



TARIFA

Marzo 2026



REPAGAS

EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA



En REPAGAS hacemos algo más que maquinaria para hostelería: cuidamos el día a día de aquellos cocineros, hosteleros y empresarios del sector que necesitan soluciones para hacer su trabajo posible, cómodo y rentable. Ofrecemos los mejores productos y servicios poniendo nuestra experiencia de más de 52 años a su disposición para mejorar sus negocios.

At REPAGAS we do more than just hospitality machinery: we take care of the day-to-day life of those chefs, hoteliers and entrepreneurs in the sector who need solutions to make their work possible, comfortable and profitable. We offer the best products and services by putting our experience of more than 52 years at your disposal to improve your businesses.

Chez REPAGAS, nous faisons plus que de simples machines pour l'hôtellerie : nous nous occupons du quotidien des chefs, hôteliers et entrepreneurs du secteur qui ont besoin de solutions pour rendre leur travail possible, confortable et rentable. Nous offrons les meilleurs produits et services en mettant notre expérience de plus de 52 ans à votre disposition pour améliorer vos activités.

Bei REPAGAS machen wir mehr als nur Hotelmaschinen: Wir kümmern uns um den Alltag der Köche, Hoteliers und Unternehmer in der Branche, die Lösungen benötigen, um ihre Arbeit möglich, komfortabel und profitabel zu machen. Wir bieten die besten Produkte und Dienstleistungen, indem wir Ihnen unsere Erfahrung von mehr als 52 Jahren zur Verfügung stellen, um Ihr Geschäft zu verbessern.



S O B R E R E P A G A S

About REPAGAS / À propos de REPAGAS / Über Reppagas



De ellos nace nuestra vocación por la investigación y la innovación, y por ellos dedicamos nuestro esfuerzo a la mejora continua y a la búsqueda constante de la calidad en lo que hacemos. Para conseguirlo, disponemos de una moderna planta productiva a la vanguardia tecnológica del sector con maquinaria de última generación.

Our vocation for research and innovation is born from them, and for them we dedicate our efforts to continuous improvement and the constant search for quality in what we do. To achieve this, we have a modern production plant at the technological forefront of the sector with state-of-the-art machinery..

D'eux naît notre vocation pour la recherche et l'innovation, et pour eux nous consacrons nos efforts à l'amélioration continue et à la recherche constante de la qualité dans ce que nous faisons. Pour y parvenir, nous disposons d'une usine de production moderne, à la pointe technologique du secteur, dotée de machines à la pointe de la technologie.

Aus ihnen entsteht unsere Berufung zur Forschung und Innovation, und für sie widmen wir unsere Bemühungen der kontinuierlichen Verbesserung und der ständigen Suche nach Qualität in dem, was wir tun. Um dies zu erreichen, verfügen wir über eine moderne, technologisch führende Produktionsanlage der Branche mit modernstem Maschinenpark.



Los valores que nos guían en este camino son la orientación por satisfacer las necesidades de nuestros clientes, el trabajo en equipo, la calidad en el diseño, el compromiso con el servicio y la transformación continua para ofrecerte lo mejor de nosotros.

The values that guide us in this path are the orientation to satisfy the needs of our clients, the teamwork, the quality in the design, the commitment with the service and the on-going transformation to offer you the best of us.

Les valeurs qui nous guident dans cette voie sont l'orientation pour satisfaire les besoins de nos clients, le travail d'équipe, la qualité de la conception, l'engagement avec le service et la transformation continue pour vous offrir le meilleur de nous.

Die Werte, die uns auf diesem Weg leiten, sind eine kompromisslose Kundenorientierung, hochqualitative Produkte und Service, pragmatisches Design und eine kontinuierliche Verbesserung.



Trabajo en equipo
Teamwork
Travail en équipe
Teamarbeit



Calidad en el diseño
Quality in the design
Qualité de la conception
Pragmatisches Design



Compromiso con el servicio
Commitment to the service
Engagement avec nos services
Kompromisslose Kundenorientierung



Transformación continua
On-going transformation
Transformation continue
Kontinuierliche Verbesserung



VALORES

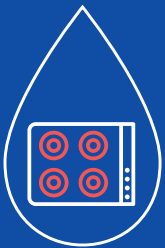
Values / Valeurs / Werte

Nuevos productos y servicios para ofrecerte soluciones integrales.

We include new products and services to offer you integral solutions.

Nous incluons de nouveaux produits et services pour vous offrir des solutions complètes.

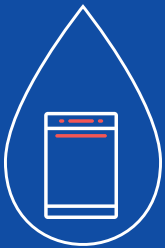
Wir neue Produkte und Dienstleistungen an, um Ihnen ganzheitliche Lösungen anbieten zu können.



Cocción
Cooking
Cuisson
Kochen



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération
Kühlen



Lavado
Dishwashing
Lave-vaisselles
Waschen

Chefconsulting |



RepagasConcept

Siempre buscando la sostenibilidad, calidad y fiabilidad. Nuestros productos cumplen todas las regulaciones internacionales y son fabricados cumpliendo con la norma CE UNE EN 203, además de otros controles e inspecciones propios durante el proceso de fabricación, tanto en la planta de producción como en el laboratorio. Contamos con el certificado de calidad ISO 9001:2015 y el marcado CE.

Always looking for sustainability, quality and reliability. Our products comply with all international regulations and are manufactured in compliance with the CE UNE EN 203 standard, in addition to other controls and inspections during the manufacturing process, both in the production plant and in the laboratory. We have the ISO 9001: 2015 quality certificate and the CE mark

Toujours à la recherche de la durabilité, la qualité et la fiabilité. Nos produits sont conformes à toutes les réglementations internationales et ils sont fabriqués conformément à la norme CE UNE EN 203. Autres contrôles et inspections sont en cours de fabrication bien à l'usine ou au laboratoire. Nous disposons du certificat de qualité ISO 9001: 2015 et le marquage CE.

Wir stellen und den Herausforderungen am Markt mit kontinuierlichen Verbesserungen und einer hohen Qualität unserer Produkte. Dabei investieren wir regelmäßig 50% unseres Umsatzes in Forschungs- und Entwicklung und halten unseren Maschinenpark up-to-date. So sind unsere F&E-Aktivitäten sogar durch das spanische Ministerium für Wissenschaft und Innovation zertifiziert. Selbstverständlich erfüllt REPAGAS relevante Standards wie CE-Richtlinie, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011 und ES-08-0015HT.

REPAGAS, LA COCINA LO ES TODO

REPAGAS, COOKING IS EVERYTHING / REPAGAS, LA CUISINE C'EST TOUT / REPAGAS, GROSSKÜCHENEQUIPMENT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE



CALIDAD

quality / qualité / qualität



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.



*In addition, we have received the **certificate of compliance with the CEDEC®** standard that accredits our business quality in the following areas: business strategy, management control, functional organization and cost management.*

*En plus de ça, le **certificat de conformité à la norme CEDEC®** qui atteste la qualité de notre entreprise dans les domaines de la stratégie commerciale, le contrôle de la gestion, l'organisation fonctionnelle et la gestion des coûts, nous a été concédé.*

*Darüber hinaus ist **REPAGAS CEDEC®** konform in den Bereichen Unternehmensstrategie, Managementkontrollsysteme, funktionale Organisation und Kostenmanagement.*

ÍNDICE / GLOSSARY

COCCIÓN

| | |
|--|-----|
| Serie 440. Snack Line | |
| Planchas a Gas y Eléctricas  | 16 |
| Serie 550. Smart Line | |
| Planchas a Gas y Eléctricas   | 22 |
| Barbacoas a Gas  | 26 |
| Freidoras y Baños María  | 30 |
| Soportes – Elemento Neutro | 34 |
| Cocinas a Gas  | 38 |
| Serie 750. Gama Modular y Punte | |
| Cocinas a Gas y Eléctricas   | 44 |
| Fry-Tops a Gas y Eléctricos   | 52 |
| Freidoras a Gas y Eléctricas   | 60 |
| Marmitas a Gas y Eléctricas   | 64 |
| Barbacoas a Gas  | 68 |
| Baño María – Cuece Pastas – Mantenedor de Fritos   | 72 |
| Elementos Neutros  | 78 |
| Hornos Columna a Gas | 82 |
| Soportes Modulares  | 88 |
| Soportes Punte | 89 |
| Serie 900. Gama Modular y Punte | |
| Cocinas a Gas y Eléctricas   | 92 |
| Fry-Tops a Gas y Eléctricos   | 100 |
| Freidoras a Gas y Eléctricas   | 108 |
| Marmitas a Gas y Eléctricas   | 112 |
| Sartenes Basculantes a Gas y Eléctricas  | 118 |
| Barbacoas a Gas  | 122 |
| Baños María Eléctricos – Cuece Pastas a Gas   | 126 |
| Elementos Neutros  | 132 |
| Hornos Columna a Gas y Eléctricos | 136 |
| Soportes Modulares  | 142 |
| Soportes Punte | 143 |
| Serie 1100. Gama Modular | |
| Cocinas a Gas  | 146 |
| Soportes – Elemento Neutro  | 150 |
| Star Line. Gama MONOBLOCK | |
| Bloques de Cocción a Medida | 156 |
| Cook & Chill | |
| Hornos Combi a Gas y Eléctricos Power Line | 168 |
| Hornos Combi a Gas y Eléctricos Professional Line | 174 |
| Hornos Combi a Gas y Eléctricos Star Line | 180 |
| Abatidores de Temperatura | 186 |
| Varios | |
| Carros Calientes y Hornillos de Pavimento a Gas  | 192 |
| Equipo de Churros | 196 |
| Accesorios | 202 |



REFRIGERACIÓN

| | |
|------------------------------|-----|
| Mesas Refrigeradas | 212 |
| Bases Refrigeradas | 220 |
| Armarios Refrigerados | 228 |






































LAVADO

| | |
|---------------------------------|-----|
| Lavavasos y Lavavajillas | 242 |
| Lavavajillas de Capota | 248 |
| Lavaperolas | 254 |
| Túneles de Arrastre | 260 |

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

-  Modificación en modelos existente
-  Nuevos modelos

COOKING

| | |
|---|-----|
| 400 Series. Snack Line | |
| Gas and Electric Griddles  | 16 |
| 550 Series. Smart Line | |
| Gas and Electric Griddles   | 22 |
| Gas Barbecues  | 26 |
| Fryers and Bains Marie  | 30 |
| Supports – Neutral Element | 34 |
| Gas Cookers  | 38 |
| 750 Series. Modular and Counter-Top Range | |
| Gas and Electric Cookers   | 44 |
| Gas and Electric Fry-Tops   | 52 |
| Gas and Electric Fryers   | 60 |
| Gas and Electric Boiling Pans   | 64 |
| Gas Barbecues  | 68 |
| Bain Marie – Pasta Cooker – Fried Food Warmer   | 72 |
| Neutral Elements  | 78 |
| Gas Column Ovens | 82 |
| Modular Supports  | 88 |
| Counter-Top Supports | 89 |
| 900 Series. Modular and Counter-Top Range | |
| Gas and Electric Cookers   | 92 |
| Gas and Electric Fry-Tops   | 100 |
| Gas and Electric Fryers   | 108 |
| Gas and Electric Boiling Pans   | 112 |
| Gas and Electric Tilting Pans   | 118 |
| Gas Barbecues  | 122 |
| Electric Bains Marie – Gas Pasta Cooker   | 126 |
| Neutral Elements  | 132 |
| Gas and Electric Column Ovens | 136 |
| Modular Supports  | 142 |
| Counter-Top Supports | 143 |
| 1100 Series. Modular Range | |
| Gas Cookers  | 146 |
| Supports – Neutral Element  | 150 |
| Star Line. MONOBLOCK Range | |
| Customized Cooking Lines | 156 |
| Cook & Chill | |
| Gas and Electric Combi Ovens Power Line | 168 |
| Gas and Electric Combi Ovens Professional Line | 174 |
| Gas and Electric Combi Ovens Star Line | 180 |
| Blastchillers | 186 |
| Miscellaneous | |
| Hot Trolleys and Gas Pavement Rings  | 192 |
| Equipement for Making Churros | 196 |
| Accesorios | 202 |



REFRIGERATION

| | |
|------------------------------|-----|
| Refrigerated Counters | 212 |
| Refrigerated Bases | 220 |
| Refrigerated Cabinets | 228 |

DISHWASHING

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Glasswasher and Dishwasher | 242 |
| Hood-type machines | 248 |
| Utensil Washer | 254 |
| Rack-type dishwasher | 260 |

GENERAL SALE CONDITIONS







-  Modification in existing models
-  New models















GLOSSAIRE / INDEX

CUISSON

Série 440. Snack Line
Planchas à Gaz et Électriques  16

Série 550. Smart Line
Planchas à Gaz et Électriques   22
Barbecues à Gaz  26
Friteuses et Bains Marie  30
Soubassements – Plan Neutre 34
Fourneaux à Gaz  38


Série 750. Gamme Modulaire et Suspendue
Fourneaux à Gaz et Électriques   44
Fry-Tops à Gaz et Électriques   52
Friteuses à Gaz et Électriques   60
Marmites à Gaz et Électriques   64
Barbecues à Gaz  68
Bains Marie – Cuiseur à Pâtes – Outils pour Friture   72
Plans Neutres  78
Fours Colonne à Gaz 82
Soubassements Modulaires  88
Supports Gamme Suspendue 89

Série 900. Gamme Modulaire et Suspendue
Fourneaux à Gaz et Électriques   92
Fry-Tops à Gaz et Électriques   100
Friteuses à Gaz et Électriques   108
Marmites à Gaz et Électriques   112
Sauteuses Basculantes à Gaz et Électriques  118
Barbecues à Gaz  122
Bains Marie Électriques – Cuiseur à Pâtes   126
Plans Neutres  132
Fours Colonne à Gaz et Électriques 136
Soubassements Modulaires  142
Supports Gamme Suspendue 143

Série 1100. Gamme Modulaire
Fourneaux à Gaz  146
Soubassements – Plan Neutre  150

Star Line. Gamme MONOBLOCK
Blocs de Cuisson sur Mesure 156

Cook & Chill
Fours Combi à Gaz et Électriques Power Line 168
Fours Combi à Gaz et Électriques Professional Line 174
Fours Combi à Gaz et Électriques Star Line 180
Cellules de Refroidissement 186

Divers
Chariots Chauds et Réchauds à Gaz  192
Appareil à Churros 196

Accessoires 202



FROID COMMERCIAL

Tables Réfrigérées 212
Bases Réfrigérées 220
Armoires Frigorifiques 228

LAVAGE DE VAISSELLE






Lave-verre / Lave-vaisselle 242
Lave-vaisselles à capot 248
Lave-batteries 254
Tunnels de lavage 260

CONDITIONS GENERALES DE VENTE















 Modification des modèles existant
 Nouveaux modèles

KOCHEN

Serie 440. Snack Line
Gas- und Elektrische Bräter  16

Serie 550. Smart Line
Gas- und Elektrische Bräter   22
Barbecue und Gasgrills  26
Fritteusen und Wasserbäder  30
Arbeitsschränke – Arbeitstische 34
Gaskocher  38

Serie 750. Modulare Komponenten
Gas- und Elektroherde   44
Fry-Tops Gas und Elektro   52
Gas- und Elektrische Fritteusen   60
Gas- und Elektrische Kippkessel   64
Barbecue und Gasgrills  68
Wasserbäder – Pasta-Kocher – Warmhaltewanne   72
Arbeitstische  78
Öfen auf Hochschränke Gas 82
Arbeitsschränke  88
Verbindelemente 89

Serie 900. Modulare Komponenten
Gas- und Elektroherde   92
Fry-Tops Gas und Elektro   100
Gas- und Elektrische Fritteusen   108
Gas- und Elektrische Kippkessel   112
Gas- und Elektrische Schwenkpfannen  118
Barbecue und Gasgrills  122
Elektrische Wasserbäder / Gas- Pasta-Kocher   126
Arbeitstische  132
Öfen auf Hochschränke Gas und Elektrisch 136
Arbeitsschränke  142
Verbindelemente 143

Serie 1100. Modulare Komponenten
Gaskocher  146
Arbeitsschränke – Plan Neutre  150

Starline. MONOBLOCK
Benutzerdefinierte Monoblöck 156

Cook & Chill
Power Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen 168
Professional Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen 174
Star Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen 180
Schockfroster 186

Zubehör
Hot Trolleys und Standkocher  192
Fettgebäck-Friteuse 196

Accessoires 202



KÜHLEN

Kühl- und Tiefkühlische 212
Kühlunterbauten 220
Kühlschränke 228

WASCHEN

Gläser- und Geschirrspülmaschinen 242
Haubenmodelle 248
Universalspülmaschinen 254
Korbtransportmaschinen 260

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

 Modifikation an bestehenden Modelle
 Neue Modelle





COCCIÓN





SERIE 440

SNACK LINE



SERIE 440



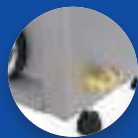
- Canal delantero recoge grasas.
- Frontal grease-channel.
- Conduit de récupération des graisses.
- Fettsammelkanal auf der Vorderseite.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding lip.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.

