
- Very versatile and simple to use
- Analogic and digital models.
- All models seal textured bags only.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	BOMBA VACÍO	BARRA SOLD.	ESTRUCTURA	POTENCIA	TIPO SELLADO	P.V.P.
	Code	Measure	Vacuum pump	Sealing bar	Structure	Power (kW)	Type of sealing	Price
ASP. EXTERNA								
EUROMINI	30145002	370x275x130	20 L/min	350 mm	Inox. Analogico	0,38	Manual	450 €
EUROBIG	30145004	470x275x130	20 L/min	450 mm	Inox. Analogico	0,45	Manual	590 €
MATIC35	30145006	370x280x170	20 L/min	350 mm	Inox. Digital	0,38	Automática	520 €
MATIC40	30145008	420x280x170	20 L/min	400 mm	Inox. Digital	0,45	Automática	630 €
MATIC50	30145010	520x280x170	20 L/min	500 mm	Inox. Digital	0,55	Automática	940 €
IDEAL	30145025	420x310x180	40 L/min	400 mm	Inox. Digit. Aut.	0,55	Automática	960 €
MAGIC	30145030	470x310x180	40 L/min	450 mm	Inox. Digit. Aut.	0,55	Automática	1.230 €
MICRO	30145035	470x380x210	8 m3h-Oil	450 mm	Inox. Digit. Aut.	0,75	Automática / aceite	1.850 €
COMPACT	30145040	520x380x210	8 m3h-Oil	500 mm	Inox. Digit. Aut.	0,75	Automática / aceite	2.050 €

LxPxH



Envasadoras vacío CAMPANA DE SOBREMESA

Desk vacuum packer



ALFA - ESSENTIAL



ERMETIKA - SPRINT - SUPERIOR



SYSTEM 30 - 35 - 40 - 45



POCKET - JUNIO - MIDY - BASIC - MIXER - PLUS - DUO



MIXER XXL



ENVASADORA DE CAMPANA



B. SOLDANTE 25 A 50 CM



APTO PARA B. GOFRADAS



APTO PARA B. LISAS



INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Pantalla de 7 segmentos.
- Teclado mecánico.
- Soldadura con pulmón.
- Bandejas de rellenado.
- Clean pump.
- Con bomba de aceite
- Programas memorizables 3 (System),
- Programas memorizables 20 (Pocket-Juno-Midy-Basic-Mixer...)

FEATURES

- Built in stainless steel.
- 7 segment display.
- Mechanical keyboard.
- Lung welding.
- Filling trays.
- Clean pump.
- Oil vacuum pump.
- Memorizable programs 3 (System),
- 20 memorizable programs (Pocket-Juno-Midy-Basic-Mixer...)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	MEDIDAS CÁMARA	BOMBA VACÍO	BARRA SOLD.	POTENCIA	TIPO SELLADO	P.V.P.
SOBREMESA	Code	Measure	Measure	Vacuum pump	Sealing bar	Power (kW)	Type of sealing	Price
ALFA	● 30145012	360x420x370	260x300x120	8 m ³ h Oil	250 mm	0,75	Semiamatónica	1.850 €
ESSENTIAL	● 30145014	420x460x370	310x350x120	8 m ³ h Oil	300 mm	0,75	Semiamatónica	2.160 €
ERMETIKA	● 30145016	460x520x420	360x400x190	10 m ³ h Oil	350 mm	1	Semiamatónica	2.430 €
SPRINT	● 30145018	510x560x450	410x450x220	16 m ³ h Oil	400 mm	1,15	Semiamatónica	2.760 €
SUPERIOR	● 30145020	560x610x450	460x500x220	16 m ³ h Oil	450 mm	1,15	Semiamatónica	3.500 €
SYSTEM30	● 30145045	410x480x420	310x350x190	10 m ³ h Oil	300 mm	1	Automática	2.830 €
SYSTEM35	● 30145050	460x520x420	360x400x190	10 m ³ h Oil	350 mm	1	Automática	3.100 €
SYSTEM40	● 30145055	510x560x450	410x450x220	20 m ³ h Oil	400 mm	1,15	Automática	3.750 €
SYSTEM45	● 30145060	560x630x450	460x500x220	20 m ³ h Oil	450 mm	1,15	Automática	4.320 €
POKET	● 30145065	360x420x400	260x300x160	8 m ³ h Oil	250 mm	0,75	Pistones sin cables	2.642 €
JUNIOR	● 30145070	410x480x420	310x350x190	8 m ³ h Oil	300 mm	1	Pistones sin cables	3.274 €
MIDY	● 30145075	460x530x420	360x400x190	8 m ³ h Oil	350 mm	1,05	Pistones sin cables	3.572 €
BASIC	● 30145080	510x580x450	410x450x220	20 m ³ h Oil	400 mm	1,15	Pistones sin cables	4.352 €
MIXER	● 30145085	560x630x450	460x500x220	20 m ³ h Oil	450 mm	1,2	Pistones sin cables	4.923 €
MIXER DUO	● 30145034	600x580x450	500x460x220	20 m ³ h Oil	2 x 450 mm	1,3	Pistones sin cables	5.072 €
MIXER PLUS	● 30145095	620x650x450	520x520x220	20 m ³ h Oil	500 mm	1,2	Pistones sin cables	5.419 €
MIXER XXL	● 30145100	920x560x450	820x420x200	20 m ³ h Oil	2 x 400 mm	1,3	Pistones sin cables	5.593 €

Envasadoras vacío CAMPANA DE SOBREMESA

Desk vacuum packer



E-VAC 25 - 30 - 35 - 40 - 45



E-PRO 25 - 30 - 35 - 40 - 45 - 50 - 80



E-TOP 30 - 35 - 40 - 45D - 50



ENVASADORA DE CAMPANA



B. SOLDANTE 25 A 50 CM



APTO PARA B. GOFRADAS



ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- PantallaTFT de colores3,5".
- Teclado mecánico.
- Arranque automático.
- Schuko enchufe.
- Soldadura con pulmón (E-VAC).
- Soldadura con pistones (E-PRO)(E-TOP).
- One TouchSystem (cierrede tapa).
- Bandejas de relleno.
- Clean pump.
- Contador de ciclos de vacío.
- Programa de marinado.
- Programa Chef, Step Vac, Soft Vac, Extra Vac (E-PRO)(E-TOP).
- Sensores para líquidos y para el vacío (E-TOP).
- 5 idiomas.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Color TFT screen 3.5".
- mechanical keyboard.
- Automatic start.
- Schuko plug.
- Lung welding (E-VAC).
- Piston welding (E-PRO)(E-TOP).
- One TouchSystem (lid closure).
- Filling trays.
- clean pump.
- Vacuum cycle counter.
- Marinating program.
- Chef Program, Step Vac, Soft Vac, Extra Vac (E-PRO)(E-TOP).
- Sensors for liquids and vacuum (E-TOP).
- 5 languages.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	MEDIDAS CÁMARA	BOMBA VACÍO	BARRA SOLD.	POTENCIA	FUNCIONES	P.V.P.
SOBREMESA	Code	Measure	Measure	Vacuum pump	Sealing bar	Power (kW)	Functions	Price
E-VAC 25	● 30145105	360x420x370	260x300x120	8 m ³ h	250 mm	0,75	auto, 5 prog.	2.134 €
E-VAC 30	● 30145110	410x460x370	310x350x120	8 m ³ h	300 mm	0,75	auto, 5 prog.	2.400 €
E-VAC 35	● 30145115	460x520x420	360x400x190	10 m ³ h	350 mm	1	auto, 5 prog.	2.690 €
E-VAC 40	● 30145120	510x560x450	410x450x220	16 m ³ h	400 mm	1,15	auto, 5 prog.	3.030 €
E-VAC 45	● 30145125	560x610x450	460x500x220	16 m ³ h	450 mm	1,15	auto, 5 prog.	3.824 €
E-PRO 25	● 30145140	360x420x370	260x300x120	8 m ³ h	250 mm	0,75	auto, Chef +20 prog.	2.445 €
E-PRO 30	● 30145145	410x460x370	310x350x120	10 m ³ h	300 mm	1	auto, Chef +20 prog.	3.030 €
E-PRO 35	● 30145150	460x520x420	360x400x190	10 m ³ h	350 mm	1,05	auto, Chef +20 prog.	3.381 €
E-PRO 40	● 30145155	510x560x450	410x450x220	20 m ³ h	400 mm	1,15	auto, Chef +20 prog.	3.966 €
E-PRO 45	● 30145160	560x610x450	460x500x220	20 m ³ h	450 mm	1,2	auto, Chef +20 prog.	4.551 €
E-PRO 50	● 30145165	560x610x450	520x520x220	20 m ³ h	500 mm	1,2	auto, Chef +20 prog.	5.136 €
E-PRO 80	● 30145170	920x560x450	820x420x200	20 m ³ h	2 x 350 mm	1,3	auto, Chef +20 prog.	5.721 €
E-TOP 30	● 30145205	410x460x370	310x350x120	8 m ³ h	300 mm	1	auto, Chef +40 prog.+ sensor	3.966 €
E-TOP 35	● 30145210	460x520x420	360x400x190	8 m ³ h	350 mm	1,05	auto, Chef +40 prog.+ sensor	4.317 €
E-TOP 40	● 30145215	510x560x450	410x450x220	18 m ³ h	400 mm	1,15	auto, Chef +40 prog.+ sensor	4.668 €
E-TOP 45 D	● 30145220	600x580x450	500x460x220	18 m ³ h	2 x 450 mm	1,3	auto, Chef +40 prog.+ sensor	5.400 €
E-TOP 50	● 30145225	620x650x450	520x520x220	18 m ³ h	500 mm	1,2	auto, Chef +40 prog.+ sensor	5.999 €

LxPxH

LxPxH



Envasadoras vacío CAMPANA SOBRE RUEDAS

Vacuum packer on wheels



MIXER/L - MASTER 2 - ASTRAL
MAGNUM - MAJOR - MAXI - SUPER



HYPER



XL 45



XL 50 - 60 - 100 130



XL 80 DOUBLE



ENVASADORA DE CAMPANA



B. SOLDANTE 45 A 125 CM



APTO PARA B. GOFRADAS



APTO PARA B. LISAS



INOX ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Programas memorizables 20
- Soldadura con pulmón.
- Clean pump.
- Step Vac, Soft Vac
- Sellado rápido.
- Barra de sellado extraíble.
- (Características adicionales solo para: Mixer, Master, Astral, Magnum, Major, Maxi, Super, Hyper).
- Contador ciclos de trabajo.
- Tablas de llenado.
- Manguera Gastro.
- Programa de marinado.
- Apertura automática.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- 20 memorized programs.
- Lung welding.
- Clean pump.
- Step Vac, Soft Vac
- Quick sealing.
- Removable sealing bar.
- (Additional features only for: Mixer, Master, Astral, Magnum, Major, Maxi, Super, Hyper).
- Working cycle counter.
- Filling tables.
- Gastro hose.
- Marination program.
- Automatic opening.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	MEDIDAS CÁMARA	BOMBA VACÍO	BARRA SOLD.	POTENCIA	TIPO SELLADO	P.V.P.
	Code	Measure	Measure	Vacuum pump	Sealing bar	Power (kW)	Type of sealing	Price
SOBRE RUEDAS								
MIXER/L	● 30145270	580x680x1050	460x500x220	20 m ³ h Oil	450 mm	1,2	Impulso membrana	5.193 €
MASTER2	● 30145275	680x590x1050	560x460x220	20 m ³ h Oil	2 x 450 mm	1,3	Impulso membrana	5.934 €
ASTRAL	● 30145280	620x680x1050	520x520x220	20 m ³ h Oil	2 x 500 mm	1,3	Impulso membrana	6.169 €
MAGNUM	● 30145285	640x780x1050	510x650x220	60 m ³ h Oil	500 mm	1,8	Impulso membrana	7.441 €
MAJOR	● 30145290	840x700x1050	720x570x220	60 m ³ h Oil	2 x 550 mm	2	Impulso membrana	8.605 €
MAXI	● 30145295	1040x700x1050	920x570x220	100 m ³ h Oil	900 + 500 mm	2,5	Impulso membrana	11.103 €
SUPER	● 30145230	1140x550x1050	1020x420x220	60 m ³ h Oil	1000 mm	2	Impulso membrana	9.716 €
HYPER	● 30145235	1680x700x1050	2x(720x570x220)	100 m ³ h Oil	2x(2x550mm)	2,5	Impulso membrana	16.134 €
XL45	● 30145240	570x660x530	470x530x220	20 m ³ h Oil	450 mm	1,2	Impulso membrana	6.089 €
XL50	● 30145245	770x670x1150	660x530x230	60 m ³ h Oil	2 x 500 mm	2	Impulso membrana	10.020 €
XL60	● 30145250	900x800x1150	830x660x230	100 m ³ h Oil	2 x 600 mm	2,5	Impulso membrana	12.431 €
XL100	● 30145255	1160x800x1150	1050x660x230	100 m ³ h Oil	1000 + 500 mm	2,5	Impulso membrana	14.942 €
XL130	● 30145260	1400x850x1150	1310x710x230	150 m ³ h Oil	1250 + 600 mm	3	Impulso membrana	19.463 €
XL80 DOUBLE	● 30145265	1900x900x1150	2x(830x740x230)	100 m ³ h Oil	4 x 800 mm	2,5	Impulso membrana	22.351 €

LxPxH

LxPxH

Termoselladoras PARA BANDEJAS

Thermosealers



SEAL 300



SEAL-MATIC 300 - 400



SEAL 400



TRAY 600



TRAY 800

INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Colocación automática de la película.
- Auto regulación de la presión del sellado
- Rápido cambio molde.
- Posibilidad de realizar moldes especiales.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Automatic film placement.
- Self-regulation of sealing pressure.
- Quick mold change.
- Possibility of making special molds.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	DIM. MAX. CONTENEDOR	BOMBA VACÍO	CICLO DE TRABAJO	POTENCIA	MANDOS	P.V.P.
	Code	Measure	Measure	Vacuum pump	Working cycle	Power (kW)	Controls	Price
TERMOSELLADORAS								
SEAL300	30145022	280x500x600	265x196		Manual	0,6	Digital	1.761 €
SEAL400	30145024	400x500x600	265x325		Manual	1,2	Digital	2.456 €
SEAL-MATIC300	30145350	320x440x500	220x196		Semi-auto.	0,76	Timer-digit.	3.659 €
SEAL-MATIC400	30145370	520x540x500	265x325		Semi-auto.	1,52	Timer-digit.	4.936 €
TRAY600	30145026	610x600x560	265x325	20 m ³ h Oil	Automático	1,8	Digit.LCD+sensor-VAC	9.860 €
TRAY800	30145028	610x600x1100	265x325	20 m ³ h Oil	Automático	1,8	Digit.LCD+sensor-VAC	10.418 €

OPCIONES OPTIONS

OPTIONS



138x96 mm 193x138 mm 180x180 mm 195x260 mm

MOLDES

	Moulds	Moulds	Moulds	Moulds
SEAL300	131 €	131 €	131 €	131 €
SEAL-MATIC300	347 €	347 €	347 €	



GN 1/2 GN 1/4 2x(180x180 mm) GN 1/8

MOLDES

	Moulds	Moulds	Moulds	Moulds
SEAL400	285 €	335 €	366 €	385 €
SEAL-MATIC400	453 €	502 €	502 €	558 €

COCCIÓN BAJA TEMPERATURA

Sous vide cooker



COOK 9



COOK 25



COOK 50

INOXACABADO
INOXIDABLE**CARACTERÍSTICAS** FEATURES**CARACTERÍSTICAS**

- Fabricadas en Acero inoxidable.
- Reducción significativa de la pérdida de peso de los alimentos (aumentando el rendimiento de la materia prima).
- Ahorro de tiempo en la gestión de la cocina al no requerir ninguna intervención durante la cocción.
- Mantener las propiedades nutricionales de los alimentos, con menos dispersión de vitaminas y minerales.
- Aumento significativo de la suavidad y jugosidad de los alimentos.
- Es posible cocinar varios alimentos envasados individualmente en bolsas selladas al mismo tiempo.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Significant reduction in food weight loss (increasing raw material yield).
- Saving time in kitchen management by not requiring any intervention during cooking.
- Maintaining the nutritional properties of food, with less dispersion of vitamins and minerals.
- Significant increase in the softness and juiciness of food.
- It is possible to cook several foods individually packaged in sealed bags at the same time.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	ALTURA CUBA Chamber Height	MAX. CAPAC. CUBA Max. Chamber capacity	POTENCIA Power (kW)	TEMP. DE TRABAJO Working temperature (°C)	P.V.P. Price
BAJA TEMP							
COOK9	30145375	345x285x270	150 mm	9 L.- 120mm H2O	0,4	45-95	1.045 €
COOK25	30145380	350x550x320	200 mm	25 L.- 170mm H2O	1	45-95	1.364 €
COOK50	30145385	670x550x320	200 mm	50 L.- 170mm H2O	2	45-95	2.108 €

LxPxH

Cortadoras PARA FIAMBRE

Meat cutter



ALMCFA220



ALMCFA250



ALMCFA275



ALMCFA300

Made in Italy



Correa Megadine de alta calidad



Fabricada en aluminio



Motor ventilado



Cuchilla Rasspe

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Chasis, pomos y platos fabricados en aluminio.
- Correa de distribución Megadine.
- Motor ventilado.
- Parada intempestiva.
- Cuchilla Láser Rasspe y afilador fijo.
- Gran longitud de carro.
- Centralita de seguridad.
- Fabricación CE.

FEATURES

- Chassis, knobs and plates made of aluminum.
- Megadine timing belt.
- Ventilated motor.
- Untimely stop.
- Rasspe laser blade and fixed sharpener.
- Long carriage travel.
- Security switchboard.
- Manufactured CE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	MATERIAL Material	Ø HOJA Ø Sheet of cut	POTENCIA Power	P.V.P. Price
ALMCFA220	30607102	390x480x350	Aluminio	220 mm	160 w	509 €
ALMCFA250	30607104	390x510x380	Aluminio	250 mm	160 w	565 €
ALMCFA275	30607106	440x540x380	Aluminio	275 mm	180 w	673 €
ALMCFA300	30607108	450x595x455	Aluminio	300 mm	230 w	869 €

LxPxH

Trituradores

TRITURADOR BRAZO

Meat cutter



ALMTR280/240



ALMTR450/300
ALMTR450/400



ALMTR650/400
ALMTR650/500



ALMTR450



ALMTR650



ALMTRB 300/400/500



ALMTRBB 185/250

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Cuerpos fabricados en plástico de alta resistencia.
- Motores con velocidad variable.
- Brazo triturador y batidor totalmente desmontable y separable del bloque motor.
- Motores ventilados con protección de sobrecarga térmica.
- Diseñado para uso continuo en recipientes de hasta 100L.
- Doble encendido de seguridad.
- Todas las piezas en contacto con alimentos fabricadas en Acero inoxidable.

FEATURES

- Bodies made of high resistance plastic.
- Motors with variable speed.
- Completely detachable and separable blending arm and mixer from the motor block.
- Ventilated motors with thermal overload protection.
- Designed for continuous use in containers of up to 100 liters.
- Double safety on.
- All parts in contact with food made of stainless steel.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	TIPO	POTENCIA	VELOCIDAD	DIAMETRO	LONGIRUD	PESO	COMPATIBLE	P.V.P.
	Code	Type	Power	Speed	Diameter	Lenght	Weight	Compatible	Price
ALMTR280/240	30180152	Kit Bloque Motor 280w + brazo triturador 240mm	280 w	6,000 - 20,000 RPM	-	240 mm	1,94 kg	-	244 €
ALMTR450	30180130	Bloque Motor 450w	450 w	4,000 - 16,000 RPM	-	-	2,55 kg	-	195 €
ALMTR450/300	30180157	Kit Bloque Motor 450w + brazo triturador 300mm	450 w	4,000 - 16,000 RPM	35 mm	300 mm	3,56 kg	-	345 €
ALMTR450/400	30180162	Kit Bloque Motor 450w + brazo triturador 400mm	450 w	4,000 - 16,000 RPM	35 mm	400 mm	3,81 kg	-	374 €
ALMTR650	30180135	Bloque Motor 650w	650 w	8,000 - 18,000 RPM	-	-	3,10 kg	-	205 €
ALMTR650/400	30180177	Kit Bloque Motor 650w + brazo triturador 400mm	650 w	8,000 - 18,000 RPM	35 mm	400 mm	4,36 kg	-	384 €
ALMTR650/500	30180178	Kit Bloque Motor 650w + brazo triturador 500mm	650 w	8,000 - 18,000 RPM	35 mm	500 mm	4,64 kg	-	404 €
ALMTRB300	30180145	Brazo triturador	-	-	35 mm	300 mm	1,01 kg	ALMTR450	150 €
ALMTRB400	30180150	Brazo triturador	-	-	35 mm	400 mm	1,26 kg	ALMTR450/650	179 €
ALMTRB500	30180155	Brazo triturador	-	-	35 mm	500 mm	1,54 kg	ALMTR650	199 €
ALMTRBB185	30180115	Brazo batidor	-	-	-	185 mm	0,81 kg	ALMTR280	160 €
ALMTRBB250	30180125	Brazo batidor	-	-	-	250 mm	0,81 kg	ALMTR450/650	195 €

**“El arte de la cocina
sin atarte a ninguna
estructura”**





Cocción no modular

Non-modular cooking

Cocinas de sobremesa / Página 80

Table cookers

Barbacoas / Página 81

Barbecues

Planchas / Página 82

Griddles plates

Freidoras / Página 83

Fryers

Tostadores / Página 85

Toasters

Grills / Página 86

Grills

Baños María / Página 87

Bains-Marie

De sobremesa

COCINAS

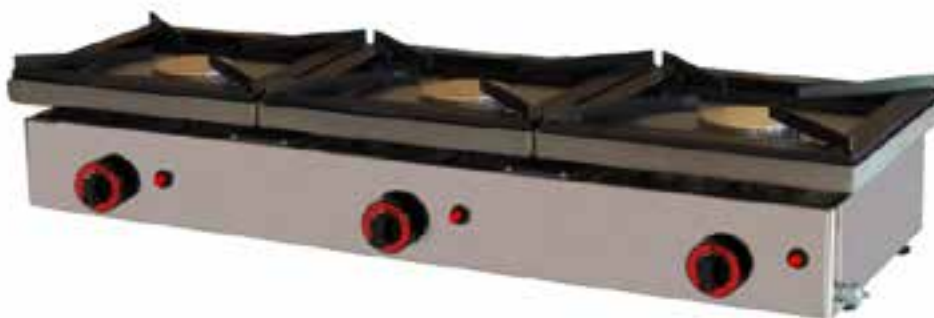
Table cooker



ALMMCG30



ALMMCG70



ALMMCG100

MODELOS
CON 1 FOGÓNMOD. CON 2
FOGONESMOD. CON 3
FOGONESMODELOS
A GASACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Fogones extraíbles para facilitar su limpieza.
- Termopar de seguridad incluido.
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento.
- Pies regulables en altura.
- Preparada para toma izquierda o derecha.
- Preparada para butano. Incluye inyectores para gas natural.
- Piezo eléctrico incluido para facilitar encendido.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Removable stoves for easy cleaning.
- Safety thermocouple included.
- Removable front panel for easy maintenance.
- Feet adjustable in height.
- Ready for gas intake left or right.
- Prepared for butane. Includes injectors for natural gas.
- Lighter included to facilitate ignition.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	POTENCIA	QUEMADORES	ENERGÍA	P.V.P.
	Code	Measure	Power	Burners	Power source	Price
ALMMCG30	30105200	410x452x233	5700 w	1 Fuego	Gas B/N	517 €
ALMMCG70	30105202	810x452x233	11400 w	2 Fuegos	Gas B/N	912 €
ALMMCG100	30105204	1210x452x233	17100 w	3 Fuegos	Gas B/N	1.353 €

De sobremesa

BARBACOAS

Barbecues



ALMB90



ALMB60

PARA PIEDRA
VOLCÁNICAMODELOS
A GAS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Construido en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Parrilla acanalada con acabado pavonado.
- Graseira delantera de gran capacidad.
- Pies regulables en altura.
- Termopar de seguridad incluido.
- Preparada para butano. Incluye inyectores para gas natural.
- Modelos preparados para piedra volcánica.
- Posibilidad de peto y parrillas vascas divididas, independientes e inclinables en 3 alturas (opcional).

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Tubular stainless steel burners.
- Corrugated grill with blued finish.
- Large capacity front filler.
- Feet adjustable in height.
- Safety thermocouple included.
- Prepared for butane. Includes injectors for natural gas.
- Models prepared for volcanic stone.
- Optional surrounding bib and independent grids for height regulation.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	POTENCIA Power	QUEMADORES Burners	ENERGÍA Power source	P.V.P. Price
ALMB60	● 30115202	600x600x260	12,6 kW	4 Fuegos	Gas B/N	1.261 €
ALMB90	● 30115204	900x600x260	18,9 kW	6 Fuegos	Gas B/N	1.671 €

LxPxH

De sobremesa

PLANCHAS

Griddle plates



ALMPLGE40



ALMPLGE80



ALMPLGC80



MODELOS
A GAS



MODELOS
CON 1 FOGÓN



MOD. CON 2
FOGONES



MOD. CON 3
FOGONES

INOX

CR

EXTERIOR EN
A. INOXIDABLE

MOD. DE
CROMO DURO

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Placa extraíble para facilitar su limpieza.
- Placa monobloc de acero de 6 mm de espesor con peto.
- Modelos con placas de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Modelos con placas de cromo duro disponibles.
- Graseira delantera de gran capacidad.
- Termopar de seguridad incluido.
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento.
- Pies regulables en altura.
- Preparada para toma izquierda o derecha.
- Preparada para butano. Incluye inyectores para gas natural.
- Piezo eléctrico incluido para facilitar encendido.
- Planchas + cocina con fogones de 6kw

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Removable plates for easy cleaning.
- Monobloc steel plate of 6 mm thick with breastplate.
- Laminated steel plates with non-stick treatment models available.
- Hard Chrome plates models available.
- Large capacity front filler. Safety thermocouple included.
- Removable front panel for easy maintenance.
- Feet adjustable in height.
- Ready for gas intake left or right.
- Prepared for butane. Includes injectors for natural gas.
- Lighter included to facilitate ignition.
- Griddles plates + kitchen with 6kw stove.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

ACERO LAMINADO	REFERENCIA	MEDIDAS	POTENCIA	QUEMADORES	ENERGÍA	P.V.P.
	Code	Measure	Power	Burners	Power source	Price
ALMPLGE40	30110002	410x472x215	3200 w	1 Fuego	Gas B/N	379 €
ALMPLGE60	30110004	610x472x215	6400 w	2 Fuegos	Gas B/N	492 €
ALMPLGE80	30110006	810x472x215	8900 w	3 Fuegos	Gas B/N	624 €
ALMPLGE100	30110008	1010x472x215	9600 w	3 Fuegos	Gas B/N	707 €
CROMO						
ALMPLGC60	30110020	610x472x229	5700 w	2 Fuegos	Gas B/N	1.183 €
ALMPLGC80	30110022	810x472x229	8900 w	3 Fuegos	Gas B/N	1.595 €

LxPxH

Simples FREIDORAS

Simple fryers



ALMFR7LCG



ALMFR7LSG



ALMFR10LMCG

MODELOS
ELÉCTRICOS

7L

MODELOS DE
7 LITROS

10L

MODELOS DE
10 LITROS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en Acero inoxidable.
- Resistencia en Acero inoxidable.
- Cabeza desmontable para facilitar limpieza.
- Termostato regulable 190°C.
- Termostato de seguridad 240°C.
- Terminales faston en Acero inoxidable.
- Todos los modelos tienen contactor.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Electrical resistance made in stainless steel.
- Head removable for easy cleaning.
- Adjustable thermostat 190°C.
- Safety thermostat 240°C.
- Faston Stainless Steel.
- All models have a contactor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	DIMENS. CESTA Basket measure	VOLTAJE Voltage	P.V.P. Price
ALMFR7LSG	● 30140006	270x410x315	3200 w	7 Litros	195x215x120	230 V	260 €
ALMFR7LCG	● 30140010	270x460x370	3500 w	7 Litros	195x215x120	230 V	399 €
ALMFR10LMCG	● 30140014	500x330x370	4500 w	10 Litros	255x255x110	230 V	490 €
ALMFR10LTCG	● 30140016	500x330x370	7500 w	10 Litros	255x255x110	400 V	560 €

LxPxH

Dobles FREIDORAS

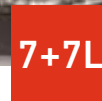
Double fryers



ALMFR77LCG



ALMFR77LSG

MODELOS
ELECTRICOSMODELOS DE
7+7 LITROSMODELOS DE
10+10 LITROSACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en Acero inoxidable.
- Resistencia en Acero inoxidable.
- Cabeza desmontable para facilitar limpieza.
- Termostato regulable 190°C
- Termostato de seguridad 240°C.
- Terminales faston en Acero inoxidable.
- Todos los modelos tienen contactor.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Electrical resistance made in stainless steel.
- Head removable for easy cleaning.
- Adjustable thermostat 190 °C
- Safety thermostat 240°C.
- Faston Stainless Steel.
- All models have a contactor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	POTENCIA	CAPACIDAD	DIMENS. CESTA	VOLTAJE	P.V.P.
	Code	Measure	Power	Capacity	Basket measure	Voltage	Price
ALMFR7+7LSG	● 30140008	420x535x330	2x3200 w	7+7 Litros	2x 195x215x120	230 V	486 €
ALMFR7+7LCG	● 30140012	530x460x370	2x3500 w	7+7 Litros	2x 195x215x120	230 V	759 €
ALMFR10+10MCG	● 30140018	500x660x370	2x4500 w	10+10 Litros	2x 255x255x120	230 V	940 €
ALMFR10+10LTCG	● 30140020	500x660x370	2x7500 w	10+10 Litros	2x 255x255x120	400 V	999 €

LxPxH

Pisos y carrusel

TOSTADORES

Toasters



ALMTOS25S



ALMTOS35SC



ALMTOSCO35S



ALMTOSCO45C



ALMTOSTH210

MODELOS
ELÉCTRICOSMODELOS DE
1 PISOMODELOS DE
2 PISOS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Construido totalmente en Acero inoxidable.
- Interruptores de potencia.
- Parrilla desmontable.
- Cajón recoge migas.
- Temporizador opcional.
- Cinta en Acero inoxidable en el modelo carrusel.
- Regulador de velocidad en el modelo carrusel.
- Control de resistencias independientes en modelo carrusel.

FEATURES

- Built in stainless steel.
- Power switches.
- Removable grill.
- Crumb collector drawer.
- Optional timer.
- Stainless steel conveyor belt on carousel model.
- Speed controller on carousel model.
- Independent resistance control on carousel model.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

ESTANDAR	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	POTENCIA Power	NIVELES Levels	TEMPORIZADOR Timer	VOLTAJE Voltage	P.V.P. Price
ALMTOS25S	● 30125002	532x270x278	2000 w	1 Piso	-	230 V	204 €
ALMTOS25C	● 30125004	532x270x278	2000 w	1 Piso	SI	230 V	218 €
ALMTOS35S	● 30125006	532x270x385	3000 w	2 Pisos	-	230 V	273 €
ALMTOS35C	● 30125008	532x270x385	3000 w	2 Pisos	SI	230 V	286 €
ALMTOS35SC	● 30125010	585x275x390	3600 w	2 Pisos	SI	230 V	353 €
COMPACTOS							
ALMTOSCO35S	● 30125030	355x255x400	1800 w	2 Pisos	-	230 V	204 €
ALMTOSCO35C	● 30125032	355x255x400	1800 w	2 Pisos	SI	230 V	220 €
ALMTOSCO45S	● 30125034	355x255x505	2400 w	3 Pisos	-	230 V	277 €
ALMTOSCO45C	● 30125036	355x255x505	2400 w	3 Pisos	SI	230 V	289 €
CARRUSEL							
ALMTOSTH210	● 30125012	750x435x260	3000 w	Carrusel	SI	230 V	1.250 €

GRILLS

Grills



ALMGR2735E



ALMGR2745E



ALMGR5530DE

MODELOS
ELÉCTRICOSSUPERFICIE
ESTRIADAEXTERIOR EN
A. INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Placas de parrilla de hierro fundido.
- Regulador de temperatura 50-300°C.
- Bandeja recoge grasas.
- Placas con superficie de trabajo estriadas.
- Cuerpo en Acero inoxidable.

FEATURES

- Plates of cast iron grill.
- Temperature regulator 50-300°C.
- Tray collects grease.
- Plates with rough work surface.
- Body made of stainless steel.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PLACA	POTENCIA	SUPERFICIE	P.V.P.
	Code	Measure	Plate	Power	Surface	Price
ALMGR2735E	30120002	410x500x300	360x270	2500 w	www	485 €
ALMGR2745E	30120004	510x500x300	450x270	3000 w	www	558 €
ALMGR5530DE	30120006	560x440x300	520x240	3500 w	www	720 €

LxPxH

BAÑOS MARÍA

Bains-Marie



ALMBM150



ALMBM200

MODELOS
ELÉCTRICOS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero inoxidable.
- Regulación por termostato de 0°C a 90°C.
- Grifo de desagüe incluido.
- Cubetas no incluidas.

FEATURES

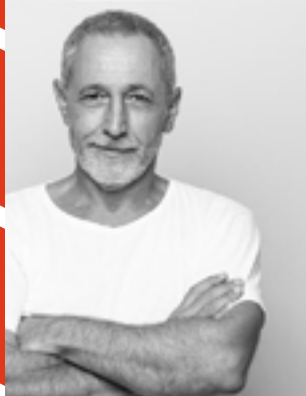
- Stainless steel structure.
- Thermostat regulation from 0°C to 90°C.
- Drain tap included.
- Kegs not included.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltage	CUBETAS GN GN Trays	ENERGÍA Power source	P.V.P. Price
ALMBM150	● 30215002	605x325x260	1,5 kw	230 V	3 x GN 1/3 150	Eléctrica	359 €
ALMBM200	● 30215004	620x342x315	1,5 kw	230 V	3 x GN 1/3 200	Eléctrica	492 €

no incluidas

“Todos diferentes,
todos iguales, todos
encajan, cocción
modular”





Cocción modular

Modular cooking

Serie Silver 550 / Página 90

Cocinas, Planchas, Barbacoas, Baños María, Freidoras,
Elementos neutros y puertas.

Cookers, Fry tops, Lava char grill, Bains Marie, Fryers,
Neutral unit and doors.

Serie Silver 750 / Página 96

Cocinas, Planchas, Barbacoas, Baños María, Freidoras,
Elementos neutros y puertas.

Cookers, Fry tops, Lava char grill, Bains Marie, Fryers,
Neutral unit and doors.

Serie Silver 900 / Página 102

Cocinas, Planchas, Barbacoas, Baños María, Freidoras,
Elementos neutros y puertas.

Cookers, Fry tops, Lava char grill, Bains Marie, Fryer and
Neutral units.

Serie SILVER 550 COCINAS

Cookers



ALMCGS522M



ALMCGS522SH



MODELOS
A GAS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con válvula termopar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto de encendido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas de 370x370 mm esmaltados en negro.
- Con 1 parrilla reductora.
- Bandejas inferiores recoge grasas de acero inoxidable incluidas.
- Hornos con encendido electrónico, con una bandeja de acero inoxidable y con una rejilla cromada. Dimensiones horno: 660x400x315 mm.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety valve and thermocouple.
- Open burners provided with ignition pilot tube with stainless steel protector.
- Flame spreader and grills of 370x370 mm enameled in black.
- With 1 reducing oven grill.
- All models provided with grease trays.
- Ovens with electronic ignition, with a stainless steel tray and a chrome rack. Oven dimensions: 660x400x315 mm.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

REFERENCIA	MEDIDAS	QUEMADORES	POTENCIA	HORNO	ARMARIO	ENERGÍA	P.V.P.
Code	Measure	Burners	Power	Oven	Cabinet	Power source	Price
ALMCGS511M	455x550x290	1x7,5 kw	7,50 kw	-	-	Gas	736 €
ALMCGS511S	455x550x850	1x7,5 kw	7,50 kw	-	-	Gas	935 €
ALMCGS522M	800x550x290	1x5 + 1x7,5 kw	12,50 kw	-	-	Gas	1.344 €
ALMCGS522S	800x550x850	1x5 + 1x7,5 kw	12,50 kw	-	-	Gas	1.519 €
ALMCGS522SH	800x550x850	1x5 + 1x7,5 kw	17,40 kw	4,9 kw	-	Gas	2.240 €
ALMCGS522SHG	800x550x850	1x5 + 1x7,5 kw	19,55 kw	4,9 (H) + 2,3 (G) kw	Si	Gas	2.459 €
ALMCGS533M	1200x550x290	2x5 + 1x7,5 kw	17,50 kw	-	-	Gas	1.850 €
ALMCGS533S	1200x550x850	2x5 + 1x7,5 kw	17,50 kw	-	-	Gas	2.808 €
ALMCGS533SH	1200x550x850	2x5 + 1x7,5 kw	22,40 kw	4,9 kw	Si	Gas	2.920 €
ALMCGS533SHG	1200x550x850	2x5 + 1x7,5 kw	24,65 kw	4,9 (H) + 2,3 (G) kw	Si	Gas	2.980 €

H: Con Horno | G: Con gratinador | A: Con armario | S: Con soporte | M: Modelo sobre mostrador

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.

Serie SILVER 550 PLANCHAS

Fry-Tops



ALMPGS511MH



ALMPGS522MH



ALMPGS523MH

MODELOS
A GAS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificada de 20 mm.
- Bandejas inferiores recoge grasas de acero inoxidable incluidas.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety valve and thermocouple.
- With 20 mm rectified plate.
- All models provided with grease trays.
- Ignition system with piezoelectric button.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	MANDOS	QUEMADORES	POTENCIA	ENERGÍA	SUPERFICIE TRAB.	SUPERFICIE	P.V.P.
	Code	Measure	Burner controls	Burners	Power	Power source	Work surface	Kind of surface	Price
HIERRO DULCE									
ALMPGS511MH ●	30110170	450x550x290	1	1x6,5(C) kw	6,5 kw	Gas	444x395	Lisa	1.050 €
ALMPGS522MH ●	30110171	650x550x290	2	1x6,5(C) + 1x3,3(R) kw	9,75 kw	Gas	644x395	Lisa	1.514 €
ALMPGS523MH ●	30110172	850x550x290	2	1x6,5(C) + 1x6,5(C) kw	13 kw	Gas	844x395	Lisa	1.864 €
CROMO DURO									
ALMPGS511MC ●	30110173	450x550x290	1	1x6,5(C) kw	6,5 kw	Gas	444x395	Lisa	1.636 €
ALMPGS522MC ●	30110174	650x550x290	2	1x6,5(C) + 1x3,3(R) kw	9,75 kw	Gas	644x395	Lisa	2.313 €
ALMPGS523MC ●	30110175	850x550x290	2	1x6,5(C) + 1x6,5(C) kw	13 kw	Gas	844x395	Lisa	3.108 €

H: Hierro dulce | C: Cromo duro | M: Modelo sobremostrador | (C): Quemador curvo | (R): Quemador recto

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.

Serie SILVER 550 BARBACOAS

Barbecues



ALMBGS511M



ALMBGS522M



ALMBGS532M

PIEDRA
VOLCÁNICAMODELOS
A GASACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con válvula termopar de seguridad.
- Quemador tubular bajo la parrilla de carbón volcánico.
- Piedra volcánica incluida.
- Parrilla en acero inoxidable con baja emisión de humos regulable en altura.
- Bandejas inferiores recoge grasas de acero inoxidable incluidas.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety valve and thermocouple.
- Tubular burner under the volcanic charcoal grill.
- Volcanic stone included.
- Stainless steel grill with low smoke emission, adjustable in height.
- All models provided with grease trays.
- Ignition system with piezoelectric button.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	QUEMADORES	POTENCIA	PESO	ENERGÍA	P.V.P.
	Code	Measure	Burners	Power	Weight	Power source	Price
ALMBGS511M	● 30115170	450x550x290	1x6,5 kw	6,50 kw	-	Gas	1.264 €
ALMBGS522M	● 30115171	650x550x290	1x6,5(C) + 1x3,3(R) kw	9,75 kw	-	Gas	1.741 €
ALMBGS532M	● 30115172	850x550x290	1x6,5(C) + 1x6,5(C) kw	13,00 kw	-	Gas	2.138 €

H: Hierro dulce | C: Cromo duro | M: Modelo sobremostrador | (C): Quemador curvo | (R): Quemador recto

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.

Serie SILVER 550 FREIDORAS

Fryers



ALMFES511S



ALMFES522S

MODELOS
ELÉCTRICOSACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con termostato de seguridad.
- Regulación por termostato de 50°C a 200°C.
- Resistencias blindadas de alto rendimiento.
- Grifo de desagüe incluido.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety thermostat.
- Thermostat regulation from 50°C to 200°C.
- High performance armoured heating elements.
- Drain tap included.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

REFERENCIA	MEDIDAS	CAPACIDAD	POTENCIA	DIMENS. CESTA	ENERGÍA	P.V.P.
Code	Measure	Capacity	Power	Basket measure	Power source	Price
ALMFES511M ● 30140170	325x550x290	10 litros	1x 4,5 kw (220V)	185x245x110	Eléctrica	1.220 €
ALMFES511S ● 30140171	325x550x850	10 litros	1x 4,5 kw (220V)	185x245x110	Eléctrica	1.945 €
ALMFES522M ● 30140172	650x550x290	10+10 litros	2x 4,5 kw (220V)	2x 185x245x110	Eléctrica	2.105 €
ALMFES522S ● 30140173	650x550x850	10+10 litros	2x 4,5 kw (220V)	2x 185x245x110	Eléctrica	3.299 €

S: Con soporte | M: Modelo sobreestrador

Serie SILVER 550

BAÑOS MARÍA

Bains-Marie



ALMBMES511S



ALMBMES522S



MODELOS ELÉCTRICOS

INOX

ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con termostato de seguridad.
- Regulación por termostato de 0°C a 90°C.
- Grifo de desagüe incluido.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.
- Cubetas no incluidas.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety thermostat.
- Thermostat regulation from 0°C to 90°C.
- Drain tap included.
- Wet with the possibility of dry.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.
- Kegs not included.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

REFERENCIA	MEDIDAS	POTENCIA	VOLTAJE	CUBETAS GN	ENERGÍA	P.V.P.
Code	Measure	Power	Voltage	GN Trays	Power source	Price
ALMBMES511M ● 30215170	350x550x290	1 kw	220 V	1x1/3 + 2x1/4	Eléctrica	593 €
ALMBMES511S ● 30215171	350x550x850	1 kw	220 V	1x1/3 + 2x1/4	Eléctrica	1.371 €
ALMBMES522M ● 30215172	700x550x290	1+1 kw	220 V	2x1/3 + 2x1/4 + 1x1/2	Eléctrica	782 €
ALMBMES522S ● 30215173	700x550x850	1+1 kw	220 V	2x1/3 + 2x1/4 + 1x1/2	Eléctrica	1.829 €

No incluidas

S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

Serie SILVER 550

ELEM. NEUTROS Y PUERTAS

Neutral units and doors



ALMENS511M



ALMENS522S

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Acabado exterior y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte.
- Patas ajustables en altura.

FEATURES

- External finish and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Possibility of adding doors on models with support.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	PESO	P.V.P.
	Code	Measure	Weight	Price
ELEMENTOS NEUTROS				
ALMENS511S ●	30190301	400x550x850	-	796 €
ALMENS522S ●	30190303	800x550x850	-	973 €
ALMENS511M ●	30190300	400x550x290	-	656 €
ALMENS522M ●	30190302	800x550x290	-	899 €
PUERTAS				
ALMPS550 ●	30190304	Serie Silver 550	Izq/Der	216 €

S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

● Producto bajo pedido. Plazo de entrega: 15 días | Product on request. Delivery time: 15 days
● Producto en stock | Product in stock

Serie SILVER 750 COCINAS

Cookers



ALMCGS724M



ALMCGS724SH



MODELOS
A GAS



INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con válvula termpoar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto de encendido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas de 370x295 mm esmaltados en negro.
- Con 1 parrilla reductora.
- Bandejas inferiores recoge grasas de acero inoxidable incluidas.
- Hornos con encendido electrónico, con una bandeja de acero inoxidable y con una rejilla cromada. Dimensiones horno: 660x600x315 mm.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety valve and thermocouple.
- Open burners provided with ignition pilot tube with stainless stell protector.
- Flame spreader and grills of 370x295 mm enameled in black.
- With 1 reducing oven grill.
- All models provided with grease trays.
- Ovens with electronic ignition, with a stainless steel tray and a chrome rack. Oven dimensions: 660x600x315 mm.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	QUEMADORES Burners	POTENCIA Power	HORNO Oven	ARMARIO Cabinet	ENERGÍA Power source	P.V.P. Price
ALMCGS712M	● 30105180	455x750x290	1x5 + 1x7,5 kw	12,50 kw	-	-	Gas	1.402 €
ALMCGS712S	● 30105181	455x750x850	1x5 + 1x7,5 kw	12,50 kw	-	-	Gas	1.753 €
ALMCGS724M	● 30105182	825x750x290	3x5 + 1x7,5 kw	22,50 kw	-	-	Gas	2.068 €
ALMCGS724S	● 30105183	825x750x850	3x5 + 1x7,5 kw	22,50 kw	-	-	Gas	2.713 €
ALMCGS724SH	● 30105184	825x750x850	3x5 + 1x7,5 kw	27,80 kw	5,3 kw	-	Gas	3.999 €
ALMCGS724SHG	● 30105185	825x750x850	3x5 + 1x7,5 kw	30,70 kw	5,3 (H) + 2,9 (G) kw	-	Gas	4.312 €
ALMCGS736M	● 30105186	1200x750x290	5x5 + 1x7,5 kw	32,50 kw	-	-	Gas	3.360 €
ALMCGS736S	● 30105187	1200x750x850	5x5 + 1x7,5 kw	32,50 kw	-	-	Gas	4.256 €
ALMCGS736SH	● 30105188	1200x750x850	5x5 + 1x7,5 kw	37,80 kw	5,3 kw	Si	Gas	5.399 €
ALMCGS736SHG	● 30105189	1200x750x850	5x5 + 1x7,5 kw	40,70 kw	5,3 (H) + 2,9 (G) kw	Si	Gas	5.667 €

H: Con Horno | G: Con gratinador | A: Con armario | S: Con soporte | M: Modelo sobre mostrador

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.

● Producto bajo pedido. Plazo de entrega: 15 días | Product on request. Delivery time: 15 days
● Producto en stock | Product in stock

Serie SILVER 750

PLANCHAS

Fry-Tops



ALMPGS722MHL



ALMPGS722SHLE



MODELOS
A GAS



INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificadora de 20 mm.
- Bandejas inferiores recoge grasas de acero inoxidable incluidas.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety valve and thermocouple.
- With 20 mm rectified plate.
- All models provided with grease trays.
- Ignition system with piezoelectric button.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	QUEMADORES	POTENCIA	SUPERFICIE TRAB.	SUPERFICIE	ENERGÍA	P.V.P.
HIERRO DULCE	Code	Measure	Burners	Power	Work surface	Kind of surface	Power source	Price
ALMPGS711MHL	30110180	450x750x290	7,5(C) kw	7,5 kw	404x555	Lisa	Gas	1.907 €
ALMPGS711SHL	30110181	450x750x850	7,5(C) kw	7,5 kw	404x555	Lisa	Gas	2.250 €
ALMPGS722MHL	30110182	850x750x290	2x 7,5(C) kw	15 kw	804x555	Lisa	Gas	2.757 €
ALMPGS722SHL	30110183	850x750x850	2x 7,5(C) kw	15 kw	804x555	Lisa	Gas	3.067 €
ALMPGS711SHE	30110184	450x750x850	7,5(C) kw	7,5 kw	404x555	Ranurada	Gas	2.567 €
ALMPGS722SHE	30110185	850x750x850	2x 7,5(C) kw	15 kw	804x555	Ranurada	Gas	3.558 €
ALMPGS722SHLE	30110186	850x750x850	2x 7,5(C) kw	15 kw	804x555	Mixta	Gas	3.558 €
CROMO DURO								
ALMPGS711MCL	30110187	450x750x290	7,5(C) kw	7,5 kw	404x555	Lisa	Gas	2.511 €
ALMPGS711SCL	30110188	450x750x850	7,5(C) kw	7,5 kw	404x555	Lisa	Gas	2.813 €
ALMPGS722MCL	30110189	850x750x290	2x 7,5(C) kw	15 kw	804x555	Lisa	Gas	3.736 €
ALMPGS722SCL	30110190	850x750x850	2x 7,5(C) kw	15 kw	804x555	Lisa	Gas	4.049 €

H: Hierro dulce | C: Cromo duro | M: Modelo sobremostrador | (C): Quemador curvo | (R): Quemador recto

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.

- Producto bajo pedido. Plazo de entrega: 15 días | Product on request. Delivery time: 15 days
- Producto en stock | Product in stock

Serie SILVER 750 FREIDORAS

Fryers



ALMFES711S



ALMFES722S



CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con termostato de seguridad.
- Regulación por termostato de 50°C a 200°C.
- Resistencias blindadas de alto rendimiento.
- Grifo de desagüe incluido.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety thermostat.
- Thermostat regulation from 50°C to 200°C.
- High performance armoured heating elements.
- Drain tap included.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	CAPACIDAD Capacity	POTENCIA Power	DIMENS. CESTA Basket measure	ENERGÍA Power source	P.V.P. Price
ALMFES711S	● 30140180	360x750x850	17 litros	7,5 kw (380V)	205x290x125	Eléctrica	2.097 €
ALMFES722S	● 30140181	720x750x850	17+17 litros	2x 7,5 kw (380V)	2x 205x290x125	Eléctrica	4.200 €

S: Con soporte | M: Modelo sobre mostrador

Serie SILVER 750 BARBACOAS

Barbecues



ALMBGS711S



ALMBGS722S

PIEDRA
VOLCÁNICAMODELOS
A GASACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con válvula termopar de seguridad.
- Quemador tubular bajo la parrilla de carbón volcánico.
- Piedra volcánica incluida.
- Parrilla en acero inoxidable con baja emisión de humos regulable en altura.
- Bandejas inferiores recoge grasas de acero inoxidable incluidas.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety valve and thermocouple.
- Tubular burner under the volcanic charcoal grill.
- Volcanic stone included.
- Stainless steel grill with low smoke emission, adjustable in height.
- All models provided with grease trays.
- Ignition system with piezoelectric button.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	QUEMADORES Burners	POTENCIA Power	ENERGÍA Power source	P.V.P. Price
ALMBGS711S	30115180	450x750x850	7,5 kw	7,50 kw	Gas	2.156 €
ALMBGS722S	30115181	850x750x850	2x7,5 kw	15,00 kw	Gas	2.999 €

H: Hierro dulce | C: Cromo duro | M: Modelo sobremostrador | (C): Quemador curvo | (R): Quemador recto

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.

Serie SILVER 750

BAÑOS MARÍA

Bains-Marie



ALMBGS711S



ALMBGS722S



MODELOS
ELÉCTRICOS



ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con termostato de seguridad.
- Regulación por termostato de 0°C a 90°C.
- Grifo de desagüe incluido.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.
- Cubetas no incluidas.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety thermostat.
- Thermostat regulation from 0°C to 90°C.
- Drain tap included.
- Wet with the possibility of dry.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.
- Keps not included.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	POTENCIA	VOLTAJE	CUBETAS GN	ENERGÍA	P.V.P.
	Code	Measure	Power	Voltage	GN Trays	Power source	Price
ALMBMES711S ●	30215180	350x750x850	1 kw	220 V	1x1/2 + 2x1/3	Eléctrica	1.641 €
ALMBMES722S ●	30215181	700x750x850	1+1 kw	220 V	4x1/3 + 2x1/4 + 1x1/2	Eléctrica	2.090 €

S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

No incluidas

Serie SILVER 750

ELEM. NEUTROS Y PUERTAS

Neutral units and doors



ALMENS710S



ALMENS720S

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Acabado exterior y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte.
- Patas ajustables en altura.

FEATURES

- External finish and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Possibility of adding doors on models with support.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

ELEMENTOS NEUTROS		REFERENCIA	MEDIDAS	PESO	P.V.P.
		Code	Measure	Weight	Price
ALMENS710S	●	30190306	400x750x850	-	964 €
ALMENS720S	●	30190308	800x750x850	-	1.169 €
ALMENS710M	●	30190309	400x750x290	-	738 €
ALMENS720M	●	30190310	800x750x290	-	891 €
PUERTAS		REFERENCIA	MEDIDAS	PESO	P.V.P.
ALMPS750	●	30190318	Serie Silver 750	Izq/Der	216 €

S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

● Producto bajo pedido. Plazo de entrega: 15 días | Product on request. Delivery time: 15 days
 ● Producto en stock | Product in stock

Serie SILVER 900 COCINAS

Cookers



ALMCS912M



ALMCS912S



ALMCS924M



ALMCS936M



ALMCS936S



ALMCS936H



ALMCS938HH

H: Con Horno | G: Con gratinador | A: Con armario | S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.



ALMCS924S



ALMCS924H



ALMCS938S



ALMCS938H

MODELOS
A GAS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con válvula termopar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto de encendido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas de 370 x 370 mm esmaltados en negro.
- Con 1 parrilla reductora.
- Bandejas inferiores recoge grasas de acero inoxidable incluidas.
- Hornos con encendido electrónico, con una bandeja de acero inoxidable y con una rejilla cromada. Dimensiones horno: 660 x 740 x 315 mm.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety valve and thermocouple.
- Open burners provided with ignition pilot tube with stainless steel protector.
- Flame spreader and grills of 370 x 370 mm enameled in black.
- With 1 reducing oven grill.
- All models provided with grease trays.
- Ovens with electronic ignition, with a stainless steel tray and a chrome rack.
- Oven dimensions: 660 x 740 x 315 mm.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	QUEMADORES	POTENCIA	HORNO	ARMARIO	ENERGÍA	P.V.P.
	Code	Measure	Burners	Power	Oven	Cabinet	Power source	Price
●	ALMCS912M 30105150	455 x 900 x 290	1x5 + 1x7,5 kw	12,50 kw	-	-	Gas	1.486 €
●	ALMCS912S 30105152	455 x 900 x 850	1x5 + 1x7,5 kw	12,50 kw	-	Si	Gas	1.873 €
●	ALMCS924M 30105154	825 x 900 x 290	3x5 + 1x7,5 kw	22,50 kw	-	-	Gas	2.224 €
●	ALMCS924S 30105155	825 x 900 x 850	3x5 + 1x7,5 kw	22,50 kw	-	Si	Gas	2.926 €
●	ALMCS924H 30105158	825 x 900 x 850	3x5 + 1x7,5 kw	29,30 kw	6,8 (H) kw	-	Gas	4.331 €
●	ALMCS936M 30105199	1200 x 900 x 290	5x5 + 1x7,5 kw	32,50 kw	-	-	Gas	3.523 €
●	ALMCS936S 30105191	1200 x 900 x 850	5x5 + 1x7,5 kw	32,50 kw	-	Si	Gas	4.377 €
●	ALMCS936H 30105192	1200 x 900 x 850	5x5 + 1x7,5 kw	39,30 kw	6,8 (H) kw	-	Gas	6.086 €
●	ALMCS938S 30105193	1575 x 900 x 850	6x5 + 2x7,5 kw	45 kw	-	Si	Gas	6.847 €
●	ALMCS938H 30105194	1575 x 900 x 850	6x5 + 2x7,5 kw	51,80 kw	6,8 (H) kw	Si	Gas	7.549 €
●	ALMCS938HH 30105195	1655 x 900 x 850	6x5 + 2x7,5 kw	58,60 kw	2 x 6,8 (H) kw	-	Gas	8.603 €

● Producto bajo pedido. Plazo de entrega: 15 días | Product on request. Delivery time: 15 days
● Producto en stock | Product in stock

Serie SILVER 900 PLANCHAS

Fry-Tops



ALMPS922HSL



ALMPS922C

SUPERFICIE
LISASUPERFICIE
ESTRIADAMODELOS
A GAS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificadora de 20 mm.
- Bandejas inferiores recoge grasas de acero inoxidable incluidas.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety valve and thermocouple.
- With 20 mm rectified plate.
- All models provided with grease trays.
- Ignition system with piezoelectric button.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	MANDOS Burner controls	QUEMADORES Burners	POTENCIA Power	ENERGÍA Power source	SUPERFICIE TRAB. Work surface	SUPERFICIE Kind of surface	P.V.P. Price
HIERRO DULCE									
ALMPS911HL	30110150	450 x 900 x 290	1	1 x 10 kw	10 kw	Gas	404 x 705	Lisa	1.931 €
ALMPS911HSL	30110152	450 x 900 x 850	1	1 x 10 kw	10 kw	Gas	404 x 705	Lisa	2.282 €
ALMPS922HL	30110154	850 x 900 x 290	2	2 x 10 kw	20 kw	Gas	804 x 705	Lisa	2.800 €
ALMPS922HSL	30110155	850 x 900 x 850	2	2 x 10 kw	20 kw	Gas	804 x 705	Lisa	3.207 €
ALMPS911HSE	30110157	450 x 900 x 850	1	1 x 10 kw	10 kw	Gas	404 x 705	Estriada	2.516 €
ALMPS922HSE	30110158	850 x 900 x 850	2	2 x 10 kw	20 kw	Gas	804 x 705	Estriada	3.628 €
ALMPS922HSEL	30110159	850 x 900 x 850	2	2 x 10 kw	20 kw	Gas	804 x 705	Mixta	3.628 €
CROMO DURO									
ALMPS911C	30110160	450 x 900 x 290	1	1 x 10 kw	10 kw	Gas	404 x 705	Lisa	2.434 €
ALMPS911CS	30110161	450 x 900 x 850	1	1 x 10 kw	10 kw	Gas	404 x 705	Lisa	2.786 €
ALMPS922C	30110162	850 x 900 x 290	2	2 x 10 kw	20 kw	Gas	804 x 705	Lisa	4.038 €
ALMPS722CS	30110163	850 x 900 x 850	2	2 x 10 kw	20 kw	Gas	804 x 705	Lisa	4.448 €

H: Con Horno | G: Con gratinador | A: Con armario | S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.

Serie SILVER 900 BARBACOAS

Barbecues



ALMBS911S



ALMBS922S

PIEDRA
VOLCÁNICAMODELOS
A GAS

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Valvula termopar de seguridad.
- Placa rectificada de 20mm.
- Sistema de encendido con pulsador piezoelectrico.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Quemador tubular bajo parrilla de carbon volcanico.
- Piedra volcanica incluida.
- Parrilla en acero inoxidable con baja emision de humos regulable en altura.

FEATURES

- Exterior finish in stainless steel.
- Safety thermocouple valve.
- 20mm rectified plate.
- Ignition system with piezoelectric button.
- Stainless steel fat collection trays.
- Height adjustable legs.
- Tubular burner under the volcanic charcoal grill.
- Volcanic stone included.
- Height adjustable stainless steel grill with low smoke emission.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	QUEMADORES Burners	POTENCIA Power	ENERGÍA Power source	P.V.P. Price
ALMBS911S	● 30115152	450 x 900 x 850	1x10 kw	10 kw	Gas	2.282 €
ALMBS922	● 30115154	850 x 900 x 260	2x10 kw	20 kw	Gas	2.868 €
ALMBS922S	● 30115156	850 x 900 x 850	2x10 kw	20 kw	Gas	3.570 €

H: Con Horno | G: Con gratinador | A: Con armario | S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

La instalación debe hacerse con un regulador de 30g para gas butano/propano y de 50g para gas natural. Todos los aparatos salen regulados de fábrica.

Serie SILVER 900

FREIDORAS

Fryers



ALMFS925SY



ALMFS92525SY



MODELOS
ELÉCTRICOS



ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con termostato de seguridad.
- Regulación por termostato de 50°C a 200°C.
- Resistencias blindadas de alto rendimiento.
- Grifo de desagüe incluido.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety thermostat.
- Thermostat regulation from 50°C to 200°C.
- High performance armoured heating elements.
- Drain tap included.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA	MEDIDAS	CAPACIDAD	POTENCIA	CESTA	ENERGÍA	P.V.P.
	Code	Measure	Capacity	Power	Basket L x A x H	Power source	Price
ELÉCTRICAS							
ALMFS925SY	● 30140154	410 x 900 x 850	25 L	12 kw (380V)	235 x 330 x 141 mm	Eléctrica	2.940 €
ALMFS92525SY	● 30140156	820 x 900 x 850	25 + 25 L	12 + 12 kw (380V)	2 x 235 x 330 x 141 mm	Eléctrica	2.295 €

S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

Serie SILVER 900

BAÑOS MARÍA

Bain-Marie



ALMBMS921S



ALMBMS922S

MODELOS
ELÉCTRICOSACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Con termostato de seguridad.
- Regulación por termostato de 0°C a 90°C.
- Grifo de desagüe incluido.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor.
- Patas regulables en altura.
- Cubetas no incluidas.

FEATURES

- External made of stainless steel.
- With safety thermostat.
- Thermostat regulation from 0°C to 90°C.
- Drain tap included.
- Wet with the possibility of dry.
- Ergonomic heat resistant knobs.
- Height adjustable legs.
- Kefs not included.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	POTENCIA Power	CUBETAS GN GN Trays	ENERGÍA Power source	P.V.P. Price
ALMBMS921S	30215150	350 x 900 x 850 mm	1kw (220V)	1x1/2 + 4x1/4	Eléctrica	2.434 €
ALMBMS922S	30215152	700 x 900 x 850 mm	1+1kw (220V)	2x1/2 + 3x1/3 + 4x1/4	Eléctrica	2.434 €

No incluidas

S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

Serie SILVER 900

ELEM. NEUTROS Y PUERTAS

Neutral units and doors



ALMENS920M



ALMENS920S



ALMPS950

INOX

ACABADO
INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS FEATURES

CARACTERÍSTICAS

- Acabado exterior y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte.
- Patas ajustables en altura.

FEATURES

- External finish and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Possibility of adding legs on models with support.
- Height adjustable legs.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TECHNICAL DATA

ELEMENTOS NEUTROS	REFERENCIA Code	MEDIDAS Measure	PESO Weight	P.V.P. Price
ALMENS910S ●	30190170	400 x 900 x 850	-	1.076 €
ALMENS920S ●	30190172	800 x 900 x 850	-	1.169 €
ALMENS910M ●	30190174	400 x 900 x 290	-	820 €
ALMENS920M ●	30190176	800 x 900 x 290	-	974 €
PUERTAS				
ALMPS950 ●	30190190	Serie Silver 900	Izq/Der	228 €

S: Con soporte | M: Modelo sobremostrador

COCINAS MODULARES

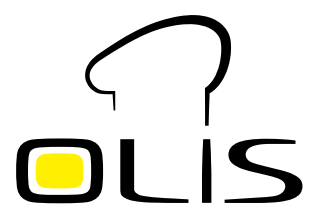
SILVER

 almison



“Una cocina para toda la vida”

“Calidad, Diseño e Innovación”



*we*innovate cooking



Cocción modular

Olis Modular cooking

Olis Connect 4.0 Industry Diamante 90 Touch / Página 113

Diamante 90 / Página 175

Diamante 70 / Página 295

Drop-In 70 / Página 409

Serie 1100 / Página 429

Serie 650 / Página 475



Almison, marca especializada en equipamiento para la hostelería, es ahora partner estratégico oficial de OLIS, empresa perteneciente a ALI GROUP, para España.

Este acuerdo de colaboración con el prestigioso fabricante de cocinas profesionales italiano, refuerza nuestro compromiso de ofrecer soluciones de alta calidad y vanguardia para el sector del hospitality. Juntos, proporcionaremos a nuestros clientes un servicio y equipamiento excepcional que cumple con los más altos estándares de eficiencia y durabilidad, contribuyendo a mejorar la experiencia culinaria en todo el territorio nacional.

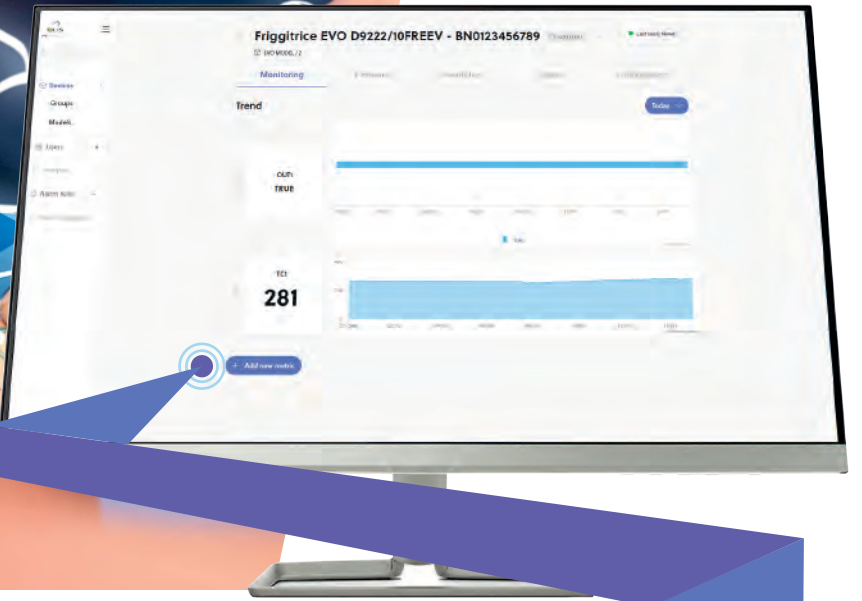
Olis Connect 4.0 Industry

Diamante 90 Touch

Indice

119	Diamante 90Touch
121	Todo Está Bajo Control
123	Cocinas Coup-De-Feu Eléctrica
127	Cocinas Eléctricas Vitroceramica
131	Cocinas Eléctricas A Inducción
135	Baño Maria Eléctrico
139	Fry top Eléctricos
149	Sartenes Basculantes
153	Cuece-Pastas Eléctricos Freidoras Eléctricas
157	Freidoras EVO
163	Marmitas
169	Sarten Multiplo





Olis cloud

Un sistema integrado para el manejo de las cocinas

Plataforma OlisCloud

El sistema de conexión de los equipos a la plataforma OlisCloud permite un control continuo

En todo momento del día del funcionamiento de los equipos, con monitoreo de todos los parámetros cómodamente a distancia desde un PC, tablet o smartphone.

Monitoreando el funcionamiento y el uso de los equipos, será posible evaluar la eficiencia de la organización en la cocina. Y como resultado será más fácil corregir las ineficiencias y optimizar las ganancias.

Todos los datos recogidos por OlisCloud son puestos a disposición están visibles en el portal **OlisControl**, el sistema que te permitirá girar el manejo de tu negocio.





**Gestione
dispositivi**



**Real-time status
monitoring**



**Notifiche e report
automatici**



Assistenza remota



**Dashboard di
analisi interattive**

Manejo a distancia

El cliente puede monitorear a distancia el estado de sus productos / dispositivos y manejar los parámetros de funcionamiento. Desde el portal en línea también será fácil ingresar nuevas recetas y modificar las existentes.

Real time

Verificar en tiempo real el estado de funcionamiento de la máquina, y de los parámetros técnicos de funcionamiento del "punto de datos", para que sea posible visualizar gráficamente el período de actividad y trabajo.

Notificaciones automáticas

En caso de eventos particulares o anomalías, el cliente puede ser actualizado automáticamente y recibir informes de uso.

Teleasistencia

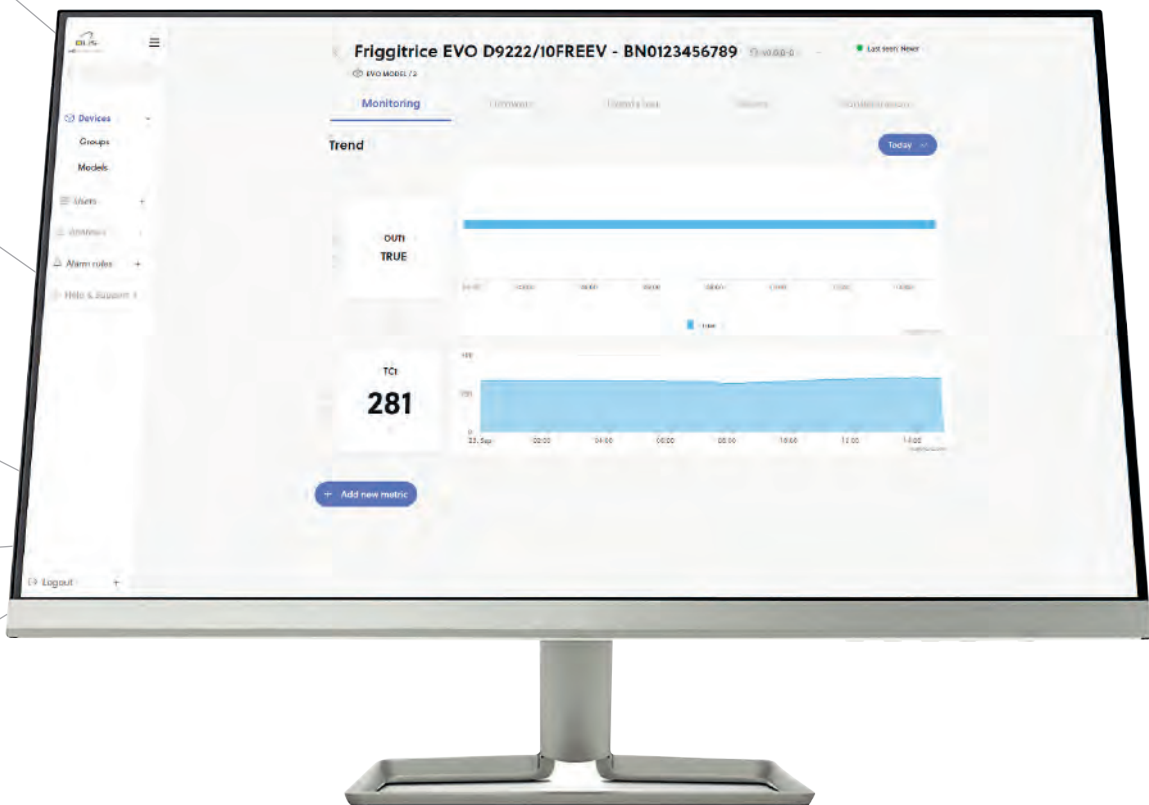
Si es necesario, el usuario final puede activar sesiones de asistencia a distancia con el servicio de atención al cliente.

Dashboard Big-Data

El archivo de todos los datos operativos facilita el desarrollo de análisis constructivos para el ahorro de energía y la calidad de los alimentos, y también es posible autocertificar el proceso de transformación de alimentos, por ejemplo. adjuntando HACCP.

OlisCloud

Maneja tu cocina
y no pienses más.




Attestato

Todos los equipos de control táctil están certificados por el POLO DE TECNOLOGÍA ALTA ADRIÁTICA ANDREA GALVANI SCPA como 4.0 Ready





Conecta tu cocina a la Nube OLIS y tendrás todos los beneficios de la industria 4.0

Todos los equipos identificados con el logo  están certificados por ANDREA GALVANI SCPA HIGH ADRIATIC TECHNOLOGY POLO como 4.0 Ready, y permite aprovechar todas las ventajas de conectar el equipo a un sistema Cloud.

Recolección de datos, monitoreo de operación, control remoto son algunas de las posibilidades que la conectividad pone a tu disposición.



Diamante 90 Touch

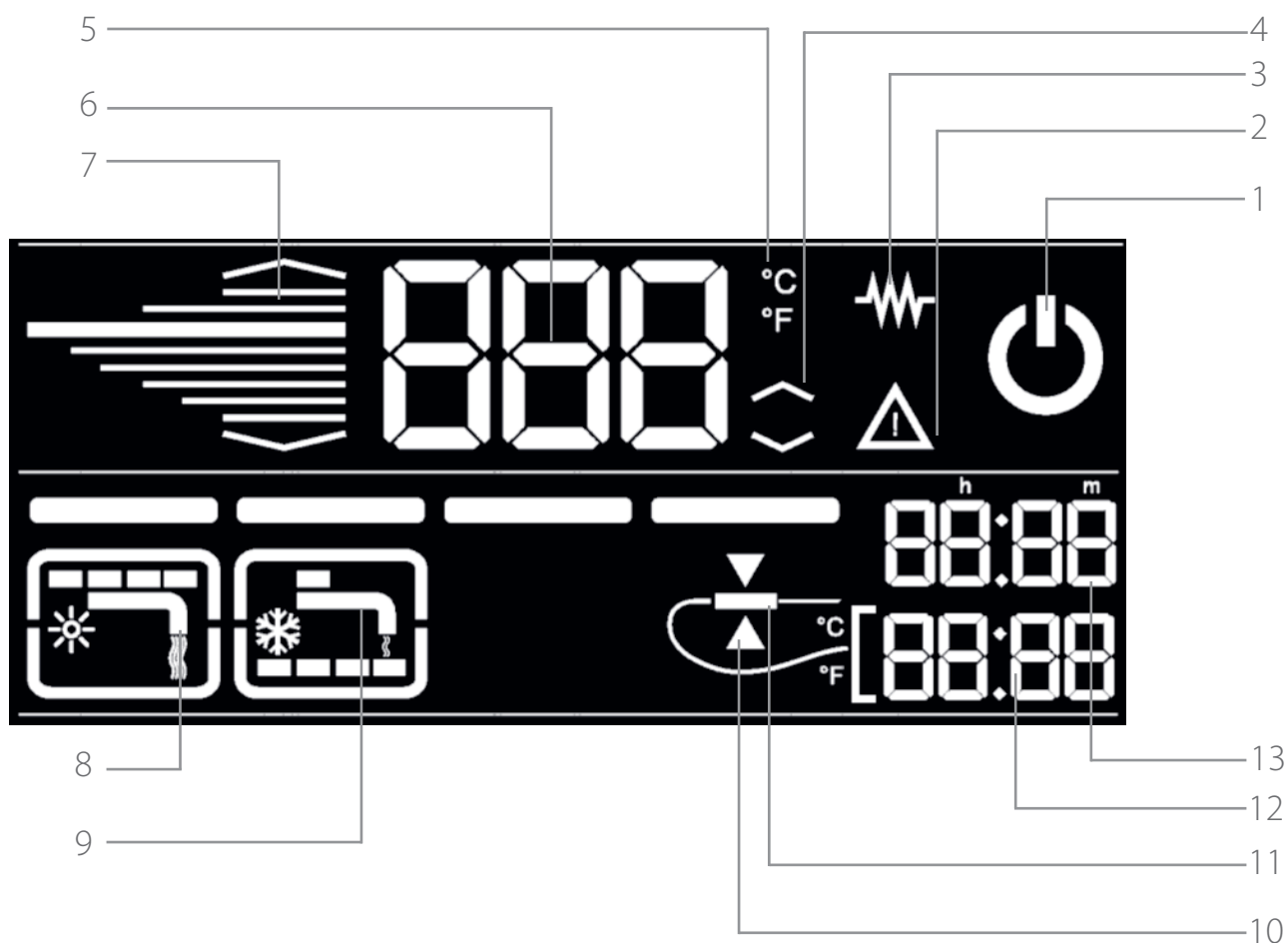
Diamante 90Touch

Tradición e innovación,
todo en tu superficie de
trabajo



Partiendo de las bases de la tradición Olis nace la nueva cocina Diamante, más práctica, con más Accesorios y con más tecnología. Una evolución en el terreno de las cocinas profesionales. Diamante ha sido perfectamente estudiada en todos sus detalles para agilizar y facilitar cada una de las operaciones de preparación, cocción, colocación y limpieza en la cocina, apoyándote todos los días como una auténtica aliada en tu trabajo.

Todo Está Bajo Control De Manera Fácil, Con El Panel Táctil



- 1 - ON / OFF
- 2 - Señalización genérica
- 3 - Calentamiento
- 4 - Indicación de la zona de cocción
- 5 - Unidad de medida (°C / °F)
- 6 - Temperatura/Temperatura Nivel
- 7 - Temperature/Temperatura alcanzado

- 8 - Carga de agua (caliente/rapida)
- 9 - Carga de agua (fria/lenta)
- 10 - Set point alternativo
- 11 - Sonda al corazon
- 12 - Timer/Temperatura Sonda al corazon
- 13 - Timer

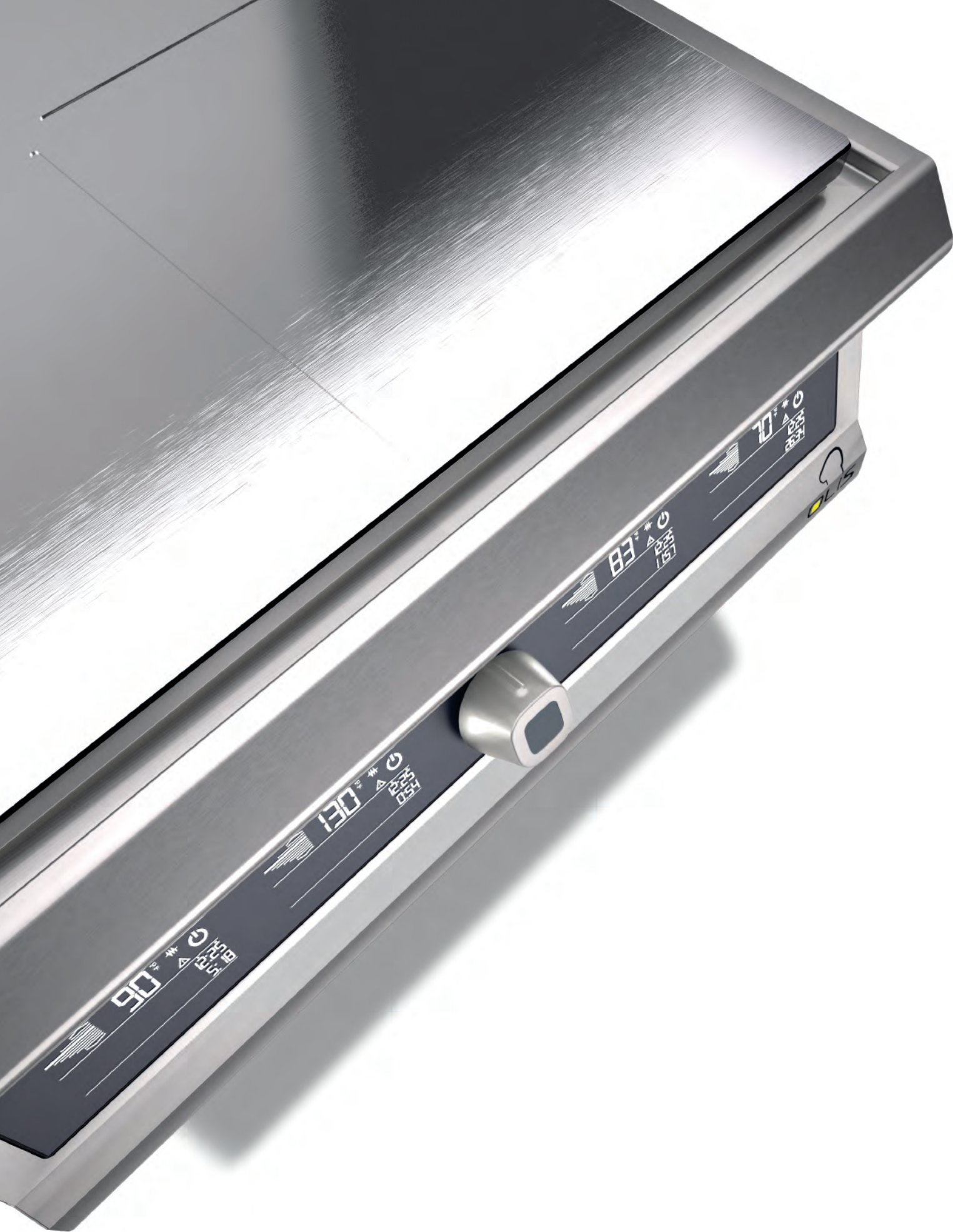
Diamante 90 Touch

Todo Está Bajo Control

Selección rápida y precisa de los parámetros
Gestión fácil y clara de la temperatura
Funciones especiales siempre en vista y
accesible desde la pantalla.



Nuevo diseño antideslizante escuadrado y redondeado para un agarre más ergonómico e indicador en relieve que facilita la selección del dato a configurar. Y con la exclusiva Funcionalidad Codificador solo hay que tocar el parámetro que se desea, girar el selector para regular el nivel y presionarlo para dar la puesta en marcha del dato configurado. Con corona que garantiza la estanqueidad frente al agua y la suciedad.





Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)



Posibilidad de regulación de 2 temporizadores para el control de la cocción. Una señal acústica avisa cuando ha terminado el tiempo programado.



Control de temperatura de la plancha por medio de pantalla Touch y regulación con botón ergonómico.



Plancha estriada con canaleta perimetral recoge-grasas con orificio de descarga.



4 zonas de cocción independientes.

Diamante 90 Touch

Cocinas Coup-De-Feu Eléctrica

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.





Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm.





El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irrigación controlado con termostato de seguridad.

Regulación temperatura de 50 a 400°C mediante termostato.

Cocinas Coup-De-Feu Eléctrica Versión Top

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio
Cogido	LxPxH cm	kW		euro
 DT94/10 TCTE CR1138899	80x90x25	16 Ac400V		 8.426,00
DT94/10 TCTE-T4W ■ CR1138899T4W				 8.611,00

Cocinas Coup-De-Feu Eléctrica Sobre Soporte Abierto


Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio
Cogido	LxPxH cm	kW		euro
 DT94/10 CTE CR1138909	80x90x87	16 Ac400V		 9.338,00
DT94/10 CTE-T4W ■ CR1138909T4W				 9.523,00

■ =equipo completo con kit de conexión WiFi - 4.0 Ready


Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo		note	precio
código			euro

Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
----------------------------	--	---	---------------

Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS

4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00

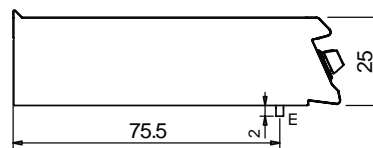
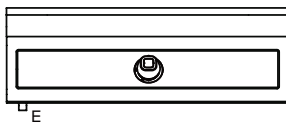
Diamante 90 Touch

Cocinas Coup-De-Feu Eléctrica

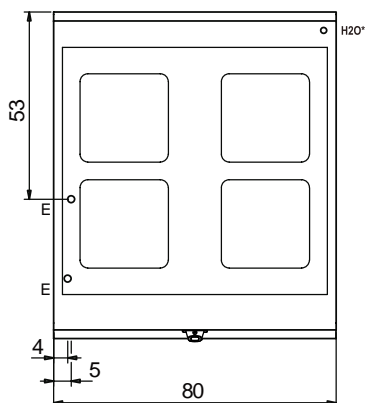
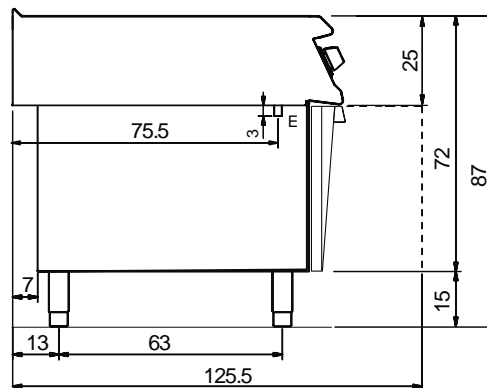
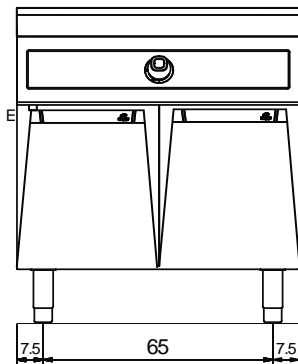


Esquema De Instalación

DT94/10 TCTE



DT94/10 CTE



LÉGENDE

E Pisacable

G Unión de gas

H2O* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S Desaguadero



Diamante 90 Touch

Cocinas Eléctricas Vitroceramica



Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Frontal con comandos inclinados contra el operador.

Superficie de vitrocerámica irrompible.

Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.

Potencia por cada zona de 4 Kw.

Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.



Posibilidad de regulación de 2 temporizadores para el control de la cocción. Un señal acústico avisa cuando ha terminado el tiempo programado.











Control de temperatura de la plancha por medio de pantalla Touch y regulación con botón ergonómico.











El cristal infrangible empotrado en la encimera facilita la maniobrabilidad de las cacerolas.e.

Cocinas Eléctricas Vitroceramica Versión Top

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio
Cogido	LxPxH cm	kW		euro
 DT92/10 TVTC CR1138749	40x90x25	8 Ac400V		2  27 x 27
DT92/10TVTC-T4W ■ CR1138749T4W				 4.005,00
 DT94/10 TVTC CR1138759	80x90x25	16 Ac400V		4  27 x 27
DT94/10TVTC-T4W ■ CR1138759T4W				 6.446,00

Cocinas Eléctricas Vitroceramica Sobre Soporte Abierto


Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio
Cogido	LxPxH cm	kW		euro
 DT92/10 VTC CR1138769	40x90x87	8 Ac400V		2  27 x 27
DT92/10 VTC-T4W ■ CR1138769T4W				 4.689,00
 DT94/10 VTC CR1138779	80x90x87	16 Ac400V		4  27 x 27
DT94/10 VTC-T4W ■ CR1138779T4W				 7.322,00

■ =equipo completo con kit de conexión WiFi - 4.0 Ready


Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo		note	precio
código			euro

Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
----------------------------	--	---	---------------

Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS

4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00



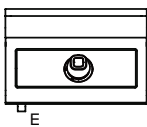
Diamante 90 Touch

Cocinas Eléctricas

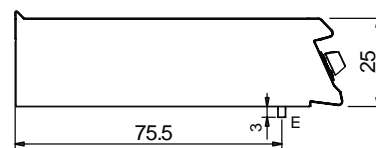
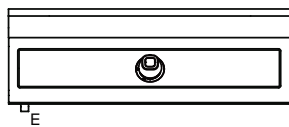
Vitroceramica

Esquema De Instalación

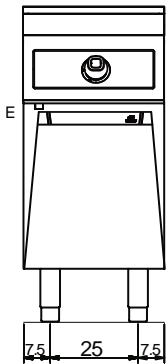
DT92/10 TVTC



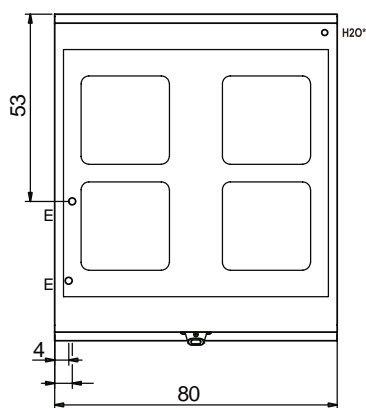
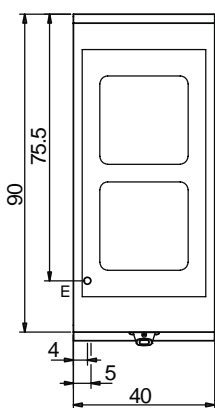
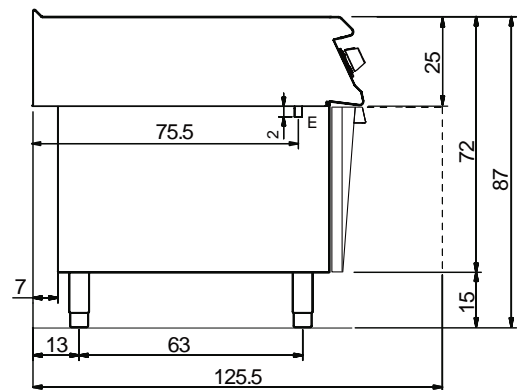
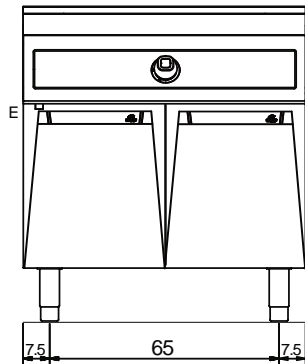
DT94/10 TVTC



DT92/10 VTC



DT94/10 VTC



LÉGENDE

E Pisacable

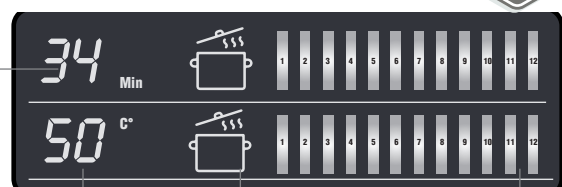
G Union de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Desaguadero



NUEVA PANTALLA DE CONTROL



Ajuste del temporizador

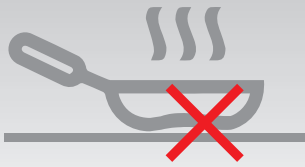
Regulación de la temperatura de trabajo con función HOLD

Indicación de la presencia de la olla en la placa

Conjunto de nivel de potencia

Diamante 90 Touch

Cocinas Eléctricas A Inducción

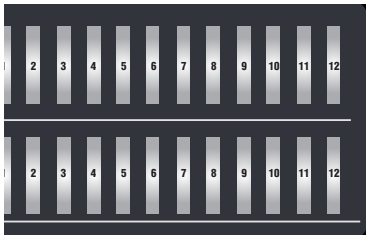


PROTECTION

Overheating



Garantiza el posicionamiento correcto y la adecuación de la olla.



