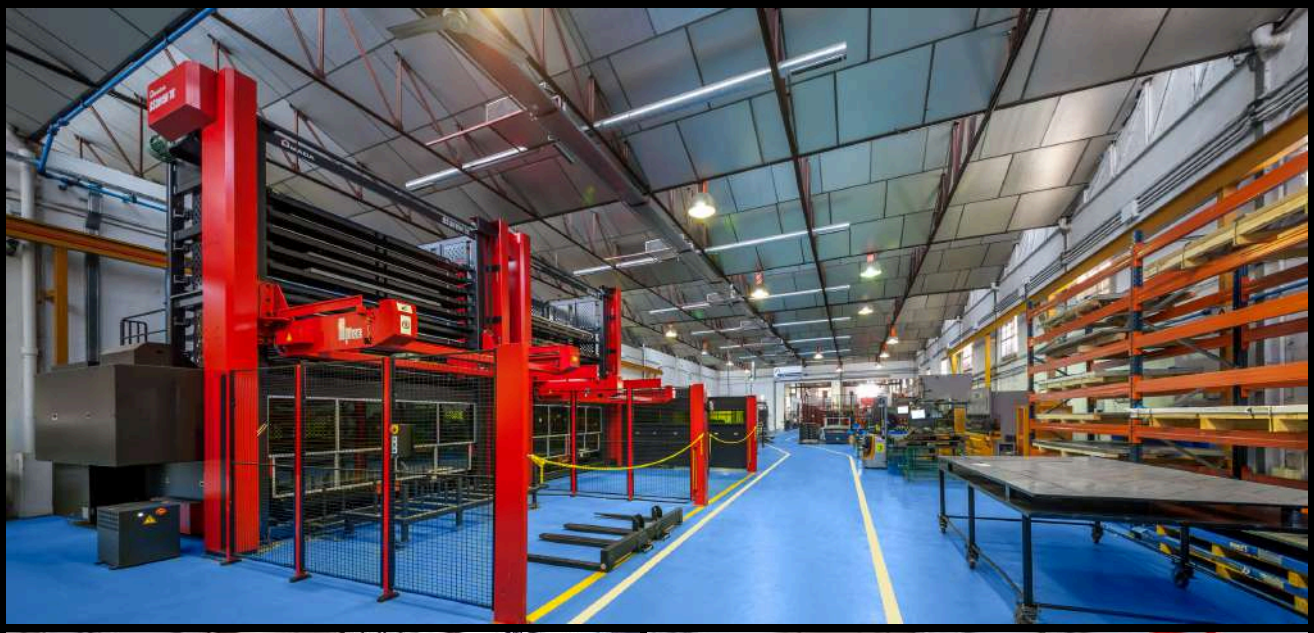
COCINAS PROFESIONALES SARA



COCINAS PROFESIONALES SARA

Ofrecemos cocinas de alta calidad desde 1971. Conocemos perfectamente las necesidades cambiantes del mercado gracias al estrecho contacto que hemos establecido con nuestros clientes desde los inicios de nuestra andadura.

Nuestra labor y deseo siempre ha sido ofrecer soluciones que satisfagan las necesidades de nuestros clientes, sin perder nunca de vista la excelencia y la alta calidad de nuestro producto.

Repagas es una firma de contrastado prestigio en el mercado, conocida por su seña de identidad: Calidad, Diseño y Servicio, a la que hemos sumado Tecnología e Innovación.

Como segunda generación nos sentimos orgullosos de continuar con este legado. 30 años trabajando en la empresa, y desde 2008 al frente de la dirección, avalan nuestra labor.

Cocinas Profesionales Sara nace de nuestra continua mirada hacia el futuro, nuestra continua observación del mercado y nuestro estrecho contacto con los clientes. Ofrecer alta calidad a un precio asequible siempre ha sido nuestro objetivo. Años de trabajo intenso, la reinversión continua en tecnología y el compromiso de nuestro gran equipo, han hecho posible nuestro deseo.

El ADN Repagas sigue presente en Cocinas Profesionales Sara y es una gran satisfacción para nosotros el poder conquistar otros nichos de mercado en los que poder ofrecer la excelencia de nuestra firma.

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

Siempre buscando la sostenibilidad, calidad y fiabilidad. Nuestros productos cumplen todas las regulaciones internacionales y son fabricados cumpliendo con la normativa CE , además de otros controles e inspecciones propios durante el proceso de fabricación, tanto en la planta de producción como en el laboratorio.

Por otro lado, contamos con el certificado del sistema de gestión de la calidad de la organización conforme a los requisitos de la norma UNE-EN ISO:2015 para las actividades de: Diseño, producción, y servicio postventa de aparatos de cocción a gas y eléctricos para uso colectivo o profesional.

Además, hemos recibido el certificado de cumplimiento de la norma CEDEC® que acredita nuestra calidad empresarial en las siguientes áreas: estrategia empresarial, control de gestión, organización funcional y gestión de costes.