PLANCHAS

PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC GRIDDLES /
PLANCHAS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE BRÄTER



- Conexión de gas en el lado deseado.
- Gas connection in both sides.
- Possibilité de brancher le gaz au côté désiré.
- Gas beidseitig anschließbar.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 440


SNACK LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | PG-600 | PG-800 | PG-640 | PG-840 |
|---|--------------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| PVP | € | 795 | 1.085 | 1.320 | 1.475 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 605 × 440 × 230 | 805 × 440 × 230 | 605 × 440 × 230 | 805 × 440 × 230 |
| Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung | fe / cr | Fe | Fe | Fe | Fe |
| Espesor placa Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 8 | 8 | 12 | 12 |
| Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 585 × 410 | 785 × 410 | 585 × 393 | 785 × 393 |
| Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte | nº | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | 8.25 0.64 | 11.00 0.85 | 8.00 0.62 | 11.00 0.85 |
| | kw GLP Kg/h – 50 mbar | – | – | 9.50 0.74 | 13.00 1.01 |
| | kw GN Nm³/h – 20 mbar | 8.25 0.87 | 11.00 1.16 | 9.50 1.00 | 13.00 1.37 |
| Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände | nº × kw | – | – | – | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | – | – | – | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – | – |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 690 × 510 × 500 | 870 × 510 × 500 | 690 × 510 × 500 | 870 × 510 × 500 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.18 | 0.22 | 0.18 | 0.22 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 34 | 43 | 45 | 55 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 26 | 34 | 36 | 47 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | – | Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | | |
| Peto Bib – Dossieret perimetral – Brustplatte | ●/○ | ● | ● | ● | ● |
| Cajón recoge-grasas Grease box – Tiror à graisse – Fettauffangschublade | ●/○ | ● | ● | ● | ● |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Fe | Fe | Inox | Inox |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt | | – | – | 125 € | 125 € |
| Color frontal Front color – Couleur avant – Frontfarbe | | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | | | |



SNACK LINE

| PG-140 | E-64 | E-84 |
|---|--|-----------------------------|
| 1.910 | 1.155 | 1.375 |
| 1.005 × 490 × 230 | 605 × 440 × 230 | 805 × 440 × 230 |
| Fe | Fe | Fe |
| 12 | 12 | 12 |
| 985 × 443 | 585 × 393 | 785 × 393 |
| 3 | – | – |
| 13.50 1.05 | – | – |
| 16.00 1.24 | – | – |
| 16.00 1.69 | – | – |
| – | 3 × 1.30 | 4 × 1.30 |
| – | 3.90 | 5.20 |
| – | 220V. I + N + T 50/60 hz | 220V. I + N + T 50/60 hz |
| 1.080 × 510 × 500 | 690 × 510 × 500 | 870 × 510 × 500 |
| 0.27 | 0.18 | 0.22 |
| 69 | 51 | 55 |
| 64 | 42 | 47 |
| Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat | |
| ● | ● | ● |
| ● | ● | ● |
| Inox | – | – |
| 130 € | 135€ | 135€ |
| 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | | |





SERIE 550

SMART LINE

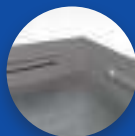
SERIE 550



SERIE 550



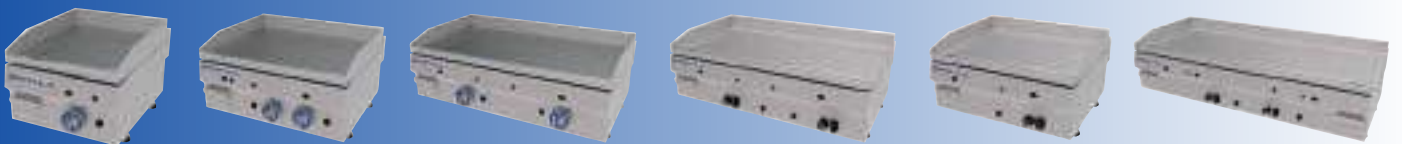
- Cajón delantero recogegrasas.
- Frontal grease-box.
- Tiroir de récupération des graisses.
- Fettsammelkanal auf der Vorderseite.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding bib.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.

PLANCHAS

PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC GRIDDLES /
PLANCHAS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE BRÄTER



- Encendido manual y con piezoeléctrico.
- Manual and piezoelectric ignition pilot.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique.
- Manuelle und Piezozündung.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | PG-450 | PG-650 | PG-950 | PG-650/CD |
|---|--------------------|---|--------------------------------|-----------------|--|
| PVP | € | 1.355 | 1.795 | 2.170 | 2.800 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 550 × 290 | 600 × 550 × 290 | 900 × 550 × 290 | 600 × 550 × 290 |
| Acabado placa Finish – Finition – Verarbeitung | fe / cr | Fe | Fe | Fe | Cr |
| Espesor placa Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Superficie útil plac Useful area – Surface utile – Nutzfläch | mm | 383 × 432 | 583 × 432 | 883 × 432 | 583 × 432 |
| Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte | nº | 1 | 2 | 2 | 1 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 7.00 | 10.25 | 14.00 | 11.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.54 | 0.80 | 1.09 | 0.85 |
| | kw | 8.00 | 12.00 | 16.00 | 12.50 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 0.62 | 0.93 | 1.24 | 0.97 |
| | kw | 8.00 | 12.00 | 16.00 | 12.50 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 0.85 | 1.27 | 1.69 | 1.32 |
| Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände | nº × kw | – | – | – | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | – | – | – | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – | – |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 480 × 690 × 560 | 600 × 690 × 550 | 990 × 640 × 520 | 600 × 690 × 550 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.19 | 0.23 | 0.33 | 0.23 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 47 | 63 | 85 | 66 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 40 | 51 | 75 | 54 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemüse | | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | inox. | | | | |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | – | Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | | Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil |
| Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte | ●/○ | ● | ● | ● | ● |
| Cajón recoge-grasas Grease box – Tiror à graisse – Fettauffangschublade | ●/○ | ● | ● | ● | ● |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Inox | Inox | Inox | Inox |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | | | |
| Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt | | 140 € | 145 € | 135 € | 145 € |
| Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt | | – | 135 € | 125 € | 135 € |
| Color frontal Front color – Couleur avant – Frontfarbe | | COLOR01 79,20 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | | |

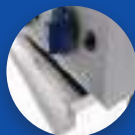
PLANCHAS À GAZ ET ÉLECTRIQUE / GAS- UND ELEKTRISCHE BRÄTER



SMART LINE

| PG-950/CD | PG-125/CD | E-45 | E-65 | E-95 | E-65/CD | E-95/CD | E-125/CD |
|--|--------------------------------|--|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 4.085 | 4.540 | 1.275 | 1.835 | 2.255 | 2.485 | 3.390 | 4.060 |
| 900 × 550 × 290 | 1.200 × 550 × 290 | 400 × 550 × 290 | 600 × 550 × 290 | 900 × 550 × 290 | 600 × 550 × 290 | 900 × 550 × 290 | 1.200 × 550 × 290 |
| Cr | Cr | Fe | Fe | Fe | Cr | Cr | Cr |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 883 × 432 | 1.186 × 432 | 383 × 432 | 583 × 432 | 883 × 432 | 583 × 432 | 883 × 432 | 1.186 × 432 |
| 2 | 2 | – | – | – | – | – | – |
| 14.00 1.09 | 22.00 1.71 | – | – | – | – | – | – |
| 16.00 1.24 | 25.00 1.94 | – | – | – | – | – | – |
| 16.00 1.69 | 25.00 2.64 | – | – | – | – | – | – |
| – | – | 3 × 1.00 | 6 × 1.00 | 9 × 1.00 | 6 × 1.00 | 9 × 1.00 | 12 × 1.00 |
| – | – | 3.00 | 6.00 | 9.00 | 6.00 | 9.00 | 12.00 |
| – | – | 380V. III + N + T 50/60 hz | 380V. III + N + T 50/60 hz | 380V. III + N + T 50/60 hz | 380V. III + N + T 50/60 hz | 380V. III + N + T 50/60 hz | 380V. III + N + T 50/60 hz |
| 990 × 640 × 520 | 1.250 × 580 × 540 | 480 × 690 × 560 | 600 × 690 × 550 | 990 × 640 × 520 | 600 × 690 × 550 | 990 × 640 × 520 | 1.250 × 580 × 540 |
| 0.33 | 0.39 | 0.19 | 0.23 | 0.33 | 0.23 | 0.33 | 0.39 |
| 96 | 145 | 44 | 63 | 79 | 66 | 109 | 126 |
| 88 | 118 | 42 | 51 | 68 | 56 | 100 | 106 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil | | Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat | | | | | |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Inox | Inox | – | – | – | – | – | – |
| – | 220V. III + T 50-60 hz. | | | | | | |
| 135 € | 150 € | 145 € | 145 € | 145 € | 145 € | 155 € | 160 € |
| 125 € | 140 € | – | 135 € | 135 € | 135 € | 145 € | 150 € |
| 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 3 × COLOR01 3 × 79,20 €/ud. | COLOR01 79,20 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | | | 3 × COLOR01 3 × 79,20 €/ud. | |

SERIE 550



- Bandeja inferior recoge grasas.
- Lower grease-tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding bib.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.

BARBACOAS

BARBACOAS A GAS /
GAS BARBECUES /
BARBECUES À GAZ /
BARBECUE UND GASGRILLS



- Briquetas de cerámica compactada.
- Compacted ceramic briquettes.
- Briquettes céramiques compactes.
- Kompaktierten Keramikbriketts.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | BAR-45 | BAR-65 | BAR-95 |
|--|---------------------|--------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| PVP | € | 1.760 | 2.560 | 3.380 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 550 × 260 | 600 × 550 × 260 | 900 × 550 × 260 |
| Superficie útil Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 400 × 432 | 600 × 432 | 900 × 432 |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | nº | 1 | 2 | 3 |
| Potencia Power – Puissance – Potenz | kw | 7.00 | 14.00 | 21.00 |
| Consumos – Presión nominal Consumptions – Working pressure Consumptions – Pression de fonctionnement Verbrauch – Nenndruck | GLP Kg/h 37 mbar | 0.54 | 1.09 | 1.63 |
| | GN Nm³/h 20 mbar | 0.74 | 1.48 | 2.22 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 480 × 690 × 550 | 600 × 690 × 550 | 990 × 640 × 550 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.18 | 0.23 | 0.35 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 36 | 48 | 70 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 33 | 41 | 60 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | | | |
| Peto Surrounding bib – Dossieret périmétral – Seitliche und hintere Lätzchen | ●/○ | ● | ● | ● |
| Cajón y bandeja recoge-grasas Box/grease tray – Tiror/bac à graisse – Fettauffangschublade/Schublade | ●/○ | ● | ● | ● |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Inox | Inox | Inox |
| Dotación briquetas de cerámica Ceramic briquettes – Briquettes – Keramikbriketts. | nº | 49 | 77 | 119 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Briqueta de cerámica adicional Extra ceramic briquettes – Briquettes supplément. – Zusätzliche Keramikbriketts | | | 557-P 0,97 €/ud. | |
| Color frontal Front color – Couleur avant – Frontfarbe | | COLOR01 79,20 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. |



SERIE 550



- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuve fabriquée d'une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Seguridad para evitar aperturas accidentales.
- Safety device to prevent accidental opening.
- Dispositif de sécurité pour éviter ouvertures accidentels.
- Sicherheit gegen versehentliches Öffnen.

FREIDORAS Y BAÑOS MARÍA

FREIDORAS Y BAÑOS MARÍA /
FRYERS AND BAINS MARIE /
FRITEUSES ET BAINS MARIE /
FRITTEUSEN UND WASSERBÄDER



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.







- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FG-12/M | FG-24/M | FES-7M | FES-7+7M |
|---|--|---|---|---|---|
| PVP | € | 2.410 | 4.165 | 830 | 1.440 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 600 × 360 | 700 × 700 × 360 | 310 × 500 × 285 | 620 × 500 × 285 |
| Cubas Tanks – Cuves – Tanks | nº | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen | mm | 245 × 315 × 290 | 2 × 245 × 315 × 290 | 235 × 195 × 300 | 2 × 235 × 195 × 300 |
| Dimensiones cesta grande (de serie) Basket dimensions – Dimensions panier – Korbabmessungen | mm | 210 × 285 × 120 | 2 × 210 × 285 × 120 | 195 × 220 × 115 | 2 × 195 × 220 × 115 |
| Litros Litres – Litres – Liter | ltr | 12 | 12 + 12 | 7 | 7 + 7 |
| Cubetas recomendadas Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter | gn | – | – | – | – |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar kw GN Nm³/h – 20 mbar | 6.30 0.489 6.30 0.667 | 6.30 + 6.30 0.978 6.30 + 6.30 1.334 | – | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie | kw | – | – | 3.50 | 3.50 + 3.50 |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | 220V. I + N + T 50-60 hz | 220V. I + N + T 50-60 hz |
| Patatas congeladas (a máxima potencia) Frozen potatoes (high power) – Chips cong. (Puissance max.) – Gefrorene Kartoffeln (Max. Potenz) | kg/h | 13.5 | 13.50 + 13.50 | 10 | 10 + 10 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 480 × 830 × 800 | 730 × 830 × 800 | 350 × 560 × 460 | 670 × 560 × 460 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.32 | 0.48 | 0.09 | 0.17 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 46 | 70 | 11 | 19 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 36 | 60 | 10 | 18 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor cuba (mm) Tank thickness – Epaisseur du cuve – Tankdicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Tipo de cuba Type of tank – Type de cuve – Tanktyp | – |  |  |  |  |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Inox | Inox | – | – |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | | – | |
| Cesta grande Big basket – Grand panier – Großer Korb | mm | 210 × 285 × 120 mm 40100014 – 127,60 € | | 195 × 220 × 115 mm 67600003 – 46,20 € | |
| Cesta pequeña Small basket – Petit panier – Kleiner Korb | mm | 110 × 290 × 120 mm 40100013 – 116,60 € | | – | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | – | | | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | – | | | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | | | |

FRITEUSES ET BAINS MARIE / FRITTEUSEN UND WASSERBÄDER



SMART LINE

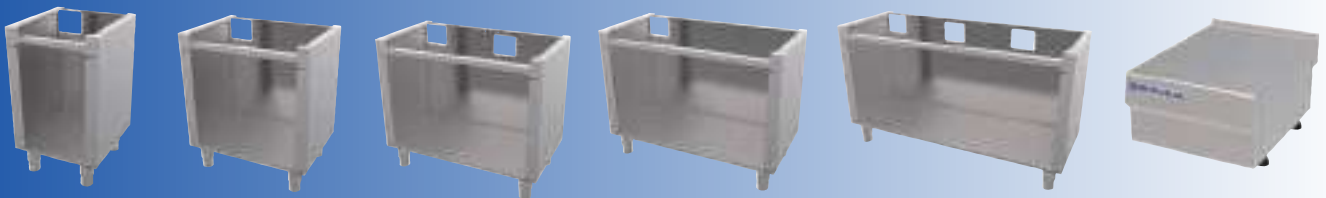
| FES-10MP 1.015 | FES-10+10MP 1.740 | FG-51/13 3.770 | FE-51/13 3.085 | BME-51/M 1.510 | BME-51/S 1.925 |
|--|-------------------------------|--|--|--------------------------------|---|
| 370 × 500 × 285 | 740 × 500 × 285 | 400 × 550 × 900 | 400 × 550 × 900 | 600 × 550 × 280 | 600 × 550 × 900 |
| 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 300 × 330 × 200 | 2 × 300 × 330 × 200 | 225 × 345 × 345 | 240 × 345 × 345 | 300 × 250 × 150 | 300 × 250 × 150 |
| 250 × 250 × 115 | 2 × 250 × 250 × 115 | 215 × 300 × 120 | 220 × 300 × 120 | – | – |
| 10 | 10 + 10 | 13 | 13 | 23 | 23 |
| – | – | – | – | 1 × 1/2 + 2 × 1/4 | 1 × 1/2 + 2 × 1/4 |
| – | – | 12.00 0.91 | – | – | – |
| – | – | 12.00 1.27 | – | – | – |
| 7.50 | 7.50 + 7.50 | – | 12.00 | 3.00 | 3.00 |
| 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz | – | 380V. III + N + T 50-60 hz | 220V. I + N + T 50-60 hz | 220V. I + N + T 50-60 hz |
| 15 | 15 + 15 | 15 | 17 | – | – |
| 410 × 580 × 460 | 780 × 580 × 460 | 435 × 680 × 1.240 | 435 × 680 × 1.240 | 691 × 600 × 550 | 850 × 570 × 1.180 |
| 0.11 | 0.21 | 0.37 | 0.37 | 0.23 | 0.57 |
| 13 | 23 | 60 | 51 | 29 | 67 |
| 12 | 22 | 47 | 38 | 19 | 37 |
| 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| | | | | | |
| – | – | Inox | – | – | – |
| 220V. III + T 50-60 hz | – | – | 220V. III + T 50-60 hz | – | – |
| 250 × 250 × 115 mm 67800011 – 59,50 € | – | 215 × 300 × 120 mm 87100001 – 71,50 € | 220 × 300 × 120 mm 79600001 – 62,70 € | – | – |
| – | – | 105 × 300 × 120 mm 87100003 – 66 € | 110 × 300 × 120 mm 79600002 – 46,20 € | – | – |
| – | – | 105 € | | – | – |
| – | – | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| – | – | 50163000 205 € | | – | 50163000 205 € |

SERIE 550



SOPORTES • ELEMENTO NEUTRO

SOPORTES • ELEMENTO NEUTRO /
SUPPORTS • NEUTRAL ELEMENT /
SOUBASSEMENTS • PLAN NEUTRE /
ARBEITSSCHRÄNKE • ARBEITSTISCHE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | S-45 | S-65 | S-85 | S-95 | S-125 | MN-45/M |
|--|----------------|---------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------------------------|--------------------|
| PVP | € | 355 | 420 | 475 | 515 | 595 | 550 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 430 × 680 | 600 × 430 × 680 | 800 × 430 × 680 | 900 × 430 × 680 | 1.200 × 430 × 680 | 400 × 550 × 270 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 670 × 670 × 950 | 670 × 670 × 950 | 960 × 660 × 950 | 960 × 660 × 950 | 1.250 × 660 × 1.180 | 485 × 620 × 450 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m ³ | 0.43 | 0.43 | 0.60 | 0.60 | 0.97 | 0.14 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 17 | 31 | 40 | 43 | 50 | 12 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 14 | 26 | 34 | 23 | 25 | 10 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | | |
| Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | – | – | – | – | – | FOTO |
| Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem | ●/○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR02 113,30 € | | 2 × COLOR02 2 × 113,30 €/ud. | | 3 × COLOR02 3 × 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € |
| Puerta Door – Porte – Tür | | 70159000 130 € | 70530000 155 € | 2 × 70159000 2 × 130 €/ud. | | 2 × 70530000 2 × 155 €/ud. | – |
| Entrepáño Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | 86803000 100 € | 83903000 120 € | 86903000 140 €/ud. | 83811000 180 €/ud. | – |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | | 50163000 205 € | | | – |



SERIE 550



- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.