Potencia ajustable en 12 niveles.



LONG LIFE

Professional use



Componentes profesionales probados para soportar uso intensivo a lo largo del tiempo.



Nueva versión full range con control automático de frecuencia y ajuste en función de la cantidad de producto en el bote



Zonas de cocina con energía de 5kW.



CLOUD
Connection



Inducción de control "mecánica" predispuesta a la conexión IOT a la nube Olis



Serigrafías a la identificación de zonas de cocina.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Pantalla con comandos inclinados hacia el operador.









Superficie vitrocerámica irrompible.

Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.






Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que notala presencia del recipiente de cocina en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y dispositivo contra el sobrecalentamiento.

Potencia de 5 Kw. en cada zona.

Cocinas Eléctricas A Inducción Versión Top







Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio	
Codigo	LxPxH cm	kW		euro	
  DT92/10 TCII CR1358279	40x90x25	10 Ac400V		2  *	11.060,00
DT92/10 TCII -T4W CR1358279T4W					11.245,00
  DT94/10 TCII CR1358289	80x90x25	20 Ac400V		4  *	16.534,00
DT94/10 TCII -T4W CR1358289T4W					16.719,00

Cocinas Eléctricas A Inducción Sobre Soporte Abierto







Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio	
Codigo	LxPxH cm	kW		euro	
  DT92/10 GCII CR1358299	40x90x87	10 Ac400V		2  *	11.444,00
DT92/10 GCII -T4W CR1358299T4W					11.629,00
  DT94/10 GCII CR1358309	80x90x87	20 Ac400V		4  *	17.016,00
DT94/10 GCII -T4W CR1358309T4W					17.201,00

* DIAMETRO PENTOLE




Cocinas Eléctricas A Inducción "Topo Campo" Versión Top

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio	
Codigo	LxPxH cm	kW		euro	
  DT92/10 TCIITC CR1358559	40x90x25	10 Ac400V		308x624	14.775,00
DT92/10 TCIITC -T4W CR1358559T4W					14.960,00
  DT94/10 TCIITC CR1358569	80x90x25	20 Ac400V		308x624	28.124,00
DT94/10 TCIITC -T4W CR1358569T4W					28.309,00




Cocinas Eléctricas A Inducción "Topo Campo" Sobre Soporte Abierto

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio	
Codigo	LxPxH cm	kW		euro	
  DT92/10 GCIITC CR1358579	40x90x87	10 Ac400V		308x624	15.158,00
DT92/10 GCIITC -T4W CR1358579T4W					15.343,00
  DT94/10 GCIITC CR1358589	80x90x87	20 Ac400V		308x624	28.636,00
DT94/10 GCIITC -T4W CR1358589T4W					28.821,00

WOK Versión Top

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio	
Codigo	LxPxH cm	kW		euro	
 DT92/10 TCIIW CR1359239T	40x90x25	5 Ac400V		1  Ø 30	7.403,00

WOK Sobre Soporte Abierto

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica		Precio	
Codigo	LxPxH cm	kW		euro	
 DT92/10 GCIIW CR1359249T	40x90x87	5 Ac400V		1  Ø 30	7.588,00



Diamante 90 Touch Cocinas Eléctricas A Inducción



Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo		note	precio
código			euro

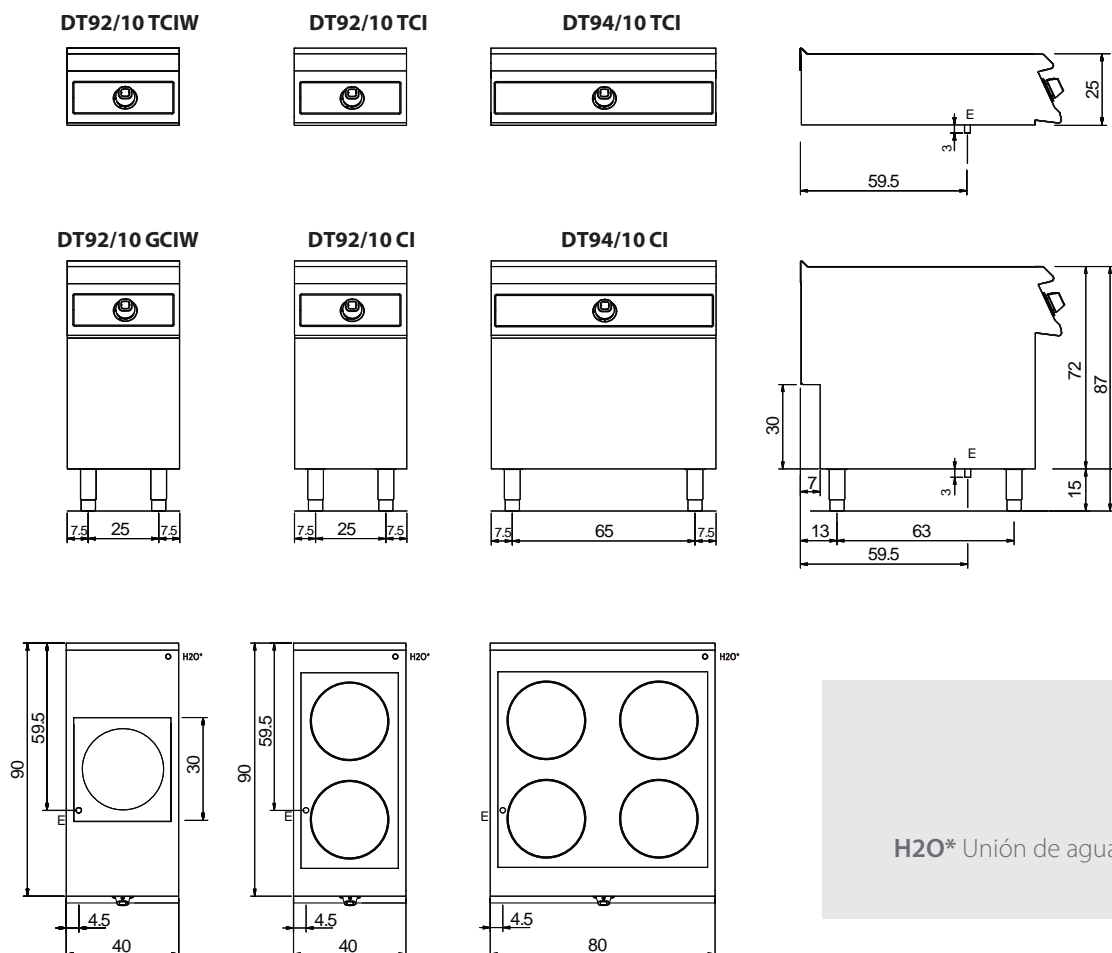
Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
----------------------------	---	---	---------------

Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS

4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00

Esquema De Instalación



LÉGENDE

- E** Pisacable
- G** Unión de gas
- H20*** Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**
- S** Desaguadero



Diamante 90 Touch

Baño María Eléctrico



Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Dimensiones cubas Gastro Norm.

Fondo falso perforado para apoyo recipientes.

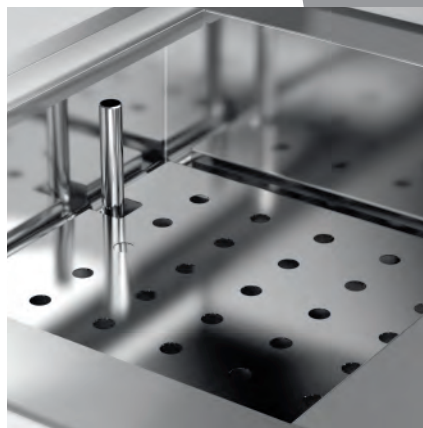
Temperaturas regulables de 30° a 90°C.

Cuba dotada de nivel de llenado.

Resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba, carga agua por medio de electro válvula.



Posibilidad de regulación de 2 temporizadores para el control de la cocción. Un señal acústico avisa cuando ha terminado el tiempo programado.



Temperatura regulable en cuba con rebosadero y falso fondo forado para el apoyo de recipientes. Cuba de tamaño GN.



Control de temperatura de la plancha por medio de pantalla Touch y regulación con botón ergonómico.

Baño María Eléctrico Versión Top

modelo	dimensioni	potenza elettrica		prezzo
codice	LxPxH cm	kW		euro
 DT92/10 TCBE CR1139399	40x90x25	1,8 Ac400V		1 x Gn 1/3
DT92/10 TCBE-T4W ■ CR1139399T4W				+ 1 x Gn 1/1
				  2.961,00
 DT94/10 TCBE CR1139409	80x90x25	5,4 Ac400V		2 x Gn 1/3
DT94/10 TCBE-T4W ■ CR1139409T4W				+ 2 x Gn 1/1
				  3.552,00
				  3.737,00

Baño María Eléctrico Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensioni	potenza elettrica		prezzo
codice	LxPxH cm	kW		euro
 DT92/10 CBE CR1139419	40x90x87	1,8 Ac400V		1 x Gn 1/3
DT92/10 CBE-T4W ■ CR1139419T4W				+ 1 x Gn 1/1
				  3.556,00
 DT94/10 CBE CR1139429	80x90x87	5,4 Ac400V		2 x Gn 1/3
DT94/10 CBE-T4W ■ CR1139429T4W				+ 2 x Gn 1/1
				  4.379,00
				  4.564,00

■ =equipo completo con kit de conexión WiFi - 4.0 Ready

NOTAS: LAVABOS NO SUMINISTRADOS


Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo	note	precio
código		euro

Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
----------------------------	---	---	---------------

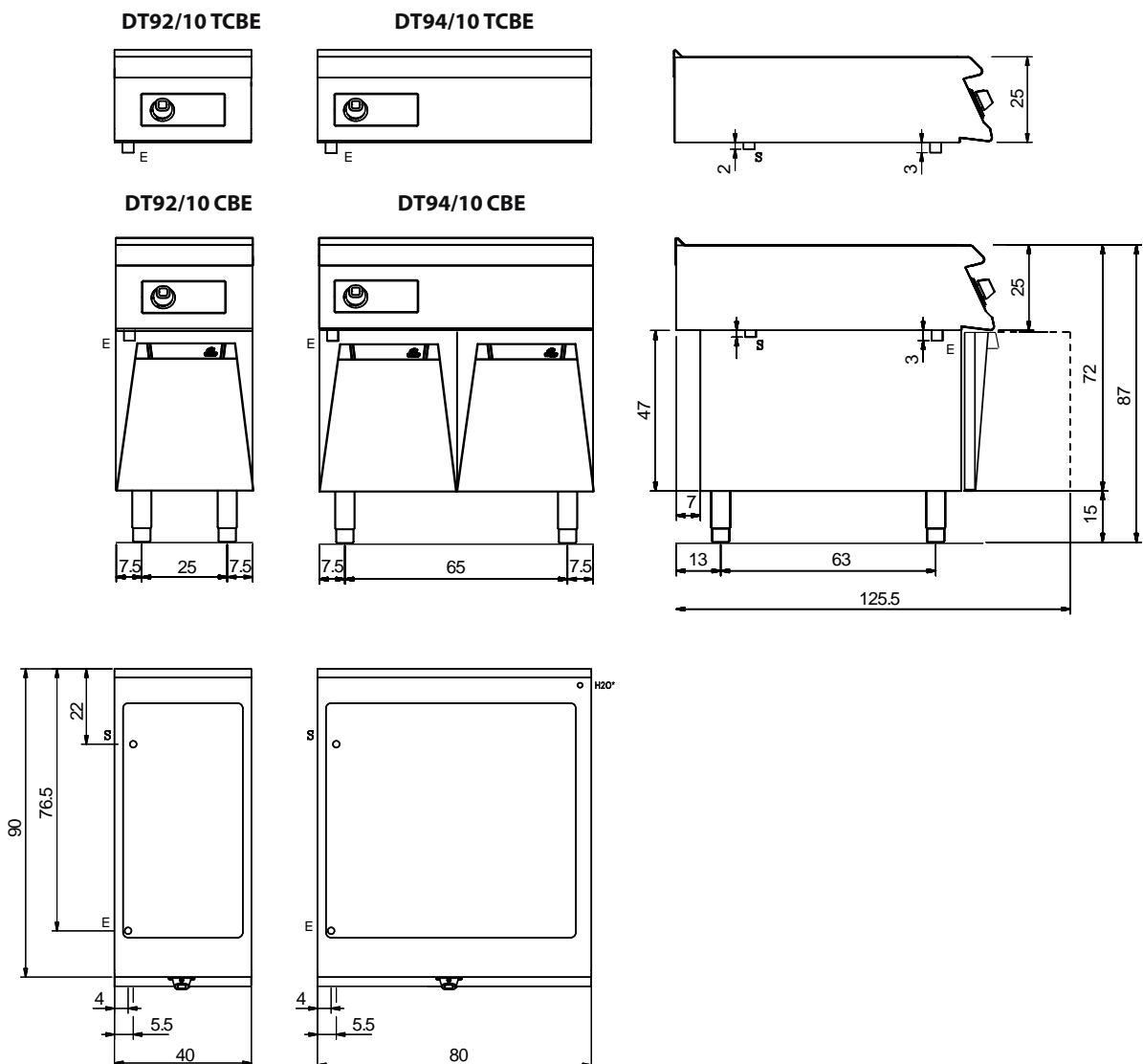
Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS

4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00



Diamante 90 Touch Baño Maria Eléctrico

Esquema De Instalación



LÉGENDE

E Pisacable

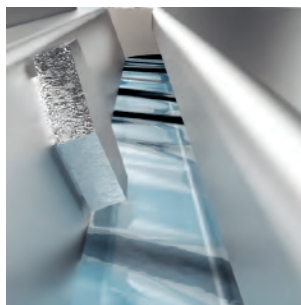
G Union de gas

H2O* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S Desaguadero



Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)



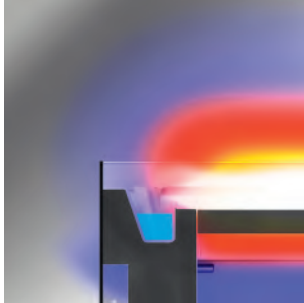
Disponible como accesorio el kit dispensador de agua.



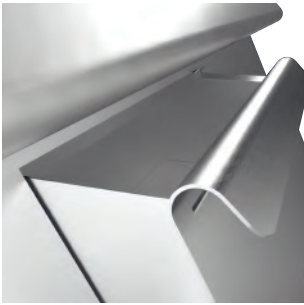
Control de temperatura a través de pantalla táctil y ajuste con perilla ergonómica



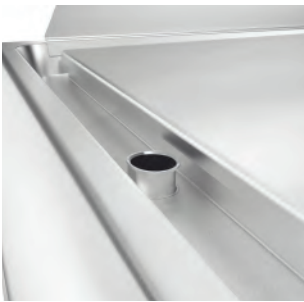
El diseño de la placa de rayas garantiza la limpieza hasta la placa final.



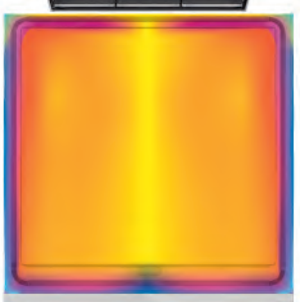
Corte térmico que facilita el usuario y la maquinaria adyacente.



Grasa de grasa de cajón grande con capacidad de todo el volumen del canal perimetral



Tapón de almacenamiento demasiado en acero inoxidable suministrado para la gestión del canalino.



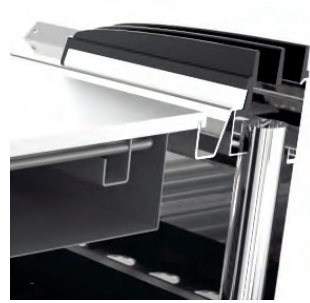
Temperatura de cocción uniforme sobre toda la placa. Optimización del calor en el área de Cotta y aumentando la comodidad de los operadores en la cocina.



Disponibles como acero, la tubería de drenaje contuosa le permite disponer de residuos en un contenedor externo



Placa desequilibrada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y cualquier reemplazo en el usuario



Placa no soldada al piso de la máquina con optimización de puntos estructurales sometidos a estrés térmico.

Diamante 90 Touch

Fry top Eléctricos

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE. Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm. Plan con espesor 2 mm. Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la encimera.

Amplio canal inundable en todo el perímetro de la placa para la recogida de los restos de cocción, inclinado hacia delante para la salida de los líquidos al cajón grande.

Placas de cocción realizadas con superficie satinada y superficie recubierta de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas disponibles en versión lisa, mixta o nervada.

Gran cajón recoge grasas.

Dimensiones del módulo: 40,60,80

En los módulos de 120 de ancho la placa de cocción está rebajada con respecto a la superficie 40 mm e inclinada 10 mm hacia el frente de la máquina.

Versión eléctrica: calefacción mediante resistencias blindadas de incoloy. Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280 °C. Termostato de seguridad.



Cálido canalín para la recolección de residuos de cocción en todo el perímetro de la placa de limpieza facilitada, y un mejor mantenimiento de la humedad de los alimentos en la cocina.



Posibilidad de regular 2 temporizadores para controlar la cocción. Una señal acústica avisa al operador al final del tiempo establecido.

Fry Top Eléctricos M40 - Versión Top

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
DT92/10TSFTEA CR1652409T			 Liscio cm 30,5 x 66 x 1,45 h		3.714,00
DT92/10TSFTEA-T4W CR1652409T4W					3.899,00
DT92/10TSFTEC CR1652249T					3.650,00
DT92/10TSFTEC-T4W CR1652249T4W					3.835,00
DT92/10TSFTE CR1652089T					3.189,00
DT92/10TSFTE-T4W CR1652089T4W					3.374,00
DT92/10TSFTEAR CR1652419T					3.652,00
DT92/10TSFTEAR-T4W CR1652419T4W					3.837,00
DT92/10TSFTECR CR1652259T					3.699,00
DT92/10TSFTECR-T4W CR1652259T4W					3.884,00
DT92/10TSFTER CR1652099T			3.286,00		
DT92/10TSFTER-T4W CR1652099T4W			3.471,00		



M 40
Modulo
cm
40x90x25

Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo	note	precio
código		euro



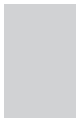
























Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
----------------------------	---	--	---------------

Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS

4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00






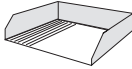



Fry Top Eléctricos M40 - Versión Sobre Soporte Abierto

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio	
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro	
DT92/10SFTEA CR1652489T			 Liscio cm 33,5 x 70x 1,45 h		4.269,00	
DT92/10SFTEA-T4W CR1652489T4W					4.454,00	
DT92/10SFTEC CR1652329T					4.206,00	
DT92/10SFTEC-T4W CR1652329T4W					4.391,00	
DT92/10SFTE CR1652169T					3.746,00	
DT92/10SFTE-T4W CR1652169T4W					3.931,00	
DT92/10SFTEAR CR1652499T					4.208,00	
DT92/10SFTEAR-T4W CR1652499T4W					4.393,00	
DT92/10SFTECR CR1652339T					 Rigato cm 30,5 x 66 x 1,45 h	4.255,00
DT92/10SFTECR-T4W CR1652339T4W						4.440,00
DT92/10SFTER CR1652179T			3.843,00			
DT92/10SFTER-T4W CR1652179T4W			4.028,00			



Modulo
cm
40x90x87

Accesorios fry top

Modelo	note	precio
codigo		euro
 PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
 PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador	67,00
 RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
 97CPFT4 CR1658619	Cajón de limpieza para fry top	177,00
 97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00
 9AFT4 CR1658669	Paraspruzzi M40	175,00
 D94EKSCFT CR1658779	kit per scarico continuo fry top M40 SERIE 90	350,00
 D794CAFT CR1658699	Kit Erogatore acqua per canalina fry top M40	425,00
 D94ECSCFT CR1658809	Kit Erogatore acqua + scarico continuo M40 SERIE 90	775,00

Fry Top Eléctricos M60 - Versión Top

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
DT93/10TSFTEA CR1652429T	AISI 430	THERM.	Liscio cm 50,5 x 66 x 1,45 h		4.226,00
DT93/10TSFTEA-T4W CR1652429T4W	AISI 430	THERM.			4.411,00
DT93/10TSFTEC CR1652269T	CHROME	THERM.			4.138,00
DT93/10TSFTEC-T4W CR1652269T4W	CHROME	THERM.			4.323,00
DT93/10TSFTE CR1652109T	FE	THERM.	Rigato cm 50,5 x 66 x 1,45 h	7,5 Ac400V	3.614,00
DT93/10TSFTE-T4W CR1652109T4W	FE	THERM.			3.799,00
DT93/10TSFTEAR CR1652439T	AISI 430	THERM.			4.464,00
DT93/10TSFTEAR-T4W CR1652439T4W	AISI 430	THERM.			4.649,00
DT93/10TSFTECR CR1652279T	CHROME	THERM.	1/3Rigato cm 50,5 x 66 x 1,45 h		4.287,00
DT93/10TSFTECR-T4W CR1652279T4W	CHROME	THERM.			4.472,00
DT93/10TSFTER CR1652119T	FE	THERM.			3.543,00
DT93/10TSFTER-T4W CR1652119T4W	FE	THERM.			3.728,00
DT93/10TSFTEA1/3R CR1652449T	AISI 430	THERM.	1/3Rigato cm 50,5 x 66 x 1,45 h		4.593,00
DT93/10TSFTEA1/3R-T4W CR1652449T4W	AISI 430	THERM.			4.778,00
DT93/10TSFTEC1/3R CR1652289T	CHROME	THERM.			3.967,00
DT93/10TSFTEC1/3R-T4W CR1652289T4W	CHROME	THERM.			4.152,00
DT93/10TSFTE1/3R CR1652129T	FE	THERM.	1/3Rigato cm 50,5 x 66 x 1,45 h		3.483,00
DT93/10TSFTE1/3R-T4W CR1652129T4W	FE	THERM.			3.668,00



Modulo
cm
60x90x25

Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo	note	precio
código		euro





























Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
----------------------------	---	--	--------

Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS

4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00

Fry Top Eléctricos M60 - Versión Sobre Soporte Abierto

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
					
DT93/10SFTEA CR1652509T	AISI 430				4.888,00
DT93/10SFTEA-T4W CR1652509T4W	AISI 430				 5.073,00
DT93/10SFTEC CR1652349T	CHROME				4.832,00
DT93/10SFTEC-T4W CR1652349T4W	CHROME				 5.017,00
DT93/10SFTE CR1652189T	FE				4.308,00
DT93/10SFTE-T4W CR1652189T4W	FE				 4.493,00
DT93/10SFTEAR CR1652519T	AISI 430				5.110,00
DT93/10SFTEAR-T4W CR1652519T4W	AISI 430				 5.295,00
DT93/10SFTECR CR1652359T	CHROME				4.980,00
DT93/10SFTECR-T4W CR1652359T4W	CHROME				 5.165,00
DT93/10SFTER CR1652199T	FE				4.236,00
DT93/10SFTER-T4W CR1652199T4W	FE				 4.421,00
DT93/10SFTEA1/3R CR1652529T	AISI 430				5.286,00
DT93/10SFTEA1/3R-T4W CR1652529T4W	AISI 430				 5.471,00
DT93/10SFTEC1/3R CR1652369T	CHROME				4.634,00
DT93/10SFTEC1/3R-T4W CR1652369T4W	CHROME				 4.819,00
DT93/10SFTE1/3R CR1652209T	FE				4.176,00
DT93/10SFTE1/3R-T4W CR1652209T4W	FE				 4.361,00



Modulo
cm
60x90x87


Liscio
cm
50,5 x 66 x 1,4 h

Rigato
cm
50,5 x 66 x 1,45h

1/3Rigato
cm
50,5 x 66 x 1,45h

 7,5
Ac400V

Accesorios fry top

Modelo	note	precio
codigo		euro
 PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
 PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador	67,00
 RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
 97CPFT68 CR1658629	Cajón de limpieza para fry top	186,00
 97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00
 90XFTP6 CR0985259	Paraspruzzi M60	236,00
 D96EKSCFT CR1658789	kit accessorio per scarico continuo fry top M60 SERIE 90	350,00
 D7968CAFT CR1658709	Kit Erogatore acqua per canalina fry top M60	475,00
 D96ECSCFT CR1658819	Kit Erogatore acqua + scarico continuo M60 SERIE 90	775,00

Fry Top Eléctricos M80 - Versión Top

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
DT94/10TSFTEA CR1652459T	AISI 430			Liscio cm 70,5 x 66 x 1,45 h	5.694,00
DT94/10TSFTEA-T4W CR1652459T4W					
DT94/10TSFTEC CR1652299T	CHROME			Liscio cm 70,5 x 66 x 1,45 h	5.280,00
DT94/10TSFTEC-T4W CR1652299T4W					
DT94/10TSFTE CR1652139T	FE			Liscio cm 70,5 x 66 x 1,45 h	4.520,00
DT94/10TSFTE-T4W CR1652139T4W					
DT94/10TSFTEAR CR1652469T	AISI 430			Liscio cm 70,5 x 66 x 1,45 h	5.874,00
DT94/10TSFTEAR-T4W CR1652469T4W					
DT94/10TSFTECR CR1652309T	CHROME			Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	5.568,00
DT94/10TSFTECR-T4W CR1652309T4W					
DT94/10TSFTECR CR1652149T	FE			Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	4.825,00
DT94/10TSFTECR-T4W CR1652149T4W					
DT94/10TSFTEA1/3R CR1652479T	AISI 430			Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	5.689,00
DT94/10TSFTEA1/3R-T4W CR1652479T4W					
DT94/10TSFTEC1/3R CR1652319T	CHROME			Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	5.326,00
DT94/10TSFTEC1/3R-T4W CR1652319T4W					
DT94/10TSFTE1/3R CR1652159T	FE			Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	4.604,00
DT94/10TSFTE1/3R-T4W CR1652159T4W					



Modulo
cm
80x90x25

15Kw
Ac400V

Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo	note	precio
código		euro

Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
----------------------------	---	--	--------

Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS

4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00






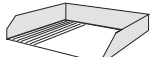



Fry Top Eléctricos M80 - Versión Sobre Soporte Abierto

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
DT94/10SFTEA CR1652539T	AISI 430	THERM.	Liscio cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	6.466,00
DT94/10SFTEA-T4W CR1652539T4W					40 Reciclado 6.651,00
DT94/10SFTEC CR1652379T	CHROME	THERM.	Liscio cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	6.054,00
DT94/10SFTEC-T4W CR1652379T4W					40 Reciclado 6.239,00
DT94/10SFTE CR1652219T	FE	THERM.	Liscio cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	5.294,00
DT94/10SFTE-T4W CR1652219T4W					40 Reciclado 5.479,00
DT94/10SFTEAR CR1652549T	AISI 430	THERM.	Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	6.466,00
DT94/10SFTEAR-T4W CR1652549T4W					40 Reciclado 6.651,00
DT94/10SFTECR CR1652389T	CHROME	THERM.	Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	6.340,00
DT94/10SFTECR-T4W CR1652389T4W					40 Reciclado 6.525,00
DT94/10SFTER CR1652229T	FE	THERM.	Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	5.598,00
DT94/10SFTER-T4W CR1652229T4W					40 Reciclado 5.783,00
DT94/10SFTEA1/3R CR1652559T	AISI 430	THERM.	1/3Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	6.372,00
DT94/10SFTEA1/3R-T4W CR1652559T4W					40 Reciclado 6.557,00
DT94/10SFTEC1/3R CR1652399T	CHROME	THERM.	1/3Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	6.100,00
DT94/10SFTEC1/3R-T4W CR1652399T4W					40 Reciclado 6.285,00
DT94/10SFTE1/3R CR1652239T	FE	THERM.	1/3Rigato cm 70,5 x 66 x 1,45 h	15Kw Ac400V	5.377,00
DT94/10SFTE1/3R-T4W CR1652239T4W					40 Reciclado 5.562,00



M 80
Modulo
cm
80x90x87

Accesorios fry top





Modelo	note	precio
codigo		euro
 PRPC CR1354989	Raschietto pulizia piastra liscia - cromata	140,00
 PKLR CR1354999	Lame di ricambio (10PCS)	67,00
 RPR CR1356399	Raschietto piastra cromata	54,00
 97CPFT68 CR1658629	Cassetto pulizia per fry top M60-M80	186,00
 97TFT CR1658609	Tappo per pulizia piastra	112,00
 9AFT8 CR1658689	Paraspruzzi M80	184,00
 D98EKSCFT CR1658799	kit accessorio per scarico continuo fry top M80 SERIE 90	375,00
 D7968CAFT CR1658709	Kit Erogatore acqua per canalina fry top M80	475,00
 D98ECSCFT CR1658829	Kit Erogatore acqua + scarico continuo M80 SERIE 90	800,00

Fry Top Eléctricos M80 - Versión Top - PLACA BAJADA

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio	
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro	
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	DT96/10 TFTEA	AISI 430	THERM.	 <p>Liscio cm 33,5 x 70x 1,45 h</p>	7.292,00	
	DT96/10 TFTEA-T4W				4.0 Resect	7.477,00
	DT96/10 TFTEC CR1139149	CHROME	THERM.			7.891,00
	DT96/10 TFTEC-T4W CR1139149T4W				4.0 Resect	8.076,00
	DT96/10 TFTE CR1139129	FE	THERM.			6.391,00
	DT96/10 TFTE-T4W CR1139129T4W				4.0 Resect	6.576,00
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	DT96/10 TFTEA1/3R	AISI 430	THERM.	 <p>1/3Rigato cm 33,5 x 70x 1,45 h</p>	8.404,00	
	DT96/10 TFTEA1/3R-T4W				4.0 Resect	8.589,00
	DT96/10 TFTEC1/3R CR1139159	CHROME	THERM.			7.976,00
	DT96/10 TFTEC1/3R-T4W CR1139159T4W				4.0 Resect	8.161,00
	DT96/10 TFTE1/3R CR1139139	FE	THERM.			6.070,00
	DT96/10 TFTE1/3R-T4W CR1139139T4W				4.0 Resect	6.255,00

⚡ 22,5Kw
Ac400V

Fry Top Eléctricos M80 - Versión Sobre Soporte Abierto - PLACA BAJADA

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio	
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro	
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	DT96/10 FTEA	AISI 430	THERM.	 <p>Liscio cm 33,5 x 70x 1,45 h</p>	7.923,00	
	DT96/10 FTEA-T4W				4.0 Resect	8.108,00
	DT96/10 FTEC CR1139349	CHROME	THERM.			8.736,00
	DT96/10 FTEC-T4W CR1139349T4W				4.0 Resect	8.921,00
	DT96/10 FTE CR1139329	FE	THERM.			7.483,00
	DT96/10 FTE-T4W CR1139329T4W				4.0 Resect	7.668,00
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	DT96/10 FTEA1/3R	AISI 430	THERM.	 <p>1/3Rigato cm 33,5 x 70x 1,45 h</p>	9.231,00	
	DT96/10 FTEA1/3R-T4W				4.0 Resect	9.416,00
	DT96/10 FTEC1/3R CR1139359	CHROME	THERM.			8.826,00
	DT96/10 FTEC1/3R-T4W CR1139359T4W				4.0 Resect	9.011,00
	DT96/10 FTE1/3R CR1139339	FE	THERM.			7.148,00
	DT96/10 FTE1/3R-T4W CR1139339T4W				4.0 Resect	7.333,00

⚡ 22,5Kw
Ac400V

FE Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE

AISI 430 Plastra Inox AISI430/ Inox AISI430 plate /
Inox AISI430 platte / Plaque Inox AISI430/
Plancha Inox AISI430

CHROME Plastra cromata / Chromium plate /
Chromplatte / chrome / Plancha cromada

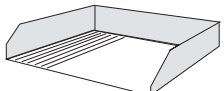
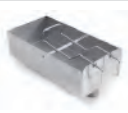




THERM. Termostato / / Thermostatsteuerung / Contrôle du
thermostat / Control de termostato

Diamante 90 Touch

Fry-Top Eléctricos PLACA BAJADA



Accesorios fry top

modelo codice	note	prezzo euro
Antisalpicaduras desmontable		
	90XFTP12 CR0957610	M120 299,00
Cajón de limpieza para fry top		
	NXFTC4 CR0592079	M40 - M120 171,00
	NXFTC6/8 CR0592089	M60 - M80 - M120 186,00
Tapa para limpiar la plancha		
	NXFTT CR0592060	112,00
Raspador plancha lisa/cromada		
	PRPC CR1354989	140,00
Kit 10 pala para raspador		
	PKLR CR1354999	67,00
Raspador para plancha estriada		
	RPR CR1356399	54,00

Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo código	note	precio euro
Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI		
OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI	 172,00
Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS		
4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar	 74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar	23,00



Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)

Diamante 90 Touch

Sartenes Basculantes



Posibilidad de regulación de 2 temporizadores para el control de la cocción. Un señal acústico avisa cuando ha terminado el tiempo programado.



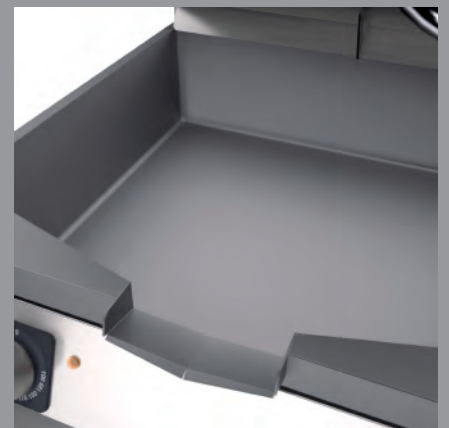
Predisposición para Core probe, para un control de cocción más preciso. Cuando llega a la temperatura programada suena una alarma.



Control de temperatura de la plancha por medio de pantalla Touch y regulación con botón ergonómico.



Tapaderas auto-equilibradas.



Cuba basculante de amplio alcance.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Disponibles con cubas de hierro fundido y acero INOXIDABLE.

Tapas robustas auto balanceadas de pared doble, en acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.


Carga agua mediante electro válvula.

Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280°C.


Levantamiento Manual o motorizado.

Calentamiento mediante resistencias revestidas en incoloy.


Sartenes Basculantes Manual Cuba Inox Con Tapa Basculante Con Bisagras

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio *
Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT94/10 KBEI CR1139509	80x90x87	9 Ac400V	80	9.741,00
DT94/10 KBEI-T4W ■ CR1139509T4W				9.926,00


Sartenes Basculantes Manual Cuba Hierro Con Tapa Basculante Con Bisagras

MERCATO EXTRA UE	Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio *
	Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT94/10 KBE CR1139499	80x90x87	9 Ac400V	80	8.950,00	
DT94/10 KBE-T4W ■ CR1139499T4W				9.135,00	


Sartenes Basculantes MOTORIZADO Cuba Inox con tapa basculante con bisagras

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio *
Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT94/10 KBEIM CR1139529	80x90x87	9 Ac400V	80	10.264,00
DT94/10 KBEIM-T4W ■ CR1139529T4W				10.449,00


Sartenes Basculantes MOTORIZADO Cuba Hierro Con Tapa Basculante Con Bisagras

MERCATO EXTRA UE	Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio *
	Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT94/10 KBEM CR1139519	80x90x87	9 Ac400V	80	10.083,00	
DT94/10 KBEM-T4W ■ CR1139519T4W				10.268,00	

Sartenes Basculantes MOTORIZADO Cuba Inox Con Tapa Basculante Con Bisagras

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio *
Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT96/10 KBEIM CR1139549	120x90x87	13,5 Ac400V	120	12.282,00
DT96/10 KBEIM-T4W ■ CR1139549T4W				12.467,00

Sartenes Basculantes MOTORIZADO Cuba Hierro Con Tapa Basculante Con Bisagras

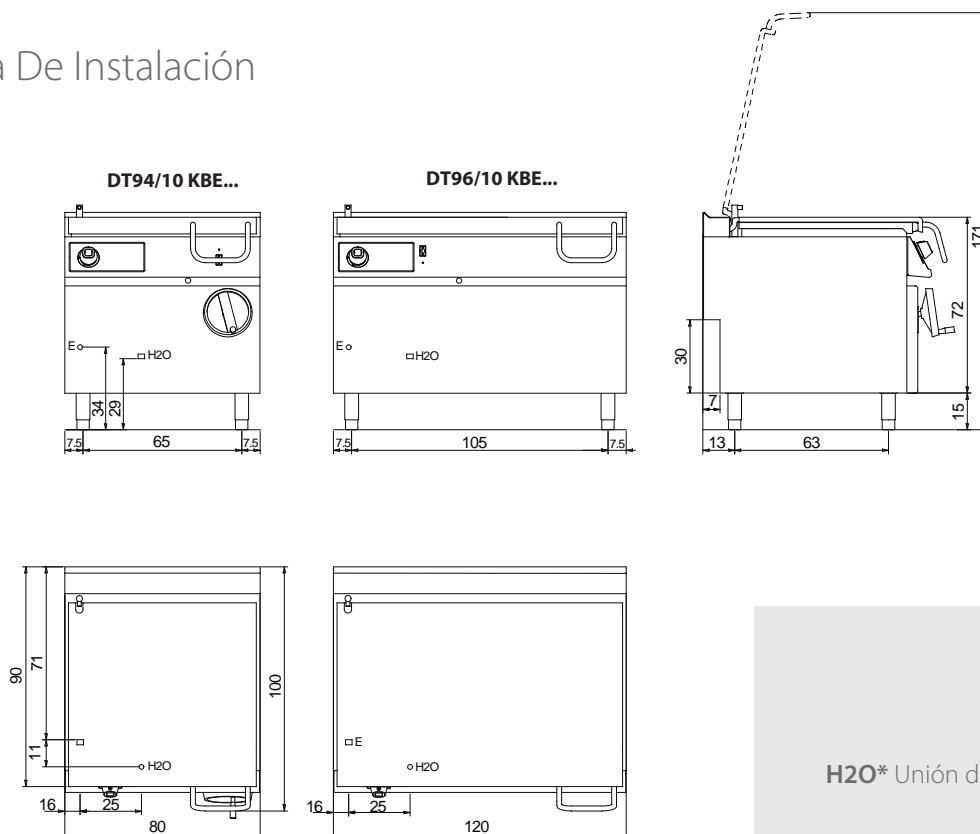
MERCATO EXTRA UE	Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio *
	Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT96/10 KBEM CR1139539	120x90x87	13,5 Ac400V	120	11.312,00	
DT96/10 KBEM-T4W ■ CR1139539T4W				11.497,00	

■ =equipo completo con kit de conexión WiFi - 4.0 Ready



Diamante 90 Touch Sartenes Basculantes



Esquema De Instalación



LÉGENDE

- E Pisacable
- G Unión de gas
- H2O* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S Desagüadero

Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo		note	precio
código			euro
Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI			
OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS			
4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00

Accesorios

modelo		note	precio
código			euro
Sonda de corazón			
KS-T CR1166970			323,00



Diamante 90 Touch

Cuece-Pastas Eléctricos



Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)



Posibilidad de regulación de 2 temporizadores para el control de la cocción. Un señal acústico avisa cuando ha terminado el tiempo programado.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.

Carga agua por medio de electro válvula con posibilidad de carga rápida o lenta.

Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.

Presostato de seguridad para impedir la activación del calentamiento sin agua en la cuba.

Calentamiento mediante resistencia revestida en acero AISI304 situada en la cuba y giratoria a 90° para favorecer la limpieza.



Carga de agua mediante electroválvula.



Presóstato de seguridad para impedir que se active el calentamiento cuando no hay agua en la cuba.











Control de temperatura de la plancha por medio de pantalla Touch y regulación con botón ergonómico.

Cuece-Pastas Eléctricos






Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad cuba	Precio
Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT92/10 CPE CR1139369	40x90x87	8,5 Ac400V	1 x 40 Lt	5.106,00
 DT92/10 CPE-T4W ■ CR1139369T4W				
 DT93/10 CPE CR1139379	60x90x87	9 Ac400V	1 x 40 Lt	5.220,00
 DT93/10 CPE-T4W ■ CR1139379T4W				
 DT94/10 CPE CR1139389	80x90x87	17 Ac400V	2 x 40 Lt	8.252,00
 DT94/10 CPE-T4W ■ CR1139389T4W				

■ =equipo completo con kit de conexión WiFi - 4.0 Ready

Accesorios cuece-pastas

Modelo	Dimensiones	capacidad	Precio
Cogido	LxPxH cm	Lt	euro
 CCP12 CR0999079		GN1/2	199,00
 CCP13L CR0999089	(16x28x18)	GN1/3	155,00
 CCP13F CR0999099	(16x28x18)	GN1/3	156,00
 CCP16D CR0999109	(14,5x14,5x18)	GN1/6	105,00
 CCP16S CR0999119	(14,5x14,5x18)	GN1/6	105,00
 CCP19 CR0999129		GN1/9	102,00
 GFPC40 CR0999149	per vasca 40lt		86,00
 CVCP40 CR0999169	Coperchio Vasca 40lt		71,00

Combinaciones Posibles Por Cada Cuba



kit	9KIT-A	9KIT-B	9KIT-C	9KIT-D	9KIT-E
codice	CR0999179	CR0999189	CR0999199	CR0999209	CR0999219
					
euro	494,00	506,00	574,00	425,00	424,00



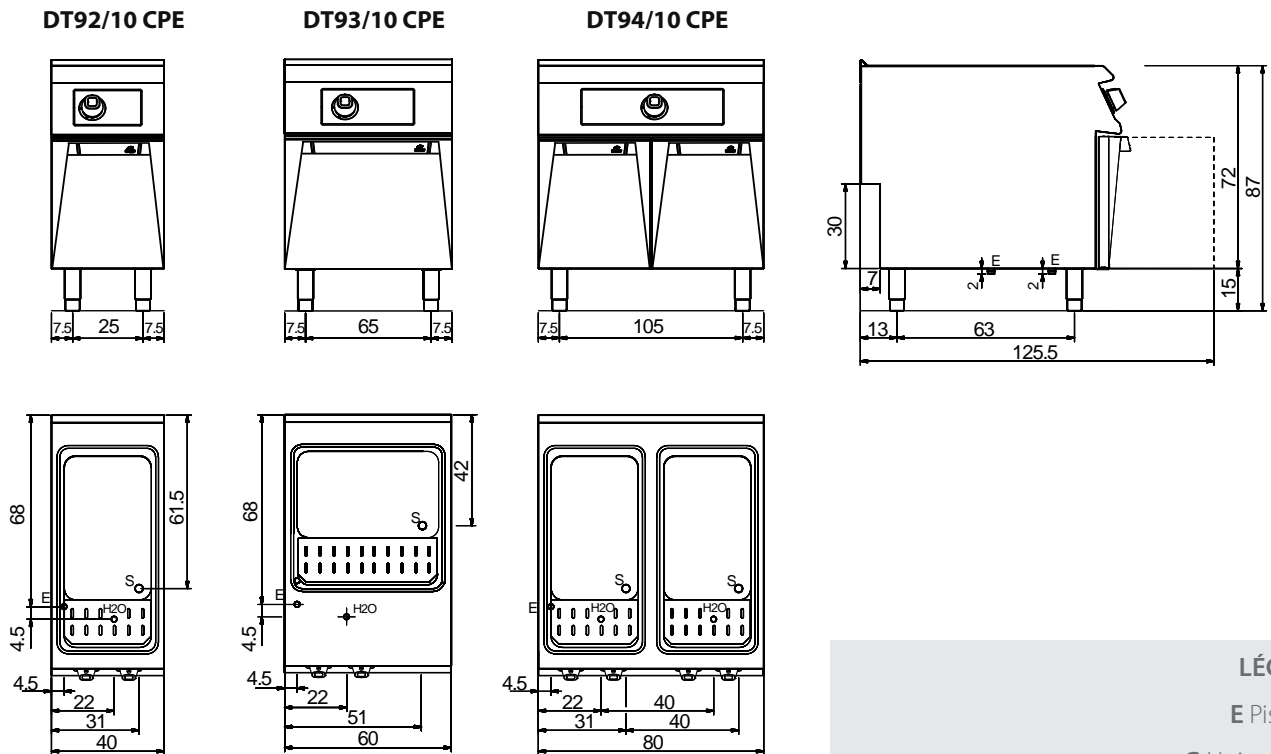
Diamante 90 Touch

Cuece-pastas Electricos

Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo		note	precio
código			euro
Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI			
OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS			
4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00

Esquema De Instalación



LÉGENDE

- E** Pisacable
- G** Union de gas
- H2O*** Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**
- S** Desaguadero



Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)



Tanque de embutición con cubeta de superficie y amplia zona fría, lo que garantiza una fácil limpieza



Posibilidad de regulación de 2 temporizadores para el control de la cocción. Un señal acústico avisa cuando ha terminado el tiempo programado.



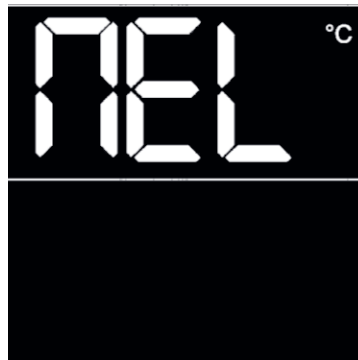
En la versión eléctrica la resistencia puede girar más de 90°.



Control de temperatura de la plancha por medio de pantalla Touch y regulación con botón ergonómico.



Cuba interna prensada para facilitar las operaciones de limpieza.



Función MELTING integrada en el mando touch para el uso de grasa sólida o semisólida.

Diamante 90 Touch

Freidoras Eléctricas

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

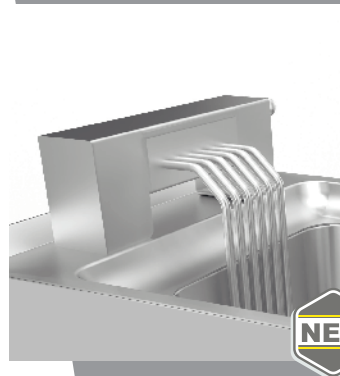
Piani con spessore 2 mm

Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume.

Rubinetti di scarico olio. Bacinelle raccogli olio a richiesta.



Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio

Riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304 interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°.



Resistenza completamente extraíble del tanque para permitir una limpieza más rápida y completa.

Freidoras Eléctricas






Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad cuba	Precio
Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT9222/10 FRE CR1138939	40x90x87	18 Ac400V	1 x 22 Lt 2 cestelli da 1/2 in dotazione (16x36x12 cm)	4.454,00
DT9222/10 FRE-T4W ■ CR1138939T4W				
 DT9422/10 FRE CR1138949	80x90x87	36 Ac400V	2 x 22 Lt 4 cestelli da 1/2 in dotazione (16x36x12 cm)	8.031,00
DT9422/10 FRE-T4W ■ CR1138949T4W				

Freidoras Eléctricas RESISTENCIAS EXTRAÍBLES

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad cuba	Precio
Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT9215/10 FRERE CR1353759	40x90x87	13 Ac400V	1 x 15 Lt 1 cestello in dotazione (22,5x36x12 cm)	4.526,00
DT9215/10 FRERE-T4W ■ CR1353759T4W				
 DT9415/10 FRERE CR1353769	80x90x87	26 Ac400V	2 x 15 Lt 2 cestelli in dotazione (22,5x36x12 cm)	7.520,00
DT9415/10 FRERE-T4W ■ CR1353769T4W				

■ =equipo completo con kit de conexión WiFi - 4.0 Ready

Accessoires Electric Deep Fat Fryer

Modelo	Dimensiones	capacidad	Precio
Cogido	LxPxH cm	Lt	euro
Canasto 15 - 17 Lt			
	DCF15/17 CR1353879	1 pcs 24x33,7x12	15-17 Lt 109,00
Canasto 15-17 Lt			
	DCF15/17P CR1353889	1 pcs 12x33,7x12	15-17 Lt 94,00
Canasto 22 - 23 Lt			
	CR0592130	31,5x36x12	22/23 Lt 138,00
Canasto 22 - 23 Lt			
	CR0989909	16x36x12	22/23 Lt 99,00
Barreño Recoge Aceite			
	D9BRO CR1353929		10 - 12 - 15 - 17 - 22 - 23 Lt 239,00



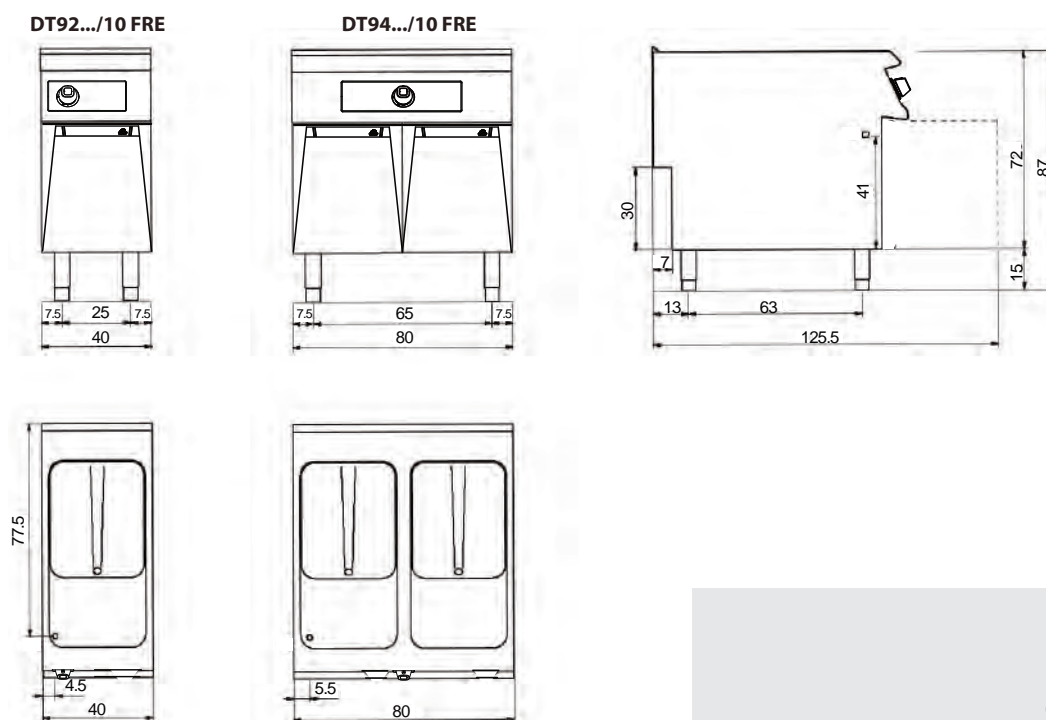
Diamante 90 Touch

Freidoras Eléctricas

Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo		note	precio
código			euro
Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI			
OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS			
4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00






Esquema De Instalación







LÉGENDE

- E** Pisacable
- G** Unión de gas
- H2O*** Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**
- S** Desaguadero

Freidoras EVO A Gas - VERSIÓN QUE SE PUEDE CONECTAR A OLIS CLOUD

Modelos		Dimensiones	P.Gas	P. Eléctrica	Dimensión cuba	Precio *	
Codigo		LxPxH cm	kW	kW	LxPxH cm	euro	
	D9223/10FRGEV-T4W CR1209869T4W	40x90x87	25 Kcal 21496	0.1Kw AC 230V	34x42x58,5 capacidad cuba 23 Lt	7.375,00	
	Versione base						
	D9223/10FRGEVF-T4W CR1209879T4W					Con filtrado del aceite	
	Con alza canastilla						
	D9223/10FRGEVA-T4W CR1209889T4W	Con alza canastilla	0.2Kw AC 230V		9.567,00		
	D9223/10FRGEVFA-T4W CR1209899T4W	Con filtrado + alza canastilla	0.2Kw AC 230V		12.653,00		




Freidoras EVO eléctricas - VERSIÓN QUE SE PUEDE CONECTAR A OLIS CLOUD

Modelos		Dimensiones	P. Eléctrica	Dimensión cuba	Precio *	
Codigo		LxPxH cm	kW	LxPxH cm	euro	
	D9222/10FREEV-T4W CR1209829T4W	40x90x87	22 Ac400V	34x42x32,5 capacidad cuba 22 Lt	6.019,00	
	Versione base					
	D9222/10FREEVF-T4W CR1209839T4W				Con filtrado del aceite	
	Con alza canastilla					
	D9222/10FREEVA-T4W CR1209849T4W	Con filtrado + alza canastilla		8.655,00		
	D9222/10FREEVFA-T4W CR1209859T4W	Con filtrado + alza canastilla		11.525,00		

EN DOTACIÓN:

parrilla de fondo, 2 canastillas de 1/2, tapadera de la pileta, extensión para vaciado frontal.

Accesorios Freidoras A Gas Y Eléctricas

modelos	dimensiones	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	lt	euro
	16x36x12	22/23 lt	99,00
1 pcs	CR0989909		
	31,5x36x12	22/23 lt	138,00
1 pcs	CR0592130		
	D9KRS23HF		840,00
	CR0999999		



Diamante 90 Touch Freidoras EVO


Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo	note	precio
código		euro

Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

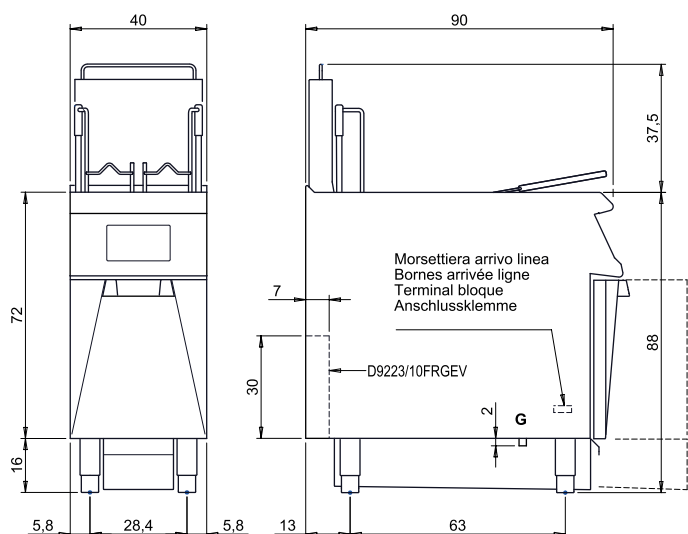
OC-T4W CR1357569	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		120,00
----------------------------	---	---	---------------

Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS

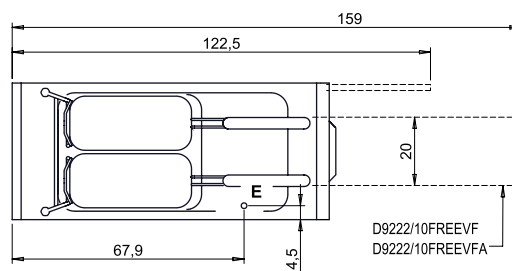
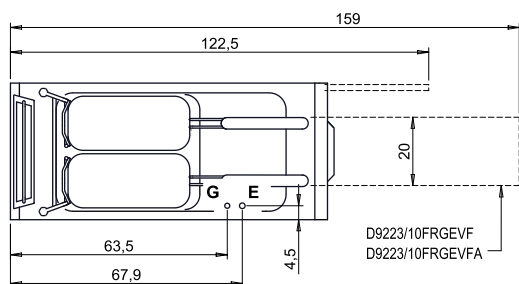
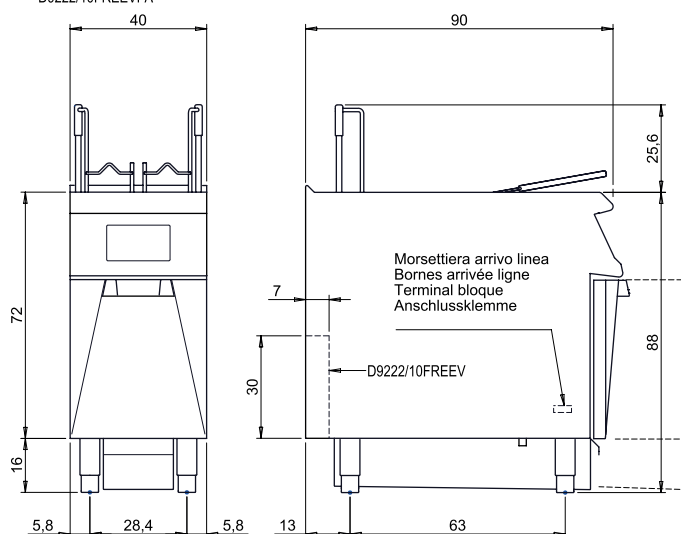
4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00

Esquema De Instalación

D9223/10FRGEV
D9223/10FRGEVF
D9223/10FRGEVA
D9223/10FRGEVFA



D9222/10FREEV
D9222/10FREEVF
D9222/10FREEVA
D9222/10FREEVFA



LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)



Marmitas con calentamiento indirecto Modelo con válvula de descarga automática de condensados

Diamante 90 Touch

Marmitas



Posibilidad de regulación de 2 temporizadores para el control de la cocción. Un señal acústico avisa cuando ha terminado el tiempo programado.



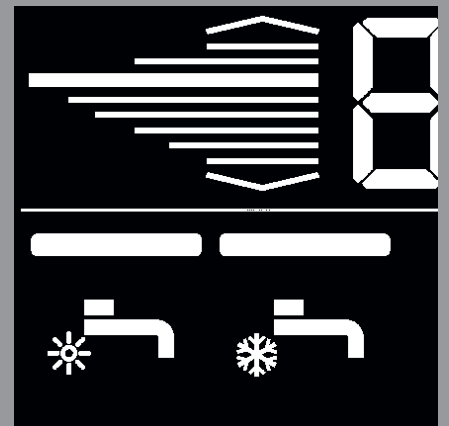
Posibilidad de cargar agua caliente o fría.



Control de temperatura de la plancha por medio de pantalla Touch y regulación con botón ergonómico.



Cuba de acero inoxidable con fondo aisi 316.



Posibilidad de cargar agua caliente o fría

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Cubas en acero inoxidable AISI 304 con fondo en AISI 316.

Carga de agua por medio de 2 electro válvulas, con posibilidad de efectuar la carga de agua fría o caliente.

Descarga frontal mediante grifo de 2" en latón cromado.

Versión eléctrica indirecta: calentamiento con dos grupos de resistencias revestidas ubicadas en el interior de la cavidad.




Versión eléctrica directa: calentamiento mediante 3 resistencias en acero inoxidable ubicadas en el exterior en el fondo del recipiente.

Marmitas Eléctricas Con Calentamiento Directo

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio
Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT94/10 PED10 CR1139439	80x90x87	12 Ac400V	100	6.983,00
DT94/10 PED10-T4W ■ CR1139439T4W				
 DT94/10 PED15 CR1139459	80x90x87	12 Ac400V	150	7.660,00
DT94/10 PED15-T4W ■ CR1139459T4W				

Marmitas Eléctricas Con Calentamiento Indirecto

MODELO CON VÁLVULA DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio
Cogido	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT93/10 PEI05S CR1355959	60x90x87	9,6 Ac400V	50	10.319,00
DT93/10 PEI05S-T4W ■ CR1355959T4W				
 DT94/10 PEI10S CR1355969	80x90x87	21 Ac400V	100	9.912,00
DT94/10 PEI10S-T4W ■ CR1355969T4W				
 DT94/10 PEI15S CR1355979	80x90x87	21 Ac400V	150	11.104,00
DT94/10 PEI15S-T4W ■ CR1355979T4W				

■ =equipo completo con kit de conexión WiFi - 4.0 Ready


Opcional de solicitar con el pedido

precio	
euro	
Kit carga automática agua de la camisa intercambiador para marmita indirecta	1.389,00


Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

modelo	note	precio
código		euro

Kit de actualización de accesorios para conectividad WIFI

OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI		172,00
----------------------------	---	---	--------

Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS






4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar		74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar		23,00



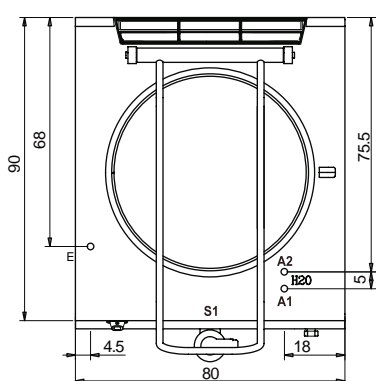
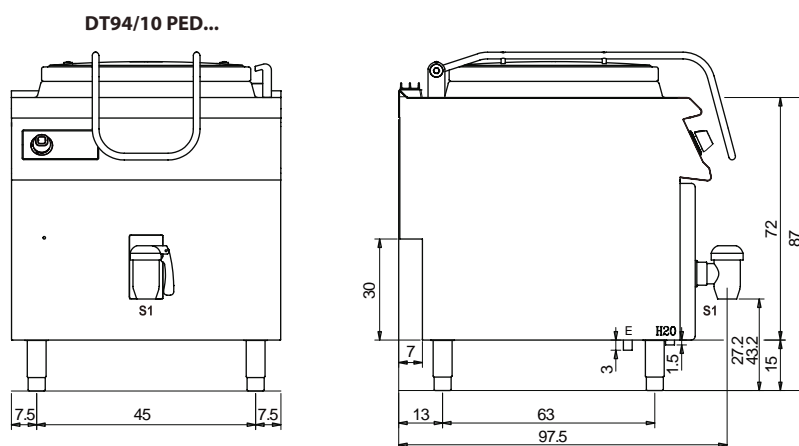
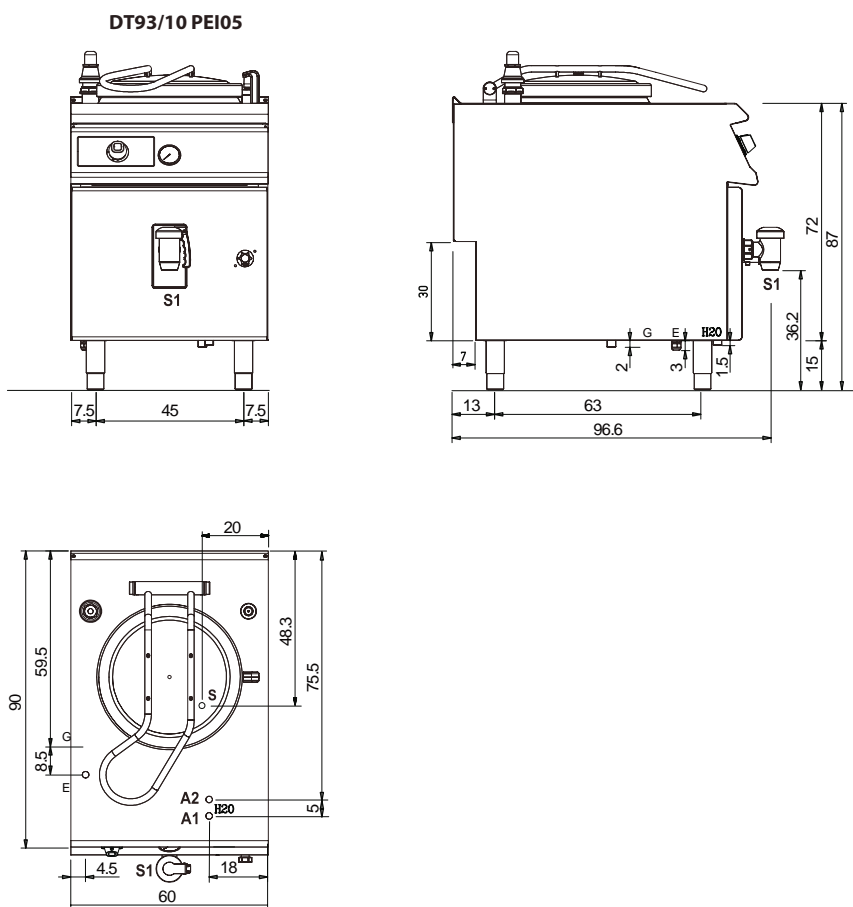
Diamante 90 Touch

Marmitas Eléctricas

Accesorios Marmitas

	Modelo	capacidad	note	Precio
	Cogido	Lt		euro
Canasto Para Pasta				
	9C5	50 Lt	Ø 3 mm	777,00
	MA97347000			
Canasto Para Vegetal				
	9CV5	50 Lt	Ø 6 mm	777,00
	MA97348000			
Canasto Para Pasta				
	9C10	100 Lt	Ø 3 mm	1.054,00
	MA97350900			
	9C15	150 Lt	Ø 3 mm	1.508,00
	MA97351000			
Canasto Para Vegetal				
	9CV10	100 Lt	Ø 6 mm	1.020,00
	MA97352000			
	9CV15	150 Lt	Ø 6 mm	1.041,00
	MA97353000			
Embudo descarga marmita				
	9-I5	per pentola da 50 Lt	Ø 10-15-36 mm	212,00
	MA97349000			
	9-I10	per pentola da 100 Lt	Ø 100-150-440 mm	193,00
	MA97354000			
9-I15	per pentola da 150 Lt	Ø 100-150-280 mm	176,00	
MA97355000				

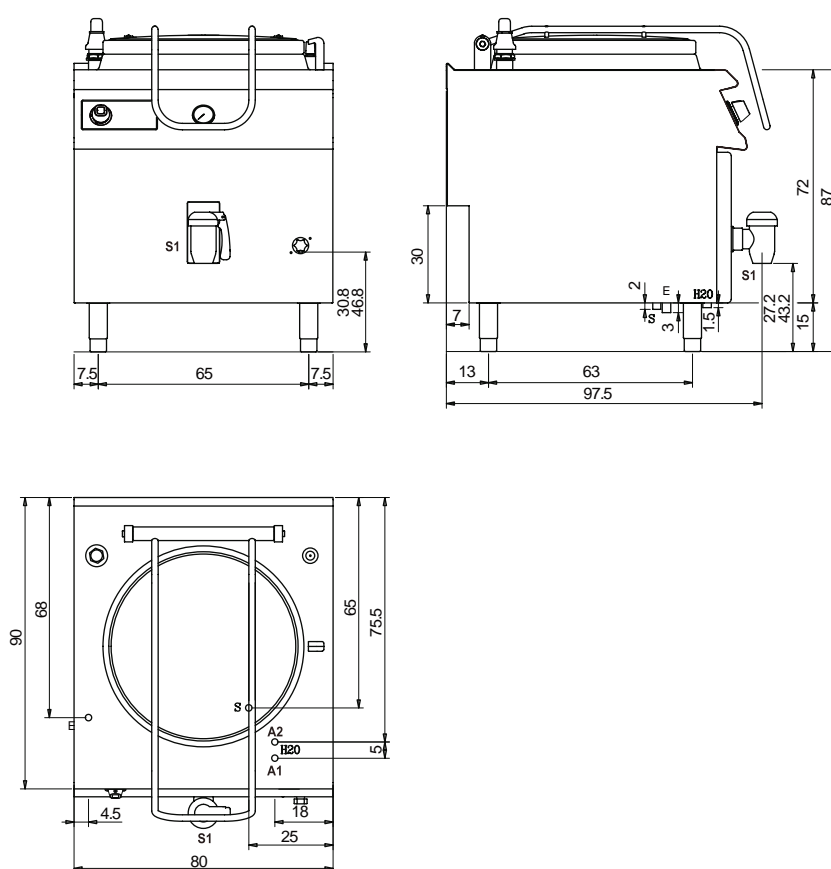
Esquema De Instalación



LÉGENDE

- E Pisacable
- G Union de gas
- H20* Unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S Desaguadero

DT94/10 PEI...



LÉGENDE

E Pisacable

G Union de gas

H20* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Desaguadero



Diamante 90 Touch

Sarten Multiplo



Disponible versión preparada para conectividad industria 4.0 (modelo -T4W)



Cuba con resistencias revestidas con incoloy situadas en el fondo para cocer con temperatura uniforme.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Cuba completamente de acero AISI 304.

El calentamiento se obtiene a través de resistencias revestidas ubicadas bajo el fondo de la cuba.

La temperatura, controlada termostáticamente, se puede regular de 50 a 300 °C.



Posibilidad de regulación de 2 temporizadores para el control de la cocción. Un señal acústico avisa cuando ha terminado el tiempo programado.





Predisposición para Core probe, para un control de cocción más preciso. Cuando llega a la temperatura programada suena una alarma.



Control de temperatura de la plancha por medio de pantalla Touch y regulación con botón ergonómico.

Sarten Múltiple Eléctrico

Modelo	Dimensiones	Potencia Eléctrica	capacidad	Precio
Código	LxPxH cm	kW	Lt	euro
 DT93/10 KBEF CR1139489	60x90x87	8,1 Ac400V	21	6.022,00
DT93/10KBEF-T4W ■ CR1139489T4W				 6.207,00

■ =equipo completo con kit de conexión WiFi - 4.0 Ready

Accesorios Sarten Múltiple Eléctrico

Modelo	note	Precio
Código		euro
Sonda al corazón		
KS-T		323,00
CR1166970		

Accesorios PARA LA CONECTIVIDAD

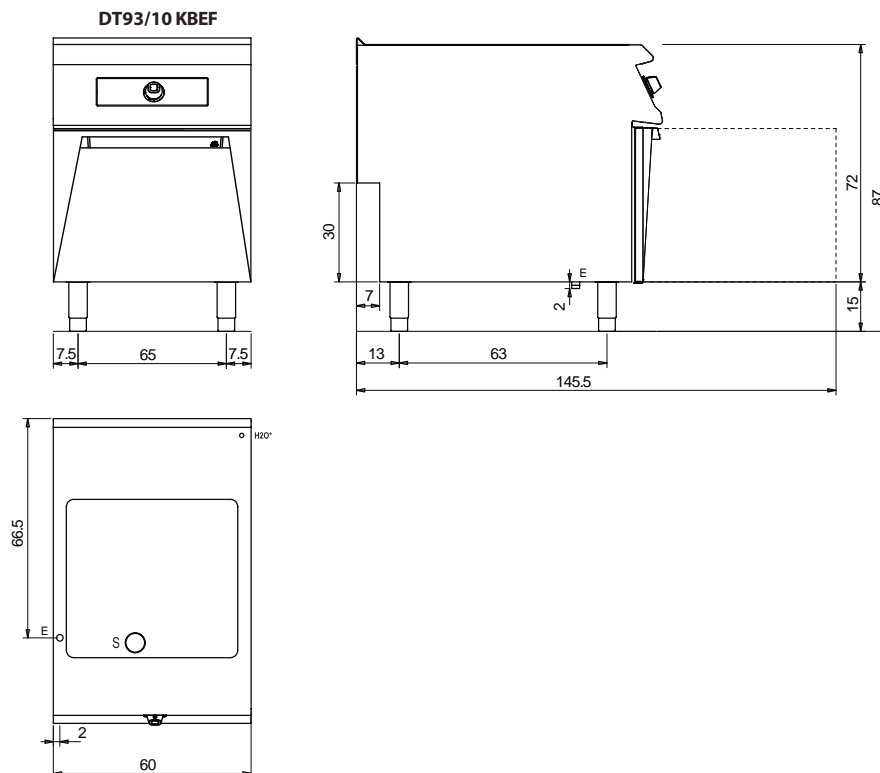
modelo	note	precio
código		euro
OC-T4W CR1357559	Para ser instalado en las versiones -Touch Base para la conexión a una red WIFI	 172,00
Cuota de suscripción anual para los servicios de Cloud OLIS		
4.0 IOT PRO CR1357499	Tarifa de suscripción anual de la versión PRO Para combinar con cualquier equipo a conectar	 74,00
4.0 IOT ENTRY CR1357479	Tarifa de suscripción anual Versión de ENTRY Para combinar con cualquier equipo a conectar	23,00



Diamante 90 Touch

Sarten Multiple Eléctrico

Esquema De Instalación



LÉGENDE

E Pisacable

G Union de gas

H2O* Unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Desagüadero

Diamante 90

Indice

177	Fit pan
181	Cocinas A Gas
187	Wok
191	Placa Radiante A Gas
197	Placa radiante Eléctricas
201	Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro
205	Cocinas Eléctricas Vitroceramica
209	Cocinas Eléctricas A Inducción
213	Plancha Eléctricas
215	Baño María Gas Y Eléctrico
219	Fry top a gas
229	Fry top Eléctricos
237	Fry-top Eléctricos Placa de cocción bajada
239	Parrillas Gas Y Eléctricas
247	Sartenes Basculantes
251	Cuece-Pastas Gas Y Eléctricos
257	Freidoras A Gas Y Eléctricas
265	Freidoras EVO
269	Marmitas
277	Sarten Multiplo Eléctrico
277	Recipiente Caliente Eléctrico
281	Elementos Neutros
285	Accesorios





- Acero inoxidable AISI 304 y acabado Scotch Brite.
- Puerta equipada basculante para almacenar cuchillos, utensilios de cocina y biberones.
- Panel digital y mandos estancos al agua.
- Doble puerta: abatible y con hoja.
- Laterales equipados con hasta 7 bandejas o portaobjetos.
- Modularidad de la gama: 200-400-600-800-1200.
- Sistema de acoplamiento sencillo y funcional.
- Disponible también con zócalo.
- Amplia gama de accesorios

Diamante 90

¿Aumentan los
comensales? También
las prestaciones.

Además de ofrecer la máxima elección de soluciones y superficies de 2mm de espesor, profundidad de 90 cm y quemadores hasta 10 kW, esta serie está dotada de toda la potencia, la solidez y la funcionalidad que necesitas para trabajar con eficiencia.





Diamante 90

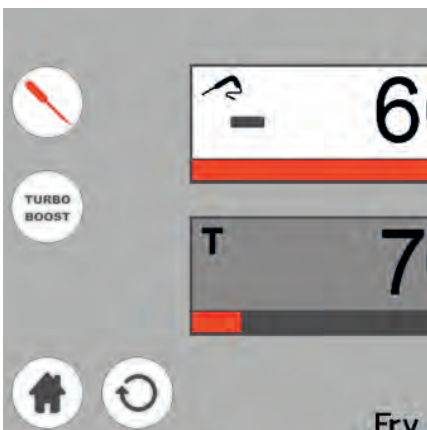
Fit pan



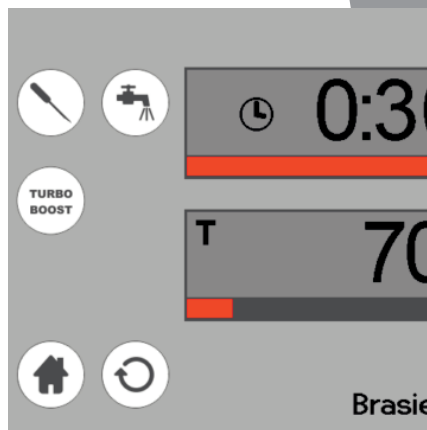
Carga de agua automática con la posibilidad de programar la cantidad de litros.



Rebosadero con descarga del agua en la red y orificio de desaguadero de la cuba con tapón hermético.



Control de la cocción mediante sonda térmica.



Panel de control Touch Screen de fácil comprensión y uso. Posibilidad de memorizar las recetas personales.



Recipiente para descargar el producto cocinado en la cuba. Garantía de limpieza de la posición de trabajo y facilidad para transportar los productos.

Superficie de trabajo y salpicadero AISI 304.

Resistencias "Termobloque": resistencias blindadas incluidas en una fusión de aluminio de alta resistencia térmica.

Carga el agua automáticamente y es programable.





Posibilidad de utilizar las 7 funcionalidades de la misma: fry top / sartén / cocina pasta / cocción lenta / cocción al vapor / hervidor / baño maría.

Tapa con doble pared sin junta perimetral.








Dos salidas USB colocadas debajo del salpicadero (zona compartimento) para la memorización de las recetas y la actualización del software.

Control de la cocción mediante sonda térmica.

Multifunción Fit Pan

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10MAE CR1356529	40x90x87		10 Ac400V 	Capacidad cuba 1 x GN1/1 13.203,00
 D94/10MAE CR0999059	80x90x87		20 Ac400V 	Capacidad cuba 2 x GN1/1 o 1 x GN2/1 16.425,00

Accesorios

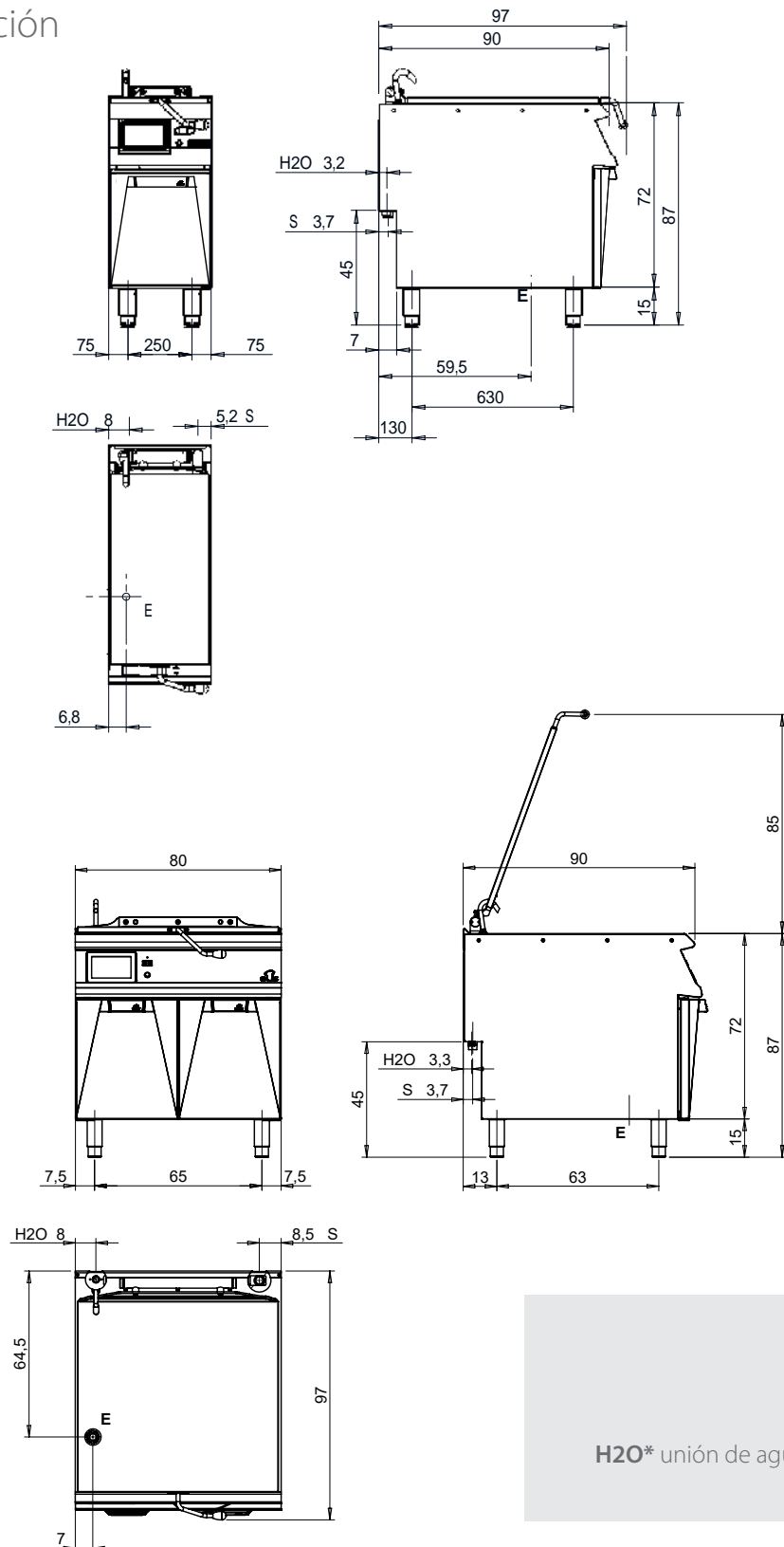
modelos	dimensiones	precio
codigo		euro
Tapadera uso vaporera		
 CAMCF CR1200179	643x368x90(H)	820,00
Rejilla de fondo		
 GFMCF CR1200169	300x530	121,00
Cesta GN1/3 para cocción al vapor		
 CV1/3MCP CR1200149	160x280x115(H)	362,00
Cesta GN1/3 para cocedores de pasta		
 CPC1/3MCF CR1200159	161x280x115(H)	378,00
Bastidor para slow cooking		
 TSCMCF CR1200119	340x522x156(H)	176,00
Paleta		
 SDXP CR0956330		47,00
Carro multifunción Fit Pan D94/10MAE		
 CRLMCF CR0999069	GN 1/1 E 2/1	1.201,00



Multifunción Fit pan

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

Esquema De Instalación



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 90

Cocinas A Gas

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Panel con comandos inclinados hacia el operador.

Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.

Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.

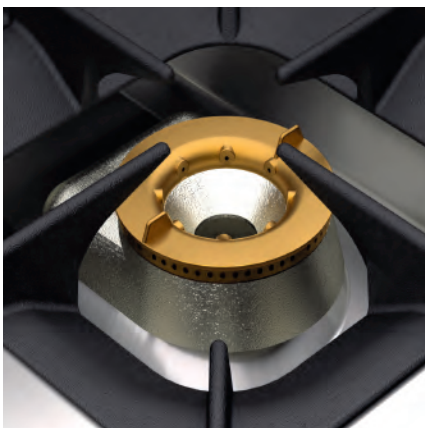
Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.

Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.

Quemadores disponibles 3,5 / 5,6 / 7 / 10 kW



Tubo Venturi a 90° que impide que la eventual suciedad obture la boquilla.



Quemadores con llama estabilizada, son de hierro fundido niquelado con división de flama, de corona doble (mejor rendimiento porque la flama se distribuye en dos sectores diferentes), Parrilla con rayos largos para facilitar el apoyo de cacerolas y sartenes pequeñas.






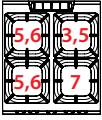


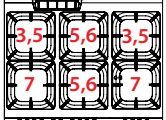


Recipiente de acero inox AISI 304 removible para una higiene impecable.



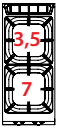


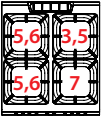


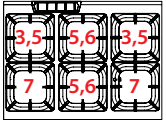


Para los hornos de gas, plancha radiante de hierro fundido que distribuye uniformemente el calor; de acero inoxidable, para los hornos eléctricos. Puerta aislante de acero inoxidable y puerta interna montada con bisagras de alta resistencia.



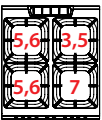


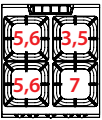
Cocinas A Gas - Versión Top

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 TCG CR0995089	40x90x25	10,5 Kcal 9030		 1.957,00
 D94/10 TCG CR0995099	80x90x25	21,7 Kcal 18662		 3.042,00
 D96/10 TCG CR0995109	120x90x25	32,2 Kcal 27692		 4.437,00



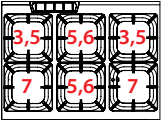


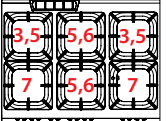
Cocinas A Gas On Sobre Soporte Abierto

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 CG CR0995119	40x90x84/90	10,5 Kcal 9030		 2.514,00
 D94/10 CG CR0995129	80x90x84/90	21,7 Kcal 18662		 3.944,00
 D96/10 CG CR0995139	120x90x84/90	32,2 Kcal 27692		 5.386,00

Cocinas A Gas Con Horno - Dotación: 1 Rejilla Cromada GN 2/1

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D94/10 CGG CR0995149	80x90x84/90	21,7 + 8 Horno Kcal 18662 +6880		 5.487,00
 D94/10 CGE CR0995159	80x90x84/90	21,7 Kcal 18662	Horno 6 Ac400V 	 5.863,00

Cocinas A Gas Con Horno Y Armario Neutro - Dotación: 1 Rejilla Cromada GN 2/1



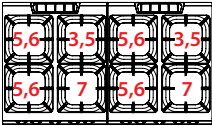
modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D96/10 CGG CR0995169	120x90x84/90	32,2 +8 Horno Kcal 27692 +6880		 7.412,00
 D96/10 CGE CR0995179	120x90x84/90	32,2 Kcal 27692	Horno 6 Ac400V 	 7.777,00





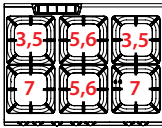



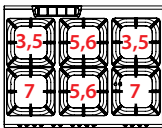
Cocinas A Gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

Cocina Gas Con 2 Hornos A Gas - Dotación: 1 Rejilla cromada 93x62 cm y 1 bandeja 93x62x1,5 cm




modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D98/10 CGG CR0995219	160x90x84/90	43,4 8+8 Horno Kcal 37324 +6880+ 6880		 9.957,00

Cocina Gas Con Maxi Horno A Gas - Dotación: 1 Rejilla cromada 93x62 cm

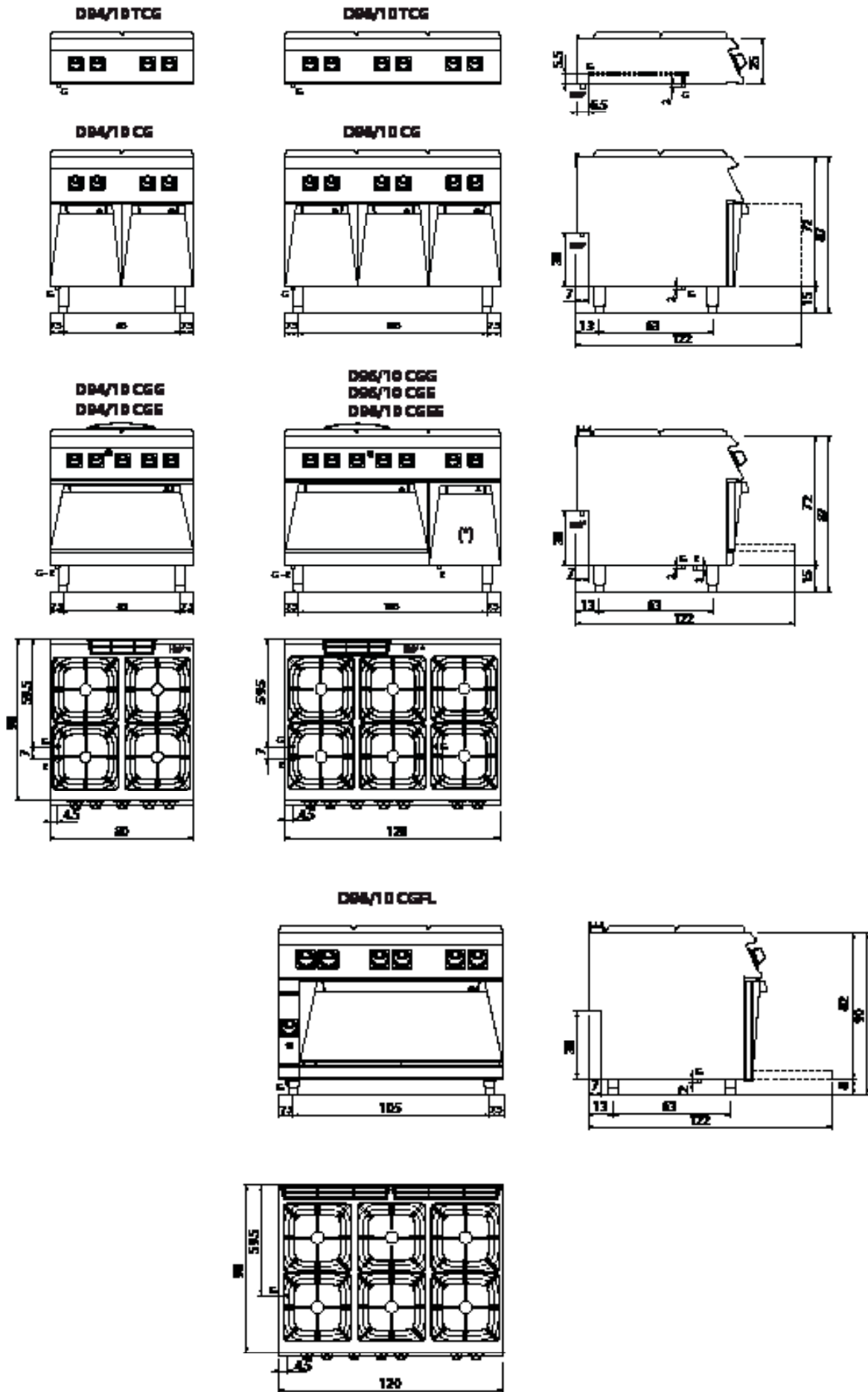
modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D96/10 CGFL CR0995189	120x90x90/96	32,3+ 12 Horno Kcal 27778 +10320		 7.883,00
 D96/10 CGFLR CR0995199	120x90x90/96	32,3+ 12 Horno Kcal 27778 +10320	 GRILL 4 Ac400V 	 8.604,00

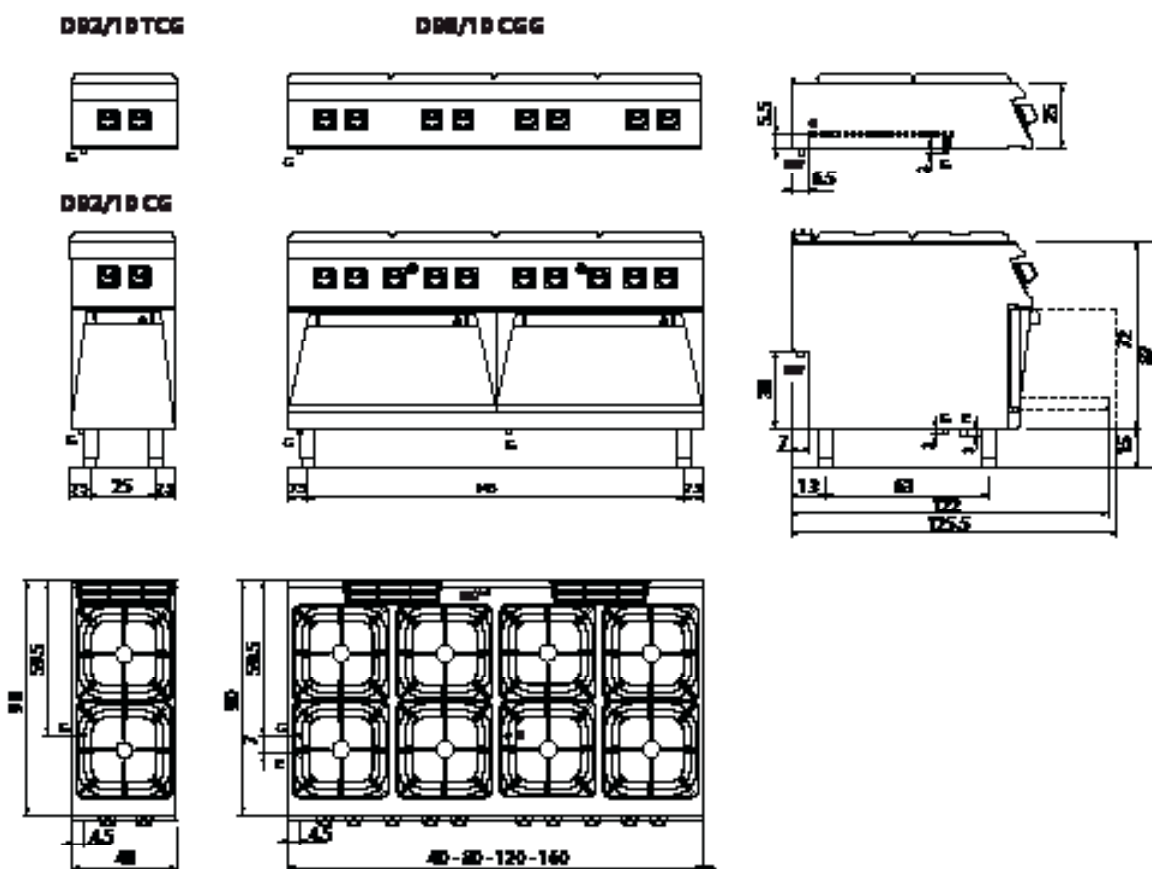
Quemadores disponibles configurable. Contactar nuestro oficina despacho comercial.