También contribuimos a la economía circular y al consumo responsable para mejorar la recogida, el tratamiento y el reciclaje de los equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida. Y por otro lado, declaramos los envases puestos en el mercado para que pueda realizarse su posterior reciclado.

ÍNDICE

ÍNDICE

COCCIÓN

SERIE 550	
Cocinas	8
Planchas	12
Soportes. Elemento Neutro	16

SERIE 750	
Cocinas	20
Fry-Tops	24
Freidoras	28
Elementos Neutros	32

SERIE 900	
Cocinas	36
Fry-Tops	40
Freidoras	44

VARIOS	
Mesas de Trabajo y Fregaderos	48

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

COCCIÓN

SERIE 550

SERIE 750

SERIE 900

SERIE 550

COCINAS A GAS

- Quemadores combinables de 6.90, 7.70 y 11.40 kW.
- Cerco y contracerco de puerta de horno en acero inoxidable.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Parrilla doble de varilla de acero inoxidable en 8 mm de espesor.
- Parrillas de hierro fundido opcional.
- Color personalizable.

SERIE 550

Modelo		CGS-520/M	CGS-520	CGS-521	CGS-521/G
PVP	€	**1.260**	**1.520**	**2.650**	**2.500**
Dimensiones Equipo	mm	800 x 550 x 270	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900
Quemadores Encimera	kW	7.70 - 6.90	7.70 - 6.90	7.70 - 6.90	7.70 - 6.90
Horno	kW	-	-	5.00	5.00
Gratinador	kW	-	-	-	4.00
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	12.60 0.97	12.60 0.97	17.10 1.32	22.75 1.59
	kW GLP Kg/h-50mbar	14.60 1.12	14.60 1.12	19.60 1.51	22.60 1.74
	kW GN Nm3-20mbar	13.75 1.54	13.75 1.54	19.60 2.07	23.50 2.49
Dimensiones con Embalaje	mm	840 x 580 x 440	850 x 570 x 1000	850 x 570 x 1000	850 x 570 x 1000
Volumen	m3	0.21	0.48	0.48	0.48
Peso Bruto	Kg	52	71	116	116
Peso Neto	Kg	41	62	105	105
Dimensiones Horno	mm	-	-	540 x 390 x 315	540 x 390 x 315
Opcional					
Parrilla Fundido (390 x 370)	mm	Código 70100051 - 113.40 € (Precio Unitario)			
Placa Lisa Fundido (390 x 368)	mm	Código 70100084 - 177 €			
Placa Ranurada Fundido (390 x 368 mm)	mm	Código 70100085 - 151.80 €			
Rejilla Horno (530 x325)	mm	-	-	Código 04100029 - 27.50 €	
Bandeja Horno (530 x 325 x 40)	mm	-	-	Código 04100033 - 35.20 €	
Color Frontal Superior - Inferior	400 mm	Superior 79.20 €	Superior 79.20 € (Precio Unitario) Inferior 113.30 € (Precio Unitario)		
Puerta	-	-	Código 01101000 130 € Unidad	-	-
Kit Ruedas	2 con freno 2 sin freno	-	Código 50163000 - 205 €		

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

COCINAS A GAS

Modelo		CGS-530/M	CGS-530	CGS-531	CGS-531/G
PVP	€	**1.520**	**1.730**	**2.950**	**2.820**
Dimensiones Equipo	mm	1.200 x 550 x 270	1.200 x 550 x 900	1.200 x 550 x 900	1.200 x 550 x 900
Quemadores Encimera	kW	7.70 - 7.70 - 6.90	7.70 - 7.70 - 6.90	7.70 - 7.70 - 6.90	7.70 - 7.70 - 6.90
Horno	kW	-	-	5.00	5.00
Gratinador	kW	-	-	-	4.00
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	21.75 1.51	21.75 1.51	23.80 1.86	27.30 2.13
	kW GLP Kg/h-50mbar	22.30 1.74	22.30 1.74	27.30 2.13	31.30 2.44
	kW GN Nm3-20mbar	21.75 2.39	21.75 2.39	26.75 2.92	30.75 3.34
Dimensiones con Embalaje	mm	1.250 x 580 x 440	1.240 x 570 x 1070	1.240 x 570 x 1070	1.240 x 570 x 1070
Volumen	m3	0.33	0.76	0.76	0.76
Peso Bruto	Kg	75	100	150	150
Peso Neto	Kg	58	84	135	135
Dimensiones Horno	mm	-	-	540 x 390 x 315	540 x 390 x 315
Opcional					
Parrilla Fundido (390 x 370)	mm	Código 70100051 - 113.40 € (Precio Unitario)			
Placa Lisa Fundido (390 x 368)	mm	Código 70100084 - 177 €			
Placa Ranurada Fundido (390 x 368 mm)	mm	Código 70100085 - 151.80 €			
Rejilla Horno (530 x325)	mm	-	-	Código 04100029 - 27.50 €	
Bandeja Horno (530 x 325 x 40)	mm	-	-	Código 04100033 - 35.20 €	
Color Frontal Superior - Inferior	400 mm	Superior 79.20 €	Superior 79.20 € (Precio Unitario) Inferior 113.30 € (Precio Unitario)		
Puerta	-	-	Código 01101000 130 € Unidad	-	-
Kit Ruedas	3 con freno 3 sin freno	-	Código 01907000 - 295 €		