COCINAS

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ / GASKOCHER



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türansschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 550



SMART LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | CG-520/M | CG-520 | CG-521 | CG-521/G |
|---|---------------------------------|--------------------|-------------------------------|---|---------------------|
| PVP | € | 1.495 | 1.945 | 2.985 | 2.700 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 800 × 550 × 270 | 800 × 550 × 900 | 800 × 550 × 900 | 800 × 550 × 900 |
| Quemadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner | kw | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 |
| Horno Oven – Four – Ofen | kw | – | – | 5.00 | 5.00 |
| Gratinador Grill – Salamandre – Gratifie | kw | – | – | – | 4.00 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 12.50 | 12.50 | 17.00 | 20.50 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.97 | 0.97 | 1.32 | 1.60 |
| | kw | 14.50 | 14.50 | 19.50 | 23.50 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 1.13 | 1.13 | 1.51 | 1.82 |
| | kw | 14.50 | 14.50 | 19.50 | 23.50 |
| | GN Nm ³ /h – 20 mbar | 1.53 | 1.53 | 2.06 | 2.49 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 840 × 580 × 440 | 850 × 570 × 1.000 | 850 × 570 × 1.000 | 850 × 570 × 1.000 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m ³ | 0.21 | 0.48 | 0.48 | 0.48 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 52 | 71 | 116 | 116 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 41 | 62 | 105 | 105 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | inox. | | | | |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | – | – | 540 × 390 × 315 | 540 × 390 × 315 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Parrilla reductora (173 × 173 mm) Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill | | | | 70100053 26,40 € | |
| Parrilla de fundido (390 × 370 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen | | | | 70100051 113,40 € | |
| Placa lisa de fundido (390 × 368 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen | | | | 70100084 177 € | |
| Placa ranurada de fundido (390 × 368 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen | | | | 70100085 151,80 € | |
| Rejilla de horno (530 × 325 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | – | | | 04100029 27,50 € |
| Bandeja de horno (530 × 325 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | – | | | 04100033 35,20 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | | 210 € | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | |
| Puerta Door – Porte – Tür | | – | 2 × 70159000 2 × 130 €/ud. | | ● |
| Entrepiano Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | 83903000 120 € | | – |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | | 50163000 205 € | |



SMART LINE

| CG-530/M | | | CG-530 | | | CG-531 | | | CG-531G | | |
|--------------------|------|------|---|------|------|---------------------|------|------|---------------------|------|------|
| 1.955 | | | 2.545 | | | 3.545 | | | 3.265 | | |
| 1.205 × 550 × 270 | | | 1.205 × 550 × 900 | | | 1.205 × 550 × 900 | | | 1.205 × 550 × 900 | | |
| 8.00 | 8.00 | 6.50 | 8.00 | 8.00 | 6.50 | 8.00 | 8.00 | 6.50 | 8.00 | 8.00 | 6.50 |
| - | | | - | | | 5.00 | | | 5.00 | | |
| - | | | - | | | - | | | 4.00 | | |
| 19.50 1.51 | | | 19.50 1.51 | | | 24.00 1.86 | | | 27.50 2.13 | | |
| 22.50 1.75 | | | 22.50 1.75 | | | 27.50 2.13 | | | 31.50 2.44 | | |
| 22.50 2.38 | | | 22.50 2.38 | | | 27.50 2.92 | | | 31.50 3.34 | | |
| 1.250 × 580 × 450 | | | 1.240 × 570 × 1.070 | | | 1.240 × 570 × 1.070 | | | 1.240 × 570 × 1.070 | | |
| 0.33 | | | 0.76 | | | 0.76 | | | 0.76 | | |
| 75 | | | 100 | | | 150 | | | 150 | | |
| 58 | | | 84 | | | 135 | | | 135 | | |
| 1 | | | 1 | | | 1 | | | 1 | | |
| | | | | | | | | | | | |
| - | | | - | | | 540 × 390 × 315 | | | 540 × 390 × 315 | | |
| | | | 70100053 26,40 € | | | | | | | | |
| | | | 70100051 113,40 € | | | | | | | | |
| | | | 70100084 177 € | | | | | | | | |
| | | | 70100085 151,80 € | | | | | | | | |
| | | | - | | | 04100029 27,50 € | | | | | |
| | | | - | | | 04100033 35,20 € | | | | | |
| | | | 315 € | | | | | | | | |
| COLOR01 79,20 € | | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | | | | | | | |
| - | | | 2 × 70530000 2 × 155 €/ud. | | | ● | | | | | |
| - | | | 83811000 180 € | | | - | | | | | |
| - | | | 50163000 205 € | | | | | | | | |





SERIE 750

GAMA MODULAR Y PUENTE /
MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE /
GAMME MODULARE ET SUSPENDUE /
MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

SERIE 750



SERIE 750



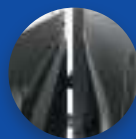
- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.

COCINAS

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türansschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

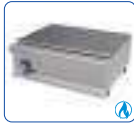
SERIE 750



POWER LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | CG-720/M POW | CG-720/S POW | CG-740/M POW | CG-740/S POW |
|---|--------------------|------------------------------|---|--------------------------------|---|
| PVP | € | 1.510 | 1.920 | 2.355 | 2.880 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 |
| Quemadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner | kw | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| | | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 |
| Horno – Oven – Four – Ofen | kw | – | – | – | – |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 12.50 | 12.50 | 25.00 | 25.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.97 | 0.97 | 1.94 | 1.94 |
| | kw | 14.50 | 14.50 | 29.00 | 29.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 1.12 | 1.12 | 2.25 | 2.25 |
| | kw | 14.50 | 14.50 | 29.00 | 29.00 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 1.53 | 1.53 | 3.07 | 3.07 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 670 | 850 × 800 × 1.100 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.25 | 0.4 | 0.46 | 0.75 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 48 | 69 | 87 | 109 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 37 | 55 | 67 | 92 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | inox. | | | | |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | – | – | – | – |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit | | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – |
| Parrilla reductora (173 × 173 mm) Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill | | | | 70100053 26,40 € | |
| Parrilla de fundido (390 × 293 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen | | | | 78100032 89,10 € | |
| Placa lisa de fundido (390 × 293 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen | | | | 78100036 225 € | |
| Placa ranurada de fundido (390 × 293 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen | | | | 78100037 125,40 € | |
| Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | | | – | |
| Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | | | – | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 105 € | | | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | 115 € | | | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | 115 € | | | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | | | 4 × 70174000 4 × 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | | | 4 × 70175000 4 × 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 113,30 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | 70316000 185 € | – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | 70317000 185 € | – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | 70318000 185 € | – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. |
| Entrepiano Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | – | | 78407000 289,30 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | 50163000 205 € | – | 50163000 205 € |

FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



POWER LINE

| CG-741 POW | | CG-710/RM POW | CG-710/RS POW | CG-711/R POW | CG-760/M POW | | | CG-760 POW | | | CG-761 POW | | | |
|---|------|--------------------------------|---|---------------------|--------------------------------|------|------|----------------------|------|------------------------------|---|--|-------------------|------|
| 4.715 | | 3.835 | 4.230 | 6.190 | 3.580 | | | 4.235 | | | 6.170 | | | |
| 800 x 750 x 900 | | 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 900 | 800 x 750 x 900 | 1.205 x 750 x 280 | | | 1.205 x 750 x 900 | | | 1.205 x 750 x 900 | | | |
| 8.00 | 8.00 | 10.50 | 10.50 | 10.50 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | |
| 6.50 | 6.50 | | | | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 |
| 7.50 | | - | - | 7.50 | - | | | - | | | 7.50 | | | |
| 31.50 | | 9.50 | 9.50 | 16.00 | 37.50 | | | 37.50 | | | 44.50 | | | |
| 2.45 | | 0.74 | 0.74 | 1.24 | 2.91 | | | 2.91 | | | 3.42 | | | |
| 36.50 | | 10.50 | 10.50 | 18.00 | 43.50 | | | 43.50 | | | 51.00 | | | |
| 2.84 | | 0.82 | 0.82 | 1.40 | 3.36 | | | 3.63 | | | 3.97 | | | |
| 37.00 | | 10.50 | 10.50 | 18.80 | 43.50 | | | 43.50 | | | 51.00 | | | |
| 3.86 | | 1.11 | 1.11 | 1.90 | 4.62 | | | 4.62 | | | 5.39 | | | |
| 850 x 800 x 1.100 | | 850 x 770 x 670 | 850 x 800 x 1.100 | 850 x 800 x 1.100 | 1.240 x 800 x 640 | | | 1.240 x 800 x 1.110 | | | 1.240 x 800 x 1.110 | | | |
| 0.75 | | 0.44 | 0.75 | 0.75 | 0.67 | | | 1.1 | | | 1.1 | | | |
| 161 | | 145 | 173 | 222 | 85 | | | 153 | | | 209 | | | |
| 146 | | 130 | 166 | 216 | 67 | | | 132 | | | 188 | | | |
| 1 | | 1 | 1 | 11 | | | | 1 | | | 1 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 540 x 590 x 315 | | - | - | 540 x 590 x 315 | - | | | - | | | 540 x 590 x 315 | | | |
| - | | 00152000 40,70 € | - | - | 00152000 40,70 € | | | - | | | - | | | |
| 70100053 26,40 € | | - | - | - | - | | | 70100053 26,40 € | | | - | | | |
| 78100032 89,10 € | | - | - | - | - | | | 78100032 89,10 € | | | - | | | |
| 78100036 225 € | | - | - | - | - | | | 78100036 225 € | | | - | | | |
| 78100037 125,40 € | | - | - | - | - | | | 78100037 125,40 € | | | - | | | |
| 02100034 42,90 € | | - | - | 02100034 42,90 € | - | | | - | | | 02100034 42,90 € | | | |
| 02100036 67,10 € | | - | - | 02100036 67,10 € | - | | | - | | | 02100036 67,10 € | | | |
| - | | 210 € | | - | | - | | - | | 315 € | | - | | |
| - | | 230 € | | - | | - | | - | | 345 € | | - | | |
| - | | 230 € | | - | | - | | - | | 345 € | | - | | |
| 4 x 70174000 4 x 45 €/ud. | | 70174000 45 € | | - | | - | | - | | 6 x 70174000 6 x 45 €/ud. | | - | | |
| 4 x 70175000 4 x 45 €/ud. | | 70175000 45 € | | - | | - | | - | | 6 x 70175000 6 x 45 €/ud. | | - | | |
| 2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud. | | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud. | | 3 x COLOR01 3 x 79,20 €/ud. | | - | | - | | 3 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 3 x COLOR02 – 113,30 €/ud. | | - | |
| ● | | - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. | ● | - | | - | | - | | 2 x 70527000 2 x 215 €/ud. | ● | | |
| 50166000 338 € | | - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. | 50166000 338 € | - | | - | | - | | 2 x 70528000 2 x 215 €/ud. | 1 x 50166000 – 1 x 338 € 1 x 70317000 – 1 x 185 € | | |
| 50167000 338 € | | - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. | 50167000 338 € | - | | - | | - | | 2 x 70529000 2 x 215 €/ud. | 1 x 50167000 – 1 x 338 € 1 x 70318000 – 1 x 185 € | | |
| - | | - | 78407000 289,30 € | - | | - | | - | | - | | 78504000 323,40 € | - | |
| 50163000 205 € | | - | 50163000 205 € | | - | | - | | - | | - | | 50163000 205 € | |

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | CG-720/M PRO | CG-720/S PRO | CG-740/M PRO | CG-740/S PRO | CG-741 PRO |
|---|--------------------|---------------------|---|--------------------------------|-------------------------------|---|
| PVP | € | 1.795 | 2.220 | 2.925 | 3.450 | 5.285 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 | 800 × 750 × 900 |
| Quemadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner | kw | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| | | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 | 6.50 |
| Horno – Oven – Four – Ofen | kw | – | – | – | – | 7.50 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 12.50 | 12.50 | 25.00 | 25.00 | 31.50 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.97 | 0.97 | 1.94 | 1.94 | 2.45 |
| | kw | 14.50 | 14.50 | 29.00 | 29.00 | 36.50 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 1.12 | 1.12 | 2.25 | 2.25 | 2.84 |
| | kw | 14.50 | 14.50 | 29.00 | 29.00 | 36.50 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 1.53 | 1.53 | 3.07 | 3.07 | 3.86 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 670 | 850 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 1.100 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.25 | 0.4 | 0.46 | 0.75 | 0.75 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 52 | 65 | 94 | 117 | 173 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 40 | 47 | 75 | 100 | 154 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe | | | | | |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | – | – | – | – | 540 × 590 × 315 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – | – |
| Parrilla reductora (173 × 173 mm) Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill | | | 70100053 26,40 € | | | 70100053 26,40 € |
| Parrilla de fundido (390 × 293 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen | | | 70100051 89,10 € | | | 70100051 89,10 € |
| Placa lisa de fundido (390 × 293 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen | | | 70100084 225 € | | | 70100084 225 € |
| Placa ranurada de fundido (390 × 293 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen | | | 70100085 125,40 € | | | 70100085 125,40 € |
| Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | | – | | – | 00100115 42,90 € |
| Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | | – | | – | 00100142 67,10 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 105 € | 210 € | | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 115 € | 230 € | | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 115 € | 230 € | | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | 4 × 70174000 4 × 45 €/ud. | | 4 × 70174000 4 × 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes Antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | 4 × 70175000 4 × 45 €/ud. | | 4 × 70175000 4 × 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | | 2 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 113,30 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | 70316000 185 € | – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | ● |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | 70317000 185 € | – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 50166000 338 € |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | 70318000 185 € | – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 50167000 338 € |
| Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | – | | 78407000 289,30 € | – |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | 50163000 205 € | – | | 50163000 205 € |

FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



PROFESSIONAL LINE

| CG-710/RM PRO | CG-710/RS PRO | CG-711/R PRO | CG-760/M PRO | CG-760 PRO | CG-761 PRO |
|--------------------------------|---|---------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|
| 3.950 | 4.340 | 6.305 | 3.960 | 4.620 | 6.810 |
| 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 | 800 × 750 × 900 | 1.205 × 750 × 280 | 1.205 × 750 × 900 | 1.205 × 750 × 900 |
| 10.50 | 10.50 | 10.50 | 8.00 8.00 8.00 6.50 6.50 6.50 | 8.00 8.00 8.00 6.50 6.50 6.50 | 8.00 8.00 8.00 6.50 6.50 6.50 |
| – | – | 7.50 | – | – | 7.50 |
| 9.50 0.74 | 9.50 0.74 | 16.00 1.24 | 37.50 2.91 | 37.50 2.91 | 44.50 3.42 |
| 10.50 0.82 | 10.50 0.82 | 18.00 1.40 | 43.50 3.36 | 43.50 3.63 | 51.00 3.97 |
| 10.50 1.11 | 10.50 1.11 | 18.00 1.90 | 43.50 4.62 | 43.50 4.62 | 51.00 5.39 |
| 850 × 770 × 670 | 850 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 1.100 | 1.240 × 800 × 640 | 1.240 × 800 × 1.110 | 1.240 × 800 × 1.110 |
| 0.44 | 0.75 | 0.75 | 0.67 | 1.1 | 1.1 |
| 149 | 177 | 226 | 85 | 219 | 223 |
| 134 | 160 | 210 | 67 | 199 | 210 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | |
| – | – | 540 × 590 × 315 | – | – | 540 × 590 × 315 |
| 00152000 40,70 € | – | – | 00152000 40,70 € | – | – |
| – | – | – | – | 70100053 26,40 € | – |
| – | – | – | – | 70100051 89,10 € | – |
| – | – | – | – | 70100084 225 € | – |
| – | – | – | – | 70100085 125,40 € | – |
| – | – | 00100115 42,90 € | – | – | 00100115 42,90 € |
| – | – | 00100142 67,10 € | – | – | 00100142 67,10 € |
| – | 210 € | – | – | 315 € | – |
| – | 230 € | – | – | 345 € | – |
| – | 230 € | – | – | 345 € | – |
| – | 70174000 45 € | – | – | 6 × 70174000 6 × 45 €/ud. | – |
| – | 70175000 45 € | – | – | 6 × 70175000 6 × 45 €/ud. | – |
| 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 113,30 €/ud. | – | 3 × COLOR01 3 × 79,20 €/ud. | – | 3 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 113,30 €/ud. |
| – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | ● | – | 2 × 70527000 2 × 215 €/ud. | ● |
| – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 50166000 338 € | – | 2 × 70528000 2 × 215 €/ud. | 1 × 50166000 – 1 × 338 € 1 × 70317000 – 1 × 185 € |
| – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 50167000 338 € | – | 2 × 70529000 2 × 215 €/ud. | 1 × 50167000 – 1 × 338 € 1 × 70318000 – 1 × 185 € |
| – | 78407000 289,30 € | – | – | 78504000 323,40 € | – |
| – | 50163000 205 € | – | – | 50163000 205 € | – |