Accesorios Cocinas A Gas

modelos	dimensiones	note	precio
codigo	LxPxH cm		euro
 SUP BRUC		10 (Kcal 8598,45)	133,00
Suplemento Por Quemador 10 kW			
	CR1353839	39,4x34,8	217,00
1-Planchar De Hierro Fundido 1 Fuego			
	CR1353849	39,6x34,8	230,00
1-Planchas Ranuradas 1 Fuego			

Esquema De Instalación





LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 90

Wok

Revestimientos exteriores y patas de acero AISI 304.

Disponibile con quemadores de 10 kW o 14 kW.

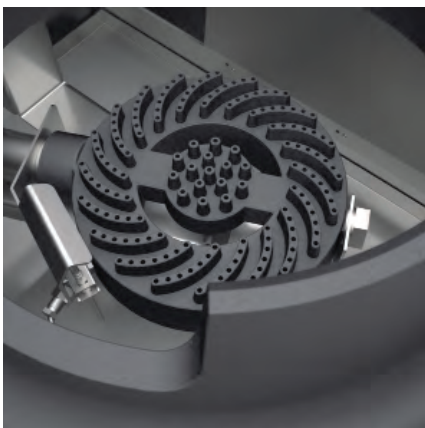
Chimenea para expulsar el calor.

Superficies con espesor de 20/10 con rebaje de 950x720 mm.

Descarga trasera derecha de 22 mm de diámetro, predispuesta para conexión de tierra.

Disponibile en versión con base abierta o con puertas: para el módulo de 60, 2 puertas de M30; para el módulo de 100, 2 puertas de M50.

En la zona de carga, recipiente de amplitud completa para recoger los líquidos que se derramen.



Quemador circular de hierro fundido esmaltado, disponible de 10 o de 14 Kw, removible para una limpieza más fácil.











Encimera con bordes de serie y desaguadero en el ángulo posterior derecho.



Recipiente para recoger los líquidos que se derramen.

Gas Wok

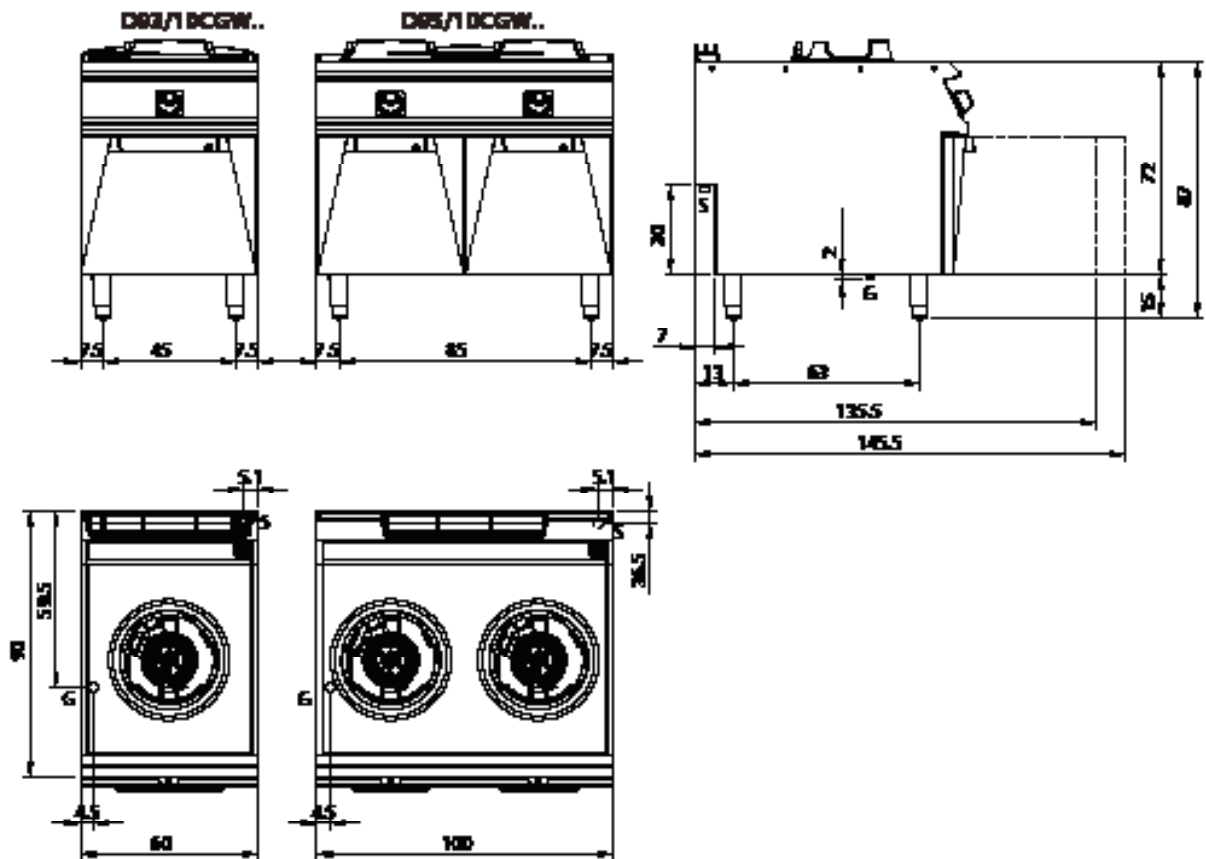
modelos		dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo		LxPxH cm	kW	kW	euro
	D93/10CGW10	60x90x87	10 		3.069,00
CR0991779			Kcal 8600	M60	
	D95/10CGW20	100x90x87	10+10 		4.360,00
CR0991799			Kcal 17200	M100	
	D93/10CGW14	60x90x87	14 		3.046,00
CR0991789			Kcal 12040	M60	
	D95/10CGW28	100x90x87	14+14 		4.301,00
CR0991809			Kcal 24080	M100	



Gas Wok

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

Esquema De Instalación



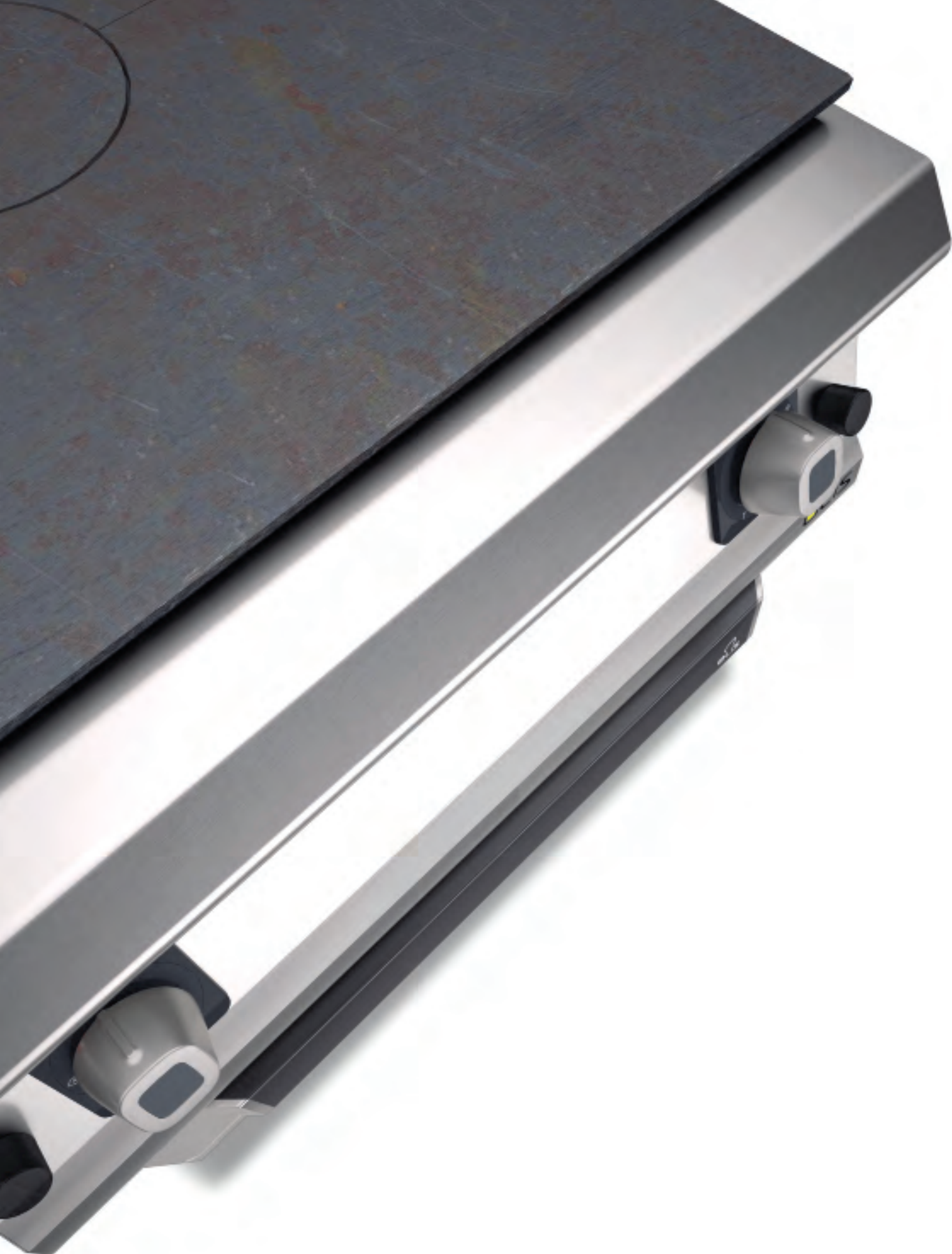
LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 90

Placa Radiante A Gas

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm.

Plancha y anillo centrales en hierro fundido.

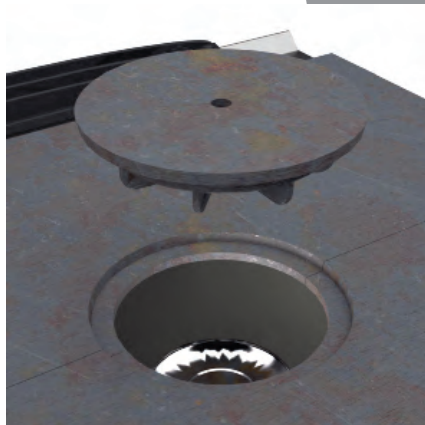
Quemador en acero comandado por una válvula de seguridad con termopar.

Encendido piezoeléctrico.

Temperatura regulable en la plancha de 50° a 500°C.

Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.

Versión con fuegos abiertos: Quemadores de 3,5 y 7 kW.













Placa superior de alto espesor con anillo central desmontable.













Único quemador central de alto rendimiento que determina zonas térmicas diferenciadas en la encimera con una concentración máxima de calor en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.







Placa Radiante A Gas Versión Top

	modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
	D94/10 TCTG CR0995489	80x90x25	14 Kcal 12040		3.200,00
	D94/10 TCTGDX CR0995499	80x90x25	7+10,5 Kcal 6020 + 9030		3.176,00
	D94/10 TCTGSX CR0995509	80x90x25	10,5+7 Kcal 9030 + 6020		3.305,00
	D96/10 TCTGDX CR0995519	120x90x25	14+10,5 Kcal 12040 + 9030		4.498,00
	D96/10 TCTGSX CR0995529	120x90x25	10,5+14 Kcal 9030 + 12040		4.643,00

Placa Radiante A Gas On Sobre Soporte Abierto

	modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
	D94/10 CTG CR0995539	80x90x87	14 Kcal 12040		3.768,00
	D94/10 CTGDX CR0995549	80x90x87	7+10,5 Kcal 6020 + 9030		3.803,00
	D94/10 CTGSX CR0995559	80x90x87	10,5+7 Kcal 9030 + 6020		3.874,00
	D96/10 CTGDX CR0995569	120x90x87	14+10,5 Kcal 12040 + 9030		5.191,00
	D96/10 CTGSX CR0995579	120x90x87	10,5+14 Kcal 9030 + 12040		5.346,00

Placa Radiante A Gas Con Horno Gas - Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

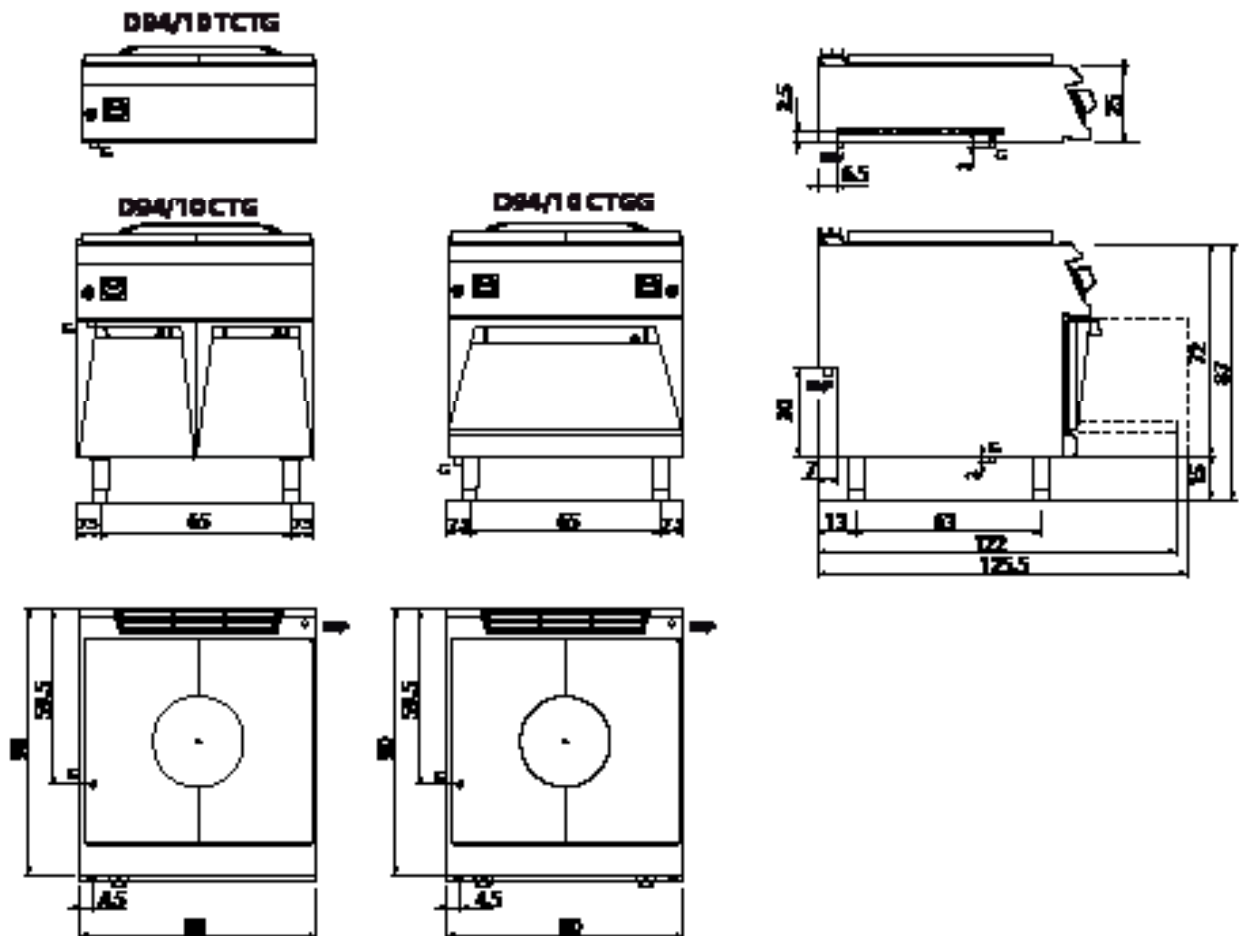
	modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
	D94/10 CTGG CR0995589	80x90x87	14+8 Kcal 12040 + 6880		5.704,00
	D94/10 CTGGDX CR0995599	80x90x87	10,5+7+8 Kcal 9030+6020+6880		5.681,00
	D96/10 CTGGDX CR0995609	120x90x87	14+10,5+8 Kcal 12040+9030+6880		7.583,00

Placa Radiante A gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 285



Esquema De Instalación



LEGENDA

E pisicable

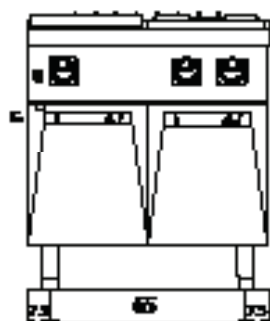
G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

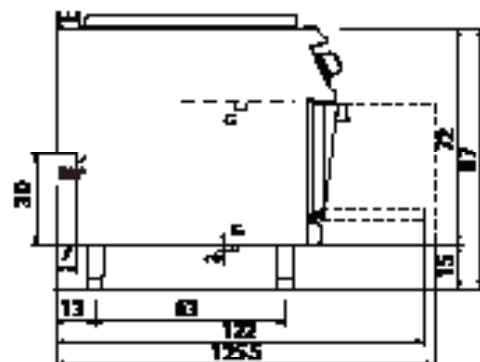
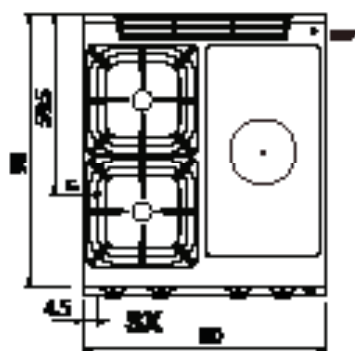
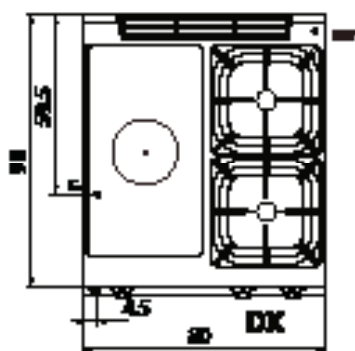
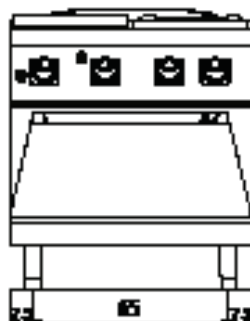
S desaguadero

Esquema De Instalación

D84/18 CTGEIE
D84/18 CTGSEI



D84/18 CTGG



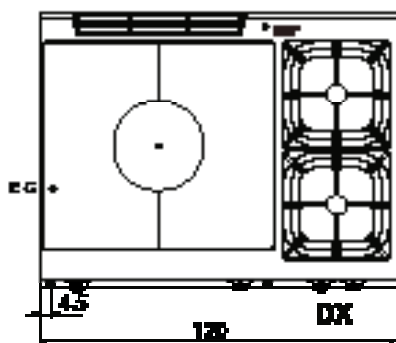
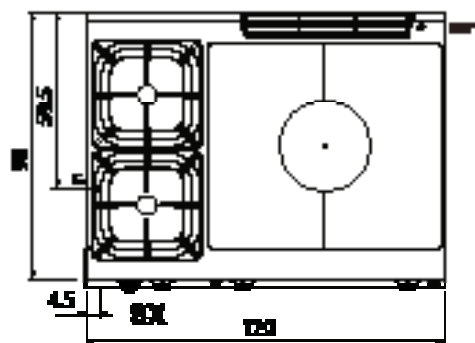
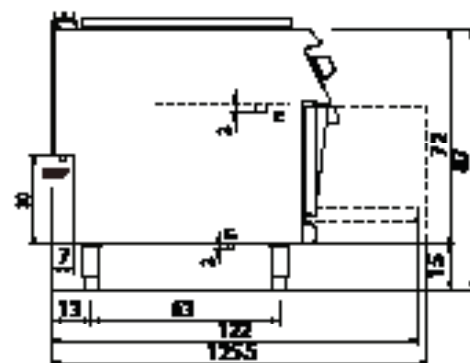
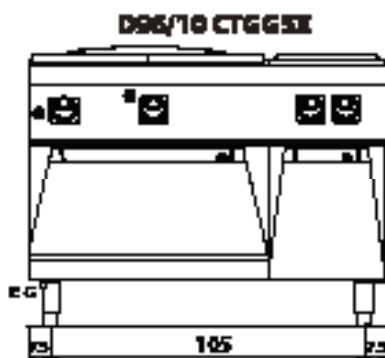
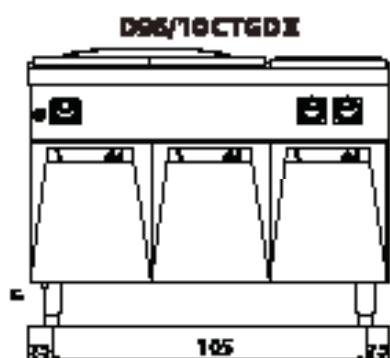
LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 90

Placa radiante Eléctricas

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm.

El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irrigación controlado con termostato de seguridad.

Regulación temperatura de 50 a 400°C mediante termostato.






Placa repujada con canaleta perimetral recoge-grasas con orificio de descarga.






4 zonas de cocción independientes.




Placa radiante Eléctrica A Versión Top

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D94/10 TCTE CR0990449	80x90x25		16 Ac400V		 5.994,00

Placa Radiante Eléctricas Sobre Suporte Abierto

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D94/10 CTE CR0990459	80x90x87		16 Ac400V		 6.548,00

Placa Radiante Eléctricas Con Horno Eléctrico - Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

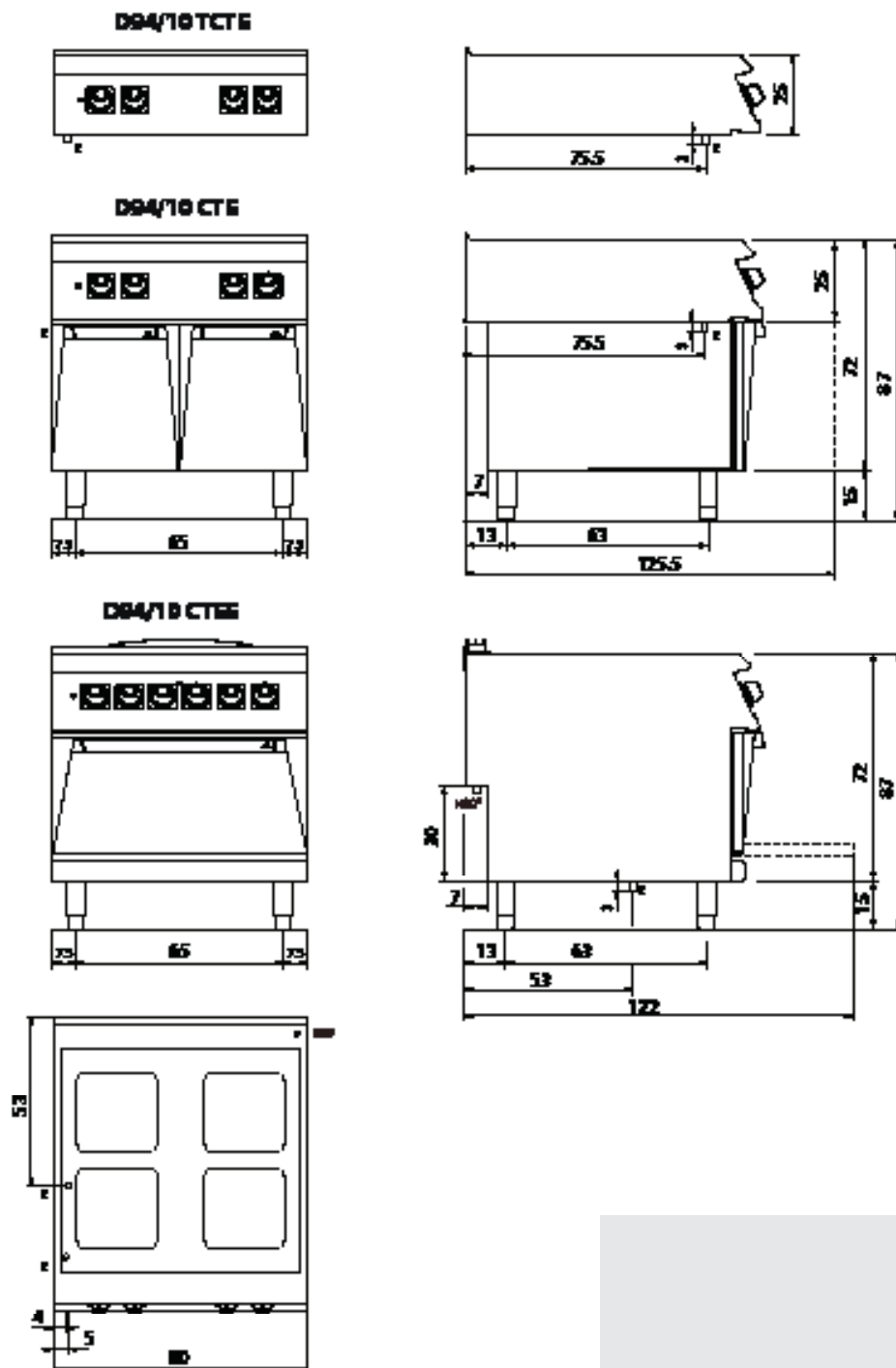
modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D94/10 CTEE CR0990469	80x90x87		16 +6 Ac400V		 9.712,00

Placa Radiante Eléctrica

"ACCESORIOS" PÁGINA 285



Esquema De Instalación



LEGENDA

E piscable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desagüadero



Diamante 90

Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Panel con comandos hacia el operador.

Planchas de calentamiento cuadradas de 300x300mm en hierro fundido, potencia máxima de 4kW, incluye termostato de seguridad.

Regulación del calentamiento con selector de 7 posiciones.









Placas cuadradas de 30x30 cada una, con fijación hermética en la encimera.









La temperatura se regula con el selector de 7 posiciones y en el panel delantero está situada la luz que señala la activación del calentamiento.




Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido Versión Top

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D92/10 TCEPQ CR0995619	40x90x25		8 Ac400V 	2  30 x 30	2.258,00
 D94/10 TCEPQ CR0995629	80x90x25		16 Ac400V 	4  30 x 30	3.630,00

Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido Sobre Soporte Abierto

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D92/10 CEPQ CR0995639	40x90x87		8 Ac400V 	2  30 x 30	2.634,00
 D94/10 CEPQ CR0995649	80x90x87		16 Ac400V 	4  30 x 30	4.199,00

Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido Con Horno Eléctrico - Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D94/10 CEEPQ CR0995659	80x90x87		16 +6 Ac400V 	4  30 x 30	6.476,00

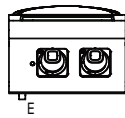


Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido

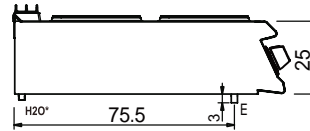
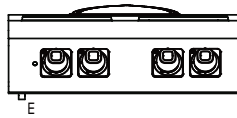
"ACCESORIOS" PÁGINA 285

Esquema De Instalación

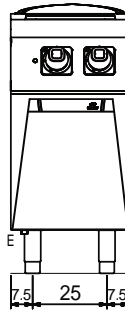
D92/10 TCEPQ



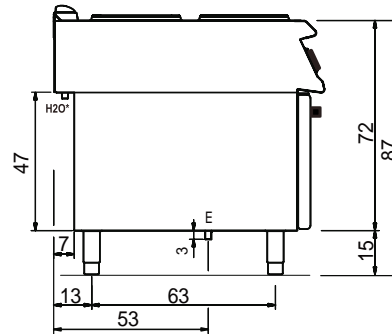
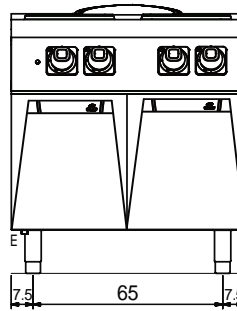
D94/10 TCEPQ



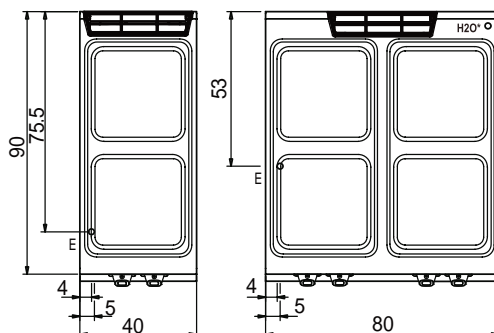
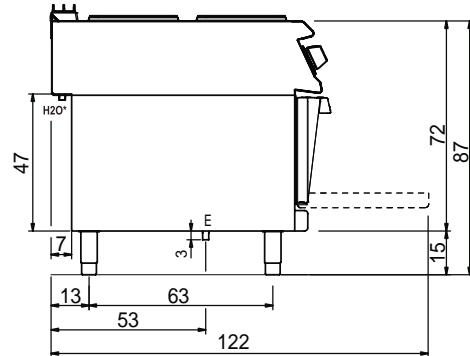
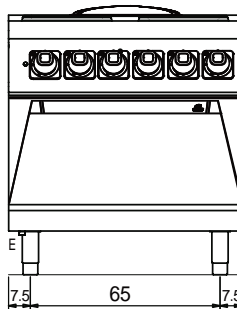
D92/10 CEPQ



D94/10 CEPQ



D94/10 CEPQ



LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H20* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 90

Cocinas Eléctricas Vitroceramica

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Panel con comandos inclinados hacia el operador.

Superficie de vitrocerámica irrompible.

Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.

Potencia por cada zona de 4 Kw.

Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.







El cristal infrangible empotrado en la encimera facilita la maniobrabilidad de las ollas.







El control de la temperatura se efectúa con el regulador de energía que permite seleccionar dos amplitudes de la zona de calentamiento según la dimensión del fondo de la cacerola.



Cocinas Eléctricas Vitroceramica Versión Top

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 TVTC CR0990639	40x90x25		8 Ac400V ⚡	2  27 x 27 2.729,00
 D94/10 TVTC CR0990649	80x90x25		16 Ac400V ⚡	4  27 x 27 4.408,00

Cocinas Eléctricas Vitroceramica Sobre Soporte Abierto

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 VTC CR0990659	40x90x87		8 Ac400V ⚡	2  27 x 27 3.192,00
 D94/10 VTC CR0990669	80x90x87		16 Ac400V ⚡	4  27 x 27 5.021,00

Cocinas Eléctricas Vitroceramica Con Horno Eléctrico - Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D94/10 VTCE CR0990679	80x90x87		16 +6 Ac400V ⚡	4  27 x 27 7.838,00

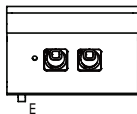
Cocinas Eléctricas A Inducción

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

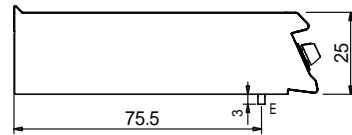
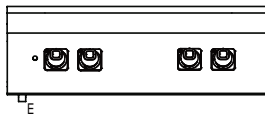


Esquema De Instalación

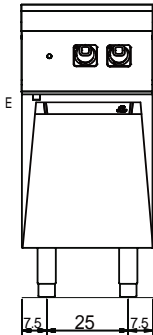
D92/10 TVTC



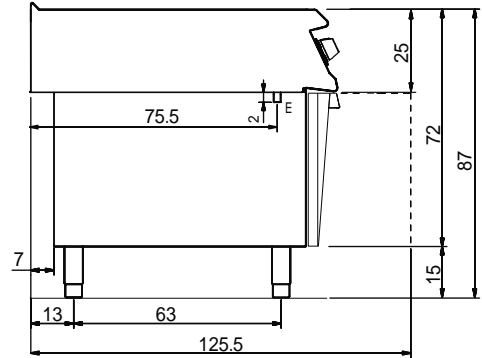
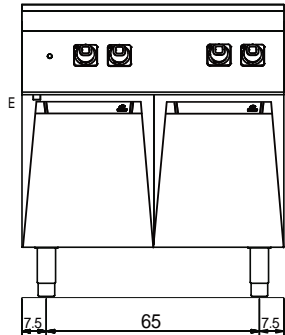
D94/10 TVTC



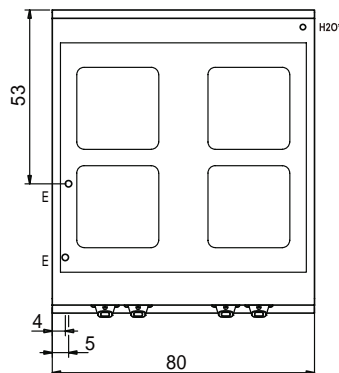
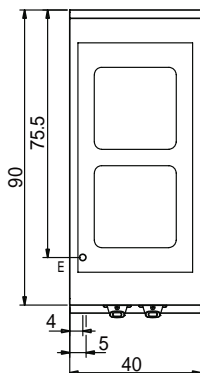
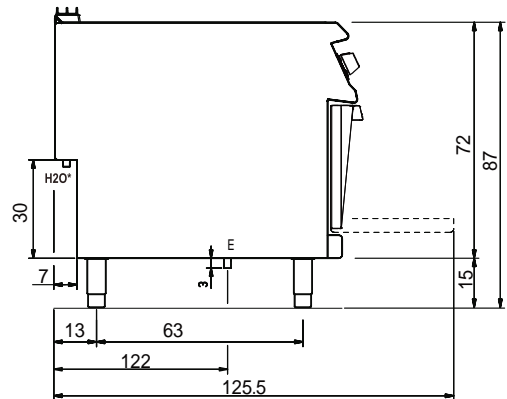
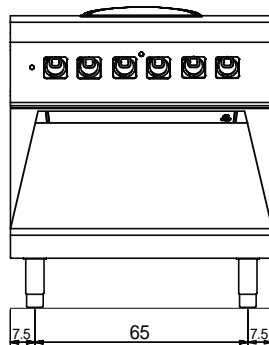
D92/10 VTC



D94/10 VTC



D94/10 VTCE



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

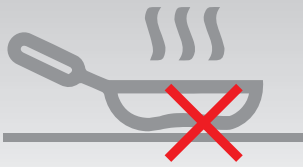


Sensor de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.

Diamante 90

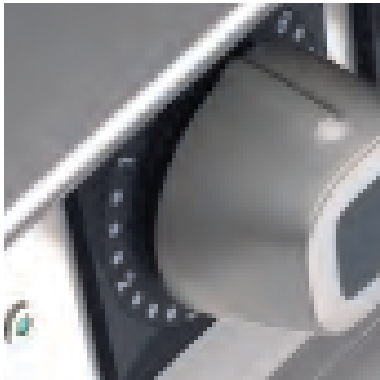


Cocinas Eléctricas A Inducción



PROTECTION
Overheating

Garantiza el posicionamiento correcto y la adecuación de la olla.



Potencia ajustable en 12 niveles.



LONG LIFE
Professional use

Componentes profesionales probados para soportar uso intensivo a lo largo del tiempo.



Zonas de cocina con energía de 5kW.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Panels con comandos inclinados hacia el operador.

Superficie vitrocerámica irrompible.

Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.

Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que notala presencia del recipiente de cocina en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y dispositivo contra el sobrecalentamiento.

Potencia de 5 Kw. en cada zona.











CLOUD
Connection

Inducción de control "mecánica" predispuesta a la conexión IOT a la nube Olis











Serigrafías a la identificación de zonas de cocina.







Cocinas Eléctricas A Inducción Versión Top

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
  D92/10TCII CR1358239	40x90x25		10 Ac400V 	2  * 9.217,00
  D94/10TCII CR1358249	80x90x25		20 Ac400V 	4  * 13.779,00







Cocinas Eléctricas A Inducción Sobre Soporte Abierto

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
  D92/10GCII CR1358259	40x90x87		10 Ac400V 	2  * 9.537,00
  D94/10GCII CR1358269	80x90x87		20 Ac400V 	4  * 14.180,00




Cocinas Eléctricas A Inducción "Todo Campo" Versión Top

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
  D92/10TCIITC CR1358519	40x90x25		14 Ac400V 	308x624 12.313,00
  D94/10TCIITC CR1358529	80x90x25		28 Ac400V 	308x624 23.437,00




Cocinas Eléctricas A Inducción "Todo Campo" Sobre Soporte Abierto

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
  D92/10GCIITC CR1358539	40x90x87		10 Ac400V 	308x624 12.632,00
  D94/10GCIITC CR1358549	80x90x87		20 Ac400V 	308x624 23.864,00

WOK Versión Top

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 TCIIW CR1359239	40x90x25		5 Ac400V 	1  Ø 30 5.609,00

WOK Sobre Soporte Abierto

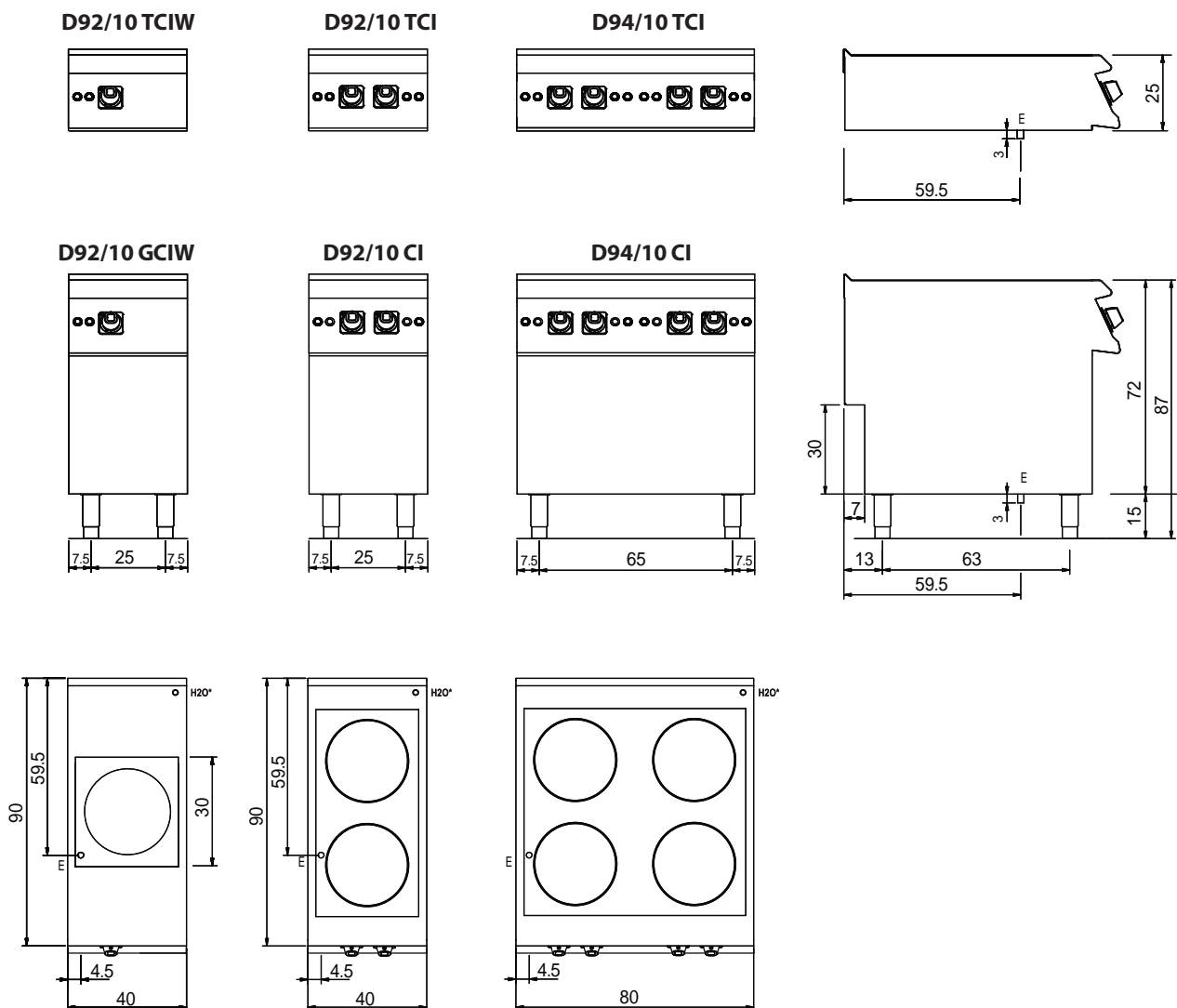
modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 GCIIW CR1359249	40x90x87		5 Ac400V 	1  Ø 30 6.080,00

Cocinas Eléctricas A Inducción

"ACCESORIOS" PÁGINA 285



Esquema De Instalación



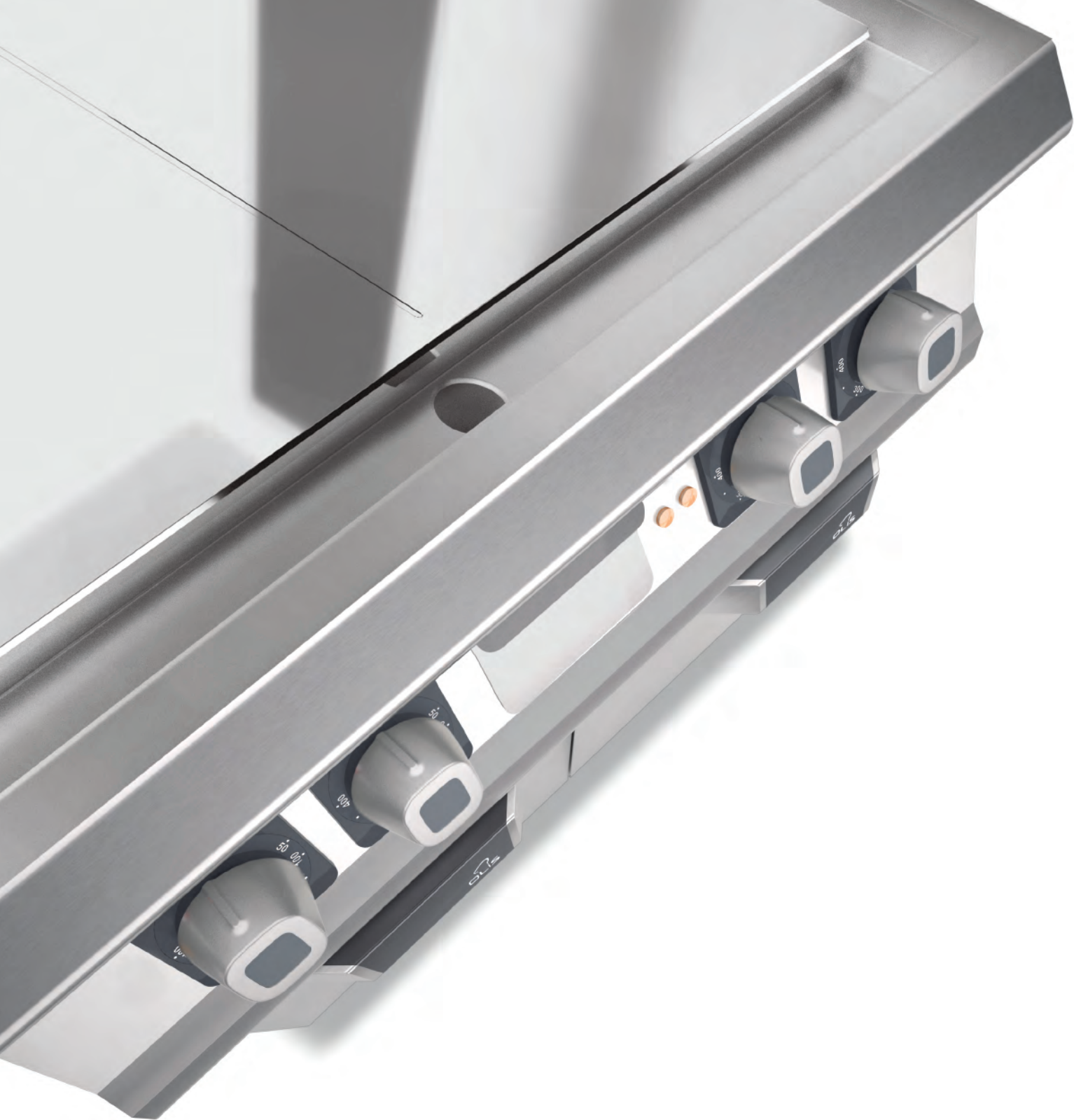
LEGENDA

E pisicable





G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

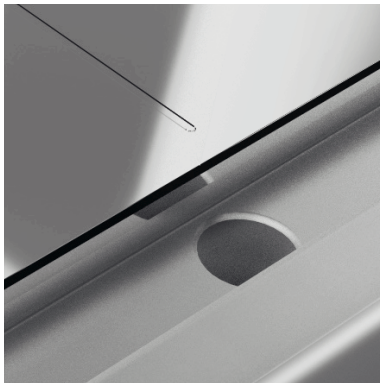


Plancha Eléctrica Sobre Soporte Abierto

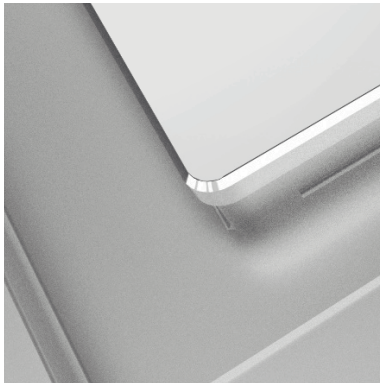
	modelos	dimensiones	Dimensión plato	Potencia Eléctrica	precio *
	codigo	LxPxH cm	LxP cm	kW	euro
	D95/10TPHE CR1353479	100x92x28	83x66	16 Ac400V3N 50/60Hz	 9.804,00
	D95/10PHE CR1353489	100x92x87	83x66	16 Ac400V3N 50/60Hz	 10.230,00

Diamante 90

Plancha Eléctricas



Orificio para drenar la grasa en el recipiente



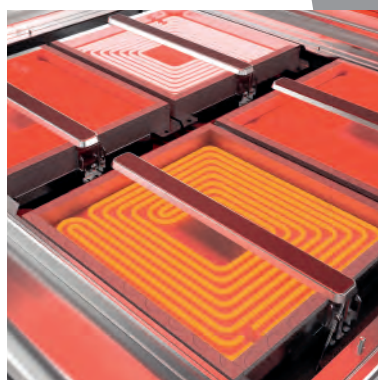
Canal perimetral amplio para recoger la grasa de los líquidos de cocción



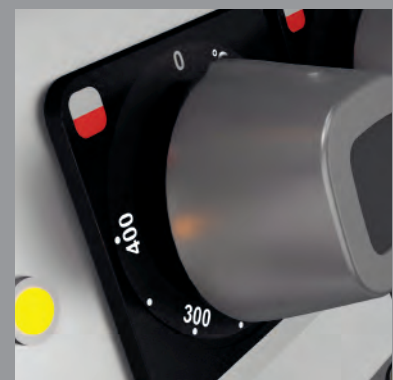
Placa de acero inoxidable con superficie de contacto de cromo molibdeno



Posibilidad de cocción directa e indirecta



4 zonas de cocción independientes



Temperatura regulable de 50 ° a 400 ° C

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm.

Placa de acero inoxidable con superficie de contacto de cromo molibdeno con posibilidad de cocción directa e indirecta.

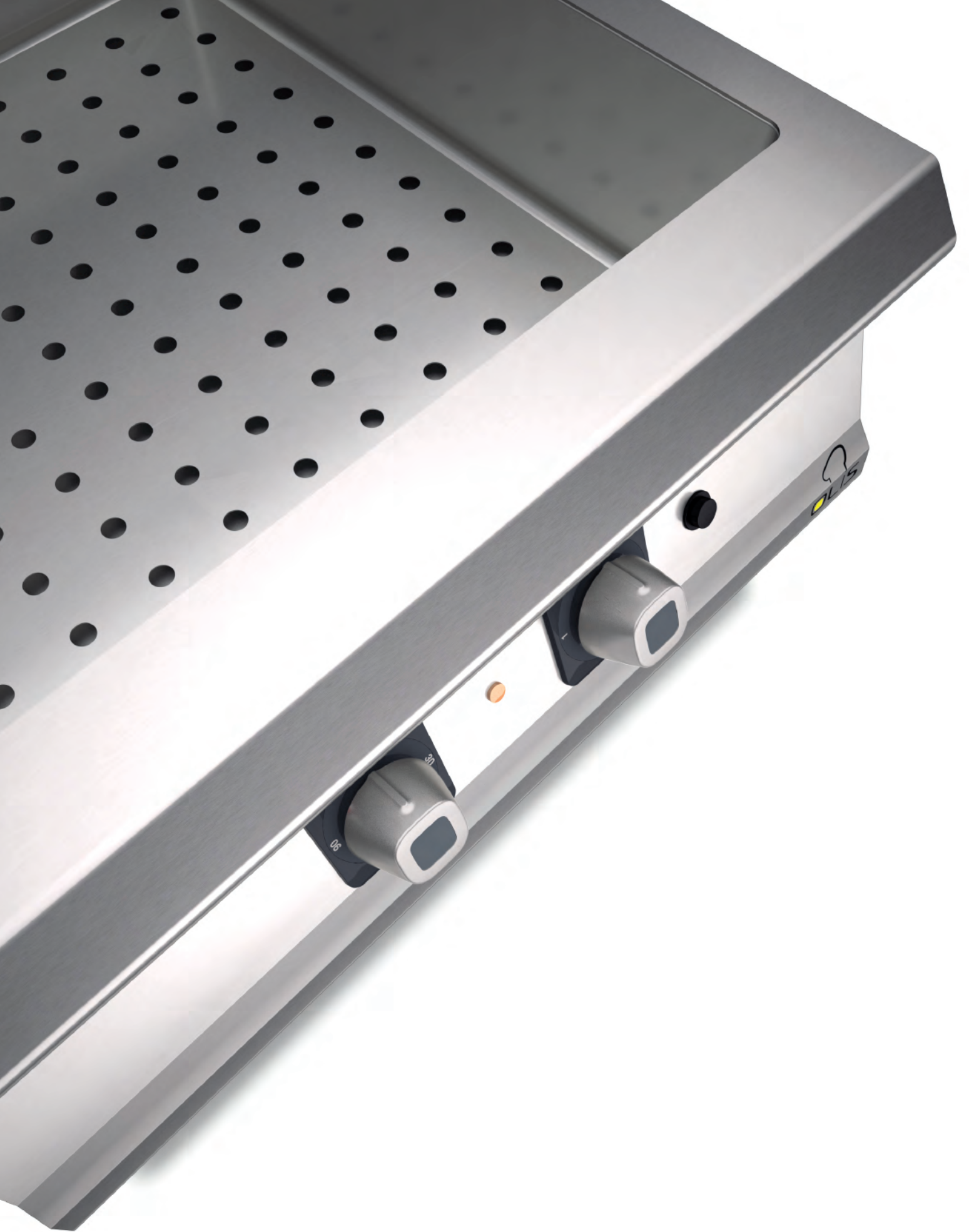
Superficie de cocción de 83x66 cm con un grosor de 1,8 cm para garantizar el mantenimiento del calor durante todas las fases de cocción.

Canal perimetral amplio para recoger la grasa de los líquidos de cocción con un cajón de recogida situado en la parte delantera de la máquina.

4 zonas de cocción independientes.

Temperatura regulable de 50 ° a 400 ° C.

Indicación mediante luz de la máquina en fase de calentamiento.



Diamante 90

Baño María Gas Y Eléctrico

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Dimensiones cubas Gastro Norm.

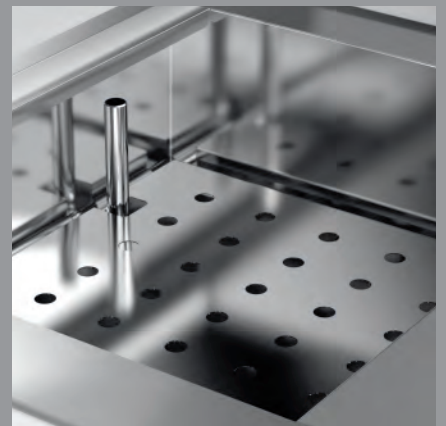
Fondo falso perforado para apoyo recipientes.

Temperaturas regulables de 30° a 90°C.

Cuba dotada de nivel de llenado.





Versión gas: quemador comandado de válvulas termostáticas de seguridad de termopar y encendido piezoeléctrico.

Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba, carga agua por medio de electro válvula.







Temperatura regulable en cuba con rebosadero y falso fondo forado para el apoyo de recipientes. Cuba de tamaño GN.





Baño Maria Gas Versión Top - Recipientes No Incluidos En El Precio

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 TCBG CR0991179	40x90x25	3  Kcal 2580	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1	2.218,00
 D94/10 TCBG CR0991189	80x90x25	6  Kcal 5160	2 x Gn 1/3 + 2 x Gn 1/1	2.790,00





Baño Maria Gas Sobre Soporte Abierto - Recipientes No Incluidos En El Precio

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 CBG CR0991219	40x90x87	3  Kcal 2580	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1	2.681,00
 D94/10 CBG CR0991229	80x90x87	6  Kcal 5160	2 x Gn 1/3 + 2 x Gn 1/1	3.358,00

Baño Maria Eléctrico Versión Top - Recipientes No Incluidos En El Precio

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 TCBE CR0991199	40x90x25		1,8  Ac230V	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1 2.307,00
 D94/10 TCBE CR0991209	80x90x25		5,4  Ac400V	2 x Gn 1/3 + 2 x Gn 1/1 2.767,00

Baño Maria Eléctrico Sobre Soporte Abierto - Recipientes No Incluidos En El Precio

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D92/10 CBE CR0991239	40x90x87		1,8  Ac230V	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1 2.770,00
 D94/10 CBE CR0991249	80x90x87		5,4  Ac400V	2 x Gn 1/3 + 2 x Gn 1/1 3.411,00

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%



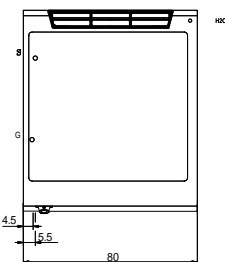
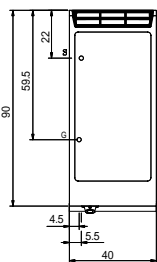
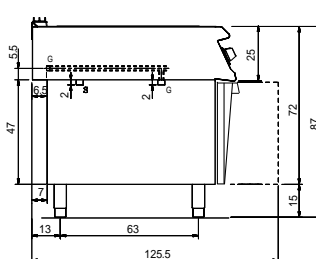
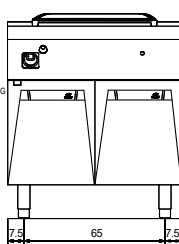
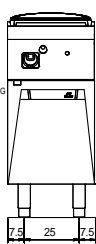
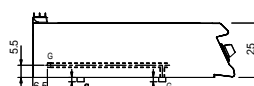
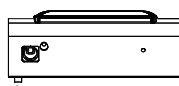
Baño Maria Gas Y Eléctrico

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

Esquema De Instalación

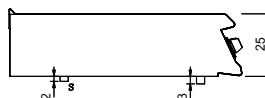
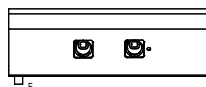
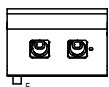
D92/10 TCBG

D94/10 TCBG



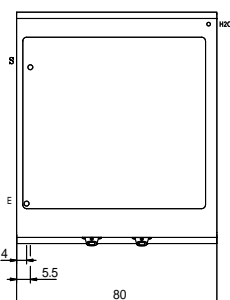
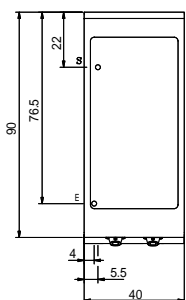
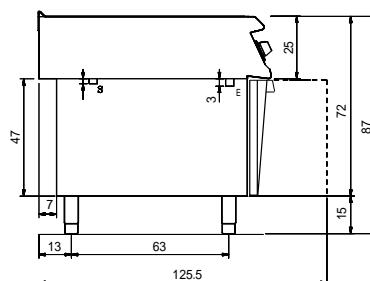
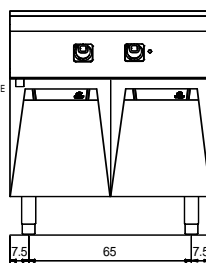
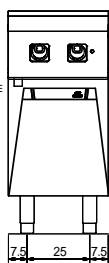
D92/10 TCBE

D94/10 TCBE



D92/10 CBE

D94/10 CBE



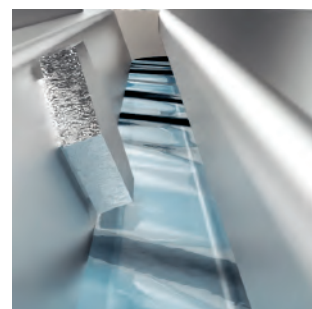
LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

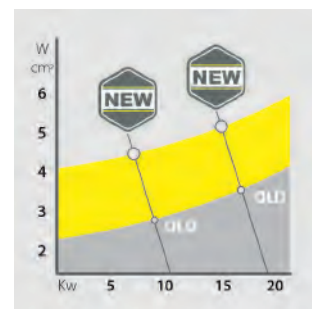
S desaguadero



Disponible como accesorio el kit dispensador de agua.



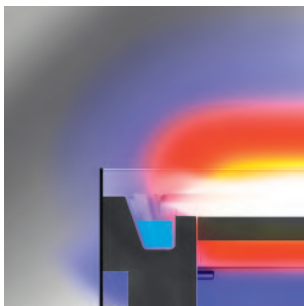
En las versiones del grifo, el ajuste de potencia se confía a un tipo de captura mejorable de 22pp mejorado modular para adaptar el calor de la placa de acuerdo con el tipo de cocción



Nueva versión con una superficie de cocción útil idéntica y energía de energía reducida. Un aumento en el rendimiento por cm2 que permite una reducción en el consumo hasta un 15% en comparación con las versiones tradicionales



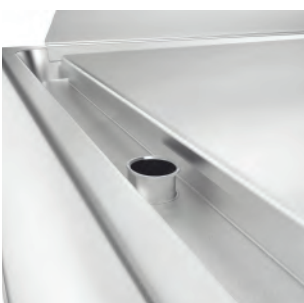
El diseño de la placa de rayas garantiza la limpieza hasta la placa final.



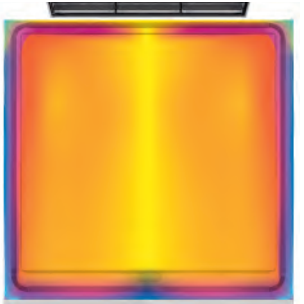
Corte térmico que facilita el usuario y la maquinaria adyacente.



Grasa de grasa de cajón grande con capacidad de todo el volumen del canal perimetral



Tapón de almacenamiento demasiado en acero inoxidable suministrado para la gestión del canalino.



Temperatura de cocción uniforme sobre toda la placa. Optimización del calor en el área de Cotta y aumentando la comodidad de los operadores en la cocina.



Disponibles como acero, la tubería de drenaje contuosa le permite disponer de residuos en un contenedor externo



Placa desequilibrada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y cualquier reemplazo en el usuario



Placa no soldada al piso de la máquina con optimización de puntos estructurales sometidos a estrés térmico.

Diamante 90

Fry top a gas

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE. Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm. Plan con espesor 2 mm. Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la encimera.

Amplio canal inundable en todo el perímetro de la placa para la recogida de los restos de cocción, inclinado hacia delante para la salida de los líquidos al cajón grande.

Placas de cocción realizadas con superficie satinada y superficie recubierta de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas disponibles en versión lisa, mixta o nervada.

Gran cajón recoge grasas.

Dimensiones del módulo: 40,60,80

En los módulos de 120 de ancho la placa de cocción está rebajada con respecto a la superficie 40 mm e inclinada 10 mm hacia el frente de la máquina.

Versión a gas: quemador tubular con llama autoestabilizada con gran uniformidad de distribución del calor.

Ajuste de temperatura mediante grifo modular (temperatura superior a 300 °C) válvula termostática de seguridad con termopar (90-280 °C).

o






Cálido canalín para la recolección de residuos de cocción en todo el perímetro de la placa de limpieza facilitada, y un mejor mantenimiento de la humedad de los alimentos en la cocina.



En las versiones del termostato, es posible ajustar la temperatura de la placa de 90 a 280 °C, para optimizar el consumo y adaptarse a una cocción más delicada






Fry Top GAS M40 - Versión Top

modelos	Material	Control	Tipo de plato	Potencia gas	Precio
codigo	Plato		LxPxH cm	kW	euro
	D92/10TSFTGA CR1651769	AISI 430		7 Kw Kcal 6020	2.943,00
	D92/10TSFTTGA CR1651779	AISI 430		10 Kw Kcal 8598	3.157,00
	D92/10TSFTTGC CR1651609	CHROME		11 Kw Kcal 9458	3.195,00
	D92/10TSFTG CR1651289	FE		7 Kw Kcal 6020	2.506,00
	D92/10TSFTTG CR1651299	FE		10 Kw Kcal 8598	2.719,00
	D92/10TSFTGAR CR1651789	AISI 430		7 Kw Kcal 6020	2.997,00
	D92/10TSFTTGAR CR1651799	AISI 430		10 Kw Kcal 8598	3.205,00
	D92/10TSFTTGCR CR1651619	CHROME		10 Kw Kcal 8598	3.236,00
	D92/10TSFTGR CR1651309	FE		7 Kw Kcal 6020	2.588,00
	D92/10TSFTTGR CR1651319	FE		10 Kw Kcal 8598	2.801,00

Lisa
cm
30,5 x 66 x 1,45h

Ranurad
cm
30,5 x 66 x 1,45h

Accesorios Fry-Top

	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador (10PCS)	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	97CPFT4 CR1658619	M60 - M80 - M120	186,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00

FE Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE





AISI 430 Plastra Inox AISI430 / Inox AISI430 plate / Inox AISI430 platte / Plaque Inox AISI430 / Plancha Inox AISI430

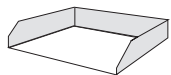
CHROME Plastra cromada / Chromium plate / Chromplatte / chromee / Plancha cromada

THERM. Termostato / thermostated / Thermostatsteuerung / Contrôle du thermostat / Control de termostato

Rubinetto / Tap / verstellbaren Hahn / robinet / grifo

Fry Top GAS M40 - Sobre Soporte Abierto

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia gas kW	Precio euro	
  	D92/10SFTGA CR1651929	AISI 430	 Lisa cm 30,5 x 66 x 1,45h	7 Kw Kcal 6020	3.407,00	
	D92/10SFTTGA CR1651939	AISI 430		THERM.	10 Kw Kcal 8598	3.620,00
	D92/10SFTTGC CR1651689	CHROME		THERM.	11 Kw Kcal 9458	3.660,00
	D92/10SFTG CR1651449	FE		- +	7 Kw Kcal 6020	2.970,00
	D92/10SFTTG CR1651459	FE		THERM.	10 Kw Kcal 8598	3.183,00
	D92/10SFTGAR CR1651949	AISI 430		- +	7 Kw Kcal 6020	3.410,00
	D92/10SFTTGAR CR1651959	AISI 430		THERM.	10 Kw Kcal 8598	3.618,00
	D92/10SFTTGC CR1651699	CHROME		THERM.	10 Kw Kcal 8598	3.701,00
	D92/10SFTGR CR1651469	FE		- +	7 Kw Kcal 6020	3.051,00
	D92/10SFTTGR CR1651479	FE		THERM.	10 Kw Kcal 8598	3.264,00



9AFT4
CR0985249

Antisplachaduras Desmontablei M40

184,00



D94GKSCFT
CR1659039

Descarga continua M40 SERIE 90

350,00



D794CAFT
CR1658699

Kit dispensador de agua M40

425,00






D94GCSCFT
CR1659069






Descarga continua + Kit dispensador de agua M40 SERIE 90

775,00

Fry Top GAS M60 - Versión Top

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia gas kW	Precio euro
  	D93/10TSFTGA CR1651809	AISI 430		Lisa cm 50,5 x 66 x 1,45h	11 Kcal 9458 3.786,00
	D93/10TSFTTGA CR1651819	AISI 430			14 Kcal 12037 3.909,00
	D93/10TSFTTGC CR1651629	CHROME			14 Kcal 12037 3.658,00
	D93/10TSFTG CR1651329	FE		Lisa cm 50,5 x 66 x 1,45h	11 Kcal 9458 3.058,00
	D93/10TSFTTG CR1651339	FE			14 Kcal 12037 3.180,00
	D93/10TSFTGAR CR1651829	AISI 430			11 Kcal 9458 3.984,00
	D93/10TSFTTGAR CR1651839	AISI 430		Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12037 4.106,00
	D93/10TSFTTGCR CR1651639	CHROME			14 Kcal 12037 3.807,00
	D93/10TSFTGR CR1651349	FE			11 Kcal 9458 3.206,00
	D93/10TSFTTGR CR1651359	FE		1/3Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12037 3.328,00
	D93/10TSFTGA1/3R CR1651849	AISI 430			11 Kcal 9458 3.872,00
	D93/10TSFTTGA1/3R CR1651859	AISI 430			14 Kcal 12037 3.995,00
	D93/10TSFTTGC1/3R CR1651649	CHROME		1/3Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12037 3.726,00
D93/10TSFTG1/3R CR1651369	FE		11 Kcal 9458 3.126,00		
D93/10TSFTTG1/3R CR1651379	FE		14 Kcal 12037 3.248,00		

Accesorios Fry-Top

	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador (10PCS)	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	D97CPFT68 CR1658629	M60 - M80 - M120	186,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00

FE Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro




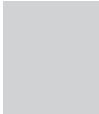


AISI 430 Plastra Inox AISI430/ Inox AISI430 plate / Inox AISI430 platte / Plaque Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

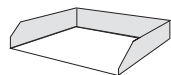
CHROME Plastra cromada / Chromium plate / Chromplatte / chromee / Plancha cromada

 Termostato/thermostated / Thermostatsteuerung / Contrôle du thermostat / Control de termostato

Rubinetto/ Tap / verstellbaren Hahn / robinet / grifo

Fry Top GAS M60 - Sobre Soporte Abierto

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia gas kW	Precio euro		
  	D93/10SFTGA CR1651969	AISI 430		 Lisa cm 50,5 x 66 x 1,45h	11 Kcal 9458	4.325,00	
	D93/10SFTTGA CR1651979	AISI 430			14 Kcal 12037	4.448,00	
	D93/10SFTTGC CR1651709	CHROME			14 Kcal 12037	4.197,00	
	D93/10SFTG CR1651489	FE			11 Kcal 9458	3.597,00	
	D93/10SFTTG CR1651499	FE			14 Kcal 12037	3.719,00	
	D93/10SFTGAR CR1651989	AISI 430			11 Kcal 9458	4.523,00	
	 Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h	D93/10SFTTGAR CR1651999	AISI 430		14 Kcal 12037	4.645,00	
		D93/10SFTTGCR CR1651719	CHROME		14 Kcal 12037	4.345,00	
		D93/10SFTGR CR1651509	FE		11 Kcal 9458	3.745,00	
		D93/10SFTTGR CR1651519	FE		14 Kcal 12037	3.867,00	
		D93/10SFTGA1/3R CR1652009	AISI 430		 1/3Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h	11 Kcal 9458	4.411,00
		D93/10SFTTGA1/3R CR1652019	AISI 430			14 Kcal 12037	4.534,00
D93/10SFTTGC1/3R CR1651729	CHROME		14 Kcal 12037	4.265,00			
D93/10SFTG1/3R CR1651529	FE		11 Kcal 9458	3.665,00			
D93/10SFTTG1/3R CR1651539	FE		14 Kcal 12037	3.787,00			



9AFT6
CR0985259

Antispicaduras Desmontablei M60

236,00



D96GKSCFT
CR1659049

Descarga continua M60 SERIE 90

350,00



D7968CAFT
CR1658709

Kit dispensador de agua M60

475,00



D96GCSCFT
CR1659079

Descarga continua + Kit dispensador de agua M60 SERIE 90

775,00

Fry Top GAS M80 - Versión Top



modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia gas kW	Precio euro
D94/10TSFTGA CR1651869	AISI 430		Lisa cm 70,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12040	4.633,00
D94/10TSFTTGA CR1651879	AISI 430			20 Kcal 17196	5.123,00
D94/10TSFTTGC CR1651659	CHROME		Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	20 Kcal 17196	4.830,00
D94/10TSFTG CR1651389	FE			14 Kcal 12040	3.655,00
D94/10TSFTTG CR1651399	FE		Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	20 Kcal 17196	4.147,00
D94/10TSFTGAR CR1651889	AISI 430			14 Kcal 12040	4.816,00
D94/10TSFTTGAR CR1651899	AISI 430		Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	20 Kcal 17196	5.390,00
D94/10TSFTTGC CR1651669	CHROME			20 Kcal 17196	4.888,00
D94/10TSFTGR CR1651409	FE		Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12040	3.908,00
D94/10TSFTTGR CR1651419	FE			20 Kcal 17196	4.345,00
D94/10TSFTGA1/3R CR1651909	AISI 430		1/3Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12040	4.745,00
D94/10TSFTTGA1/3R CR1651919	AISI 430			20 Kcal 17196	5.237,00
D94/10TSFTTGC1/3R CR1651679	CHROME		1/3Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	20 Kcal 17196	4.778,00
D94/10TSFTG1/3R CR1651429	FE			14 Kcal 12040	3.662,00
D94/10TSFTTG1/3R CR1651439	FE			20 Kcal 17196	4.235,00

Accesorios Fry-Top

	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador (10PCS)	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	D97CPFT68 CR1658629	M60 - M80 - M120	186,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00

FE Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE


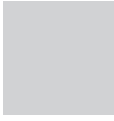




AISI 430 Plastr Inox AISI430 / Inox AISI430
plate / Inox AISI430 platte / Plaque
Inox AISI430 / Plancha Inox AISI430

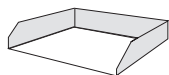
CHROME Plastr cromada / Chromium plate
/ Chromplatte / chromee / Plancha
cromada

Termostato / thermostated /
Thermostatsteuerung / Contrôle du
thermostat / Control de termostato

Rubinetto / Tap / verstellbaren
Hahn / robinet / grifo

Fry Top GAS M80 - Sobre Soporte Abierto

modelos	Material	Control	Tipo de plato	Potencia gas	Precio
codigo	Plato		LxPxH cm	kW	euro
 D94/10SFTGA CR1652029	AISI 430			14 Kcal 12040	5.276,00
D94/10SFTTGA CR1652039	AISI 430			20 Kcal 17196	5.692,00
D94/10SFTTGC CR1651739	CHROME			20 Kcal 17196	5.475,00
D94/10SFTG CR1651549	FE		Lisa cm 70,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12040	4.299,00
D94/10SFTTG CR1651559	FE			20 Kcal 17196	4.716,00
 D94/10SFTGAR CR1652049	AISI 430			14 Kcal 12040	5.385,00
D94/10SFTTGAR CR1652059	AISI 430			20 Kcal 17196	5.959,00
D94/10SFTTGC CR1651749	CHROME			20 Kcal 17196	5.458,00
 D94/10SFTGR CR1651569	FE		Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12040	4.553,00
D94/10SFTTGR CR1651579	FE			20 Kcal 17196	4.937,00
D94/10SFTGA1/3R CR1652069	AISI 430			14 Kcal 12040	5.389,00
D94/10SFTTGA1/3R CR1652079	AISI 430			20 Kcal 17196	5.806,00
D94/10SFTTGC1/3R CR1651759	CHROME			20 Kcal 17196	5.347,00
D94/10SFTG1/3R CR1651589	FE		1/3Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	14 Kcal 12040	4.231,00
D94/10SFTTG1/3R CR1651599	FE			20 Kcal 17196	4.805,00



9AFT8
CR0985269

Antisalpicaduras Desmontablei M80

210,00



D98GKSCFT
CR1659059

Descarga continua M80 SERIE 90

375,00



D7968CAFT
CR1658709

Kit dispensador de agua M80

475,00











D98GCSCFT
CR1659089









Descarga continua + Kit dispensador de agua
M80 SERIE 90

800,00

Fry Top GAS M120 - Versión Top - placa empotrada

modelos	Material	Control	Tipo de plato	Potencia gas	Precio
codigo	Plato		LxPxH cm	kW	euro
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	D96/10 TFFTGA* CR0998109	AISI 430		31,5 Kcal 27090	6.205,00
	D96/10 TFFTGC CR0996059	CHROME		31,5 Kcal 27090	7.107,00
	D96/10 TFFTG * CR0995859	FE		31,5 Kcal 27090	5.950,00
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	D96/10 TFFTGA1/3R* CR0998169	AISI 430		31,5 Kcal 27090	7.521,00
	D96/10 TFFTGC1/3R CR0996119	CHROME		31,5 Kcal 27090	7.182,00
	D96/10 TFFTG1/3R * CR0995919	FE		31,5 Kcal 27090	5.575,00

Fry Top GAS M120 - Sobre Soporte Abierto - placa empotrada

modelos	Material	Control	Tipo de plato	Potencia gas	Precio
codigo	Plato		LxPxH cm	kW	euro
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	D96/10 FTTGA* CR0998209	AISI 430		31,5 Kcal 27090	7.194,00
	D96/10 FTTGC CR0996159	CHROME		31,5 Kcal 27090	7.815,00
	D96/10 FTTG * CR0995959	FE		31,5 Kcal 27090	6.828,00
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	D96/10 FTTGA1/3R* CR0998269	AISI 430		31,5 Kcal 27090	8.228,00
	D96/10 FTTGC1/3R CR0996219	CHROME		31,5 Kcal 27090	7.890,00
	D96/10 FTTG1/3R* CR0996019	FE		31,5 Kcal 27090	6.548,00

FE Ferro / Iron /Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE

AISI 430 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430 plate /
Inox AISI430 platte / Plaque Inox AISI430/
Plancha Inox AISI430

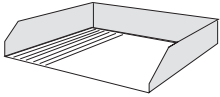





CHROME Piastra cromata / Chromium plate /
Chromplatte / chrome / Plancha cromada

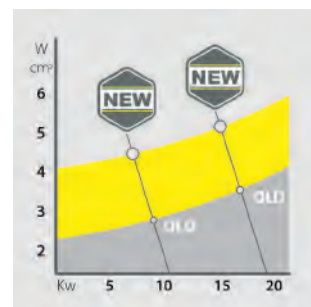
 Termostato / / Thermostatsteuerung / Contrôle du
thermostat / Control de termostato



Fry Top a Gas placa empotrada

Accesorios Fry-Top

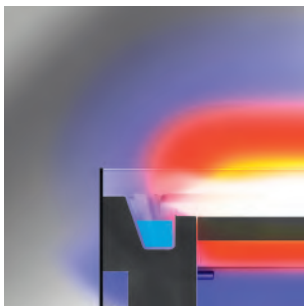
	modelo codice	note	prezzo euro
Antisalpaduras Desmontablei			
	90XFTP12 CR0957610	M120	299,00
Cassetto pulizia piastra fry top			
	NXFTC4 CR0592079	M40 - M120	171,00
	NXFTC6/8 CR0592089	M60 - M80 - M120	186,00
Tapa para limpiar la plancha			
	NXFTT CR0592060		112,00
Raspador plancha lisa/cromada			
	PRPC CR1354989		140,00
Kit 10 pala para raspador (10PCS)			
	PKLR CR1354999		67,00
Raspador para plancha estriada			
	RPR CR1356399		54,00



Nueva versión con una superficie de cocción útil idéntica y energía de energía reducida. Un aumento en el rendimiento por cm² que permite una reducción en el consumo hasta un 15% en comparación con las versiones tradicionales



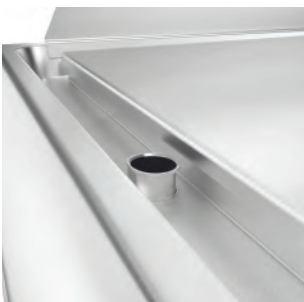
El diseño de la placa de rayas garantiza la limpieza hasta la placa final.



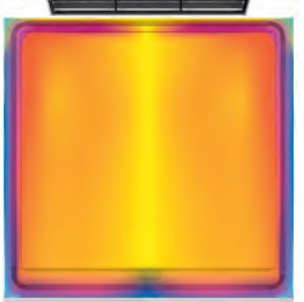
Corte térmico que facilita el usuario y la maquinaria adyacente.



Grasa de grasa de cajón grande con capacidad de todo el volumen del canal perimetral



Tapón de almacenamiento demasiado en acero inoxidable suministrado para la gestión del canalino.



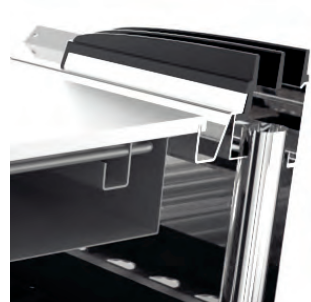
Temperatura de cocción uniforme sobre toda la placa. Optimización del calor en el área de Cotta y aumentando la comodidad de los operadores en la cocina.



Disponibile como acero, la tubería de drenaje contuosa le permite disponer de residuos en un contenedor externo



Placa desequilibrada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y cualquier reemplazo en el usuario



Placa no soldada al piso de la máquina con optimización de puntos estructurales sometidos a estrés térmico.

Diamante 90

Fry top Eléctricos

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE. Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm. Plan con espesor 2 mm. Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la encimera.

Amplio canal inundable en todo el perímetro de la placa para la recogida de los restos de cocción, inclinado hacia delante para la salida de los líquidos al cajón grande.

Placas de cocción realizadas con superficie satinada y superficie recubierta de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas disponibles en versión lisa, mixta o nervada.

Gran cajón recoge grasas.

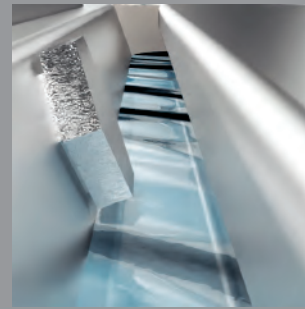
Dimensiones del módulo: 40,60,80

En los módulos de 120 de ancho la placa de cocción está rebajada con respecto a la superficie 40 mm e inclinada 10 mm hacia el frente de la máquina.

Versión eléctrica: calefacción mediante resistencias blindadas de incoloy. Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280 °C. Termostato de seguridad.














Cálido canalín para la recolección de residuos de cocción en todo el perímetro de la placa de limpieza facilitada, y un mejor mantenimiento de la humedad de los alimentos en la cocina.



Disponibile como accesorio el kit dispensador de agua.






Fry top Eléctricos M40 - Versión Top

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia Eléctrica kW	Precio euro
D92/10TSFTEA CR1652409	 AISI 430	 THERM.	 Lisa cm 30,5 x 66 x 1,45h	 5,0 Kw Ac400V	3.095,00
D92/10TSFTEC CR1652249	 CHROME	 THERM.			
D92/10TSFTE CR1652089	 FE	 THERM.	 Ranurad cm 30,5 x 66 x 1,45h	 5,0 Kw Ac400V	2.658,00
D92/10TSFTEAR CR1652419	 AISI 430	 THERM.			
D92/10TSFTECR CR1652259	 CHROME	 THERM.			
D92/10TSFTER CR1652099	 FE	 THERM.		 5,0 Kw Ac400V	2.739,00

















M 40
Modulo
cm
40x90x25

Accesorios Fry-Top

	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador (10PCS)	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	97CPFT4 CR1658619	M40 - M120	171,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00






Fry top Eléctricos M40 - Versión Top

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia Eléctrica kW	Precio euro
D92/10TSFTEA CR1652409	 AISI 430		 Lisa cm 30,5 x 66 x 1,45h	 5,0 Kw Ac400V	3.095,00
D92/10TSFTEC CR1652249	 CHROME				
D92/10TSFTE CR1652089	 FE		 Lisa cm 30,5 x 66 x 1,45h	 5,0 Kw Ac400V	2.658,00
D92/10TSFTEAR CR1652419	 AISI 430				
D92/10TSFTECR CR1652259	 CHROME		 Ranurad cm 30,5 x 66 x 1,45h	 5,0 Kw Ac400V	3.083,00
D92/10TSFTER CR1652099	 FE				



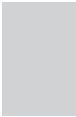

















M 40
Modulo
cm
40x90x25

Accesorios Fry-Top

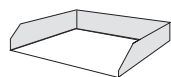
	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador (10PCS)	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	97CPFT4 CR1658619	M40 - M120	171,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00

Fry top Eléctricos M40 - Sobre Soporte Abierto

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia Eléctrica kW	Precio euro
D92/10SFTEA CR1652489	 AISI 430		 Lisa cm 30,5 x 66 x 1,45h	 5,0 Kw Ac400V	3.558,00
D92/10SFTEC CR1652329	 CHROME				
D92/10SFTE CR1652169	 FE		 Ranurad cm 30,5 x 66 x 1,45h	 5,0 Kw Ac400V	3.122,00
D92/10SFTEAR CR1652499	 AISI 430				
D92/10SFTECR CR1652339	 CHROME		 Ranurad cm 30,5 x 66 x 1,45h	 5,0 Kw Ac400V	3.546,00
D92/10SFTER CR1652179	 FE				



Modulo
cm
40x90x87



9AFT4
CR0985249

Antispicaduras Desmontablei M40

184,00



D94EKSCFT
CR1658779

Descarga continua M40 SERIE 90

350,00



D794CAFT
CR1658699

Kit dispensador de agua M40

425,00

































D94ECSCFT
CR1658809

Descarga continua + Kit dispensador de agua
M40 SERIE 90

775,00






Fry top Eléctricos M60 - Versión Top

modelos	Material	Control	Tipo de plato	Potencia Eléctrica	Precio
codigo	Plato		LxPxH cm	kW	euro
D93/10TSFTEA CR1652429			 Lisa cm 50,5 x 66 x 1,45h	 7,5 Kw Ac400V	3.522,00
D93/10TSFTEC CR1652269				 7,5 Kw Ac400V	3.449,00
D93/10TSFTE CR1652109				 7,5 Kw Ac400V	3.012,00
D93/10TSFTEAR CR1652439			 Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h	 7,5 Kw Ac400V	3.720,00
D93/10TSFTECR CR1652279				 7,5 Kw Ac400V	3.573,00
D93/10TSFTER CR1652119				 7,5 Kw Ac400V	2.953,00
D93/10TSFTEA1/3R CR1652449			 1/3Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h	 7,5 Kw Ac400V	3.828,00
D93/10TSFTEC1/3R CR1652289				 7,5 Kw Ac400V	3.306,00
D93/10TSFTE1/3R CR1652129				 7,5 Kw Ac400V	2.903,00



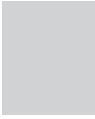






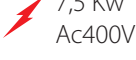





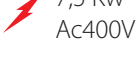













M 60
Modulo
cm
60x90x25

Accesorios Fry-Top

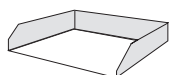
	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador (10PCS)	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	D97CPFT68	M60 - M80 - M120	186,00
	97TFT	Tapa para limpiar la plancha	112,00

Fry top Eléctricos M60 - Sobre Soporte Abierto

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia Eléctrica kW	Precio euro
D93/10SFTEA CR1652509			 Lisa cm 50,5 x 66 x 1,45h		4.074,00
D93/10SFTEC CR1652349					
D93/10SFTE CR1652189			 Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h		3.590,00
D93/10SFTEAR CR1652519					
D93/10SFTECR CR1652359			 1/3Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h		4.150,00
D93/10SFTER CR1652199					
D93/10SFTEA1/3R CR1652529			 1/3Ranurad cm 50,5 x 66 x 1,45h		4.405,00
D93/10SFTEC1/3R CR1652369					
D93/10SFTE1/3R CR1652209					3.480,00



Modulo
cm
60x90x87



9AFT6
CR0985259

Antisalpaduras Desmontablei M60

236,00



D96EKSCFT
CR1658789

Descarga continua M60 SERIE 90

350,00



D7968CAFT
CR1658709

Kit dispensador de agua M60

475,00



D96ECSCFT
CR1658819

Descarga continua + Kit dispensador de agua
M60 SERIE 90

775,00

Fry top Eléctricos M80 - Versión Top

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia Eléctrica kW	Precio euro
D94/10TSFTEA CR1652459	AISI 430	THERM.	 Lisa cm 70,5 x 66 x 1,45h	15,00 Kw Ac400V	4.745,00
D94/10TSFTEC CR1652299	CHROME	THERM.		15,00 Kw Ac400V	4.400,00
D94/10TSFTE CR1652139	FE	THERM.	 Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	15,00 Kw Ac400V	3.767,00
D94/10TSFTEAR CR1652469	AISI 430	THERM.		15,00 Kw Ac400V	4.895,00
D94/10TSFTECR CR1652309	CHROME	THERM.	 1/3Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	15,00 Kw Ac400V	4.640,00
D94/10TSFTER CR1652149	FE	THERM.		15,00 Kw Ac400V	4.021,00
D94/10TSFTEA1/3R CR1652479	AISI 430	THERM.	 1/3Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	15,00 Kw Ac400V	4.741,00
D94/10TSFTEC1/3R CR1652319	CHROME	THERM.		15,00 Kw Ac400V	4.439,00
D94/10TSFTE1/3R CR1652159	FE	THERM.	15,00 Kw Ac400V	3.837,00	












M 80
Modulo
cm
80x90x25

Accesorios Fry-Top

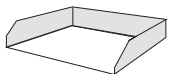
	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador (10PCS)	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	D97CPFT68	M60 - M80 - M120	186,00
	97TFT	Tapa para limpiar la plancha	112,00

Fry top Eléctricos M80 - Versión Top

modelos codigo	Material Plato	Control	Tipo de plato LxPxH cm	Potencia Eléctrica kW	Precio euro
D94/10SFTEA CR1652539	AISI 430		Lisa cm 70,5 x 66 x 1,45h	15,00 Kw Ac400V	5.389,00
D94/10SFTEC CR1652379	CHROME				
D94/10SFTE CR1652219	FE		Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	15,00 Kw Ac400V	4.412,00
D94/10SFTEAR CR1652549	AISI 430				
D94/10SFTECR CR1652389	CHROME		1/3Ranurad cm 70,5 x 66 x 1,45h	15,00 Kw Ac400V	5.284,00
D94/10SFTER CR1652229	FE				
D94/10SFTEA1/3R CR1652559	AISI 430		15,00 Kw Ac400V	5.310,00	
D94/10SFTEC1/3R CR1652399	CHROME				
D94/10SFTE1/3R CR1652239	FE		15,00 Kw Ac400V	4.481,00	



M 80
Modulo
cm
80x90x87



9AFT8
CR0985269

Antisalpaduras Desmontablei M80

210,00



D98EKSCFT
CR1658799

Descarga continua M80 SERIE 90

375,00



D7968CAFT
CR1658709

Kit dispensador de agua M80

475,00











D98ECSCFT
CR1658829









Descarga continua + Kit dispensador de agua
M80 SERIE 90

800,00

Fry top Eléctricos M120 - Versión Top - Placa de cocción bajada

modelos		Material	Control	Tipo de plato	Potencia Eléctrica	Precio		
codigo		Plato		LxPxH cm	kW	euro		
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	D96/10 TFTEA CR0998309	AISI 430	THERM.	 <p>Lisa cm 113 x 73</p>	 22,5 Kw Ac400V	6.077,00		
	D96/10 TFTEC CR0996459	CHROME	THERM.				 22,5 Kw Ac400V	6.576,00
	D96/10 TFTE CR0996259	FE	THERM.					
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	D96/10 TFTEA1/3R CR0998369	AISI 430	THERM.	 <p>1/3Ranurad cm 113 x 73</p>	 22,5 Kw Ac400V	7.004,00		
	D96/10 TFTEC1/3R CR0996519	CHROME	THERM.				 22,5 Kw Ac400V	6.647,00
	D96/10 TFTE1/3R CR0996319	FE	THERM.					