SERIE 550

PLANCHAS A GAS

- Quemadores de acero inoxidable que garantizan la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Control de temperatura con grifo de gas.
- Placa pulida y rectificada de 8 mm..
- Mandos ergonómicos de poliamida.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Opción de placa ranurada o mitad lisa y mitad ranurada.

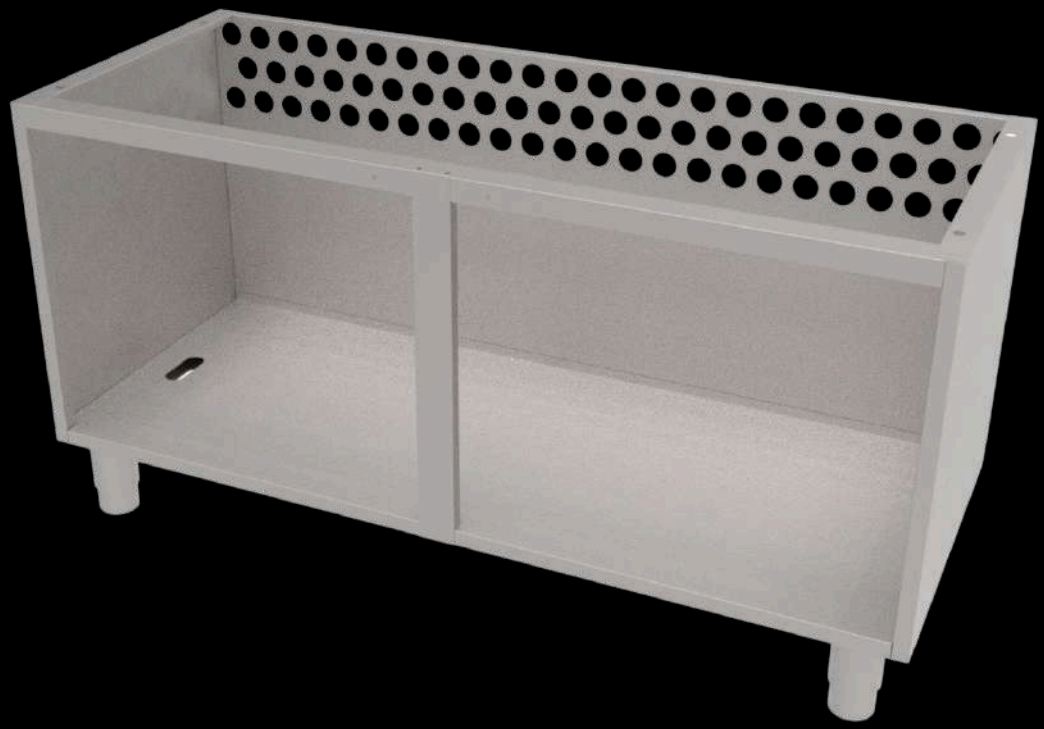
SERIE 550

Modelo		PGS-600	PGS-800
PVP	€	**950**	**1.190**
Dimensiones Equipo	mm	600 x 550 x 270	800 x 550 x 270
Superficie útil de la placa	mm	600 x 418	800 x 418
Acabado de la placa	fe/cr	fe	fe
Quemadores	n°	1	2
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	8.25 0.64	11.00 0.85
	kW GLP Kg/h-50mbar	-	-
	kW GN Nm3-20mbar	8.25 0.87	11.00 1.16
Dimensiones con Embalaje	mm	600 x 690 x 550	900 x 640 x 550
Volumen	m3	0.23	0.33
Peso Bruto	Kg	34	43
Peso Neto	Kg	26	34
Control de Temperatura		Grifo de gas	Grifo de gas
Recomendación de uso	Carne/Pescado	Carne	Carne
Opcional			
Placa 100% Ranurada	€	140	140
Placa 50% Liso/Ranurada	€	-	125
Color Frontal	€	79.20	2 x 79.20
Cajón recoge-grasas	● ○	●	●
Peto	● ○	●	●

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

PLANCHAS A GAS

SERIE 550



SOPORTES - ELEMENTO NEUTRO

- Fabricación en Acero Inoxidable con acabado scotch.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industrial.
- Puertas opcionales.
- Kit de ruedas opcionales.