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | CI-720/M PRO | CI-720/MP PRO | CI-720/S PRO | CI-720/SP PRO |
|---|---------|-------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|
| PVP | € | 8.730 | 9.170 | 9.120 | 9.565 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 400 × 750 × 900 |
| Placas de inducción – Induction plates – Plaques d'induction – Induktionplatten | kw | 3.50 | 5.00 | 3.50 | 5.00 |
| | | 3.50 | 5.00 | 3.50 | 5.00 |
| Placas eléctricas – Electric plates – Plaques électriques – Elektroplatten | kw | – | – | – | – |
| Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 1 × 320 × 580 | 1 × 320 × 580 | 1 × 320 × 580 | 1 × 320 × 580 |
| Horno Oven – Four – Ofen | kw | – | – | – | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | 7.00 | 10.00 | 7.00 | 10.00 |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.100 | 450 × 800 × 1.100 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.25 | 0.25 | 0.4 | 0.4 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 52 | 52 | 65 | 65 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 40 | 40 | 47 | 47 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe | | | | |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | – | – | – | – |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | | – | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – | – |
| Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | – | | | |
| Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | – | | | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 105 € | | | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | 115 € | | | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | 115 € | | | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | – | | | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | – | | | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | | 70316000 185 € | |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | | 70317000 185 € | |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | | 70318000 185 € | |
| Entrepañ Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | | | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | | 50163000 205 € | |

FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



PROFESSIONAL LINE

| CE-720/M PRO | CE-720/S PRO | CE-740/M PRO | CE-740/S PRO | CE-741 PRO | CE-760/M PRO | CE-760 PRO | CE-761 PRO |
|-------------------------------|---|--------------------------------|---|--------------------------------|---|--|-------------------------------|
| 3.095 | 3.540 | 5.295 | 5.870 | 8.755 | 7.100 | 8.185 | 11.005 |
| 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 | 800 × 750 × 900 | 1.205 × 900 × 280 | 1.205 × 900 × 900 | 1.205 × 750 × 900 |
| - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 |
| 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 | 2.60 |
| 2 × 210 × 210 | 2 × 210 × 210 | 4 × 210 × 210 | 4 × 210 × 210 | 4 × 210 × 210 | 6 × 210 × 210 | 6 × 210 × 210 | 6 × 210 × 210 |
| - | - | - | - | 6.00 | - | - | 6.00 |
| 5.20 | 5.20 | 10.40 | 10.40 | 16.40 | 15.60 | 15.60 | 21.60 |
| 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 670 | 850 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 1.100 | 1.240 × 800 × 640 | 1.240 × 800 × 1.110 | 1.240 × 800 × 1.110 |
| 0.25 | 0.4 | 0.46 | 0.75 | 0.75 | 0.67 | 1.1 | 1.1 |
| 52 | 65 | 94 | 117 | 173 | 85 | 219 | 223 |
| 40 | 47 | 75 | 100 | 154 | 67 | 199 | 210 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | |
| - | - | - | - | 540 × 740 × 315 | - | - | 540 × 740 × 315 |
| 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - | - | 00152000 40,70 € | - | - |
| 220V. III + T 50-60 hz | | 220V. III + T 50-60 hz | | 220V. III + T 50-60 hz | | 220V. III + T 50-60 hz | |
| - | - | - | - | 00100115 42,90 € | - | - | 00100115 42,90 € |
| - | - | - | - | 00100142 67,10 € | - | - | 00100142 67,10 € |
| 105 € | | 210 € | | | | 315 € | |
| 115 € | | 230 € | | | | 345 € | |
| 115 € | | 230 € | | | | 345 € | |
| 2 × 62545000 45 €/ud. | | 4 × 62545000 45 €/ud. | | 6 × 62545000 45 €/ud. | | 8 × 62545000 45 €/ud. | |
| 2 × 62546000 45 €/ud. | | 4 × 62546000 45 €/ud. | | 6 × 62546000 45 €/ud. | | 8 × 62546000 45 €/ud. | |
| COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 113,30 €/ud. | 3 × COLOR01 3 × 79,20 €/ud. | 3 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 113,30 €/ud. | | |
| - | 70316000 185 € | - | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | ● | 2 × 70527000 2 × 215 €/ud. | ● | |
| - | 70317000 185 € | - | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 50166000 338 € | 2 × 70528000 2 × 215 €/ud. | 1 × 50166000 – 1 × 338 € 1 × 70317000 – 1 × 185 € | |
| - | 70318000 185 € | - | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 50167000 338 € | 2 × 70529000 2 × 215 €/ud. | 1 × 50167000 – 1 × 338 € 1 × 70318000 – 1 × 185 € | |
| - | - | - | 78407000 289,30 € | - | 78504000 323,40 € | - | |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | |

SERIE 750



- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung.



- Cajón delantero recoge-grasas en los modelos sin soporte.
- Frontal grease box in models without support.
- Tiror de récupération de graisses sus les modèles sanssupport.
- Fettauffangschublade für Modelle ohne Unterstützung.

FRY-TOPS

FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS /
GAS AND ELECTRIC FRY-TOPS /
FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dossieret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



POWER LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FTG-71/M POW | FTG-71/C POW | FTG-71/S POW | FTG-72/M POW |
|---|--------------------|---|----------------------|---|--------------------------------|
| PVP | € | 1.860 | 1.860 | 2.270 | 2.915 |
| Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 900 | 800 x 750 x 280 |
| Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung | fe / cr | Fe | Fe | Fe | Fe |
| Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 355 x 490 | 355 x 490 | 355 x 490 | 750 x 490 |
| Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte | nº | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 7.00 | 7.00 | 7.00 | 14.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.54 | 0.54 | 0.54 | 1.09 |
| | kw | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 16.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 0.62 | 0.62 | 0.62 | 1.24 |
| | kw | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 16.00 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 0.85 | 0.85 | 0.85 | 1.69 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 x 800 x 690 | 450 x 800 x 690 | 450 x 800 x 1.100 | 850 x 800 x 670 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.25 | 0.25 | 0.40 | 0.46 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 55 | 55 | 75 | 96 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 43 | 43 | 68 | 79 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü | | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | inox. | | | | |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | – | Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | | |
| Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale | – | | | | |
| Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Inox | Inox | Inox | Inox |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | – | 00152000 40,70 € |
| Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte | | – | 73600064 100,10 € | – | 73200153 111,10 € |
| Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt | | – | 205€ | – | 200€ |
| Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt | | – | – | – | 140 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | – | 105 € | – | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | – | 115 € | – | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | – | 115 € | – | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | – | 70174000 45 € | – | 2 x 70174000 2 x 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | – | 70175000 45 € | – | 2 x 70175000 2 x 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | – | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | – | 70316000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | – | 70317000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | – | 70318000 185 € | – |
| Entrepiano Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | – | – | – |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | – | 50163000 205 € | – |

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



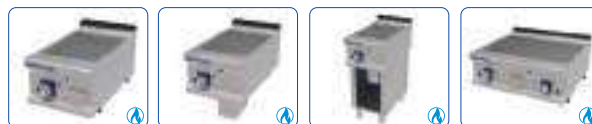
POWER LINE

| FTG-72/C POW | FTG-72/S POW | FTG-71/CDM POW | FTG-71/CDC POW | FTG-71/CDS POW | FTG-72/CDM POW | FTG-72/CDC POW | FTG-72/CDS POW |
|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 2.915 | 3.445 | 2.550 | 2.550 | 2.960 | 3.975 | 3.975 | 4.510 |
| 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 900 | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 900 | 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 900 |
| Fe | Fe | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 750 x 490 | 750 x 490 | 355 x 490 | 355 x 490 | 355 x 490 | 750 x 490 | 750 x 490 | 750 x 490 |
| 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 14.00 1.09 | 14.00 1.09 | 7.00 0.54 | 7.00 0.54 | 7.00 0.54 | 14.00 1.09 | 14.00 1.09 | 14.00 1.09 |
| 16.00 1.24 | 16.00 1.24 | 8.00 0.62 | 8.00 0.62 | 8.00 0.62 | 16.00 1.24 | 16.00 1.24 | 16.00 1.24 |
| 16.00 1.69 | 16.00 1.69 | 8.00 0.85 | 8.00 0.85 | 8.00 0.85 | 16.00 1.69 | 16.00 1.69 | 16.00 1.69 |
| 850 x 800 x 670 | 850 x 800 x 1.100 | 450 x 800 x 690 | 450 x 800 x 690 | 450 x 800 x 1.100 | 850 x 800 x 670 | 850 x 800 x 670 | 850 x 800 x 1.100 |
| 0.46 | 0.75 | 0.25 | 0.25 | 0.40 | 0.46 | 0.46 | 0.75 |
| 96 | 122 | 61 | 61 | 86 | 97 | 97 | 124 |
| 79 | 107 | 51 | 51 | 58 | 80 | 80 | 105 |

| | | | | | | | |
|---|------|--|------|------|------|------|------|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil | | | | | |
| | | | | | | | |
| Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox |

| | | | | | |
|--------------------------------|---|----------------------|---|--------------------------------|---|
| - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - | |
| 73200153 111,10 € | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € | |
| 200 € | | 200 € | | 210 € | |
| 140 € | | - | | 140 € | |
| 210 € | | 105 € | | 210 € | |
| 230 € | | 115 € | | 230 € | |
| 230 € | | 115 € | | 230 € | |
| 2 x 70174000 2 x 45 €/ud. | | 73344000 45 € | | 2 x 73344000 2 x 45 €/ud. | |
| 2 x 70175000 2 x 45 €/ud. | | 73345000 45 € | | 2 x 73345000 2 x 45 €/ud. | |
| 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud. |
| - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. | - | 70316000 185 € | - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. |
| - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. | - | 70317000 185 € | - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. |
| - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. | - | 70318000 185 € | - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. |
| - | 78407000 289,30 € | - | - | - | 78407000 289,30 € |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € |

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FTG-71/M PRO | FTG-71/C PRO | FTG-71/S PRO | FTG-72/M PRO |
|---|--------------------|---|----------------------|---|--------------------------------|
| PVP | € | 2.285 | 2.285 | 2.705 | 3.300 |
| Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 900 | 800 x 750 x 280 |
| Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung | fe / cr | Fe | Fe | Fe | Fe |
| Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 355 x 490 | 355 x 490 | 355 x 490 | 750 x 490 |
| Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte | nº | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 7.00 | 7.00 | 7.00 | 14.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.54 | 0.54 | 0.54 | 1.09 |
| | kw | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 16.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 0.62 | 0.62 | 0.62 | 1.24 |
| | kw | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 16.00 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 0.85 | 0.85 | 0.85 | 1.69 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 x 800 x 690 | 450 x 800 x 690 | 450 x 800 x 1.100 | 850 x 800 x 670 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.25 | 0.25 | 0.40 | 0.46 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 59 | 59 | 75 | 98 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 50 | 50 | 70 | 81 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü | | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe | | | | |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | – | Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | | |
| Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale | – | | | | |
| Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Inox | Inox | Inox | Inox |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | – | 00152000 40,70 € |
| Peto Bib – Dossieret perimetral – Brustplatte | | – | 73600064 100,10 € | – | 73200153 111,10 € |
| Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt | | – | 210 € | – | 200 € |
| Placa 50% liso/ranurada – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt | | – | – | – | 130 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | – | 105 € | – | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | – | 115 € | – | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | – | 115 € | – | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | – | 70174000 45 € | – | 2 x 70174000 2 x 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | – | 70175000 45 € | – | 2 x 70175000 2 x 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | – | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | – | 70316000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | – | 70317000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | – | 70318000 185 € | – |
| Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | – | – | – |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | – | 50163000 205 € | – |

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



PROFESSIONAL LINE

| FTG-72/C PRO | FTG-72/S PRO | FTG-71/CDM PRO | FTG-71/CDC PRO | FTG-71/CDS PRO | FTG-72/CDM PRO | FTG-72/CDC PRO | FTG-72/CDS PRO |
|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 3.300 | 3.830 | 2.840 | 2.840 | 3.250 | 4.385 | 4.385 | 4.905 |
| 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 900 | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 900 | 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 900 |
| Fe | Fe | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 750 x 490 | 750 x 490 | 355 x 490 | 355 x 490 | 355 x 490 | 750 x 490 | 750 x 490 | 750 x 490 |
| 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 14.00 1.09 | 14.00 1.09 | 7.00 0.54 | 7.00 0.54 | 7.00 0.54 | 14.00 1.09 | 14.00 1.09 | 14.00 1.09 |
| 16.00 1.24 | 16.00 1.24 | 8.00 0.62 | 8.00 0.62 | 8.00 0.62 | 16.00 1.24 | 16.00 1.24 | 16.00 1.24 |
| 16.00 1.69 | 16.00 1.69 | 8.00 0.85 | 8.00 0.85 | 8.00 0.85 | 16.00 1.69 | 16.00 1.69 | 16.00 1.69 |
| 850 x 800 x 670 | 850 x 800 x 1.100 | 450 x 800 x 690 | 450 x 800 x 690 | 450 x 800 x 1.100 | 850 x 800 x 670 | 850 x 800 x 670 | 850 x 800 x 1.100 |
| 0.46 | 0.75 | 0.25 | 0.25 | 0.40 | 0.46 | 0.46 | 0.75 |
| 98 | 128 | 83 | 83 | 86 | 136 | 136 | 150 |
| 81 | 113 | 51 | 51 | 73 | 101 | 101 | 138 |

| | | | | | | | |
|---|------|--|------|------|------|------|------|
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil | | | | | |
| | | | | | | | |
| Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox |

| | | | | | |
|--------------------------------|---|----------------------|---|--------------------------------|---|
| - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - | |
| 73200153 111,10 € | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € | |
| 200 € | | 205 € | | 205 € | |
| 135 € | | - | | 135 € | |
| 210 € | | 105 € | | 210 € | |
| 230 € | | 115 € | | 230 € | |
| 230 € | | 115 € | | 230 € | |
| 2 x 70174000 2 x 45 €/ud. | | 73344000 45 € | | 2 x 73344000 2 x 45 €/ud. | |
| 2 x 70175000 2 x 45 €/ud. | | 73345000 45 € | | 2 x 73345000 2 x 45 €/ud. | |
| 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/ud. |
| - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. | - | 70316000 185 € | - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. |
| - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. | - | 70317000 185 € | - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. |
| - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. | - | 70318000 185 € | - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. |
| - | 78407000 289,30 € | - | - | - | 78407000 289,30 € |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € |

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FTE-71/M PRO | FTE-71/C PRO | FTE-71/S PRO | FTE-72/M PRO |
|---|---------|--|--------------------------------|---|--------------------------------|
| PVP | € | 3.000 | 3.000 | 3.445 | 4.405 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 280 |
| Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung | fe / cr | Fe | Fe | Fe | Fe |
| Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 355 × 490 | 355 × 490 | 355 × 490 | 750 × 490 |
| Resistencias – Electric elements – Résistances – Widerstände | nº × kw | 3 × 1.70 | 3 × 1.70 | 3 × 1.70 | 6 × 1.70 |
| Potencia – Power – Puissance – Potenz | kw | 5.10 | 5.10 | 5.10 | 10.20 |
| Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 670 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.25 | 0.25 | 0.40 | 0.46 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 59 | 59 | 75 | 98 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 50 | 50 | 70 | 81 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü | | | | | |
| Remate de chimenea – Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | | | | |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | – | Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat | | | |
| Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/Fettauffangschale | – | | | | |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | | 00152000 40,70 € |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | | | 220V. III + T 50-60 hz. | | 220V. III + T 50-60 hz. |
| Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte | | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € |
| Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt | | | 210 € | | 200 € |
| Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt | | | – | | 125 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 105 € | | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 115 € | | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 115 € | | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | 68332000 45 € | | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | 68333000 45 € | | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | | – | 70316000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | | – | 70317000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | | – | 70318000 185 € | – |
| Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | | – | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | – | 50163000 205 € | – |