Fry top Eléctricos M120 - Sobre Soporte Abierto - Placa de cocción bajada

modelos		Material	Control	Tipo de plato	Potencia Eléctrica	Precio		
codigo		Plato		LxPxH cm	kW	euro		
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	D96/10 FTEA CR0998409	AISI 430	THERM.	 <p>Lisa cm 113 x 73</p>	 22,5 Kw Ac400V	6.603,00		
	D96/10 FTEC CR0996559	CHROME	THERM.				 22,5 Kw Ac400V	7.280,00
	D96/10 FTE CR0996359	FE	THERM.					
 <p>M 120</p> <p>Modulo cm 120x90x25</p>	D96/10 FTEA1/3R CR0998469	AISI 430	THERM.	 <p>1/3Ranurad cm 113 x 73</p>	 22,5 Kw Ac400V	7.693,00		
	D96/10 FTEC1/3R CR0996619	CHROME	THERM.				 22,5 Kw Ac400V	7.355,00
	D96/10 FTE1/3R CR0996419	FE	THERM.					

FE Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE

AISI 430 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430
plate / Inox AISI430 platte / Plaque
Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

CHROME Piastra cromata / Chromium plate
/ Chromplatte / chrome / Plancha
cromada

THERM. Termostato / thermostated /
Thermostatsteuerung / Contrôle du
thermostat / Control de termostato

Rubinetto / Tap / verstellbaren
Hahn / robinet / grifo



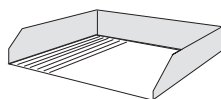
Fry-top Eléctricos

Placa de cocción bajada

Accesorios Fry-Top

modelo	note	prezzo
codice		euro

Antisalpicaduras Desmontablei



90XFTP12
CR0957610

M120

299,00

Cassetto pulizia piastra fry top



NXFTC4

CR0592079

M40 - M120

171,00

NXFTC6/8

CR0592089

M60 - M80 - M120

186,00

Tapa para limpiar la plancha



NXFTT

CR0592060

112,00

Raspador plancha lisa/cromada



PRPC

CR1354989

140,00

Kit 10 pala para raspador (10PCS)



PKLR

CR1354999

67,00

Raspador para plancha estriada



RPR

CR1356399

54,00



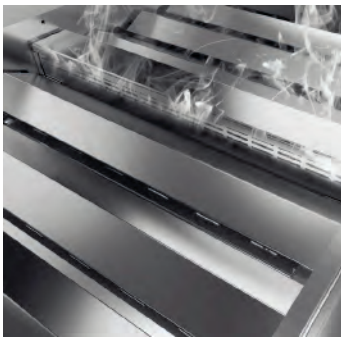
Versión eléctrica con resistencias de volteo para facilitar el proceso de limpieza.



Parrilla de hierro fundido para cocción de carne y pescado



Parrilla de acero para cocción de carne y pescado.



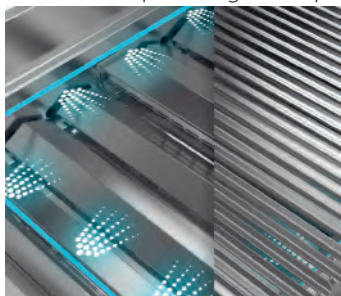
Ahumador que se puede instalar en los modelos M80 - M120 para un menú con sabor a barbacoa



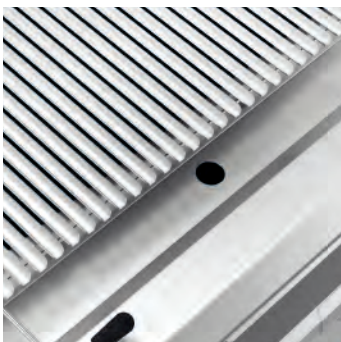
Cambie el tipo de cocción también en parrilla de GAS de usuario / piedra de lava, con accesorios dedicados



En las versiones gas, la regulación de la potencia se confía a un grifo modular de funcionamiento continuo para adaptar el calor de la placa según el tipo de cocción.



Accesorio HUMIDIFICADOR para la gestión óptima de varios tipos de cocción.



Canal de recolección de grasa más ancho y empotrado en la parte superior, más fácil de limpiar y más espacioso



Diamante 90

Parrillas Gas Y Eléctricas

Revestimientos exteriores y pies en acero inox. Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm. Plan con espesor 2 mm. Encendido piezoeléctrico.

Dispositivo para regular la altura de las parrillas (2 posiciones).

Canal con orificio de desagüe y cajón recoge-grasas y residuos extraíble.

Cajón interior para recoger los residuos de carbón.

VERSIÓN ELÉCTRICA: Calentamiento garantizado por resistencias blindadas colocadas directamente debajo de la parrilla. Prestaciones y reactividad para cada barbacoa.

VERSIÓN DE GAS INDIRECTO:

Quemador de acero AISI 304 controlado por válvula de seguridad y termopar, cubiertos por difusores de calor anti-llama colocados debajo de las parrillas de cocción.

VERSIÓN DE GAS PIEDRA VOLCÁNICA:

Quemador de acero AISI 304 controlado por válvula de seguridad y termopar, está disponible la versión con piedra volcánica colocada directamente encima de los quemadores.

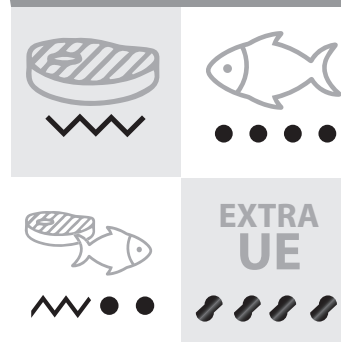
VERSIÓN DE GAS PIEDRA VOLCÁNICA/ INDIRECTO:

Disponibles simultáneamente e intercambiables, a elección de los clientes

ACCESORIOS GRILL, HUMIDIFICADOR, AHUMADOR: Siempre disponibles post-venta para todas las versiones.




















Regulación de la altura de la rejilla para gestionar diferentes tipos de cocción




















4 Tipos Parrillas disponibles: carne, pescado, mixta en acero inoxidable y versión reversible en hierro fundido carne/pescado

Super Griglia - GAS - Version Top

Modello	Griglia	Tipologia	Modulo	Potenza gas	prezzo
Codice		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D92/10TSGGC		INDIRECT	 10 Kcal 8600	3.340,00
	CR1655869	Inox 304			
	D92/10TSGGP				
	CR1655879	Inox 304			3.327,00
	D92/10TSGGG				3.392,00
	CR1655889	Cast iron			
	D94/10TSGGC		INDIRECT	 20 Kcal 17200	5.511,00
	CR1655899	Inox 304			
	D94/10TSGGP				
	CR1655909	Inox 304			
	D94/10TSGGM				5.486,00
	CR1655919	Inox 304			5.498,00
	D94/10TSGGG				5.616,00
	CR1655929	Cast iron			
	D96/10TSGGC		INDIRECT	 30 Kcal 25800	7.408,00
	CR1655939	Inox 304			
	D96/10TSGGP				
	CR1655949	Inox 304			
	D96/10TSGGM				7.370,00
	CR1655959	Inox 304			7.395,00
	D96/10TSGGG				7.565,00
	CR1655969	Cast iron			




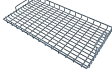














Super Griglia - GAS - su vano

Modello	Griglia	Tipologia	Modulo	Potenza gas	prezzo
Codice		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D92/10SGGC		INDIRECT	 10 Kcal 8600	3.752,00
	CR1655979	Inox 304			
	D92/10SGGP				
	CR1655989	Inox 304			3.739,00
	D92/10SGGG				3.804,00
	CR1655999	Cast iron			
	D94/10SGGC		INDIRECT	 20 Kcal 17200	6.079,00
	CR1656009	Inox 304			
	D94/10SGGP				
	CR1656019	Inox 304			
	D94/10SGGM				6.054,00
	CR1656029	Inox 304			6.067,00
	D94/10SGGG				6.184,00
	CR1656039	Cast iron			
	D96/10SGGC		INDIRECT	 30 Kcal 25800	8.091,00
	CR1656049	Inox 304			
	D96/10SGGP				
	CR1656059	Inox 304			
	D96/10SGGM				
	CR1656069	Inox 304			8.053,00
	D96/10SGGG				8.078,00
	CR1656079	Cast iron			8.248,00























Griglie Gas





















ACCESSORI GRIGLIE

modello		note	prezzo
codice			euro
	D9CAA CR1656629	COPPELLE ANTIFIAMMA IN ACCIAIO M40	225,00
	D9CAG CR1656639	COPPELLE ANTIFIAMMA IN GHISA M40	281,00
	DCPL6 CR1353909	Confezione pietra lavica 4Kg	46,00
	D9KP4 CR1656649	KIT PIETRALAVICA M40	112,00
	D9AF CR1656659	Kit Affumicatore	478,00
	D9KU4 CR1656669	KIT UMIDIFICATORE M40	1.409,00
 EXTRA UE Cast iron	D92GG CR1656679	Griglia In Ghisa M40 D9	514,00
  Inox 304	D92GTI CR1656689	M40 Griglia In Tondino Inox M40 D9	416,00
  Inox 304	D92GI CR1658449	Griglia in Inox M40 D9	347,00
 EXTRA UE Cast iron	D94GG CR1656699	Griglia In Ghisa M80 D9	939,00
  Inox 304	D94GTI CR1656709	M80 Griglia In Tondino Inox M80 D9	656,00
  Inox 304	D94GI CR1658459	Griglia in Inox M80 D9	594,00
  Inox 304	D94GM CR1656719	Griglia Mista Carne / Pesce M80 D9	789,00

Super Griglia - GAS PIETRA LAVICA - Versión Top

Modello	Griglia	Tipologia	Modulo	Potenza gas	prezzo
Codice		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D92/10TSPLGC		 LAVA ROCK	 10 Kcal 8600	3.287,00
	CR1656089	Inox 304			
	D92/10TSPLGP				
CR1656099	Inox 304				
	D92/10TSPLGG	 EXTRA UE			3.350,00
CR1656109	Cast iron				
	D94/10TSPLGC		 LAVA ROCK	 20 Kcal 17200	5.452,00
	CR1656119	Inox 304			
	D94/10TSPLGP				
	CR1656129	Inox 304			
	D94/10TSPLGM	 EXTRA UE			5.440,00
CR1656139	Inox 304				
	D94/10TSPLG	 EXTRA UE			5.557,00
CR1656149	Cast iron				
	D96/10TSPLGC		 LAVA ROCK	 30 Kcal 25800	7.106,00
	CR1656159	Inox 304			
	D96/10TSPLGP				
	CR1656169	Inox 304			
	D96/10TSPLGM	 EXTRA UE			7.093,00
CR1656179	Inox 304				
	D96/10TSPLGG	 EXTRA UE			7.263,00
CR1656189	Cast iron				


Super Griglia - GAS PIETRA LAVICA - su vano

Modello	Griglia	Tipologia	Modulo	Potenza gas	prezzo
Codice		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D92/10SPLGC		 LAVA ROCK	 10 Kcal 8600	3.699,00
	CR1656199	Inox 304			
	D92/10SPLGP				
CR1656209	Inox 304				3.686,00
	D92/10SPLGG	 EXTRA UE			3.778,00
CR1656219	Cast iron				
	D94/10SPLGC		 LAVA ROCK	 20 Kcal 17200	6.021,00
	CR1656229	Inox 304			
	D94/10SPLGP	 Inox			
	CR1656239	304			
	D94/10SPLGM	 Inox			6.008,00
CR1656249	304				
	D94/10SPLG	 EXTRA UE			6.125,00
CR1656259	Cast iron				
	D96/10SPLGC		 LAVA ROCK	 30 Kcal 25800	7.789,00
	CR1656269	Inox 304			
	D96/10SPLGP	 Inox			
	CR1656279	304			
	D96/10SPLGM	 Inox			7.776,00
CR1656289	304				
	D96/10SPLGG	 EXTRA UE			7.946,00
CR1656299	Cast iron				

 Griglia carne in inox

 Griglia pesce in inox




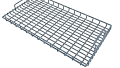









 Griglia Mista in inox

 **EXTRA UE** Griglia Mista in Ghisa

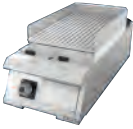

























Griglie Gas pietra lavica

























ACCESSORI GRIGLIE

	modello codice	note	prezzo euro
	D9CAA CR1656629	COPPELLE ANTIFIAMMA IN ACCIAIO M40	225,00
	D9CAG CR1656639	COPPELLE ANTIFIAMMA IN GHISA M40	281,00
	DCPL6 CR1353909	Confezione pietra lavica 4Kg	46,00
	D9KP4 CR1656649	KIT PIETRALAVICA M40	112,00
	D9AF CR1656659	Kit Affumicatore	478,00
	D9KU4 CR1656669	KIT UMIDIFICATORE M40	1.409,00
 EXTRA UE Cast iron	D92GG CR1656679	Griglia In Ghisa M40 D9	514,00
 EXTRA UE Inox 304	D92GTI CR1656689	M40 Griglia In Tondino Inox M40 D9	416,00
 EXTRA UE Inox 304	D92GI CR1658449	Griglia in Inox M40 D9	347,00
 EXTRA UE Cast iron	D94GG CR1656699	Griglia In Ghisa M80 D9	939,00
 EXTRA UE Inox 304	D94GTI CR1656709	M80 Griglia In Tondino Inox M80 D9	656,00
 EXTRA UE Inox 304	D94GI CR1658459	Griglia in Inox M80 D9	594,00
 EXTRA UE Inox 304	D94GM CR1656719	Griglia Mista Carne / Pesce M80 D9	789,00

Super Griglia - Elettrica - Versión Top

Modello	Griglia	Tipologia	Modulo	Potenza Elettrica	prezzo
Codice		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D92/10TSGEC	 Inox 304	 INDIRECT	 6,0 Kw Ac400V	3.479,00
	CR1656309				
	D92/10TSGEP	 Inox 304			
	D92/10TSGEG	 EXTRA UE Cast iron	 INDIRECT	 12,0 Kw Ac400V	3.548,00
	CR1656319				
	D92/10TSGEC	 Inox 304			
	D94/10TSGEC	 Inox 304	 INDIRECT	 18,0 Kw Ac400V	5.036,00
	CR1656339				
	D94/10TSGEP	 Inox 304			
	D94/10TSGEM	 Inox 304			
	D94/10TSGEG	 EXTRA UE Cast iron			
	D96/10TSGEC	 Inox 304	 INDIRECT	 18,0 Kw Ac400V	6.768,00
	CR1656379				
	D96/10TSGEP	 Inox 304			
	D96/10TSGEM	 Inox 304			
	D96/10TSGEG	 EXTRA UE Cast iron			
CR1656399					
CR1656409					

Super Griglia - Elettrica - su vano

Modello	Griglia	Tipologia	Modulo	Potenza Elettrica	prezzo
Codice		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D92/10SGEC	 Inox 304	 INDIRECT	 6,0 Kw Ac400V	3.940,00
	CR1656419				
	D92/10SGEP	 Inox 304			
	D92/10SGEG	 EXTRA UE Cast iron	 INDIRECT	 12,0 Kw Ac400V	4.010,00
	CR1656429				
	D92/10SGEC	 Inox 304			
	D94/10SGEC	 Inox 304	 INDIRECT	 18,0 Kw Ac400V	5.612,00
	CR1656449				
	D94/10SGEP	 Inox 304			
	D94/10SGEM	 Inox 304			
	D94/10SGEG	 EXTRA UE Cast iron			
CR1656459					
CR1656479					
	D96/10SGEC	 Inox 304	 INDIRECT	 18,0 Kw Ac400V	5.797,00
	CR1656489				
	D96/10SGEP	 Inox 304			
	D96/10SGEM	 Inox 304			
	D96/10SGEG	 EXTRA UE Cast iron			
CR1656499					
CR1656509					
CR1656519					



Griglia carne in inox



Griglia pesce in inox



Griglia Mista in inox












Griglia Mista in Ghisa



Griglie Elettriche

ACCESSORI GRIGLIE

modello		note	prezzo
codice			euro
	D9AF CR1656659	Kit Affumicatore	500,00
	D9KU4 CR1656669	KIT UMIDIFICATORE M40	1.409,00
	D92GG CR1656679	M40	Griglia In Ghisa M40 D9 514,00
	D92GTI CR1656689		Griglia In Tondino Inox M40 D9 416,00
	D92GI CR1658449		Griglia in Inox M40 D9 347,00
	D94GG CR1656699	M80	Griglia In Ghisa M80 D9 939,00
	D94GTI CR1656709		Griglia In Tondino Inox M80 D9 656,00
	D94GI CR1658459		Griglia in Inox M80 D9 594,00
	D94GM CR1656719		Griglia Mista Carne / Pesce M80 D9 789,00



Diamante 90

Sartenes Basculantes

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Disponibles con cubas de hierro fundido y acero INOXIDABLE.

Tapas robustas auto balanceadas de pared doble, en acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.

Carga agua mediante electro válvula.

Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280°C.

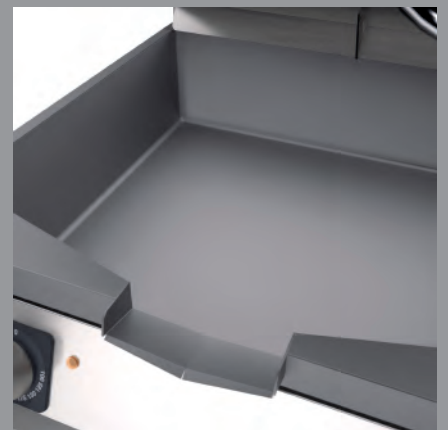
Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero cromado. Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico.

Levantamiento Manual o motorizado.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas en incoloy.







Tapaderas auto-equilibradas.







Cuba basculante de amplio alcance.





Sartenes Basculantes Manuel Cuba Inox Con Tapa Basculante Con Bisagras

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
	D94/10 KBGI	20 	0,2 	80	7.493,00
	CR0990699	80x90x87	Kcal 17200		
	D94/10 KBEI		9 Ac400V 		7.697,00
	CR0990759				





Sartenes Basculantes Manuel Cuba Hierro Con Tapa Basculante Con Bisagras

MERCADOS EXTRA UE	modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
	D94/10 KBG	80x90x87	20 	0,2 	80	7.318,00
	CR0990689		Kcal 17200	Ac230V		
	D94/10 KBE			9 Ac400V 		7.523,00
	CR0990749					





Sartenes Basculantes Motorizado Cuba Inox con tapa basculante con bisagras

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
	D94/10 KBGIM	20 	0,2 	80	7.893,00
	CR0990719	80x90x87	Kcal 17200		
	D94/10 KBEIM		9 Ac400V 		8.114,00
	CR0990779				





Sartenes Basculantes Motorizado Cuba Hierro Con Tapa Basculante Con Bisagras

MERCADOS EXTRA UE	modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
	D94/10 KBGM	80x90x87	20 	0,2 	80	7.718,00
	CR0990709		Kcal 17200	Ac230V		
	D94/10 KBEM			9 Ac400V 		7.868,00
	CR0990769					

Sartenes Basculantes Motorizado Cuba Inox Con Tapa Basculante Con Bisagras

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
	D96/10 KBGIM	24 	0,2 	120	9.007,00
	CR0990739	120x90x87	Kcal 20640		
	D96/10 KBEIM		13,5 		9.305,00
	CR0990799		Ac400V		

Sartenes Basculantes Motorizado Cuba Hierro Con Tapa Basculante Con Bisagras

MERCADOS EXTRA UE	modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
	D96/10 KBGM	120x90x87	24 	0,2 Ac230V 	120	8.088,00
	CR0990729		Kcal 20640			
	D96/10 KBEM			13,5 		8.570,00
	CR0990789			Ac400V		

1 kW = 3412,142 BTU

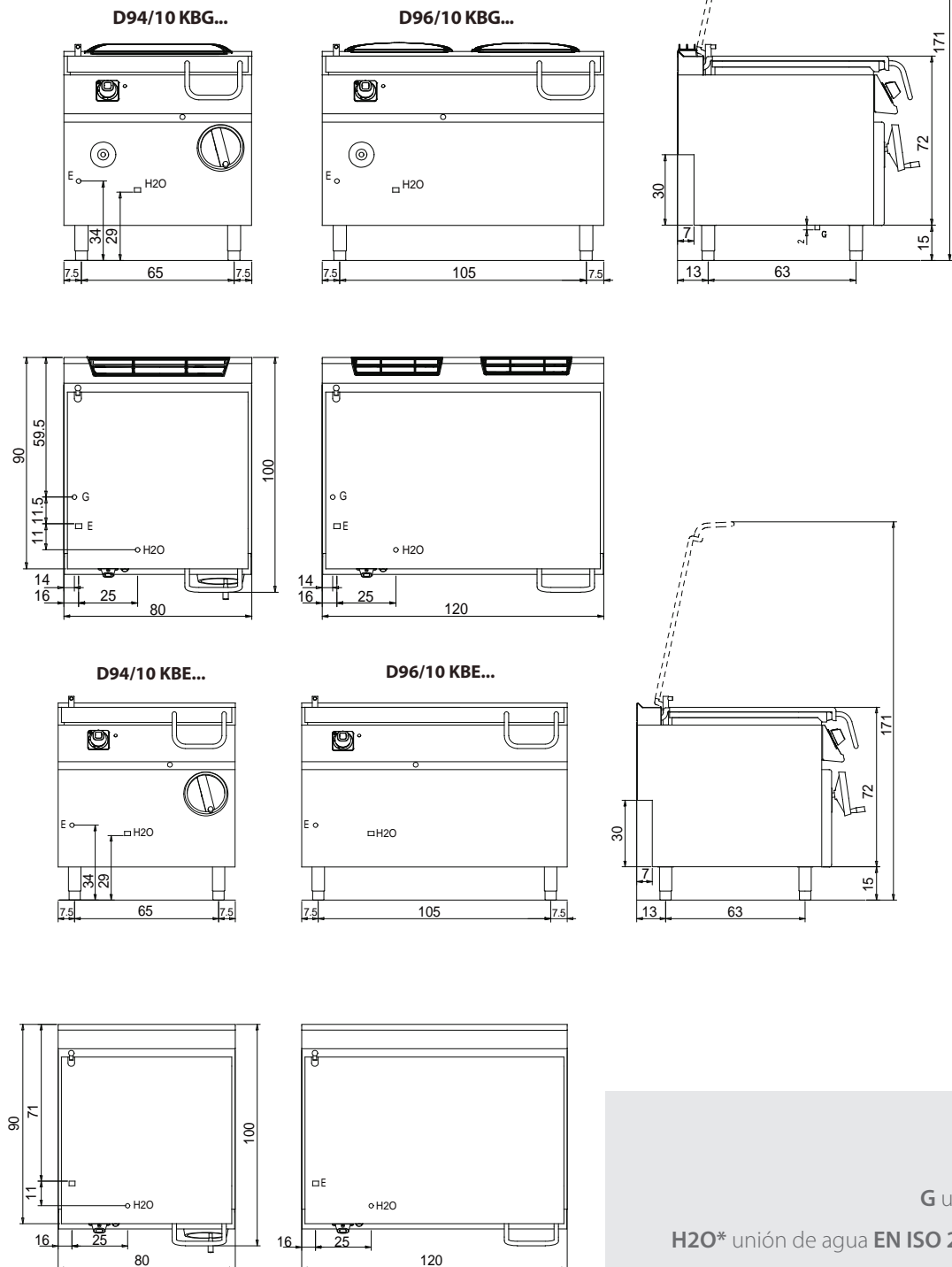
* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%

Sartenes Basculantes

"ACCESORIOS" PÁGINA 285



Esquema De Instalación



LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero







Carga agua por medio de electro válvula con posibilidad de carga rápida o lenta



Versiónes a gas también disponibles en modelos totalmente mecánicos sin necesidad de conexiones eléctricas. El llenado de agua se puede activar mediante un grifo colocado en el panel de control



Gran área de expansión con drenaje de rebose para drenar el exceso de almidón durante la cocción



Presostato de seguridad para impedir la activación del calentamiento sin agua en la cuba.

Diamante 90

Cuece- Pastas Gas Y Eléctricos

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.

Carga agua por medio de electro válvula con posibilidad de carga rápida o lenta.






Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.

Presostato de seguridad para impedir la activación del calentamiento sin agua en la cuba.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba. Válvula de gas de seguridad con termopar y encendido eléctrico.




Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero AISI304 situada en la cuba y giratoria a 90° para favorecer la limpieza..

Cuece-Pastas Gas


modelos		dimensiones LxPxH cm	potencia gas kW	Potencia Eléctrica kW	capacidad cuba Lt	precio * euro
codigo						
	D92/10 CPG CR0990989	40x90x87	14 Kcal 12040	0,1 Ac230V	1 x 40 Lt	4.198,00
	D92/10CPGM ■ CR0993419		14 Kcal 12040			
	D93/10 CPG CR0990999	60x90x87	14 Kcal 12040	0,1 Ac230V	1 x 40 Lt	4.293,00
	D94/10 CPG CR0991009		28 Kcal 24080	0,2 Ac230V		
	D94/10 CPGM ■ CR0993429	80x90x87	28 Kcal 24080		2 x 40 Lt	6.988,00

■ CUECE-PASTAS CON CARGA DE AGUA MANUAL

Cuece-Pastas Eléctricos

modelos		dimensiones LxPxH cm	potencia gas kW	Potencia Eléctrica kW	capacidad cuba Lt	precio * euro
codigo						
	D92/10 CPE CR0991019	40x90x87		8,5 Ac400V	1 x 40 Lt	3.853,00
	D93/10 CPE CR0991029		60x90x87			
	D94/10 CPE CR0991039	80x90x87		17 Ac400V	2 x 40 Lt	6.297,00

Sollevador Cestas

modelos		dimensiones LxPxH cm	Potencia Eléctrica kW	precio euro
codigo				
	D90/10 SCCP CR0990609	15x90x87	0,1 Ac230V	4.210,00

CANASTOS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO

1 kW = 3412,142 BTU










* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTROS + 7%



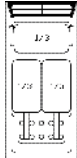
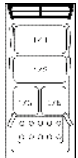
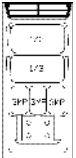
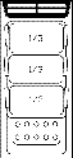
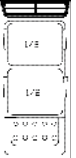
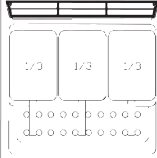
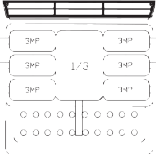
Cuece-Pastas Gas Y Eléctricos

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

Accesorios Cuece-Pastas Gas Y Eléctricos

modelos codigo	dimensiones LxPxH cm	capacidad Lt	precio euro
 CCP12 CR0999079		GN1/2	199,00
 CCP13L CR0999089	(16x28x18)	GN1/3	155,00
 CCP13F CR0999099	(16x28x18)	GN1/3	156,00
 CCP13F60 <small>DEDICATED BASKET FOR MODEL D93/10CP.</small>	(16x28x18)	GN1/3 FOR D93/10 CP.	155,00
 CCP16D CR0999109	(14,5x14,5x18)	GN1/6	105,00
 CCP16S CR0999119	(14,5x14,5x18)	GN1/6	105,00
 CCP19 CR0999129		GN1/9	102,00
 GF40 CR0999149	mod. 40lt		86,00
 CV40 CR0999169	mod. 40lt		71,00

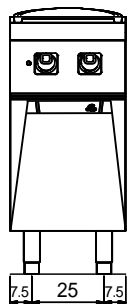
Combinaciones Posibles Por Cada Cuba

kit	9KIT-A	9KIT-B	9KIT-C	9KIT-D	9KIT-E	96KIT-A (93....)	96KIT-B (93....)
Kode	CR0999179	CR0999189	CR0999199	CR0999209	CR0999219	CR0789950	CR0789960
							
euro	494,00	506,00	574,00	425,00	424,00	399,00	835,00

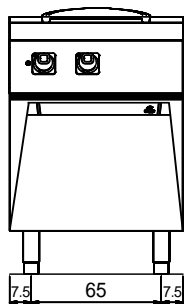
Esquema De Instalación

cuece-pastas eléctricos

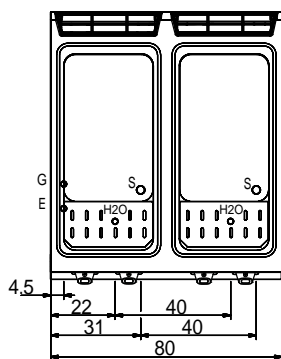
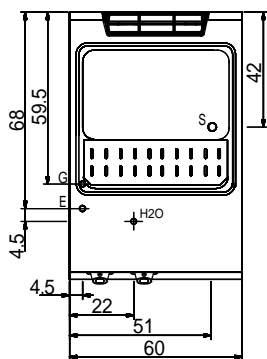
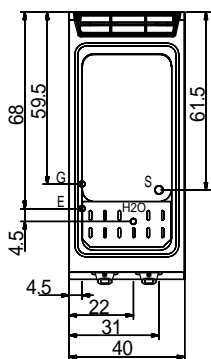
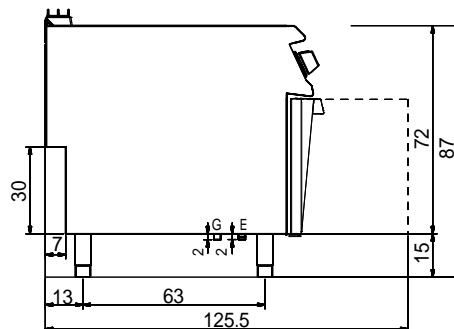
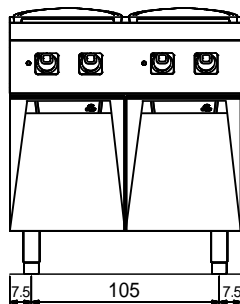
D92/10 CPG



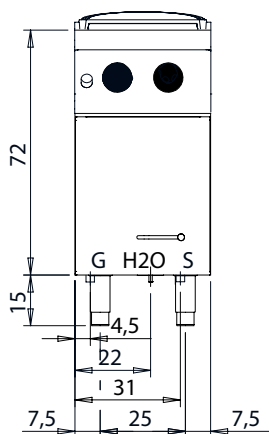
D93/10 CPG



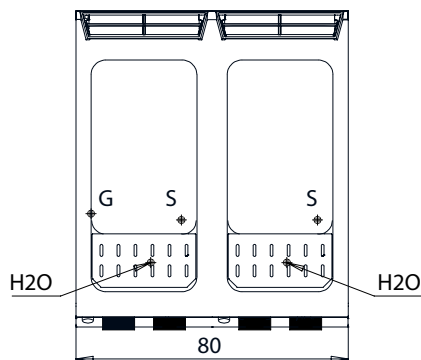
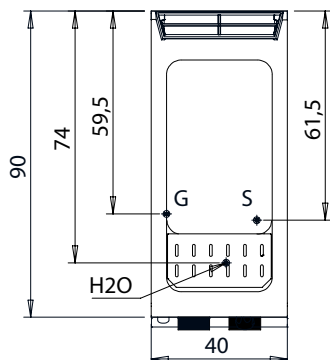
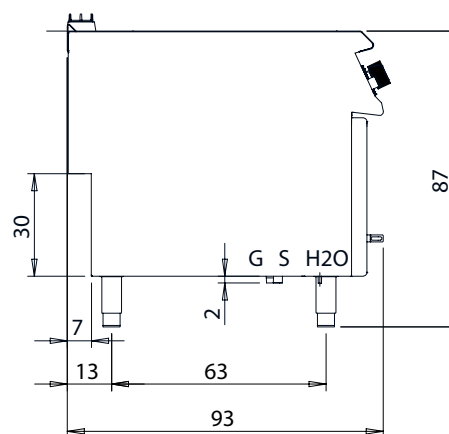
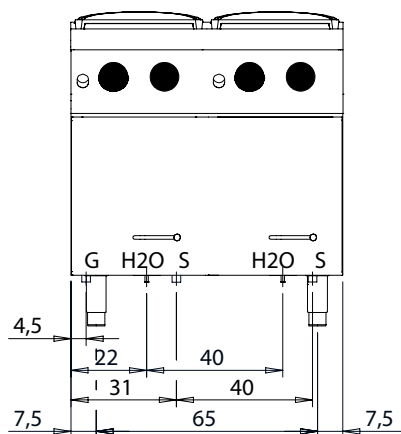
D94/10 CPG



D92/10 CPGM



D94/10 CPGM



LEGENDA

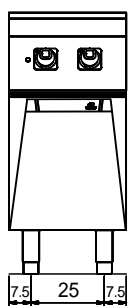
E pisicable

G unión de gas

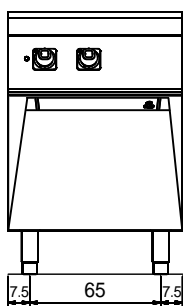
H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

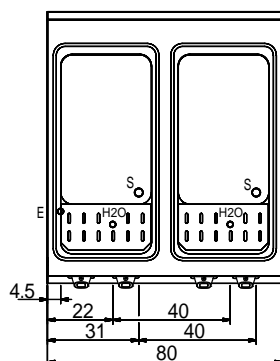
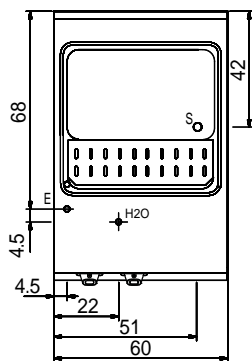
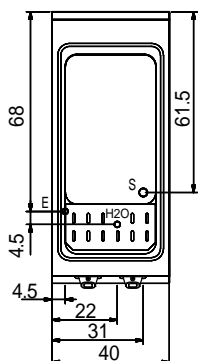
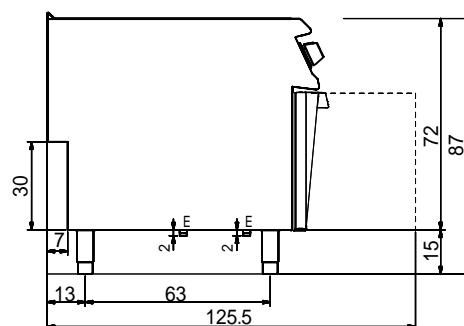
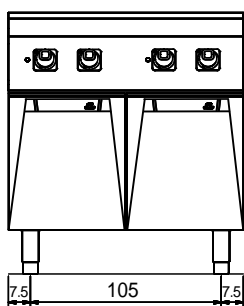
D92/10 CPE



D93/10 CPE



D94/10 CPE



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S desaguadero





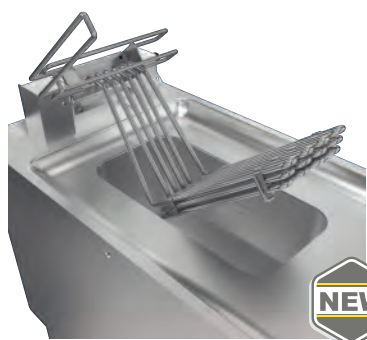
En la versión de gas, el tanque interior impreso se limpia con quemadores externos para facilitar las operaciones de limpieza.



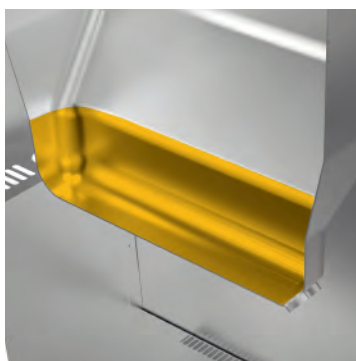
Profundidad y ancho de baño aumentados para aumentar la capacidad.



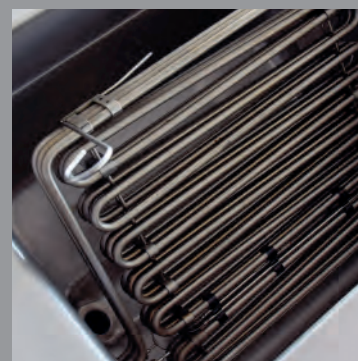
Tanque impreso con sobrecargado y gran área fría, garantiza fácil de limpiar.



Resistencia completamente extraíble del tanque para permitir una limpieza más rápida y completa. en versiones 10 y 15 lt



El gran área de frío permite el almacenamiento de residuos de freír al alargar significativamente la calidad y la vida del aceite.



En la versión eléctrica 22 LT, la resistencia se puede girar de más de 90°.

Diamante 90

Freidoras A Gas Y Eléctricas

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm.

Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas.

Grifos de descarga aceite.

Bandejas recoge aceite bajo pedido.








Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba (disponible también modelo de 1 cuba con quemador en la cuba).

Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 185°C o electrónico, con regulación de 100 a 185°C, teclado de 4 teclas, pantalla 3 digit, regulación pid y ciclo melting.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero inoxidable AISI 304 dentro de la cuba y giratoria en más de 90° en la versión con cuba de 22lt. Elemento calefactor completamente extraíble en la versión con cuba de 10 y 15 lt.

Freidoras A Gas

Model	Dimensions	Gas Power	Electric Power	Tank Dimensions	Price *
Code	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D9212/10 FRIG CR1356189	40x90x87	10 Kcal 8600		1 x 12 Lt Dotación 1 Canasto (15,7x33,7x12cm)	3.633,00
 D9217/10 FRIG CR1353709	40x90x87	13 Kcal 11180		1 x 17 Lt Dotación 1 Canasto (24x33,7x12 cm)	3.854,00
 D9223/10 FRG CR0996699	40x90x87	21 Kcal 18060		1 x 23 Lt Dotación 2 Canastos 1/2 (16x36x12 cm)	4.139,00
 D9312/10 FRIG CR1353719	60x90x87	19 Kcal 16330		2 x 12 Lt Dotación 2 Canastos (15,7x33,7x12 cm)	5.865,00
 D9417/10 FRIG CR1353729	80x90x87	26 Kcal 22360		2 x 17 Lt Dotación 2 Canastos (24x33,7x12cm)	6.690,00
 D9423/10 FRG CR0996739	80x90x87	42 Kcal 36120		2 x 23 Lt Dotación 4 Canastos 1/2 (16x36x12 cm)	7.488,00
 D9423/10 FRGM MELTING CR0996749	80x90x87	46 Kcal 39560	0,2 Ac230V	2 x 23 Lt Dotación 4 Canastos 1/2 (16x36x12 cm)	8.990,00

1 kW = 3412,142 BTU








* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%



Freidoras A Gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

Accesorios Freidoras A Gas y Eléctricas

	modelos codigo	dimensiones LxPxH cm	capacidad lt	precio euro
Canasto 10 - 12 lt				
	DCF10/12 CR1353869	1 pcs 15,7x33,7x12	10-12 lt	102,00
Canasto 15 - 17 lt				
	DCF15/17 CR1353879	1 pcs 24x33,7x12	15-17 lt	109,00
Canasto pequeña 15-17 lt				
	DCF15/17P CR1353889	1 pcs 12x33,7x12	15-17 lt	94,00
Canasto 22 - 23 lt				
	CR0592130	31,5x36x12	22/23 lt	138,00
Canasto pequeña 22 - 23 lt				
	CR0989909	16x36x12	22/23 lt	99,00
Barreño Recoge Aceite				
	D9BRO CR1353929		10 - 12 - 15 - 17 - 22 - 23 lt	239,00
Extensión de chimenea				
	CA 40/10 BN0221100047	h= 22 cm	per mod. 40 cm	228,00
	CA 60/10 BN0221100048		per mod. 60 cm	204,00

Freidoras Eléctricas

Model	Dimensions		Electric Power	Tank Dimensions	Price *
Code	LxPxH cm		kW	Lt	euro
 D9210/10 TFRE * CR1356199	40x90x33	à installer sur le plan de travail	9 Ac400V	1 x 10 Lt Dotación 1 Canasto (17,5x30x10,5cm)	3.298,00
 D9310/10 TFRE * CR1356209	60x90x33	à installer sur le plan de travail	18 Ac400V	2 x 10 Lt Dotación 2 Canastos (17,5x30x10,5 cm)	4.471,00
 D9215/10 FRERE * CR1353739	40x90x87		13 Ac400V	1 x 15Lt Dotación 1 Canasto (22,5x36x12 cm)	3.628,00
 D9222/10 FRE CR0996769	40x90x87		18 Ac400V	1 x 22 Lt Dotación 2 Canastos 1/2 (16x36x12 cm)	3.572,00
 D9222/10 FREM MELTING CR0996779	40x90x87		18 Ac400V	1 x 22 Lt Dotación 2 Canastos 1/2 (16x36x12 cm)	3.870,00
 D9415/10 FRERE * CR1353749	80x90x87		26 Ac400V	2 x 15 Lt Dotación 2 Canastos (22,5x36x12 cm)	6.144,00
 D9422/10 FRE CR0996799	80x90x87		36 Ac400V	2 x 22 Lt Dotación 4 Canastos 1/2 (16x36x12 cm)	6.115,00
 D9422/10 FREM MELTING CR0996809	80x90x87		36 Ac400V	2 x 22 Lt Dotación 4 Canastos 1/2 (16x36x12 cm)	7.090,00






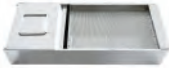

*Resistencias blindadas de acero inoxidable elevables y extraíbles



Freidoras Eléctricas

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

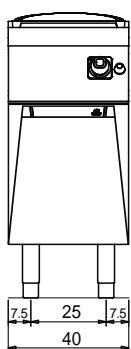
Accesorios Freidoras A Gas y Eléctricas

	modelos codigo	dimensiones LxPxH cm	capacidad lt	precio euro
Canasto 10 lt TOP				
	ONC-1M MA10405230900	17,5x30x10,5	10 lt ONLY TOP VERSION	99,00
Canasto 15 - 17 lt				
	DCF15/17 CR1353879	1 pcs 24x33,7x12	15-17 lt	109,00
Canasto pequeña 15-17 lt				
	DCF15/17P CR1353889	1 pcs 12x33,7x12	15-17 lt	94,00
Canasto 22 - 23 lt				
	CR0592130	31,5x36x12	22/23 lt	138,00
Canasto pequeña 22 - 23 lt				
	CR0989909	16x36x12	22/23 lt	99,00
Barreño Recoge Aceite				
	D9BRO CR1353929		10 - 12 - 15 - 17 - 22 - 23 lt	239,00
Extensión de chimenea				
	CA 40/10 BN0221100047	h= 22 cm	per mod. 40 cm	228,00
	CA 60/10 BN0221100048		per mod. 60 cm	204,00

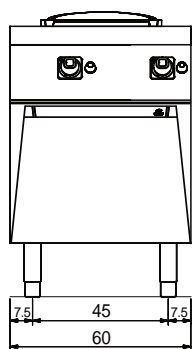
Esquema De Instalación

freidoras a gas

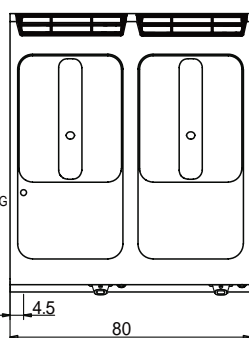
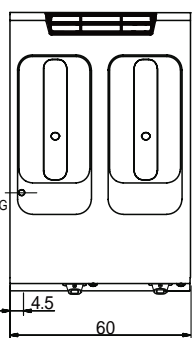
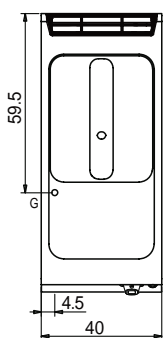
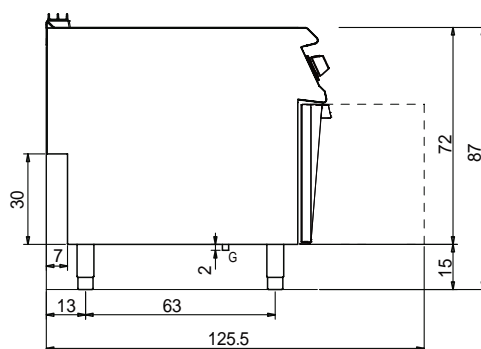
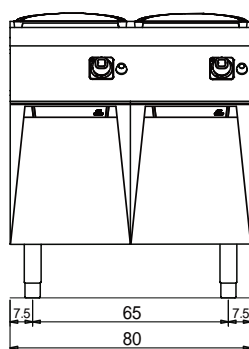
D9215/10 FRG



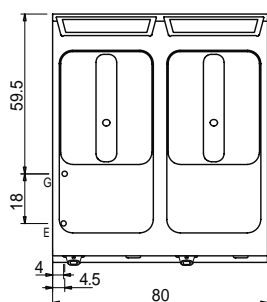
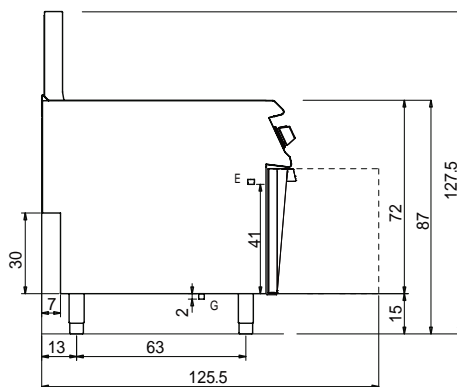
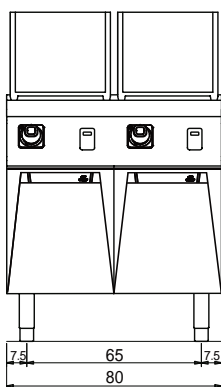
D9310/10 FRG



D94.../10 FRG



D9423/10 FRGM



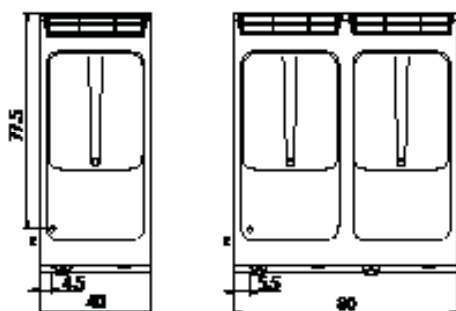
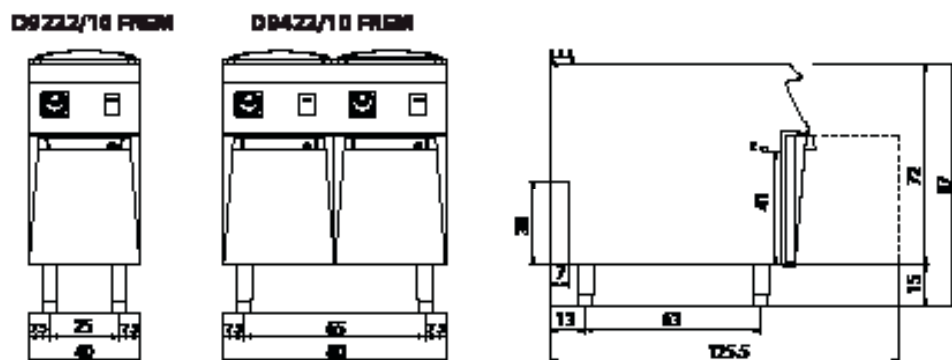
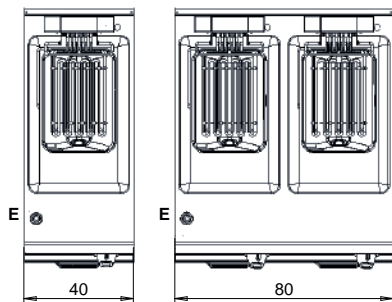
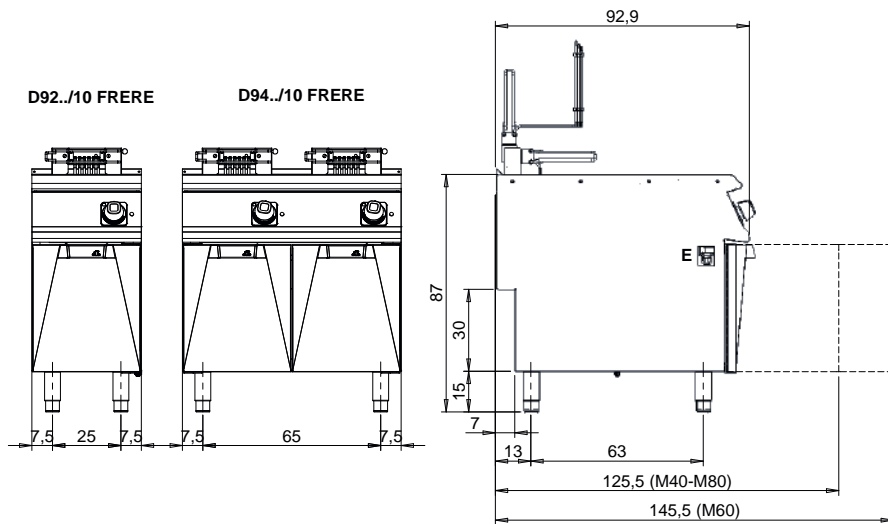
LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



LEGENDA
 E pisacable
 G unión de gas
 N ISO 228-1 G 3/4
 S desaguadero

EVOLIS

we innovate Fryer

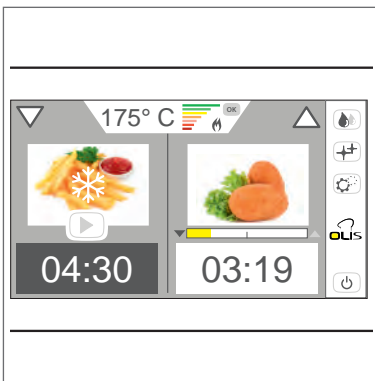


Diamante 90

Freidoras EVO



Alza canastilla automatizada. Programando las recetas desde el cuadro de mandos touch screen, la canastilla se levanta automáticamente cuando termina el tiempo indicado.



Posibilidad de seleccionar de entre las recetas preprogramadas y probadas que el usuario puede memorizar. Fácil identificación de las recetas gracias a imágenes reales y bien definidas.



Cuadro de mandos con display touch screen de 7" de alta resolución sencillo e intuitivo.

Mesa de trabajo, piletta de cocción y tablero de instrumentos realizados con acero inoxidable AISI 304.

Piletta de cocción estampada con perfil interno radiado. Dotada de un amplio receptor para la expansión del aceite y de las espumas.

Amplia zona fría en la parte inferior garantiza que la integridad del aceite utilizado dure más tiempo.

Termostato de seguridad con reactivación manual.

Filtro extraíble, canastillas, tapadera y colector para el grifo de vaciado en dotación.

Piececitos de acero inoxidable regulables en altura.

Grado de protección IPX5.

VERSIÓN GAS

Quemador de acero inoxidable externo a la piletta.

El termostato regula la temperatura del aceite.

VERSIÓN ELÉCTRICA





Resistencia protegida de acero inoxidable AISI 304, dentro de la piletta y que puede girar más de 90°.

En dotación: parrilla de fondo, 2 canastillas de 1/2, tapadera de la piletta, extensión para vaciado frontal.







Version con filtrado del aceite.

Freidoras EVO A Gas

Modelos		Dimensiones	P.Gas	P. Eléctrica	Dimensión cuba	Precio *	
Codigo		LxPxH cm	kW	kW	LxPxH cm	euro	
	D9223/10FRGEV	40x90x87	25 Kcal 21496	0.1Kw AC 230V	34x42x58,5 capacidad cuba 23 Lt	7.190,00	
	CR1209869						Versione base
	D9223/10FRGEVF					Con filtrado del aceite	10.477,00
	CR1209879						
	D9223/10FRGEVA	Con alza canastilla	9.382,00				
	CR1209889						
	D9223/10FRGEVFA	Con filtrado + alza canastilla	12.468,00				
	CR1209899						

Freidoras EVO eléctricas

Modelos		Dimensiones	P. Eléctrica	Dimensión cuba	Precio *	
Codigo		LxPxH cm	kW	LxPxH cm	euro	
	D9222/10FREEV	40x90x87	22 Ac400V	34x42x32,5 capacidad cuba 22 Lt	5.834,00	
	CR1209829					Versione base
	D9222/10FREEVF				Con filtrado del aceite	9.331,00
	CR1209839					
	D9222/10FREEVA	Con alza canastilla	8.470,00			
	CR1209849					
	D9222/10FREEVFA	Con filtrado + alza canastilla	11.340,00			
	CR1209859					

EN DOTACIÓN:

parrilla de fondo, 2 canastillas de 1/2, tapadera de la piletta, extensión para vaciado frontal.

Accesorios Freidoras A Gas Y Eléctricas

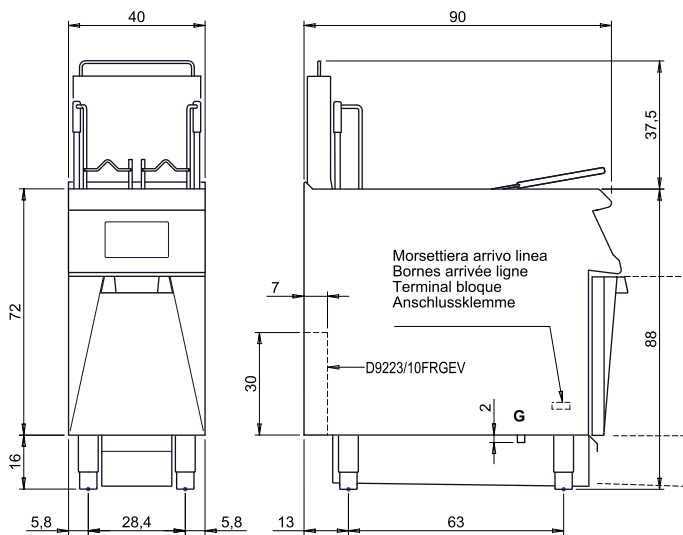
modelos	dimensiones	capacidad	precio	
codigo	LxPxH cm	lt	euro	
 1 pcs	CR0989909	16x36x12	22/23 lt	99,00
 1 pcs	CR0592130	31,5x36x12	22/23 lt	138,00
	D9KRS23HF			840,00
	CR0999999			

Freidoras EVO

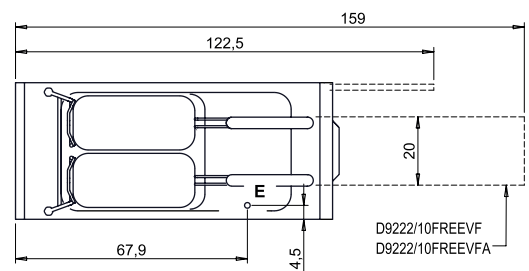
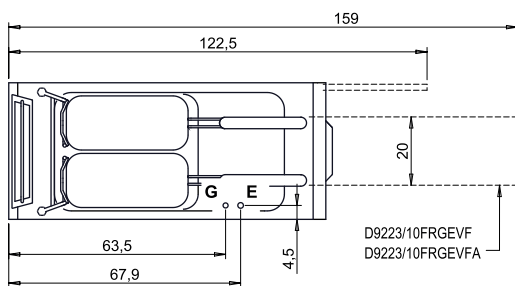
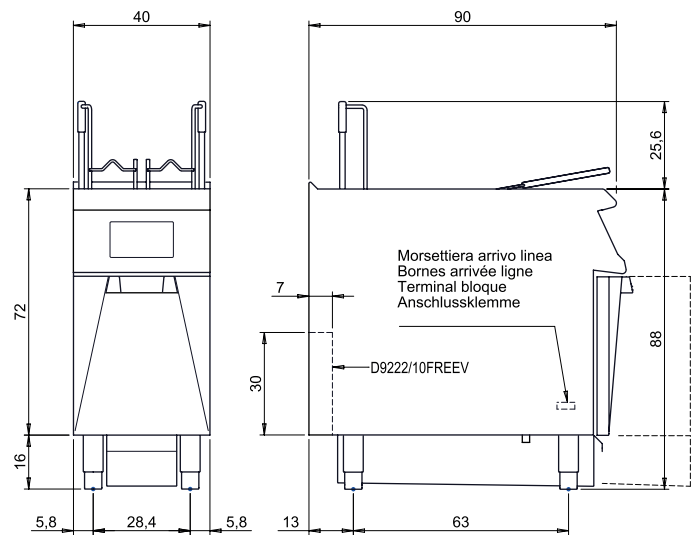


Esquema De Instalación

D9223/10FRGEV
D9223/10FRGEVF
D9223/10FRGEVA
D9223/10FRGEVFA



D9222/10FREEV
D9222/10FREEVF
D9222/10FREEVA
D9222/10FREEVFA



LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 90

Marmitas

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Cubas en acero inoxidable AISI 304 con fondo en AISI 316.

Carga de agua por medio de 2 electro válvulas, con posibilidad de efectuar la carga de agua fría o caliente.

Descarga frontal mediante grifo de 2" en latón cromado.

Versión eléctrica indirecta: calentamiento con dos grupos de resistencias revestidas ubicadas en el interior de la cavidad.

Versión eléctrica directa: calentamiento mediante 3 resistencias en acero inoxidable ubicadas en el exterior en el fondo del recipiente.

Versión gas: calentamiento mediante 2 quemadores en acero AISI 304, ubicados en el fondo del recipiente (calentamiento directo) o de la cavidad (calentamiento indirecto).



Marmitas con calentamiento indirecto Modelo con válvula de descarga automática de condensados















Cuba de acero inoxidable con fondo de aisi 316.















Posibilidad de cargar agua caliente o fría.

Marmitas A Gas Con Calentamiento Directo

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D93/10 PGD05 CR0991049	60x90x87	10,5  Kcal 9030	0,2  Ac230V	50	5.666,00
 D94/10 PGD10 CR0991069	80x90x87	21  Kcal 18060	0,2  Ac230V	100	6.617,00
 D94/10 PGD15 CR0991089	80x90x87	24  Kcal 20640	0,2  Ac230V	150	6.701,00
 D94/10 PGD15A ■ CR0991099	80x90x87	24  Kcal 20640	0,3  Ac230V	150	8.380,00





■ AUTOCLAVE

Marmitas A Gas Con Calentamiento Indirecto **CON VÁLVULA DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS**







modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D93/10 PGI05S CR1355989	60x90x87	10,5  Kcal 9030	0,3  Ac230V	50	7.812,00
 D94/10 PGI10S CR1355999	80x90x87	21  Kcal 18060	0,3  Ac230V	100	9.334,00
 D94/10 PGI14S CR1356009	80x90x87	24  Kcal 20640	0,3  Ac230V	135	9.222,00
 D94/10 PGI14AS ■ CR1356019	80x90x87	24  Kcal 20640	0,3  Ac230V	140	10.900,00

■ AUTOCLAVE

Marmitas Eléctricas Con Calentamiento Directo

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D94/10 PED10 CR0991129	80x90x87		12 Ac400V 	100	6.581,00
 D94/10 PED15 CR0991149	80x90x87		12 Ac400V 	150	6.633,00













Marmitas Eléctricas Con Calentamiento Indirecto **CON VÁLVULA DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS**

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D93/10 PEI05S CR1356029	60x90x87		9,6  Ac400V	50	7.818,00
 D94/10 PEI10S CR1356039	80x90x87		21  Ac400V	100	8.735,00
 D94/10 PEI15S CR1356049	80x90x87		21  Ac400V	150	9.116,00

1 kW = 3412,142 BTU

















* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTROS + 7%

Marmitas A Gas Con Calentamiento Directo

modelos		dimensiones LxPxH cm	potencia gas		Potencia Eléctrica		capacidad Lt	precio * euro
codigo	kW		Kcal	kW	V			
	D93/10 PGD05 CR0991049	60x90x87	10,5 Kcal 9030	 0,2 Ac230V		50	5.666,00	
	D94/10 PGD10 CR0991069	80x90x87	21 Kcal 18060	 0,2 Ac230V		100	6.617,00	
	D94/10 PGD15 CR0991089	80x90x87	24 Kcal 20640	 0,2 Ac230V		150	6.701,00	
	D94/10 PGD15A ■ CR0991099	80x90x87	24 Kcal 20640	 0,3 Ac230V		150	8.380,00	





■ AUTOCLAVE

Marmitas A Gas Con Calentamiento Indirecto CON VÁLVULA DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS










modelos		dimensiones LxPxH cm	potencia gas		Potencia Eléctrica		capacidad Lt	precio * euro
codigo	kW		Kcal	kW	V			
		D93/10 PGI05S CR1355989	60x90x87	10,5 Kcal 9030	 0,3 Ac230V		50	7.812,00
		D94/10 PGI10S CR1355999	80x90x87	21 Kcal 18060	 0,3 Ac230V		100	9.334,00
		D94/10 PGI14S CR1356009	80x90x87	24 Kcal 20640	 0,3 Ac230V		135	9.222,00
		D94/10 PGI14AS ■ CR1356019	80x90x87	24 Kcal 20640	 0,3 Ac230V		140	10.900,00

■ AUTOCLAVE

Marmitas Eléctricas Con Calentamiento Directo

modelos		dimensiones LxPxH cm	potencia gas		Potencia Eléctrica		capacidad Lt	precio * euro
codigo	kW		kW	V				
	D94/10 PED10 CR0991129	80x90x87		12 Ac400V		100	6.581,00	
	D94/10 PED15 CR0991149	80x90x87		12 Ac400V		150	6.633,00	

Marmitas Eléctricas Con Calentamiento Indirecto CON VÁLVULA DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS

modelos		dimensiones LxPxH cm	potencia gas		Potencia Eléctrica		capacidad Lt	precio * euro
codigo	kW		kW	V				
		D93/10 PEI05S CR1356029	60x90x87		9,6 Ac400V		50	7.818,00
		D94/10 PEI10S CR1356039	80x90x87		21 Ac400V		100	8.735,00
		D94/10 PEI15S CR1356049	80x90x87		21 Ac400V		150	9.116,00

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTROS + 7%








Marmitas

"ACCESORIOS" PÁGINA 285

Opcional de solicitar con el pedido

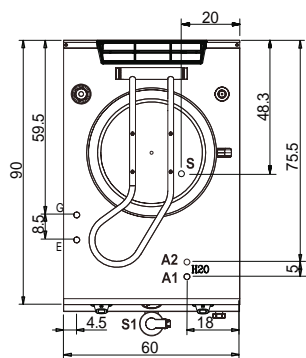
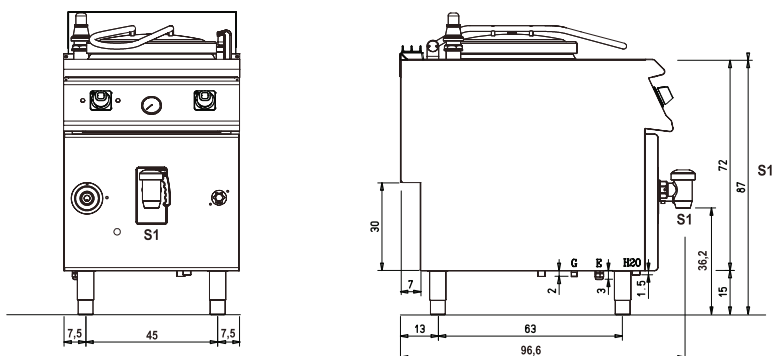
	Precio euro
Kit carga automática agua de la camisa intercambiador para marmita indirecta	1.390,00

Accesorios marmitas

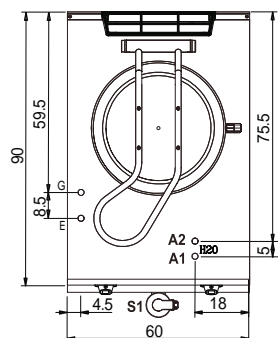
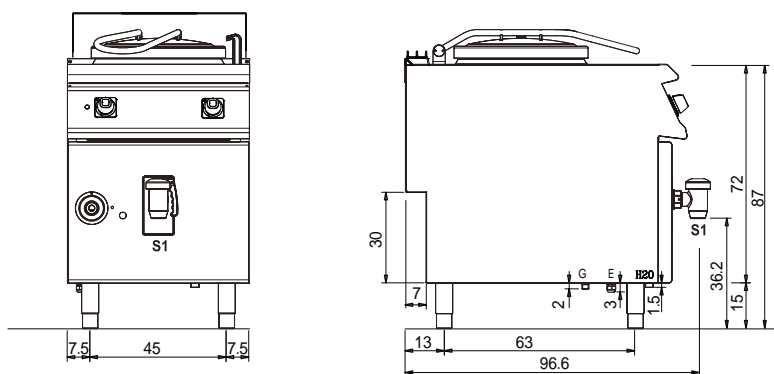
	modelos codigo	capacidad Lt	note	precio euro
Canasto Para Pasta		9C5 MA97347000	50 Lt Ø 3 mm	777,00
Canasto Para Vegetal		9CV5 MA97348000	50 Lt Ø 6 mm	777,00
Canasto Para Pasta		9C10 MA97350900	100 Lt Ø 3 mm	1.054,00
		9C15 MA97351000	150 Lt Ø 3 mm	1.508,00
Canasto Para Vegetal		9CV10 MA97352000	100 Lt Ø 6 mm	1.020,00
		9CV15 MA97353000	150 Lt Ø 6 mm	1.041,00
Embudo descarga marmita		9-I5 MA97349000	50 Lt Ø 10-15-36 mm	212,00
		9-I10 MA97354000	100 Lt Ø 100-150-440 mm	193,00
		9-I15 MA97355000	150 Lt Ø 100-150-280 mm	176,00

Esquema De Instalación - Gas Marmitas

D93/10 PGI05



D93/10 PGD05



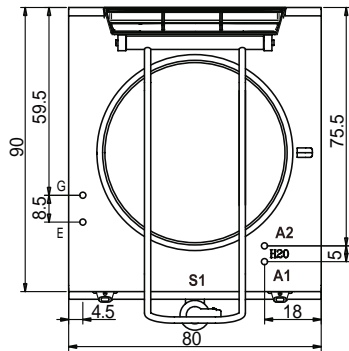
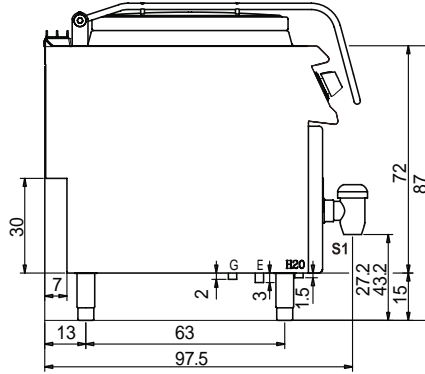
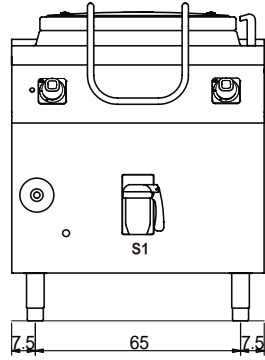
LEGENDA

- E pisicable
- G unión de gas
- H20* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S desaguadero

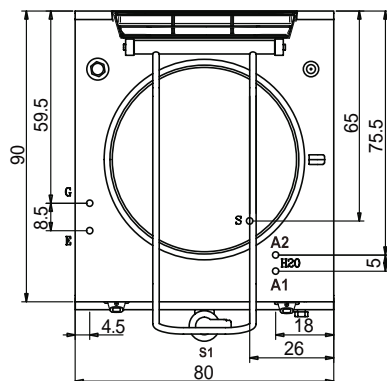
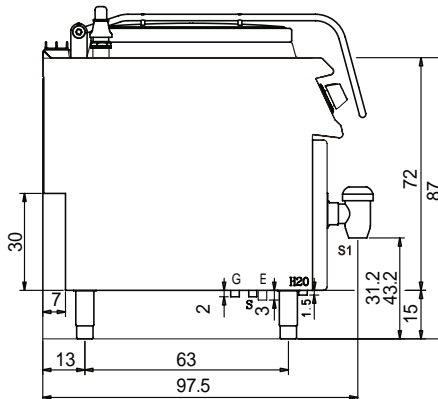
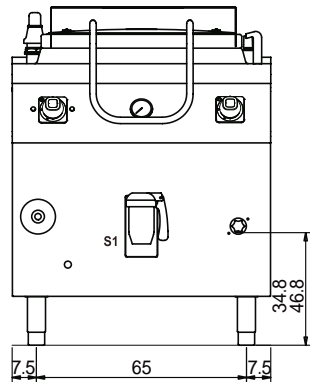
Marmitas

Esquema De Instalación-Gas Marmitas

D94/10 PGD...



D94/10 PGI...



LEGENDA

E pisacable

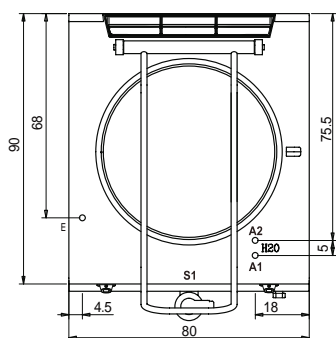
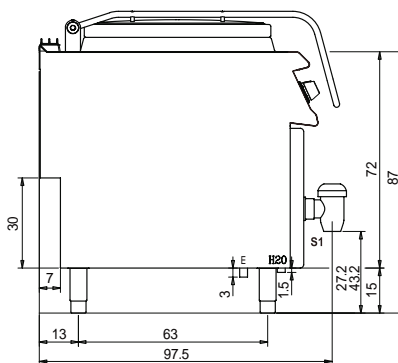
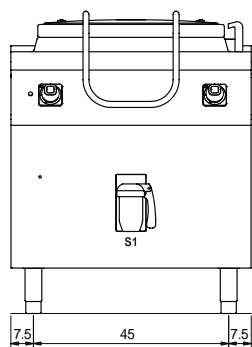
G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

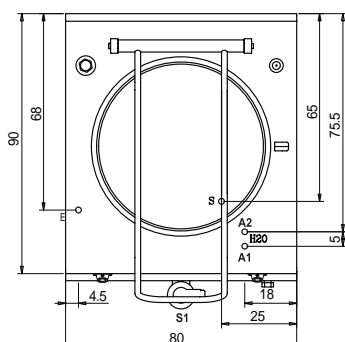
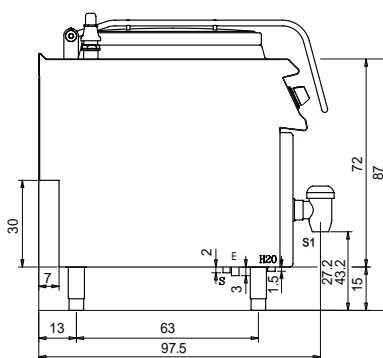
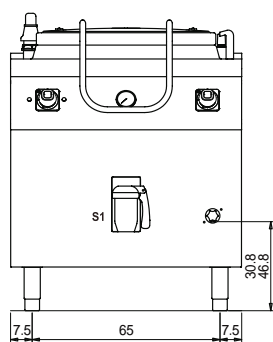
S desaguadero

Esquema De Instalación - Marmitas eléctricas

D94/10 PED...



D94/10 PEI...



LEGENDA

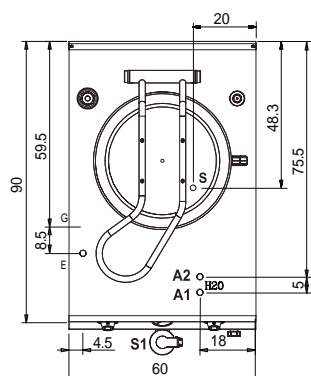
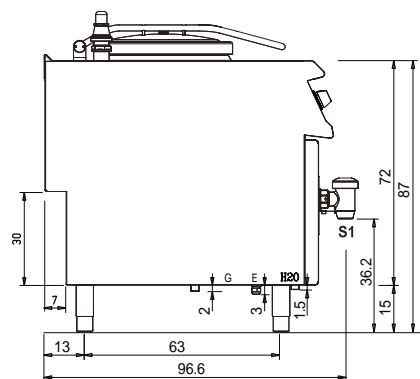
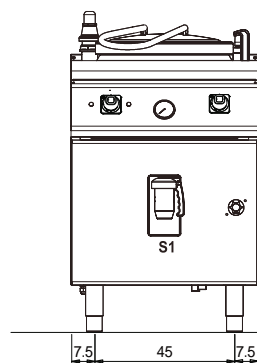
E pisacable

G unión de gas

H20* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

D93/10 PEI05



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 90

Sarten Múltiple Eléctrico



Cuba con resistencias revestidas y situadas en el fondo para cocer con temperatura uniforme.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

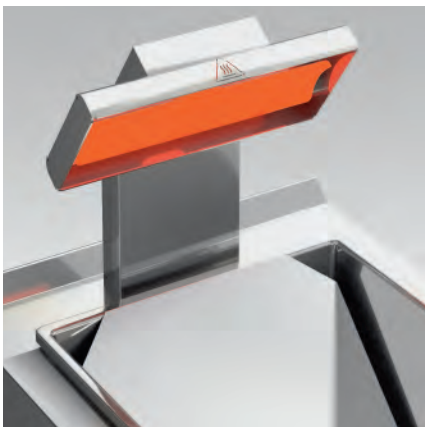
Plan con espesor 2 mm

Cuba completamente de acero AISI 304.

El calentamiento se obtiene a través de resistencias revestidas ubicadas bajo el fondo de la cuba.

La temperatura, controlada termostáticamente, se puede regular de 50 a 300 °C.

Recipiente Caliente Eléctrico



Contenedor caliente también con resistencia de infrarrojos que radia desde arriba.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.



Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Calentamiento mediante una resistencia superior por infrarrojos y una inferior ubicada debajo de la cuba.

Control termostático de la temperatura (30-90°C).

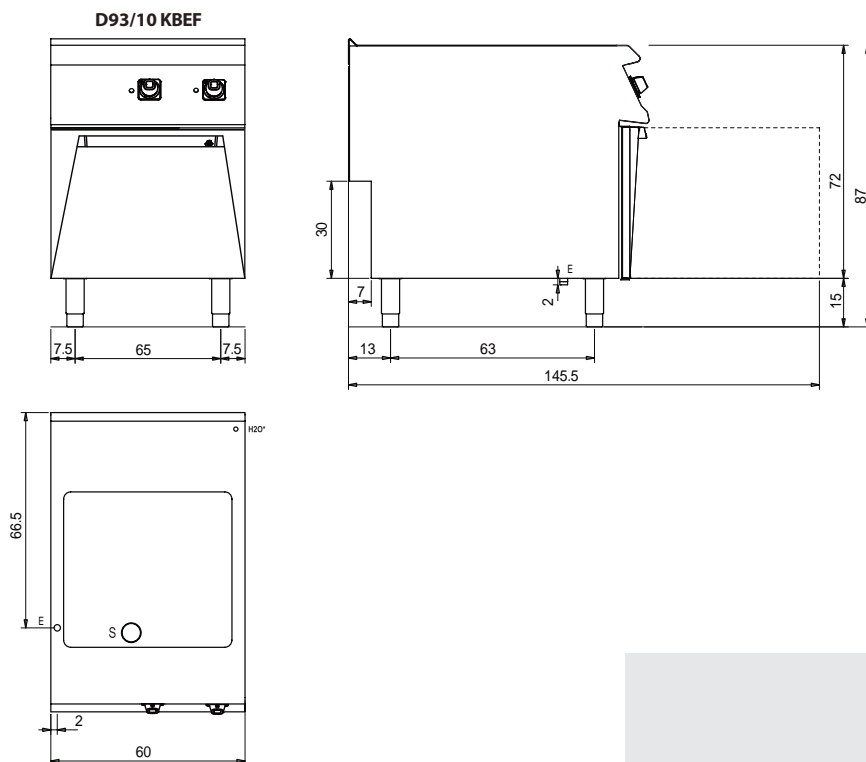


Sarten Multiple Eléctrico

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D93/10 KBEF CR0990599	60x90x87		8,1 Ac400V 	21	4.563,00

Dimensiones internas cubas : (cm 52x48x9,5H)

Esquema De Instalación



LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4


S desaguadero

Sarten Múltiple Eléctrico Recipiente Caliente Eléctrico


"ACCESORIOS" PÁGINA 285



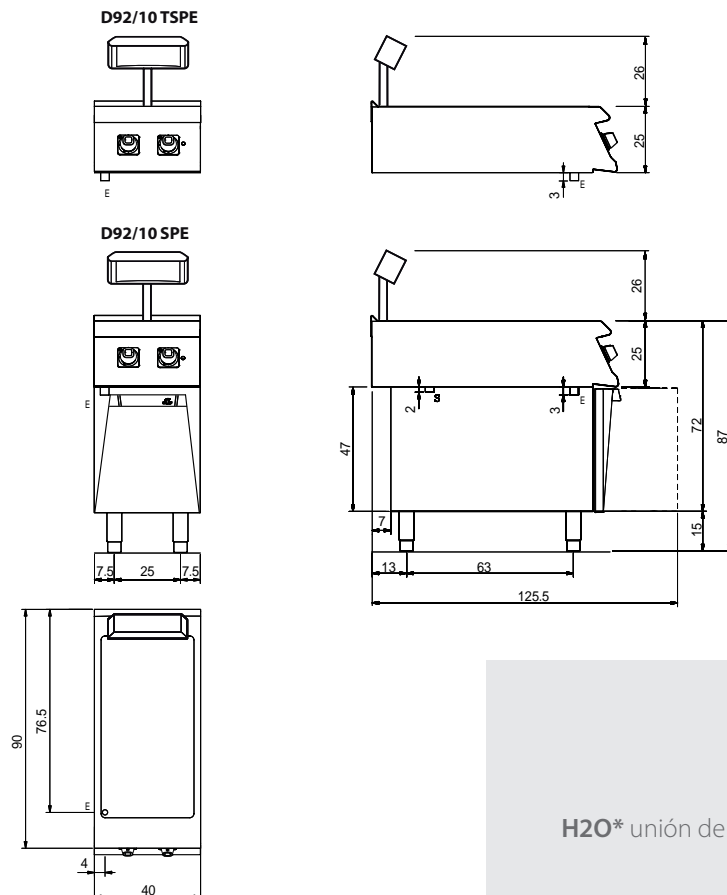
Recipiente Caliente Eléctrico - Versión Top

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D92/10 TSPE CR0990619	40x90x25		2 Ac230V ⚡	GN1/1	1.896,00

Recipiente Caliente Eléctrico - Sobre Soporte Abierto

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D92/10 SPE CR0990629	40x90x87		2 Ac230V ⚡	GN1/1	2.340,00

Esquema De Instalación





Diamante 90

Elementos Neutros

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm.

Versión con cajón: cajones aptos para contener cubas de máximo 150mm de altura, correderas del cajón fijas.







Modulables, fácilmente acoplables y robustos.







Cajones para GN 1/1.




Elementos Neutros - Versión Top

modelos		dimensiones		precio
codigo		LxPxH cm		euro
	D91/10 TEN CR0996839	20x90x25		680,00
	D92/10 TEN CR0996849	40x90x25		781,00
	D93/10 TEN CR0996859	60x90x25		999,00
	D94/10 TEN CR0996869	80x90x25		1.154,00




Modelo Sobre Base Abierta

modelos		dimensiones		precio
codigo		LxPxH cm		euro
	D91/10 EN CR0996909	20x90x87		1.190,00
	D92/10 EN CR0996919	40x90x87		1.447,00
	D93/10 EN CR0996929	60x90x87		1.567,00
	D94/10 EN CR0996939	80x90x87		1.790,00

Modelo Top Con Cajón

modelos		dimensiones		precio
codigo		LxPxH cm		euro
	D92/10 TENC CR0996879	40x90x25		999,00
	D93/10 TENC CR0996889	60x90x25		1.291,00
	D94/10 TENC CR0996899	80x90x25		1.463,00

Modelo Sobre Base Abierta Con Cajón

modelos		dimensiones		precio
codigo		LxPxH cm		euro
	D92/10 ENC CR0996949	40x90x87		1.739,00
	D93/10 ENC CR0996959	60x90x87		1.790,00
	D94/10 ENC CR0996969	80x90x87		2.039,00



Elementos Neutros

Bases Refrigeradas

"ACCESORIOS" PÁGINA 285



Bases Refrigeradas con cajones

modelos	dimensiones	temperature	potencia frigorífica	potencia electrica	cajones	precio
codigo	LxPxH cm	°C	kW	kW		euro
 BR912 TNN BN20701040400	120x84x59	-2 / +8	324	0,490	n. 2 GN 2/1	7.950,00
BR912 BT BN20702040400		-15 / -20	450	0,600		8.140,00
 BR910 TNN BN20751040400	100x84x59	-2 / +8	245	0,245	n. 2 GN 1/1+ 3x1/6	7.696,00
BR910 BT BN20752040400		-15 / -20	353	0,245		7.870,00

Bastidor para instalación Top sobre base refrigerada

BN0221600207	120x84	per base BR 912 xx	700,00
BN0221800203	100x84	per base BR 910 xx	680,00



OLIS

Portacuchillos

Para cortar el pan, verduras y carnes, y mantenerlos ordenados, limpios y protegidos siempre a disposición. El espacio exclusivo abatible se ha estudiado para contener hasta 7 cuchillos.

Diamante 90

Accesorios

Espacio interior doble: funcional y completo.

Puerta con apertura doble: abatible con compartimientos equipados y con hoja.

La puerta abatible con tirador rojo no es solo mejor estéticamente, sino que es más fácil de abrir e identifica un espacio preparado para guardar los objetos más utilizados durante el trabajo: especias, biberones, cazos, cuchillos. Elija cómo equiparla, según sus exigencias.

La misma puerta se abre también a hoja en un espacio amplio y profundo para contener cazuelas, sartenes y todo lo necesario.

Portacazos



Un espacio especial para guardar cazos, cucharas, trinchadores antes y durante el uso, protegidos de las grasas de la cocina y con el respeto de las normas higiénicas vigentes.

Portadosificadores



Un lugar limpio y ordenado para contener los envases dosificadores de condimentos estándar y creados por ti.

Portaespecias



Para tener a la mano y al momento todas las especias de manera práctica y rápida.


Accesorios

modelos	dimensiones	note	precio
codigo	LxPxH cm		euro






Portezuela diamante

	DBVP4	39,5x3,6x46,5	para soporte abiertos de 40	331,00
	CR0996979			
	DBVP5	49,5x3,6x46,5	para soporte abiertos de 50	354,00
CR0996989				
DBVP6	59,5x3,6x46,5	para soporte abiertos de 60	381,00	
CR0996999				


Nueva Portezuela Con Accesorios

	DBVPA4	39,5x3,6x46,5	para soporte abiertos de 40	696,00
	CR0997009			

Accesorios Portezuela

	DAPC		Portacuchillos	458,00
	CR0997029			
	DAPD		Portadosificadores	134,00
	CR0997019			
	DAPS		Portaespecias	109,00
	CR0997039			
	DAPM		Portacazos	109,00
	CR0997049			
	DAPDB		Portadosificadores/ Portabotellas	191,00
	CR0997059			







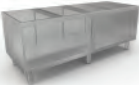
Kit De Cajón

	DBVC4	39,5x56x46,5	para soporte abiertos de 40	1.035,00
	CR1353589			
DBVC6	59,5x56x46,5	para soporte abiertos da 60	1.335,00	
CR1353599				


Accesorios

	modelos codigo	dimensiones LxPxH cm	note	precio euro
--	-------------------	-------------------------	------	----------------



Base Abierta

	D91/10B CR1355439	20x86,5x62		531,00
	D92/10B CR1355449	40x86,5x62		542,00
	D93/10B CR1355459	60x86,5x62		640,00
	D94/10B CR1355469	80x86,5x62		715,00
	D95/10B CR1355479	100x86,5x62		725,00
	D96/10B CR1355489	120x86,5x62		922,00
	D98/10B CR1355499	160x86,5x62		1.153,00


Bases Neutras Con Acabado Higienico H2 - Paredes Internas Embutidas, Con 5 Guías Integradas

	92/10 BH CR0592659	40x86,5x62 interne LxH 33x73,6	↕ 5,5	GN 1/1	1.732,00
	93/10 BH CR0592669	60x86,5x62 interne LxH 33x73,6	↕ 5,5	GN 1/1	1.797,00
	94/10 BH CR0592679	80x86,5x62 interne LxH 33x73,6	↕ 5,5	GN 2/1	2.151,00


Bastidor Para Rejillas Para Elementos De 40 Cm

	DRG11 CR1353559	10x60x32	6 Griglie	321,00
	DRG21 CR1353569	15x60x32	6 Griglie	478,00

Fondo Caliente Para Las Bases

	9FC40 CR0592329	32x80x6 mod. 40 cm	1 kW Ac230 1N	684,00
---	---------------------------	-----------------------	------------------	---------------

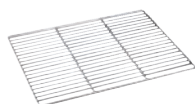
Montante para elementos de 60, 80 y 120 cm

	DMC CR1353579			42,00
---	-------------------------	--	--	--------------

Accesorios

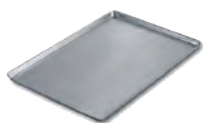
modelos	dimensiones	note	precio
codigo	LxPxH cm		euro

Parilla En Acero Inox Cromada Para Horno



GGN1/1 MA97365000	53x32.5	GN 1/1	55,00
GGN2/1 MA97375000	53x65	GN 2/1	57,00
BF9M-X MA97377000	93x62	MAXI	141,00

Bandeja En Acero Inox Para Horno



TGN2/1 MA97376900	53x65x1	GN 2/1	175,00
BF9M-T MA97378000	93x62x1,5	MAXI	144,00

Pareja de travesaños



TP-4 MA92610900	L=40	269,00
TP-6 MA92611900	L=60	284,00
TP-8 MA92612900	L=80	301,00
TP-10 MA92613900	L=100	321,00
TP-12 MA92614900	L=100	410,00
TP-14 MA92615900	L=140	434,00
TP-16 MA92616900	L=160	449,00

Rodapie frontal - PARA LA INSTALACIÓN DE EQUIPOS ALTURA DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO 90 CM



ZF4 CR0592779	L=40	142,00
ZF6 CR0592789	L=60	154,00
ZF8 CR0592799	L=80	156,00
ZF12 CR0592809	L=120	172,00
ZF16 CR0592819	L=160	184,00
ZF20 CR0592719	L=200	201,00
ZF24 CR0592729	L=240	214,00

Unión De Rodapie

ZG CR0592830	65,00
------------------------	--------------








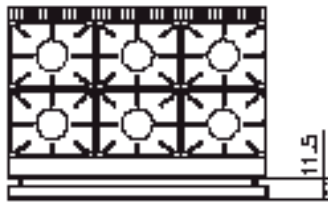
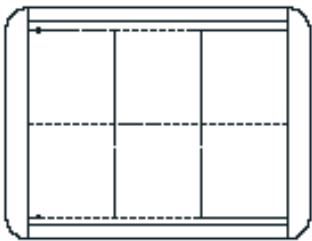


Rodapie de lado

9ZL CR0592820	126,00
-------------------------	---------------

Rodapie de lado pasante

9ZLP CR0592240	164,00
--------------------------	---------------

Accesorios

	modelos codigo	dimensiones LxPxH cm	note	precio euro
	CAV4	Chimenea		527,00
	CR0592850			
	CAV6	Chimenea		556,00
	CR0592840			
	R	Kit ruedas (2+2)		320,00
	MA97432000			
	RI	Kit ruedas (2+2) inox		504,00
	MA97433000			
	PZM	N. 4 Pies En Acero Inox H 5 Cm Para Instalaciones Sobre Zocol Mural		225,00
	CR0592869			
	9PT	N. 4 Pies En Acero Inox H 3Cm Para Instalaciones Sobre Elementos Neutro		60,00
	CR0593580			
	KPA	N. 2 Pies En Acero Inox Con Brida Dim. 7X7 cm		74,00
	CR0592879			
	CMF0708	Pasamano	L=80	543,00
	CMF0712	Pasamano	L=120	618,00
	CMF0716	Pasamano	L=160	759,00
	CMF0720	Pasamano	L=200	929,00
	CMF0724	Pasamano	L=240	1.061,00
	CMA1408	Pasamano perimétrico	L=80	2.309,00
	CMA1412	Pasamano perimétrico	L=120	2.476,00
	CMA1416	Pasamano perimétrico	L=160	2.562,00
	CMA1420	Pasamano perimétrico	L=200	2.898,00
	CMA1424	Pasamano perimétrico	L=240	3.167,00
	9CAT *	Grifo Para Elementos Top o sobre base abierta		428,00
	CR0592940			
	7CAM *	Grifo Para Elementos con horno o monobloque		500,00
	CR0599859			

*Puede ser instalada en todos los equipo, excepto fry-top y cuece-pastas

Accesorios

modelos codigo	dimensiones LxPxH cm	note	precio euro
-------------------	-------------------------	------	----------------

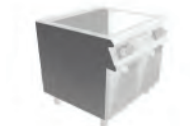
Diamante 90 Elemento terminal lato lado derecho



FTD9DX
CR1357919

395,00

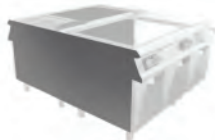
Diamante 90 Elemento terminal lado izquierdo



FTD9SX
CR1357929

395,00

Diamante 90 + 90 Elemento terminal paso



FTPD9
CR1357939

1.110,00

Diamante 90 + 70 Elemento terminal paso



FTPD97
CR1357949

1.050,00

Diamante90 Elemento terminal lado derecho



PTD9DX
BN0221600039

1.140,00

Diamante90 Elemento terminal lado izquierdo



PTD9SX
BN0221600040

1.194,00

Diamante90 Elemento terminal paso 90+90



PTD18
BN0221600260

1.240,00

El Tratamiento Para La Pintura Ral - PRECIO BAJO PETICIÓN



VERN LAT

Lado

VERN 2 X CASS

2 cajón

VERN PORTA

Puerta

VERN PORTA FORNO

Hornos Puerta

Estructura porta-ollas Diamante 90

	modelos	dimensiones	precio
	codigo	LxPxH cm	euro

porta-ollas



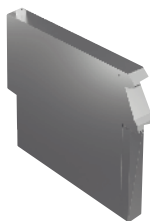
D79CGPT12 CR1356299	120cm	614,00
D79CGPT14 CR1356309	140cm	701,00
D79CGPT16 CR1356319	160cm	829,00
D79CGPT18 CR1356329	180cm	952,00
D79CGPT20 CR1356339	200cm	1.076,00
D79CGPT22 CR1356349	220cm	1.158,00
D79CGPT24 CR1356359	240cm	1.281,00

montantes



D79CCPG CR1353259	MONTANTE PORTATEGAMI	1.030,00
-----------------------------	-------------------------	-----------------

Elemento neutro



D9/10 EN CR1356289		1.000,00
------------------------------	--	-----------------

Suporte Para Salamandra Con 2 Montantes (No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parillas)

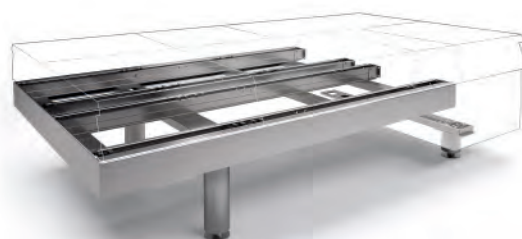
	9SPS	60x40	588,00
	CR0592220		

Accesorios elementos para estructuras suspendidas

modelos	dimensiones	note	
codigo	LxPxH cm		

Elementos para estructuras suspendidas - PRESUPUESTO Y PROYECTO A DEMANDA

ST1816	160x180
ST1820	200x180
ST1824	240x180
ST1828	280x180
ST1832	320x180
ST1836	360x180
ST1840	400x180



GA	h150	pies alto
GB	h620	pies bajo

equipo que se elige
en el catálogo



ubicación y la cantidad de
pie que se establecerán en el
marco del proyecto

facilidad de limpieza del
área de trabajo

EJEMPLO DE INSTALACIÓN BLOQUE DE COCCION MODULAR O SUSPENDIDO



- Acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite, superficies de trabajo con grosor de 1,5 mm.
- Puerta equipada basculante para almacenar cuchillos, utensilios de cocina y biberones
- Tablero digital y mandos estancos al agua
- Doble puerta: abatible y con hoja
- Laterales equipados con hasta 7 bandejas o portaobjetos
- Modularidad de la gama: 200-400-600-800-1200
- Sistema de acoplamiento sencillo y funcional
- Disponible también con zócalo
- Amplia gama de accesorios

Diamante 70

Diamante 70

Modularidad
excepcional para encajar
a cualquier ambiente.