SERIE 550

Modelo		SS-45	SS-65	SS-85
PVP	€	**295**	**320**	**350**
Dimensiones Equipo	mm	400 x 430 x 680	600 x 430 x 680	800 x 430 x 680
Dimensiones con Embalaje	mm	670 x 670 x 950	670 x 670 x 950	960 x 660 x 950
Volumen	m3	0.43	0.43	0.60
Peso Bruto	Kg	17	31	40
Peso Neto	Kg	14	26	34
Espesor	mm	1	1	1
Opcional				
Color frontal	€	113.30	2x113.30	2x113.30
Puerta	-	01101000 130 €	03801000 155 €	01101000 2 x 155 €
Kit ruedas	2 con freno 2 sin freno	50163000 205 €		

Modelo		SS-95	SS-125	MNS-45/M
PVP	€	**375**	**400**	**435**
Dimensiones Equipo	mm	900 x 430 x 680	1.200 x 430 x 680	400 x 550 x 270
Dimensiones con Embalaje	mm	960 x 660 x 950	1.250 x 660 x 1.180	485 x 620 x 450
Volumen	m3	0.60	0.97	0.14
Peso Bruto	Kg	43	50	12
Peso Neto	Kg	36	42	10
Espesor	mm	1	1	1
Opcional				
Color frontal	€	113.30	2x113.30	2x113.30
Puerta	-	01101000 2 x 130 €	03801000 2 x 155 €	-
Kit ruedas	2 con freno 2 sin freno	50163000 205 €		-

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

SOPORTES - ELEMENTO NEUTRO

SERIE 750

COCINAS A GAS

- Quemadores combinables de 6.90, 7.70 y 11.40 kW.
- Cerco y contracerco de puerta de horno en acero inoxidable.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Parrilla doble de varilla de acero inoxidable en 8 mm de espesor.
- Parrillas de hierro fundido opcional.
- Color personalizable.

SERIE 750

Modelo		CGS-720	CGS-740	CGS-760
PVP	€	**1.220**	**1.850**	**2.700**
Dimensiones Equipo	mm	400 x 750 x 900	800 x 750 x 900	1.200 x 750 x 900
Quemadores Encimera	kW	7.70 - 6.90	2 x 7.70 - 2 x 6.90	3 x 7.70 - 3 x 6.90
Horno	kW	-	-	-
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	12.60 0.97	25.20 1.94	37.80 2.91
	kW GLP Kg/h-50mbar	14.60 1.12	29.20 2.24	43.80 3.36
	kW GN Nm3-20mbar	13.75 1.54	27.50 3.08	41.25 4.62
Dimensiones con Embalaje	mm	450 x 800 x 1000	850 x 800 x 1000	1.240 x 800 x 1.100
Volumen	m3	0.40	0.75	1.10
Peso Bruto	Kg	69	109	153
Peso Neto	Kg	55	92	132
Dimensiones Horno	mm	-	-	-
Opcional				
Parrilla Fundido (390 x 293)	mm	Código 78100032 - 89.10 € (Precio Unitario)		
Placa Lisa Fundido (390 x 293)	mm	Código 78100036 - 225 €		
Placa Ranurada Fundido (390 x 293 mm)	mm	Código 78100037 - 125.40 €		
Rejilla Horno (530 x 530)	mm	-	-	
Bandeja Horno (530 x 530 x 40)	mm	-	-	
Color Frontal Superior - Inferior	400 mm	Superior 79.20 € (Precio Unitario) Inferior 113.30 € (Precio Unitario)		
Puerta	-	Código 01101000 130 € Unidad	Código 01101000 130 € Unidad	Código 03801000 155 € Unidad
Kit Ruedas	2-3 con freno 2-3 sin freno	Código 50163000 - 2+2 205 €	Código 50163000 - 2+2 205 €	Código 01907000 - 3+3 295 €

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

COCINAS A GAS

Modelo		CGS-741	CGS-761
PVP	€	**3.070**	**3.950**
Dimensiones Equipo	mm	800 x 750 x 900	1.200 x 750 x 900
Quemadores Encimera	kW	2 x 7.70 - 2 x 6.90	3 x 7.70 - 3 x 6.90
Horno	kW	7.50	7.50
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	31.70 2.44	44.30 3.41
	kW GLP Kg/h-50mbar	36.70 2.82	51.30 3.94
	kW GN Nm3-20mbar	35.00 3.87	48.75 5.41
Dimensiones con Embalaje	mm	850 x 800 x 1.100	1.240 x 800 x 1.110
Volumen	m3	0.75	1.10
Peso Bruto	Kg	161	209
Peso Neto	Kg	146	188
Dimensiones Horno	mm	540 x 590 x 315	540 x 590 x 315
Opcional			
Parrilla Fundido (390 x 293)	mm	Código 78100032 - 89.10 € (Precio Unitario)	
Placa Lisa Fundido (390 x 293)	mm	Código 78100036 - 225 €	
Placa Ranurada Fundido (390 x 293 mm)	mm	Código 78100037 - 125.40 €	
Rejilla Horno (530 x 530)	mm	Código 02100034 - 42.90 €	
Bandeja Horno (530 x 530 x 40)	mm	Código 02100036 - 67.10 €	
Color Frontal Superior - Inferior	400 mm	Superior 79.20 € (Precio Unitario) Inferior 113.30 € (Precio Unitario)	
Puerta	-	-	Código 01101000 130 € Unidad
Kit Ruedas	2-3 con freno 2-3 sin freno	Código 50163000 - 2+2 205 €	Código 01907000 - 3+3 295 €