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



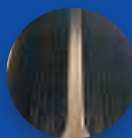
PROFESSIONAL LINE

| FTE-72/C PRO | FTE-72/S PRO | FTE-71/CDM PRO | FTE-71/CDC PRO | FTE-71/CDS PRO | FTE-72/CDM PRO | FTE-72/CDC PRO | FTE-72/CDS PRO |
|--|---|--------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|---|---|
| 4.405 | 4.980 | 3.305 | 3.305 | 3.880 | 4.575 | 4.575 | 5.155 |
| 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 |
| Fe | Fe | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 750 × 490 | 750 × 490 | 355 × 490 | 355 × 490 | 355 × 490 | 750 × 490 | 750 × 490 | 750 × 490 |
| 6 × 1.70 | 6 × 1.70 | 3 × 1.70 | 3 × 1.70 | 3 × 1.70 | 6 × 1.70 | 6 × 1.70 | 6 × 1.70 |
| 10.20 | 10.20 | 5.10 | 5.10 | 5.10 | 10.20 | 10.20 | 10.20 |
| 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. |
| 850 × 800 × 670 | 850 × 800 × 1.100 | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 670 | 850 × 800 × 670 | 850 × 800 × 1.100 |
| 0.46 | 0.75 | 0.25 | 0.25 | 0.40 | 0.46 | 0.46 | 0.75 |
| 98 | 128 | 83 | 83 | 86 | 136 | 136 | 150 |
| 81 | 113 | 51 | 51 | 73 | 101 | 101 | 138 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| - | - | 00152000 40,70 € | - | - | 00152000 40,70 € | - | - |
| 220V. III + T 50-60 hz. | 220V. III + T 50-60 hz. | 220V. III + T 50-60 hz. | 220V. III + T 50-60 hz. | 220V. III + T 50-60 hz. | 220V. III + T 50-60 hz. | 220V. III + T 50-60 hz. | 220V. III + T 50-60 hz. |
| 73200153 111,10 € | 73200153 111,10 € | 73600064 100,10 € | 73600064 100,10 € | 73200153 111,10 € | 73200153 111,10 € | 73200153 111,10 € | 73200153 111,10 € |
| 200 € | 200 € | 205€ | 205€ | 190 € | 190 € | 190 € | 190 € |
| 130 € | 130 € | - | - | 135 € | 135 € | 135 € | 135 € |
| 210 € | 210 € | 105 € | 105 € | 210 € | 210 € | 210 € | 210 € |
| 230 € | 230 € | 115 € | 115 € | 230 € | 230 € | 230 € | 230 € |
| 230 € | 230 € | 115 € | 115 € | 230 € | 230 € | 230 € | 230 € |
| 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. | 68332000 45 € | 68332000 45 € | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. |
| 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. | 68333000 45 € | 68333000 45 € | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. |
| 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 113,30 €/ud. | 2 × COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 113,30 €/ud. |
| - | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | - | 70316000 185 € | - | - | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. |
| - | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | - | 70317000 185 € | - | - | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. |
| - | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | - | 70318000 185 € | - | - | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. |
| - | 78407000 289,30 € | - | - | - | - | 78407000 289,30 € | 78407000 289,30 € |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | - | 50163000 205 € | 50163000 205 € |

SERIE 750



- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Modelos con cubas reducidas.
- Models with small tanks.
- Modèles avec petits cuves.
- Modelle mit reduziertem Tankinhalt.

FREIDORAS

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC FRYERS /
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

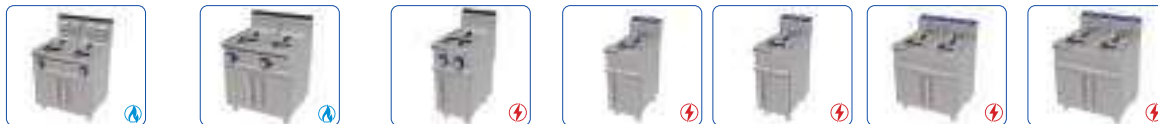
SERIE 750













PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FGT-71/08 PRO | FG-71/16 PRO | FGT-71/17 PRO |
|---|--------------------------|--|---|--|
| PVP | € | 4.925 | 3.710 | 3.855 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 750 × 900 | 400 × 750 × 900 | 400 × 750 × 900 |
| Cubas – Tanks – Cuves – Tanks | nº | 2 | 1 | 1 |
| Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen | mm | 2 × 140 × 345 × 305 | 245 × 417 × 325 | 345 × 310 × 305 |
| Dimensiones cesta grande (de serie) Basket dimensions – Dimensions panier – Korbabmessungen | mm | 2 × 120 × 300 × 120 | 215 × 375 × 120 | 290 × 300 × 120 |
| Litros – Litres – Litres – Liter | ltr | 8 + 8 | 16 | 17 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | 5.80 + 5.80 0.46 | 11.50 0.94 | 16.50 1.30 |
| | kw GLP Kg/h – 50 mbar | – | 13.50 1.04 | – |
| | kw GN Nm³/h – 20 mbar | 5.80 + 5.80 0.61 | 12.20 1.29 | 16.50 1.75 |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | – | – | – |
| Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – |
| Patatas congeladas (a máxima potencia) Frozen potatoes (high power) – Chips cong. (Puissance max.) – Gefrorene Kartoffeln (Max. Potenz) | kg/h | 8 + 8 | 16 | 21.5 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 430 × 830 × 1.250 | 430 × 820 × 1.250 | 430 × 830 × 1.250 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.45 | 0.44 | 0.45 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 66 | 60 | 66 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 55 | 57 | 55 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Espesor cuba (mm) Tank thickness – Epaisseur du cuve – Tankdicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Tipo de cuba – Type of tank – Type de cuve – Tanktyp | – | | | |
| Remate de chimenea – Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | | | |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | | |
| Cesta grande Big basket – Grand panier – Großer Korb | | – | 215 × 375 × 120 mm 40200005 – 144,10 € | 290 × 300 × 120 mm 76400020 – 56,10 € |
| Cesta pequeña Small basket – Petit panier – Kleiner Korb | | 120 × 300 × 120 mm 85300002 – 50,60 €/ud. | 110 × 375 × 120 mm 40200004 – 134,20 €/ud. | 140 × 300 × 120 mm 76400021 – 46,20 €/ud. |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 105 € | | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | 115 € | | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | 115 € | | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | 2 × 87910000 2 × 45 €/ud. | 87910000 45 € | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | 2 × 8791100 2 × 45 €/ud. | 87911000 45 € | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | | |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | 70317000 185 € | | |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | 70318000 185 € | | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | 50163000 205 € | | |

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



PROFESSIONAL LINE

| FG-72/16 PRO | FGT-72/17 PRO | FE-71/08 PRO | FE-71/16 PRO | FE-71/16P PRO | FE-72/16 PRO | FE-72/16P PRO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6.200 | 6.885 | 4.235 | 3.130 | 3.200 | 5.730 | 5.955 |
| 800 × 750 × 900 | 800 × 750 × 900 | 400 × 750 × 900 | 400 × 750 × 900 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 900 | 800 × 750 × 900 |
| 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2 × 245 × 417 × 325 | 2 × 345 × 310 × 305 | 2 × 140 × 345 × 258 | 245 × 417 × 325 | 245 × 417 × 325 | 2 × 245 × 417 × 325 | 2 × 245 × 417 × 325 |
| 2 × 215 × 375 × 120 | 2 × 290 × 300 × 120 | 2 × 120 × 300 × 120 | 215 × 355 × 120 | 215 × 355 × 120 | 2 × 215 × 355 × 120 | 2 × 215 × 355 × 120 |
| 16 + 16 | 17 + 17 | 8 + 8 | 16 | 16 | 16 + 16 | 16 + 16 |
| 11.50 + 11.50 1.88 | 16.50 + 16.50 2.60 | – | – | – | – | – |
| 13.50 + 13.50 2.08 | – | – | – | – | – | – |
| 12.20 + 12.20 2.58 | 16.50 + 16.50 3.49 | – | – | – | – | – |
| – | – | 7.00 + 7.00 | 12.00 | 16.00 | 12.00 + 12.00 | 16.00 + 16.00 |
| – | – | 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz |
| 16 + 16 | 21.5 + 21.5 | 12.50 + 12.50 | 25 | 31 | 25 + 25 | 31 + 31 |
| 830 × 830 × 1.250 | 830 × 830 × 1.250 | 430 × 830 × 1.250 | 430 × 820 × 1.250 | 430 × 820 × 1.250 | 830 × 820 × 1.250 | 830 × 820 × 1.250 |
| 0.86 | 0.86 | 0.45 | 0.44 | 0.44 | 0.86 | 0.86 |
| 122 | 114 | 56 | 60 | 60 | 122 | 122 |
| 105 | 99 | 45 | 57 | 57 | 105 | 105 |
| | | | | | | |
| 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | – | – | – |
| | | | | | | |
| – | – | 220V. III + T 50-60 hz | | – | 220V. III + T 50-60 hz | – |
| 215 × 375 × 120 mm 40200005 – 144,10 € | 290 × 300 × 120 mm 76400020 – 56,10 € | – | 215 × 355 × 120 87414000 – 85 € | | | |
| 110 × 375 × 120 mm 40200004 – 134,20 €/ud. | 140 × 300 × 120 mm 76400021 – 46,20 €/ud. | 120 × 300 × 120 mm 85300002 – 50,60 €/ud. | 105 × 355 × 120 87421000 – 75 €/ud. | | | |
| 210 € | 105 € | | 210 € | | | |
| 230 € | 115 € | | 230 € | | | |
| 230 € | 115 € | | 230 € | | | |
| 2 × 87910000 2 × 45 €/ud. | 2 × 87910000 2 × 45 €/ud. | 70156044 + 70156040 25 € + 25 € | 2 × 70156044 + 2 × 70156040 2 × 25 €/ud. + 2 × 25 €/ud. | | | |
| 2 × 87911000 45 €/ud. | 2 × 87911000 2 × 45 €/ud. | 70156042 + 70156043 25 € + 25 € | 2 × 70156042 + 2 × 70156043 2 × 25 €/ud. + 2 × 25 €/ud. | | | |
| 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | | |
| 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 70317000 185 € | | 2 × 70317000 2 × 185 € | | | |
| 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 70318000 185 € | | 2 × 70318000 2 × 185 € | | | |
| 50163000 205 € | | | | | | |

SERIE 750



- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta atérmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermal handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglicherer Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.

MARMITAS

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC BOILING PANS /
MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



- Desagüe interno con filtro de residuos extraíble
- Internal drain with removable waste filter
- Filtre d'évacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückstandefilte



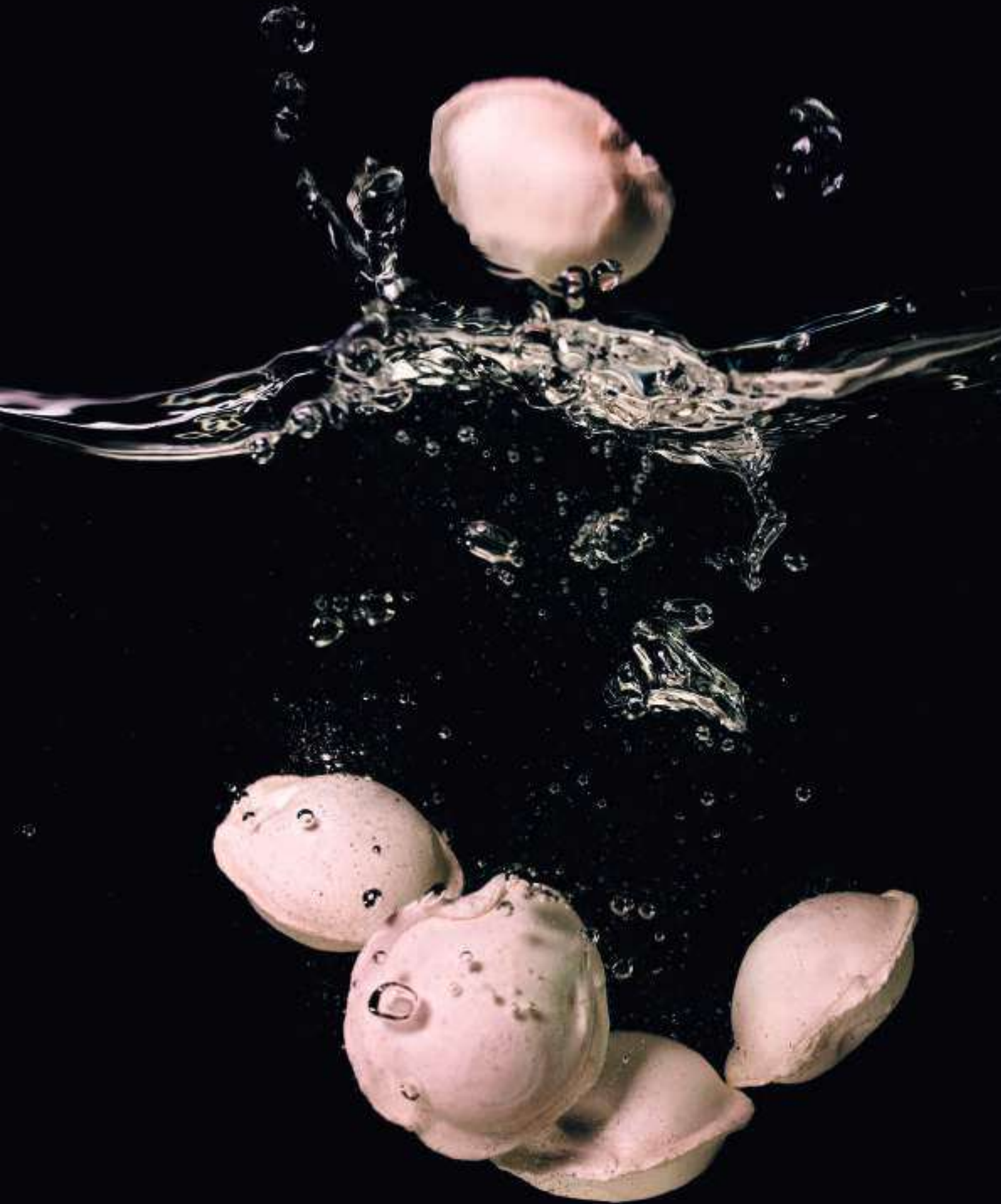
- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

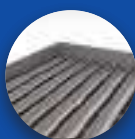
| Modelo – Model – Modèle – Modell | | MG-780 | MBM-760 | MBME-760 |
|---|--------------------------|-------------------|---|-------------------------------|
| PVP | € | 6.120 | 9.690 | 9.395 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 800 × 750 × 900 | 800 × 750 × 900 | 800 × 750 × 900 |
| Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung | D/I | D | I | I |
| Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen | ltr | 80 | 55 | 55 |
| Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen | ltr | 72 | 50 | 50 |
| Diámetro cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser | ø | 495 | 400 | 400 |
| Altura cuba Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe | mm | 415 | 470 | 470 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | 15.00 1.16 | 15.50 1.22 | – |
| | kw GLP Kg/h – 50 mbar | 18.00 1.40 | – | – |
| | kw GN Nm³/h – 20 mbar | 18.00 1.90 | 15.50 1.64 | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | – | – | 9.00 |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 970 × 870 × 1.250 | 970 × 870 × 1.250 | 970 × 870 × 1.250 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 1.05 | 1.06 | 1.06 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 100 | 125 | 125 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 80 | 105 | 105 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens | mm | | AISI 316 2.5 mm | |
| Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke | mm | | AISI 304 2 mm | |
| Presión camisa interior Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel | bar | – | | 0.5 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe | | | |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 210 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 230 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 230 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | 70174000 45 € | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | 70175000 45 € | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | 50163000 205 € | |



SERIE 750



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dossieret périphérique pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- Transmisión de calor a través de briquetas de cerámica.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts.
- Wärmeübertragung durch Keramikbriketts.