Diamante 70 puede solicitarse en la parte superior, en un compartimento o sobre el horno y en diversas soluciones, para adaptarse a numerosos usos y a cualquier ambiente, desde los más pequeños hasta medianos y grandes. Y, además, todas las superficies se cortan por láser, para garantizar un perfecto acoplamiento de todas las partes.





Diamante 70

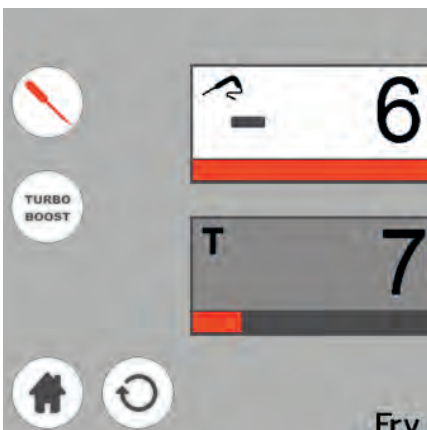
Fit pan



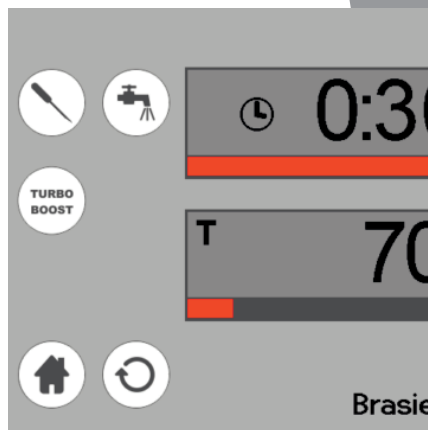
Carga de agua automática con la posibilidad de programar la cantidad de litros.



Rebosadero con descarga del agua en la red y orificio de desaguadero de la cuba con tapón hermético.



Control de la cocción mediante sonda térmica.



Panel de control Touch Screen de fácil comprensión y uso. Posibilidad de memorizar las recetas personales.



Recipiente para descargar el producto cocinado en la cuba. Garantía de limpieza de la posición de trabajo y facilidad para transportar los productos.

Superficie de trabajo y salpicadero AISI 304.

Resistencias "Termobloque": resistencias blindadas incluidas en una fusión de aluminio de alta resistencia térmica.

Carga el agua automáticamente y es programable.




Posibilidad de utilizar las 7 funcionalidades de la misma: fry top / sartén / cocina pasta / cocción lenta / cocción al vapor / hervidor / baño maría.

Tapa con doble pared sin junta perimetral.








Dos salidas USB colocadas debajo del salpicadero (zona compartimento) para la memorización de las recetas y la actualización del software.

Control de la cocción mediante sonda térmica.

Multifunción Fit Pan

modelos	dimensiones	potencia gas	Potencia Eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
  D74/10MAE CR0999049	80x73x87		10 Ac400V 	Capacidad 1 x GN1/1 11.990,00

Accesorios

	Modèle code	dimensions	prix euro
Tapadera uso vaporera	 CAMCF CR1200179	643x368x90(H)	820,00
Rejilla de fondo	 GFMCF CR1200169	300x530	121,00
Cesta GN1/3 para cocción al vapor	 CV1/3MCP	160x280x115(H)	322,00
Cesta GN1/3 para cocedores de pasta	 CPC1/3MCF	161x280x115(H)	348,00
Bastidor para slow cooking	 TSCMCF CR1200119	340x522x156(H)	176,00
Paleta	 SDXP CR0956330		47,00
Carro para multifunción	 CRLMCF CR0999069	GN 1/1 E 2/1	1.178,00

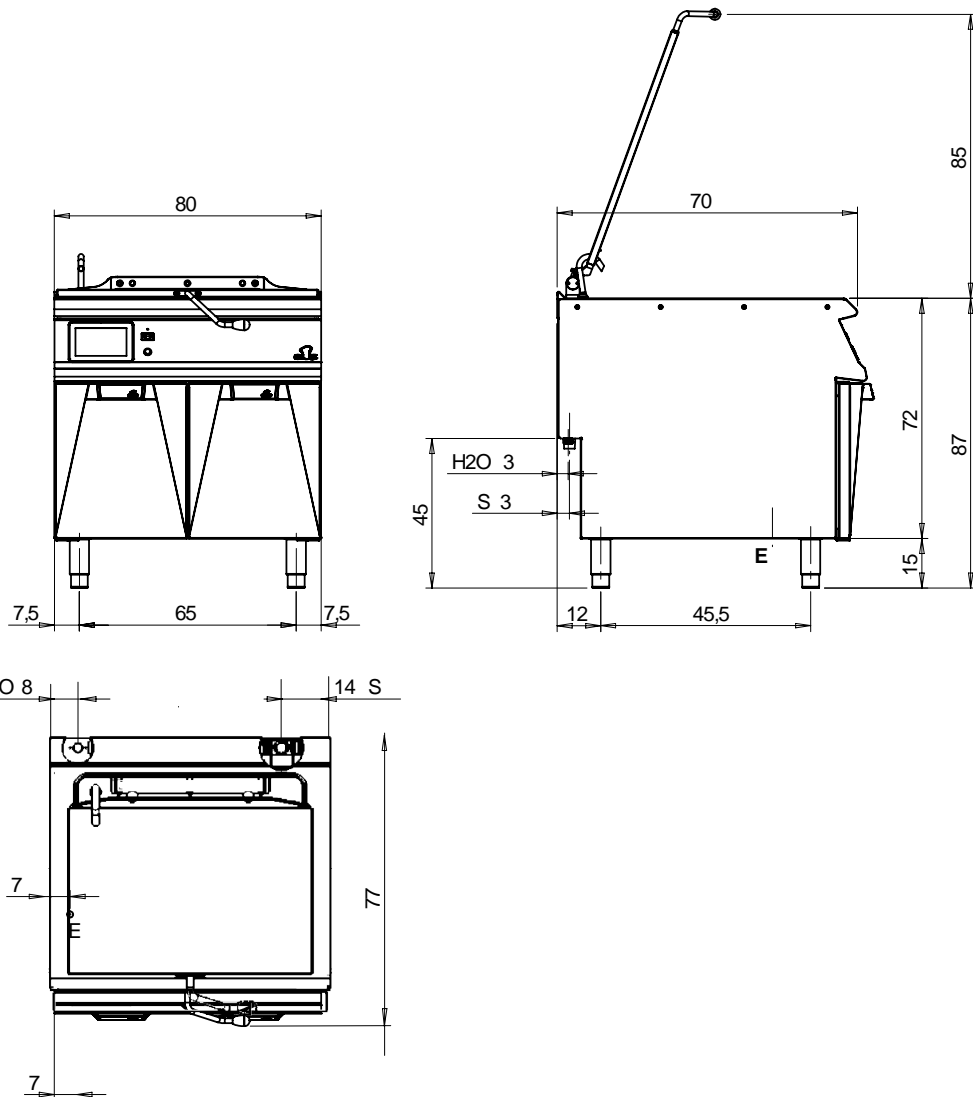


Multifunción

Fit pan

"ACCESORIOS" PÁGINA 401

Esquema De Instalación



Legende

E Stopfbuchse

G Gasanschluss

H2O* Wasseranschluss EN ISO 228-1 G 3/4

S Wasserablauf



Diamante 70

Cocinas A Gas

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido níquelado.

Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.

Parrillas de hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.

Bandejas recoge-gotas de acero inoxidable.

La modularidad de la gama: 200-400-600-800-1200

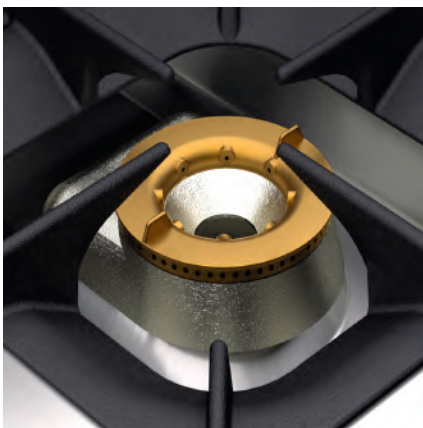
de simple y sistema de acoplamiento práctico

También disponible con zócalo

Amplia selección de accesorios y personalización.



Tubo Venturi a 90° que impide que la eventual suciedad obture la boquilla.



Quemadores con llama estabilizada, son de hierro fundido níquelado con división de flama, de corona doble (mejor rendimiento porque la llama se distribuye en dos sectores diferentes), Parrilla con rayos largos para facilitar el apoyo de cacerolas y sartenes pequeñas.



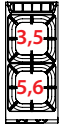


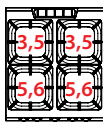


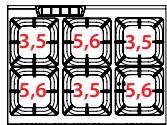


Recipiente de acero inox AISI 304 removible para una higiene impecable.



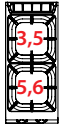


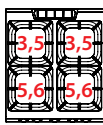


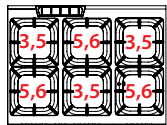


Para los hornos de gas, plancha radiante de hierro fundido que distribuye uniformemente el calor; de acero inoxidable, para los hornos eléctricos. Puerta aislante de acero inoxidable y puerta interna montada con bisagras de alta resistencia.



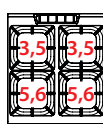


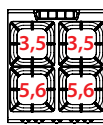
Cocinas A Gas Versión Top

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 TCG CR0993519	40x73x25	9,1 Kcal 7826		 1.682,00
 D74/10 TCG CR0993529	80x73x25	18,2 Kcal 15652		 2.619,00
 D76/10 TCG CR0993539	120x73x25	27,3 Kcal 23478		 3.669,00



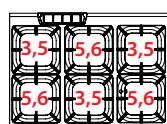


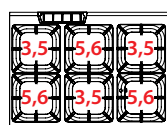
Cocinas A Gas On Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 CG CR0993549	40x73x87	9,1 Kcal 7826		 2.155,00
 D74/10 CG CR0993559	80x73x87	18,2 Kcal 15652		 3.179,00
 D76/10 CG CR0993569	120x73x87	27,3 Kcal 23478		 4.339,00

Cocinas A Gas Con Horno - Dotación: 1 Rejilla Cromada GN 2/11

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D74/10 CGG CR0993579	80x73x87	18,2 + 8 Horno Kcal 15652 + 6880		 5.110,00
 D74/10 CGE CR0993589	80x73x87	18,2 Kcal 15652	Horno eléctrico 6 Ac400V 	 5.256,00

Cocinas A Gas Con Horno Y Armario Neutro - Dotación: 1 Rejilla Cromada GN 2/1

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D76/10 CGG CR0993599	120x73x87	27,3+ 8 Horno Kcal 23478 + 6880		 6.636,00
 D76/10 CGE CR0993609	120x73x87	27,3 Kcal 23478	Horno eléctrico 6 Ac400V 	 7.422,00



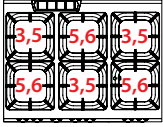
1 kW = 3412,142 BTU

Cocinas A Gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 401



Cocina Gas Con Maxi Horno A Gas - Dotación: 1 Rejilla cromada 93x62 cm and 1 tray 93x62x1,5 cm

modelo codigo	dimensiones LxPxH cm	potencia gas kW	potencia eléctrica kW	precio euro
 D76/10 CGGFL CR0993619	120x73x87	27,3 +10 Horno Kcal 23478 + 8600		 7.277,00

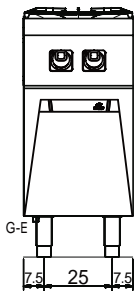
Quemadores disponibles configurable. Contactar nuestro despacho comercial.

Accesorios Cocinas A Gas

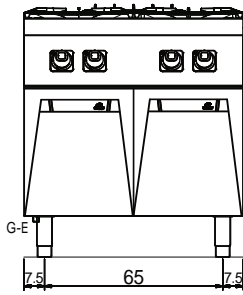
modelo codigo	dimensiones LxPxH cm	notas	precio euro
1-Plancha De Hierro Fundido 1 Fuego			
 CR1353819	55x31		280,00
1-Plancha Ranuradas 1 Fuego			
 CR1353829	55x31		230,00

Esquema De Instalación

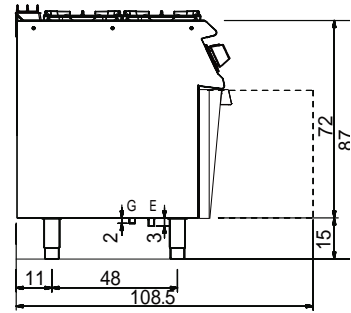
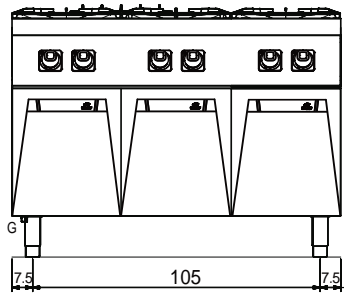
D72/10 CG



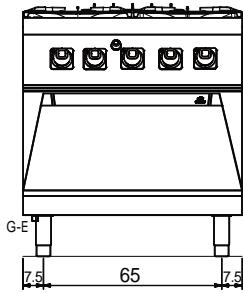
D74/10 CG



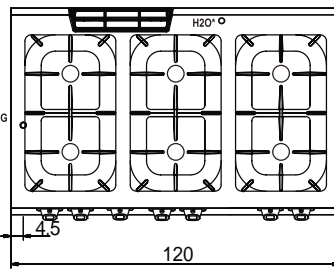
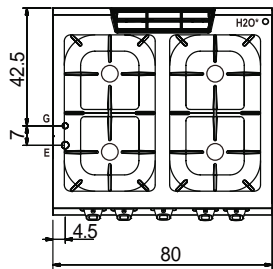
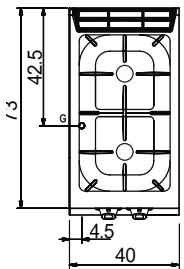
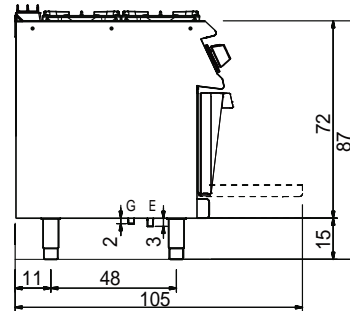
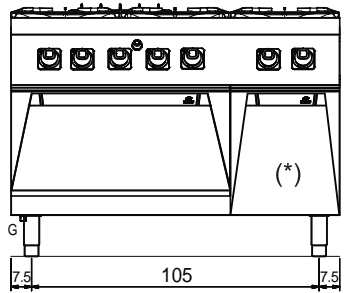
D76/10 CG



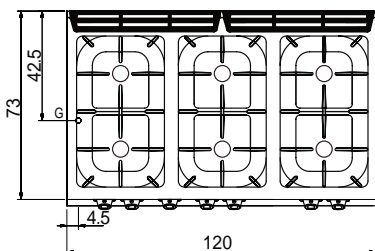
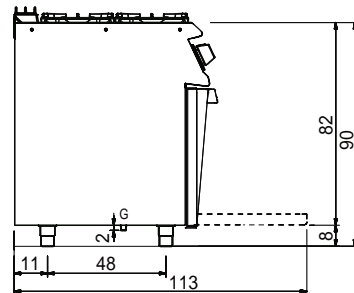
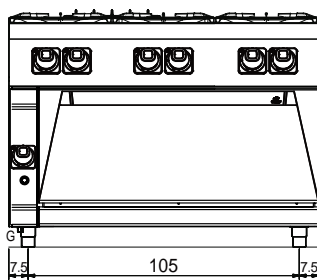
**D74/10 CGG
D74/10 CGG**



**D76/10 CGG D76/10 CGGE
D76/10 CGE D76/10 CGEE**



D76/10 CGGFL



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H20* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTROS + 7%



Diamante 70

Wok

Revestimientos exteriores y patas en acero inoxidable

Disponible con quemadores de 10 kW o 14 kW.

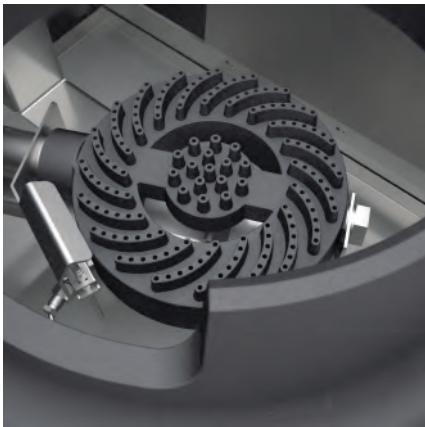
Chimenea para expulsar el calor.

Superficies con espesor de 20/10 con rebaje de 550x520 mm o 950x520 mm.

Descarga trasera derecha de 22 mm de diámetro, predispuesta para conexión de tierra.

Disponible en versión con base abierta o con la puerta: para el módulo de 60, 2 puertas de M30; para el módulo de 100, 2 puertas de M50.

Recipiente para recoger los líquidos que desbordan.



Quemador circular de hierro fundido esmaltado, disponible de 10 o de 14 Kw, removible para una limpieza más fácil.











Encimera con bordes de serie y desaguadero en el ángulo posterior derecho.



Recipiente para recoger los líquidos que se derramen.

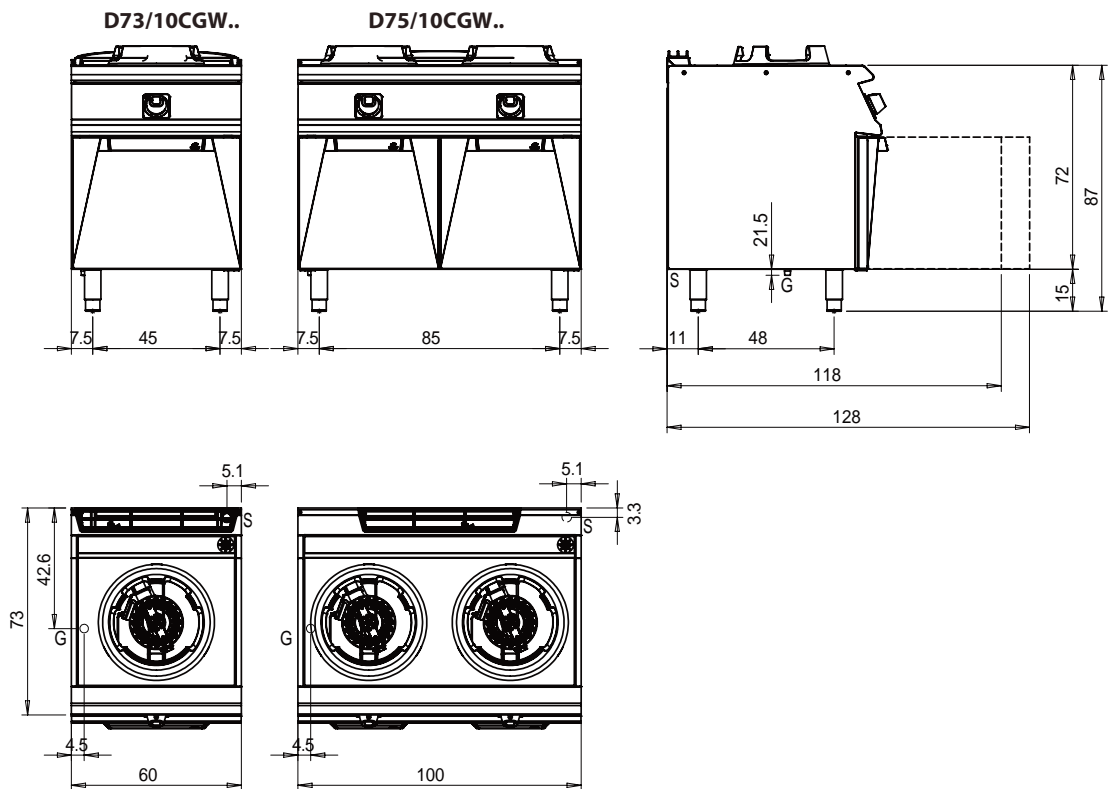
Gas Wok

	modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
	codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
	D73/10CGW10 CR0991739	60x73x87	10 Kcal 8600		M60	3.020,00
	D75/10CGW20 CR0991759	100x73x87	10+10 Kcal 17200		M100	4.459,00
	D73/10CGW14 CR0991749	60x73x87	14 Kcal 12040		M60	3.082,00
	D75/10CGW28 CR0991769	100x73x87	14+14 Kcal 24080		M100	4.414,00

Wok a gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 401

Esquema De Instalación



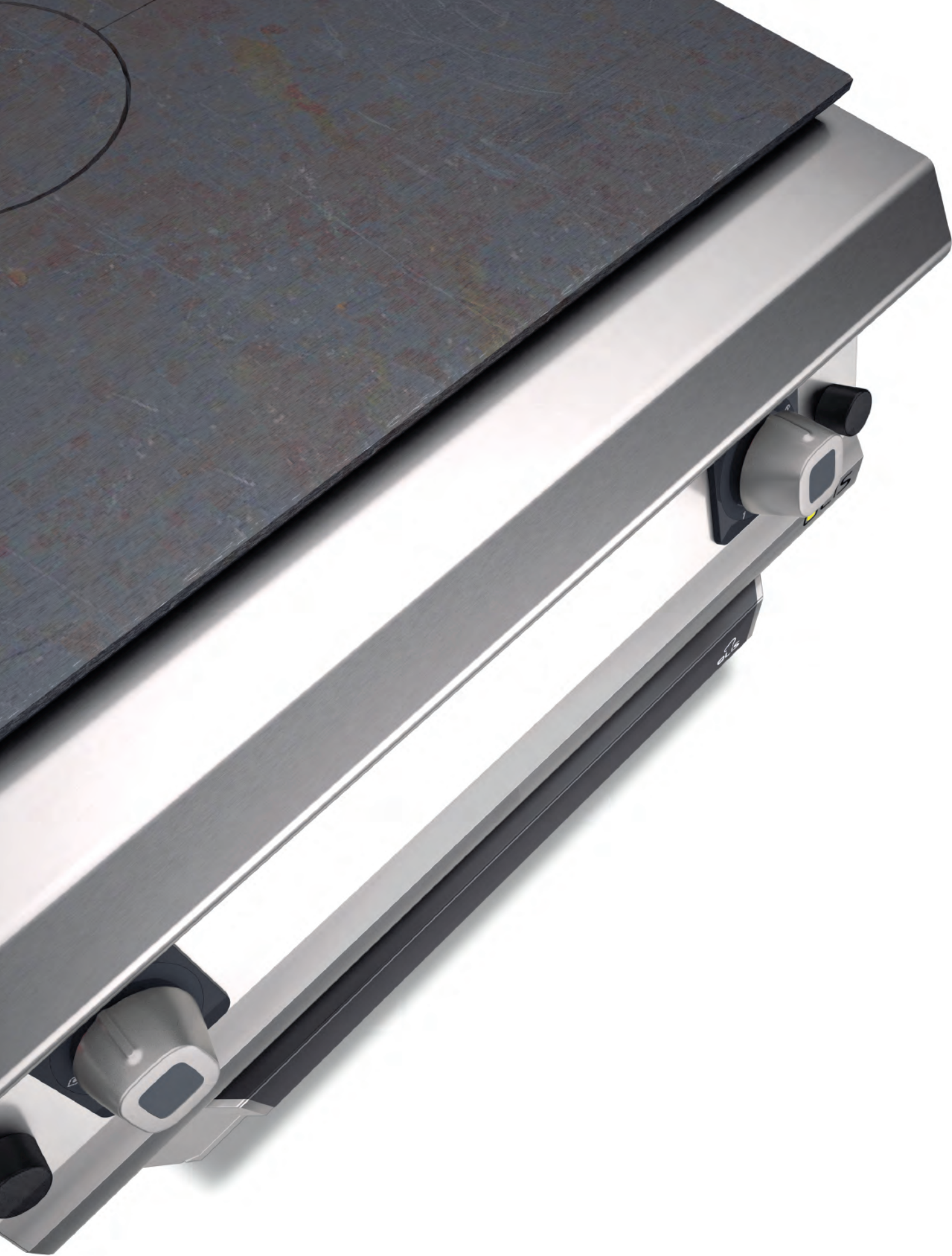
LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 70

Placa Radiante A Gas

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plancha y anillo centrales de hierro fundido.

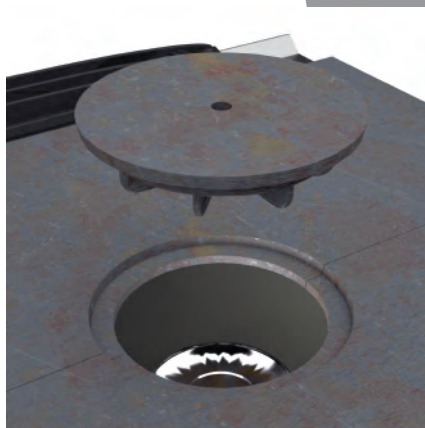
Quemador de acero controlado por una válvula de seguridad con termopar.

Encendido piezo.

Temperatura regulable en la plancha de 50° a 450°C.

Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.

Versión con fuegos abiertos: quemadores de 3,5 y 5 kW.







Placa superior de alto espesor con anillo central desmontable.







Único quemador central de alto rendimiento que determina zonas térmicas diferenciadas en la encimera con una concentración máxima de calor en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.







Placa Radiante A GAS Versión Top

	modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
	D74/10 TCTG	80x73x25	12		2.738,00
	CR0993629		Kcal 10320		
	D74/10 TCTGDX	80x73x25	6+9,1		3.617,00
	CR0993639		Kcal 5160+7826		

Placa Radiante A GAS Sobre Soporte Abierto

	modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
	D74/10 CTG	80x73x87	12		3.167,00
	CR0993649		Kcal 10320		
	D74/10 CTGDX	80x73x87	6+9,1		4.086,00
	CR0993659		Kcal 5160+7826		

Placa Radiante A GAS Con Horno Gas - Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

	modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
	D74/10 CTGG	80x73x87	12 +8 Horno		5.988,00
	CR0993669		Kcal 10320 +6880		
	D74/10 CTGGDX	80x73x87	6+9,1 +8 Horno		5.384,00
	CR0993679		Kcal 5160+7826 +6880		
	D76/10 CTGG	120x73x87	12+9,1 +8 Horno		6.886,00
	CR0993689		Kcal 10320+7826 +6880		

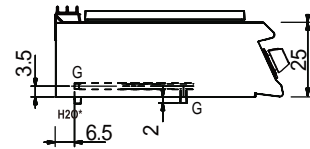
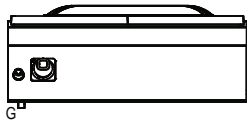


Placa Radiante A Gas

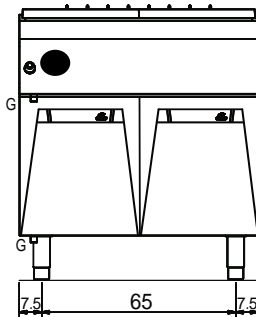
"ACCESORIOS" PÁGINA 401

Esquema De Instalación

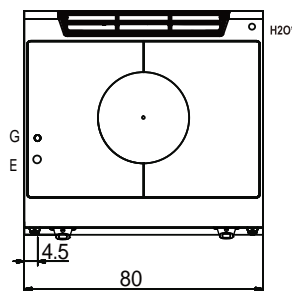
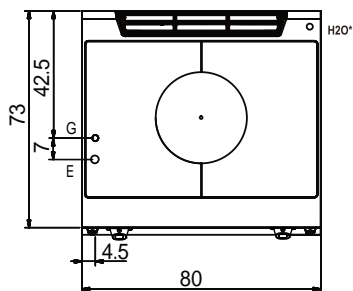
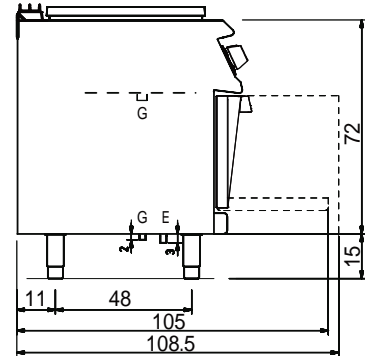
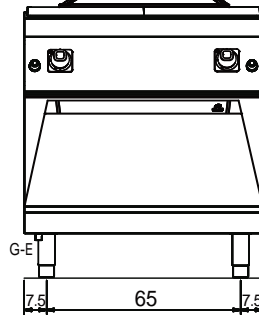
D74/10 TCTG



D74/10 CTG



D74/10 CTGG



LEGENDA

E pisicable

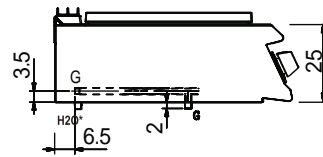
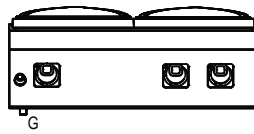
G unión de gas

H20* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

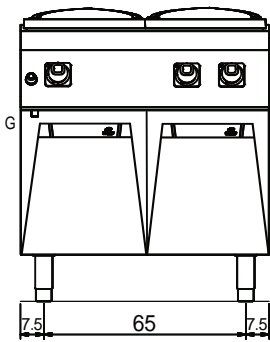
S desaguadero

Esquema De Instalación

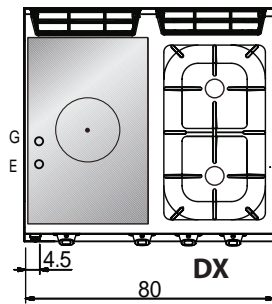
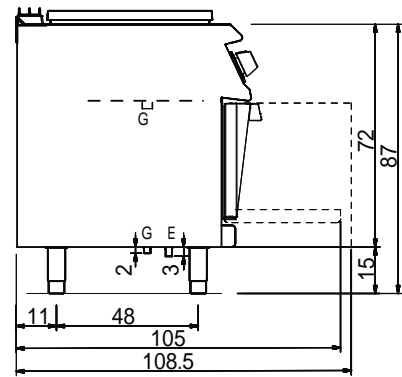
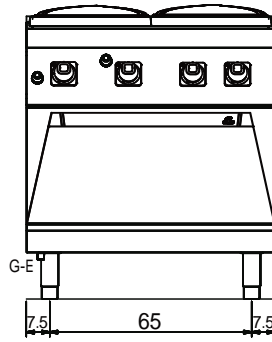
D74/10 TCTGD_X



D74/10 CTGD_X



D74/10 CTGGD_X



LEGENDA

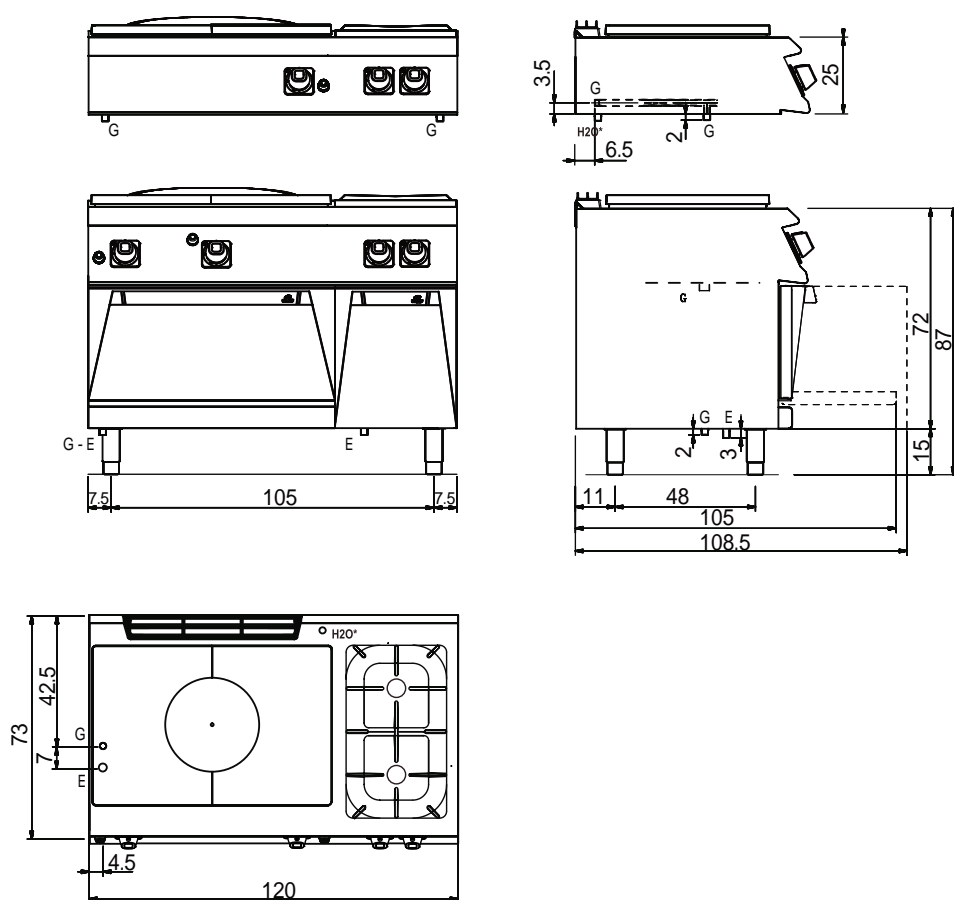
E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

D76/10 CTGG



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H20* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 70

Placa Radiante Eléctricas

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irradiación controlado con termostato de seguridad.

Regulación de la temperatura de 50 a 400 °C mediante termostato.





Placa repujada con canaleta perimetral recoge-grasas con orificio de descarga.





4 zonas de cocción independientes.



Placa Radiante Eléctricas Versión Top

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D74/10 TCTE	80x73x25		10 Ac400V		4.683,00
CR0990199					

Placa Radiante Eléctricas Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D74/10 CTE	80x73x87		10 Ac400V		5.109,00
CR0990209					

Placa Radiante Eléctricas Con Horno Eléctrico - Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
 D74/10 CTEE	80x73x87		10 +6 Horno Ac400V		7.990,00
CR0990219					

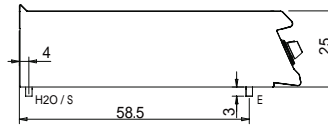
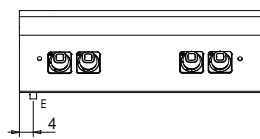
Placa Radiante Eléctricas

"ACCESORIOS" PÁGINA 401

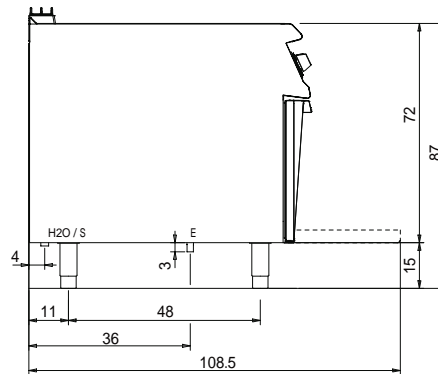
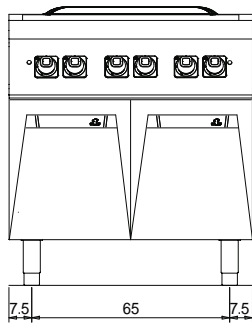


Esquema De Instalación

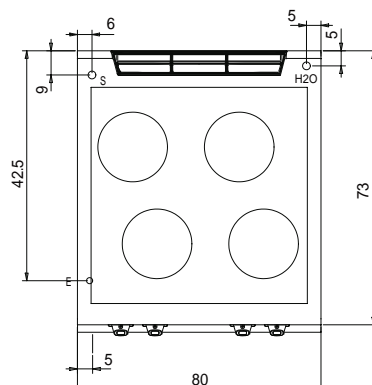
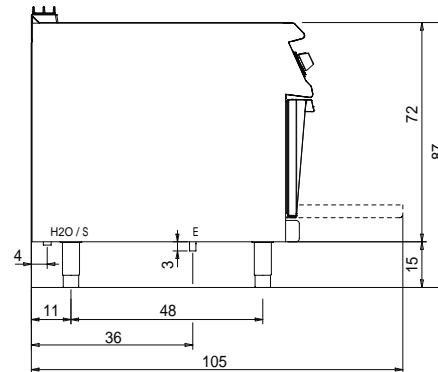
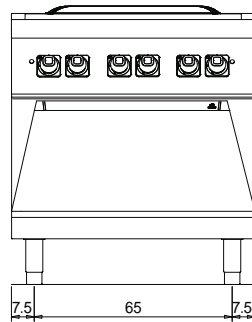
D74/10 TCTE



D74/10 CTEE



D74/10 CTEE



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 70

Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido

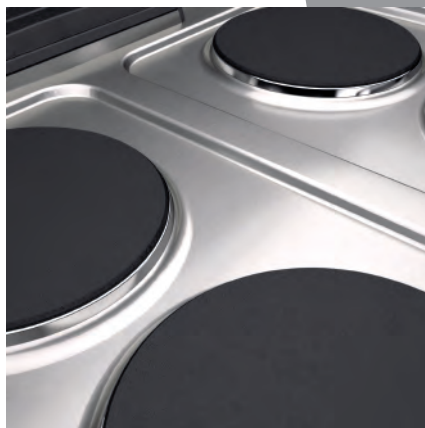
Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Versión con placas redondas de 220 mm de diámetro y 2,6 kW.

Versión con placas cuadradas de 220x220 y 2,6 kW. Regulación del calentamiento con selector de 7 posiciones.



Placas cuadradas de 220x220 cada una o placas redondas de 220 mm de diámetro, con fijación hermética en la encimera.







La temperatura se regula con el selector de 7 posiciones y en el panel delantero está situada la luz que señala la activación del calentamiento.







Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido Versión Top

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 TCEPT CR0993699	40x73x25	5,2	Ac400V 	2  Ø 22 1.512,00
 D74/10 TCEPT CR0993709	80x73x25	10,4	Ac400V 	4  Ø 22 2.190,00
 D76/10 TCEPT CR0993719	120x73x25	15,6	Ac400V 	6  Ø 22 2.925,00
 D72/10 TCEPQ CR0993729	40x73x25	5,2	Ac400V 	2  22 x 22 1.911,00
 D74/10 TCEPQ CR0993739	80x73x25	10,4	Ac400V 	4  22 x 22 2.965,00




Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 CEPT CR0993749	40x73x87	5,2	Ac400V 	2  Ø 22 1.871,00
 D74/10 CEPT CR0993759	80x73x87	10,4	Ac400V 	4  Ø 22 2.604,00
 D76/10 CEPT CR0993769	120x73x87	15,6	Ac400V 	6  Ø 22 3.572,00
 D72/10 CEPQ CR0993779	40x73x87	5,2	Ac400V 	2  22 x 22 2.271,00
 D74/10 CEPQ CR0993789	80x73x87	10,4	Ac400V 	4  22 x 22 3.409,00

Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido Con Horno Eléctrico - Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D74/10 CEEPT CR0993799	80x73x87	10,4+	6 horno  Ac400V	4  Ø 22 4.780,00
 D74/10 CEEPQ CR0993819	80x73x87	10,4+	6 horno  Ac400V	4  22 x 22 5.231,00

Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido Sobre Soporte Abierto-Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D76/10 CEEPT CR0993809	120x73x87	15,6 +	6 horno  Ac400V	6  Ø 22 6.540,00

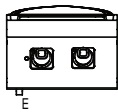


Cocinas Eléctricas Con Planchas De Hierro Fundido

"ACCESORIOS" PÁGINA 401

Esquema De Instalación

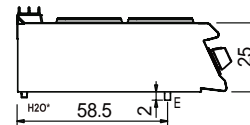
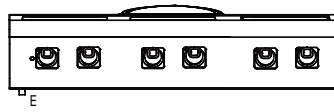
**D72/10 TCEPT
D72/10 TCEPQ**



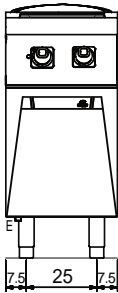
**D74/10 TCEPT
D74/10 TCEPQ**



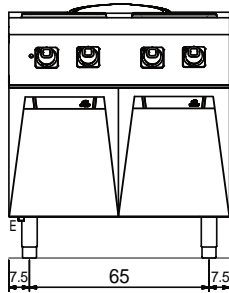
D76/10 TCEPT



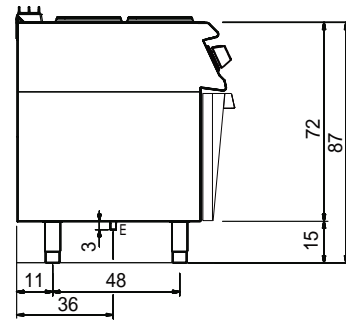
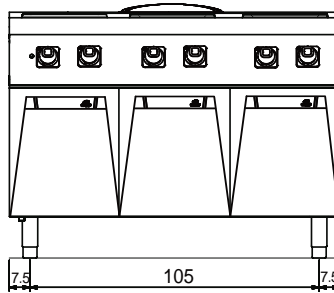
**D72/10 CEPT
D72/10 CEPQ**



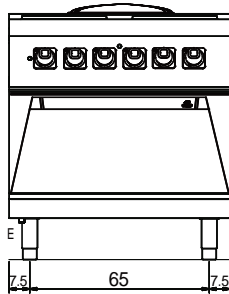
**D74/10 CEPT
D74/10 CEPQ**



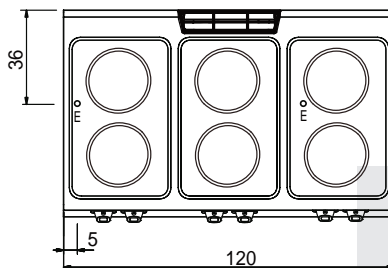
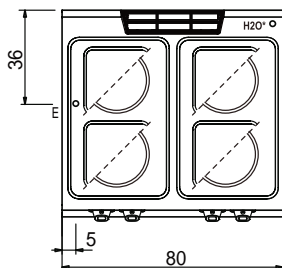
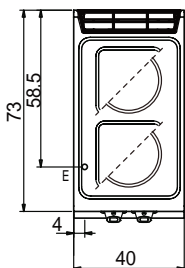
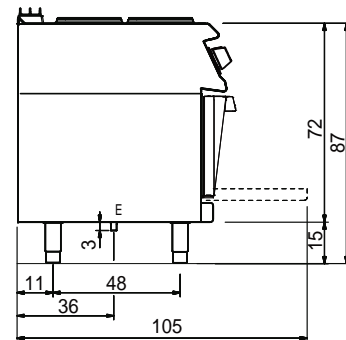
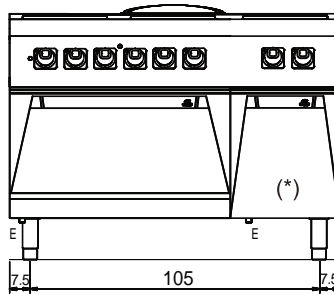
D76/10 TCEPT



**D74/10 CECEPT
D74/10 CEEPQ**



D74/10 CEECEPT



LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 70

Cocinas Eléctricas Vitroceramica

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Superficie vitrocerámica irrompible.

Zonas de cocción de 23 cm marcada por serigrafía rotonda que indica la medida del recipiente adecuado que se debe utilizar.

Temperatura regulable mediante regulador de energía que permite seleccionar la amplitud de la zona de calentamiento para adecuarla a la dimensión del fondo de la olla.









El cristal infrangible empotrado en la encimera facilita la maniobrabilidad de las ollas.




El control de la temperatura se efectúa con el regulador de energía que permite seleccionar dos amplitudes de la zona de calentamiento según la dimensión del fondo de la cacerola.




Cocinas Eléctricas Vitroceramica Versión Top

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 TVTC CR0990229	40x73x25	5	Ac400 	2  Ø 23 2.187,00
 D74/10 TVTC CR0990239	80x73x25	10,4	Ac400V 	4  Ø 23 3.356,00

Cocinas Eléctricas Vitroceramica Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 VTC CR0990249	40x73x87	5	Ac400 	2  Ø 23 2.557,00
 D74/10 VTC CR0990259	80x73x87	10,4	Ac400V 	4  Ø 23 3.804,00

Cocinas Eléctricas Vitroceramica Con Horno Eléctrico - Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D74/10 VTCE CR0990269	80x73x87	10 +6 Horno	Ac400V 	4  Ø 23 6.679,00

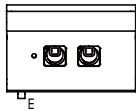


Cocinas Eléctricas Vitroceramica

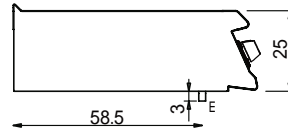
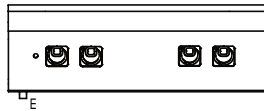
"ACCESORIOS" PÁGINA 401

Esquema De Instalación

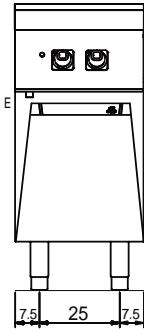
D72/10 TVTC



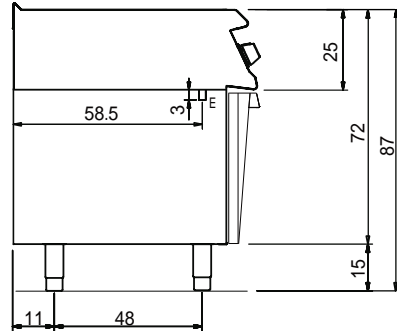
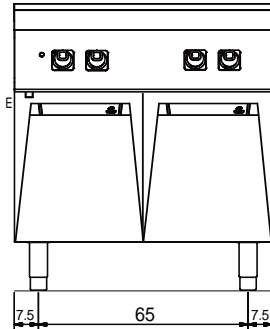
D74/10 TVTC



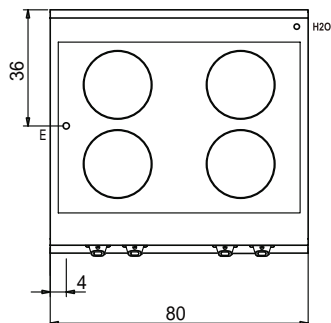
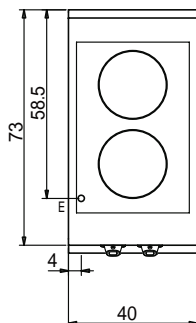
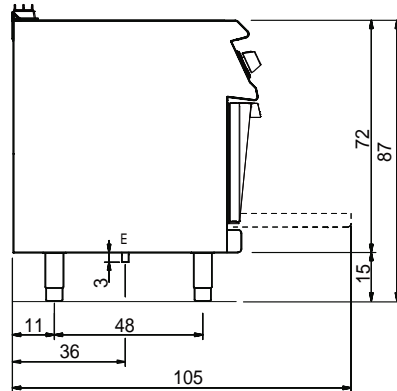
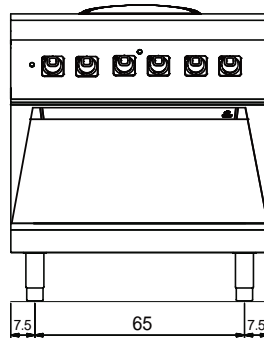
D72/10 VTC



D74/10 VTC



D74/10 VTCE



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

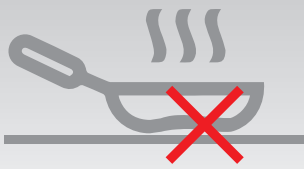
S desaguadero



Sensor de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.

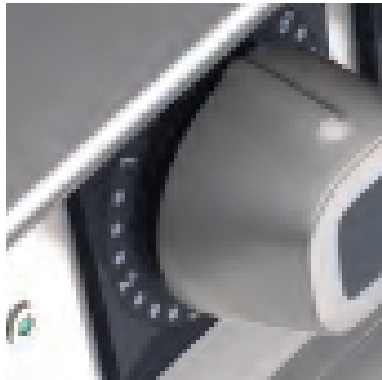


Sensor de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.



PROTECTION
Overheating

Garantiza el posicionamiento correcto y la adecuación de la olla.



Potencia ajustable en 12 niveles.



LONG LIFE
Professional use

Componentes profesionales probados para soportar uso intensivo a lo largo del tiempo.



Zonas de cocina con energía de 5kW.



CLOUD
Connection

Inducción de control "mecánica" predispuesta a la conexión IOT a la nube Olis



Serigrafías a la identificación de zonas de cocina.

Diamante 70



Cocinas Eléctricas A Inducción

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm

Panels con comandos inclinados hacia el operador.









Superficie vitrocerámica irrompible.

Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.








Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que notala presencia del recipiente de cocina en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y dispositivo contra el sobrecalentamiento.

Potencia de 5 Kw. en cada zona.




Cocinas Eléctricas A Inducción Versión Top

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
  D72/10TCII CR1358199	40x73x25		 10 Ac400V 	2  Ø 23 8.213,00
  D74/10TCII CR1358209	80x73x25		 20 Ac400V 	4  Ø 23 13.039,00




Cocinas Eléctricas A Inducción Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
  D72/10GCII CR1358219	40x73x87		 10 Ac400V 	2  Ø 23 8.550,00
  D74/10GCII CR1358229	80x73x87		 20 Ac400V 	4  Ø 23 13.437,00

WOK Versión Top

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 TCIW CR1359219	40x73x25		5 Ac400V 	1  Ø 23 5.519,00

WOK Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 GCIW CR1359229	40x73x87		5 Ac400V 	1  Ø 23 5.848,00

Cocinas Eléctricas A Inducción

"ACCESORIOS" PÁGINA 401

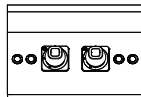


Esquema De Instalación

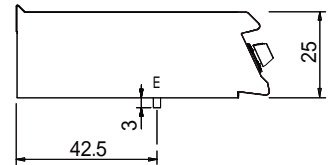
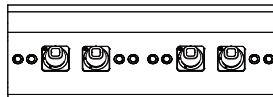
D72/10 TCIW



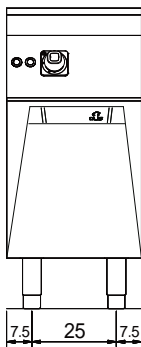
D72/10 TCI



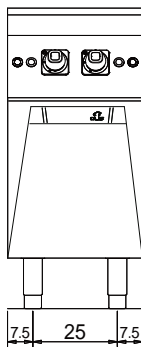
D74/10 TCI



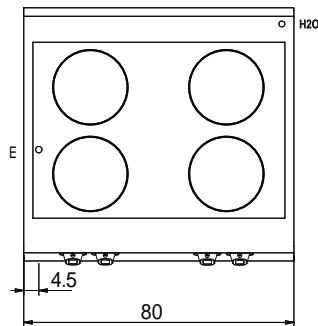
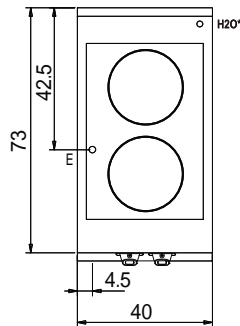
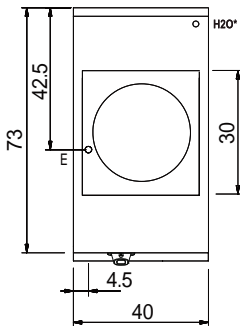
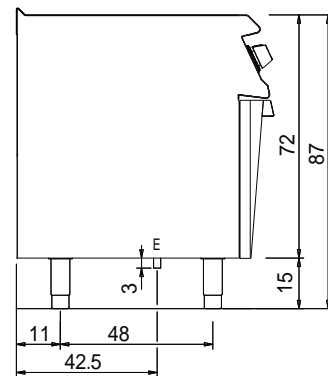
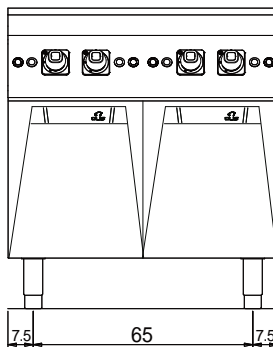
D72/10 GCIW



D72/10 CI



D74/10 CI



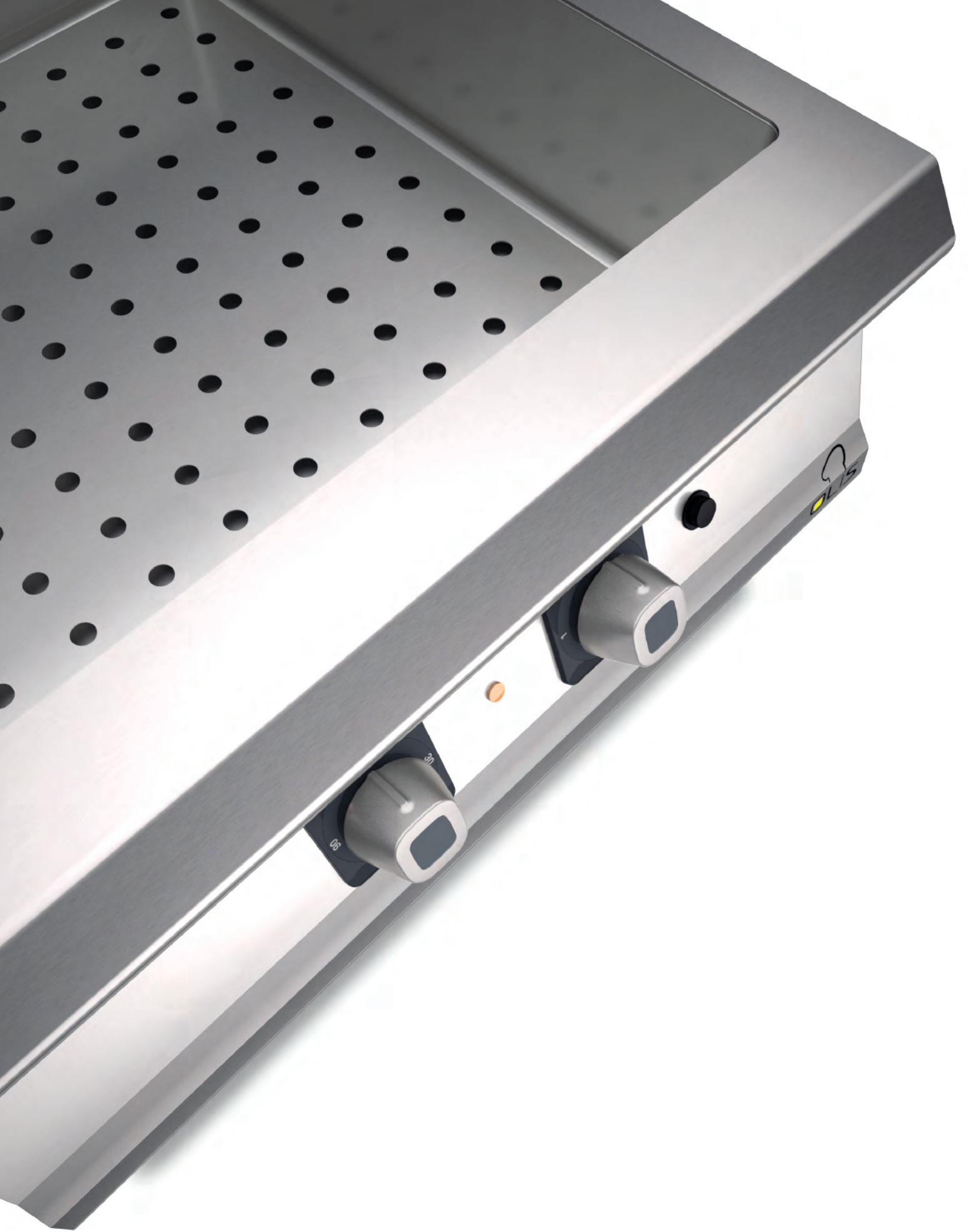
LEGENDA

E piscable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 70

Baño María Gas Y Eléctrico

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Cubas adecuadas para recoger bandejas h 150 mm.

Fondo falso perforado para apoyar los recipientes.

Temperaturas regulables de 30 a 90 °C.

Cuba con nivel de rebose.





Versión de gas: quemador controlado por válvulas termostáticas de seguridad de termopar y encendido piezo.

Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba, carga.







Temperatura regulable en cuba con desborde y falso fondo forado para el apoyo de recipientes. Cuba para medida GN.





Baño Maria Gas Versión Top - Recipientes No Incluidos En El Precio

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 TCBG CR0990279	40x73x25	3  Kcal 2579,53		1 x Gn 1/1 1.934,00
 D74/10 TCBG CR0990289	80x73x25	6  Kcal 5159,07		2 x Gn 1/1 2.227,00





Baño Maria Gas Sobre Soporte Abierto - Recipientes No Incluidos En El Precio

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 CBG CR0990319	40x73x87	3  Kcal 2579,53		1 x Gn 1/1 2.304,00
 D74/10 CBG CR0990329	80x73x87	6  Kcal 5159,07		2 x Gn 1/1 2.599,00

Baño Maria Eléctrico Versión Top - Recipientes No Incluidos En El Precio

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 TCBE CR0990299	40x73x25		1,8  Ac230V	1 x Gn 1/1 2.028,00
 D74/10 TCBE CR0990309	80x73x25		5,4  Ac400V	2 x Gn 1/1 2.528,00

Baño Maria Eléctrico Sobre Soporte Abierto - Recipientes No Incluidos En El Precio

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro
 D72/10 CBE CR0990339	40x73x87		1,8  Ac230V	1 x Gn 1/1 2.398,00
 D74/10 CBE CR0990349	80x73x87		5,4  Ac400V	2 x Gn 1/1 2.977,00

1 kW = 3412,142 BTU

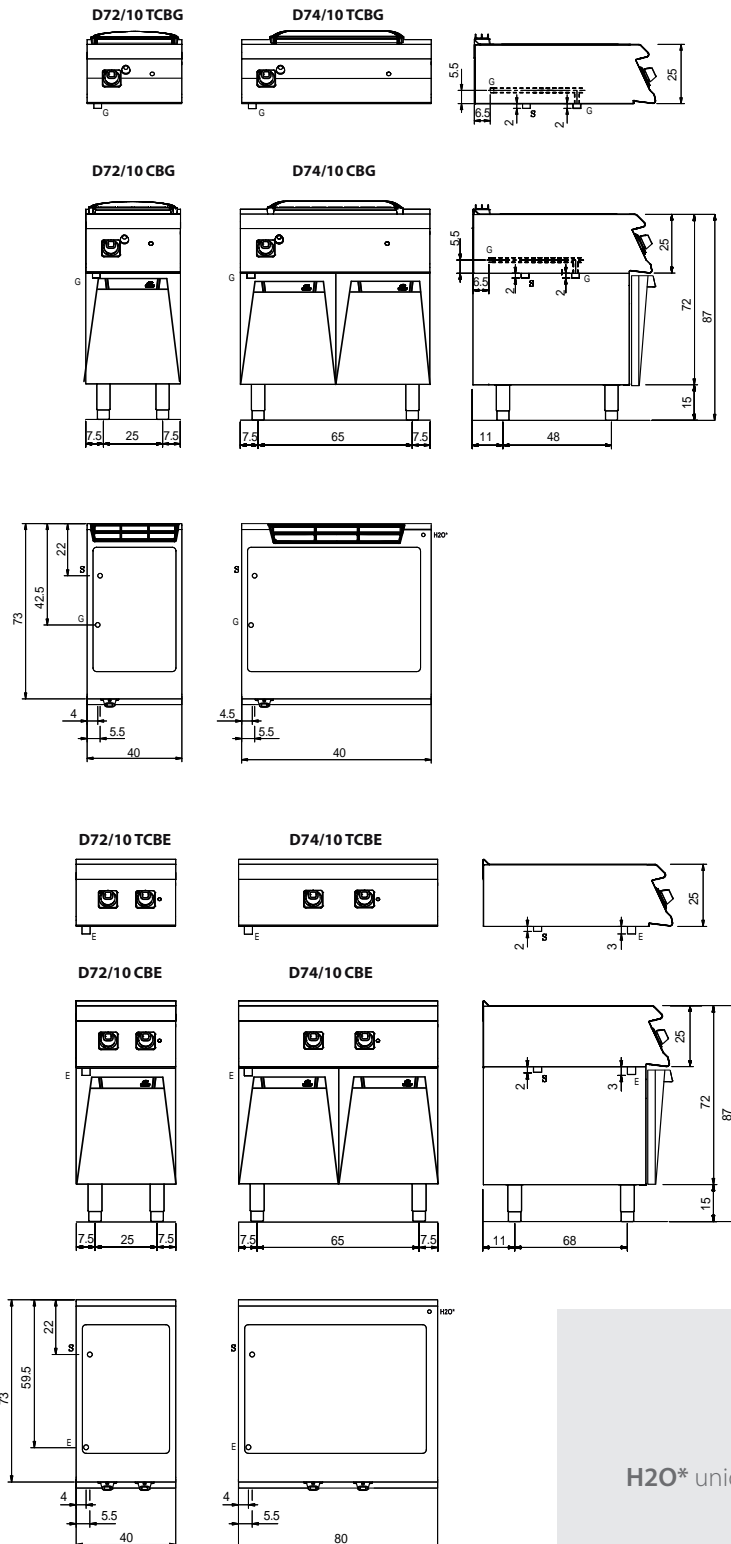
* VOLTAJE ESPECIAL - ECC. 12345W + 12345W

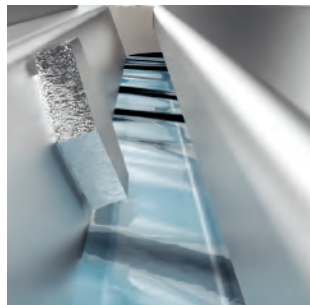


Baño Maria Gas Y Eléctrico

"ACCESORIOS" PÁGINA 401

Esquema De Instalación

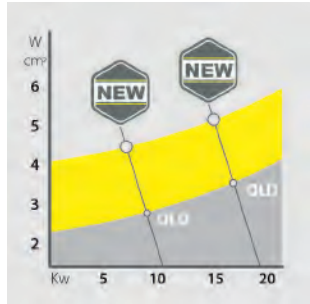




Disponibile como accesorio el kit dispensador de agua.



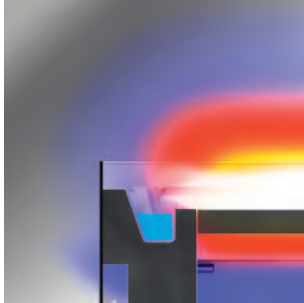
En las versiones del grifo, el ajuste de potencia se confía a un tipo de captura mejorable de 22pp mejorado modular para adaptar el calor de la placa de acuerdo con el tipo de cocción



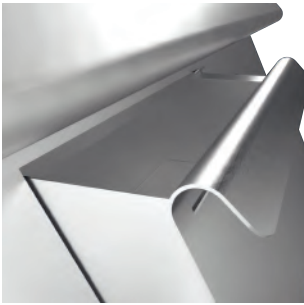
Nueva versión con una superficie de cocción útil idéntica y energía de energía reducida. Un aumento en el rendimiento por cm2 que permite una reducción en el consumo hasta un 15% en comparación con las versiones tradicionales



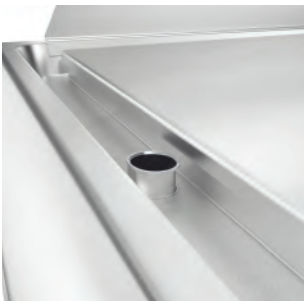
El diseño de la placa de rayas garantiza la limpieza hasta la placa final.



Corte térmico que facilita el usuario y la maquinaria adyacente.



Grasa de grasa de cajón grande con capacidad de todo el volumen del canal perimetral



Tapón de almacenamiento demasiado en acero inoxidable suministrado para la gestión del canalino.



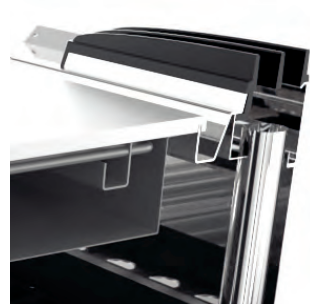
Temperatura de cocción uniforme sobre toda la placa. Optimización del calor en el área de Cotta y aumentando la comodidad de los operadores en la cocina.



Disponible como acero, la tubería de drenaje contuosa le permite disponer de residuos en un contenedor externo



Placa desequilibrada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y cualquier reemplazo en el usuario



Placa no soldada al piso de la máquina con optimización de puntos estructurales sometidos a estrés térmico.

Diamante 70

Fry top a gas

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE. Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm. Plan con espesor 2 mm. Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la encimera.

Amplio canal inundable en todo el perímetro de la placa para la recogida de los restos de cocción, inclinado hacia delante para la salida de los líquidos al cajón grande.

Placas de cocción realizadas con superficie satinada y superficie recubierta de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas disponibles en versión lisa, mixta o nervada.

Gran cajón recoge grasas.

Dimensiones del módulo: 40,60,80

En los módulos de 120 de ancho la placa de cocción está rebajada con respecto a la superficie 40 mm e inclinada 10 mm hacia el frente de la máquina.

Versión a gas: quemador tubular con llama autoestabilizada con gran uniformidad de distribución del calor.

Ajuste de temperatura mediante grifo modular (temperatura superior a 300 °C) o válvula termostática de seguridad con termopar (90-280 °C).



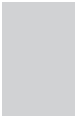






























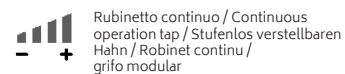
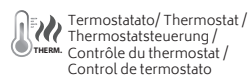
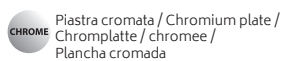
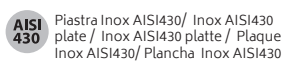
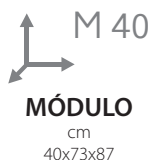
Cálido canalín para la recolección de residuos de cocción en todo el perímetro de la placa de limpieza facilitada, y un mejor mantenimiento de la humedad de los alimentos en la cocina.




En las versiones del termostato, es posible ajustar la temperatura de la placa de 90 a 280 °C, para optimizar el consumo y adaptarse a una cocción más delicada

Fry Top GAS M40 - Sobre Suporte Abierto

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia gas	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
D72/10SFTGA CR1650649			 Lisa cm 30,5 x 49 x 1,45 h	 6,0 Kw Kcal 5159	2.891,00
D72/10SFTTGA CR1650659				 6,0 Kw Kcal 5159	3.104,00
D72/10SFTTGC CR1650409				 6,0 Kw Kcal 5159	3.152,00
D72/10SFTG CR1650169				 6,0 Kw Kcal 5159	2.593,00
D72/10SFTTG CR1650179				 6,0 Kw Kcal 5159	2.806,00
D72/10SFTGAR CR1650669				 6,0 Kw Kcal 5159	3.327,00
D72/10SFTTGAR CR1650679				 6,0 Kw Kcal 5159	3.540,00
D72/10SFTTGCR CR1650419				 6,0 Kw Kcal 5159	3.233,00
D72/10SFTGR CR1650189				 6,0 Kw Kcal 5159	2.643,00
D72/10SFTTGR CR1650199				 6,0 Kw Kcal 5159	2.856,00



Fry Top GAS M40 - Versión Top






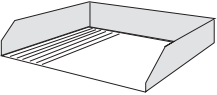

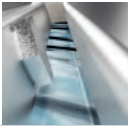

Versión Sobre Suporte Abierto			precio
Modelo			euro
	D72/10T #####	Riduzione del precio Versión Top	-360,00

1 kW = 3412,142 BTU



Diamante 70 Fry-Top a Gas M40

Accesorios fry top

	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	97CPFT4 CR1658619	M40	177,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00
	7AFT4 CR1658639	Antisalpaduras desmontable M40	181,00
	D74GKSCFT CR1658979	Scarico Continuo	350,00
	D794CAFT CR1658699	Kit Erogatore acqua	425,00
	D74GCSCFT CR1659009	Kit Erogatore acqua + Scarico Continuo	775,00

Fry Top GAS M60 Sobre Suporte Abierto

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia gas	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
D73/10SFTGA CR1650689	AISI 430		Lisa cm 50,5 x 49 x 1,45 h	9,0 Kw Kcal 7738	3.680,00
D73/10SFTTGA CR1650699	AISI 430			9,0 Kw Kcal 7738	3.874,00
D73/10SFTTGC CR1650429	CHROME			9,0 Kw Kcal 7738	3.716,00
D73/10SFTG CR1650209	FE			9,0 Kw Kcal 7738	3.129,00
D73/10SFTTG CR1650219	FE			9,0 Kw Kcal 7738	3.318,00
D73/10SFTGAR CR1650709	AISI 430			9,0 Kw Kcal 7738	3.749,00
D73/10SFTTGAR CR1650719	AISI 430			9,0 Kw Kcal 7738	3.973,00
D73/10SFTTGCGR CR1650439	CHROME			9,0 Kw Kcal 7738	3.792,00
D73/10SFTGR CR1650229	FE			9,0 Kw Kcal 7738	3.233,00
D73/10SFTTGR CR1650239	FE			9,0 Kw Kcal 7738	3.428,00
D73/10SFTGA1/3R CR1650729	AISI 430		RAYADA cm 50,5 x 49 x 1,45 h	9,0 Kw Kcal 7738	3.772,00
D73/10SFTTGA1/3R CR1650739	AISI 430			9,0 Kw Kcal 7738	3.960,00
D73/10SFTTGC1/3R CR1650449	CHROME			9,0 Kw Kcal 7738	3.825,00
D73/10SFTG1/3R CR1650249	FE			9,0 Kw Kcal 7738	3.187,00
D73/10SFTTG1/3R CR1650259	FE			9,0 Kw Kcal 7738	3.375,00
				1/3 RAYADA cm 50,5 x 49 x 1,45 h	



M 60
MÓDULO
cm
60x73x87

FE Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE

AISI 430 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430 plate / Inox AISI430 platte / Plaque Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

CHROME Piastra cromata / Chromium plate / Chromplatte / chromee / Plancha cromada

THERM. Termostato / Thermostat / Thermostatsteuerung / Contrôle du thermostat / Control de termostato

Rubinetto continuo / Continuous operation tap / Stufenlos verstellbaren Hahn / Robinet continu / grifo modular

Fry Top GAS M60 - Versión Top

Versión Sobre Suporte Abierto

Modelo

precio

euro



D73/10T ####

Riduzione del precio Versión Top

-420,00






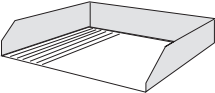



1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAGGI SPECIALI 220V/3F + 4% - ALTRO + 7%



Diamante 70 Fry-Top a Gas M60

Accesorios fry top

	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	140,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	97CPFT68 CR1658629	M60 - M80	186,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00
	7AFT6 CR1658649	Antisalpicaduras desmontable M60	169,00
	D76GKSCFT CR1658989	Scarico Continuo	350,00
	D7968CAFT CR1658709	Kit Erogatore acqua	475,00
	D76GCSCFT CR1659019	Kit Erogatore acqua + scarico continuo M60 SERIE 70	775,00

Fry Top GAS M80 Sobre Suporte Abierto

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia gas	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
D74/10SFTGA CR1650749	AISI 430		 Lisa cm 70,5 x 49 x 1,45 h	12,0 Kw Kcal 10318	4.622,00
D74/10SFTTGA CR1650759	AISI 430			12,0 Kw Kcal 10318	4.835,00
D74/10SFTTGC CR1650459	CHROME			12,0 Kw Kcal 10318	4.774,00
D74/10SFTG CR1650269	FE			12,0 Kw Kcal 10318	3.750,00
D74/10SFTTG CR1650279	FE			12,0 Kw Kcal 10318	3.963,00
D74/10SFTGAR CR1650769	AISI 430			12,0 Kw Kcal 10318	4.431,00
D74/10SFTTGAR CR1650779	AISI 430			12,0 Kw Kcal 10318	4.644,00
D74/10SFTTGCR CR1650469	CHROME			12,0 Kw Kcal 10318	4.649,00
D74/10SFTGR CR1650289	FE			12,0 Kw Kcal 10318	3.942,00
D74/10SFTTGR CR1650299	FE			12,0 Kw Kcal 10318	4.155,00
D74/10SFTGA1/3R CR1650789	AISI 430		 1/3 RAYADA cm 70,5 x 49 x 1,45 h	12,0 Kw Kcal 10318	4.722,00
D74/10SFTTGA1/3R CR1650799	AISI 430			12,0 Kw Kcal 10318	4.935,00
D74/10SFTTGC1/3R CR1650479	CHROME			12,0 Kw Kcal 10318	4.848,00
D74/10SFTG1/3R CR1650309	FE			12,0 Kw Kcal 10318	3.852,00
D74/10SFTTG1/3R CR1650319	FE			12,0 Kw Kcal 10318	4.066,00



M 80
MÓDULO
cm
80x73x87

FE Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE

AISI 430 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430 plate / Inox AISI430 platte / Plaque Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

CHROME Piastra cromata / Chromium plate / Chromplatte / chromee / Plancha cromada

THERM. Termostato / Thermostat / Thermostatsteuerung / Contrôle du thermostat / Control de termostato

Rubinetto continuo / Continuous operation tap / Stufenlos verstellbaren Hahn / Robinet continu / grifo modular

Fry Top GAS M80 - Versión Top

Versión Sobre Suporte Abierto

Modelo

precio

euro



D74/10T ####

Riduzione del precio Versión Top

-440,00






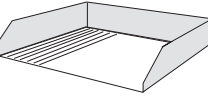


1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAGGI SPECIALI 220V/3F + 4% - ALTRO + 7%




















Diamante 70 Fry-Top a Gas

Accesorios fry top

	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	125,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	97CPFT68 CR1658629	M60 - M80	186,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00
	7AFT8 CR1658659	Antisalpicaduras desmontable M80	179,00
	7KSCFT	Scarico Continuo	360,00
	79KEA	Kit Erogatore acqua	390,00


Fry Top GAS M120 Sobre Suporte Abierto


Modelo codigo	Material Plancha	Controllo potencia	Plancha LxPxH cm	potencia gas kW	precio euro
D76/10 FTTGA CR0997649	 AISI 430	 THERM.	 Lisa cm 33,5 x 70x 1,45 h	 21,0 Kw Kcal 18056	7.048,00
D76/10 FTTGC CR0994319	 CHROME	 THERM.			
D76/10 FTTG CR0994119	 FE	 THERM.	 1/3RAYADA cm 33,5 x 70x 1,45 h	 21,0 Kw Kcal 18056	7.366,00
D76/10 FTTGA1/3R CR0997709	 AISI 430	 THERM.			
D76/10 FTTGC1/3R CR0994379	 CHROME	 THERM.			
D76/10 FTTG1/3R CR0994179	 FE	 THERM.		 21,0 Kw Kcal 18056	7.158,00





M 120
MÓDULO
cm
120x73x87

 Ferro / Iron / Eisen /
Fer / Hierro
EXTRA-UE

 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430
plate / Inox AISI430 platte / Plaque
Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

 Piastra cromata / Chromium plate /
Chromplatte / chromee /
Plancha cromada

 Termostato / Thermostat /
Thermostatsteuerung /
Contrôle du thermostat /
Control de termostato

 Rubinetto continuo / Continuous
operation tap / Stufenlos verstellbaren
Hahn / Robinet continu /
grifo modular

Fry Top GAS M120 - Versión Top

Versión Sobre Suporte Abierto

Modelo

precio

euro



D76/10T ####

Riduzione del precio vesione top

-700,00

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAGGI SPECIALI 220V/3F + 4% - ALTRO + 7%

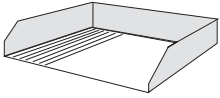







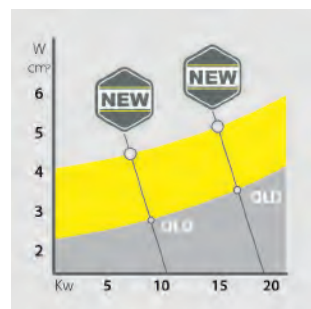
Diamante 70

Fry-Top a Gas

Plancha soldada

Accesorios fry top

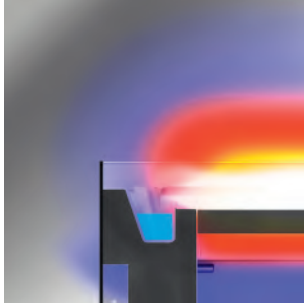
	Modelo codigo	note	precio euro
Antisalpicaduras desmontable			
	70XFTP12 CR1353939	M120	194,00
Cassetto pulizia Plancha fry top			
	NXFTC4 CR0592079	M40 - M120	171,00
	NXFTC6/8 CR0592089	M60 - M80 - M120	186,00
Tapa para limpiar la plancha			
	NXFTT CR0592060		112,00
Raspador plancha lisa/cromada			
	PRPC CR1354989		125,00
Lame di ricambio (10PCS)			
	PKLR CR1354999		67,00
Raspador para plancha estriada			
	RPR CR1356399		54,00



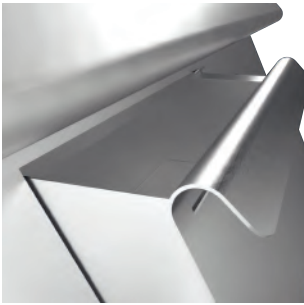
Nueva versión con una superficie de cocción útil idéntica y energía de energía reducida. Un aumento en el rendimiento por cm² que permite una reducción en el consumo hasta un 15% en comparación con las versiones tradicionales



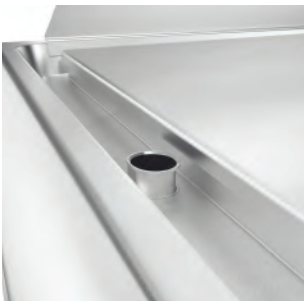
El diseño de la placa de rayas garantiza la limpieza hasta la placa final.



Corte térmico que facilita el usuario y la maquinaria adyacente.



Grasa de grasa de cajón grande con capacidad de todo el volumen del canal perimetral



Tapón de almacenamiento demasiado en acero inoxidable suministrado para la gestión del canalino.



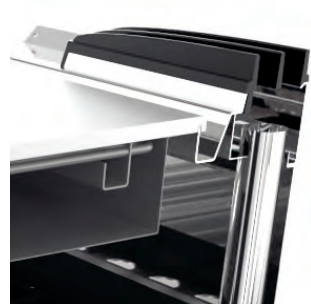
Temperatura de cocción uniforme sobre toda la placa. Optimización del calor en el área de Cotta y aumentando la comodidad de los operadores en la cocina.



Disponibles como acero, la tubería de drenaje contuosa le permite disponer de residuos en un contenedor externo



Placa desequilibrada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y cualquier reemplazo en el usuario



Placa no soldada al piso de la máquina con optimización de puntos estructurales sometidos a estrés térmico.

Diamante 70

Fry top Eléctricos

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE. Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm. Plan con espesor 2 mm. Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la encimera.

Amplio canal inundable en todo el perímetro de la placa para la recogida de los restos de cocción, inclinado hacia delante para la salida de los líquidos al cajón grande.

Placas de cocción realizadas con superficie satinada y superficie recubierta de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas disponibles en versión lisa, mixta o nervada.

Gran cajón recoge grasas.

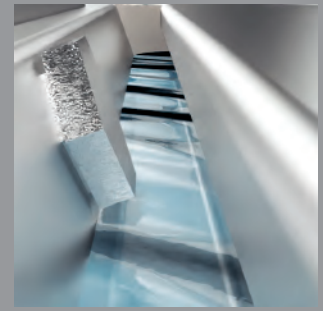
Dimensiones del módulo: 40,60,80

En los módulos de 120 de ancho la placa de cocción está rebajada con respecto a la superficie 40 mm e inclinada 10 mm hacia el frente de la máquina.

Versión eléctrica: calefacción mediante resistencias blindadas de incoloy. Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280 °C. Termostato de seguridad.







Cálido canalín para la recolección de residuos de cocción en todo el perímetro de la placa de limpieza facilitada, y un mejor mantenimiento de la humedad de los alimentos en la cocina.



Disponibles como accesorio el kit dispensador de agua.

Fry Top Eléctricos M40 - Versión Sobre Soporte Abierto

	Modelo codigo	Material Plancha	Controllo potencia	Plancha LxPxH cm	potencia eléctrica kW	precio euro	
  <p>M 40</p> <p>MÓDULO cm 40x73x87</p>	D72/10SFTEA CR1651209	AISI 430	THERM.	 Lisa cm 30,5 x 49 x 1,45 h	3,6 Kw Ac400V	2.977,00	
	D72/10SFTEC CR1651049	CHROME	THERM.		3,6 Kw Ac400V	3.148,00	
	D72/10SFTE CR1650889	FE	THERM.		3,6 Kw Ac400V	2.678,00	
	D72/10SFTEAR CR1651219	AISI 430	THERM.		3,6 Kw Ac400V	3.413,00	
	D72/10SFTECR CR1651059	CHROME	THERM.		 RAYADA cm 30,5 x 49 x 1,45 h	3,6 Kw Ac400V	3.086,00
	D72/10SFTER CR1650899	FE	THERM.		3,6 Kw Ac400V	2.729,00	

FE Ferro / Iron / Eisen /
Fer / Hierro
EXTRA-UE


AISI 430 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430
plate / Inox AISI430 platte / Plaque
Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

CHROME Piastra cromata / Chromium plate /
Chromplatte / chromee /
Plancha cromada

THERM. Termostato / Thermostat /
Thermostatsteuerung /
Contrôle du thermostat /
Control de termostato

Rubinetto continuo / Continuous
operation tap / Stufenlos verstellbaren
Hahn / Robinet continu /
grifo modular






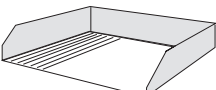


Fry Top Eléctricos M40 - Versión Top

Versión Sobre Soporte Abierto		precio euro
Modelo		
	D72/10T ####	Riduzione del precio Versión Top - 360,00










Diamante 70 Fry-Top Eléctricos M40


Accesorios fry top


	PRPC CR1354989	Raspador plancha lisa/cromada	125,00
	PKLR CR1354999	Kit 10 pala para raspador	67,00
	RPR CR1356399	Raspador para plancha estriada	54,00
	97CPFT4 CR1658619	M40	171,00
	97TFT CR1658609	Tapa para limpiar la plancha	112,00
	7AFT4 CR1658639	Antisplacaduras desmontable M40	155,00
	7KSCFT	Scarico Continuo	360,00
	79KEA	Kit Erogatore acqua	390,00


Fry Top Eléctricos M60 - Versión Sobre Soporte Abierto


Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio	
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro	
  <p>M 60 MÓDULO cm 60x73x87</p>	D73/10SFTEA CR1651229			 Lisa cm 50,5 x 49 x 1,45 h	5,4 Kw Ac400V	3.529,00
	D73/10SFTEC CR1651069				5,4 Kw Ac400V	3.508,00
	D73/10SFTE CR1650909			5,4 Kw Ac400V	3.129,00	
	D73/10SFTEAR CR1651239			 RAYADA cm 50,5 x 49 x 1,45 h	5,4 Kw Ac400V	3.594,00
	D73/10SFTECR CR1651079				5,4 Kw Ac400V	3.447,00
	D73/10SFTER CR1650919				5,4 Kw Ac400V	3.239,00
	D73/10SFTEA1/3R CR1651249			 1/3 RAYADA cm 50,5 x 49 x 1,45 h	5,4 Kw Ac400V	3.709,00
	D73/10SFTEC1/3R CR1651089				5,4 Kw Ac400V	3.578,00
	D73/10SFTE1/3R CR1650929				5,4 Kw Ac400V	3.182,00

 Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE

 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430 plate / Inox AISI430 platte / Plaque Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

 Piastra cromata / Chromium plate / Chromplatte / chromee / Plancha cromada

 Termostato / Thermostat / Thermostatsteuerung / Contrôle du thermostat / Control de termostato

 Rubinetto continuo / Continuous operation tap / Stufenlos verstellbaren Hahn / Robinet continu / grifo modular

Fry Top Eléctricos M60 - Versión Top

Versión Sobre Soporte Abierto

Modelo

precio

euro



D73/10T ####

Riduzione del precio Versión Top

-420,00



Diamante 70

Fry-Top Eléctricos

M60

Accesorios fry top



PRPC
CR1354989

Raspador plancha lisa/cromada

125,00



PKLR
CR1354999

Kit 10 pala para raspador

67,00



RPR
CR1356399

Raspador para plancha estriada

54,00



97CPFT68
CR1658629

M60 - M80

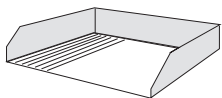
186,00



97TFT
CR1658609

Tapa para limpiar la plancha

112,00



7AFT6
CR1658649

Antisplacaduras desmontable M60

169,00



7KSCFT

Scarico Continuo

360,00



79KEA

Kit Erogatore acqua

390,00

Fry Top Eléctricos M80 Top

Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
D74/10SFTEA CR1651259	AISI 430	THERM.	 Lisa cm 70,5 x 49 x 1,45 h	10,8 Kw Ac400V	4.175,00
D74/10SFTEC CR1651099	CHROME	THERM.			
D74/10SFTE CR1650939	FE	THERM.	 RAYADA cm 70,5 x 49 x 1,45 h	10,8 Kw Ac400V	3.725,00
D74/10SFTEA CR1651259	AISI 430	THERM.			
D74/10SFTECR CR1651109	CHROME	THERM.	 RAYADA cm 70,5 x 49 x 1,45 h	10,8 Kw Ac400V	4.134,00
D74/10SFTER CR1650949	FE	THERM.			
D74/10SFTEA1/3R CR1651279	AISI 430	THERM.	 1/3 RAYADA cm 70,5 x 49 x 1,45 h	10,8 Kw Ac400V	4.276,00
D74/10SFTEC1/3R CR1651119	CHROME	THERM.			
D74/10SFTE1/3R CR1650959	FE	THERM.	 1/3 RAYADA cm 70,5 x 49 x 1,45 h	10,8 Kw Ac400V	3.839,00



M 80
MÓDULO
cm
80x73x87

FE Ferro / Iron / Eisen / Fer / Hierro
EXTRA-UE

AISI 430 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430 plate / Inox AISI430 platte / Plaque Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

CHROME Piastra cromata / Chromium plate / Chromplatte / chromee / Plancha cromada

THERM. Termostato / Thermostat / Thermostatsteuerung / Contrôle du thermostat / Control de termostato

+ Rubinetto continuo / Continuous operation tap / Stufenlos verstellbaren Hahn / Robinet continu / grifo modular

Fry Top Eléctricos M80 - Versión Top

Versión Sobre Soporte Abierto			precio
Modelo			euro
	D74/10T ####	Riduzione del precio Versión Top	-440,00



Diamante 70 Fry-Top Eléctricos

Accesorios fry top



PRPC
CR1354989

Raspador plancha lisa/cromada

125,00



PKLR
CR1354999

Kit 10 pala para raspador

67,00



RPR
CR1356399

Raspador para plancha estriada

54,00



97CPFT68
CR1658629

M60 - M80

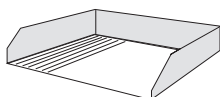
186,00



97TFT
CR1658609

Tapa para limpiar la plancha

112,00



7AFT8
CR1658659

Antisalpicaduras desmontable M80

179,00



7KSCFT

Scarico Continuo

360,00



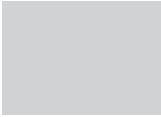














79KEA

Kit Erogatore acqua

390,00


Fry Top Eléctricos M120 Sobre Suporte Abierto


Modelo	Material	Controllo	Plancha	potencia eléctrica	precio
codigo	Plancha	potencia	LxPxH cm	kW	euro
D76/10 FTEA CR0997849			 Lisa cm 33,5 x 70x 1,45 h	 16,2 Kw Ac400V	6.255,00
D76/10 FTEC CR0994719					6.818,00
D76/10 FTE CR0994519			6.573,00		
D76/10 FTEA1/3R CR0997909			 1/3RAYADA cm 33,5 x 70x 1,45 h		6.730,00
D76/10 FTEC1/3R CR0994779					6.449,00
D76/10 FTE1/3R CR0994579					6.365,00




M 120
MÓDULO
cm
120x73x87

 Ferro / Iron / Eisen /
Fer / Hierro
EXTRA-UE


 Piastra Inox AISI430/ Inox AISI430
plate / Inox AISI430 platte / Plaque
Inox AISI430/ Plancha Inox AISI430

 Piastra cromata / Chromium plate /
Chromplatte / chrome /
Plancha cromada

 Termostato / Thermostat /
Thermostatsteuerung /
Contrôle du thermostat /
Control de termostato

 Rubinetto continuo / Continuous
operation tap / Stufenlos verstellbaren
Hahn / Robinet continu /
grifo modular

Fry Top Eléctricos M120 - Versión Top

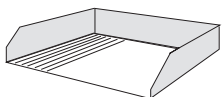





Versión Sobre Suporte Abierto			precio
Modelo			euro
	D76/10T ####	Riduzione del precio Versión Top	-700,00

Diamante 70

Fry-Top Eléctricos



Accesorios fry top

	Modelo codigo	note	precio euro
Antispicaduras desmontable			
	70XFTP12 CR1353939	M120	194,00
Cassetto pulizia Plancha fry top			
	NXFTC4 CR0592079	M40 - M120	171,00
	NXFTC6/8 CR0592089	M60 - M80 - M120	186,00
Tapa para limpiar la plancha			
	NXFTT CR0592060		112,00
Raspador plancha lisa/cromada			
	PRPC CR1354989		125,00
Lame di ricambio (10PCS)			
	PKLR CR1354999		67,00
Raspador para plancha estriada			
	RPR CR1356399		54,00





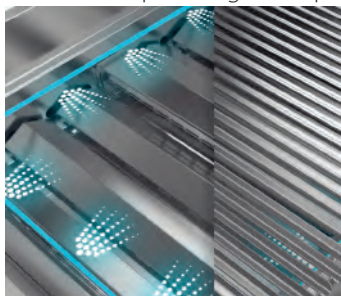
Ahumador que se puede instalar en los modelos M80 - M120 para un menú con sabor a barbacoa



Cambie el tipo de cocción también en parrilla de GAS de usuario / piedra de lava, con accesorios dedicados



En las versiones gas, la regulación de la potencia se confía a un grifo modular de funcionamiento continuo para adaptar el calor de la placa según el tipo de cocción.