SERIE 750

FRY TOPS A GAS

- Quemadores de acero inoxidable que garantizan la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Control de temperatura con grifo de gas en modelos de hierro y con válvula termostática en modelos de cromoduro.
- Placa pulida y rectificada de 15 mm en modelos de hierro. Y con baño de cromoduro (de 50 -100 micras) en modelos de cromoduro.
- Mandos ergonómicos de poliamida.
- Cubeta GN recoge-grasas.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Opción de placa ranurada o mitad lisa y mitad ranurada.

SERIE 750

Modelo		FTGS-71	FTGS-72	FTGS-71/CD	FTGS-72/CD
PVP	€	**1.600**	**2.200**	**2.090**	**3.080**
Dimensiones Equipo	mm	400 x 750 x 900	800 x 750 x 900	400 x 750 x 900	800 x 750 x 900
Quemadores Bajo Placa	kW	1	2	1	2
Acabado Placa	fe/cr	fe	fe	cr	cr
Superficie Útil	mm	394 x 526	794 x 526	394 x 526	794 x 526
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	6.50 0.50	13.00 1.00	6.50 0.50	13.00 1.00
	kW GLP Kg/h-50mbar	7.50 0.58	15.00 1.16	7.50 0.58	15.00 1.16
	kW GN Nm3-20mbar	7.50 0.79	15.00 1.58	7.50 0.79	15.00 1.58
Dimensiones con Embalaje	mm	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 1.100	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 1.100
Volumen	m3	0.40	0.75	0.40	0.75
Peso Bruto	Kg	75	122	86	124
Peso Neto	Kg	55	107	58	105
Control de Temperatura	-	Grifo de Gas	Grifo de Gas	Válvula Termostática	Válvula Termostática
Recomendación de Uso	Carne / Pescado	Carne	Carne	Pescado	Pescado
Opcional					
Placa 100% Ranurada	€	100	150	100	150
Placa 50% Liso/Ranurada	€	-	100	-	100
Color Frontal	400 mm	Superior 79.20 € Inferior 113.30 €	Superior 158.40 € Inferior 226.60 €	Superior 79.20 € Inferior 113.30 €	Superior 158.40 € Inferior 226.60 €
Puerta	€	Código 01101000 130 €	Código 01101000 2 x 130 €	Código 01101000 130 €	Código 01101000 2 x 130 €
Kit Ruedas	2 con freno 2 sin freno	Código 50163000 - 205 €			

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

FRY TOPS A GAS

SERIE 750

FREIDORAS A GAS

60% RENDIMIENTO

- Cubas de acero inoxidable AISI-304 fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior, prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.

- Piloto de encendido con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y quemadores fabricados en acero inoxidable.

- Grifo de vaciado en todos los modelos.

- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.

- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.

SERIE 750

Modelo		FGS-71/16	FGS-72/16
PVP	€	**3.240**	**5.750**
Dimensiones Equipo	mm	400 x 750 x 900	800 x 750 x 900
Cubas	nº	1	2
Dimensiones Cuba	mm	245 x 417 x 325	(2) x 245 x 417 x 325
Dimensiones Cesta de serie	mm	215 x 375 x 120	(2) 215 x 375 x 120
Litros	l	16	16+16
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	11.50 0.94	11.50 + 11.50 1.88
	kW GLP Kg/h-50mbar	13.50 1.04	13.50 + 13.50 2.08
	kW GN Nm3-20mbar	12.20 1.29	12.20 + 12.20 2.58
Patatas Congeladas (Máxima Potencia)	Kg/h	16	16 + 16
Dimensiones con Embalaje	mm	430 x 830 x 1.250	830 x 830 x 1.250
Volumen	m3	0.44	0.86
Peso Bruto	Kg	60	122
Peso Neto	Kg	57	105
Control de Temperatura	-	Válvula Termostática	Válvula Termostática
Opcional			
Cesta Grande	€	215 x 375 x 120 mm Código: 40200005 **144.10** €	
Cesta Pequeña	€	110 x 375 x 120 mm Código: 40200004 **134.20** €	
Color Frontal	400 mm	Superior 79.20 € Inferior 113.30 €	Superior 158.40 € Inferior 226.60 €
Kit Ruedas	2 con freno 2 sin freno	Código 50163000 - 205 €	

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

FREIDORAS A GAS

SERIE 750 Y 900

ELEMENTOS NEUTROS

- Fabricado en Acero Inoxidable con acabado scotch.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industrial.
- Puertas opcionales.
- Kit de ruedas opcionales.