BARBACOAS

BARBACOAS A GAS /
GAS BARBECUES /
BARBECUES À GAZ /
BARBECUE UND GASGRILLS



- Parrillas especiales para productos muy grasos.
- Special grids for very fatty products.
- Grilles spéciales pour les produits très gras.
- Spezialgrills für sehr fetthaltige Produkte.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



POWER LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | BARG-71/M POW | BARG-71/S POW | BARG-72/M POW | BARG-72/S POW |
|---|---------------------|---------------------|---|--|---|
| PVP | € | 2.275 | 2.680 | 3.540 | 4.065 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 |
| Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 395 × 587 | 395 × 587 | 795 × 587 | 795 × 587 |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | nº | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Potencia Power – Puissance – Potenz | kw | 11.50 | 11.50 | 23.00 | 23.00 |
| Consumos – Presión nominal Consumptions – Working pressure Consumptions – Pression de fonctionnement Verbrauch – Nenndruck | GLP Kg/h 37 mbar | 0.89 | 0.89 | 1.79 | 1.79 |
| | GN Nm³/h 20 mbar | 1.22 | 1.22 | 2.43 | 2.43 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.100 | 850 × 800 × 670 | 850 × 800 × 1.100 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.25 | 0.40 | 0.46 | 0.75 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 52 | 72 | 93 | 110 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 42 | 56 | 76 | 100 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | - | | | | |
| Peto Surrounding bib – Dossieret périmétral – Seitliche und hintere Lätzchen | ●/○ | ● | ● | ● | ● |
| Cajón y bandeja recoge-grasas Box/grease tray – Tiror/bac à graisse – Fettauffangschublade/Schublade | ●/○ | ● | ● | ● | ● |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | inox | Inox | Inox | Inox |
| Dotación briquetas de cerámica Ceramic briquettes – Briquettes – Keramikbriketts. | nº | 60 | 60 | 140 | 140 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - |
| Briqueta de cerámica adicional Extra ceramic briquettes – Briquettes supplément. – Zusätzliche Keramikbriketts | | | | 557-P 0,97 €/ud. | |
| Parrilla de asado en zig-zag (anti llamas) Fatty products grid – Grille produits très gras – Grill für sehr fetthaltige Produkte | | 80807000 605 € | | 1 × 80720000 + 1 × 80721000 1 × 522,50 €/ud. + 1 × 522,50 €/ud. | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 105 € | | 210 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | 115 € | | 230 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | 115 € | | 230 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | 70174000 45 € | | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | 70175000 45 € | | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | - | 70316000 185 € | - | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | - | 70317000 185 € | - | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | - | 70318000 185 € | - | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. |
| Entrepañó Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | - | | 78407000 289,30 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € |

BARBECUES À GAZ / BARBECUE UND GASGRILLS



PROFESSIONAL LINE

| BARG-71/M PRO | BARG-71/S PRO | BARG-72/M PRO | BARG-72/S PRO |
|---------------------|--|--------------------------------|---|
| 2.620 | 3.030 | 4.040 | 4.560 |
| 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 |
| 395 × 587 | 395 × 587 | 795 × 587 | 795 × 587 |
| 1 | 1 | 2 | 2 |
| 11.50 | 11.50 | 23.00 | 23.00 |
| 0.89 | 0.89 | 1.79 | 1.79 |
| 1.22 | 1.22 | 2.43 | 2.43 |
| 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.150 | 850 × 800 × 670 | 850 × 800 × 1.150 |
| 0.25 | 0.41 | 0.46 | 0.78 |
| 64 | 76 | 93 | 110 |
| 40 | 60 | 76 | 100 |
| 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | |
| ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● |
| Inox | Inox | Inox | Inox |
| 60 | 60 | 140 | 140 |
| 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - |
| 557-P 0,97 €/ud. | | | |
| 80807000 605 € | 1 × 80720000 + 1 × 80721000 1 × 522,50 €/ud. + 1 × 522,50 €/ud. | | |
| 105 € | 210 € | | |
| 115 € | 230 € | | |
| 115 € | 230 € | | |
| 70174000 45 € | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | | |
| 70175000 45 € | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | | |
| COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| - | 70316000 185 € | - | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. |
| - | 70317000 185 € | - | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. |
| - | 70318000 185 € | - | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. |
| - | - | - | 78407000 289,30 € |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € |



SERIE 750



BAÑOS MARÍA

BAÑO MARÍA • CUECE PASTAS • MANTENEDOR DE FRITOS /
BAIN MARIE • PASTA COOKER • FRIED FOOD WARMER /
BAINS MARIE • CUISEUR À PÂTES • OUTILS POUR FRITURE /
WASSERBÄDER • PASTA-KOCHER • WARMHALTEWANNE



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | BME-71/M | BME-71/S | CPG-71 |
|---|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---|
| PVP | € | 2.425 | 2.845 | 4.395 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 400 × 750 × 900 |
| Dimensiones cuba – Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen | mm | 307 × 510 × 200 | 307 × 510 × 200 | 305 × 345 × 320 |
| Litros – Litres – Litres – Liter | ltr | 23 | 23 | 21 |
| Cubetas recomendadas Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter | gn | 1 × 1/2 + 2 × 1/4 | 1 × 1/2 + 2 × 1/4 | 2 × 1/3 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | – | – | 9.50 0.74 |
| | kw GLP Kg/h – 50 mbar | – | – | 11.00 0.85 |
| | kw GN Nm³/h – 20 mbar | – | – | 11.00 1.16 |
| Resistencias – Electric elements – Résistances – Widerstände | n° × kw | 2 × 1.50 | 2 × 1.50 | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | 3.00 | 3.00 | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | 220V. I + N + T 50/60 hz | 220V. I + N + T 50/60 hz | – |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 × 800 × 690 | 450 × 800 × 1.100 | 450 × 800 × 1.150 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.25 | 0.40 | 0.41 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 31 | 50 | 78 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 23 | 46 | 62 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Espesor cuba (mm) Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe | | | |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | – | – | Inox |
| Grifo de llenado y vaciado Filling and drain tap – Robinet de remplissage et d'évacuation – Einfüll- und Entleerhahn | ●/○ | ● | ● | ● |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | ●/○ | ○ | ○ | ● |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | | – | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 105 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 115 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 115 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | – | 70174000 45 € |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | – | 70175000 45 € |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | 70316000 185 € | ● |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | 70317000 185 € | |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | 70318000 185 € | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | 50163000 205 € | |



PROFESSIONAL LINE

| CPE-71 | MF-71/M | MF-71/S |
|---|-----------------------------|---|
| 5.045 | 2.770 | 3.150 |
| 400 × 750 × 900 | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 |
| 305 × 345 × 320 | 325 × 530 × 150 | 325 × 530 × 150 |
| 21 | 33 | 33 |
| 2 × 1/3 | – | – |
| – | – | – |
| – | – | – |
| – | – | – |
| 2 × 5.25 | 2 × 0.50 | 2 × 0.50 |
| 10.50 | 1.00 | 1.00 |
| 380V. III + N + T 50/60 hz | 220V. I + N + T 50/60 hz | 220V. I + N + T 50/60 hz |
| 450 × 800 × 1.150 | 940 × 450 × 1.120 | 940 × 450 × 1.120 |
| 0.41 | 0,48 | 0,48 |
| 78 | 40 | 52 |
| 62 | 30 | 42 |
| 1.5 | 1.2 | 1.2 |
| | | |
| – | – | – |
| ● | ○ | ○ |
| ● | ○ | ○ |
| – | 00152000 40,70 € | – |
| 220V. III + T 50/60 hz | – | – |
| – | 105 € | – |
| – | 115 € | – |
| – | 115 € | – |
| 62545000 45 € | – | – |
| 62546000 45 € | – | – |
| COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € |
| ● | – | 70316000 185 € |
| 70317000 185 € | – | 70317000 185 € |
| 70318000 185 € | – | 70318000 185 € |
| 50163000 205 € | – | 50163000 205 € |



SERIE 750

CUECE PASTAS

PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / PASTAKOCHER

| Referencia Reference Référence Referenz | Descripción Description Description Beschreibung | Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell | Precio Price Prix Preis |
|--|--|---|----------------------------------|
| 58400068 | CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Pasta-Korb | CPG-71 CPG-91 | 103 € |
| 58400082 | CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Pasta-Korb | CPG-71 CPG-91 | 78 € |

BAÑOS MARÍA

BAINS MARIE / BAINS MARIE / WASSERBÄDER

| Referencia Reference Référence Referenz | Descripción Description Description Beschreibung | Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell | Precio Price Prix Preis |
|--|--|---|----------------------------------|
| 22100055 | SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BME-91/M. BME-71/M... BM-65/E (2 unidades / units / unités / einheiten). | 6 € |
| 22600016 | SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BME-71/M. | 17 € |
| 23100017 | SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter | BM-1100/E (2 unidades / units / unités / einheiten). | 17 € |
| 23300007 | SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BM-65/E. | 17 € |
| 23900008 | SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BM-45/E. | 17 € |
| 23900009 | SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BM-45/E (2 unidades / units / unités / einheiten). | 14 € |
| 23200013 | CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-45/E. | 24 € |
| 23200014 | TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter | BM-45/E. | 14 € |
| 23200012 | CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-45/E. | 22 € |
| 22100044 | CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M | 29 € |
| 22100045 | TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M | 14 € |
| 22100046 | CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E | 31 € |
| 23300010 | CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-45/E | 29 € |
| 22100047 | TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E | 17 € |
| 22100048 | CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E | 41 € |
| 22100049 | TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E | 21 € |

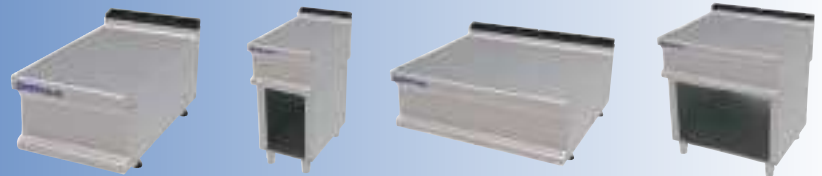


SERIE 750



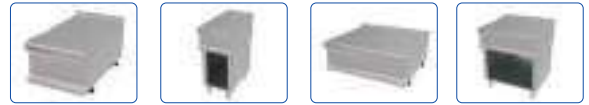
ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTOS NEUTROS /
NEUTRAL ELEMENTS /
PLAN NEUTRE /
ARBEITSTISCHE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



POWER LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | MN-27/M POW SC | MN-27/S POW SC | MN-47/M POW SC | MN-47/S POW SC | MN-87/M POW SC | MN-87/S POW SC |
|---|-----|---------------------|---|---------------------|---|--------------------------------|---|
| PVP | € | 605 | 925 | 630 | 1.030 | 875 | 1.410 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 200 × 750 × 280 | 200 × 750 × 900 | 400 × 750 × 280 | 400 × 750 × 900 | 800 × 750 × 280 | 800 × 750 × 900 |
| Superficie útil Useful area – Surface utile – Nutzfläche | mm | 200 × 748 | 200 × 748 | 400 × 748 | 400 × 748 | 800 × 748 | 800 × 748 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 450 × 690 | – | 450 × 800 × 960 | 450 × 800 × 1.130 | 850 × 800 × 670 | 920 × 850 × 1.170 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0,29 | – | 0,25 | 0,41 | 0,46 | 0,91 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 19 | 24 | 38 | 47 | 41 | 72 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 12 | 18 | 24 | 36 | 49 | 56 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | | | | | | |
| Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem | ●/○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | – | – | 105 € | – | 210 € | – |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | – | – | 115 € | – | 230 € | – |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | – | – | 115 € | – | 230 € | – |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | – | – | 70316000 185 € | – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | – | – | 70317000 185 € | – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | – | – | 70318000 185 € | – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. |
| Entrepañó Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | – | – | – | – | 78407000 289,30 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | – | – | 50163000 205 € | – | 50163000 205 € |

PLAN NEUTRE / ARBEITSTISCHE

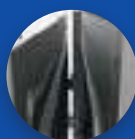


POWER LINE

PROFESSIONAL LINE

| MN-47/M POW | MN-47/S POW | MN-87/M POW | MN-87/S POW | MN-47/M PRO | MN-47/S PRO | MN-87/M PRO | MN-87/S PRO |
|---------------------|---|--------------------------------|---|---------------------|---|--------------------------------|---|
| 1.125 | 1.535 | 1.445 | 1.990 | 1.125 | 1.535 | 1.445 | 1.990 |
| 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 900 | 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 900 | 400 x 750 x 280 | 400 x 750 x 900 | 800 x 750 x 280 | 800 x 750 x 900 |
| 400 x 748 | 400 x 748 | 800 x 748 | 800 x 748 | 400 x 690 | 400 x 690 | 800 x 690 | 800 x 690 |
| 450 x 800 x 960 | 450 x 800 x 1.130 | 850 x 800 x 670 | 920 x 850 x 1.170 | 450 x 800 x 960 | 450 x 800 x 1.130 | 850 x 800 x 670 | 920 x 850 x 1.170 |
| 0.25 | 0.41 | 0.46 | 0.91 | 0.25 | 0.41 | 0.46 | 0.91 |
| 39 | 48 | 42 | 73 | 40 | 49 | 43 | 74 |
| 25 | 37 | 50 | 57 | 26 | 38 | 51 | 58 |
| 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| | | | | | | | |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - |
| 105 € | | 210 € | | 105 € | | 210 € | |
| 115 € | | 230 € | | 115 € | | 230 € | |
| 115 € | | 230 € | | 115 € | | 230 € | |
| COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud. |
| - | 70316000 185 € | - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. | - | 70316000 185 € | - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. |
| - | 70317000 185 € | - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. | - | 70317000 185 € | - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. |
| - | 70318000 185 € | - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. | - | 70318000 185 € | - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. |
| - | | 78407000 289,30 € | | - | | 78407000 289,30 € | |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € |

SERIE 750



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl.

HORNOS

COLUMNAS A GAS /
GAS COLUMN /
COLONNE À GAZ /
ÖFEN AUF HOCHSCHRÄNKE GAS





- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750





PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | HGI-701 | HGC-701 | HGI-701+1 |
|---|--------------------|--|---------------------|---|
| PVP | € | 2.855 | 2.370 | 3.090 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 800 × 720 × 675 | 800 × 720 × 620 | 1.200 × 720 × 675 |
| Uso (independiente/combinable) Use – Usage – Verwendung | I/C | I | C | I |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | n° × kw | 1 × 7.50 | 1 × 7.50 | 1 × 7.50 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 6.50 | 6.50 | 6.50 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.50 | 0.50 | 0.50 |
| | kw | 7.50 | 7.50 | 7.50 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 0.58 | 0.58 | 0.58 |
| | kw | 7.50 | 7.50 | 7.50 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 0.79 | 0.79 | 0.79 |
| Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände | n° × kw | – | – | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie | kw | – | – | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 850 × 770 × 800 | 850 × 780 × 800 | 1.200 × 770 × 800 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.52 | 0.53 | 0.74 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 96 | 96 | 115 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 92 | 92 | 91 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – |  | – |  |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | 540 × 590 × 315 | 540 × 590 × 315 | 540 × 590 × 315 |
| Guías horno Oven guides – Guides four – Ofenführer | n° | 3 | 3 | 3 |
| Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern | mm | 70 | 70 | 70 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – |
| Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | | 02100034 42,90 € | |
| Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | | 02100036 67,10 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | – | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | – | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. |
| Puerta horno tirador dorado Golden handle oven door – Porte du four avec poignet dorée – Ofentür mit goldenem Griff | | | 50166000 338 € | |
| Puerta horno tirador dorado envejecido Old handle oven door – Porte du four avec poignet antique – Ofentür mit gealtertem goldenem Griff | | | 50167000 338 € | |
| Puerta armario tirador dorado Golden handle closet door – Porte de placard avec poignet dorée – Schranktür mit goldenem Griff | | – | | 70317000 185 € |
| Puerta armario tirador dorado envejecido Old handle closet door – Porte placard poignet antique – Schranktür mit gealtertem goldenem Griff | | – | | 70318000 185 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | 50163000 205 € | |

COLONNE À GAZ / ÖFEN AUF HOCHSCHRÄNKE GAS



PROFESSIONAL LINE

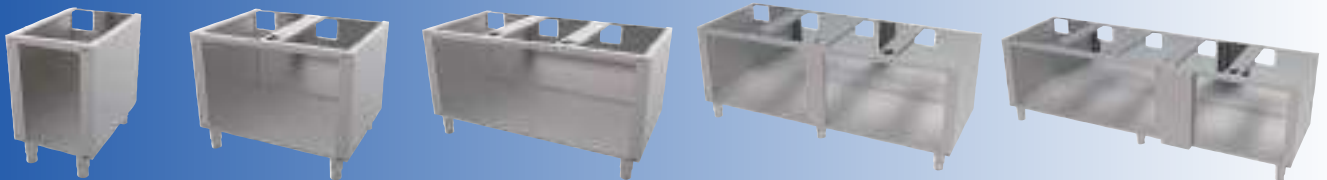
| HGC-701+1 | HEI-701 | HEC-701 | HEI-701+1 | HEC-701+1 |
|--------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| 2.600 | 3.855 | 3.360 | 4.265 | 3.765 |
| 1.200 x 720 x 620 | 800 x 720 x 675 | 800 x 720 x 620 | 1.200 x 720 x 675 | 1.200 x 720 x 620 |
| C | I | C | I | C |
| 1 x 7.50 | - | - | - | - |
| 6.50 0.50 | - | - | - | - |
| 7.50 0.58 | - | - | - | - |
| 7.50 0.79 | - | - | - | - |
| - | 4 x 1.50 | 4 x 1.50 | 4 x 1.50 | 4 x 1.50 |
| - | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| - | 380V. + III + N + T 50-60 hz | 380V. + III + N + T 50-60 hz | 380V. + III + N + T 50-60 hz | 380V. + III + N + T 50-60 hz |
| 1.200 x 770 x 800 | 1.200 x 770 x 800 | 1.200 x 770 x 800 | 1.200 x 770 x 800 | 1.200 x 770 x 800 |
| 0.74 | 0.52 | 0.53 | 0.74 | 0.74 |
| 115 | 96 | 96 | 115 | 115 |
| 91 | 92 | 92 | 91 | 91 |
| - |  | - |  | - |
| 540 x 590 x 315 | 540 x 590 x 315 | 540 x 590 x 315 | 540 x 590 x 315 | 540 x 590 x 315 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| - | 220V. + III + T 50-60 hz | | | |
| - | 02100034 42,90 € | | | |
| - | 02100036 67,10 € | | | |
| - | 2 x 62545000 2 x 45 €/ud. | | | |
| - | 2 x 62546000 2 x 45 €/ud. | | | |
| 3 x COLOR02 – 3 x 113,30 €/ud. | 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud. | | 3 x COLOR02 – 3 x 113,30 €/ud. | |
| - | 50166000 338 € | | | |
| - | 50167000 338 € | | | |
| 70317000 185 € | - | | 70317000 185 € | |
| 70318000 185 € | - | | 70318000 185 € | |
| - | 50163000 205 € | | | |