Accesorio HUMIDIFICADOR para la gestión óptima de varios tipos de cocción.



Canal de recolección de grasa más ancho y empotrado en la parte superior, más fácil de limpiar y más espacioso



Regulación de la altura de la rejilla para gestionar diferentes tipos de cocción



Diamante 70

Parrillas Gas Y Eléctricas

Revestimientos exteriores y pies en acero inox. Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm. Plan con espesor 2 mm. Encendido piezoeléctrico.

Dispositivo para regular la altura de las parrillas (2 posiciones).

Canal con orificio de desagüe y cajón recoge-grasas y residuos extraíble.

Cajón interior para recoger los residuos de carbón.

VERSIÓN ELÉCTRICA: Calentamiento garantizado por resistencias blindadas colocadas directamente debajo de la parrilla. Prestaciones y reactividad para cada barbacoa.

VERSIÓN DE GAS INDIRECTO:

Quemador de acero AISI 304 controlado por válvula de seguridad y termopar, cubiertos por difusores de calor anti-llama colocados debajo de las parrillas de cocción.

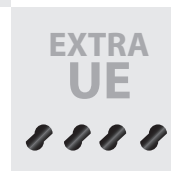
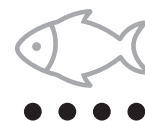
VERSIÓN DE GAS PIEDRA VOLCÁNICA:

Quemador de acero AISI 304 controlado por válvula de seguridad y termopar, está disponible la versión con piedra volcánica colocada directamente encima de los quemadores.

VERSIÓN DE GAS PIEDRA VOLCÁNICA/INDIRECTO:

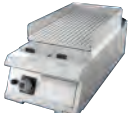
















Disponibles simultáneamente e intercambiables, a elección de los clientes

ACCESORIOS GRILL, HUMIDIFICADOR, AHUMADOR: Siempre disponibles post-venta para todas las versiones.

















4 Tipos Parrillas disponibles: carne, pescado, mixta en acero inoxidable y versión reversible en hierro fundido carne/pescado

Super Parrillas - GAS - Versión Top

Modelo	Parillas	Tipologia	MÓDULO	Potencia gas	precio
Codigo		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D72/10TSGGC		 INDIRECT	M40 cm 40x73x25	10 Kw Kcal 8600
	CR1655209				
	D72/10TSGGP				
	CR1655219				3.184,00
	D72/10TSGGG	 EXTRA UE			3.291,00
	CR1655229				
	D74/10TSGGC		 INDIRECT	M80 cm 80x73x25	20 Kw Kcal 17196
	CR1655239				
	D74/10TSGGP				
	D74/10TSGGM				
	CR1655249				4.814,00
	CR1655259				4.835,00
	D74/10TSGGG	 EXTRA UE			4.921,00
	CR1655269				
	D76/10TSGGC		 INDIRECT	M120 cm 120x73x25	30 Kw Kcal 25795
	CR1655279				
	D76/10TSGGP				
	D76/10TSGGM				
	CR1655289				6.331,00
	CR1655299				6.352,00
	D76/10TSGGG	 EXTRA UE			6.439,00
	CR1655309				

Super Parrillas - GAS - Sobre Suporte Abierto

Modelo	Parillas	Tipologia	MÓDULO	Potencia gas	precio
Codigo		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D72/10SGGC		M40 cm 40x73x87	10 Kw Kcal 8600	3.547,00
	CR1655319				
	D72/10SGGP				
	CR1655329				3.612,00
	D72/10SGGG	 EXTRA UE			3.718,00
	CR1655339				
	D74/10SGGC		M80 cm 80x73x87	20 Kw Kcal 17196	5.305,00
	CR1655349				
	D74/10SGGP				
	D74/10SGGM				
	CR1655359				5.369,00
	CR1655369				5.391,00
	D74/10SGGG	 EXTRA UE			5.476,00
	CR1655379				
	D76/10SGGC		M120 cm 120x73x87	30 Kw Kcal 25795	7.036,00
	CR1655389				
	D76/10SGGP				
	D76/10SGGM				
	CR1655399				7.100,00
	CR1655409				7.121,00
	D76/10SGGG	 EXTRA UE			7.207,00
	CR1655419				



Parillas carne in inox



Parrilla pescado in
inox



Parillas Mista in inox




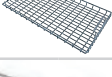















Parillas Mista in Ghisa

























Diamante70 Griglie GAS























Accesorios GRIGLIE

	Modelo codigo	note	precio euro
	D7CAA CR1656529	COPPELLE ANTIFIAMMA IN ACCIAIO M40	194,00
	D7CAG CR1656539	COPPELLE ANTIFIAMMA IN GHISA M40	240,00
	DCPL4 CR1353899	Confezione Piedra Lávica 4Kg	38,00
	D7KP4 CR1656549	KIT PIETRALAVICA M40	97,00
	D7AF CR1656559	Kit Affumicatore	425,00
	D7KU4 CR1656569	KIT UMIDIFICATORE M40	1.281,00
	D72GG CR1656579	Parillas In Ghisa M40 D9	486,00
	D72GTI CR1656589	M40 Parillas In Tondino Inox M40 D9	328,00
	D72GI	Parillas in Inox M40 D9	287,00
	D74GG CR1656599	Parillas In Ghisa M80 D9	896,00
	D74GTI CR1656609	M80 Parillas In Tondino Inox M80 D9	512,00
	D74GI	Parillas in Inox M80 D9	527,00
	D74GM CR1656619	Parillas Mista Carne / Pesce M80 D9	589,00
	D76GG	Parillas In Ghisa M120 D9	1.204,00
	D76GTI	M120 Parillas In Tondino Inox M120 D9	820,00
	D76GI	Parillas in Inox M120 D9	835,00
	D76GM	Parillas Mista Carne / Pesce M120 D9	896,00

Super Parrillas - GAS Piedra Lávica - Versión Top

Modelo	Parillas	Tipologia	MÓDULO	Potencia gas	precio
Codigo		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D72/10TSPLGC		 LAVA ROCK	 10 Kw Kcal 8600	3.094,00
	CR1655429				
	D72/10TSPLGP				
	CR1655439				3.159,00
	D72/10TSPLGG	 EXTRA UE			3.265,00
	CR1655449				
	D74/10TSPLGC		 LAVA ROCK	 20 Kw Kcal 17196	4.729,00
	CR1655459				
	D74/10TSPLGP				
	CR1655469				
	D74/10TSPLGM	 			4.815,00
	CR1655479				
	D74/10TSPLG	 EXTRA UE			4.900,00
	CR1655489				
	D76/10TSPLGC		 LAVA ROCK	 30 Kw Kcal 25795	6.246,00
	CR1655499				
	D76/10TSPLGP				
	CR1655509				
	D76/10TSPLGM	 			6.310,00
	CR1655519				
	D76/10TSPLGG	 EXTRA UE			6.332,00
	CR1655529				6.417,00

Super Parrillas - GAS Piedra Lávica - Sobre Soporte Abierto

Modelo	Parillas	Tipologia	MÓDULO	Potencia gas	precio
Codigo		Cottura	Dimensione	kW	euro
	D72/10SPLGC		 LAVA ROCK	 10 Kw Kcal 8600	3.521,00
	CR1655539				
	D72/10SPLGP				
	CR1655549				3.585,00
	D72/10SPLGG	 EXTRA UE			3.693,00
	CR1655559				
	D74/10SPLGC		 LAVA ROCK	 20 Kw Kcal 17196	5.284,00
	CR1655569				
	D74/10SPLGP				
	CR1655579				
	D74/10SPLGM	 			5.348,00
	CR1655589				
	D74/10SPLG	 EXTRA UE			5.369,00
	CR1655599				
	D76/10SPLGC		 LAVA ROCK	 30 Kw Kcal 25795	7.015,00
	CR1655609				
	D76/10SPLGP				
	CR1655619				
	D76/10SPLGM	 			5.348,00
	CR1655629				
	D76/10SPLGG	 EXTRA UE			7.079,00
	CR1655639				7.101,00
					7.186,00



Parillas carne in inox



Parrilla pescado in
inox



Parillas Mista in inox




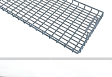















Parillas Mista in Ghisa

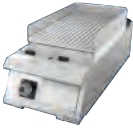





















Diamante70 Griglie GAS Piedra Lávica





















Accesorios GRIGLIE

	Modelo codigo	note	precio euro
	D7CAA CR1656529	COPPELLE ANTIFIAMMA IN ACCIAIO M40	194,00
	D7CAG CR1656539	COPPELLE ANTIFIAMMA IN GHISA M40	240,00
	DCPL4 CR1353899	Confezione Piedra Lávica 4Kg	38,00
	D7KP4 CR1656549	KIT PIETRALAVICA M40	97,00
	D7AF CR1656559	Kit Affumicatore	425,00
	D7KU4 CR1656569	KIT UMIDIFICATORE M40	1.281,00
	D72GG CR1656579	Parillas In Ghisa M40 D9	486,00
	D72GTI CR1656589	M40 Parillas In Tondino Inox M40 D9	328,00
	D72GI	Parillas in Inox M40 D9	287,00
	D74GG CR1656599	Parillas In Ghisa M80 D9	896,00
	D74GTI CR1656609	M80 Parillas In Tondino Inox M80 D9	512,00
	D74GI	Parillas in Inox M80 D9	527,00
	D74GM CR1656619	Parillas Mista Carne / Pesce M80 D9	589,00
	D76GG	Parillas In Ghisa M120 D9	1.204,00
	D76GTI	M120 Parillas In Tondino Inox M120 D9	820,00
	D76GI	Parillas in Inox M120 D9	835,00
	D76GM	Parillas Mista Carne / Pesce M120 D9	896,00

Super Parrillas - Elettrica - Versión Top

Modelo	Parillas	Tipologia	MÓDULO	Potencia Elettrica	precio
Codigo		Cottura	Dimensione	kW	euro
 D72/10TSGEC CR1655649			M40 cm 40x73x25	 4,0Kw Ac400V	3.075,00
D72/10TSGEP CR1655659		INDIRECT			3.139,00
D72/10TSGEG CR1655669	 EXTRA UE				3.246,00
 D74/10TSGEC CR1655679			M80 cm 80x73x25	 8,0 Kw 10 Ac400V	4.646,00
D74/10TSGEP CR1655689		INDIRECT			4.710,00
D74/10TSGEM CR1655699					4.732,00
D74/10TSGEG CR1655709	 EXTRA UE				4.817,00
 D76/10TSGEC CR1655719			M120 cm 120x73x25	 12,0 Kw Ac400V	6.294,00
D76/10TSGEP CR1655729		INDIRECT			6.358,00
D76/10TSGEM CR1655739					6.379,00
D76/10TSGEG CR1655749	 EXTRA UE				6.464,00

Super Parrillas - Elettrica - Sobre Suporte Abierto

Modelo	Parillas	Tipologia	MÓDULO	Potencia Elettrica	precio
Codigo		Cottura	Dimensione	kW	euro
 D72/10SGEC CR1655759			M40 cm 40x73x87	 4,0Kw Ac400V	3.502,00
D72/10SGEP CR1655769		INDIRECT			3.565,00
D72/10SGEG CR1655779	 EXTRA UE				3.672,00
 D74/10SGEC CR1655789			M80 cm 80x73x87	 8,0 Kw 10 Ac400V	5.201,00
D74/10SGEP CR1655799		INDIRECT			5.266,00
D74/10SGEM CR1655809					5.286,00
D74/10SGEG CR1655819	 EXTRA UE				5.373,00
 D76/10SGEC CR1655829			M120 cm 120x73x87	 12,0 Kw Ac400V	7.063,00
D76/10SGEP CR1655839		INDIRECT			7.126,00
D76/10SGEM CR1655849					7.148,00
D76/10SGEG CR1655859	 EXTRA UE				7.233,00



Parillas carne in inox



Parrilla pescado in
inox



Parillas Mista in inox
















Parillas Mista in Ghisa



Diamante 70 Parrillas Eléctricas

Accesorios GRIGLIE

Modelo codigo		note	precio euro
	D7KU4 CR1656569	KIT UMIDIFICATORE M40	1.281,00
 EXTRA UE Cast iron	D72GG CR1656579	M40	486,00
 EXTRA UE Inox 304	D72GTI CR1656589		328,00
 EXTRA UE Inox 304	D72GI		287,00
 EXTRA UE Cast iron	D74GG CR1656599	M80	896,00
 EXTRA UE Inox 304	D74GTI CR1656609		512,00
 EXTRA UE Inox 304	D74GI		527,00
 EXTRA UE Inox 304	D74GM CR1656619		589,00
 EXTRA UE Cast iron	D76GG	M120	1.204,00
 EXTRA UE Inox 304	D76GTI		820,00
 EXTRA UE Inox 304	D76GI		835,00
 EXTRA UE Inox 304	D76GM		896,00
 EXTRA UE Inox 304			



Diamante 70

Sartenes Basculantes

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Disponibles con cubas de hierro, acero inoxidable e hierro fundido.

Tapas robustas autobalanceadas de pared doble, de acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.

Carga de agua opcional.

Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280 °C.

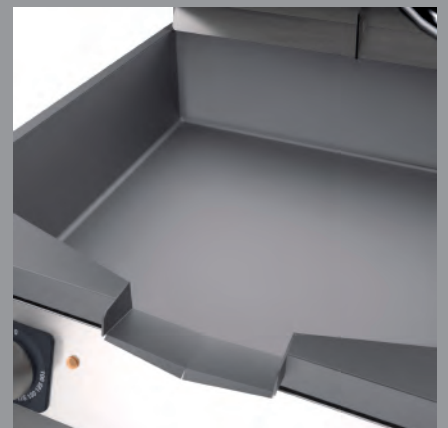
Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero cromado.

Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico. Elevación de la cuba manual.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas de incoloy.








Tapaderas auto-equilibradas.








Cuba basculante de amplio alcance.


Sartenes Basculantes Manual Cuba Inox

	modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
	D74/10 KBGI CR0989969	80x73x87	14  Kcal 12040	0,2  Ac230V	43	5.783,00
	D74/10 KBEI CR0989989		10  Ac400V	5.811,00		

Sartenes Basculantes Manual Cuba Hierro

MERCADOS EXTRA UE	modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
	D74/10 KBG CR0989959	80x73x87	14  Kcal 12040	0,2  Ac230V	43	6.099,00
	D74/10 KBE CR0989979		10  Ac400V	5.899,00		

Carga de agua (Opcional)

	modelo		precio
			euro
	XCAKBG CR0954719	para modelos a gas	968,00
	XCAKBE CR0954729	para modelos eléctricos	969,00

1 kW = 3412,142 BTU

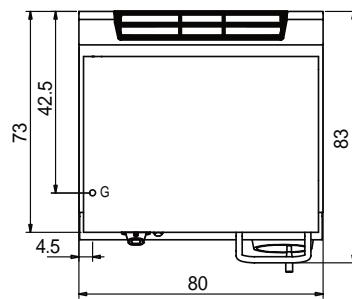
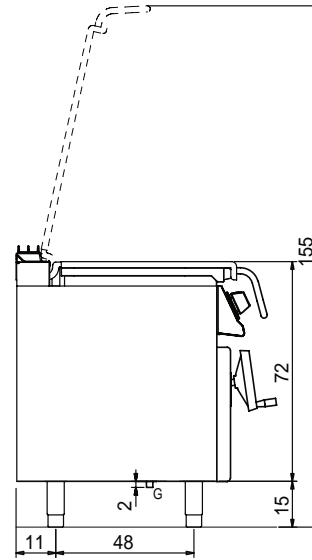
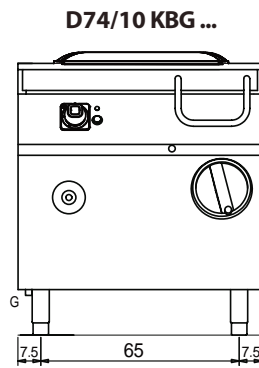
* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%

Sartenes Basculantes

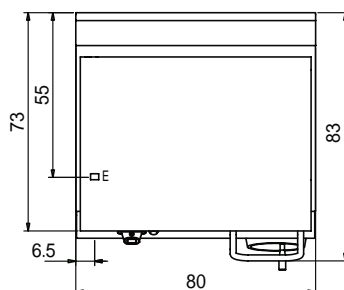
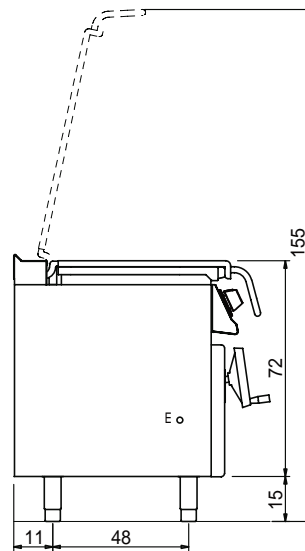
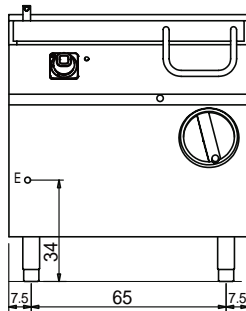
"ACCESORIOS" PÁGINA 401



Esquema De Instalación



D74/10 KBE ...



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 70

Cuece- Pastas Gas Y Eléctricos

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Cubas estampadas con esquinas redondeadas, de acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.

Carga de agua a través de electroválvula con posibilidad de carga rápida o lenta.

Dispensador de agua de acero inoxidable y descarga de suelo.

Presostato de seguridad para impedir la activación del calentamiento sin agua en la cuba.

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba.

Válvula de gas de seguridad con termopar y encendido eléctrico.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida de acero AISI 304 situada en la cuba y giratoria a 90° para facilitar la limpieza.








Presóstato de seguridad para impedir que se active el calentamiento cuando no hay agua en la cuba.






Carga de agua mediante electroválvula.

Cuece-Pastas Gas

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad vasca	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D72/10 CPG CR0990019	40x73x87	10,5 Kcal 9030	0,1 Ac230V	1 x 28 Lt	3.669,00
 D72/10 CPGM ■ CR0993399	40x73x87	10,5 Kcal 9030		1 x 28 Lt	3.948,00
 D73/10 CPG CR0990029	60x73x87	14 Kcal 12040	0,1 Ac230V	1 x 40 Lt	3.735,00
 D74/10 CPG CR0990039	80x73x87	21 Kcal 18060	0,2 Ac230V	2 x 28 Lt	6.045,00
 D74/10 CPGM ■ CR0993409	80x73x87	21 Kcal 18060		2 x 28 Lt	6.510,00

■ CUECE-PASTAS CON CARGA DE AGUA MANUAL

Cuece-Pastas Eléctricos

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad vasca	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D72/10 CPE CR0990049	40x73x87		5,6 Ac400V	1 x 28 Lt	3.304,00
 D73/10 CPE CR0990059	60x73x87		9 Ac400V	1 x 40 Lt	3.499,00
 D74/10 CPE CR0990069	80x73x87		11,2 Ac400V	2 x 28 Lt	5.258,00

CANASTOS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO

1 kW = 3412,142 BTU










* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%



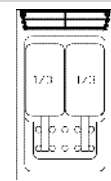
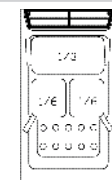
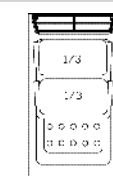
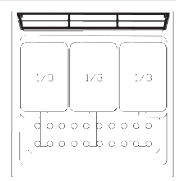
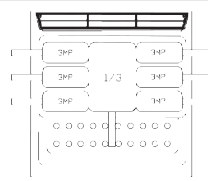
Cuece-Pastas Gas Y Eléctricos

"ACCESORIOS" PÁGINA 401

Accesorios cuece-pastas

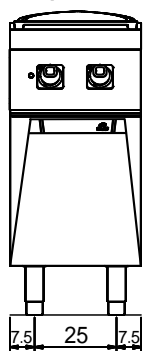
	modelo codigo	dimensiones LxPxH cm	capacidad Lt	precio euro
	CCP12 CR0999079	(24x28x18)	GN1/2	176,00
	CCP13L CR0999089	(16x28x18)	GN1/3	155,00
	CCP13F CR0999099	(16x28x18)	GN1/3	155,00
	CCP13F60 CR1356219	(16x28x18)	GN1/3 FOR D73/10 CP.	155,00
	CCP16D CR0999109	(14,5x14,5x18)	GN1/6	105,00
	CCP16S CR0999119	(14,5x14,5x18)	GN1/6	105,00
	CCP19 CR0999129	(9,5x16x18)	GN1/9	99,00
	GFCP26 CR0999139	28lt		78,00
	CVCP26 CR0999159	28lt		57,00

Accesorios Cuece-Pastas Gas Y Eléctricos

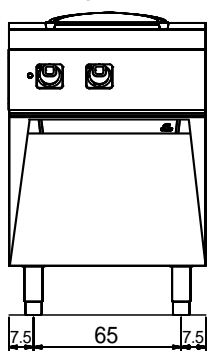
kit	7KIT-A	7KIT-B	7KIT-C	96KIT-A (93....)	96KIT-B (93....)
codigo	CR0999229	CR0999239	CR0999249	CR0789950	CR0789960
					
euro	324,00	322,00	284,00	399,00	835,00

Esquema De Instalación - Cuece-pastas a gas

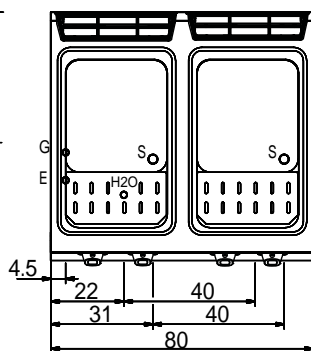
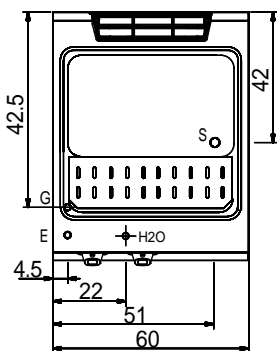
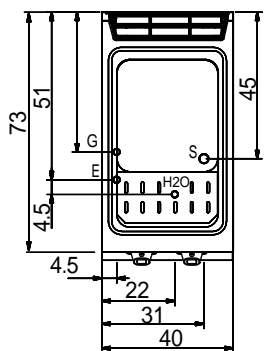
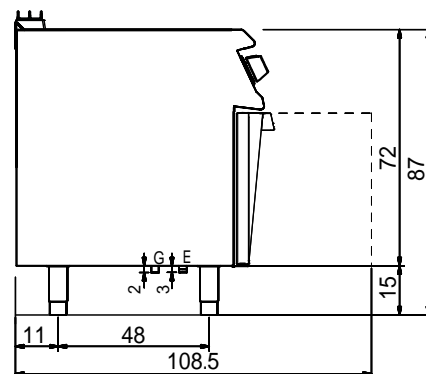
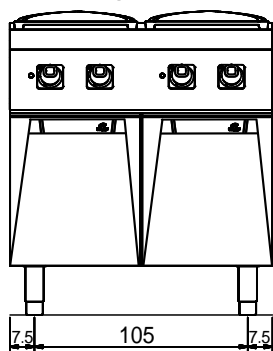
D72/10 CPG



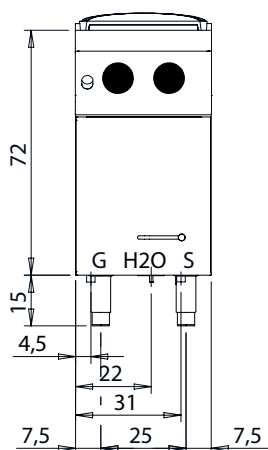
D73/10 CPG



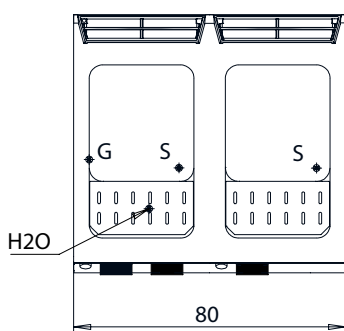
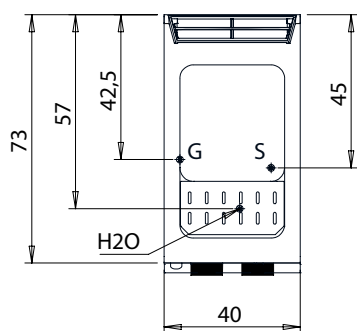
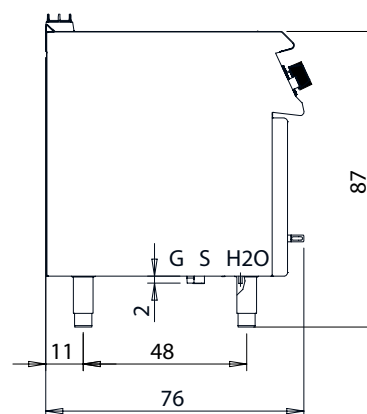
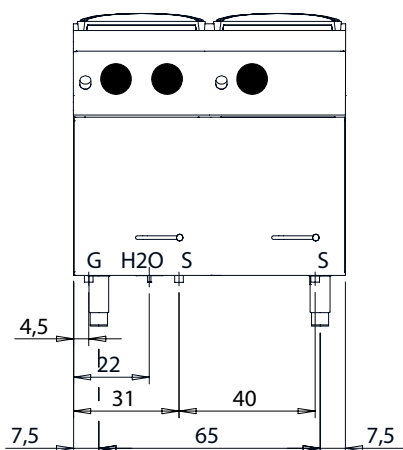
D74/10 CPG



D72/10 CPGM



D74/10 CPGM



LEGENDA

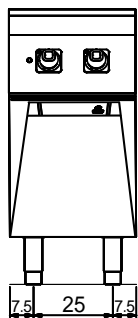
E pisicable

G unión de gas

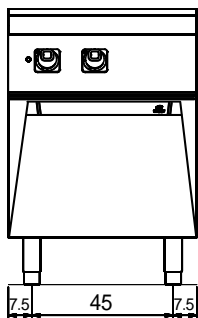
H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

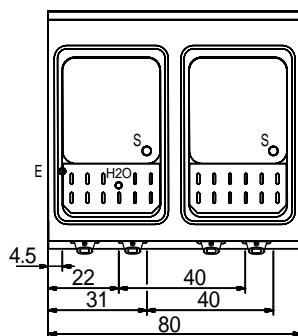
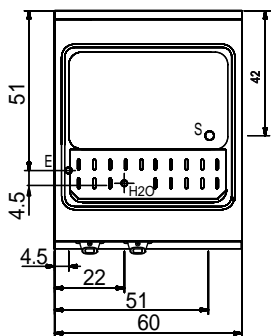
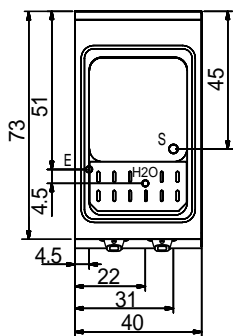
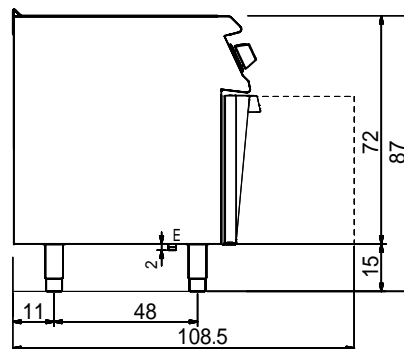
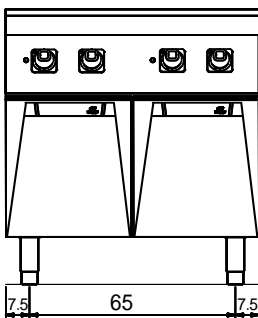
D72/10 CPE



D73/10 CPE



D74/10 CPE



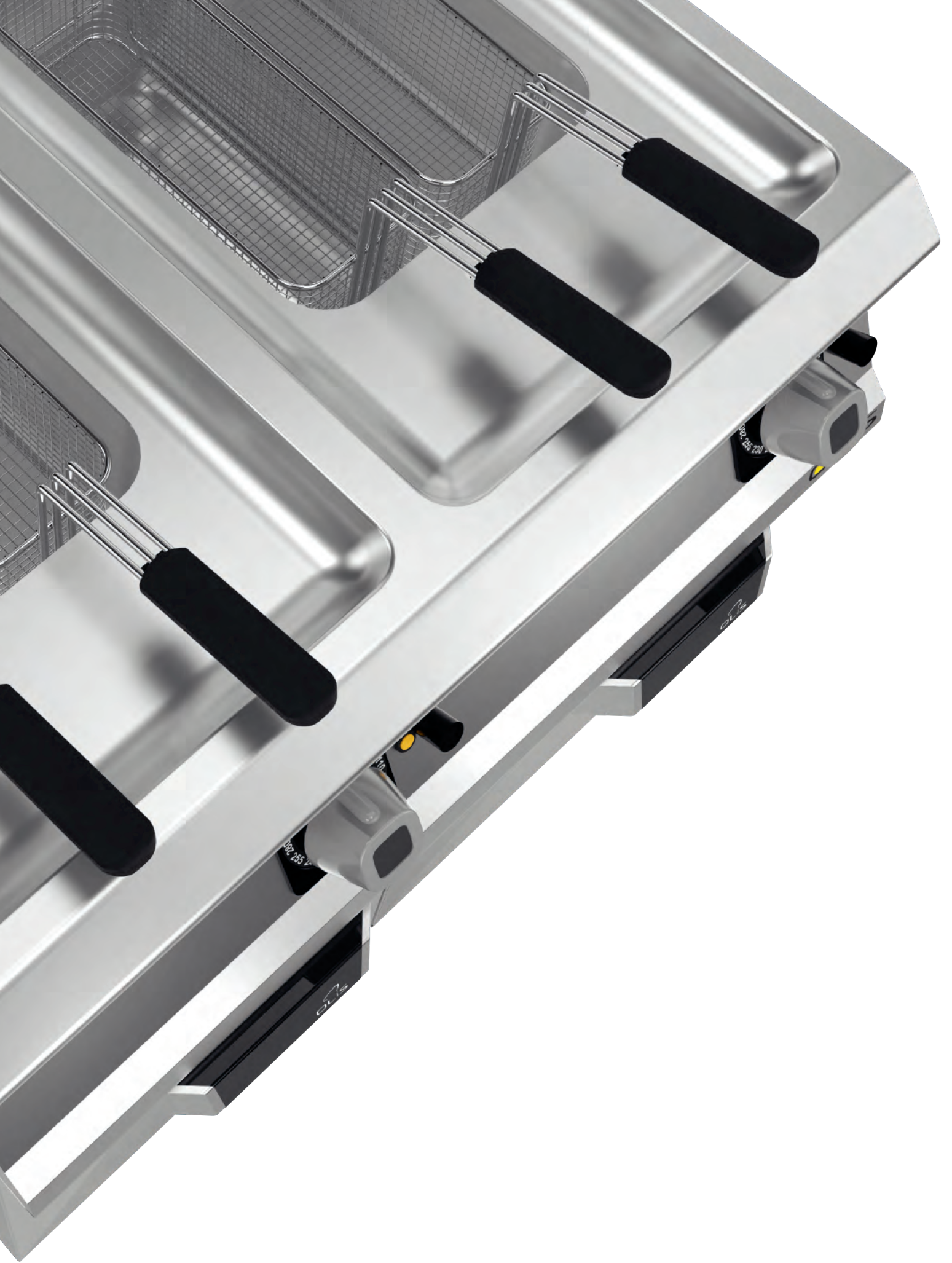
LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero





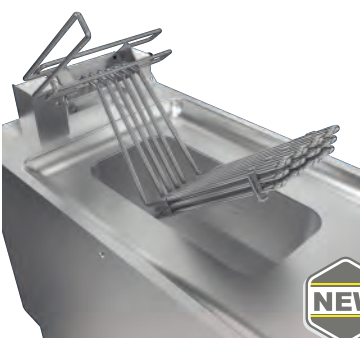
En la versión de gas, el tanque interior impreso se limpia con quemadores externos para facilitar las operaciones de limpieza.



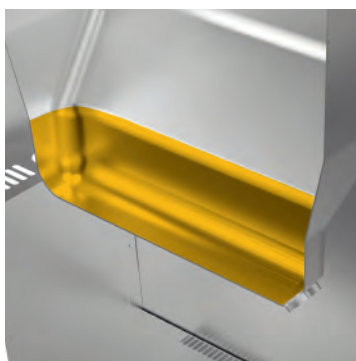
Profundidad y ancho de baño aumentados para aumentar la capacidad.



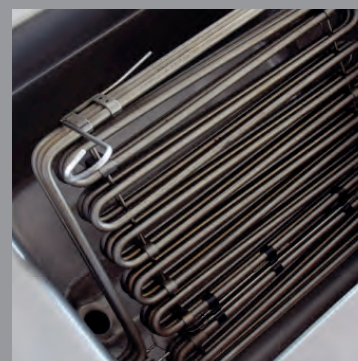
Tanque impreso con sobrecargado y gran área fría, garantiza fácil de limpiar.



Resistencia completamente extraíble del tanque para permitir una limpieza más rápida y completa. en versiones 10 y 15 lt



El gran área de frío permite el almacenamiento de residuos de freír al alargar significativamente la calidad y la vida del aceite.



En la versión eléctrica 22 LT, la resistencia se puede girar de más de 90°.

Diamante 70

Freidoras A Gas Y Eléctricas

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plan con espesor 2 mm.

Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas.

Grifos de descarga aceite.

Bandejas recoge aceite bajo pedido.

Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.













Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba (disponible también modelo de 1 cuba con quemador en la cuba).

Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 185°C o electrónico, con regulación de 100 a 185°C, teclado de 4 teclas, pantalla 3 digit, regulación pid y ciclo melting.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero inoxidable AISI 304. Elemento calefactor completamente extraíble en la versión con cuba de 10 y 15 lt.



Friggitrici a gas

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad vasca	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D728/10FRG CR1358089	40x73x87	7 		1 x 8 Lt Dotación 1 Canasto (20x28x11.5cm)	2.812,00
		Kcal 6020			
 D738/10FRG CR1358099	60x73x87	14 		2 x 8 Lt Dotación 2 Canastos (20x28x11.5cm)	4.548,00
		Kcal 12040			
 D7212/10FRG CR1353609	40x73x87	9,5 		1 x 12 Lt Dotación 1 Canasto (15,7x33,7x12cm)	3.535,00
		Kcal 8170			
 D7217/10FRG CR1353619	40x73x87	13 		1 x 17 Lt Dotación 1 Canasto (24x33,7x12 cm)	3.670,00
		Kcal 11180			
 D7312/10FRG CR1353629	60x73x87	19 		2 x 12 Lt Dotación 2 Canastos (15,7x33,7x12cm)	5.928,00
		Kcal 16340			
 D7417/10FRG CR1353639	80x73x87	26 		2 x 17 Lt Dotación 2 Canastos (24x33,7x12 cm)	6.648,00
		Kcal 22360			

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%













Freidoras A Gas

Accesorios Freidoras A Gas Y Eléctricas

	Modelo codigo	dimensioni LxPxH cm	capacità Lt	precio euro
	OC-1M MA10405096900	Cestello per vasca 8 Lt 1 pcs (20x28x11.5cm)	8 Lt	99,00
	DCF10/12 CR1353869	Cestello per vasca 10 - 12 Lt 1 pcs 15,7x33,7x12	10-12 Lt	102,00
	DCF15/17 CR1353879	Cestello per vasca 15 - 17 Lt 1 pcs 24x33,7x12	15-17 Lt	109,00
	DCF15/17P CR1353889	Cestelli piccolo per vasca 15-17 Lt 1 pcs 12x33,7x12	15-17 Lt	94,00
	D7BRO CR1353919	Bacinella raccogli olio	10 - 12 - 15 - 17 Lt	203,00
	CA 40/10 BN0221100047	Prolunga camino h= 22 cm	per mod. 40 cm	228,00
	CA 60/10 BN0221100048		per mod. 60 cm	204,00



Freidoras Eléctricas RESISTENCIA ROTATIVA

modelo	dimensiones		potencia eléctrica	capacidad vasca	precio *
codigo	LxPxH cm		kW	Lt	euro
 D7210/10 TFRE CR1353459	40x73x33	encimera	9 Ac400V	1 x 10 Lt Dotación 1 Canasto (17,5x30x10,5 cm)	2.616,00
 D7310/10 TFRE CR1353469	60x73x33	encimera	18 Ac400V	2 x 10 Lt Dotación 2 Canastos (117,5x30x10,5 cm)	4.096,00
 D7210/10FRE CR1358459	40x73x87		9 Ac400V	1 x 10 Lt Dotación 1 Canasto (17,5x30x10,5 cm)	2.885,00
 D7310/10FRE CR1358469	60x73x87		18 Ac400V	2 x 10 Lt Dotación 2 Canastos (117,5x30x10,5 cm)	4.520,00
 D7210/10FRERE CR1353649	40x73x87		9 Ac400V	1 x 10 Lt Dotación 1 Canasto (15,7x33,7x12 cm)	3.332,00
 D7215/10FRERE CR1353659	40x73x87		12 Ac400V	1 x 15 Lt Dotación 1 Canasto (24x33,7x12 cm)	3.351,00
 D7210/10FRERETM CR1353669	40x73x87		9 Ac400V	1 x 10 Lt Dotación 1 Canasto (15,7x33,7x12 cm)	3.804,00
 D7310/10FRERE CR1353679	60x73x87		18 Ac400V	2 x 10 Lt Dotación 2 Canastos (15,7x33,7x12 cm)	5.268,00
 D7415/10FRERE CR1353689	80x73x87		24 Ac400V	2 x 15 Lt Dotación 2 Canastos (24x33,7x12 cm)	5.758,00
 D7310/10FRERETM CR1353699	60x73x87		18 Ac400V	2 x 10 Lt Dotación 2 Canastos (15,7x33,7x12 cm)	6.020,00

■ CONTROL MELTING

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTROS + 7%

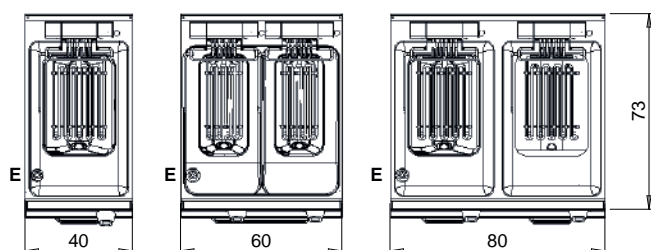
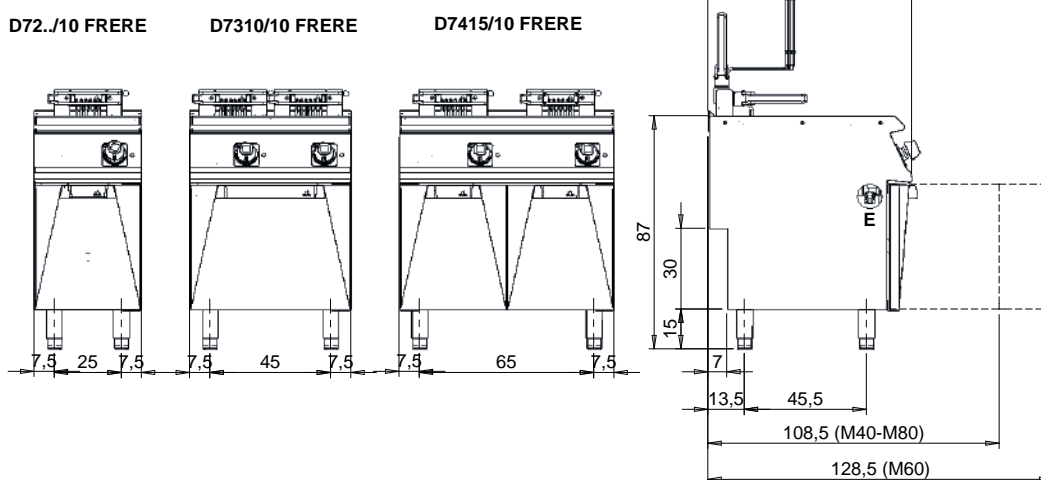
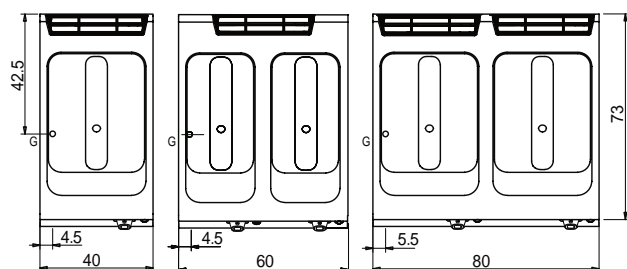
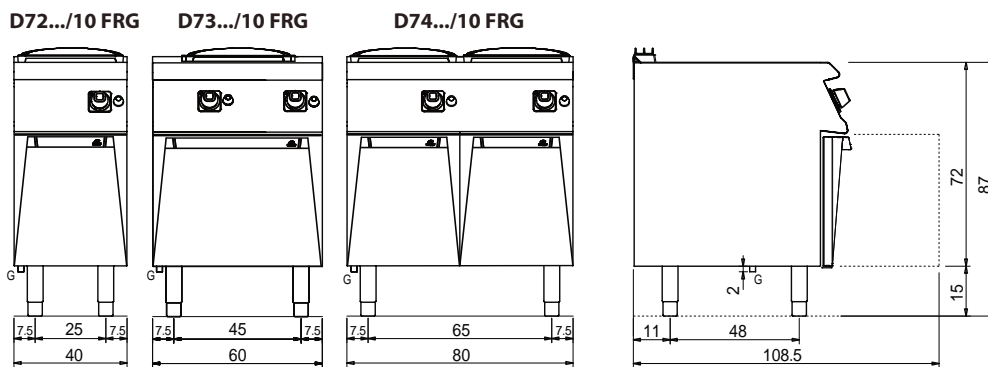


Freidoras Eléctricas

Accesorios Freidoras A Gas Y Eléctricas

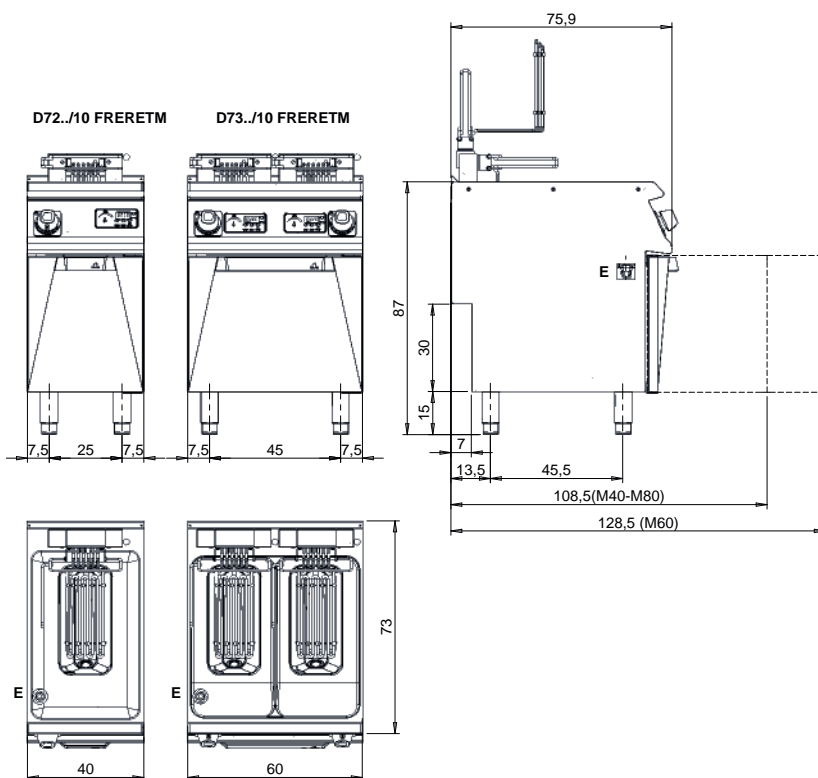
	modelo codigo	dimensiones LxPxH cm	capacidad lt	precio euro
Canasto 10 - 12 lt				
	ONC-1M MA10405230900	17,5x30x10,5	10 lt ONLY TOP VERSION	89,00
	DCF10/12 CR1353869	11x36x12	10-12 lt	92,00
Canasto 15 - 17 lt				
	DCF15/17 CR1353879	1 pcs 24x33,7x12	15-17 lt	98,00
	DCF15/17P CR1353889	1 pcs 12x33,7x12	15-17 lt	85,00
Canasto pequeña 15-17 lt				
	DCF15/17P CR1353889	1 pcs 12x33,7x12	15-17 lt	85,00
	D7BRO CR1353919		10 - 12 - 15 -17 lt	203,00
Barreño Recoge Aceite				
	CA 40/10 BN0221100047	h= 22 cm	per mod. 40 cm	205,00
	CA 60/10 BN0221100048		per mod. 60 cm	184,00
Extensión de chimenea				
	CA 40/10 BN0221100047	h= 22 cm	per mod. 40 cm	205,00
	CA 60/10 BN0221100048		per mod. 60 cm	184,00

Esquema De Instalación



LEGENDA

- E piscable
- G unión de gas
- H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S desaguadero



LEGENDA

E pisacable

G unión de gas

H2O* unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S desaguadero



Diamante 70

Marmitas

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Cubas de acero inoxidable AISI 304 con fondo de AISI 316.

Carga de agua a través de grifo con posibilidad de efectuar la carga de agua fría o caliente.

Descarga frontal mediante grifo de 2" de latón cromado.

Versión eléctrica indirecta: calentamiento con dos grupos de resistencias revestidas ubicadas en el interior de la cavidad.

Versión de gas: calentamiento mediante 2 quemadores de acero AISI 304, ubicados en el fondo del recipiente (calentamiento directo) o de la cavidad (calentamiento indirecto).



Marmitas con calentamiento indirecto Modelo con válvula de descarga automática de condensados









Cuba de acero inoxidable con fondo de aisi 316.









Posibilidad de cargar agua caliente o fría.





Marmitas A Gas Con Calentamiento Directo

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D73/10 PGD05 CR0990139	60x73x87	10,5  Kcal 9030	0,2  Ac230V	50	4.437,00
 D74/10 PGD08 CR0990149	80x73x87	17  Kcal 14620	0,2  Ac230V	80	5.104,00

Marmitas A Gas Con Calentamiento Indirecto **CON VÁLVULA DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS**

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D73/10 PGI05S CR1356059	60x73x87	10,5  Kcal 9030	0,2  Ac230V	50	6.662,00
 D74/10 PGI08S CR1356069	80x73x87	17  Kcal 14620	0,2  Ac230V	80	7.700,00

Marmitas Eléctricas Con Calentamiento Indirecto **CON VÁLVULA DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS**

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D73/10 PEI05S CR1356079	60x73x87		9,8  Ac400V	50	7.139,00
 D74/10 PEI08S CR1356089	80x73x87		16,8  Ac400V	80	7.561,00

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%



Marmitas

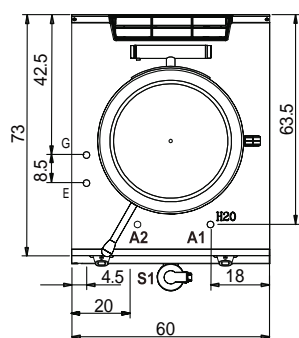
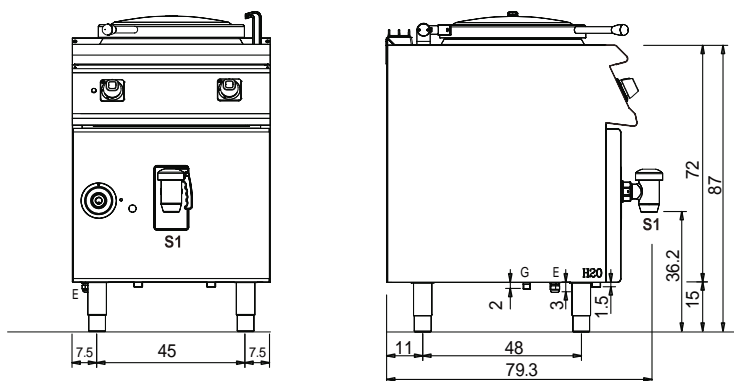
"ACCESORIOS" PÁGINA 401

Accesorios Marmitas

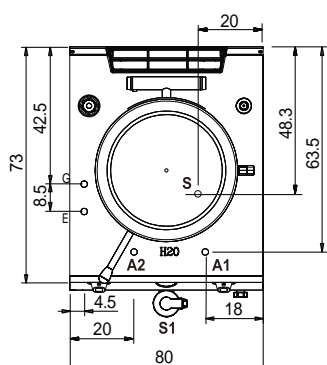
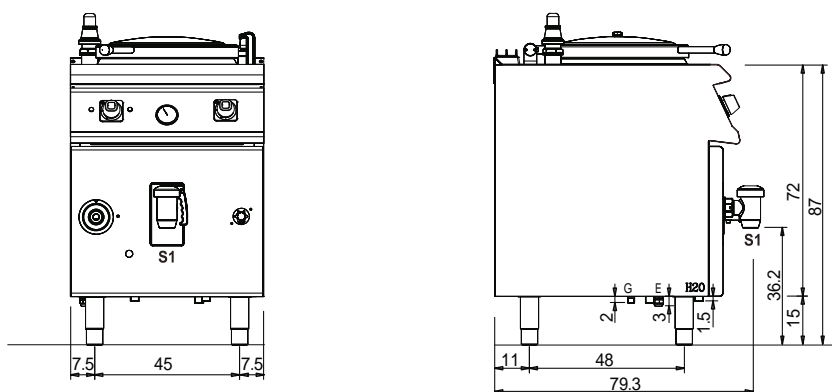
	modelo codigo	capacidad Lt	notas	precio euro
Canasto Para Pasta				
	9C5 MA97347000	50 Lt	Ø 3 mm	777,00
Canasto Para Vegetal				
	9CV5 MA97348000	50 Lt	Ø 6 mm	777,00
Canasto Para Pasta				
	7C8 CR0599730	80 Lt	Ø 3 mm	951,00
Canasto Para Vegetal				
	7CV8 CR0599740	80 Lt	Ø 6 mm	970,00
Embudo descarga marmita				
	9-I5 MA97349000	para marmita de 50/80 Lt		212,00

Esquema De Instalación - Gas Marmitas

D73/10 PGD05



D73/10 PGI05



LEGENDA

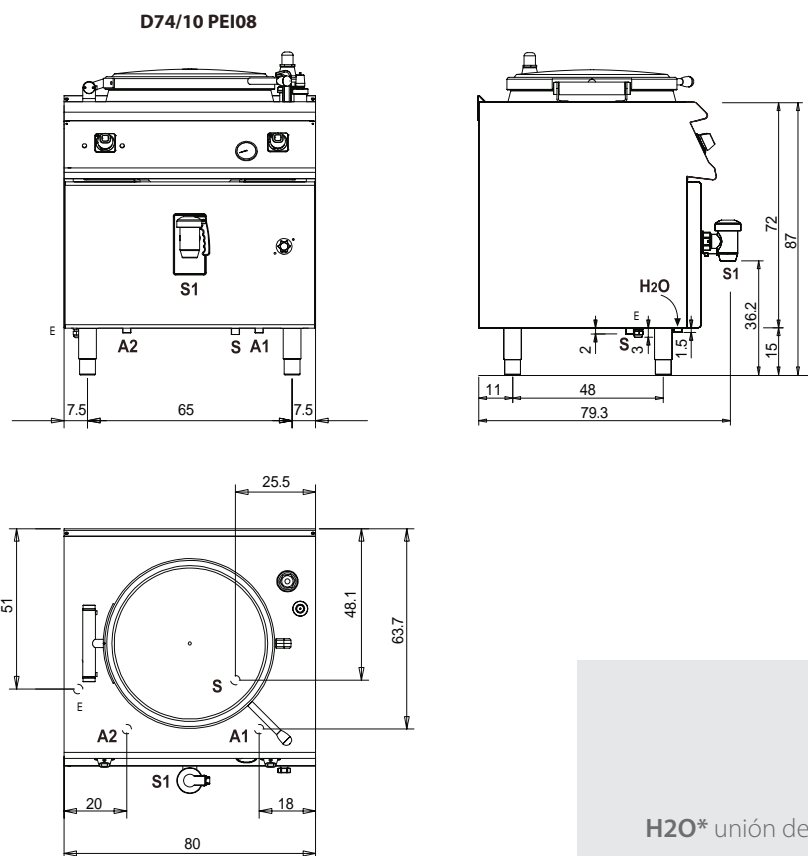
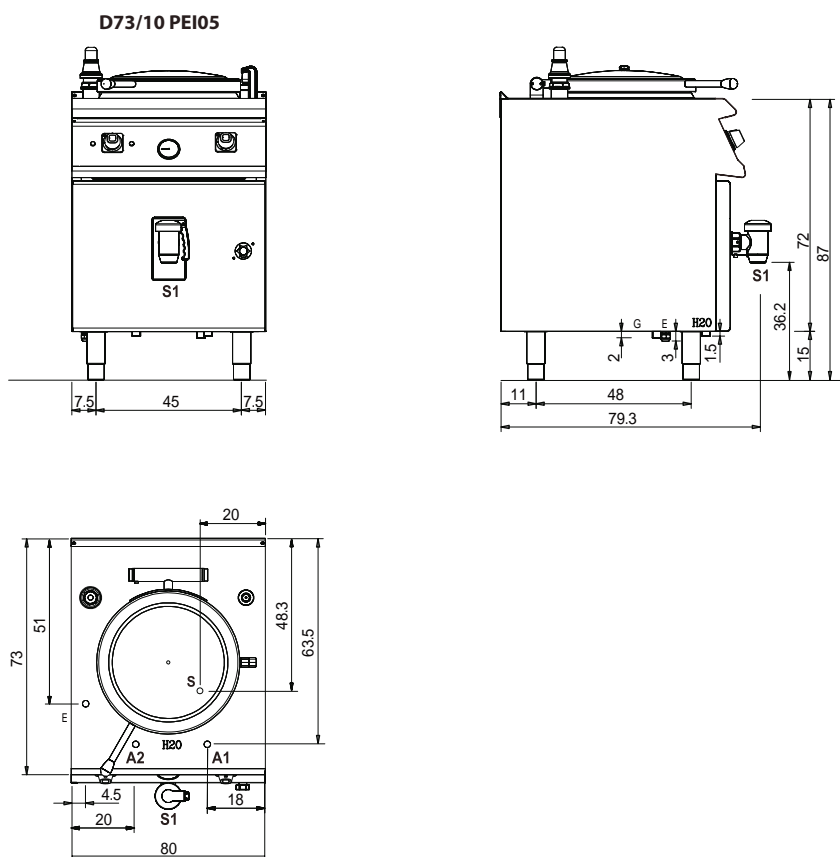
E pisicable

G unión de gas

H20* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Esquema De Instalación - Marmitas Eléctricas



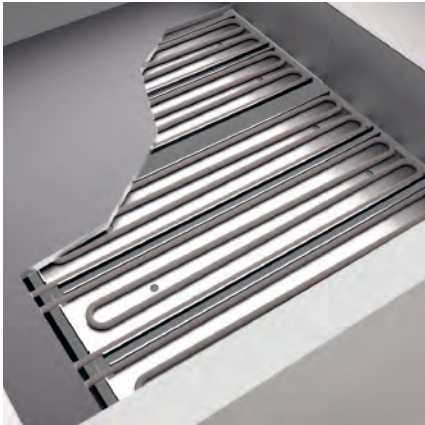
LEGENDA

- E pisacable
- G unión de gas
- H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S desaguadero



Diamante 70

Sarten Múltiple Eléctrico



Cuba con resistencias revestidas y situadas en el fondo para cocer con temperatura uniforme.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

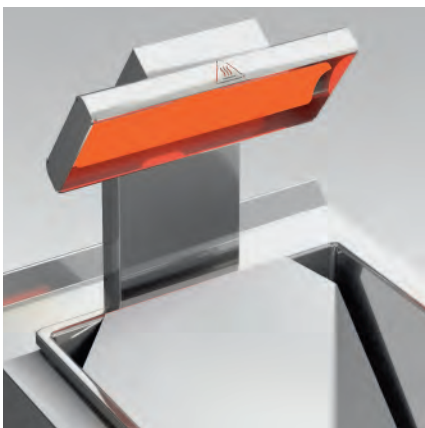
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Cuba completamente de acero AISI 304.

El calentamiento se obtiene a través de resistencias revestidas ubicadas bajo el fondo de la cuba.

La temperatura, controlada termostáticamente, se puede regular de 50 a 300 °C.

Recipiente Caliente Eléctrico



Contenedor caliente también con resistencia de infrarrojos que radia desde arriba.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.



Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Calentamiento mediante una resistencia superior por infrarrojos y una inferior ubicada debajo de la cuba.

Control termostático de la temperatura (30-90°C)

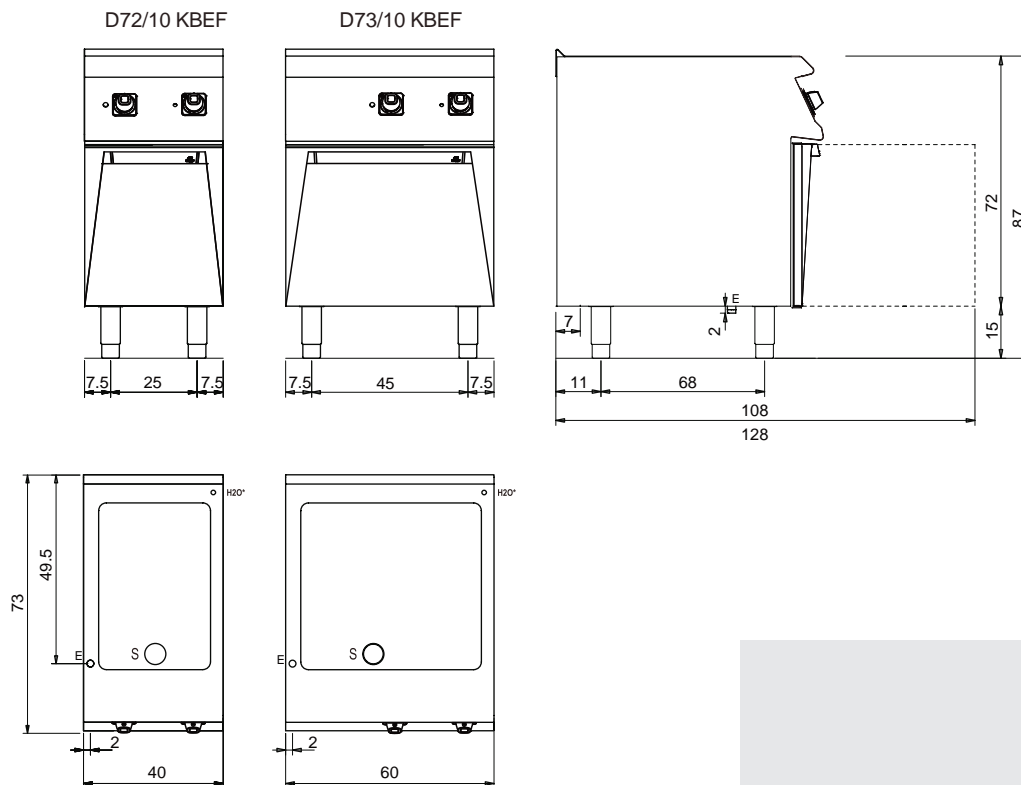


Sarten Múltiple Eléctrico

modelo codigo	dimensiones LxPxH cm	potencia gas kW	potencia eléctrica kW	capacidad Lt	precio euro
 D72/10 KBEF CR0989919	40x73x87		4,05 Ac400V	13	3.514,00
 D73/10 KBEF CR0989929	60x73x87		8,1 Ac400V	21	4.324,00

Dimensiones internas cubas : (cm 32x48x10H) mod. 72/10 KBEF - (cm 52x48x10H) mod. 73/10 KBEF

Esquema De Instalación



LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4



S desaguadero

Sarten Multiple Recipiente Caliente



"ACCESORIOS" PÁGINA 401



Recipiente Caliente Eléctrico - Versión Top

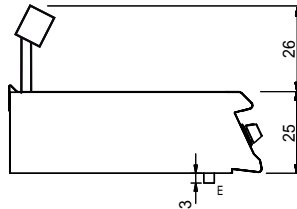
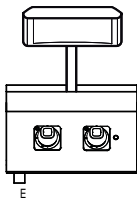
modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D72/10 TSPE CR0989939	40x73x25		2 Ac230V 		1.655,00

Recipiente Caliente Eléctrico - Sobre Soporte Abierto

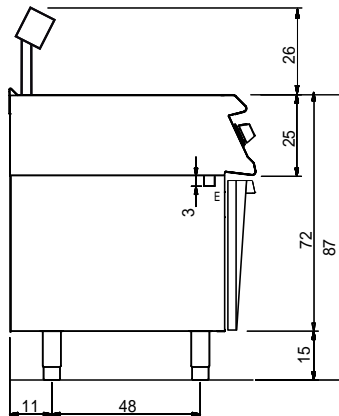
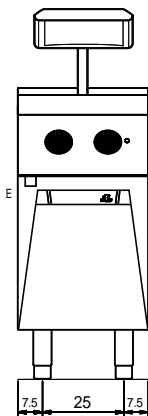
modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	euro
 D72/10 SPE CR0989949	40x73x87		2 Ac230V 		2.025,00

Esquema De Instalación

D72/10 TSPE



D72/10 SPE



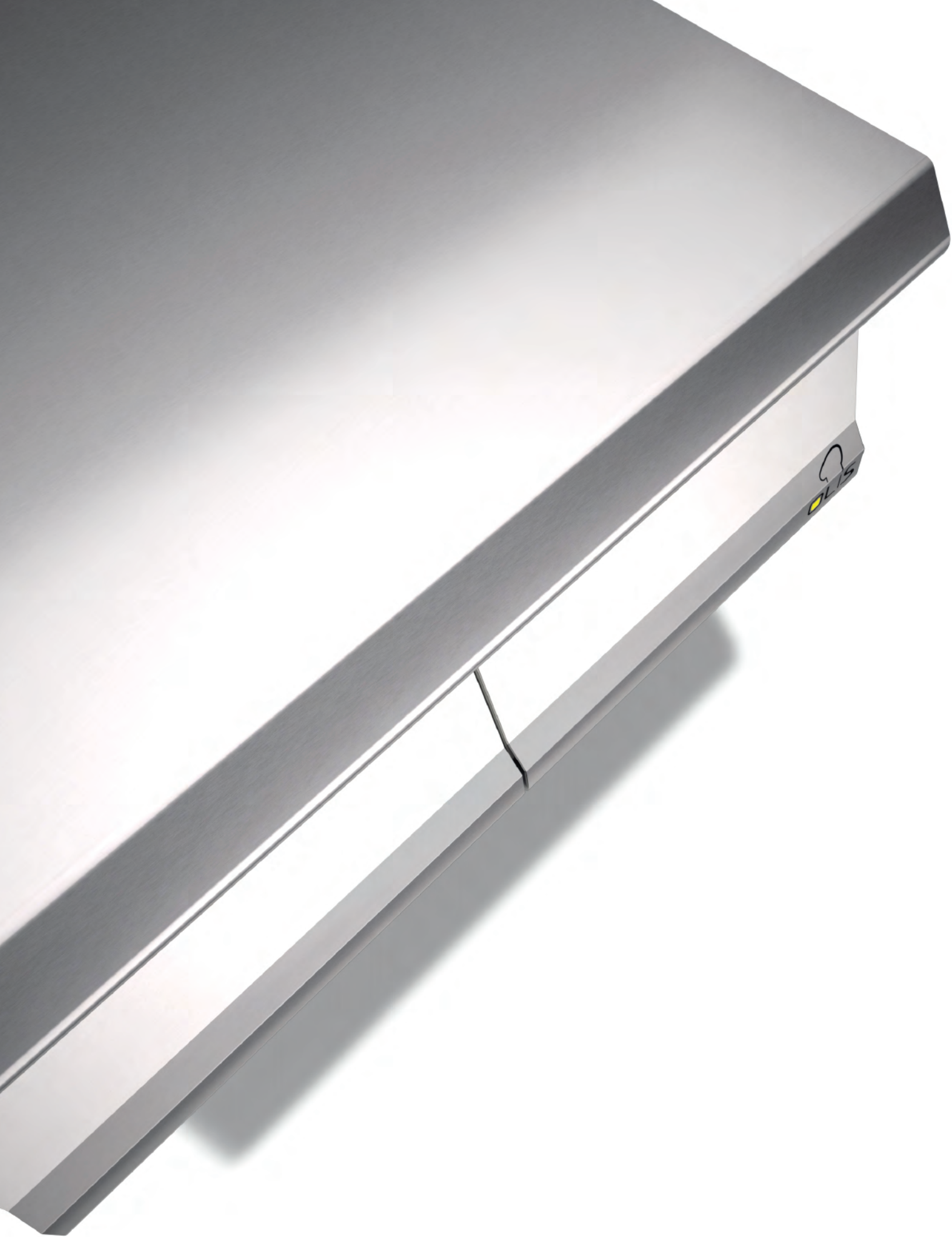
LEGENDA

E pisicable

G unión de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



Diamante 70

Elementos Neutros

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Versión con cajón: cajones aptos para contener cubas de máximo 150mm de altura, correderas del cajón fijas.







Modulables, fácilmente acoplables y robustos.







Cajones para GN 1/1.




Elementos Neutros - Versión Top

	modelo	dimensiones			precio
	codigo	LxPxH cm			euro
	D71/10 TEN CR0994949	20x73x25			557,00
	D72/10 TEN CR0994959	40x73x25			672,00
	D73/10 TEN CR0994969	60x73x25			876,00
	D74/10 TEN CR0994979	80x73x25			976,00




Elementos Neutros Sobre Base Abierta

	modelo	dimensiones			precio
	codigo	LxPxH cm			euro
	D71/10 EN CR0995019	20x73x87			899,00
	D72/10 EN CR0995029	40x73x87			1.048,00
	D73/10 EN CR0995039	60x73x87			1.351,00
	D74/10 EN CR0995049	80x73x87			1.534,00

Elementos Neutros Modelo Top Con Cajón

	modelo	dimensiones			precio
	codigo	LxPxH cm			euro
	D72/10 TENC CR0994989	40x73x25			898,00
	D73/10 TENC CR0994999	60x73x25			1.165,00
	D74/10 TENC CR0995009	80x73x25			1.298,00

Elementos Neutros Modelo Sobre Base Abierta Con Cajón

	modelo	dimensiones			precio
	codigo	LxPxH cm			euro
	D72/10 ENC CR0995059	40x73x87			1.268,00
	D73/10 ENC CR0995069	60x73x87			1.650,00
	D74/10 ENC CR0995079	80x73x87			1.811,00



OLIS

Portacuchillos

Para cortar el pan, verduras y carnes, y mantenerlos ordenados, limpios y protegidos siempre a disposición. El espacio exclusivo abatible se ha estudiado para contener hasta 7 cuchillos.

Diamante 70

Accesorios

Espacio interior doble: funcional y completo.

Puerta con apertura doble: abatible con compartimientos equipados y con hoja.

La puerta abatible con tirador rojo no es solo bella estéticamente, sino que es más fácil de abrir e identifica un espacio preparado para guardar los objetos más utilizados durante el trabajo: especias, biberones, cazos, cuchillos. Elija cómo equiparla, según sus exigencias.

La misma puerta se abre también a hoja en un espacio amplio y profundo para contener cazuelas, sartenas y todo lo necesario.

Portacazos



Un espacio especial para guardar cazos, cucharas, trinchadores antes y durante el uso, protegidos de las grasas de la cocina y con el respeto de las normas higiénicas vigentes.

Portadosificadores



Un lugar limpio y ordenado para contener los envases dosificadores de condimentos estándar y creados por ti.

Portaespecias



Para tener a la mano y al momento todas las especias de manera práctica y rápida.


Accesorios

	modelo codigo	dimensiones LxPxH cm	notas	precio euro
--	------------------	-------------------------	-------	----------------






Portezuela Diamante

	DBVP4	39,5x3,6x46,5	para soporte abiertos de 40	281,00
	CR0996979			
	DBVP5	49,5x3,6x46,5	para soporte abiertos de 50	290,00
CR0996989				
	DBVP6	59,5x3,6x46,5	para soporte abiertos de 60	310,00
	CR0996999			


Nueva Portezuela Con Accesorios

	DBVPA4	39,5x3,6x46,5	para soporte abiertos de 40	595,00
	CR0997009			

Accesorios Portezuela

	DAPC		Portacuchillos	458,00
	CR0997029			
	DAPD		Portadosificadores	109,00
	CR0997019			
	DAPS		Portaespecias	109,00
	CR0997039			
	DAPM		Portacazos	109,00
	CR0997049			
	DAPDB		Portadosificadores/ Portabotellas	166,00
	CR0997059			



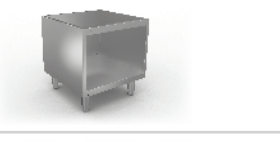


Kit De Cajón

	DBVC4	39,5x56x46,5	para soporte abiertos de 40	949,00
	CR1353589			
	DBVC6	59,5x56x46,5	para soporte abiertos da 60	1.335,00
	CR1353599			

Accesorios

	modelo	dimensiones	notas	precio
	codigo	LxPxH cm		euro

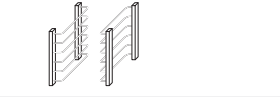
Base Abierta

	D71/10B CR1354779	20x60x62		358,00
	D72/10B CR1354789	40x60x62		424,00
	D73/10B CR1354799	60x60x62		469,00
	D74/10B CR1354809	80x60x62		498,00
	D76/10B CR1354819	120x60x62		683,00


Bases Neutras Con Acabado Higienico H2 - Paredes Internas Embutidas, Con 5 Guías Integradas

	72/10 BH CR0599709	40x66,5x62 interne LxH 33x73,6	↕ 5,5	GN 1/1	1.536,00
	73/10 BH CR0599719	60x66,5x62 interne LxH 33x73,6	↕ 5,5	GN 1/1	1.638,00
	74/10 BH CR0599729	80x66,5x62 interne LxH 33x73,6	↕ 5,5	GN 2/1	1.741,00


Bastidor Para Rejillas Para Elementos De 40 Cm

	DRG11 CR1353559	10x60x32	6 Griglie	321,00
	DRG21 CR1353569	15x60x32	6 Griglie	478,00

Fondo Caliente Para Las Bases

	D7FC40 CR1200099	mod. 40 cm	0,7 kW Ac230 1N	656,00
---	----------------------------	------------	--------------------	---------------

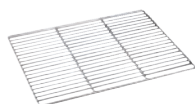
Montante para elementos de 60, 80 y 120 cm

	DMC CR1353579			42,00
---	-------------------------	--	--	--------------

Accesorios

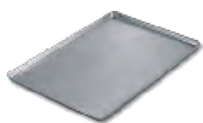
modelo	dimensiones	notas	precio
codigo	LxPxH cm		euro

Parilla En Acero Inox Cromada Para Horno



GGN1/1 MA97365000	53x32.5	GN 1/1	55,00
GGN2/1 MA97375000	53x65	GN 2/1	57,00
BF9M-X MA97377000	93x62	MAXI	141,00

Bandeja En Acero Inox Para Horno



TGN2/1 MA97376900	53x65x1	GN 2/1	175,00
BF9M-T MA97378000	93x62x1,5	MAXI	144,00

Pareja de travesaños



TP-4 MA92610900	L=40	269,00
TP-6 MA92611900	L=60	284,00
TP-8 MA92612900	L=80	301,00
TP-10 MA92613900	L=100	321,00
TP-12 MA92614900	L=100	410,00
TP-14 MA92615900	L=140	434,00
TP-16 MA92616900	L=160	449,00

Rodapie frontal - PARA LA INSTALACIÓN DE EQUIPOS ALTURA DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO 90 CM



ZF4 CR0592779	L=40	142,00
ZF6 CR0592789	L=60	148,00
ZF8 CR0592799	L=80	156,00
ZF12 CR0592809	L=120	172,00
ZF16 CR0592819	L=160	184,00
ZF20 CR0592719	L=200	201,00
ZF24 CR0592729	L=240	214,00

Unión De Rodapie

ZG CR0592830	65,00
------------------------	--------------








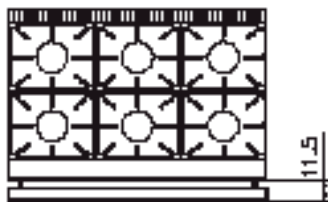
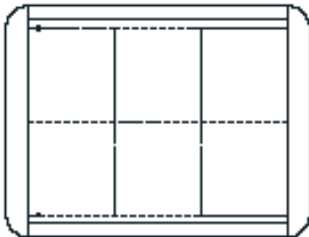


Rodapie de lado

7ZL CR0599649	107,00
-------------------------	---------------

Rodapie de lado pasante

7ZLP CR0599890	140,00
--------------------------	---------------

Accesorios

	modelo codigo	dimensiones LxPxH cm	notas	precio euro
	CAV4	Chimenea		527,00
	CR0592850			
	CAV6	Chimenea		556,00
	CR0592840			
	R	Kit ruedas (2+2)		320,00
	MA97432000			
	RI	Kit ruedas (2+2) inox		504,00
	MA97433000			
	PZM	N. 4 Pies En Acero Inox H 5 Cm Para Instalaciones Sobre Zocol Mural		225,00
	CR0592869			
	9PT	N. 4 Pies En Acero Inox H 3Cm Para Instalaciones Sobre Elementos Neutros		60,00
	CR0593580			
	KPA	N. 2 Pies En Acero Inox Con Brida Dim. 7X7 cm		588,00
	CR0592879			
	CMF0708	Pasamano	L=80	543,00
	CMF0712	Pasamano	L=120	618,00
	CMF0716	Pasamano	L=160	759,00
	CMF0720	Pasamano	L=200	929,00
	CMF0724	Pasamano	L=240	1.061,00
	CMA1408	Pasamano perimétrico	L=80	2.309,00
	CMA1412	Pasamano perimétrico	L=120	2.476,00
	CMA1416	Pasamano perimétrico	L=160	2.562,00
	CMA1420	Pasamano perimétrico	L=200	2.898,00
	CMA1424	Pasamano perimétrico	L=240	3.167,00
	9CAT *	Grifo Para Elementos Top		420,00
	CR0592940			
	7CAM *	Grifo Para Elementos con horno, su base abierta o monobloque		491,00
	CR0599859			

* Puede ser instalada sobre todos los equipo, excepto sobre fry-top y cuece-pastas

Accesorios

modelo	dimensiones	notas	precio
codigo	LxPxH cm		euro

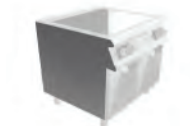
Diamante 70 Elemento terminal



FTD7DX
CR1357959

300,00

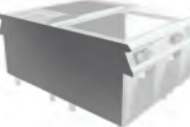
Diamante 70 Elemento terminal



FTD7SX
CR1357969

300,00

Diamante 70 + 70 Elemento terminal



FTPD7
CR1357979

475,00

Diamante 90 + 70 Elemento terminal



FTPD97
CR1357949

500,00

Elemento terminal



PTD7DX
BN0221600090

800,00

Elemento terminal



PTD7SX
BN0221600091

800,00

Elemento terminal



PTD146
BN0221600261

1.425,00

El Tratamiento Para La Pintura Ral - PRECIO BAJO PETICIÓN



VERN LAT

Lado

VERN 2 X CASS

2 cajón

VERN PORTA

Puerta

VERN PORTA FORNO

Hornos Puerta

Estructura porta-ollas Diamante 90

	modelos	dimensiones	precio
	codigo	LxPxH cm	euro

porta-ollas



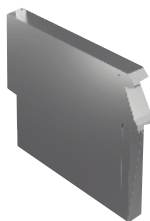
D79CGPT12 CR1356299	120cm	614,00
D79CGPT14 CR1356309	140cm	701,00
D79CGPT16 CR1356319	160cm	829,00
D79CGPT18 CR1356329	180cm	952,00
D79CGPT20 CR1356339	200cm	1.076,00
D79CGPT22 CR1356349	220cm	1.158,00
D79CGPT24 CR1356359	240cm	1.281,00

montantes



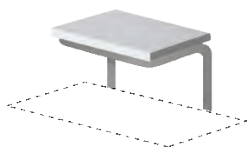
D79CCPG CR1353259	MONTANTE PORTATEGAMI	1.030,00
-----------------------------	-------------------------	-----------------

Elemento neutro



D7/10 EN CR1356379	979,00
------------------------------	---------------

Piano di appoggio per salamandra con 2 montanti (non installabile su pentole, brasiere, griglie)



9SPS
CR0592220

60x40

588,00



Drop-In 70

Más espacio y máxima higiene. Un toque de elegancia en la cocina, dos soluciones de instalación.

Una gama de equipo de empotrado completa y versátil. Compatible con cualquier tipo de decoración incluso la de la solución a vista, la línea Drop-in de Olis aprovecha el espacio de forma excelente. Además, permite realizar un amplio número de personalizaciones de equipo empotrado.

Potencias profesionales

CUECEPASTAS

5,6 kW

9 kW

FREIDORAS

9 kW

12 kW



Instalación a hilo de la encimera



Una solución elegante y actual. El borde de la máquina está a hilo de la mesa de trabajo, libre de obstáculos estructurales.

Instalación de apoyo



De rápida y práctica realización. Los módulos se pueden instalar fácilmente gracias a un sistema de apoyo en la mesa de trabajo.

La línea Drop – in de Olis fue concebida para garantizar potencias ideales para la cocina profesional.