SERIE 750 Y 900

Modelo		MNS-47	MNS-49
PVP	€	**595**	**650**
Dimensiones Equipo	mm	400 x 750 x 900	400 x 900 x 900
Dimensiones con Embalaje	mm	450 x 800 x 1.130	950 x 950 x 1.120
Volumen	m3	0.41	0.48
Peso Bruto	Kg	47	51
Peso Neto	Kg	36	38
Espesor	mm	1	1
Opcional			
Color frontal	€	113.30	
Puerta	-	01101000 130 €	
Kit ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-	50163000 205 €	

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

ELEMENTOS NEUTROS

SERIE 900

COCINAS A GAS

- Quemadores combinables de 6.90, 7.70 y 11.40 kW.
- Cerco y contracerco de puerta de horno en acero inoxidable.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Parrilla doble de varilla de acero inoxidable en 8 mm de espesor.
- Parrillas de hierro fundido opcional.
- Color personalizable.

SERIE 900

Modelo		CGS-920	CGS-940	CGS-960
PVP	€	**1.750**	**2.725**	**3.650**
Dimensiones Equipo	mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1.200 x 900 x 900
Quemadores Encimera	kW	7.70 - 6.90	2 x 7.70 - 2 x 6.90	3 x 7.70 - 3 x 6.90
Horno	kW	-	-	-
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	12.60 0.97	25.20 1.94	37.80 2.91
	kW GLP Kg/h-50mbar	14.60 1.12	29.20 2.24	43.80 3.36
	kW GN Nm3-20mbar	13.75 1.54	27.50 3.08	41.25 4.62
Dimensiones con Embalaje	mm	940 x 450 x 1.100	840 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 1.100
Volumen	m3	0.47	0.88	1.30
Peso Bruto	Kg	74	116	168
Peso Neto	Kg	61	104	148
Dimensiones Horno	mm	-	-	-
Opcional				
Parrilla Fundido (390 x 370)	mm	Código 70100051 - 103.40 € (Precio Unitario)		
Placa Lisa Fundido (390 x 368)	mm	Código 70100084 - 177 €		
Placa Ranurada Fundido (390 x 368 mm)	mm	Código 70100085 - 151.80 €		
Rejilla Horno (530 x 530)	mm	-	-	-
Bandeja Horno (530 x 530 x 40)	mm	-	-	-
Color Frontal Superior - Inferior	400 mm	Superior 79.20 € (Precio Unitario) Inferior 113.30 € (Precio Unitario)		
Puerta	-	Código 01101000 130 € Unidad	Código 01101000 130 € Unidad	Código 03801000 155 € Unidad
Kit Ruedas	2-3 con freno 2-3 sin freno	Código 50163000 - 2+2 205 €	Código 50163000 - 2+2 205 €	Código 01907000 - 3+3 295 €

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

COCINAS A GAS

Modelo		CGS-941	CGS-961	CGS-961H
PVP	€	**3.990**	**5.300**	**5.425**
Dimensiones Equipo	mm	800 x 900 x 900	1.200 x 900 x 900	1.200 x 900 x 900
Quemadores Encimera	kW	2 x 7.70 - 2 x 6.90	3 x 7.70 - 3 x 6.90	3 x 7.70 - 3 x 6.90
Horno	kW	8.00	8.00	14.00
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	32.20 2.48	44.80 3.45	50.80 3.92
	kW GLP Kg/h-50mbar	37.20 2.86	51.80 3.98	57.80 4.37
	kW GN Nm3-20mbar	35.50 3.93	49.25 5.47	55.25 6.10
Dimensiones con Embalaje	mm	840 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 1.100
Volumen	m3	0.88	1.30	1.30
Peso Bruto	Kg	186	234	310
Peso Neto	Kg	165	211	280
Dimensiones Horno	mm	540 x 740 x 315	540 x 740 x 315	940 x 740 x 315
Opcional				
Parrilla Fundido (390 x 370)	mm	Código 70100051 - 103.40 € (Precio Unitario)		
Placa Lisa Fundido (390 x 368)	mm	Código 70100084 - 177 €		
Placa Ranurada Fundido (390 x 368 mm)	mm	Código 70100085 - 151.80 €		
Rejilla Horno (640 x 530)	mm	Código: 00100115 59.60 €	Código: 00100115 59.60 €	-
Rejilla Horno (925 x 650)	mm	-	-	Código: 52700051 281.60 €
Bandeja Horno (650 x 530 x 40)	mm	Código: 00100142 103.40 €	Código: 00100142 103.40 €	-
Color Frontal Superior - Inferior	400 mm	Superior 79.20 € (Precio Unitario) Inferior 113.30 € (Precio Unitario)		
Puerta	-	-	Código 01101000 130 € Unidad	-
Kit Ruedas	2-3 con freno 2-3 sin freno	Código 50163000 - 2+2 205 €	Código 01907000 - 3+3 295 €	Código 01907000 - 3+3 295 €

SERIE 900

FRY TOPS A GAS

- Quemadores de acero inoxidable que garantizan la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Control de temperatura con grifo de gas en modelos de hierro y con válvula termostática en modelos de cromoduro.
- Placa pulida y rectificada de 15 mm en modelos de hierro. Y con baño de cromoduro (de 50 -100 micras) en modelos de cromoduro.
- Mandos ergonómicos de poliamida.
- Cubeta GN recoge-grasas.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Opción de placa ranurada o mitad lisa y mitad ranurada.