SERIE 750



SOPORTES

SOPORTES /
SUPPORTS /
SOUBASSEMENTS /
ARBEITSSCHRÄNKE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



| Modelo – Model – Modèle – Modell | | S-47 | S-87 | S-127 | S-167 | S-207 |
|---|----|---------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|
| PVP | € | 390 | 525 | 660 | 925 | 1.080 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 610 × 620 | 800 × 610 × 620 | 1.200 × 610 × 620 | 1.600 × 610 × 620 | 2.000 × 610 × 620 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 × 770 × 750 | 850 × 770 × 750 | 1.250 × 770 × 750 | 1.650 × 770 × 750 | 2.050 × 770 × 750 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.26 | 0.49 | 0.72 | 0.95 | 1.18 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 17 | 31 | 40 | 50 | 60 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 15 | 26 | 34 | 42 | 54 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | |
| Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR02 113,30 € | 2 × COLOR02 2 × 113,30 €/ud. | 3 × COLOR02 3 × 113,30 €/ud. | 4 × COLOR02 4 × 113,30 €/ud. | 5 × COLOR02 5 × 113,30 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | 70316000 185 € | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70527000 2 × 215 €/ud. | 4 × 70316000 4 × 185 €/ud. | 3 × 70527000 3 × 215 €/ud. |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | 70317000 185 € | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70528000 2 × 215 €/ud. | 4 × 70317000 4 × 185 €/ud. | 3 × 70528000 3 × 215 €/ud. |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | 70318000 185 € | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70529000 2 × 215 €/ud. | 4 × 70318000 4 × 185 €/ud. | 3 × 70529000 3 × 215 €/ud. |
| Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | 78407000 289,30 € | 78504000 323,40 € | 2 × 78407000 289,30 €/ud. | 2 × 78407000 – 2 × 289,30 €/ud. 1 × 78307000 – 214,50 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | 50163000 205 € | | | 3 × 50145000 – 3 × 83,60 €/ud. 3 × 50146000 – 3 × 67,10 €/ud. |

SOPORTES PUENTE / COUNTER-TOP SUPPORTS /
SUPPORTS GAME SUPENDUE / ARBEITSSCHRÄNKE VERBINDUNGSELEMENTE

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / ZWEIBEINIG



| Modelo Model Modèle Modell | Dimensiones Dimensions Abmessungen (mm) | € |
|-------------------------------------|--|-------|
| SPM-705 | 2.000 | 2.460 |
| SPM-706 | 2.400 | 3.035 |
| SPM-707 | 2.800 | 3.090 |
| SPM-708 | 3.200 | 3.220 |
| SPM-709 | 3.600 | 3.260 |
| SPM-7010 | 4.000 | 3.410 |
| SPM-7011 | 4.400 | 3.540 |

CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / MIT FUSSGERÄT UND BEINGERÄT





| | | |
|---------|---------|-------|
| SPM-714 | 1.600 + | 1.715 |
| SPM-715 | 2.000 + | 1.720 |
| SPM-716 | 2.400 + | 2.285 |
| SPM-717 | 2.800 + | 2.355 |
| SPM-718 | 3.200 + | 2.505 |
| SPM-719 | 3.600 + | 2.530 |

CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / MIT ZWEI STANDGERÄTEN



| | | |
|---------|-----------|-------|
| SPM-723 | + 1.200 + | 905 |
| SPM-724 | + 1.600 + | 975 |
| SPM-725 | + 2.000 + | 995 |
| SPM-726 | + 2.400 + | 1.580 |
| SPM-727 | + 2.800 + | 1.635 |

| Accesorios Accessories Accessoires Zubehör | Denominación Description Dénomination Bezeichnung | Código Code Code Code | € |
|---|--|--------------------------------|-------|
|  | Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Verbindungsstütze | 59604000 | 1.265 |
|  | Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for countertops Kit pieds appareils séparés Kit Unterstützungsfüße | 00152000 | 40,70 |



SERIE 900

GAMA MODULAR Y PUENTE /
MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE /
GAMME MODULARE ET SUSPENDUE /
MODULARES SORTIMENT UND
VERBINDUNGSELEMENTE



SERIE 900



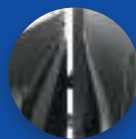
- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.

COCINAS

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



POWER LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | CG-920/M POW | CG-920/S POW | CG-940/M POW | CG-940/S POW | CG-941 POW |
|--|--------------------|------------------------------|---|--------------------------------|---|------------------------------------|
| PVP | € | 1.525 | 1.980 | 2.375 | 2.945 | 4.820 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 |
| Queadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner | kw | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 |
| Horno – Oven – Four – Ofen | kw | – | – | – | – | 8.00 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement – Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 12.50 | 12.50 | 25.00 | 25.00 | 32.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.97 | 0.97 | 1.94 | 1.94 | 2.48 |
| | kw | 14.50 | 14.50 | 29.00 | 29.00 | 37.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 1.12 | 1.12 | 2.25 | 2.25 | 2.86 |
| | kw | 14.50 | 14.50 | 29.00 | 29.00 | 37.00 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 1.53 | 1.53 | 3.07 | 3.07 | 3.93 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 450 × 690 | 940 × 450 × 1.100 | 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.100 | 840 × 950 × 1.100 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.29 | 0.47 | 0.52 | 0.88 | 0.88 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 55 | 74 | 95 | 116 | 186 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettototogewicht | kg | 40 | 61 | 74 | 104 | 165 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | inox. | | | | | |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | – | – | – | – | 540 × 740 × 315 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit | | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – | – |
| Parrilla reductora (173 × 173 mm) – Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill | | | | 70100053 26,40 € | | |
| Parrilla de fundido (390 × 370 mm) – Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen | | | | 70100051 103,40 € | | |
| Placa lisa de fundido (390 × 368 mm) Cast iron girdle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen | | | | 70100084 177 € | | |
| Placa ranurada de fundido (390 × 368 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen | | | | 70100085 151,80 € | | |
| Rejilla de horno Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | | | – | | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € |
| Bandeja de horno (GN 2/1 – 650 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | | | – | | 00100142 103,40 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 105 € | | | 210 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | 115 € | | | 230 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | 115 € | | | 230 € | |
| Kit mando y señalización dorados – Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | | | 4 × 70174000 4 × 45 €/ud. | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido – Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | | | 4 × 70175000 4 × 45 €/ud. | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | 70316000 185 € | – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | ● |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | 70317000 185 € | – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 50166000 338 € |
| Puerta tirador dorado envejecido – Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | 70318000 185 € | – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 50167000 338 € |
| Entrepaño – Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | – | | 70412000 303,60 € | – |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) – Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | 50163000 205 € | – | | 50163000 205 € |

FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



POWER LINE

| CG-910/RM POW | CG-910/RS POW | CG-911/R POW | CG-960/M POW | CG-960 POW | CG-961 POW | CG-961H POW |
|------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 3.945 | 4.355 | 6.385 | 3.845 | 4.530 | 6.700 | 7.505 |
| 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 280 | 1.205 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 900 |
| 10.50 | 10.50 | 10.50 | 8.00 8.00 8.00 6.50 6.50 6.50 | 8.00 8.00 8.00 6.50 6.50 6.50 | 8.00 8.00 8.00 6.50 6.50 6.50 | 8.00 8.00 8.00 6.50 6.50 6.50 |
| – | – | 8.00 | – | – | 8.00 | 14.00 |
| 9.50 0.74 | 9.50 0.74 | 16.50 1.28 | 37.50 2.91 | 37.50 2.91 | 44.50 3.45 | 50.50 3.92 |
| 10.50 0.82 | 10.50 0.82 | 18.50 1.44 | 43.50 3.36 | 43.50 3.63 | 51.50 3.98 | 57.50 4.45 |
| 10.50 1.11 | 10.50 1.11 | 18.50 1.96 | 43.50 4.62 | 43.50 4.62 | 51.50 5.47 | 57.50 6.10 |
| 850 × 920 × 650 | 840 × 950 × 1.100 | 840 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 650 | 1.240 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 1.100 |
| 0.51 | 0.88 | 0.88 | 0.77 | 1.30 | 1.30 | 1.30 |
| 152 | 194 | 252 | 95 | 168 | 234 | 310 |
| 134 | 177 | 236 | 80 | 148 | 211 | 280 |

| | | | | | | |
|---|---|-----------------|---|---|-----------------|-----------------|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | | | | |
| – | – | 540 × 740 × 315 | – | – | 540 × 740 × 315 | 940 × 740 × 315 |

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|--------------------------------|----------------------|---|--|----------------------|
| 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – | – | – | – |
| – | – | – | 70100053 26,40 € | – | – | – |
| – | – | – | 70100051 103,40 € | – | – | – |
| – | – | – | 70100084 177 € | – | – | – |
| – | – | – | 70100085 151,80 € | – | – | – |
| – | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € | – | – | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € | 925 × 650 mm 52700051 – 281,60 € | – |
| – | 00100142 103,40 € | – | – | 00100142 103,40 € | – | – |
| 210 € | – | – | – | 315 € | – | – |
| 230 € | – | – | – | 345 € | – | – |
| 230 € | – | – | – | 345 € | – | – |
| 70174000 45 € | – | – | – | 6 × 70174000 6 × 45 €/ud. | – | – |
| 70175000 45 € | – | – | – | 6 × 70175000 6 × 45 €/ud. | – | – |
| 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | 3 × COLOR01 3 × 79,20 €/ud. | – | 3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | – | – |
| – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | ● | – | 2 × 70527000 2 × 215 €/ud. | ● | ● |
| – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 50166000 338 € | – | 2 × 70528000 2 × 215 €/ud. | 1 × 50166000 – 1 × 338 € 1 × 70317000 – 1 × 185 € | 71323000 490,72 € |
| – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 50167000 338 € | – | 2 × 70529000 2 × 215 €/ud. | 1 × 50167000 – 1 × 338 € 1 × 70318000 – 1 × 185 € | 71324000 490,72 € |
| – | 70412000 303,60 € | – | – | 70508000 344,30 € | – | – |
| – | 50163000 205 € | – | – | – | 50163000 205 € | – |

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | HPG-926/M PRO | HPG-926/S PRO | CG-920/M PRO | CG-920/S PRO | CG-940/M PRO |
|--|--------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|---|
| PVP | € | 3.490 | 3.935 | 2.055 | 2.500 | 3.050 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 |
| Queadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner | kw | 7.50 + 18.50 | 7.50 + 18.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 |
| Horno – Oven – Four – Ofen | kw | – | – | – | – | – |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement – Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 23.50 | 23.50 | 12.50 | 12.50 | 25.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 1.82 | 1.82 | 0.97 | 0.97 | 1.94 |
| | kw | 26.00 | 26.00 | 14.50 | 14.50 | 29.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 2.10 | 2.10 | 1.12 | 1.12 | 2.24 |
| | kw | 26.00 | 26.00 | 14.50 | 14.50 | 29.00 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 2.86 | 2.86 | 1.54 | 1.54 | 3.08 |
| Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.100 | 940 × 450 × 690 | 940 × 450 × 690 | 850 × 950 × 650 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.52 | 0.88 | 0.29 | 0.48 | 0.52 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 99 | 125 | 55 | 74 | 95 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 49 | 107 | 40 | 61 | 74 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe | | | | | |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | – | – | – | – | – |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € |
| Parrilla reductora (173 × 173 mm) – Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill | | – | – | 70100053 26,40 € | – | – |
| Parrilla de fundido – Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen | | 730 × 690 mm 77113000 – 204,80 € | – | 390 × 370 mm 70100051 – 103,40 € | – | – |
| Placa lisa de fundido (390 × 368 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen | | – | – | 70100084 177 € | – | – |
| Placa ranurada de fundido (390 × 368 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen | | – | – | 70100085 151,80 € | – | – |
| Rejilla de horno – Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | – | – | – | – | – |
| Bandeja de horno (650 × 530 × 40 mm) – Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | – | – | – | – | – |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 210 € | – | 105 € | – | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | 230 € | – | 115 € | – | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | 230 € | – | 115 € | – | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | – | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | – | – | 4 × 70174000 4 × 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes Antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | – | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | – | – | 4 × 70175000 4 × 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | – | 70316000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | – | 70317000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | – | 70318000 185 € | – |
| Entrepaino – Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | 70412000 303,60 € | – | – | – |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) – Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | 50163000 205 € | – | 50163000 205 € | – |

FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



PROFESSIONAL LINE

| CG-940/S PRO | CG-941 PRO | CG-910/RM PRO | CG-910/RS PRO | CG-911/R PRO | CG-960/M PRO | CG-960 PRO | CG-961 PRO | CG-961H PRO |
|-------------------|-------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 3.615 | 5.490 | 4.080 | 4.520 | 6.520 | 4.765 | 5.465 | 7.625 | 8.390 |
| 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 280 | 1.205 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 900 |
| 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 10.50 | 10.50 | 10.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 | 8.00 6.50 |
| – | 8.00 | – | – | 8.00 | – | – | 8.00 | 14.00 |
| 25.00 1.94 | 32.00 2.48 | 9.50 0.74 | 9.50 0.74 | 16.50 1.28 | 37.50 2.91 | 37.50 2.91 | 44.50 3.45 | 44.50 3.45 |
| 29.00 2.24 | 37.00 2.86 | 10.50 0.78 | 10.50 0.78 | 18.50 1.44 | 43.50 3.63 | 43.50 3.63 | 51.50 3.98 | 57.50 4.45 |
| 29.00 3.08 | 37.00 3.93 | 10.50 1.11 | 10.50 1.11 | 18.50 1.955 | 43.50 4.62 | 43.50 4.62 | 51.50 5.47 | 57.50 6.01 |
| 840 × 950 × 1.100 | 840 × 950 × 1.100 | 850 × 920 × 650 | 840 × 950 × 1.100 | 840 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 650 | 1.240 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 1.100 |
| 0.88 | 0.88 | 0.51 | 0.88 | 0.88 | 0.77 | 1.30 | 1.30 | 1.30 |
| 116 | 186 | 152 | 194 | 252 | 95 | 168 | 234 | 310 |
| 104 | 165 | 134 | 177 | 236 | 80 | 148 | 211 | 280 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | | |
| – | 540 × 740 × 315 | – | – | 540 × 740 × 315 | – | – | 540 × 740 × 315 | 940 × 740 × 315 |

| | | | | |
|---|------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| – | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – |
| 70100053 26,40 € | – | – | 70100053 26,40 € | – |
| 390 × 370 mm 70100051 – 103,40 € | – | – | 390 × 370 mm 70100051 – 103,40 € | – |
| 70100084 177 € | – | – | 70100084 177 € | – |
| 70100085 151,80 € | – | – | 70100085 151,80 € | – |
| – | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € | – | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € | – |
| – | 00100142 103,40 € | – | 00100142 103,40 € | – |
| – | 210 € | – | – | 315 € |
| – | 230 € | – | – | 345 € |
| – | 230 € | – | – | 345 € |
| 4 × 70174000 4 × 45 €/ud. | – | 70174000 45 € | – | 6 × 70174000 6 × 45 €/ud. |
| 4 × 70175000 4 × 45 €/ud. | – | 70175000 45 € | – | 6 × 70175000 6 × 45 €/ud. |
| 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | 3 × COLOR01 3 × 79,20 €/ud. | 3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. |
| 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | ● | – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | ● |
| 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 50166000 338 € | – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 50166000 338 € |
| 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 50167000 338 € | – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 50167000 338 € |
| 70412000 303,60 € | – | 70412000 303,60 € | – | 70508000 303,60 € |
| 50163000 205 € | – | – | 50163000 205 € | – |
| – | – | – | – | 50163000 205 € |

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | CI-920/M PRO | CI-920/MP PRO | CI-920/S PRO | CI-920/SP PRO | CE-920/M PRO |
|---|---------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|
| PVP | € | 8.995 | 9.435 | 9.445 | 9.885 | 3.300 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 x 900 x 280 | 400 x 900 x 280 | 400 x 900 x 900 | 400 x 900 x 900 | 400 x 900 x 280 |
| Placas de inducción – Induction plates – Plaques d'induction – Induktionplatten | kw | 3.50 | 5.00 | 3.50 | 5.00 | – |
| | | 3.50 | 5.00 | 3.50 | 5.00 | |
| Placas eléctricas – Electric plates – Plaques électriques – Elektroplatten | kw | – | – | – | – | 4.00 |
| | | – | – | – | – | 3.00 |
| Superficie útil plac Useful area – Surface utile – Nutzfläch | mm | 1 x 320 x 580 | 1 x 320 x 580 | 1 x 320 x 580 | 1 x 320 x 580 | 2 x 300 x 300 |
| Horno – Oven – Four – Ofen | kw | – | – | – | – | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | 7.00 | 10.00 | 7.00 | 10.00 | 7.00 |
| Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 x 450 x 690 | 940 x 450 x 690 | 950 x 450 x 1.120 | 950 x 450 x 1.120 | 940 x 450 x 690 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.29 | 0.29 | 0.48 | 0.48 | 0.29 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 59 | 59 | 64 | 64 | 57 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 43 | 43 | 45 | 45 | 40 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe | | | | | |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | – | – | – | – | – |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | | 00152000 40,70 € | | – | 00152000 40,70 € |
| Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | | | | | 220V. III + T 50-60 hz |
| Rejilla de horno – Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | | | | – | |
| Bandeja de horno (650 x 530 x 40 mm) – Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | | | | – | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | | | 105 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | | | 115 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | | | 115 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | | | – | 2 x 62545000 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | | | – | 2 x 62546000 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | | COLOR01 79,20 € | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | COLOR01 79,20 € |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | | – | | 70316000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | | – | | 70317000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | | – | | 70318000 185 € | – |
| Entrepaña – Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | | | – | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | – | | 50163000 205 € | – |