Cocinas A Gas

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrico	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	euro

2 Fuegos a gas

DPCG40*					
CR1207309	40x62,5x25	10,5			1.890,00

4 Fuegos a gas


DPCG80*					
CR1207319	80x62,5x25	18,4			2.990,00

* TELAR COMPLETO DE ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÓN A HILO DE LA ENCIMERA O INSTALACIÓN DE APOYO: PÁGINA 427


Accesorios

modelo	dimensiones	notes	precio
codigo	LxPxH cm		euro


1-Planchar De Hierro Fundido 1 Fuego

7PRL				
BN8031910010	35x27x6			225,00

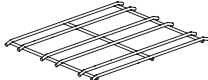
1-Planchas Ranuradas 1 Fuego

7PRR				
BN8031910020	35x27x6			254,00

Bandeja amovible

N7BA				
BN826190250				136,00

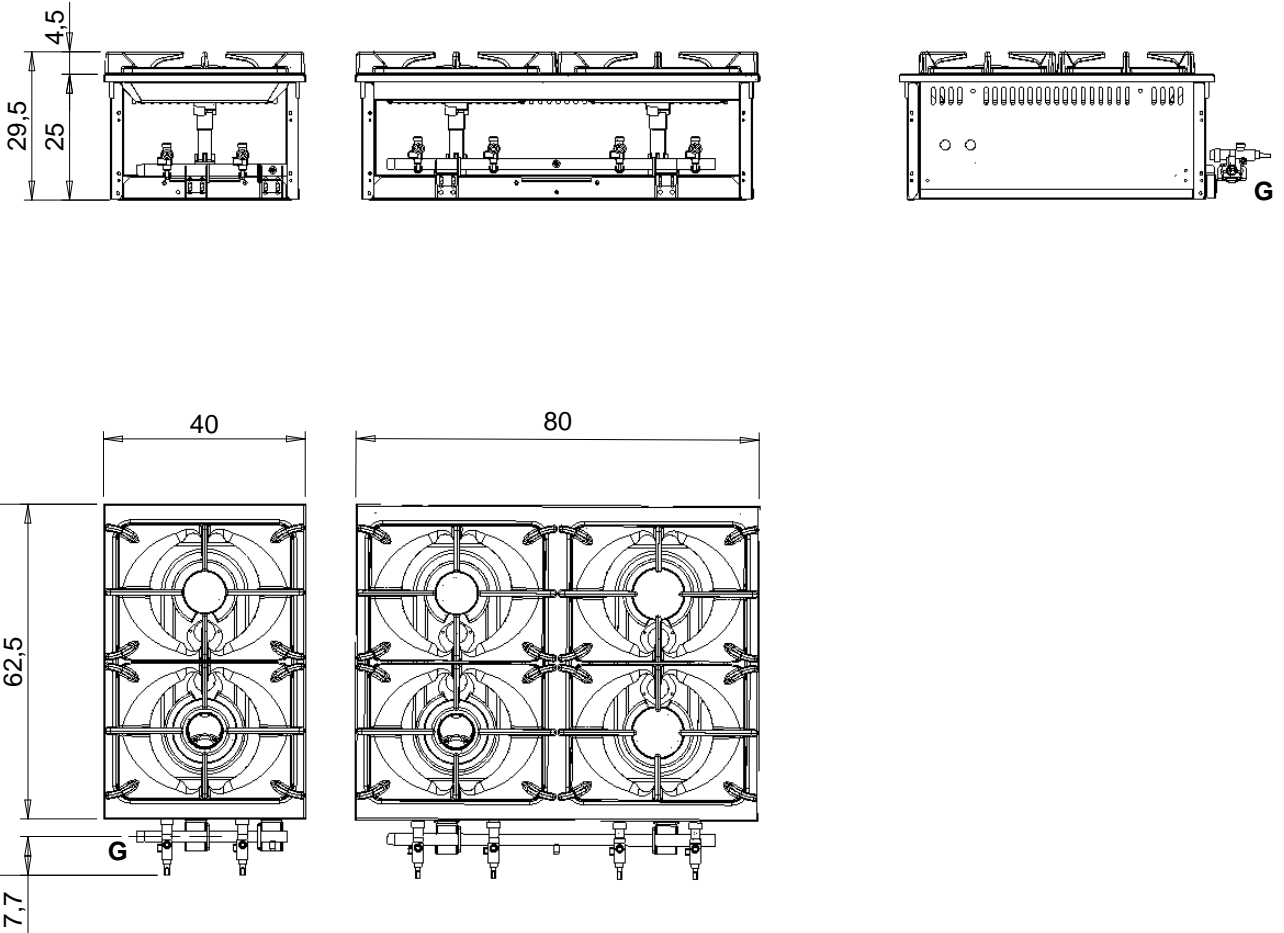
Parrilla bifuego inox

BN826330160	39x58			138,00
-------------	-------	--	--	---------------

Cocinas A Gas



Esquema de instalación



LEGENDA

E pisicable

G union de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Cocinas Elèctricas A Induccìon

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia elèctrico		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro

Induccìon 2 zonas

DPCII40	40x62,5x25		7 Ac400V		2  Ø 23	8.382,00
CR1359039						

Wok

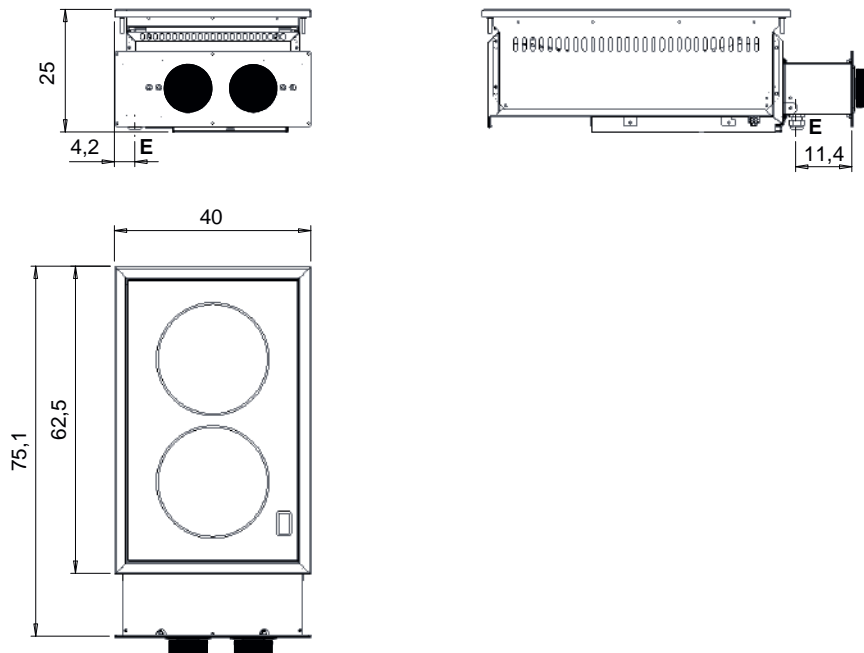
DPWI40*	40x62,5x25		5 Ac400V		1  Ø 23	5.440,00
CR1207479						

* TELAR COMPLETO DE ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÒN A HILO DE LA ENCIMERA O INSTALACIÒN DE APOYO: PÁGINA 427

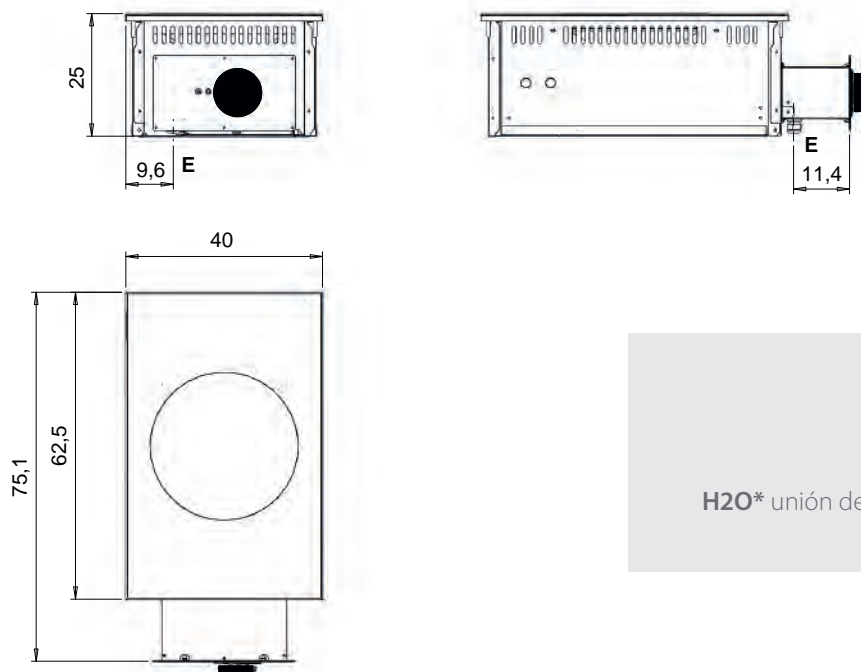
Cocinas Elèctricas A Inducció



Esquema de instalació inducció 2 zones



Esquema de instalació wok



LEGENDA


E pisacable

G union de gas

H2O* unió de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Baño Maria Eléctrico

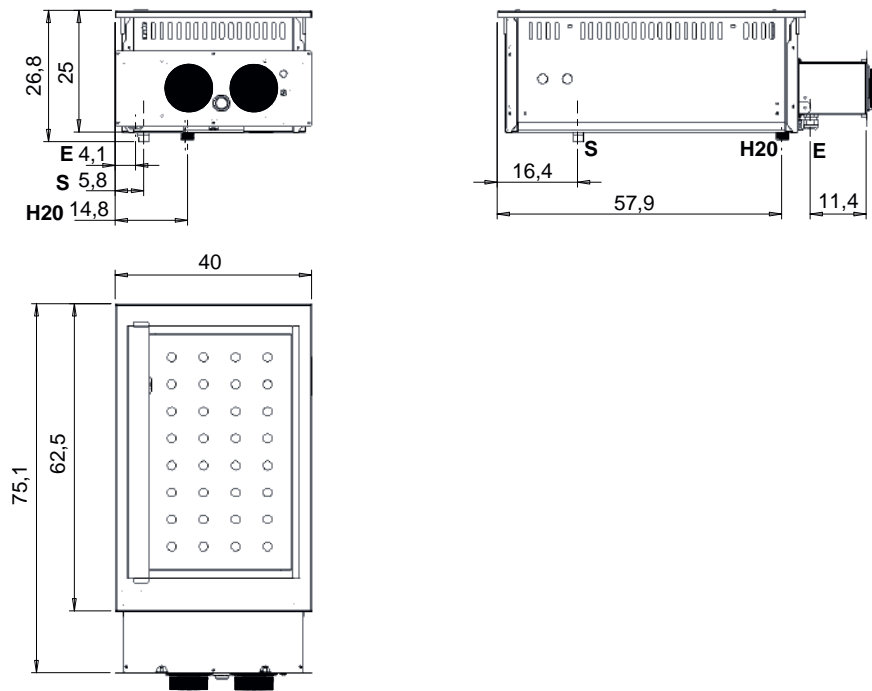
modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrico		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
DPCBE40*					
CR1207459	40x62,5x25		1,8 Ac230V	 1 x GN 1/1	1.966,00

* TELAR COMPLETO DE ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÓN A HILO DE LA ENCIMERA O INSTALACIÓN DE APOYO: PÁGINA 427

Baño María Eléctrico



Esquema de instalación



LEGENDA















E pisacable

G union de gas

H20* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

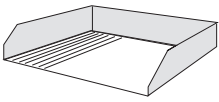

S desaguadero

Fry-Top Eléctricos Con Plancha Cromada

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrico		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
DPFTEC40*					
CR1207369	40x62,5x25		5,4 Ac400V	  M 40	2.292,00
DPFTECR40*					
CR1207379	40x62,5x25		5,4 Ac400V	  M 40	2.377,00
DPFTEC60*					
CR1207389	60x62,5x25		7,5 Ac400V	  M 60	2.685,00
DPFTECR60*					
CR1207399	60x62,5x25		7,5 Ac400V	  M 60	3.363,00
DPFTEC80*					
CR1207409	80x62,5x25		10,8 Ac400V	  M 80	3.590,00
DPFTECR80*					
CR1207419	80x62,5x25		10,8 Ac400V	  M 80	4.113,00
DPFTEC1/3R80*					
CR1207429	80x62,5x25		10,8 Ac400V	  M 80	3.700,00

* TELAR COMPLETO DE ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÓN A HILO DE LA ENCIMERA O INSTALACIÓN DE APOYO: PÁGINA 427

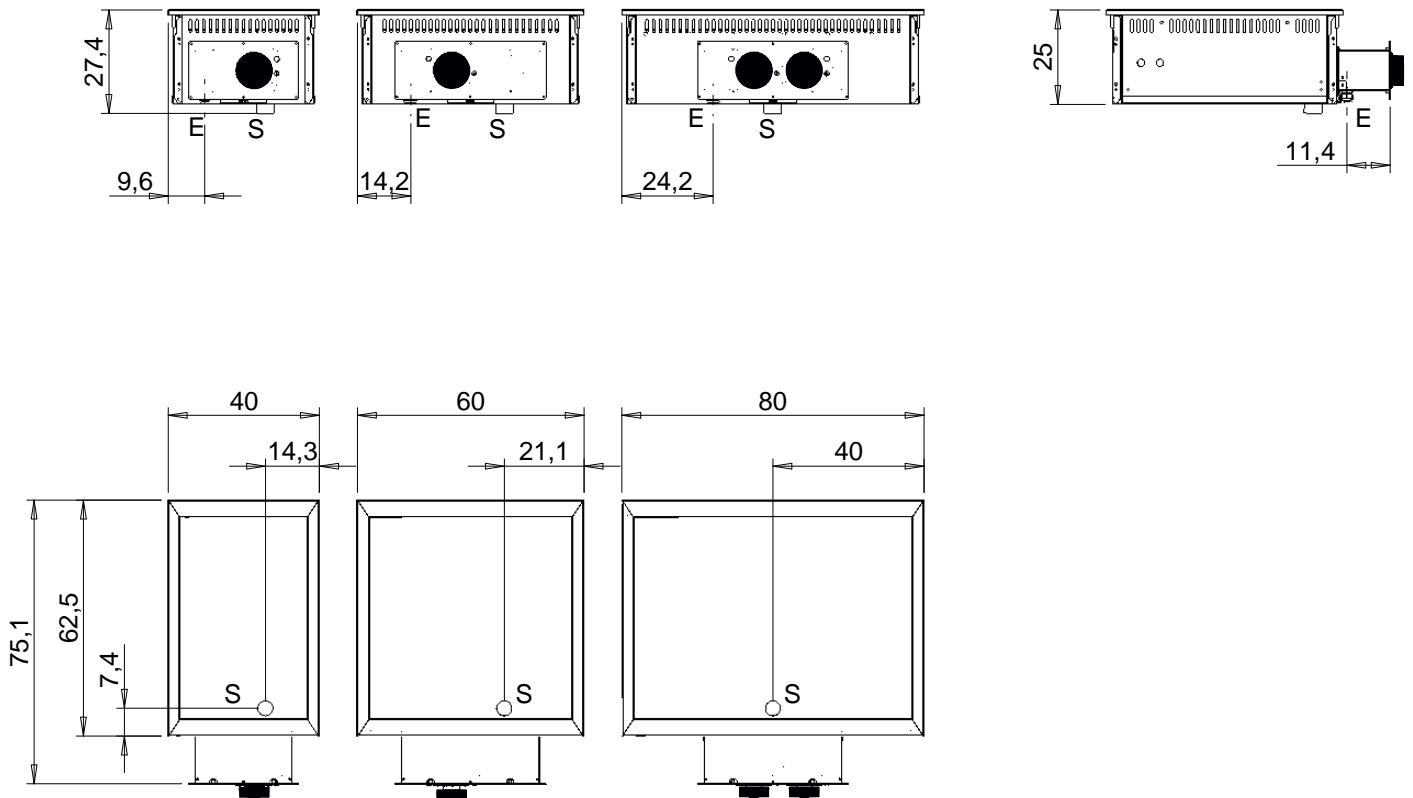
Accesorios

modelo	notes		precio
codigo			euro
Antisalpaduras desmontable			
70XFTP4	M40		172,00
CR0985219			
70XFTP6	M60		188,00
CR0985229			
70XFTP8	M80		199,00
CR0985239			
Tapa para limpiar la plancha			
NXFTT			112,00
CR0592060			

Fry-Top Eléctricos



Esquema de instalación



LEGENDA



E pisacable

G union de gas









H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

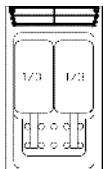
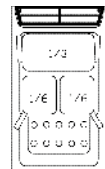
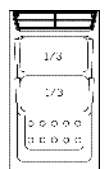
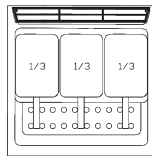
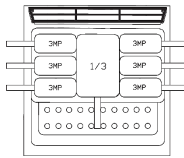
Cuece-Pastas eléctricos

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrico		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
DPCPE40*					
CR1207349	40x62,5x56		5,6 Ac400V		1 cubas 28 Lt 3.438,00
DPCPE60*					
CR1207359	60x62,5x56		9 Ac400V		1 cubas 42 Lt transversal 3.854,00

* TELAR COMPLETO DE ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÓN A HILO DE LA ENCIMERA O INSTALACIÓN DE APOYO: PÁGINA 427

modelo	(dimensiones)	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm		euro
 CCP12 CR0999079	(24x28x18)	GN1/2	199,00
 CCP13L CR0999089	(16x28x18)	GN1/3	155,00
 CCP13F CR0999099	(16x28x18)	GN1/3	156,00
 CCP16D CR0999109	(14,5x14,5x18)	GN1/6	105,00
 CCP16S CR0999119	(14,5x14,5x18)	GN1/6	105,00
 CCP19 CR0999129	(9,5x16x18)	GN1/9	102,00
 GFCP26 CR0999139	Cuba 28lt		86,00
 CVCP26 CR0999159	Coperchio Vasca 28lt		57,00

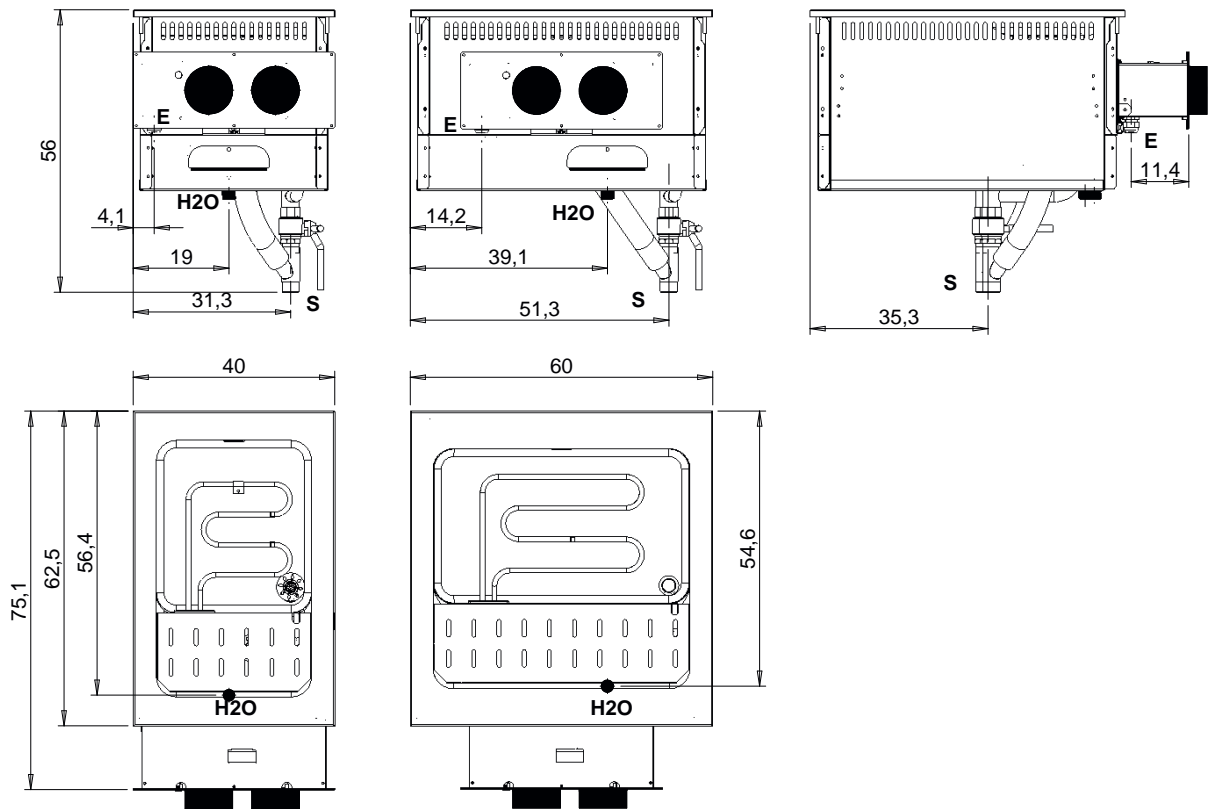
KIT Canastos

kit	7KIT-A	7KIT-B	7KIT-C	96KIT-A (73....)	96KIT-B (73....)
codice	CR0999229	CR0999239	CR0999249	CR0789950	CR0789960
					
euro	330,00	340,00	300,00	399,00	835,00

Cuece-Pastas Eléctricos



Esquema de instalación



LEGENDA



E pisicable

G union de gas

H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Freidoras Eléctricas

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrico		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
DPFRE10*					
CR1207329	40x62,5x34		9 Ac400V		1 cubas 10 Lt 2.353,00
DPFRE15*					
CR1207339	40x62,5x49,8		12 Ac400V		1 cubas 15 Lt 2.817,00

* TELAR COMPLETO DE ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÓN A HILO DE LA ENCIMERA O INSTALACIÓN DE APOYO: PÁGINA 427

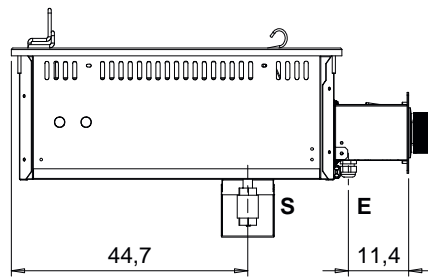
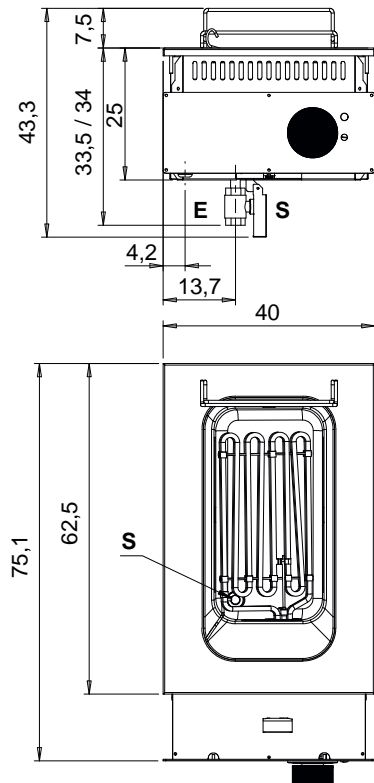
Accesorios

modelo	dimensiones			precio
codigo	LxPxH cm			euro
CR0599830	29x12,5x12	Capacidad 10/15 Lt		150,00

Freidoras Eléctricas



Esquema de instalación



LEGENDA



E pisacable

G union de gas



H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Parillas eléctricas directas

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrico		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
DPCWE40*					
CR1207489	40x62,5x25		6 Ac400V		3.008,00
DPCWE80*					
CR1207499*	80x62,5x25		12 Ac400V		4.677,00

Sarten Multiplo Eléctrico

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrico		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
DPKBEF40*					
CR1207439	40x62,5x25		4,08 Ac400V		1 zona 1 cubas 13 Lt dim. cm 32x48x9 h 2.948,00
DPKBEF60*					
CR1207449	60x62,5x25		8,16 Ac400V		2 zonas 1 cubas 21 Lt dim. cm 52x48x9 h 3.720,00

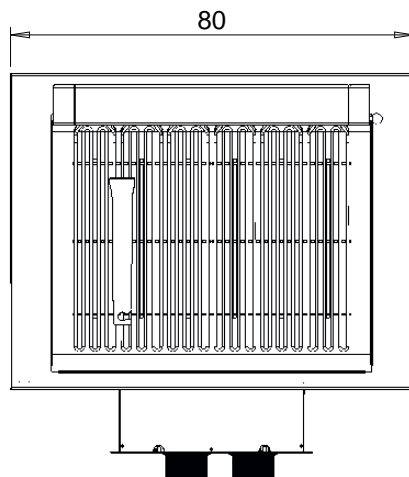
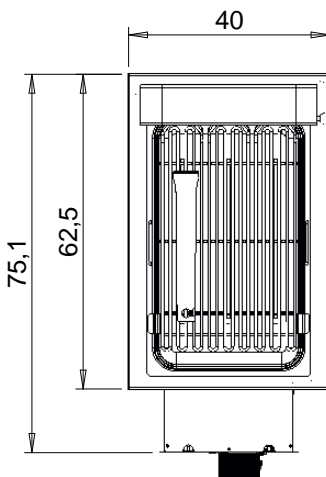
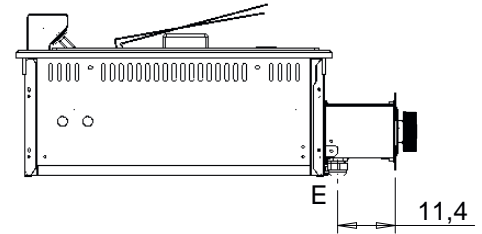
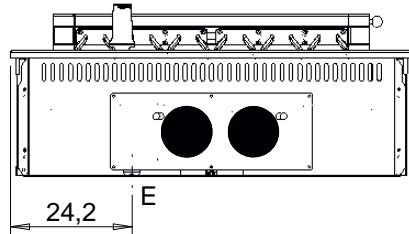
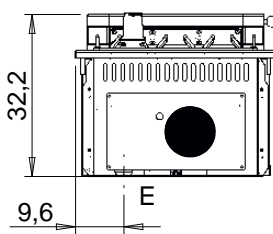
* TELAR COMPLETO DE ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÓN A HILO DE LA ENCIMERA O INSTALACIÓN DE APOYO: PÁGINA 427



Parillas eléctricas directas

Sarten Multiplo Eléctrico

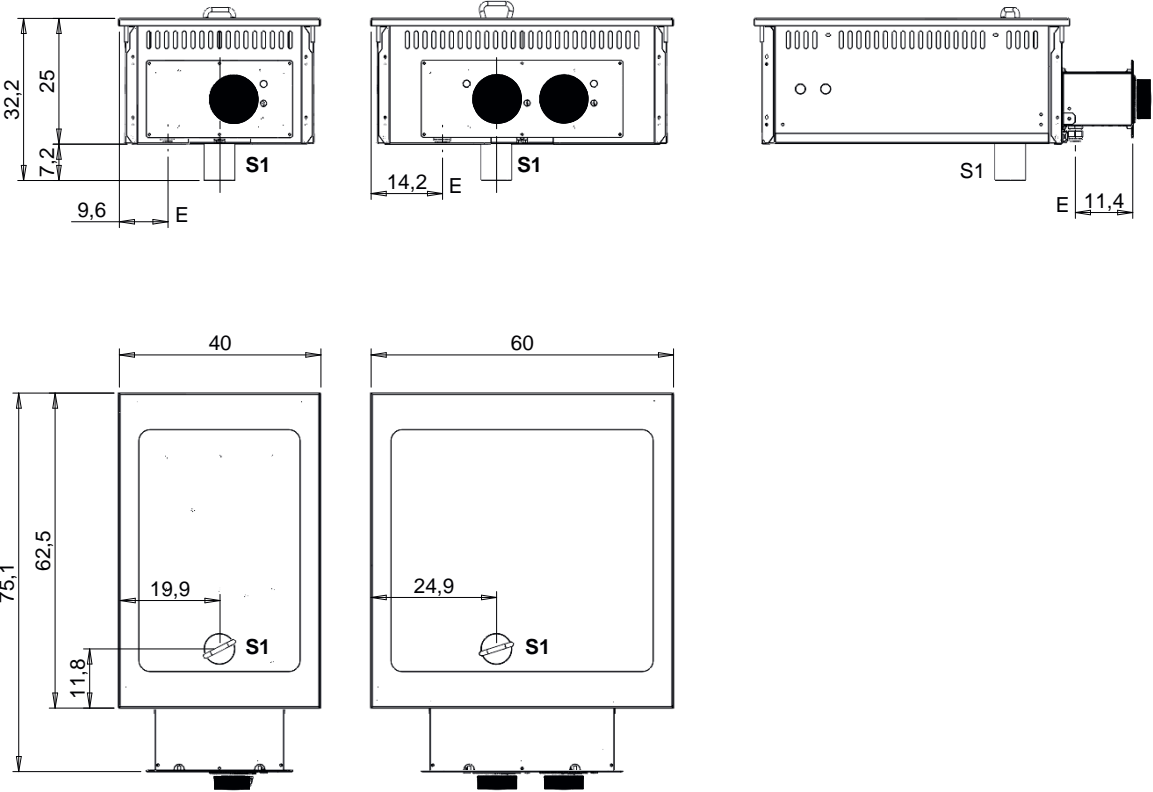
Esquema de instalación Parillas eléctricas directas



LEGENDA

- E pisacable
- G union de gas
- H2O* unión de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S desaguadero

Esquema de instalación Sartén Múltiple Eléctrico



LEGENDA

- E** pisacable
- G** union de gas
- H2O*** unión de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**
- S** desaguadero

Accesorios

Telar completo de accesorios para la instalación a hilo de la encimera

modelo	note	precio
codigo		euro
CR1201900	M 40	272,00
CR1201910	M 60	278,00
CR1201920	M 80	282,00

Telar completo de accesorios para la instalación de apoyo

modelo	note	precio
codigo		euro
CR1201930	M 40	223,00
CR1201940	M 60	224,00
CR1201950	M 80	227,00



1100 Serie

Modular, sólida y elegante

Una gama completa que se caracteriza por la excepcional versatilidad y el perfecto acoplamiento de los distintos módulos, gracias al uso de la tecnología de corte por láser.

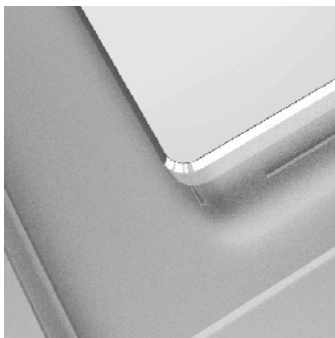
La Serie 1100 Pasante permite realizar distintas combinaciones y equipar las bases de apoyo con diversas soluciones: bloques de cocción centrales sobre bases, sobre puentes e, incluso, suspendidos; cuece pastas y freidoras independientes y, por lo tanto, más funcionales.

Todo ello en una estructura sólida y de diseño al mismo tiempo.

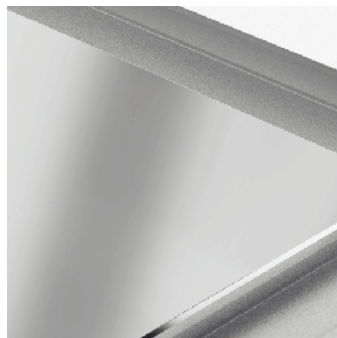
- Revestimientos externos en acero inoxidable y tratamiento in schotch brite. Plan con espesor 2 mm a découpe laser pour une épaisseur de 20/10 ème.
- Quemadores de 10 kW con llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
- Componentes testados y con alto rendimiento de los elementos calentadores utilizados.
- Las bases de apoyo se pueden equipar con hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros, colgante o en puente.
- Cubas recoge gotas en acero inoxidable.

Plancha

- Placa de acero inoxidable con superficie de contacto de cromo molibdeno con posibilidad de cocción directa e indirecta.
- Superficie de cocción de 83x66 cm con un grosor de 1,8 cm para garantizar el mantenimiento del calor durante todas las fases de cocción.
- Canal perimetral amplio para recoger la grasa de los líquidos de cocción con un cajón de recogida situado en la parte delantera de la máquina.
- 4 zonas de cocción independientes.
- Temperatura regulable de 50 ° a 400 ° C.
- Indicación mediante luz de la máquina en fase de calentamiento.



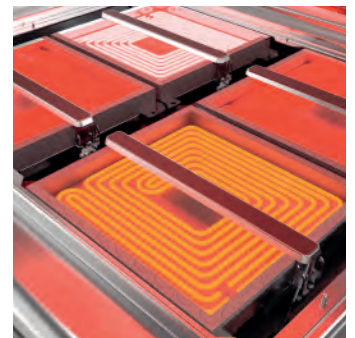
Canal perimetral amplio para recoger la grasa de los líquidos de cocción



Placa de acero inoxidable con superficie de contacto de cromo molibdeno






Posibilidad de cocción directa e indirecta



4 zonas de cocción independientes

Plancha Eléctrica Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/100 SDPH10E	110x110x86/90		16		9.613,00
 BN12101210			Ac400V		





Parrillas Eléctricas

"ACCESORIOS" PÁGINA 468







- Reguladores de energía de 6 posiciones, temperatura máxima 400 °C.
- Dos zonas de cocción independientes en modulo 90 cm.
- Testigo de control del funcionamiento.
- Cajón de recogida de grasas extraíble debajo de los elementos de calentamiento.
- Cocción directa en contacto con resistencias blindadas

Parrillas Eléctricas Versión Top

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Euro
 1100/45TGEW BN12130860	45x110x28		5,42 Ac400V 	4.034,00
 1100/90TGEW BN12130865	90x110x28		10,83 Ac400V 	5.959,00

Parrillas Eléctricas Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Euro
 1100/45GEW BN12100860	45x110x86/90		5,42 Ac400V 	4.859,00
 1100/90GEW BN12100865	90x110x86/90		10,83 Ac400V 	6.975,00

Barbacoa De Piedra Lávica

Quemador de acero AISI 304 controlado por válvula de seguridad y termopar.
Encendido piezoeléctrico.
Temperatura regulable hasta 350 °C.
Dispositivo para regular la altura de las parrillas (2 posiciones).
Petos perimétricos antisalpicaduras (alt. máx. = 12 mm).
Canal con orificio de desagüe y cajón recoge-grasas y residuos extraíble.
Cajón interior para recoger los residuos de carbón.



Barbacoa De Piedra Lávica Versión Top

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Euro
1100/45 TPLG BN12130850	45x110x28	12,5 Kcal 10750		Dotación estándarD parrilla para carne y 3 confección de piedra làvica (4 kg cada una) 3.645,00
1100/90 TPLG BN12130855	90x110x28	25 Kcal 21500		Dotación estándarD 1 parrillas para carne y 6 confección de piedra làvica (4 kg cada una) 4.821,00

Barbacoa De Piedra Lávica Sobre Soporte Abierto

modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Euro
1100/45PLG BN12100850	45x110x86/90	12,5 Kcal 10750		Dotación estándarD parrilla para carne y 3 confección de piedra làvica (4 kg cada una) 4.334,00
1100/90PLG BN12100855	90x110x86/90	25 Kcal 21500		Dotación estándarD 1 parrillas para carne y 6 confección de piedra làvica (4 kg cada una) 6.019,00

Accesorios Barbacoa

modelo	dimensiones	precio
codigo	cm	euro

Parilla En Acero Inox Aisi 304 Para Carne

	9GPC40 CR0980069	39x65	INOX	CARNE	352,00
	9GPC80 CR0980079	79x65	INOX	CARNE	568,00

Parrilla para carne/pescado

	9GPI40 CR0980089	39x65	INOX	PESCE	548,00
	9GPI80 CR0980099	79x65			510,00
	9GPCG40 CR0980119	38,4x65	GHISA	PESCE/CARNE	382,00
	9GPCG80 CR0980129	79x65			894,00

Paquete Piedra Lávica

	DCPL6 CR1353909	4 Kg	41,00
--	---------------------------	------	--------------





Wok gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 468



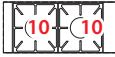

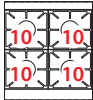
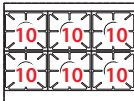
- Disponible con quemadores de 10 kW o 14 kW.
- Superficies con espesor de 20/10.
- Descarga trasera derecha de 22 mm de diámetro, predispuesta para conexión de tierra.
- En la zona de carga, recipiente de amplitud completa para recoger los líquidos que se derramen.

Gas Wok


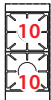
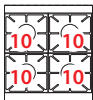
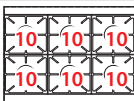
modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Euro
 1100/90 CGPW20	45x110x86/90	20 Kcal 8600		6.195,00
 1100/90 CGPW28	45x110x86/90	28 Kcal 24080		6.530,00

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
- Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.
- Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
- Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.



Cocinas a gas modelo top

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
550/90 TCGP	90x55x28	20			2.773,00
BN12130070		Kcal 17200			
1100/45 TCGP	45x110x28	20			3.119,00
BN12130051		Kcal 17200			
1100/90 TCGP	90x110x28	40			4.912,00
BN12130052		Kcal 34400			
1100/135 TCGP	135x110x28	60			6.383,00
BN12130053		Kcal 51600			

Cocinas a gas sobre base abierta

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
550/90 CGP	90x55x86/90	20			3.551,00
BN12100070		Kcal 17200			
1100/45 CGP	45x110x86/90	20			3.948,00
BN12100051		Kcal 17200			
1100/90 CGP	90x110x86/90	40			6.044,00
BN12100052		Kcal 34400			
1100/135 CGP	135x110x86/90	60			7.797,00
BN12100053		Kcal 51600			

Cocinas a gas con horno eléctrico- Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 CGGP	90x110x86/90	40+11			8.829,00
BN12100060		Kcal 34400+9460			
1100/90 CGEP	90x110x86/90	40	HORNO ELÉCTRICO		8.929,00
BN12100061		Kcal 34400	9 Ac400V		

Las cocinas pueden ser también equipadas con quemadores de 3,5 - 5,7 - 7 kW. Por solicitudes contactar nuestro despacho comercial.



Cocinas A Gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 468

Cocinas a gas con horno y armario neutro - Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/135 CGGP BN12100065	135x110x86/90	60+11 Kcal 51600+9460			11.299,00
1100/135 CGEP BN12100067	135x110x86/90	60 Kcal 51600	HORNO ELÉCTRICO 9 Ac400V		11.398,00

Cocinas a gas con horno y armario caliente- Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/135 CGGEP BN12100066	135x110x86/90	60+11 Kcal 51600+9460	ARMADIO CALDO 1,4 Ac230V		12.091,00
1100/135 CGEEP BN12100068	135x110x86/90	60 Kcal 51600	HORNO ELÉCTRICO 10,4 Ac400V		12.197,00



Quemadores de las cocinas de alta eficiencia de 10 Kw.

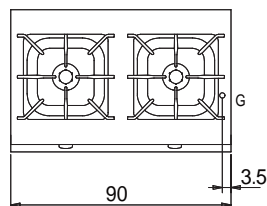
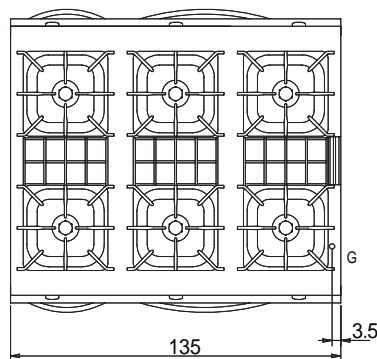
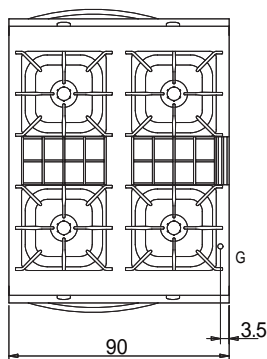
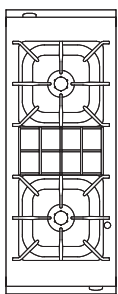
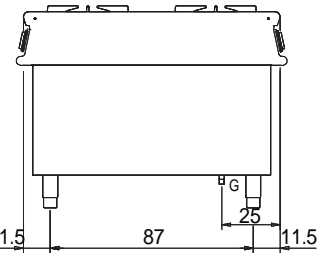
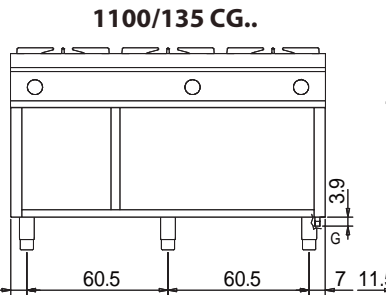
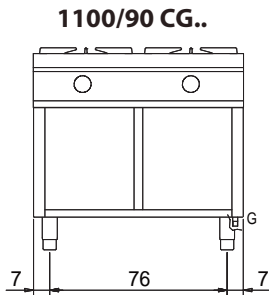
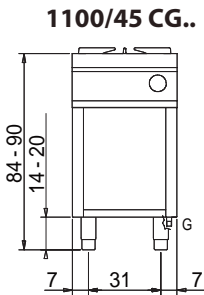
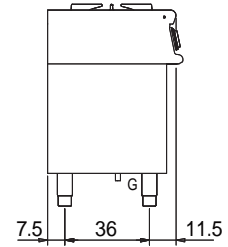
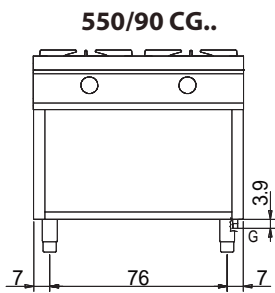
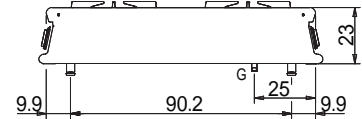
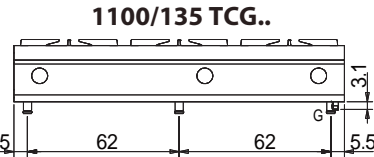
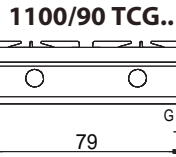
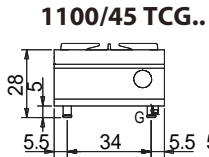
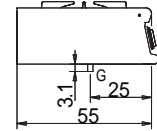
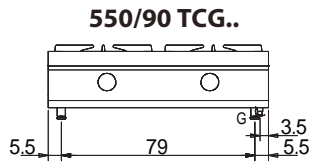


Cubas recoge gotas en acero inoxidable



Forno a gas passante di Dimensiones 53,9x101,8x29,23 cm.

Esquema de instalación



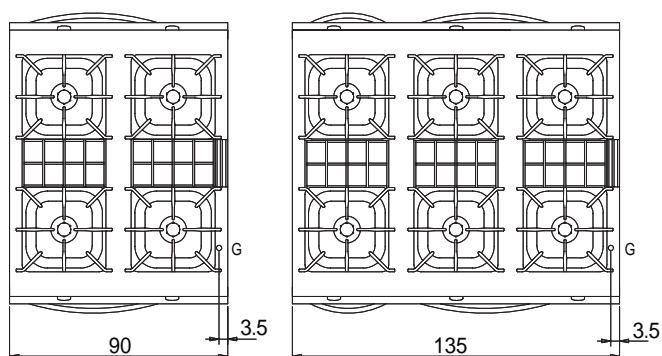
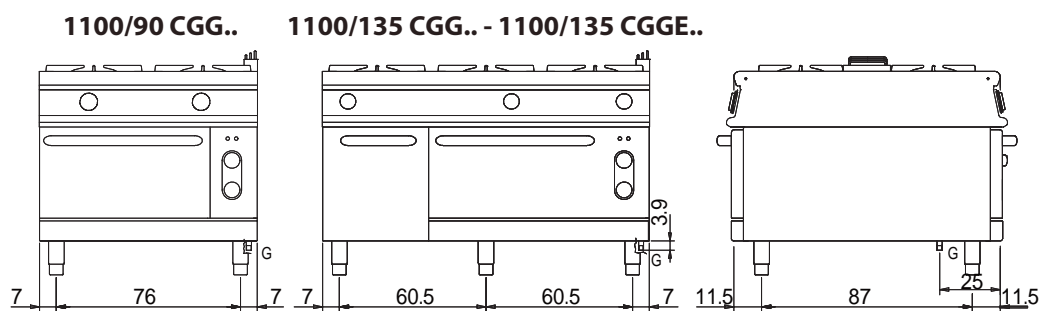
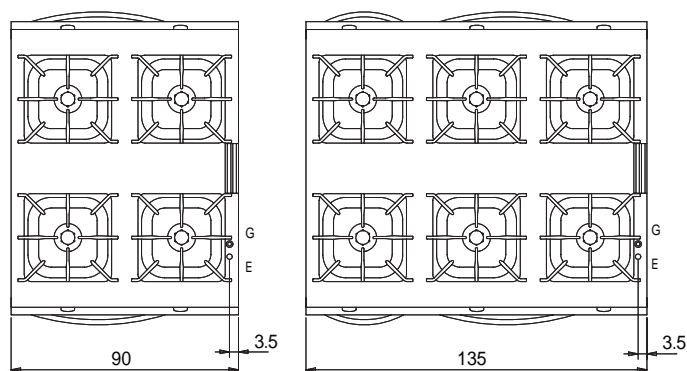
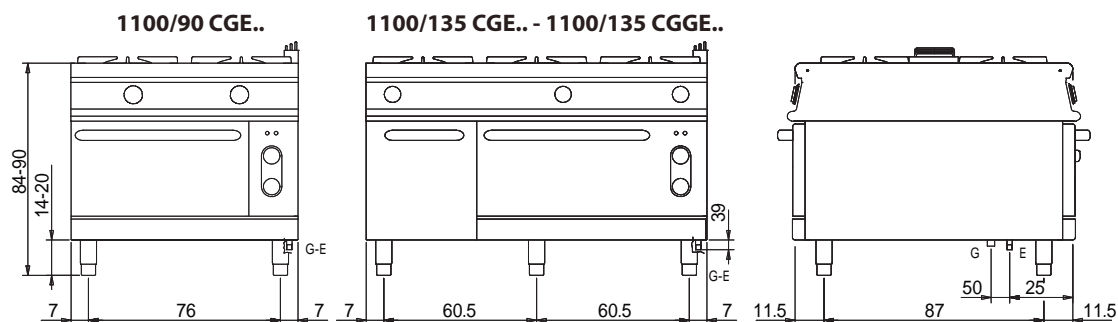
LEYENDA

E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero







LEYENDA





- E pisacable
- G union de gas
- H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S desaguadero

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Superficie de vitrocerámica irrompible.
- Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.
- Potencia por cada zona de 4 Kw.
- Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.

Cocinas eléctricas vitrocerámica modelo top

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *	
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro	
1100/45 TVTC	45x110x28		8 Ac400V			3.357,00
BN12131057						
1100/90 TVTC	90x110x28		16 Ac400V			5.061,00
BN12131058						

Cocinas eléctricas vitrocerámica sobre base abierta

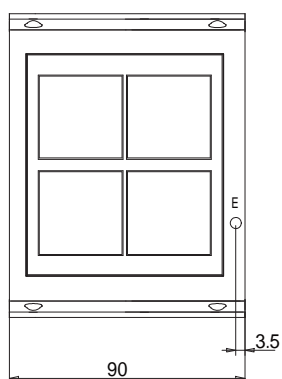
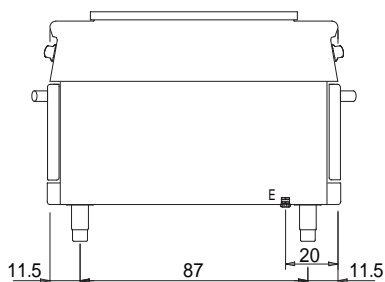
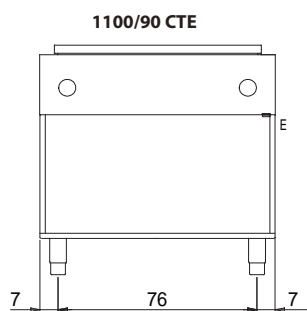
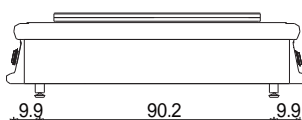
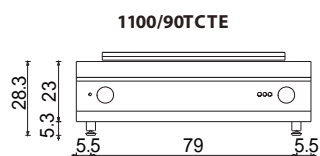
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *	
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro	
1100/45 VTC	45x110x86/90		8 Ac400V			4.195,00
BN12101057						
1100/90 VTC	90x110x86/90		16 Ac400V			6.164,00
BN12101058						



Cocinas Eléctricas Vidroceràmica

"ACCESORIOS" PÁGINA 468

Esquema de instalación



LEYENDA

E pisicable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4






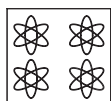
S desaguadero

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tableros con comandos inclinados hacia el operador.
- Superficie vitrocerámica irrompible.
- Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.
- Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que nota la presencia del recipiente de cocina en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y dispositivo contra el sobrecalentamiento.
- Potencia de 5 Kw en cada zona.

Cocinas eléctricas a inducción modelo top

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
550/90 TCII					
BN12131422	90x55x28		10 Ac400V	 	9.499,00
1100/45 TCII					
BN12131420	45x110x28		10 Ac400V	 	9.640,00
1100/90 TCII					
BN12131421	90x1100x25		20 Ac400V	 	14.619,00

Cocinas eléctricas a inducción sobre base abierta

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
550/90 GCII					
BN12101422	90x55x86/90		10 Ac400V	 	10.028,00
1100/45 GCII					
BN12101420	45x110x86/90		10 Ac400V	 	10.192,00
1100/90 GCII					
BN12101421	90x1100x86/90		20 Ac400V	 	15.471,00

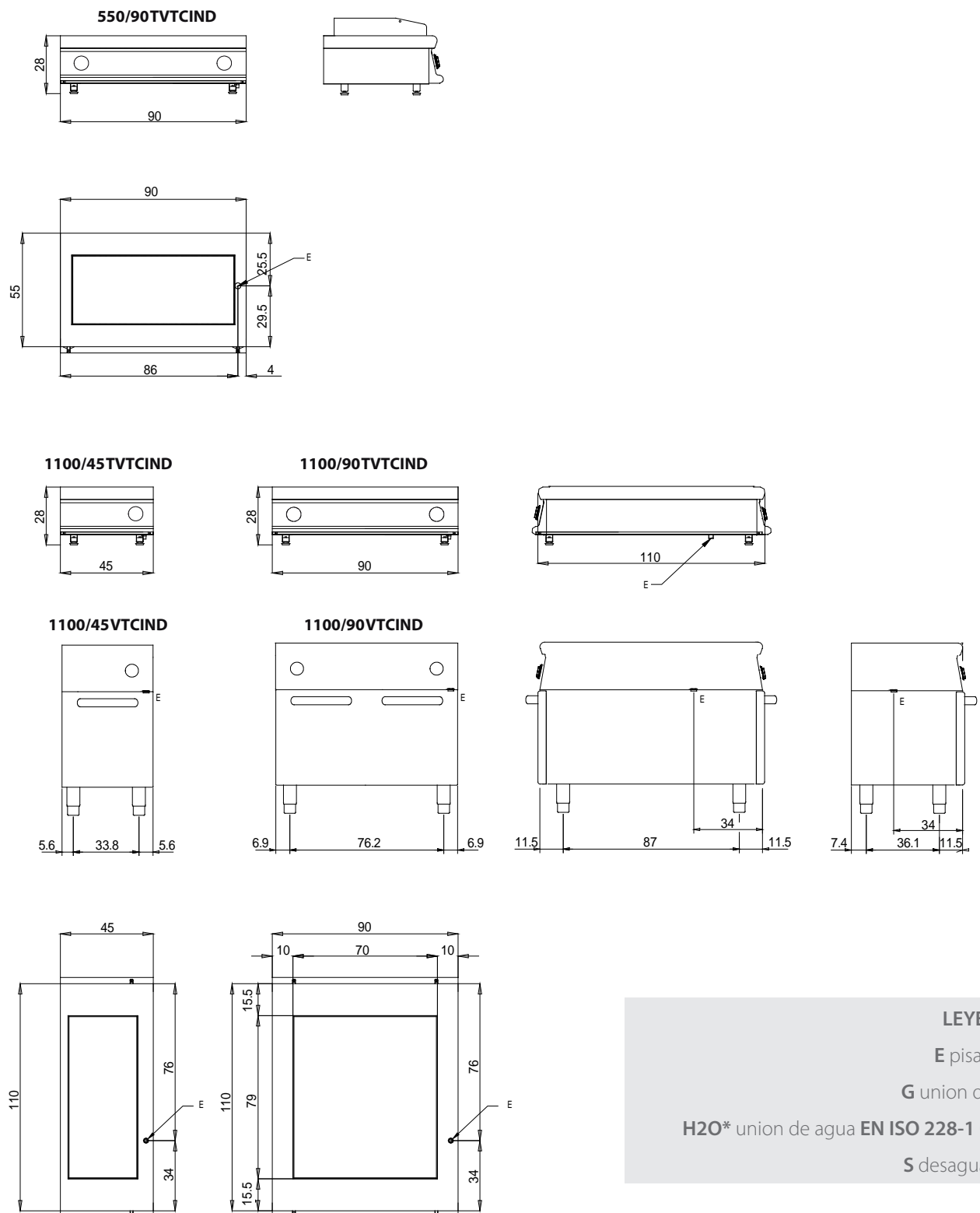
Cocinas Eléctricas A Inducción



1100/90 TVTCIND

"ACCESORIOS" PÁGINA 468

Esquema de instalación



LEYENDA

E pisicable


G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4


S desaguadero

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Plancha y anillo centrales en hierro fundido.
- Quemador en acero comandado por una válvula de seguridad con termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- Temperatura regulable en la plancha de 50° a 500°C.
- Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.
- Versión con fuegos abiertos: Quemadores de 14 kW.




Placa radiante gas -modelo top

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 TCTG	90x110x28	14			4.086,00
BN12130175		Kcal 12040			

Placa radiante gas sobre base abierta

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 CTG	90x110x86/90	14			5.316,00
BN12100175		Kcal 12040			

Placa radiante gas con horno a gas- Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53

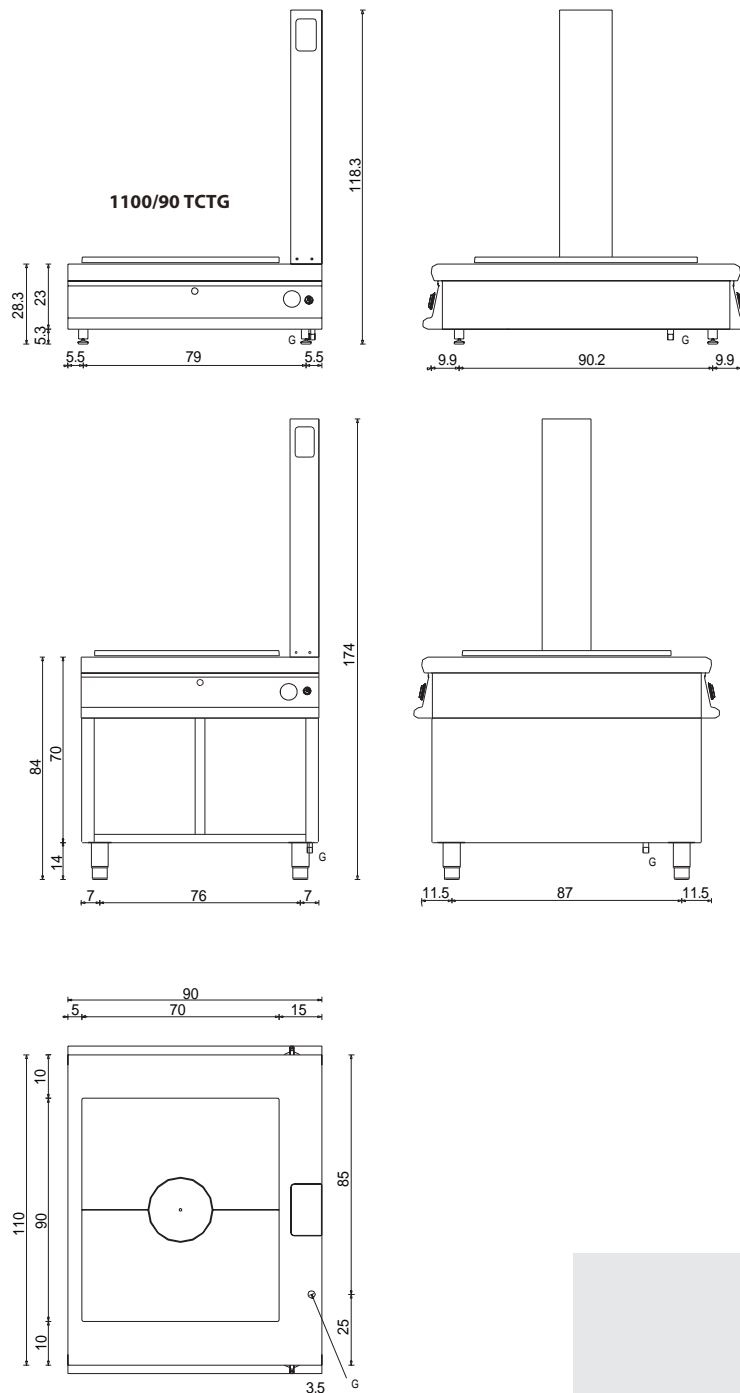
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 CTGG	90x110x86/90	14+11			8.974,00
BN12100185		Kcal 12040+9460			
1100/90 CTGE	90x110x86/90	14	9 Ac400V HORNO ELÉCTRICO	 	8.872,00
BN12100195		Kcal 12040			

Placa Radiante Gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 468



Esquema de instalación



LEYENDA

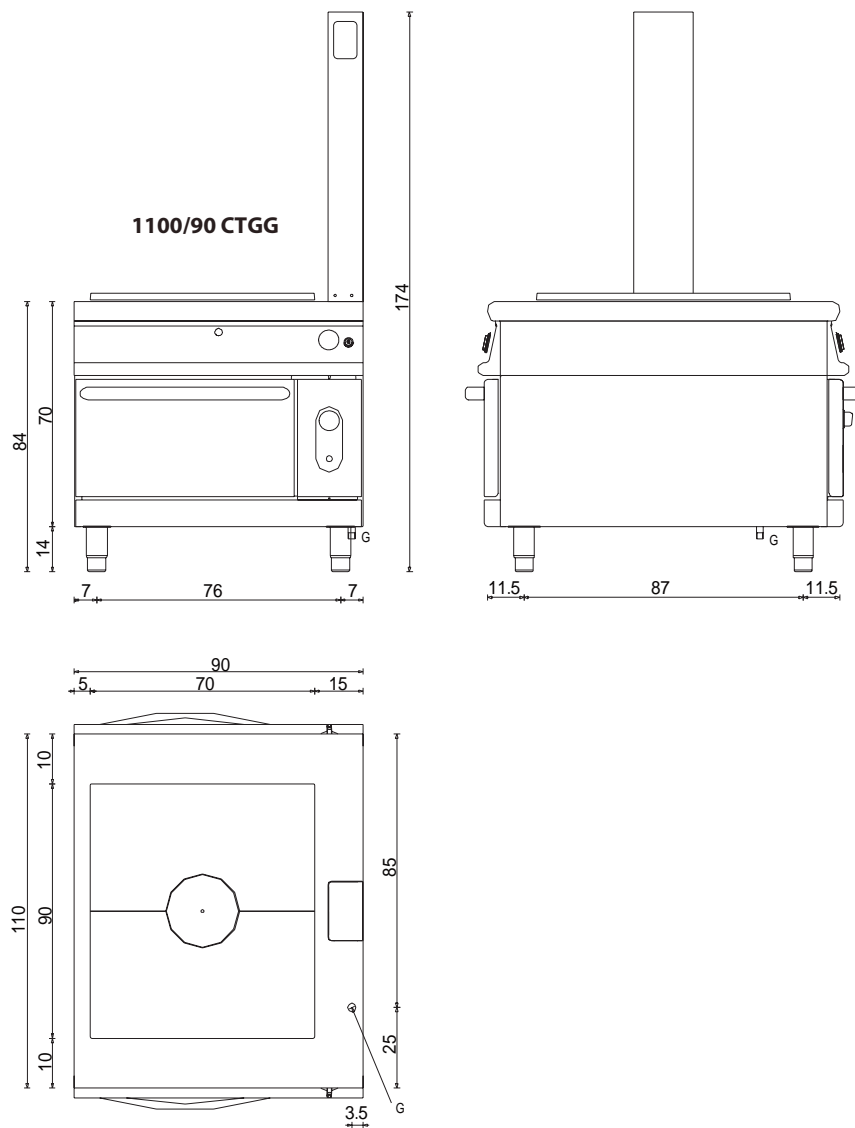
E pisicable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Esquema de instalación



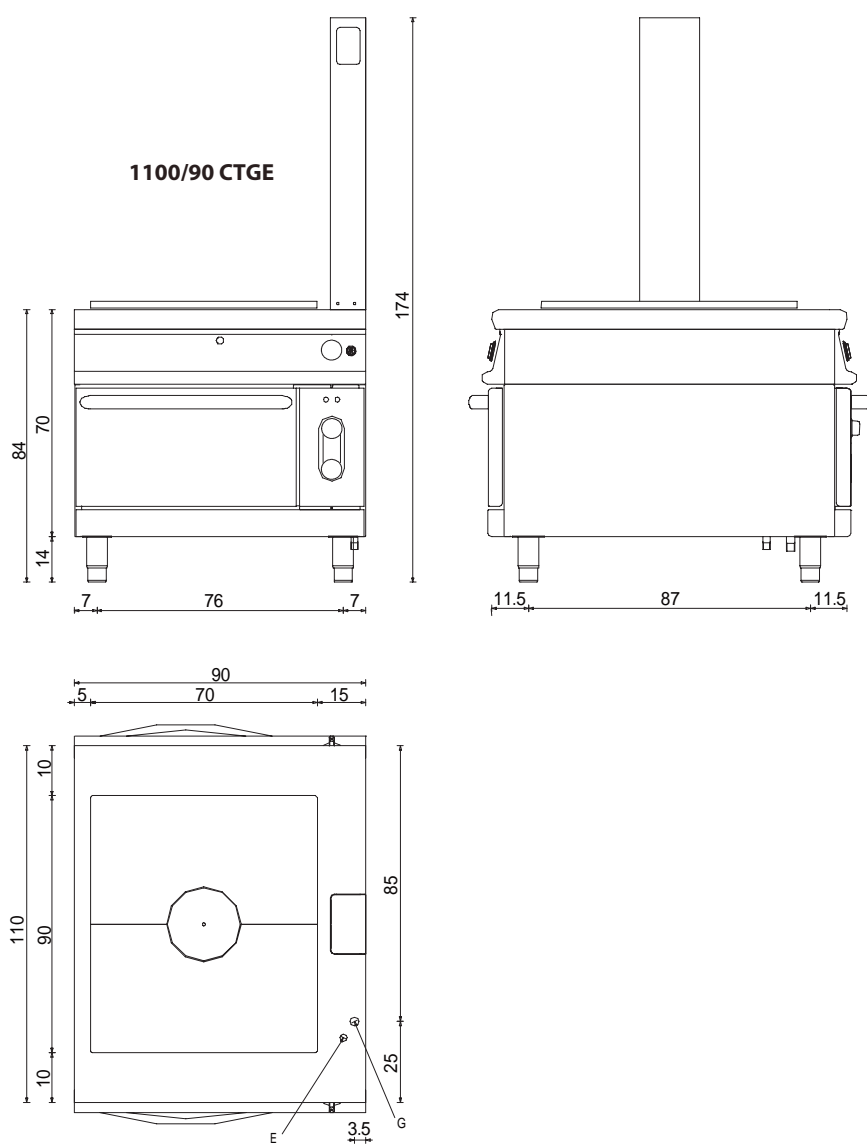
LEYENDA

E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



LEYENDA

E pisacable



G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4



S desaguadero

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irrigación controlado con termostato de seguridad.
- Regulación temperatura de 50 a 400°C mediante termostato.



Placa radiante eléctricas-modelo top

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 TCTE					
BN12131190	90x110x28		16 Ac400V	 	7.408,00

Placa radiante eléctricas sobre base abierta

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 CTE					
BN12101190	90x110x86/90		16 Ac400V	 	8.102,00

Placa radiante eléctricas con horno eléctrico - Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53

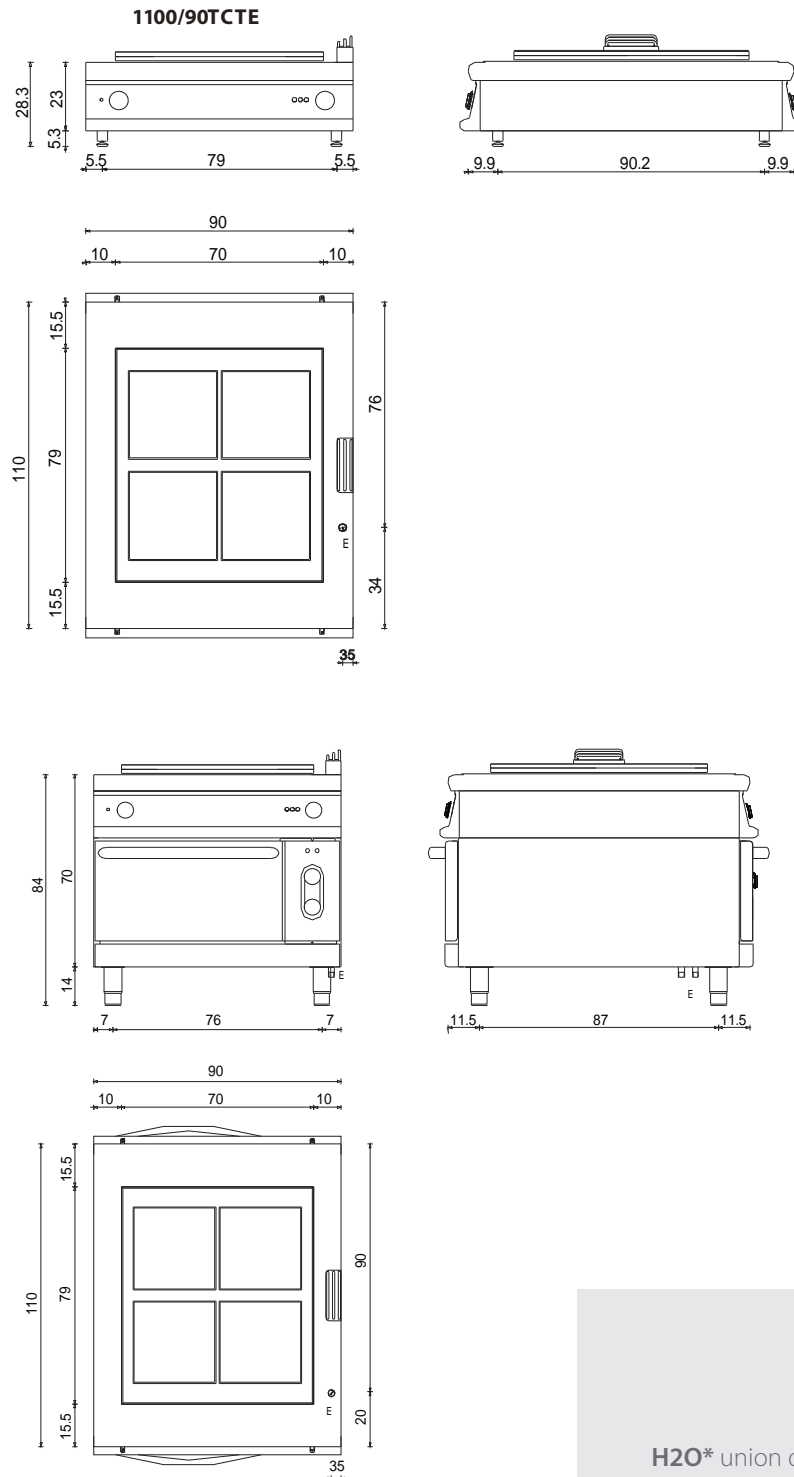
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 CTEE					
BN12101200	90x110x86/90		16+9 Ac400V	 	11.260,00



Placa Radiante Eléctricas

"ACCESORIOS" PÁGINA 468

Esquema de instalación



LEYENDA

E pisacable


G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4


S desaguadero

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Dimensiones cubas Gastro Norm.
- Fondo falso perforado para apoyo recipientes.
- Temperaturas regulables de 30° a 90°C.
- Cuba dotada de nivel de llenado.
- Versión gas: quemador comandado de válvulas termostáticas de seguridad de termopar y encendido piezoeléctrico.
- Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba.

Baño Maria Gas Y Eléctrico modelo top - bacinillas no incluidas

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/45 TCBG	45x110x28	3,6		1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1	3.909,00
BN12130150		Kcal 3096			
1100/45 TCBE	45x110x28		2,2 Ac230V	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1	3.113,00
BN12131150					

Baño Maria Gas Y Eléctrico sobre base abierta - bacinillas no incluidas

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/45 CBG	45x110x86/90	3,6		1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1	4.581,00
BN12100150		Kcal 3096			
1100/45 CBE	45x110x86/90		2,2 Ac230V	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1	3.897,00
BN12101150					

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%

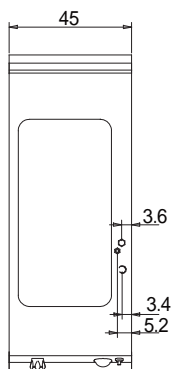
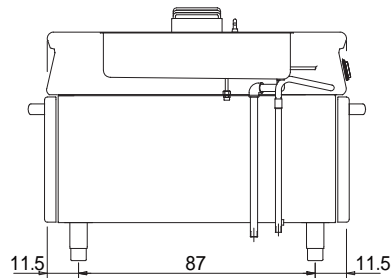
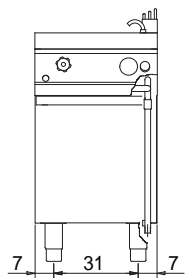
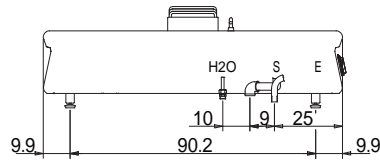
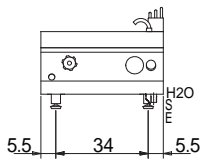


Baño Maria Gas Y Eléctrico

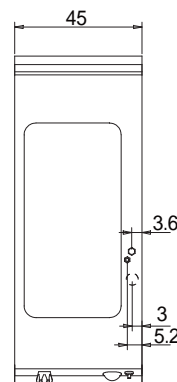
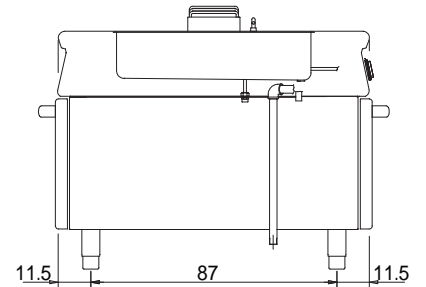
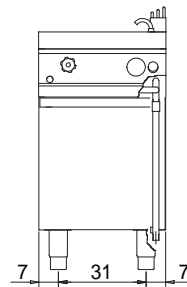
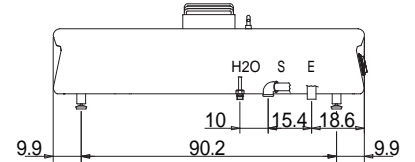
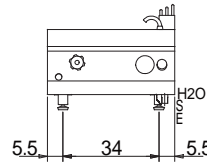
"ACCESORIOS" PÁGINA 468

Esquema de instalación

1100/45 TCBG



1100/45 TCBE



LEYENDA

E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

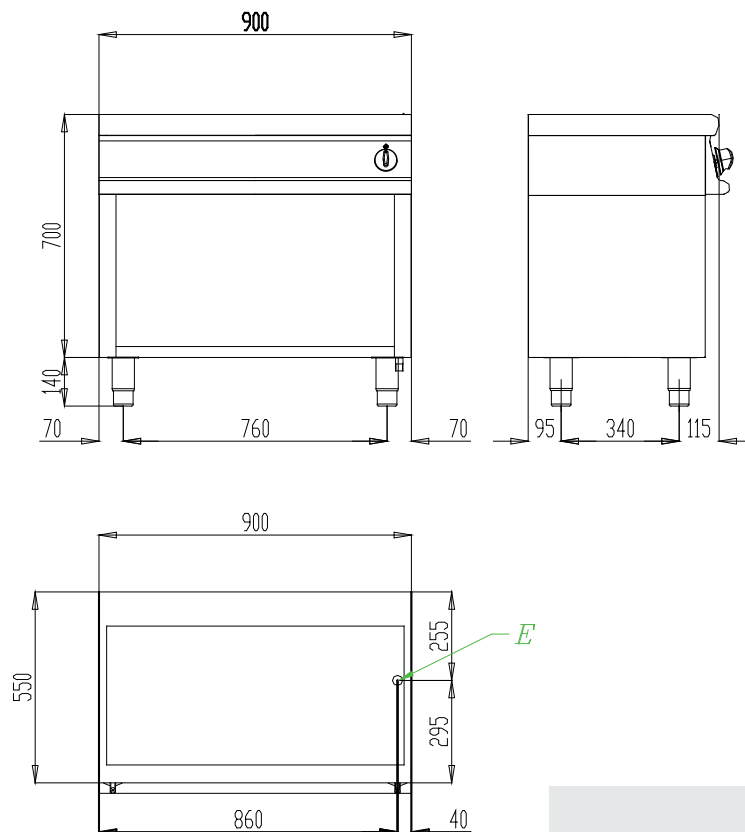
S desaguadero



Sarten multiple

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
550/90 KBEF	90x55x86/90		4,5 Ac230V		4.653,00
BN12101070					

Esquema de instalación



LEGENDA

E pressacavo entrada linea elettrica


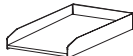

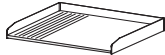

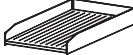
G attacco arrivo gas

H2O* attacco arrivo acqua EN ISO 228-1 G 3/4


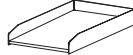

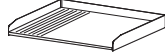

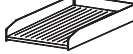
S scarico acqua

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
- Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.
- Versión gas: quemador de llama autoestabilizada. Válvula termostática de seguridad con termopar (110-280°C).





Fry- top a gas modelo top pasante

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 TFTTG BN12130310	90x110x28	15 Kcal 12900			6.491,00
1100/90 TFTTG1/2R BN12130311	90x110x28	15 Kcal 12900			6.457,00
1100/90 TFTTGR BN12130312	90x110x28	15 Kcal 12900			6.412,00

Fry- top a gas elemento neutro pasante

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 FTTG BN12100310	90x110x86/90	15 Kcal 12900			7.627,00
1100/90 FTTG1/2R BN12100311	90x110x86/90	15 Kcal 12900			7.593,00
1100/90 FTTGR BN12100312	90x110x86/90	15 Kcal 12900			7.548,00

Fry- top a gas con horno - Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53


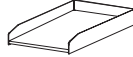

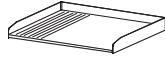
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 FTTGG BN12100400	90x110x86/90	26 Kcal 22360			10.412,00
1100/90 FTTGE BN12100405	90x110x86/90	15 Kcal 12900	9 Ac400V 		10.522,00




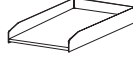

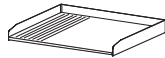


Fry- top a gas

"ACCESORIOS" PÁGINA 468


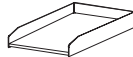

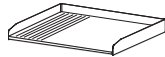
Fry- top a gas modelo top 1 lado con plancha cromada

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
550/90 TFFTGC	90x55x28	9,5			5.270,00
BN12130320		Kcal 8170			
550/90 TFFTGC1/2R	90x55x28	9,5			5.474,00
BN12130321		Kcal 8170			


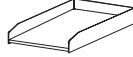

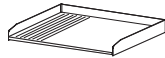

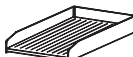
Fry- top a gas modelo top pasante con plancha cromada

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 TFFTGC	90x110x28	15			7.023,00
BN12130315		Kcal 12900			
1100/90 TFFTGC1/2R	90x110x28	15			7.865,00
BN12130316		Kcal 12900			
1100/90 TFFTGCR	90x110x28	15			7.909,00
BN12130317		Kcal 12900			

Fry- top a gas elemento neutro 1 lado con plancha cromada

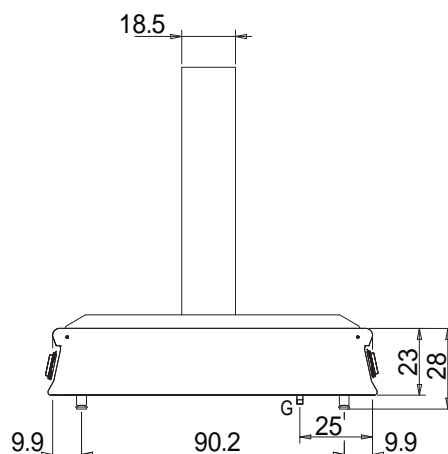
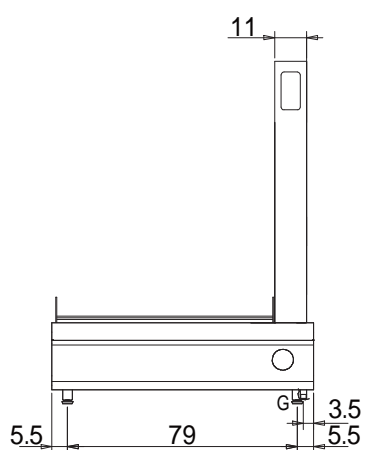
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
550/90 FTTGC	90x55x86/90	9,5			5.815,00
BN12100320		Kcal 8170			
550/90 FTTGC1/2R	90x55x86/90	9,5			5.993,00
BN12100321		Kcal 8170			

Fry -top a gas elemento neutro pasante con plancha cromada

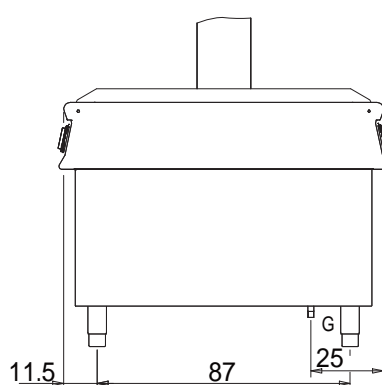
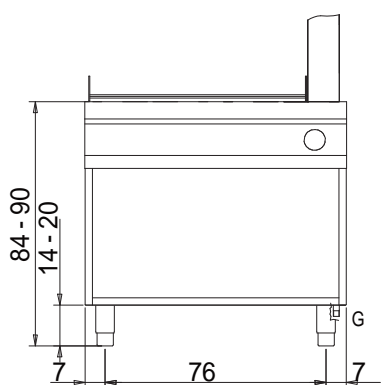
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 FTTGC	90x110x86/90	15			8.159,00
BN12100315		Kcal 12900			
1100/90 FTTGC1/2R	90x110x86/90	15			9.001,00
BN12100316		Kcal 12900			
1100/90 FTTGCR	90x110x86/90	15			9.055,00
BN12100317		Kcal 12900			

Esquema de instalación

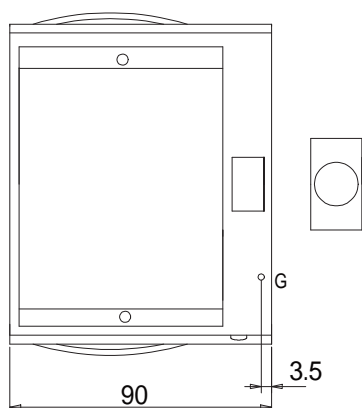
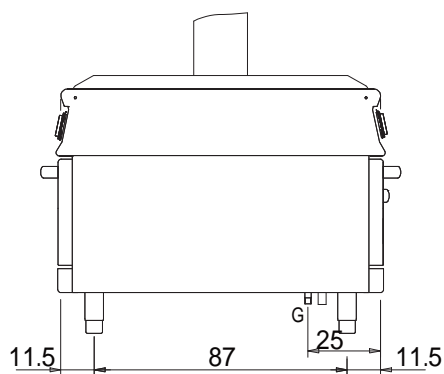
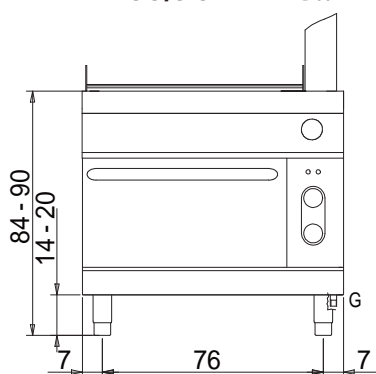
1100/90 TFTTG..



1100/90 FTTG..



1100/90 TFTTG..



LEYENDA

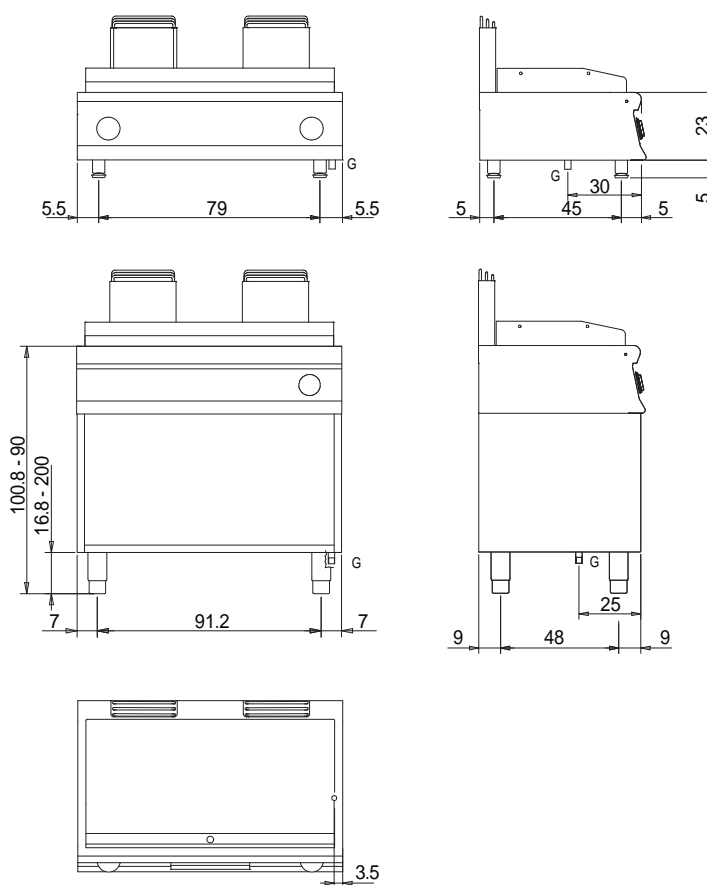
E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

550/90 TFFT..



LEYENDA

E pisacable


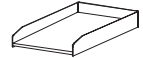




G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4


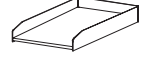

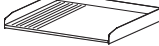

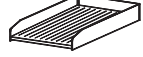
S desaguadero

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
- Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.
- Versión eléctrica: calentamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy. Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280°C. Termostato de seguridad.

Fry-top eléctricos modelo top pasante

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 TFTE BN12131140	90x110x28		20 Ac400V		 6.774,00
1100/90 TFTE1/2R BN12131141	90x110x28		20 Ac400V		 6.740,00
1100/90 FTFR BN12131142	90x110x28		20 Ac400V		 6.695,00

Fry-top eléctricos elemento neutro pasante


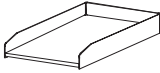

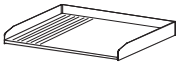
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
1100/90 FTE BN12101140	90x110x86/90		20 Ac400V		 7.881,00
1100/90 FTE1/2R BN12101141	90x110x86/90		20 Ac400V		 7.846,00
1100/90 FTFR BN12101142	90x110x86/90		20 Ac400V		 7.802,00




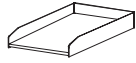

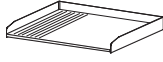


Fry -top eléctricos

"ACCESORIOS" PÁGINA 468


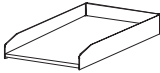

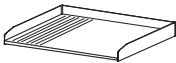
Fry-top eléctricos modelo top 1 lado con plancha cromada

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *	
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro	
550/90 TFTEC	90x55x28		10 Ac400V			4.706,00
BN12131320						
550/90 TFTEC1/2R	90x55x28		10 Ac400V			4.884,00
BN12131321						


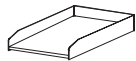

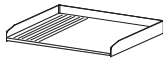


Fry-top eléctricos modelo top pasante con plancha cromada

modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *	
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro	
1100/90 TFTEC	90x110x28		20 Ac400V			7.134,00
BN12131145						
1100/90 TFTEC1/2R	90x110x28		20 Ac400V			7.975,00
BN12131146						
1100/90 TFTECR	90x110x28		20 Ac400V			8.029,00
BN12131147						

Fry-top eléctricos elemento neutro 1 lado con plancha cromada

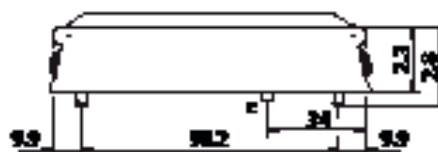
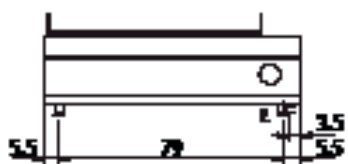
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *	
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro	
550/90 FTEC	90x55x86/90		10 Ac400V			5.232,00
BN12101320						
550/90 FTEC1/2R	90x55x86/90		10 Ac400V			5.410,00
BN12101321						

Fry-top eléctricos elemento neutro pasante con plancha cromada

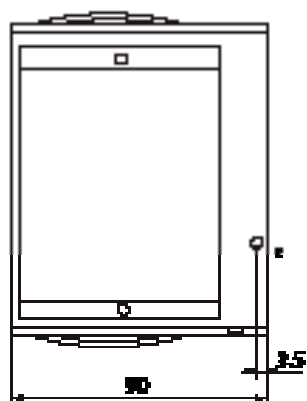
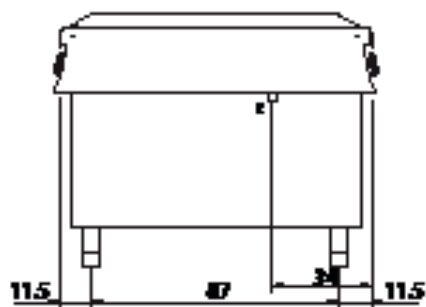
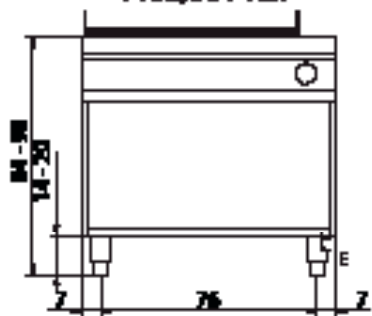
modelo	Dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio *	
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro	
1100/90 FTEC	90x110x86/90		20 Ac400V			8.238,00
BN12101145						
1100/90 FTEC1/2R	90x110x86/90		20 Ac400V			9.080,00
BN12101146						
1100/90 FTECR	90x110x86/90		20 Ac400V			9.134,00
BN12101147						

Esquema de instalación

1100/90 FTE..



1100/90 FTE..



LEYENDA

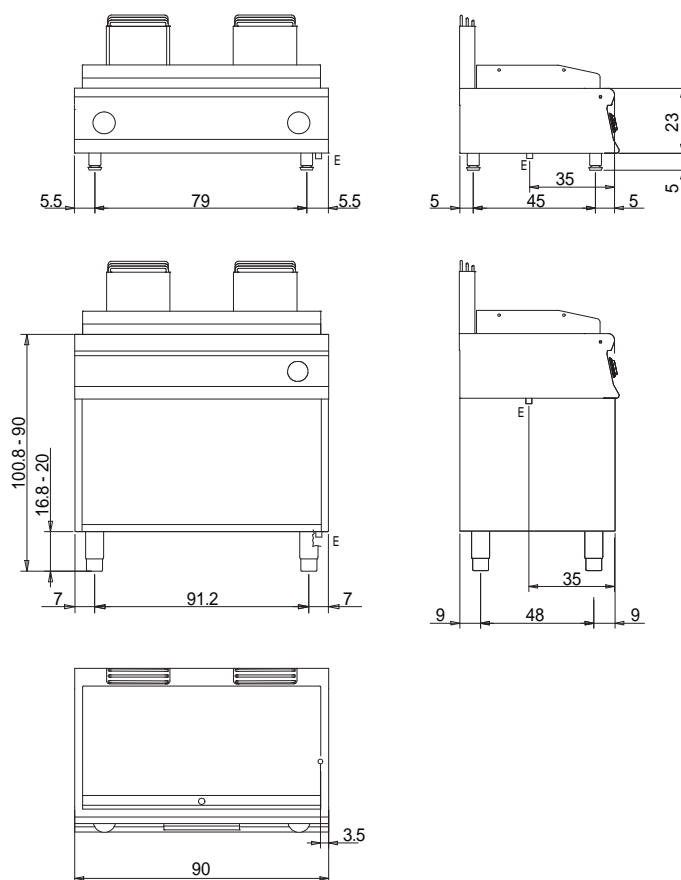
E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

550/90 TFTE..



LEYENDA

E pisicable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.
- Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.
- **Versión eléctrica:** calentamiento mediante resistencia revestida en acero AISI 304 situada en la cuba y giratoria a 90° para favorecer la limpieza.
- **Versión gas:** calentamiento mediante quemador en acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba. Válvula de gas de seguridad con termopar y encendido eléctrico.

Cuocepastas modelo con armario Gas

	modelo codigo	Dimensiones LxPxH cm	potencia gas kW	potencia eléctrica kW	capacità vasca Lt	precio * Euro
	550/45 CPG BN12100900	45x55x86/90	13 Kcal 11180		1 x 26 Lt	4.138,00
	1100/45CPG BN12100950	45x110x86/90	14 Kcal 12038	0,1 Ac230V	1 x 40 Lt	5.461,00
	550/90 CPG BN12100905	90x55x86/90	13+13 Kcal 22360		2 x 26 Lt	6.739,00

Cuocepastas modelo con armario Electrica

	modelo codigo	Dimensiones LxPxH cm	potencia gas kW	potencia eléctrica kW	capacità vasca Lt	precio * Euro
	550/45 CPE BN12101900	45x55x86/90		7,5 Ac400V	1 x 26 Lt	3.782,00
	1100/45CPE BN12101950	45x110x86/90		8,5 Ac400V	1 x 40 Lt	5.061,00
	550/90 CPE BN12101905	90x55x86/90		14,8 Ac400V	2 x 26 Lt	5.939,00

Combinaciones posibles por cada cuba 26lt.

kit	E	A	B	C	D	COP
codigo	CR1355769	CR1355729	CR1355739	CR1355749	CR1355759	CR1355779
euro	259,00	545,00	416,00	288,00	341,00	61,00

Combinaciones posibles por cada cuba 40lt

kit	9KIT-A	9KIT-B	9KIT-C	9KIT-D	9KIT-E	COP
codigo	CR0999179	CR0999189	CR0999199	CR0789930	CR0999209	CR0999169
euro	494,00	506,00	574,00	378,00	425,00	71,00

Canastos no incluidos en el precio

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%

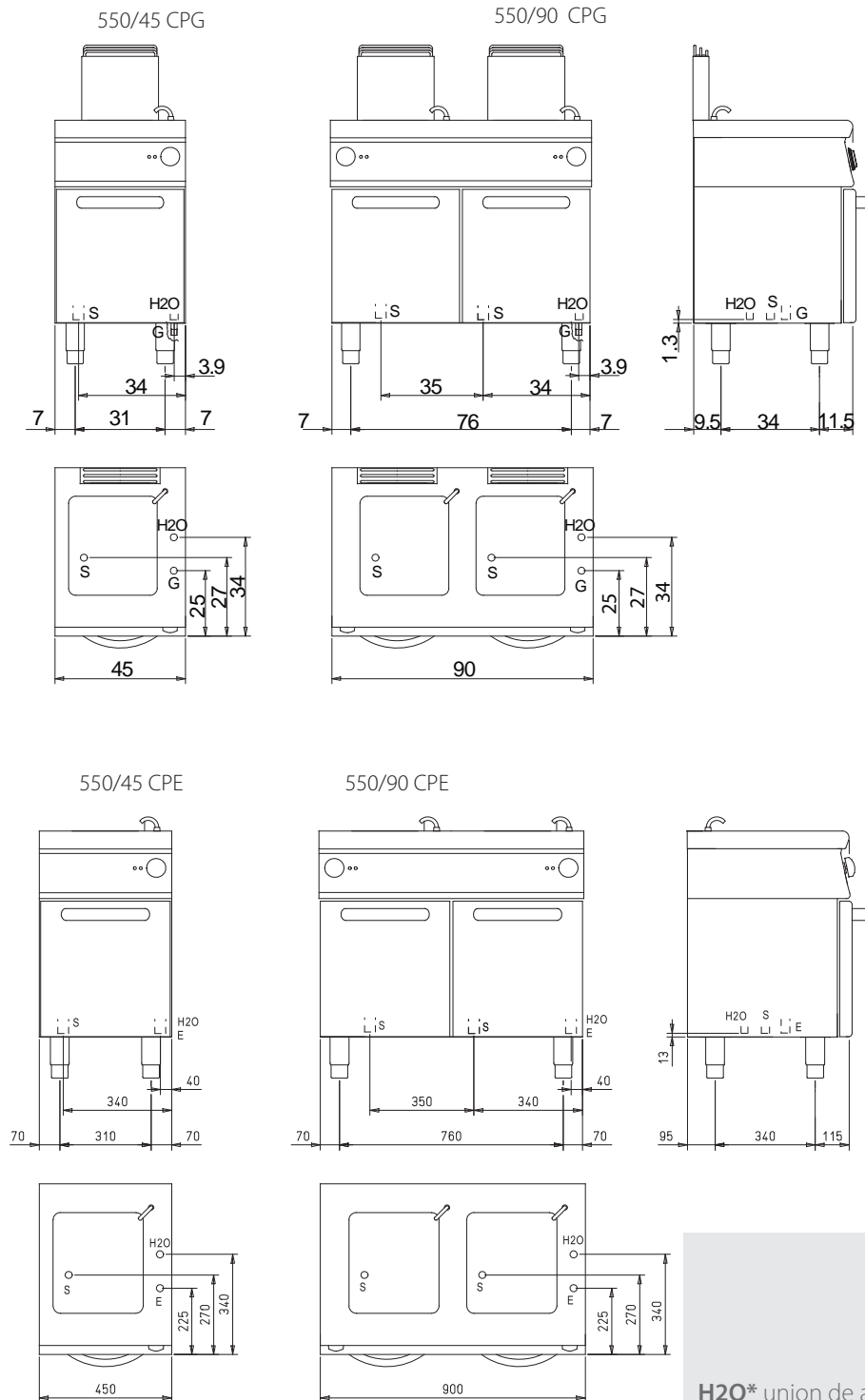


550/90 CPG

Cuocepastas Gas y Eléctricos

"ACCESORIOS" PÁGINA 468

Esquema de instalación






LEYENDA




- E pisacable
- G union de gas
- H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S desaguadero

- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas.
- Grifos de descarga aceite.
- Bandejas recoge aceite bajo pedido.
- Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.
- **Versión eléctrica:** calentamiento mediante resistencia revestida en acero inoxidable AISI 304 dentro de la cuba y giratoria en más de 90°. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 190°C.
- **Versión gas:** calentamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 190°C.

Freidoras Gas

	modelo	Dimensiones	potencia gas	capacidad cuba	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	Lt	Euro
	550/45 FRG BN12100500	45x55x86/90	9,5 Kcal 8168,52	1 x 10 Lt equipada con 1 canasto (15,7x32x12,2 cm)	4.466,00
	1100/45FRG BN12100550	45x110x86/90	14 Kcal 12038	1 x 15 Lt equipada con 1 canasto (22,5x36x130 cm)	4.536,00
	550/90 FRG BN12100600	45x55x86/90	9,5+9,5 Kcal16340	2 x 10 Lt equipada con 2 canasto (15,7x32x12,2 cm)	7.771,00

Freidoras Electriche

	modelo	Dimensiones	potencia eléctrica	capacidad cuba	precio *
	codigo	LxPxH cm	kW	Lt	Euro
	550/45 FRE BN12101500	45x55x86/90	9 Ac400V	1 x 10 Lt equipada con 1 canasto (15,7x32x12,2 cm)	4.365,00
	1100/45FRE BN12101550	45x110x86/90	12 Ac400V	1 x 15 Lt equipada con 1 canasto (22,5x36x130cm)	4.557,00
	550/90 FRE BN12101600	90x55x86/90	9+9 Ac400V	2 x 10 Lt equipada con 2 canasto (15,7x32x12,2 cm)	6.803,00

1 kW = 3412,142 BTU

* VOLTAJE ESPECIAL 220V/3F + 4% - OTRO + 7%

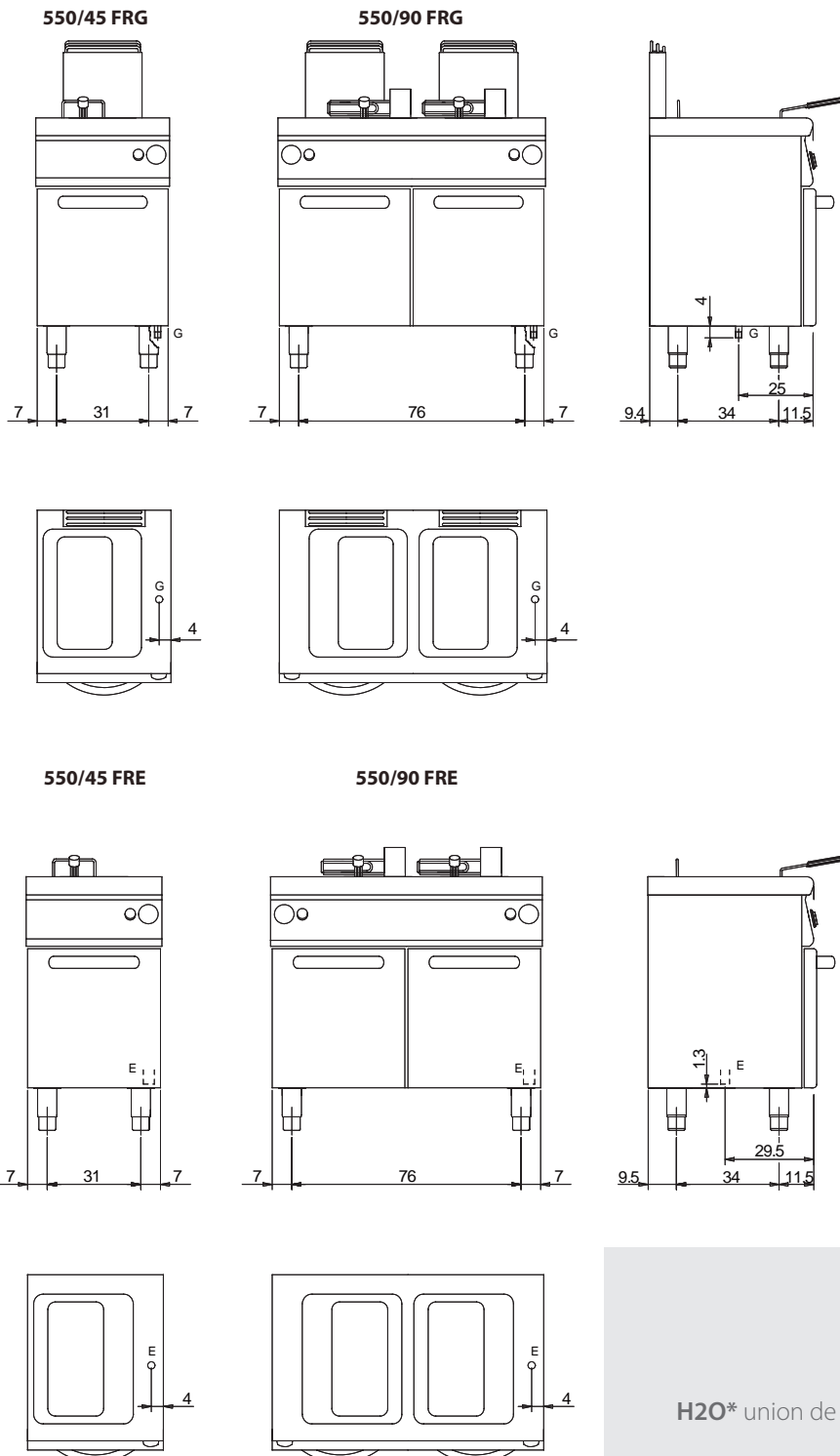


550/90 FRG

Freidoras A Gas Y Eléctrica

"ACCESORIOS" PÁGINA 468

Esquema de instalación



- Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
- Plan con espesor 2 mm.
- **Versión con cajón:** cajones aptos para contener cubas de máximo 150mm de altura, correderas del cajón fijas.