SERIE 900

Modelo		FTGS-91	FTGS-92	FTGS-91/CD	FTGS-92/CD
PVP	€	**1.890**	**2.850**	**2.350**	**3.340**
Dimensiones Equipo	mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Quemadores Bajo Placa	kW	1	2	1	2
Acabado Placa	fe/cr	fe	fe	cr	cr
Superficie Útil	mm	394 x 676	794 x 676	394 x 676	794 x 676
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	6.50 0.50	13.00 1.00	6.50 0.50	13.00 1.00
	kW GLP Kg/h-50mbar	7.50 0.58	15.00 1.16	7.50 0.58	15.00 1.16
	kW GN Nm3-20mbar	7.50 0.79	15.00 1.58	7.50 0.79	15.00 1.58
Dimensiones con Embalaje	mm	950 x 450 x 1.120	840 x 950 x1.090	950 x 450 x 1.120	840 x 950 x1.090
Volumen	m3	0.48	0.87	0.48	0.87
Peso Bruto	Kg	90	152	98	182
Peso Neto	Kg	80	130	95	130
Control de Temperatura	-	Grifo de Gas	Grifo de Gas	Válvula Termostática	Válvula Termostática
Recomendación de Uso	Carne / Pescado	Carne	Carne	Pescado	Pescado
Opcional					
Placa 100% Ranurada	€	100	150	100	150
Placa 50% Liso/Ranurada	€	75	100	75	100
Color Frontal	400 mm	Superior 79.20 € Inferior 113.30 €	Superior 158.40 € Inferior 226.60 €	Superior 79.20 € Inferior 113.30 €	Superior 158.40 € Inferior 226.60 €
Puerta	€	Código 01101000 130 €	Código 01101000 2 x 130 €	Código 01101000 130 €	Código 01101000 2 x 130 €
Kit Ruedas	2 con freno 2 sin freno	Código 50163000 - 205 €			

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

FRY TOPS A GAS

SERIE 900

FREIDORAS A GAS

60% RENDIMIENTO

- Cubas de acero inoxidable AISI-304 fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior, prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.

- Piloto de encendido con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y quemadores fabricados en acero inoxidable.

- Grifo de vaciado en todos los modelos.

- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.

- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.

SERIE 900

Modelo		FGS-91/16	FGS-92/16
PVP	€	**3.450**	**5.925**
Dimensiones Equipo	mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Cubas	nº	1	2
Dimensiones Cuba	mm	245 x 417 x 325	(2) x 245 x 417 x 325
Dimensiones Cesta de serie	mm	215 x 375 x 120	(2) 215 x 375 x 120
Litros	l	16	16+16
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	11.50 0.94	11.50 + 11.50 1.88
	kW GLP Kg/h-50mbar	13.50 1.04	13.50 + 13.50 2.08
	kW GN Nm3-20mbar	12.20 1.29	12.20 + 12.20 2.58
Patatas Congeladas (Máxima Potencia)	Kg/h	16	16 + 16
Dimensiones con Embalaje	mm	430 x 950 x 1.250	830 x 830 x 1.250
Volumen	m3	0.51	0.86
Peso Bruto	Kg	71	126
Peso Neto	Kg	60	111
Control de Temperatura	-	Válvula Termostática	Válvula Termostática
Opcional			
Cesta Grande	€	215 x 375 x 120 mm Código: 40200005 **144.10** €	
Cesta Pequeña	€	110 x 375 x 120 mm Código: 40200004 **134.20** €	
Color Frontal	400 mm	Superior 79.20 € Inferior 113.30 €	Superior 158.40 € Inferior 226.60 €
Kit Ruedas	2 con freno 2 sin freno	Código 50163000 - 205 €	

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

FREIDORAS A GAS

VARIOS

MESAS DE TRABAJO Y FREGADEROS

- Mesas de Trabajo y Fregaderos de alta calidad y durabilidad.
- Fabricados en Acero Inoxidable AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor.
- Modelos en disposición Mural o Central.
- Patas cuadradas de Acero Inoxidable AISI 304 18/10 de 40x40 mm.
- Fácil Montaje.

MESAS DE TRABAJO

-Fabricadas en Acero Inoxidable AISI 304 18/10.
-Fácil Montaje.
-Disposición Mural.

Modelo	Medidas	PVP
MS-106	1000 x 600 x 900	**480**
MS-126	1200 x 600 x 900	**500**
MS-156	1500 x 600 x 900	**565**
MS-206	2000 x 600 x 900	**720**
MS-107	1000 x 700 x 900	**520**
MS-127	1200 x 700 x 900	**550**
MS-157	1500 x 700 x 900	**615**
MS-207	2000 x 700 x 900	**790**

Se suministran desmontadas.

-Fabricadas en Acero Inoxidable AISI 304 18/10.
-Fácil Montaje.
-Disposición Central.

Modelo	Medidas	PVP
MSC-107	1000 x 700 x 900	**475**
MSC-127	1200 x 700 x 900	**485**
MSC-157	1500 x 700 x 900	**550**
MSC-207	2000 x 700 x 900	**695**

Se suministran desmontadas.

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

FREGADEROS

-Fabricados en Acero Inoxidable AISI 304 18/10.
-Compuestos de cuba y escurridor.
-Chapa de acero perimetral y estante.

Modelo	Medidas	PVP
FS-106	1000 x 600 x 900	**760**
FS-126	1200 x 600 x 900	**790**
FS-146	1400 x 600 x 900	**940**
FS-107	1000 x 700 x 900	**840**
FS-127	1200 x 700 x 900	**850**
FS-147	1400 x 700 x 900	**995**

Se suministran desmontados.

-Fabricados en Acero Inoxidable AISI 304 18/10.
-Con espacio para lavavajillas de 600 x 850 mm.
-Chapa de acero perimetral y estante.

Modelo	Medidas	PVP
FSL-106	1000 x 600 x 900	**475**
FSL-126	1200 x 600 x 900	**485**
FSL-146	1400 x 600 x 900	**550**

Se suministran desmontados.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

PEDIDOS

Los pedidos se confirmarán siempre por escrito, indicando el tipo de gas al que van a funcionar los aparatos, así como su fecha prevista de entrega. COCINAS PROFESIONALES SARA no realiza reservas de material. Será imposible anular el pedido una vez se haya expedido el material. Cualquier pedido de material especial (no estándar) deberá acompañarse de su pago para considerarse en firme. Tampoco se aceptarán anulaciones de pedidos de equipos especiales o a medida del cliente una vez haya comenzado su fabricación.

PRECIOS

Los precios indicados en esta tarifa son de "venta al público" y se entienden para aparatos "Franco fábrica" ubicados en nuestras instalaciones de Humanes de Madrid y resto de Delegaciones. COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificarlos así como a variar las especificaciones del material sin previo aviso. Sobre los precios de Tarifa se cargarán los impuestos correspondientes.

ENVÍOS Y PORTES

Los portes serán pagados por cuenta de COCINAS PROFESIONALES SARA cuando las mercancías viajen por nuestros medios y Agencias de Transporte. En cualquier otro caso, por urgencia del cliente, reexpedición del material desde nuestras Delegaciones o, si así lo comunica la empresa, serán portes debidos. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador debiendo ser verificadas en el momento de su entrega, especialmente si el envío se realiza a través de los medios y Agencias de Transporte habituales de la empresa y presenta algún tipo de desperfecto; en tal caso el cliente deberá efectuar la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, reseñando en el albarán el desperfecto observado. Si no pudiera verificarse en el momento de la entrega, se indicará en el albarán "conforme salvo examen" y si hubiera reclamación posterior debe hacerse en el plazo máximo autorizado de las 24 horas siguientes a la entrega de dicha mercancía.

DEVOLUCIONES

Cualquier devolución de material deberá ser previamente autorizada por COCINAS PROFESIONALES SARA y éste deberá ir con su embalaje original y no haber sido probado o usado. No se admitirán devoluciones de ningún tipo de máquina transcurridos 15 días desde su envío. Todos los gastos generados incluidos los portes serán por cuenta del cliente.

GARANTÍA

Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante un año, exceptuando componentes eléctricos. COCINAS PROFESIONALES SARA no se responsabiliza de los posibles daños o perjuicios que pudieran ocasionarse. Todos los distribuidores deberán tener su propio servicio técnico. COCINAS PROFESIONALES SARA está a su disposición para formar, comunicar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.

REPUESTOS Y ACCESORIOS

Todos los repuestos y accesorios serán enviados contra-reembolso a portes debidos. Los repuestos en garantía deberán ser devueltos a Fábrica previa consulta en el plazo de 30 días, indicando el número de serie de fabricación del aparato, así como el número de factura y la fecha de venta del mismo. Una vez verificados se abonarán/repondrán los que procedan.

FORMAS DE PAGO

- Primer pedido: pago anticipado.
- Posteriores operaciones: una vez obtenida la clasificación del cliente se fijará la forma de pago.
- Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado. Las incidencias supondrán el bloqueo inmediato de la cuenta del cliente.

VIGENCIA

Esta Tarifa de Precios es sólo de uso para profesionales, entra en vigor desde la fecha de su publicación y anula a todas las anteriores.

LITIGIO

A tales efectos únicamente serán competentes los Tribunales de Madrid (España).

JUNIO 2025