Elementos neutros modelo top 1 lado

modelo	Dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
550/45 TEN	45x55x28				914,00
BN12130230					
550/90 TEN	90x55x28				1.109,00
BN12130240					

Elementos neutros modelo top pasante

modelo	Dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
1 100/45 TEN	45x110x28				1.232,00
BN12130210					
1 100/90 TEN	90x110x28				1.545,00
BN12130220					

Elementos neutros sobre base abierta 1 lado

modelo	Dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
550/45 EN	45x55x86/90				1.349,00
BN12100230					
550/90 EN	90x55x86/90				1.881,00
BN12100240					

Elementos neutros sobre base abierta pasante

modelo	Dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
1 100/45 EN	45x110x86/90				2.029,00
BN12100210					
1 100/90 EN	90x110x86/90				2.700,00
BN12100220					



Elementos Neutros

"ACCESORIOS" PÁGINA 468

Elementos neutros modelo top 1 lado con cajon

modelo	Dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
550/45 TENC	45x55x28				1.320,00
BN12130235					
550/90 TENC	90x55x28				2.039,00
BN12130245					

Elementos neutros modelo top pasante con cajon

modelo	Dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
1100/45 TENC	45x110x28				2.029,00
BN12130215					
1100/90 TENC	90x110x28				3.274,00
BN12130225					

Elementos neutros sobre base abierta 1 lado con cajon

modelo	Dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
550/45 ENC	45x55x86/90				1.770,00
BN12100235					
550/90 ENC	90x55x86/90				2.812,00
BN12100245					



Elementos neutros sobre base abierta pasante con cajon

modelo	Dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
1100/45 ENC	45x110x86/90				2.826,00
BN12100215					
1100/90 ENC	90x110x86/90				4.472,00
BN12100225					


Accesorios

modelo	Dimensiones	notas	precio
codigo	LxPxH cm		Euro


Fuentes para hornos

TEGL01	650x530	GN 2/1 H 20		111,00
CR1355809				
TEGL02	650x530	GN 2/1 H 40		118,00
CR1355799				



Planchar de hierro fundido

CR1353839	39,6x34,8			217,00
-----------	-----------	--	---	---------------



Planchas panuradas

CR1353849	39,6x34,8			230,00
-----------	-----------	--	---	---------------



Horno a gas

110/90PFG	90x110x62	12 Kw 		4.584,00
BN0220900102		Kcal 10318,14		

Horno eléctrico

110/90PFE	90x110x62	9 Kw 		4.434,00
BN0221200020				

Kit armadio caldo ventilato con porte

110/90PBAC		2,4 Kw 		3.273,00
BN2593550		Ac230V		

Accesorios

modelo	Dimensiones	notas	precio
codigo	LxPxH cm		Euro

Bases abiertas

55/45B	45x55x62		433,00
55/90B	90x55x62		545,00



Bases pasantes

110/45B	45x110x62		811,00
110/90B	90x110x62		1.017,00
110/135B	135x110x62		1.116,00



Puerta

45/110 PDX-SX			303,00
BN2593510			



Soporte para salamandra

20/110MCRP			1.518,00
BN0221000001	20x110		



Kit ruedas


CR1355719			120,00
-----------	--	--	---------------




Accesorios

modelo	Dimensiones	notas	precio
codigo	LxPxH cm		Euro

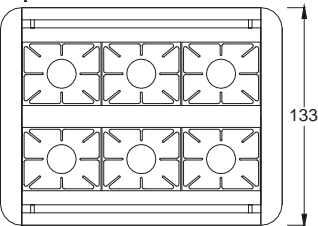
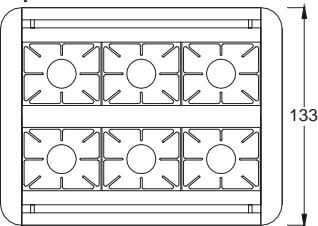
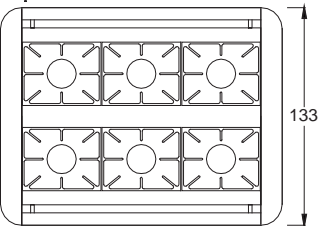
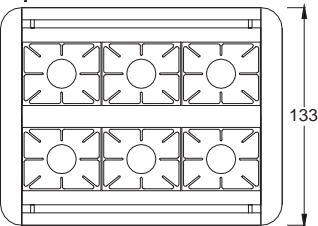
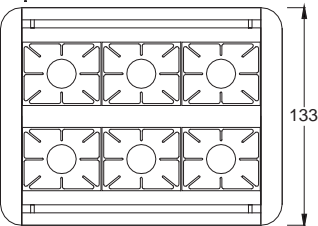
Grifo

RUB 110	45x55x62	65 H		528,00
BN2590145				

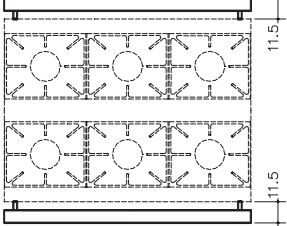
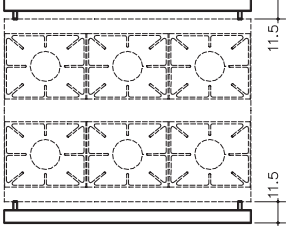
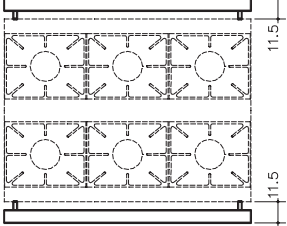
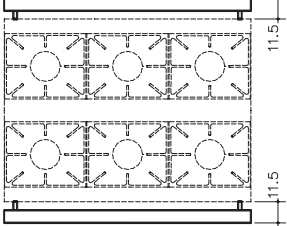
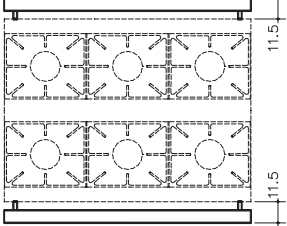
Grifo

				
CR1355789				379,00

Pasamano perimétrico

CMA1109	114x133x6			133	2.749,00						
BN2593580											
CMA1113	159x133x6						133	2.665,00			
BN2593581											
CMA1118	204x133x6									133	2.587,00
BN2593582											
CMA1122	249x133x6			133	2.868,00						
BN2593583											
CMA1127	294x133x6						133	3.300,00			
BN2593584											

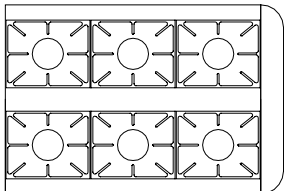
Pasamano frontal

CMF1109	90x6			11,5	1.476,00						
BN2593590											
CMF1113	135x6						11,5	1.381,00			
BN2593591											
CMF1118	180x6									11,5	1.583,00
BN2593592											
CMF1122	225x6			11,5	1.893,00						
BN2593593											
CMF1127	270x6						11,5	2.177,00			
BN2593594											

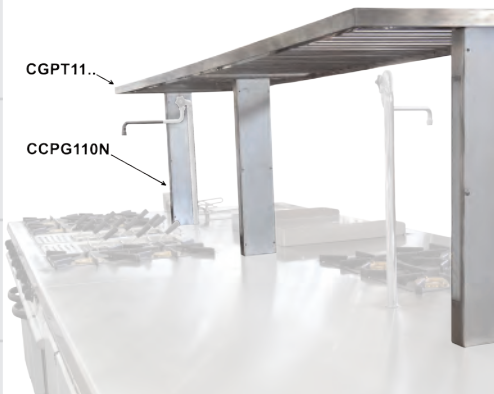
Accesorios

modelo	Dimensiones	notas	precio
codigo	LxPxH cm		Euro

Elemento terminal para el plan

CMT11			
BN2593599			1.002,00


Estructura porta-fuentes

CGPT 1190	90x60		1.474,00
CGPT 11135	135x60		1.745,00
CGPT 11180	180x60		2.098,00
CGPT 11225	225x60		2.371,00
CGPT 11270	270x60		2.671,00



Montante neutro

CCPG110N			382,00
-----------------	--	--	---------------

Cajones para base abierta

CASS45	mod. 45 GN 1/1 h 10 cm		
BN2592970	4 cassetti		2.032,00
CASS90	mod. 90 GN 1/1 h 10 cm		
BN2592975	8 cassetti		3.349,00

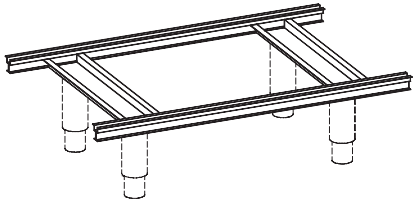
Pies

GA			
BN2564200			1.076,00
GB			
BN2564210			988,00

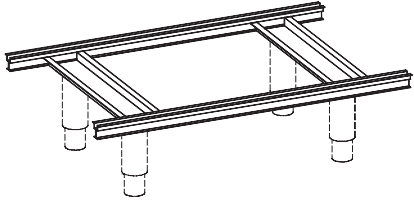
Accesorios

modelo codigo	Dimensiones LxPxH cm	notas	precio Euro
------------------	-------------------------	-------	----------------

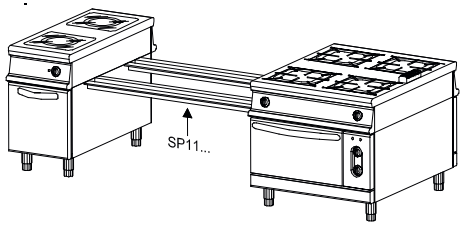
Estructura de aluminio

ST1113A	135x110		2.100,00
ST1118A	180x110		2.374,00
ST1122A	225x110		2.622,00
ST1127A	270x110		2.957,00

Estructura de INOX

ST1113X	135x110		2.887,00
ST1118X	180x110		3.524,00
ST1122X	225x110		3.873,00
ST1127X	270x110		4.492,00

Estructura INOX

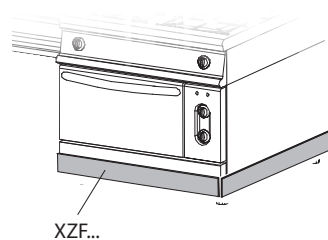
SP1113X	135x110		2.002,00
SP1118X	180x110		2.310,00
SP1122X	225x110		2.665,00

Accesorios

modelo	Dimensiones	notas	precio
codigo	LxPxH cm		Euro

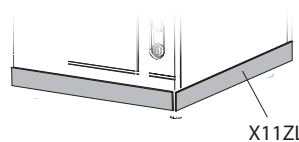
Zócalo anterior

ZF11_45		mod. 45 cm	152,00
CR1011749			
ZF11_90		mod. 90 cm	159,00
CR1011759			
ZF11_135		mod. 135 cm	186,00
CR1011769			
ZF11_180		mod. 180 cm	227,00
CR1011779			
ZF11_225		mod. 225 cm	215,00
CR1011789			
ZF11_270		mod. 270 cm	326,00
CR1011799			



Zócalo lateral

11ZL			133,00
CR1011809			



RAL tratamiento de pintura - Precio a pedido

VERN LAT	Lado	
VERN 4 X CASS	4 cajón	
VCERN 8 X CASS	8 cajón	
VERN PORTA	Puerta	
VERN PORTA FORNO	Hornos Puerta	



- Acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite, superficies de trabajo con grosor de 1,5 mm.
- Versión top y monobloque
- Tablero inclinado
- Mandos ergonómicos



Este logo indica el equipo certificado y conforme con la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema internacional CB

650 Serie

El sistema modular más completo y versátil, capaz de dar lugar a infinidad de combinaciones

Olis 650 SNACK es el sistema modular que permite infinidad de combinaciones con instalaciones apoyadas, sobre bases compartimentadas, sobre caballetes o sobre mesas.







Ideales para cualquier entorno, los modelos 650 ofrecen la solución más adecuada y eficaz para las distintas necesidades.





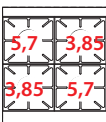


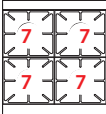
Cocinas A Gas

modelo	dimensioni	potenza gas	potenza elettrica	prezzo
codice	LxPxH cm	kW	kW	euro

2 Fuegos a gas

 ONC64GB	40x65x29,5/49	9,55			1.289,00
CR1355519		Kcal 7740			
 ONC64G	40x65x29,5/49	14			1.321,00
CR1355579		Kcal 12037			

4 Fuegos a gas

 ONC68GB	80x65x29,5/49	19,1			2.076,00
CR1355529		Kcal 15480			
 ONC68G	80x65x29,5/49	28			2.165,00
CR1355589		Kcal 24075			

4 Fuegos con horno a gas - Dotación:1 Rejilla cromada 53x49 cm

 ONC6FG7GB	70x65 x87/106,5	19,1 + 5 forno			3.636,00
CR1355539		Kcal 19780			

4 Fuegos con horno eléctrico statico - Dotación:1 Rejilla cromada 53x49 cm

 ONC6FES7GB	70x65 x87/106,5	19,1		four électrique  4,2 Ac400V		3.709,00
CR1355549		Kcal 15400				

4 Fuegos con horno eléctrico ventilado - Dotación:1 Rejilla cromada 53x49 cm

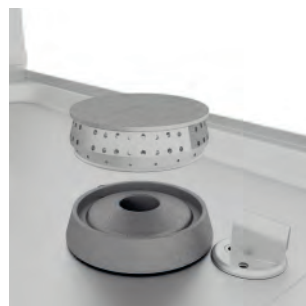
 ONC6FEV7GB	70x65 x87/106,5	19,1		four électrique  4,2 Ac400V		3.940,00
CR1355559		Kcal 15400				



Parrillas de hierro fundido en el plano con largas barras que permiten apoyar incluso pequeñas marmitas.



Quemadores con potencias de **3,85kW y 5,7kW, (7Kw versión potenciado)** grifos con válvulas y termopar con llama estabilizada para garantizar la máxima seguridad.



Quemador de hierro fundido con corona extraíble para facilitar la limpieza y llama piloto independiente que garantiza un óptimo funcionamiento.



Hornos de dimensiones GN 1/1 con paredes internas de acero inoxidable en la versión gas estática Y hornos eléctricos estáticos y ventilados con resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo.

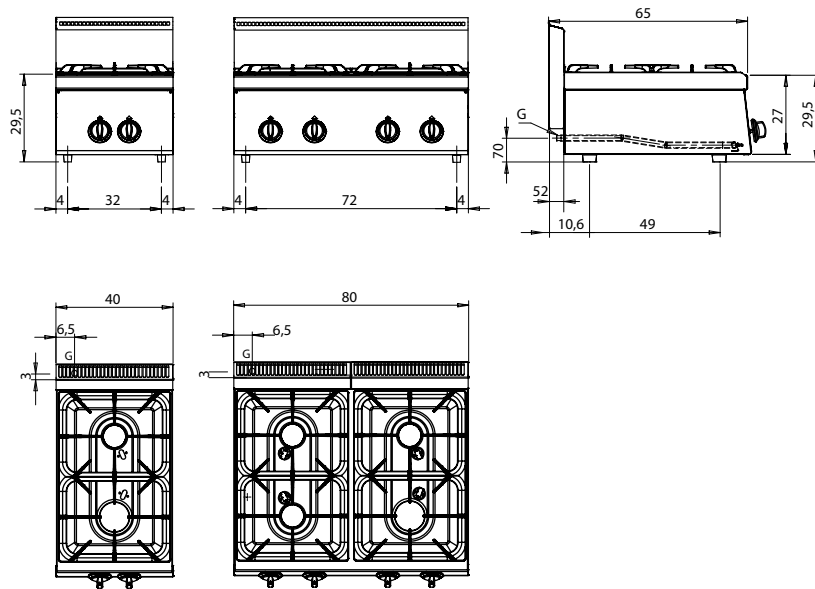
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cocinas A Gas

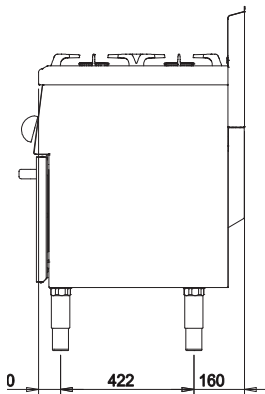


"ACCESORIOS" PÁGINA 412

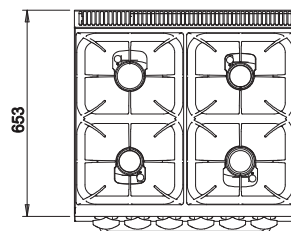
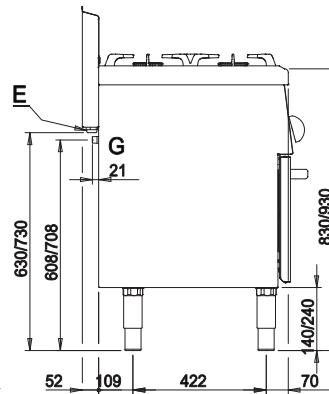
Esquema de instalación



OC6FEV7G



OC6FES7G



LEYENDA

E pisicable

G union de gas

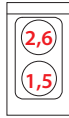

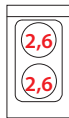
H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero



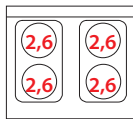
Cocina Eléctricas

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro

Elemento eléctrico con 2 planchas

OC64E • CR0853939	40x65x29,5/49		4,1 Ac400V			1.029,00
OC64EP *• CR0853949	40x65x29,5/49		5,2 Ac400V			1.076,00

Elemento eléctrico con 4 planchas

OC67E • CR0853959	70x65x29,5/49		8,2 Ac400V			1.508,00
OC67EP * CR0853969	70x65x29,5/49		10,4 Ac400V			1.581,00

Elemento eléctrico con 4 planchas con horno eléctrico estatico

OC6FES7E CR0853979	70x65x87/106,5		12,4 Ac400V		 4,2 kW forno	3.247,00
OC6FES7EP * CR0853989	70x65x87/106,5		14,6 Ac400V		 4,2 kW forno	3.318,00

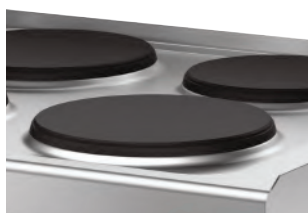
Elemento eléctrico con 4 planchas

OC6FEV7E CR0853999	70x65x87/106,5		12,4 Ac400V		 4,2 kW forno	3.462,00
OC6FEV7EP * CR0854009	70x65x87/106,5		14,6 Ac400V		 4,2 kW forno	3.532,00



Equipo certificado y conforme a la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema internacional CB

* POTENCIADA • Dotación las máquinas commutable a 230V



Las planchas están fijadas herméticamente al plano que posee una ranura para la recolección de líquidos y es completamente liso para facilitar la limpieza.



El horno eléctrico tiene dimensiones GN 1/1 está disponible en versión estática o ventilada y posee resistencias revestidas y termostato regulable de 110 a 280 °C.a280°C.

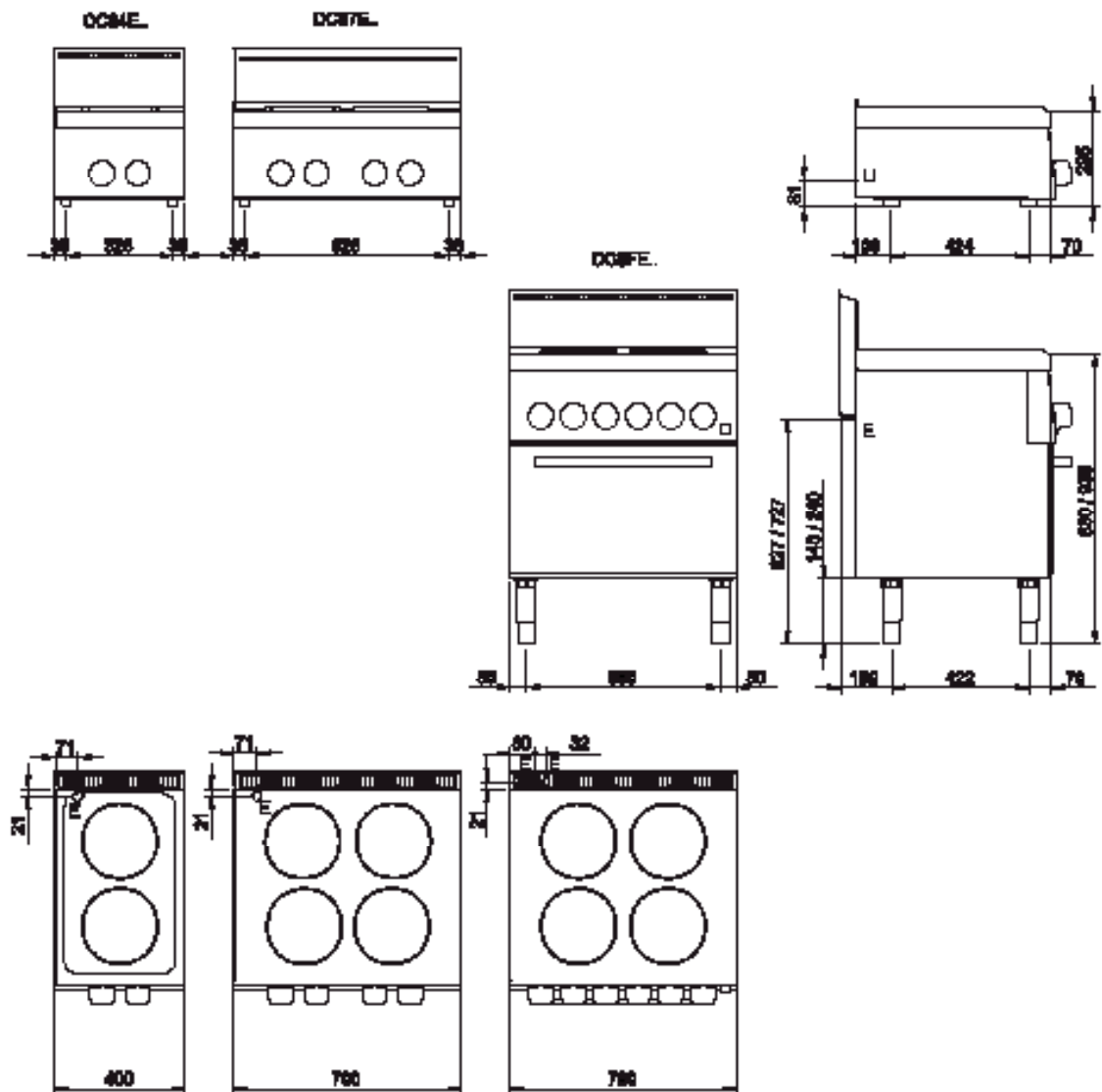
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cocina Eléctricas

"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Esquema de instalación



LEYENDA









E piscable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Cocinas eléctricas Vidrocerámica

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
OV64E • CR0854019	40x65x29,5/49		4,3 Ac400V 3N Ac230V 3		 1 x Ø 22 1 x Ø 18 1.949,00
OV64EP *• CR0854029	40x65x29,5/49		5 Ac400V 3N Ac230V 3		 2 x Ø 22 2.030,00
OV67E • CR0854039	70x65x29,5/49		8 Ac400V 3N Ac230V 3		 2 x Ø 22 1 x Ø 18 1 x Ø 14,5 2.759,00
OV67EP * CR0854049	70x65x29,5/49		10 Ac400V 3N Ac230V 3		 4 x Ø 22 2.930,00

Cocinas eléctricas Vidrocerámica con horno eléctrico ventilado

OV6FEV7E CR0854059	70x65x87/106,5		12,2 Ac400V 3N		 2 x Ø 22 1 x Ø 18 1 x Ø 14,5 4,2 kW forno 4.246,00
OV6FEV7EP * CR0854069	70x65x87/106,5		14,2 Ac400V		 4 x Ø 22 4,2 kW forno 4.388,00



Equipo certificado y conforme a la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema internacional CB

*POTENCIADA • Dotación las máquinas commutable a 230V



Las cocinas vitrocerámica están disponibles en dos versiones: estándar con potencia global de 16,4 kW y potenciada con 18,4 kW totales.



¡El horno eléctrico de dimensiones GN 1/1 posee resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo con regulación independiente y termostato regulable de 110 a 280 °C

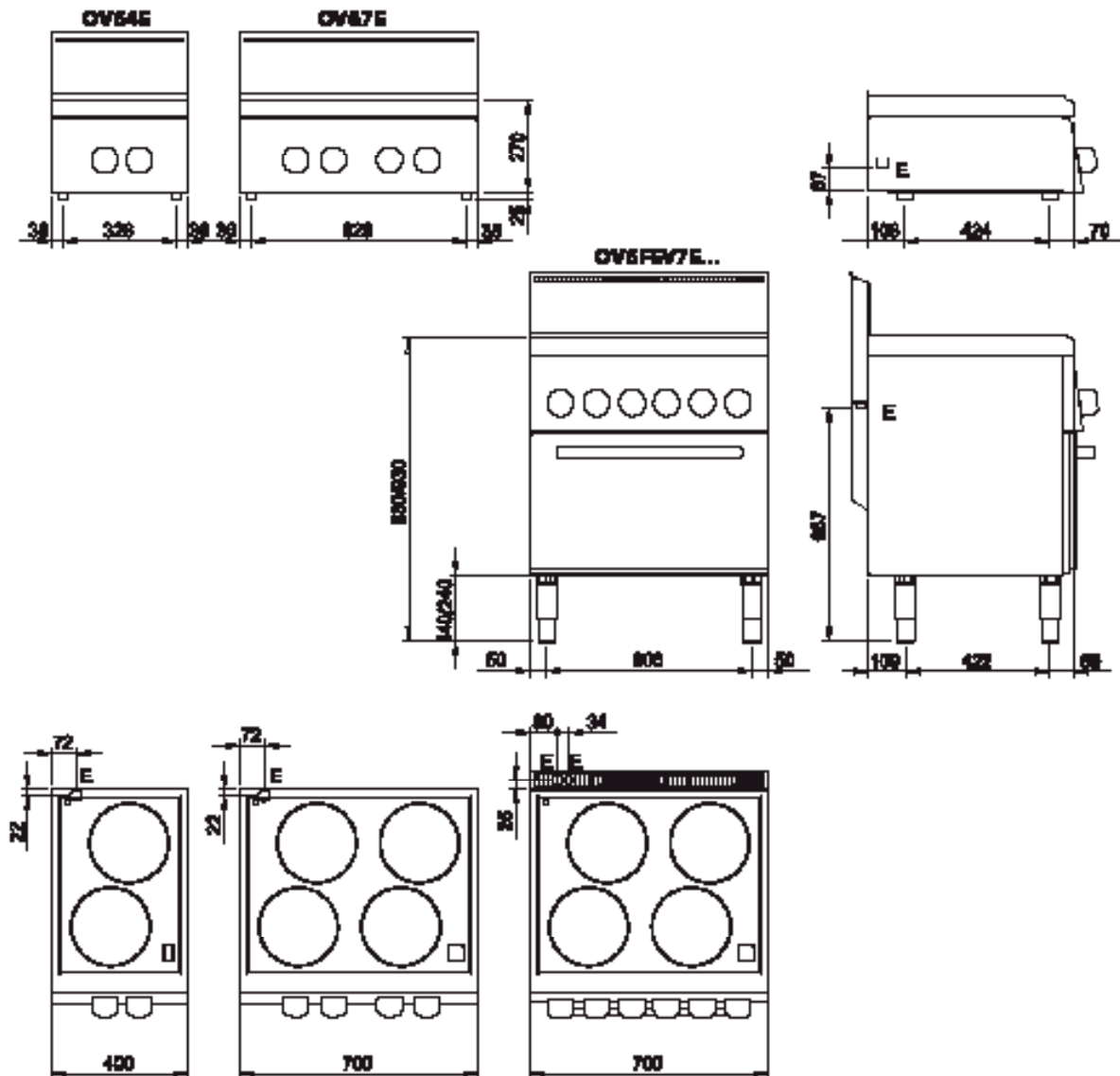
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cocinas Eléctricas Vidroceràmica

"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Esquema de instalación



LEYENDA

E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Cocinas Eléctricas A Inducción

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro

OI64E

40x65x29,5/49

5
Ac400V 3N



1 x Ø 22

4.583,00

CR0854079

OI67E

70x65x29,5/49

10
Ac400V 3N



2 x Ø 22

7.981,00

CR0854089

Wok Cocinas Eléctricas A Inducción

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro

OIW64E

40x65x29,5/49

5
Ac400V 3N



1 x Ø 30

5.416,00

CR0854459



Las zonas de cocción están marcadas por una serigrafía circular de 22 cm de diámetro (30 cm para el wok), para una potencia de 5 kW por zona.



Un dispositivo registra la presencia de la marmita y activa el calentamiento, en caso de utilización anómala, en cambio, un dispositivo especial contra el sobrecalentamiento bloquea su funcionamiento. Un indicador luminoso de control en el tablero señala la actividad de calentamiento..

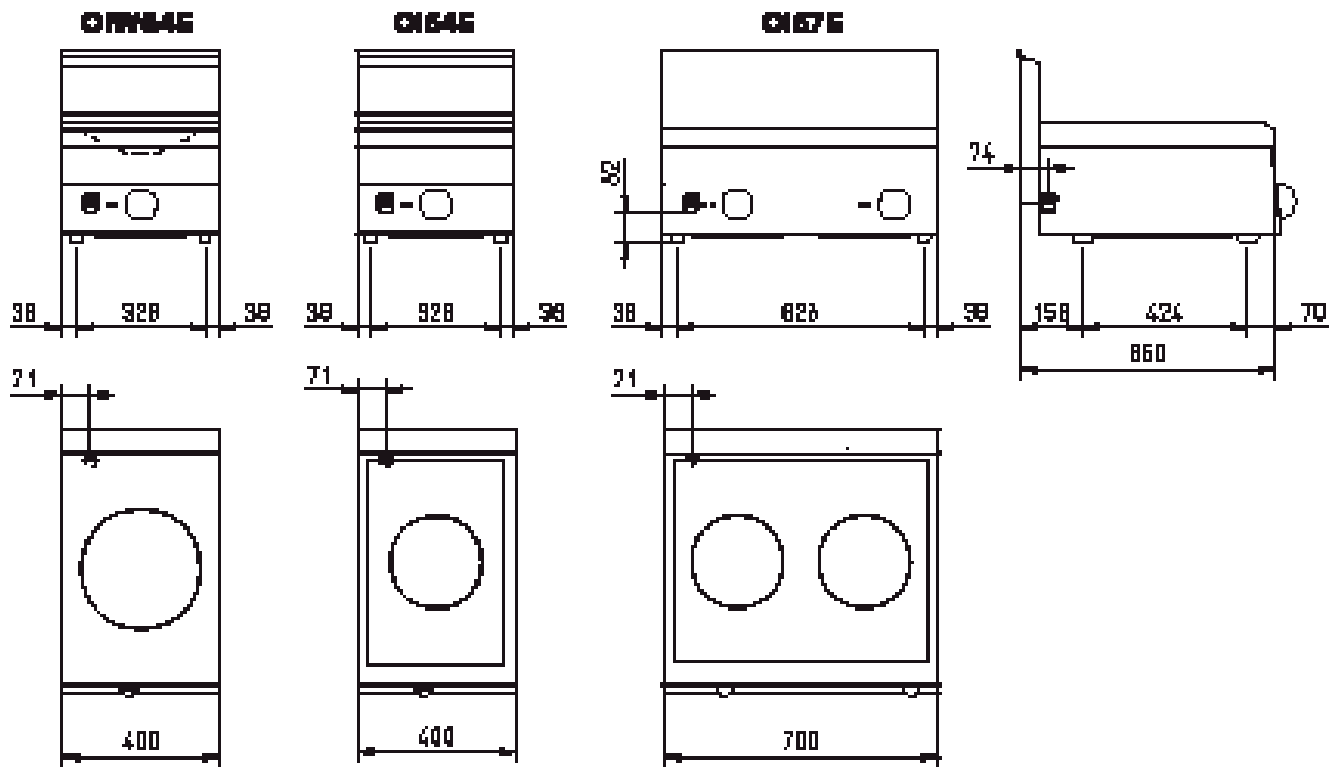
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cocinas Eléctricas A Inducción

"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Esquema de instalación



LEYENDA




E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Baño maria gas y eléctrico

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
OB64E	40x65x29,5/49		1 Ac230V		1.297,00
CR0854389					
OB66E	60x65x29,5/49		1,8 Ac230V		1.646,00
CR0854399					
OB68E	80x65x29,5/49		2 Ac230V		1.710,00
CR0854409					



Equipo certificado y conforme a la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema internacional CB



El fondo está inclinado hacia la descarga para facilitar el drenaje del agua.



Los baños María tienen cubas aptas para contener recipientes GN con 15 cm de altura máx., poseen falso fondo agujereado y grifo de descarga.

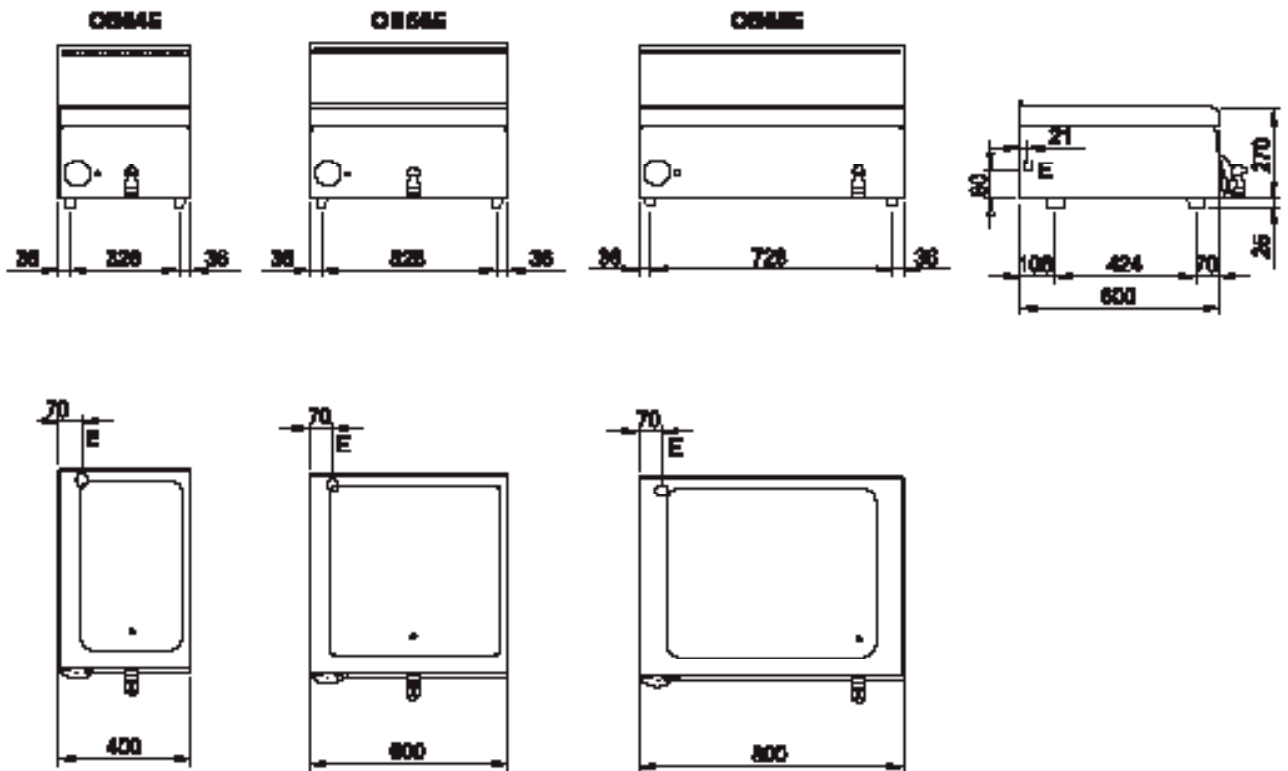
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Baño maria

"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Esquema de instalación



Capacidad de la cuba

Modelo codigo	Capacidad de la cuba
OB64E CR0854389	1/1
OB66E CR0854399	1/1 + 2x1/4
OB68E CR0854409	1/1 + 1/1

LEYENDA



E pisicable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Parrilla eléctrica

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
OCW64E	40x65x29,5/49		4,08 Ac400V 3N		2.722,00
CR0854269					
OCW68E	80x65x29,5/49		8,16 Ac400V 3N		4.311,00
CR0854279					



Equipo certificado y conforme a la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema internacional CB



El cuece salchichas eléctrico posee un grupo de resistencias eléctricas AISI 304 alimentarias de sección oval para la cocción directa



El grupo resistencias está instalado sobre un soporte basculante, es mantenido en posición de trabajo o de limpieza por un pasador de bloqueo.

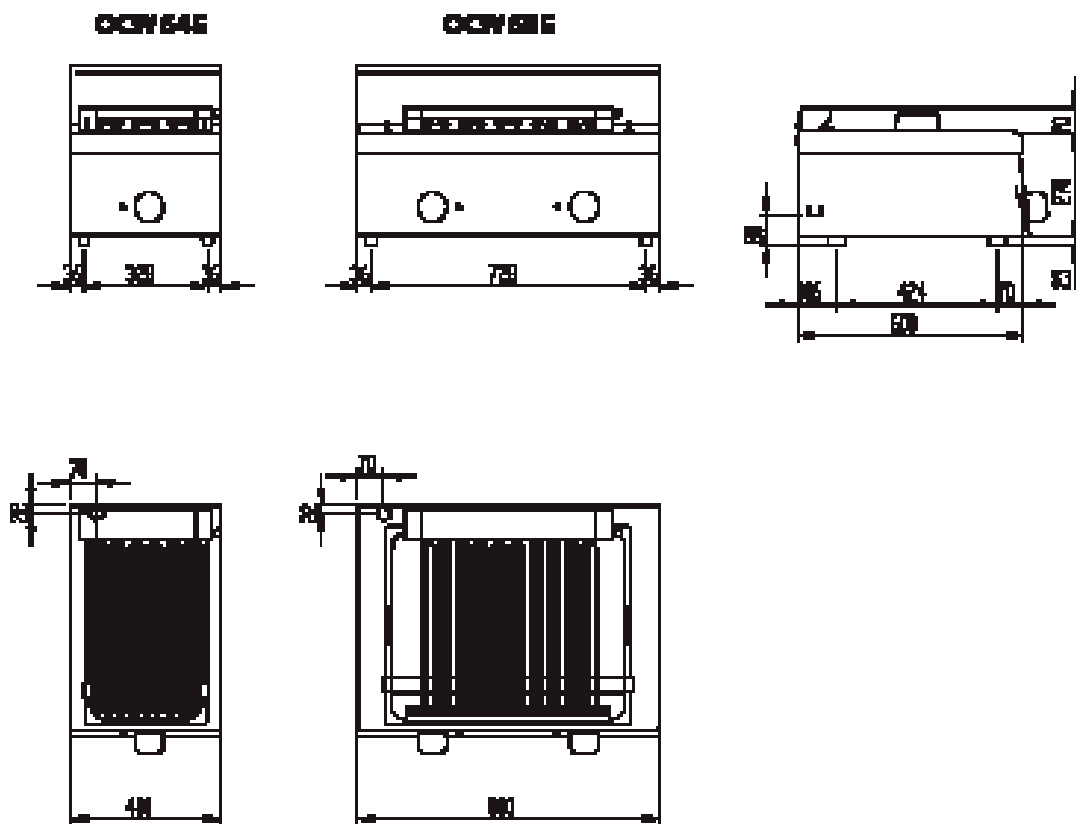
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Parrilla eléctrica



"ACCESORIOS" PÁGINA 412

Esquema de instalación



LEYENDA

E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

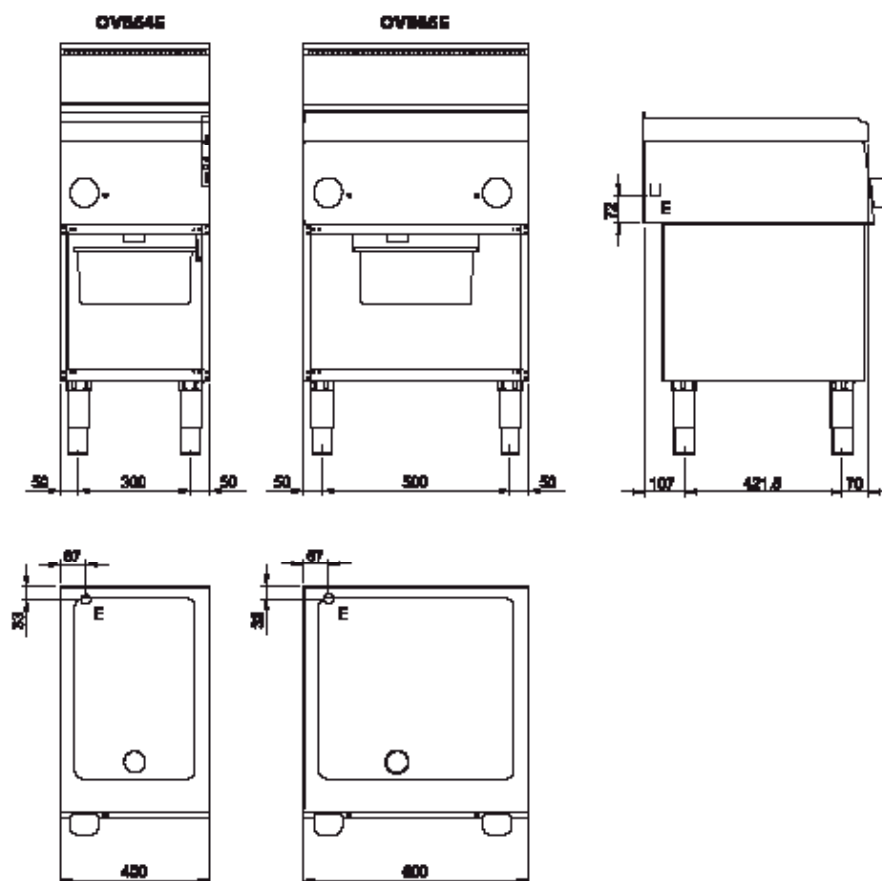
S desaguadero



Multipla Monobloc

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	Euro
OVB64E	40x65x29,5/49		4,05 Ac400V 3N ⚡	13	3.236,00
CR0854369					
OVB66E	60x65x87/106,5		8,1 Ac400V 3N ⚡	21	3.980,00
CR0854379					

Esquema de instalación



La múltiple, con cuba completamente de acero inoxidable AISI 304, tiene resistencias ubicadas debajo del fondo de la cuba para una distribución homogénea de la temperatura regulable de 110 a 280 °C.


VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Multipla Monobloc Recipiente Caliente

"ACCESORIOS" PÁGINA 412



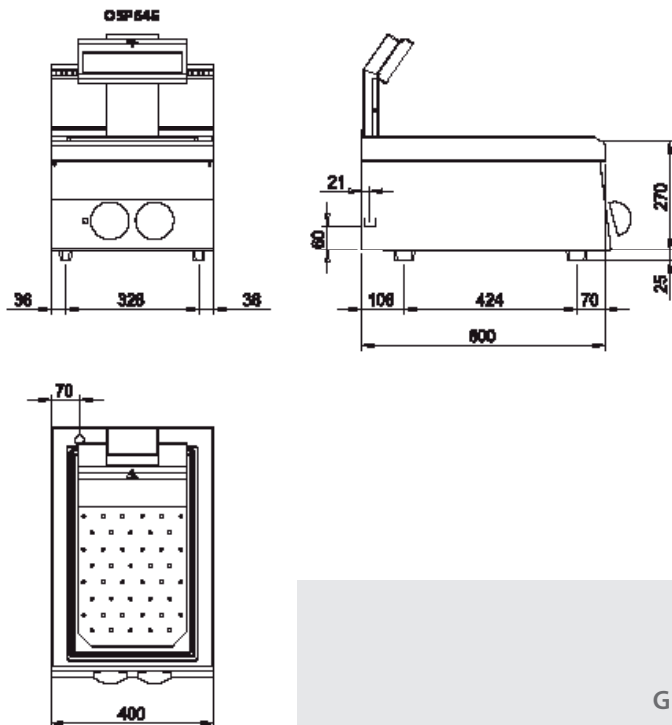
Recipiente Caliente

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
OSP64E			2		
	40x65x29,5/49		Ac230V 1N		1.404,00
CR0854419					



Equipo certificado y conforme a la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema internacional CB

Esquema de instalación



El contenedor eléctrico se calienta mediante una resistencia inferior y una superior a infrarrojos. La cuba puede contener recipientes GN, con falso fondo perforado.

LEYENDA












































E pisicable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Fry top a gas

Modelo	dimensiones	potencia gas	Plancha	Tipo de plancha	Prix
codigo	LxPxH cm	kW			euro
 ONFTT64GLA CR0999469	40x65x29,5/49	6.5 Kcal 5588		 M40 	2.326,00
 ONFTT66GLA CR0999479	60x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M60 	3.246,00
 ONFTT66GMA CR0999499	60x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M60 	3.313,00
 ONFTT68GLA CR0999489	80x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M80 	3.641,00
 ONFTT68GMA CR0999509	80x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M80 	3.981,00
 ONFTT64GLC CR0999429	40x65x29,5/49	6.5 Kcal 5588		 M40 	2.288,00
 ONFTT66GLC CR0999439	60x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M60 	3.239,00
 ONFTT68GMC CR0999459	80x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M80 	3.712,00
 ONFTT68GLC CR0999449	80x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M80 	3.637,00
 ONFTT64GL CR0999379	40x65x29,5/49	6.5 Kcal 5588		 M40 	1.933,00
 ONFTT66GL CR0999389	60x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M60 	2.684,00
 ONFTT66GM CR0999409	60x65x29,5/49	13 Kcal 11177		 M60 	2.694,00
 ONFTT68GL CR0999399	80x65x29,5/49	13 Kcal 11177	 M80 	2.863,00	
 ONFTT68GM CR0999419	80x65x29,5/49	13 Kcal 11177	 M80 	3.040,00	

Raspador plancha lisa/cromada



PRPC
CR1354989

140,00

Kit 10 pala para raspador



PKLR
CR1354999

67,00

Raspador para plancha estriada



RPR
CR1356399

54,00

Tapa para limpiar la plancha



PTPFT
CR1355009

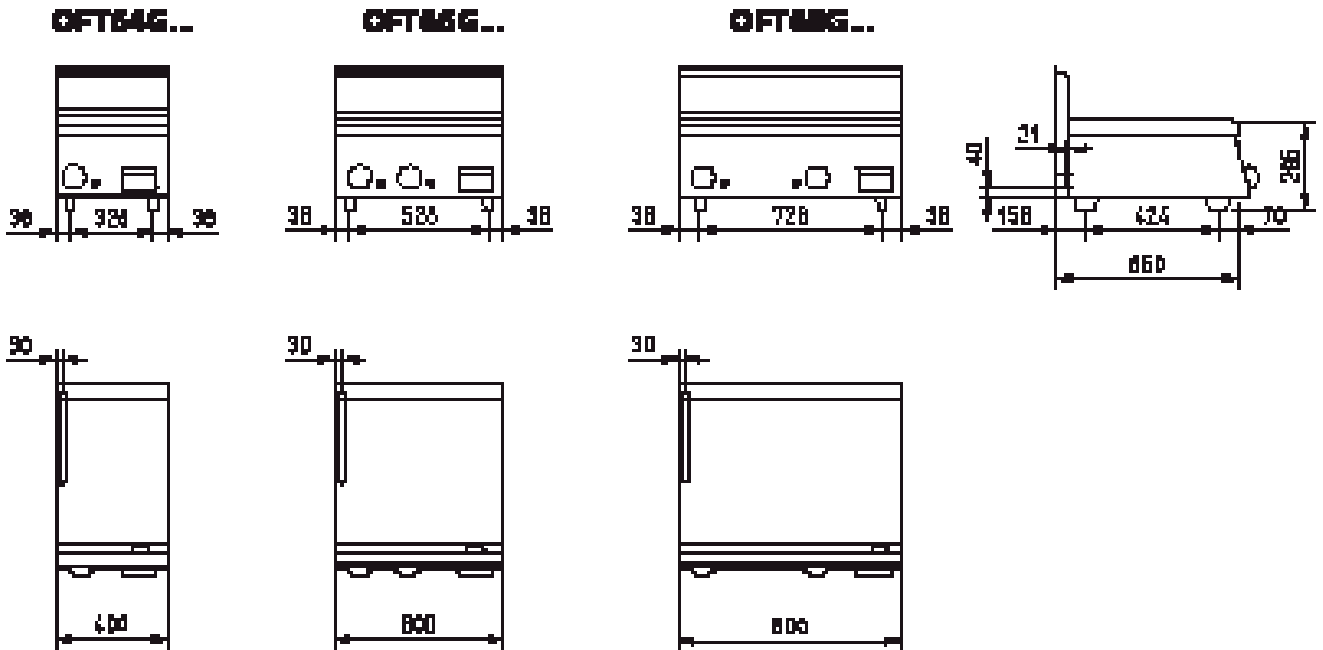
122,00

Fry Top A Gas

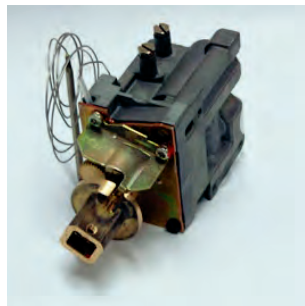
"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Esquema de instalación



Los fry top poseen un realce perimetral protector de salpicaduras y cajón contenedor de jugos extraíble.



Versiónes a gas termostatazadas con válvula de regulación made in Italy, que permite un control preciso de la temperatura 110 °C - 280 °C, incluso para las cocciones más delicadas

LEYENDA

E pisacable

G union de gas


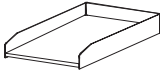

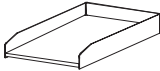

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Fry Top Eléctricos

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro

Versión con plancha lisa

OFT64EL CR0854169	40x65x29,5/49		3,9 Ac400V 3N			1.635,00
OFT66EL CR0854199	60x65x29,5/49		7,8 Ac400V 3N			2.202,00
OFT610EL CR0854229	100x65x29,5/49		11,7 Ac400V 3N			3.024,00

Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada

OFT66EM CR0854209	60x65x29,5/49		7,8 Ac400V 3N			2.319,00
-----------------------------	---------------	--	------------------	---	---	-----------------


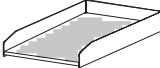

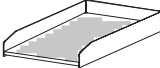
Plancha 2/3 lisa 1/3 rayada

OFT610EM CR0854239	100x65x29,5/49		11,7 Ac400V 3N			3.272,00
------------------------------	----------------	--	-------------------	---	---	-----------------

Versión con plancha rayada

OFT64ER CR0854179	40x65x29,5/49		3,9 Ac400V 3N			1.737,00
-----------------------------	---------------	--	------------------	--	--	-----------------

Versión con plancha cromada lisa

OFT64ELC CR0854189	40x65x29,5/49		3,9 Ac400V 3N			2.034,00
OFT66ELC CR0854219	60x65x29,5/49		7,8 Ac400V 3N			2.818,00

Plancha 2/3 lisa 1/3 cromada rayada

OFT610EMC CR0853699	80x65x29,5/49		11,7 Ac400V 3N			4.118,00
-------------------------------	---------------	--	-------------------	---	---	-----------------



Equipo certificado y conforme a la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema internacional CB

Raspador plancha lisa/cromada

	PRPC CR1354989	140,00
---	--------------------------	---------------

Kit 10 pala para raspador

	PKLR CR1354999	67,00
---	--------------------------	--------------

Raspador para plancha estriada

	RPR CR1356399	54,00
---	-------------------------	--------------

Tapa para limpiar la plancha

	PTPFT CR1355009	122,00
---	---------------------------	---------------

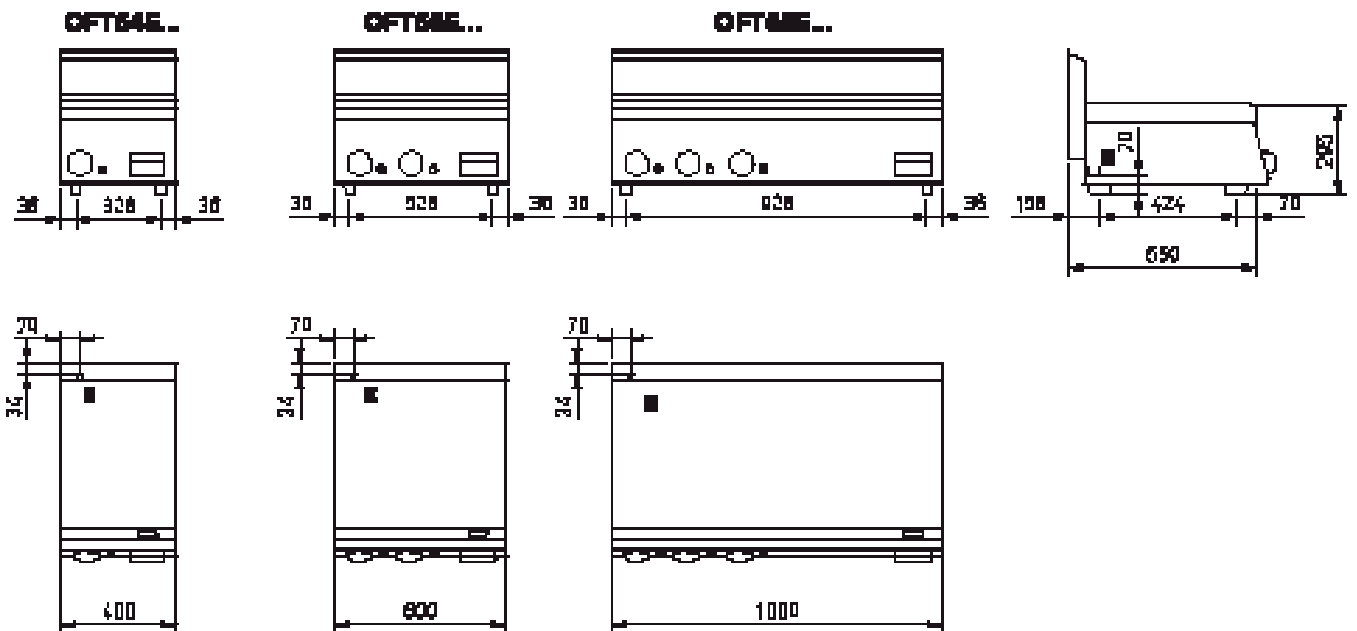
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Fry Top Eléctricos

"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Esquema de instalación



Los fry top poseen un realce perimetral protector de salpicaduras y cajón contenedor de jugos extraíble.

LEYENDA



E pisicable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

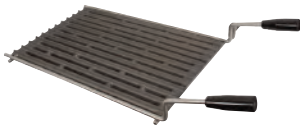
Barbacoa De Piedra Lavica

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Euro
OGPL64G	40x65x29,5/49	7		2.067,00
CR0854249		Kcal 6020		
OGPL68G	80x65x29,5/49	14		3.069,00
CR0854259		Kcal 12040		

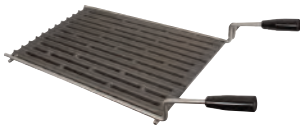
Accesorios

Modelo	dimensiones		precio
codigo	cm		Euro

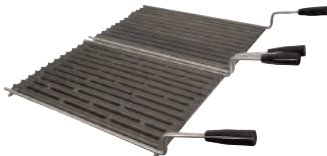
Parrilla carne de acero

OGCG	33,1x51		458,00
MA10405093900			

Parrilla carne de hierro fundido

OGCGG40	33,1x51		297,00
MA10405324900			

Parrilla carne de hierro fundido 2 pcs

OGCGG80	66,2x51		499,00
MA10405325900			



Las parrillas de cocción se inclinan para una cocción más fácil y eficaz

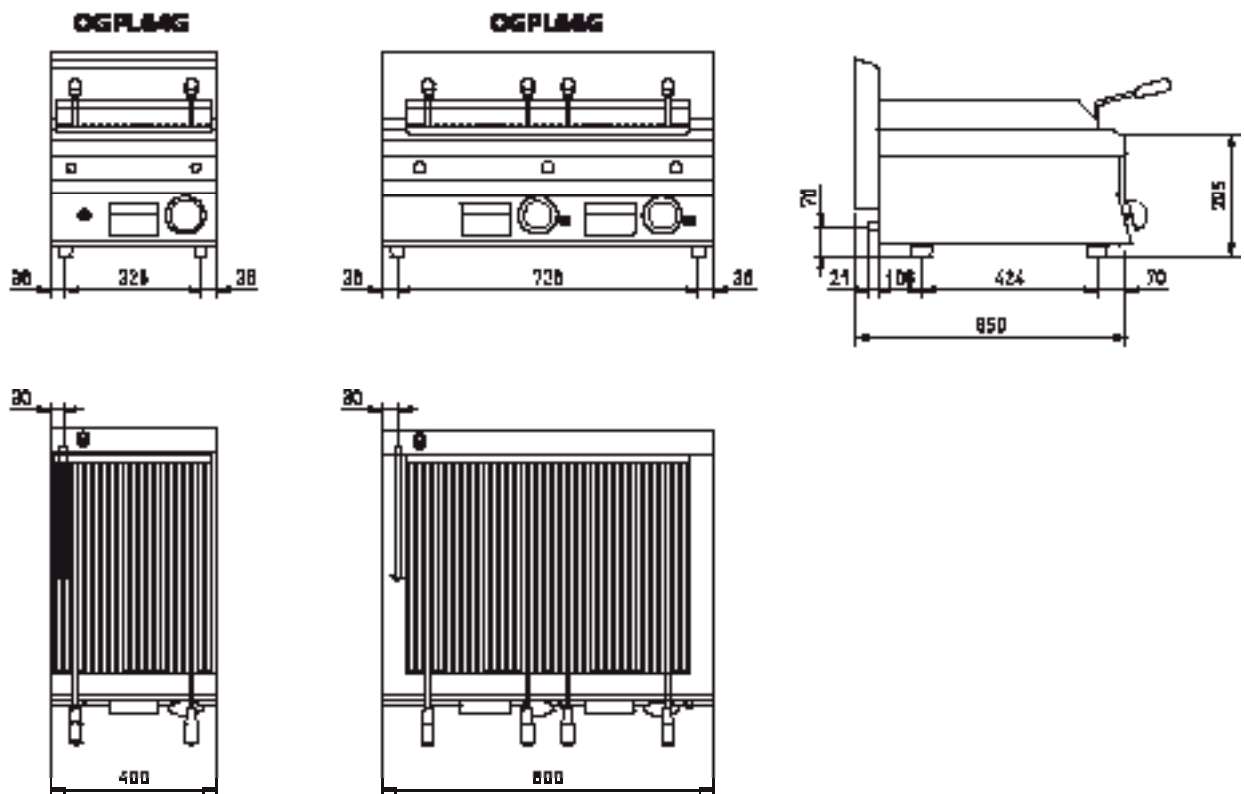
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Barbacoa De Piedra Lavica

"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Esquema de instalación



LEYENDA

E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4

S desaguadero

Cuecepastas eléctricos

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	Euro
OPC64E *					
CR0854349	40x65x29,5/49		5,67 Ac400V 3N ⚡	18,5	2.726,00
OPC66E **					
CR0854359	60x65x29,5/49		9 Ac400V 3N ⚡	28	2.990,00



Equipo certificado y conforme a la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema internacional CB

*2 cesti **3 cesti

Accesorios

Modelo	dimensiones		precio
codigo	LxPxH cm		Euro
OCCP			
CR0858170	14,5x31x12,5		129,00

Cesta inox 1/4 para cocedor



La cuba tiene los ángulos completamente radiados. Los cuecepastas poseen grifos.

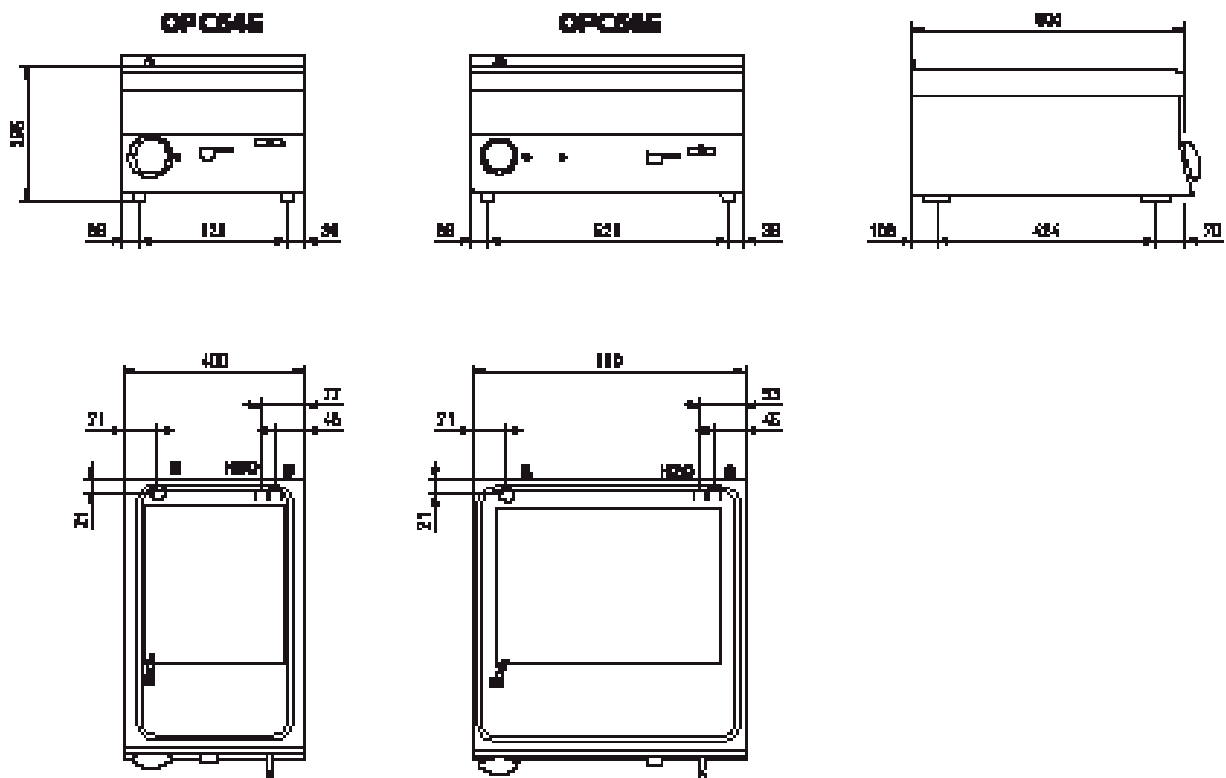
VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Cuocepastas Eléctricos

"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Esquema de instalación



LEYENDA



E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4



S desaguadero

Freidora a gas

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	Euro
OF64G8 *	40x65x29,5/49	7 		8	2.324,00
CR0854289		Kcal 6020			
OF66G8 **	60x65x29,5/49	14 		8+8	3.909,00
CR0854299		Kcal 12040			



* 1 x OC-1M Cesto / ** 2 x OC-1M Cesto

Freidora eléctrica con resistencia levantara

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	Euro
OF64ER *	40x65x29,5/49		6 Ac400V 	10	1.837,00
CR0854309					
OF66ER **	60x65x29,5/49		12 Ac400V 	10+10	3.040,00
CR0854319					

* 1 x ONC-1M Cesto / ** 2 x ONC-1M Cesto

Freidora eléctrica potenciada con resistencia levantara

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW	Lt	Euro
OF64ERP *	40x65x29,5/49		9 Ac400V 	10	1.869,00
CR0854329					
OF66ERP **	60x65x29,5/49		18 Ac400V 	10+10	3.093,00
CR0854339					

* 1 x ONC-1M Cesto / ** 2 x ONC-1M Cesto



En la versión a gas, el quemador es externo a la cuba y es de acero inoxidable con llama estabilizada. Encendido piezoeléctrico y seguridad garantizada por válvula con termopar y llama piloto.



Las freidoras tienen cubas estampadas con fondo inclinado para favorecer la descarga del aceite.



En la versión eléctrica, las resistencias son completamente extraíbles de la cuba para permitir una limpieza óptima de la misma.

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL

Freidoras A Gas Y Eléctricas

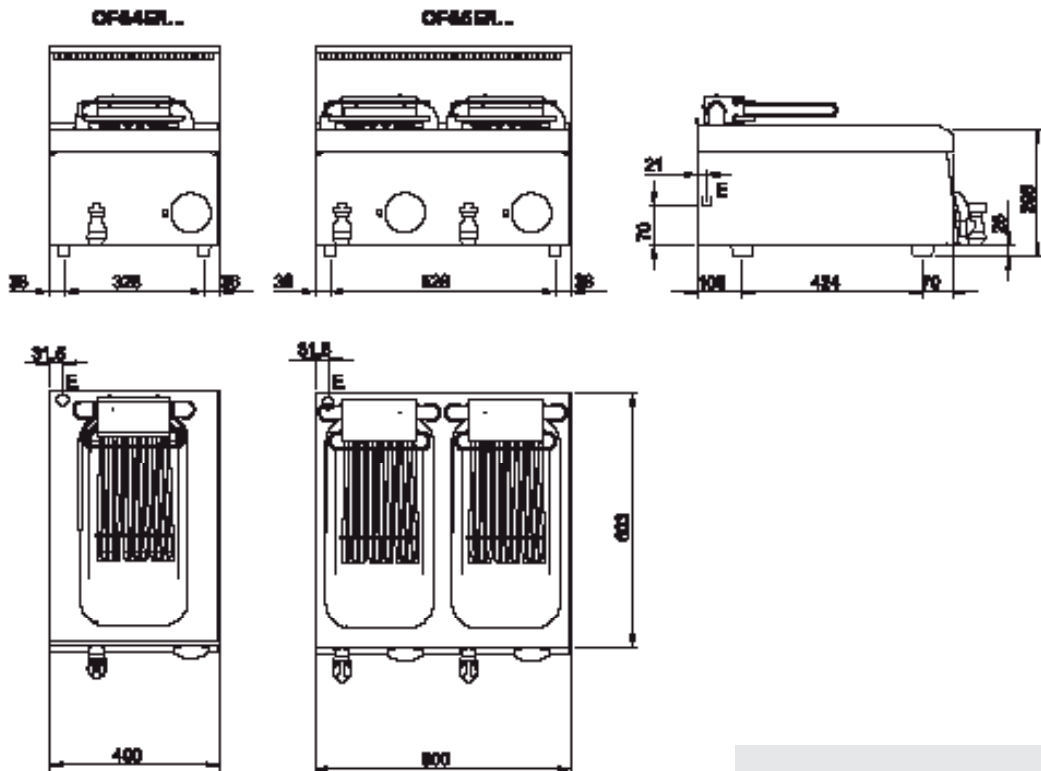
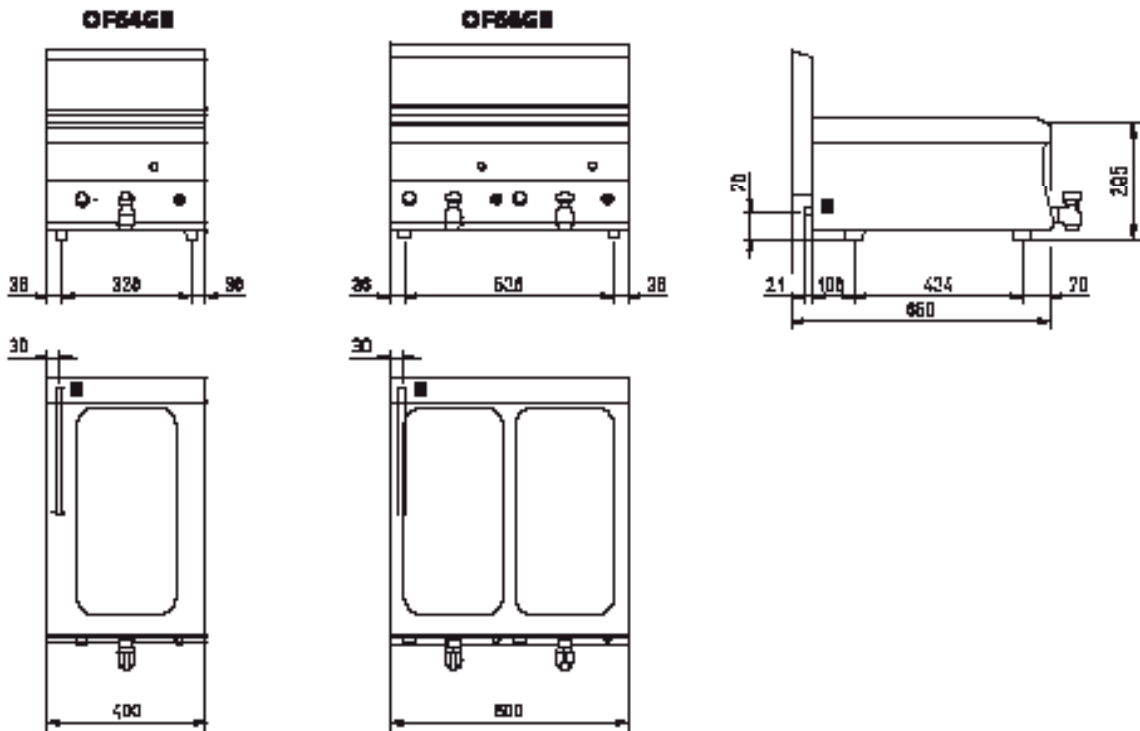
"ACCESORIOS" PÁGINA 412



Accesorios

modelo	dimensiones		precio
codigo	LxPxH cm		Euro
Canasto 1 módulo para freidora OFQG			
OC-1M	20x28x11,5		99,00
MA10405096900			
Canasto 1/2 módulo para freidora OFQG			
OC-1/2M	10x28x11,5		124,00
MA10405097900			
Canasto 1 módulo para freidora OFQE			
ONC-1M	17,5x30x10,5		99,00
MA10405230900			
Canasto 1/2 módulo para freidora OFQE			
ONC-1/2M	8,5x30x10,5		166,00
MA10405246900			

Esquema de instalación



LEYENDA

- E pisicable
- G union de gas
- H2O* union de agua EN ISO 228-1 G 3/4
- S desaguadero

Elemento neutro sin cajón

Modelo	dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
OEN61 CR0853849	10x65x29,5/49				365,00
OEN64 CR0853799	40x65x29,5/49				561,00
OEN66 CR0853819	60x65x29,5/49				687,00

Elemento neutro con 1 cajón

Modelo	dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
OEN64C CR0853809	40x65x29,5/49				873,00
OEN66C CR0853829	60x65x29,5/49				1.063,00

Fregadero

Modelo	dimensiones				precio
codigo	LxPxH cm				Euro
OLA66 CR0853839	60x65x29,5/49				1.658,00



Amplia elección de elementos neutros con y sin cajón indispensables para la preparación de los platos.



El fregadero tiene la cuba moldeada y posee grifo de carga de agua y sifón rebosadero.

VOLTAJE ESPECIAL: CONSULTAR SI HAY OPCIÓN DE MANTAJE CON LA OFICINA COMERCIAL



Elementos neutros

Bases refrigeradas

"ACCESORIOS" PÁGINA 412

Modelo	dimensiones	notas	precio
codigo	LxPxH cm		Euro

Base

OBV64 CR0852849	40x53,5x60		452,00
OBV66 CR0852859	60x53,5x60		483,00
OBV67 CR0852869	70x53,5x60		488,00
OBV68 CR0852879	80x53,5x60		582,00
OBV610 CR0852889	100x53,5x60 (60 cm sx; 40 cm dx)		616,00
			

Puerta

OP 40D/S CR0858029	40x21x42,2		223,00
OP 60D/S CR0858059	60x21x42,2		259,00
OP 70D/S CR0858039	2 x 35x21x42,2		371,00

Estantes

OR 40 MA 10405042900	40x53,5x35		125,00
OR 60 MA 10405043000	60x53,5x35		132,00
OR 70 CR0858079	70x53,5x35		99,00






Doble cajon GN1/1 H=15cm

OCS 40 CR0858009		MODULO 40	567,00
----------------------------	--	-----------	---------------






Doble cajon

OCS 60 CR0858049		MODULO 60	674,00
----------------------------	--	-----------	---------------



Hornillo a gas, 1 quemador, modelo de mesa

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
31FOGV33	45x45x25	3,5			1.252,00
CR0998499		Kcal 3010			
31FOGV53	45x45x25	5,6			
CR0998509		Kcal 4816			
31FOGV73	45x45x25	7			1.256,00
CR0998519		Kcal 6020			







Hornillo a gas, 2 quemadores, modelo de mesa

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
32FOGV93	90x45x25	9,1			1.905,00
CR0998559		Kcal 3010			
32FOGV103	90x45x25	10,5			
CR0998569		Kcal 4816			
32FOGV123	90x45x25	12,6			1.951,00
CR0998579		Kcal 6020			

Soporte inox para hornillos



Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
31SG	45x45x61				420,00
BN2520821					
32SG	90x45x61				335,00
BN2520822					

Hornillo a gas, 1 quemador





Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		euro
FOGV505	59x63x50	12,5			1.944,00
CR0998619		Kcal 10750			
FOGV507	59x63x70	12,5			1.997,00
CR0998629		Kcal 10750			
FOGV508	59x63x80	12,5			1.999,00
CR0998639		Kcal 10750			

Hornillo





Hornillo eléctrico, 1 placa, modelo de mesa

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
FOE30	35x35x15 Ø 22		2 Ac230V		
1008310					



Hornillo eléctrico, 2 placas, modelo de mesa

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
FOE32L	60x35x15 Ø 18+22		4,6 Ac400V		
BN1008330					
FOE32L230	60x35x15 Ø 18+22		4,6 Ac230V		
BN1008335					

Hornillo eléctrico, 2 placas, modelo de mesa

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
FOE32C	35x60x15 Ø 18+22		4,6 Ac400V		
BN1008320					
FOE32C230	35x60x15 Ø 18+22		4,6 Ac230V		
BN1008325					

Hornillo eléctrico, 1 placa

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro
FOE31	50x50x50 Ø 30		3,5 Ac400V		
BN1008300					

Salamandre

Modelo	dimensiones	dim. piastra	potencia gas	potencia eléctrica	capacidad	precio
codigo	LxPxH cm	LxP cm	kW	kW	Lt	Euro
SDSM6E	60x53x50	54x36,5		4,5	GN1/1	5.958,00
CR0957089				Ac400V3N 50/60Hz		
SDSM7E	75,5x54x50	70x36,5		6	GN4/3	6.381,00
CR0957139				Ac400V3N 50/60Hz		



Panel de mandos para programar el modo cocción o mantenimiento, regulación del tiempo y de la temperatura con display digital.



Resistencia de altura regulable entre 115 y 220 mm.

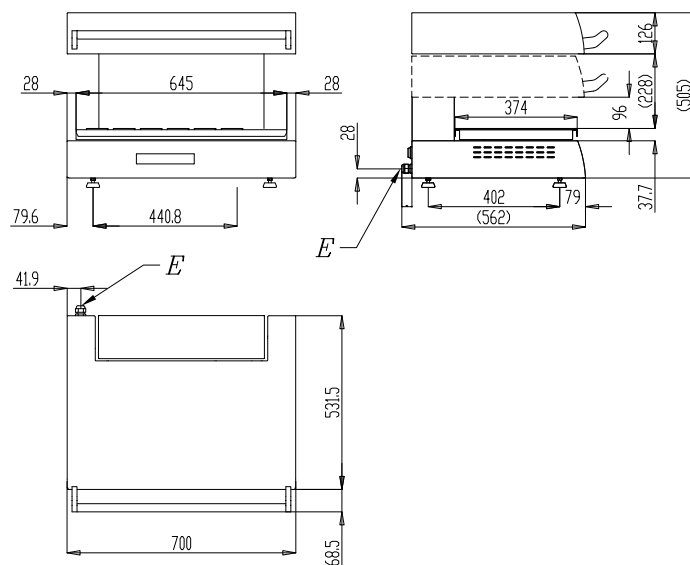
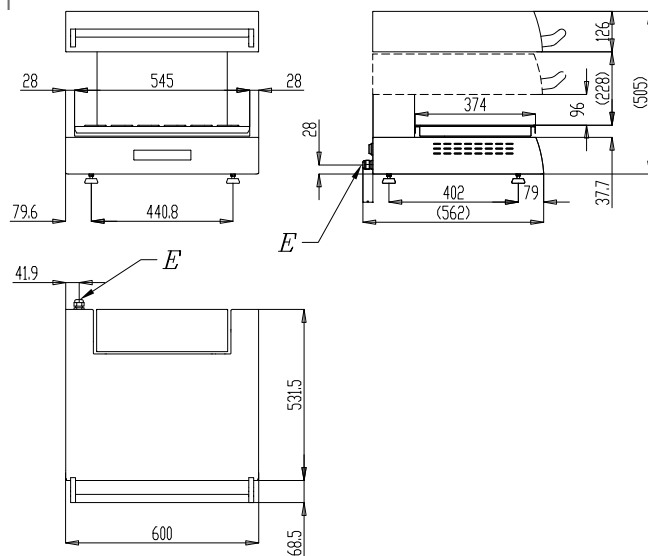


Resistencias alojadas dentro de una parábola reflectante de cerámica, protegidas por un vidrio difusor.

Salamandras



Esquema de instalación



LEYENDA

E pisacable

G union de gas

H2O* union de agua **EN ISO 228-1 G 3/4**

S desaguadero



Realizadas en acero inoxidable AISI 304, finamente satinado

Con patas de gauchó

Resistencias blindadas en Incoloy

Unos orificios de ventilación en la parte de arriba, para la evacuación del calor y de los vahos

Resistencias encajadas debajo de un plano móvil deslizante sobre guías

SE80: 2 parrillas amovibles independientes con asas atérmicas

Cubetas colectoras de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles para la limpieza

Posible fijación a la pared a través de soportes (opcionales)

Salamandra S Eléctri Ca Bascul Ant E

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro

Plano de cocción 40x35 cm

SE40/0CB

40x45x50

2 Ac230V
50/60 Hz



3.478,00

Plano de cocción 60x35 cm

SE60/0CB

60x45x50

4 Ac230V
50/60 Hz



3.893,00

SE60/4CB

4 Ac400V
50/60 Hz



3.893,00

Plano de cocción 80x35 cm

SE80/0

80x45x50

6 Ac400V
50/60 Hz



5.053,00

Accesorios

Modelo	dimensiones			precio
codigo	LxPxH cm			Euro

Soportes inox aplicación a pared

9003

Profundidad 8 cm

1 par



247,00

Salamandras Eléctrica



Realizadas en acero inoxidable AISI 304, finamente satinado

Resistencias blindadas en Incoloy

Unos orificios de ventilación en la parte de arriba, para la evacuación del calor y de los vahos

Rapidez de cocción

Eficiencia y ahorro energético

Parilla de cocción de acero cromado con asas atérmicas posicionables a diferentes alturas

Gestión de la temperatura por regulador de energía

SEF2: 2 mandos para gestionar 2 zonas de cocción independientes

Posibilidad de retirar fácilmente el panel posterior para convertir la salamandra en pasante

Salamandras Fijas

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro

Plano De Cocción 38x38 cm

SEF1/0

54x40x39

2 Ac230V
50/60 Hz



1.217,00

Plano De Cocción 62,5x38 cm

SEF2/0

79x40x39

4 Ac400V
50/60 Hz



1.551,00

SEF2/2

4 Ac230V
50/60 Hz



1.551,00



Realizadas en acero inoxidable AISI 304, finamente satinado

Calentamiento de los elementos de irradiación, de rejilla de acero inoxidable, conseguido mediante 2 quemadores con llama piloto y termopar de seguridad

Encendido piezoeléctrico

Ideal para racionalizar el trabajo entre la cocina y la zona de recogida de los platos por parte de los

camareros

La parilla de cocción se puede colocar a varias alturas mediante un sistema por cremallera de 8 posiciones

Cubetas colectoras de jugos de acero inoxidable y parillas de acero cromado, con asas atórmicas. Se deslizan sobre guías con tope de seguridad contra las caídas y son retirables para la limpieza

Salamandras Gas

Modelo	dimensiones	potencia gas	potencia eléctrica		precio
codigo	LxPxH cm	kW	kW		Euro

Plano de cocción 57,5x40 cm

SG/0

75x40x46

7,4



Kcal 6362,85

3.831,00

1 kW = 3412,142 BTU

Simbología

Symbology



Modelos con lavado superior disponible.

Models with wash dispenser on the top available.



Modelos con bomba de desagüe disponible.

Models with drain pump available.



Doble pared de 10 mm

Double wall of 10 mm.



Modelos con cuerpo en acero inoxidable.

Models with stainless steel body.



Envasadoras al vacío por aspiración externa.

Vacuum packer with external aspiration



Envasadoras al vacío de campana.

Hood vacuum packer



Rango longitud máxima de barra de sellado

Maximum length range of sealing bar available.



Modelos con doble barra de sellado.

Models with double sealing bar



Tipo de bolsa de envasado soportada

Type of suitable packaging bag



Sistema de sellado semiautomático

Semi-automatic sealing system.



Sistema de sellado manual

Manual sealing system.



Sistema de envasado progresivo

Progressive packaging system.



Cantidad de quemadores por modelo.

Number of burners per model.



Planchas con superficie en cromo duro.

Plates with surface made of hard chrome.



Capacidad de la cuba en litros.

Capacity of the tank in liters.



Modelos con un nivel de altura

Models with an available level.



Modelos con dos niveles de altura

Models with two levels available.



Acabado de la superficie de trabajo.

Type of work surface.



Modelos con piedras volcánicas incluidas.

Models with volcanic stones included.



Modelos con quemadores a gas disponible.

Models with gas burners available.



Modelos con alimentación eléctrica.

Models with electrical power available.



Modelos con medidas gastronorm.

Models compatible with gastronorm measurements.



Gas refrigerante compatible con el modelo.

Refrigerant gas compatible with the model.



Modelos con iluminación LED incluida.

Models with LED lighting included.

Condiciones generales

General conditions

CATÁLOGO, PRESUPUESTOS Y PEDIDOS

- La información incluida en este catálogo es de tipo orientativo, todos los precios, modelos, dimensiones, características y especificaciones pueden ser modificados/as sin previo aviso.
- Cualquier presupuesto basado en los productos que contiene este catálogo estará supeditado a nuestra posterior aceptación, a fin de tramitar el correspondiente pedido.
- Cualquier condición aportada por el comprador en el pedido que no se ajuste a estas condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación por escrito.
- Todos los pedidos deberán cursarse por escrito.

ANULACIÓN DE PEDIDOS

- Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los casos siguientes: Cuando se ha efectuado la expedición del pedido o cuando tratándose de materiales de fabricación especial ésta se hubiere comenzado.
- Nos reservamos el derecho de anular los pedidos pendientes de entrega por otros motivos diferentes de los anteriores.

PRECIOS

- Los precios que figuran en nuestro catálogo se indican en euros y son sin portes incluidos, excluyendo los productos y acuerdos que tengan alguna condición expresa en otro sentido.
- Nuestros precios de venta podrán ser variados sin aviso previo. Los nuevos precios serán de aplicación también a pedidos pendientes de entrega de mercancía que no haya sido expedida.

PLAZOS DE ENTREGA

- Los plazos de entrega que constan en la aceptación de pedido serán orientativos.
- El incumplimiento del plazo de entrega, no será causa, en ningún caso de reclamación alguna por parte del comprador.
- Los retrasos en la entrega originados por causas de fuerza mayor, o que no nos sean directamente imputables, no serán causa justificada para la anulación por el comprador del pedido demorado.

ENTREGA DE MERCANCÍA

- Las mercancías se entienden entregadas en nuestros almacenes, terminando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del cliente o de la empresa de transportes correspondiente.
- Salvo acuerdo contrario, o que señale en las condiciones especiales de cada producto, no asumimos los riesgos del transporte, que serán totalmente a cargo del comprador, incluso cuando los daños y menoscabos producidos durante el transporte sean debidos acaso fortuito o fuerza mayor. El hecho de que contratemos el transporte de las mercancías, no supondrá la derogación del punto anterior.
- Los pedidos que nos cursen, de una cantidad determinada de mercancías, podrán cumplimentarse en entregas parciales.
- Los envíos se realizarán conforme a la política de portes de la marca así como los medios que estimemos oportunos.

EMBALAJE DE MERCANCÍA

- Todos los productos Almison se expedirán embaladas en la forma usual. En lo razonablemente posible atenderemos las instrucciones del comprador sobre otras clases o formas de embalaje, que se repercutirán en el precio de coste.
- No se admite la devolución del producto sin su correspondiente embalaje salvo acuerdo expreso por circunstancias justificadas y con el correspondiente recargo del 5%.

CONDICIONES DE PAGO

- El pago del precio de los productos Almison debe hacerse al contado en cualquiera de nuestros centros de negocio o distribuidores, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso, se hará efectivo en el plazo o plazos acordados expresamente entre las partes.

GARANTÍA

- Todos los productos Almison, siempre y cuando sean utilizados en condiciones normales, rangos de funcionamiento y condiciones para los que fueron fabricados o instalados de acuerdo con las normas en vigor e indicaciones del manual de instalación, tienen garantía conforme a la normativa vigente.
- La garantía contra todo defecto de fabricación es por el plazo de un año, salvo para los productos que determinen otro plazo en el correspondiente catálogo. Para el disfrute de esta garantía será necesario, en cada caso, la supervisión y autorización del defecto por nuestro departamento técnico posventa.
- No se aceptarán tramitaciones de garantía que no se realicen mediante los procedimientos establecidos por el departamento posventa de Almison.
- La garantía da cobertura a la sustitución de piezas de repuesto, no incluyendo la mano de obra, desplazamiento y otros gastos derivados de la incidencia, salvo que se disponga lo contrario en el catálogo para algún producto en particular.
- Sólo se amparan defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad u otros.
- Los gastos, portes, embalajes, etc. que se originen de la incidencia objeto de la garantía son a cuenta del cliente.

RECLAMACIONES

- Además de la garantía, que cubre nuestros productos atenderemos las reclamaciones justificadas por error o defecto en la cantidad de los mismos y cualquier incidencia en relación al suministro, embalaje o transporte si nos es advertida dentro de los 3 días siguientes a la recepción de la mercancía ya que si no consideramos el material conforme y no admitiremos reclamación alguna posterior.

DEVOLUCIONES

- No se aceptarán devoluciones o reemplazos, salvo autorización. Si la devolución está autorizada se abonará como máximo 90% de su valor de compra cuando el material se encuentre en perfectas condiciones, y con desvaloración superior a juzgar por nuestro departamento correspondiente en los demás casos. Los portes de la devolución serán por cargo del comprador.
- 10.2 En caso de autorizarse devolución deberá indicarse la fecha y número de factura de compra según el RD 1496/2003 del 28 de noviembre.

PROPIEDAD DE LA MERCANCÍA

- Continuará siendo propiedad del vendedor toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

IMPUESTOS

- Todos los productos que figuran en este catálogo no incluyen los impuestos actuales o futuros que serán siempre de cargo del comprador.

JURISDICCIÓN

- Comprador y vendedor renunciarán a todo otro fuero y jurisdicción y se someten incondicionalmente a los tribunales de Málaga.





www.almison.com



Catálogo en PDF



Email: info@almison.com



C/ Azagador de la Torre, 44-46
46910 Sedaví, Valencia