FOURNEAUX À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTROHERDE



PROFESSIONAL LINE

| CE-920/S PRO | CE-940/M PRO | CE-940/S PRO | CE-941 PRO | CE-960/M PRO | CE-960 PRO | CE-961 PRO | CE-961H PRO |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------|------------------------------------|---|--|-------------------------------|
| 3.745 | 5.500 | 6.075 | 8.960 | 7.310 | 8.390 | 11.210 | 11.975 |
| 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 280 | 1.205 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 900 | 1.205 × 900 × 900 |
| - | - | - | - | - | - | - | - |
| 4.00 | 3.00 4.00 | 3.00 4.00 | 3.00 4.00 | 3.00 4.00 4.00 | 3.00 4.00 4.00 | 3.00 4.00 4.00 | 3.00 4.00 4.00 |
| 3.00 | 3.00 3.00 | 3.00 3.00 | 3.00 3.00 | 3.00 3.00 3.00 | 3.00 3.00 3.00 | 3.00 3.00 3.00 | 3.00 3.00 3.00 |
| 2 × 300 × 300 | 4 × 300 × 300 | 4 × 300 × 300 | 4 × 300 × 300 | 6 × 300 × 300 | 6 × 300 × 300 | 6 × 300 × 300 | 6 × 300 × 300 |
| - | - | - | 6.00 | - | - | 6.00 | 10.00 |
| 7.00 | 13.00 | 13.00 | 19.00 | 20.00 | 20.00 | 26.00 | 30.00 |
| 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| 950 × 450 × 1.120 | 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.100 | 840 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 650 | 1.240 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 1.100 | 1.240 × 950 × 1.100 |
| 0.48 | 0.52 | 0.88 | 0.88 | 0.77 | 1.30 | 1.30 | 1.30 |
| 62 | 97 | 117 | 181 | 95 | 160 | 260 | 285 |
| 43 | 90 | 88 | 164 | 80 | 117 | 244 | 265 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | |
| - | - | - | 540 × 740 × 315 | - | - | 540 × 740 × 315 | 940 × 740 × 315 |
| - | 00152000 40,70 € | - | - | 00152000 40,70 € | - | - | - |
| | 220V. III + T 50-60 hz | | | 220V. III + T 50-60 hz | | | |
| - | | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € | - | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € | 925 × 650 mm 52700051 – 281,60 € | | |
| - | | 00100142 103,40 € | - | 00100142 103,40 € | | | |
| 105 € | 210 € | | | 315 € | | | |
| 105 € | 230 € | | | 345 € | | | |
| 105 € | 230 € | | | 345 € | | | |
| 2 × 62545000 45 €/ud. | 4 × 62545000 45 €/ud. | | 6 × 62545000 45 €/ud. | | 8 × 62545000 45 €/ud. | | |
| 2 × 62546000 45 €/ud. | 4 × 62546000 45 €/ud. | | 6 × 62546000 45 €/ud. | | 8 × 62546000 45 €/ud. | | |
| COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | 3 × COLOR01 3 × 79,20 €/ud. | 3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | | |
| 70316000 185 € | - | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | ● | - | 2 × 70527000 2 × 215 €/ud. | ● | ● |
| 70317000 185 € | - | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 50166000 338 € | - | 2 × 70528000 2 × 215 €/ud. | 1 × 50166000 – 1 × 338 € 1 × 70317000 – 1 × 185 € | 71323000 490,72 € |
| 70318000 185 € | - | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 50167000 338 € | - | 2 × 70529000 2 × 215 €/ud. | 1 × 50167000 – 1 × 338 € 1 × 70318000 – 1 × 185 € | 71324000 490,72 € |
| - | | 70412000 303,60 € | - | 70508000 344,30 € | - | | |
| 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | | - | 50163000 205 € | | |

SERIE 900



- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung.



- Cajón delantero recoge-grasas en los modelos sin soporte.
- Frontal grease box in models without support.
- Tiror de récupération de graisses sus les modèles sanssupport.
- Fettauffangschublade für Modelle ohne Unterstützung.

FRY-TOPS

FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS /
GAS AND ELECTRIC FRY-TOPS /
FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dossieret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



POWER LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FTG-91/M POW | FTG-91/C POW | FTG-91/S POW | FTG-92/M POW |
|---|---------------------------------|---|----------------------|---|--------------------------------|
| PVP | € | 2.010 | 2.010 | 2.295 | 3.160 |
| Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 |
| Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung | fe / cr | Fe | Fe | Fe | Fe |
| Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 355 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 750 × 640 |
| Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte | nº | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 9.50 | 9.50 | 9.50 | 18.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.73 | 0.73 | 0.73 | 1.40 |
| | kw | 10.50 | 10.50 | 10.50 | 21.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 0.81 | 0.81 | 0.81 | 1.64 |
| | kw | 10.50 | 10.50 | 10.50 | 21.00 |
| | GN Nm ² /h – 20 mbar | 1.11 | 1.11 | 1.11 | 2.22 |
| Dimensiones embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 450 × 690 | 940 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.120 | 850 × 950 × 650 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m ³ | 0.29 | 0.29 | 0.48 | 0.52 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 67 | 67 | 90 | 116 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettototogewicht | kg | 54 | 54 | 80 | 97 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Recomendación uso carnes / pescados & verduras – Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemüs | iconos | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | inox. | | | | |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | – | Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | | |
| Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale | – | | | | |
| Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Inox | Inox | Inox | Inox |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | – | 00152000 40,70 € |
| Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte | | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € |
| Placa 100% ranurada – Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt | | | 215€ | | 210 € |
| Placa 50% liso/ranurada – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt | | | – | | 140 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 105 € | | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 115 € | | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 115 € | | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Gold ene Befehls und Signalgebung-Kit | | | 70174000 45 € | | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | 70175000 45 € | | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | | – | 70316000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | | – | 70317000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | | – | 70318000 185 € | – |
| Entrepiano Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | | – | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | – | 50163000 205 € | – |

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



POWER LINE

| FTG-92/C POW | FTG-92/S POW | FTG-91/CDM POW | FTG-91/CDC POW | FTG-91/CDS POW | FTG-92/CDM POW | FTG-92/CDC POW | FTG-92/CDS POW |
|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 3.160 | 3.745 | 2.835 | 2.835 | 3.270 | 4.655 | 4.655 | 5.225 |
| 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 |
| Fe | Fe | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 750 × 640 | 750 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 750 × 640 | 750 × 640 | 750 × 640 |
| 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 18.00 1.40 | 18.00 1.40 | 9.50 0.73 | 9.50 0.73 | 9.50 0.73 | 18.00 1.40 | 18.00 1.40 | 18.00 1.40 |
| 21.00 1.64 | 21.00 1.64 | 10.50 0.81 | 10.50 0.81 | 10.50 0.81 | 21.00 1.64 | 21.00 1.64 | 21.00 1.64 |
| 21.00 2.22 | 21.00 2.22 | 10.50 1.11 | 10.50 1.11 | 10.50 1.11 | 21.00 2.22 | 21.00 2.22 | 21.00 2.22 |
| 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.090 | 940 × 450 × 690 | 940 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.120 | 850 × 950 × 650 | 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.090 |
| 0.52 | 0.87 | 0.29 | 0.29 | 0.48 | 0.52 | 0.52 | 0.87 |
| 116 | 152 | 90 | 90 | 98 | 116 | 116 | 182 |
| 97 | 130 | 59 | 59 | 95 | 99 | 99 | 130 |

| | | | | | | | |
|---|------|------|------|--|------|------|------|
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | | | Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil | | | |
| | | | | | | | |
| Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox |

| | | | | |
|--------------------------------|---|----------------------|---|--------------------------------|
| - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - |
| 73200153 111,10 € | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € |
| 210 € | | 200 € | | 185 € |
| 140 € | | - | | 130 € |
| 210 € | | 105 € | | 210 € |
| 230 € | | 115 € | | 230 € |
| 230 € | | 115 € | | 230 € |
| 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | | 73344000 45 € | | 2 × 73344000 2 × 45 €/ud. |
| 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | | 73345000 45 € | | 2 × 73345000 2 × 45 €/ud. |
| 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. |
| - | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | - | 70316000 185 € | - |
| - | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | - | 70317000 185 € | - |
| - | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | - | 70318000 185 € | - |
| - | 70412000 303,60 € | | - | 70412000 303,60 € |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - |

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FTG-91/M PRO | FTG-91/C PRO | FTG-91/S PRO | FTG-92/M PRO |
|---|--------------------|---|----------------------|---|--------------------------------|
| PVP | € | 2.405 | 2.405 | 2.860 | 3.615 |
| Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 |
| Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung | fe / cr | Fe | Fe | Fe | Fe |
| Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Superficie útil plac – Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 355 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 750 × 640 |
| Quemadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte | nº | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 9.50 | 9.50 | 9.50 | 18.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.73 | 0.73 | 0.73 | 1.40 |
| | kw | 10.50 | 10.50 | 10.50 | 21.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 0.81 | 0.81 | 0.81 | 1.64 |
| | kw | 10.50 | 10.50 | 10.50 | 21.00 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 1.11 | 1.11 | 1.11 | 2.22 |
| Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 450 × 690 | 940 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.120 | 850 × 950 × 650 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.29 | 0.29 | 0.48 | 0.52 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 72 | 72 | 93 | 121 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettototogewicht | kg | 59 | 59 | 78 | 101 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü | iconos | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe | | | | |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | – | Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | | |
| Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale | – | | | | |
| Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Inox | Inox | Inox | Inox |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | – | 00152000 40,70 € |
| Peto Bib – Dossieret perimetral – Brustplatte | | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € |
| Placa 100% ranurada – Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt | | | 215€ | | 205 € |
| Placa 50% liso/ranurada – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt | | | – | | 145 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 105 € | | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 115 € | | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 115 € | | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | 70174000 45 € | | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | 70175000 45 € | | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | | – | 70316000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | | – | 70317000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | | – | 70318000 185 € | – |
| Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | | – | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | – | 50163000 205 € | – |

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



PROFESSIONAL LINE

| FTG-92/C PRO | FTG-92/S PRO | FTG-91/CDM PRO | FTG-91/CDC PRO | FTG-91/CDS PRO | FTG-92/CDM PRO | FTG-92/CDC PRO | FTG-92/CDS PRO |
|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 3.615 | 4.200 | 3.135 | 3.135 | 3.585 | 5.045 | 5.045 | 5.635 |
| 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 |
| Fe | Fe | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 750 × 640 | 750 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 750 × 640 | 750 × 640 | 750 × 640 |
| 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 18.00 1.40 | 18.00 1.40 | 9.50 0.73 | 9.50 0.73 | 9.50 0.73 | 18.00 1.40 | 18.00 1.40 | 18.00 1.40 |
| 21.00 1.64 | 21.00 1.64 | 10.50 0.81 | 10.50 0.81 | 10.50 0.81 | 21.00 1.64 | 21.00 1.64 | 21.00 1.64 |
| 21.00 2.22 | 21.00 2.22 | 10.50 1.11 | 10.50 1.11 | 10.50 1.11 | 21.00 2.22 | 21.00 2.22 | 21.00 2.22 |
| 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.090 | 940 × 450 × 690 | 940 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.120 | 850 × 950 × 650 | 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.090 |
| 0.52 | 0.87 | 0.29 | 0.29 | 0.48 | 0.52 | 0.52 | 0.87 |
| 121 | 155 | 90 | 90 | 101 | 163 | 163 | 174 |
| 101 | 135 | 59 | 59 | 79 | 116 | 116 | 136 |

| | | | | | | | |
|---|------|------|------|--|------|------|------|
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | | | | Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil | | | |
| | | | | | | | |
| Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox | Inox |

| | | | | |
|--------------------------------|---|----------------------|---|---|
| - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - |
| 73200153 111,10 € | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € |
| 205 € | | 220 € | | 205 € |
| 145 € | | - | | 135 € |
| 210 € | | 105 € | | 210 € |
| 230 € | | 115 € | | 230 € |
| 230 € | | 115 € | | 230 € |
| 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | | 70174000 45 € | | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. |
| 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | | 70175000 45 € | | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. |
| 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. |
| - | 2 × 70316000 2 × 185 € | - | 70316000 185 € | - |
| - | 2 × 70317000 2 × 185 € | - | 70317000 185 € | - |
| - | 2 × 70318000 2 × 185 € | - | 70318000 185 € | - |
| - | 70412000 303,60 € | - | - | - |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - |
| | | | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| | | | | 2 × 70316000 2 × 185 € |
| | | | | 2 × 70317000 2 × 185 € |
| | | | | 2 × 70318000 2 × 185 € |
| | | | | 70412000 303,60 € |
| | | | | 50163000 205 € |

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FTE-91/M PRO | FTE-91/C PRO | FTE-91/S PRO | FTE-92/M PRO | FTE-92/C PRO |
|--|---------|--|--------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|
| PVP | € | 3.105 | 3.105 | 3.550 | 4.505 | 4.505 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 280 |
| Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung | fe / cr | Fe | Fe | Fe | Fe | Fe |
| Espesor placa – Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Superficie útil plac – Usefull área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 355 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 750 × 640 | 750 × 640 |
| Resistencias – Electric elements – Résistances – Widerstände | n° × kw | 3 × 2.20 | 3 × 2.20 | 3 × 2.20 | 6 × 2.20 | 6 × 2.20 |
| Potencia – Power – Puissance – Potenz | kw | 6.60 | 6.60 | 6.60 | 13.20 | 13.20 |
| Voltaje – Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. |
| Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 450 × 690 | 940 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.120 | 850 × 950 × 650 | 850 × 950 × 650 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.29 | 0.29 | 0.48 | 0.52 | 0.52 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 72 | 72 | 98 | 133 | 133 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 60 | 60 | 83 | 120 | 120 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü | iconos | | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | - | | | | | |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | - | Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat | | | | |
| Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale | - | | | | | |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | - | | 00152000 40,70 € | - |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | | | 220V. III + T 50-60 hz. | | 220V. III + T 50-60 hz. | |
| Peto Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte | | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € | |
| Placa 100% ranurada Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt | | | 210 € | | 205 € | |
| Placa 50% liso/ranurada Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt | | | - | | 145 € | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 105 € | | 210 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 115 € | | 230 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 115 € | | 230 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | 68332000 45 € | | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | 68333000 45 € | | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | | - | 70316000 185 € | - | |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | | - | 70317000 185 € | - | |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | | - | 70318000 185 € | - | |
| Entrepañó Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | | - | | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | - | 50163000 205 € | - | |

FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



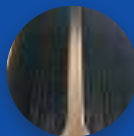
PROFESSIONAL LINE

| FTE-92/S PRO | FTE-91/CDM PRO | FTE-91/CDC PRO | FTE-91/CDS PRO | FTE-92/CDM PRO | FTE-92/CDC PRO | FTE-92/CDS PRO |
|--|--------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|---|
| 5.085 | 3.410 | 3.410 | 3.980 | 4.675 | 4.675 | 5.260 |
| 800 × 900 × 900 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 |
| Fe | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr | Cr |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 750 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 355 × 640 | 750 × 640 | 750 × 640 | 750 × 640 |
| 6 × 2.20 | 3 × 2.20 | 3 × 2.20 | 3 × 2.20 | 6 × 2.20 | 6 × 2.20 | 6 × 2.20 |
| 13.20 | 6.60 | 6.60 | 6.60 | 13.20 | 13.20 | 13.20 |
| 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. | 380V. III + N + T 50-60 hz. |
| 840 × 950 × 1.090 | 940 × 450 × 690 | 940 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.120 | 850 × 950 × 650 | 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.090 |
| 0.87 | 0.29 | 0.29 | 0.48 | 0.52 | 0.52 | 0.87 |
| 159 | 95 | 95 | 99 | 163 | 163 | 182 |
| 141 | 72 | 72 | 90 | 130 | 130 | 150 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Termostato eléctrico – Electric thermostat Thermostat électrique – Elek. Thermostat | | | | | | |
| | | | | | | |
| - | 00152000 40,70 € | - | - | 00152000 40,70 € | - | - |
| 220V. III + T 50-60 hz. | | 220V. III + T 50-60 hz. | | 220V. III + T 50-60 hz. | | 220V. III + T 50-60 hz. |
| 73200153 111,10 € | | 73600064 100,10 € | | 73200153 111,10 € | | 73200153 111,10 € |
| 210 € | | 215 € | | 210 € | | 210 € |
| 140 € | | - | | 130 € | | 130 € |
| 210 € | | 105 € | | 210 € | | 210 € |
| 230 € | | 115 € | | 230 € | | 230 € |
| 230 € | | 115 € | | 230 € | | 230 € |
| 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. | | 68332000 45 € | | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. | | 2 × 68332000 2 × 45 €/ud. |
| 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. | | 68333000 45 € | | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. | | 2 × 68333000 2 × 45 €/ud. |
| 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | - | | 70316000 185 € | - | | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. |
| 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | - | | 70317000 185 € | - | | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. |
| 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | - | | 70318000 185 € | - | | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. |
| 70412000 303,60 € | | | - | | | 70412000 303,60 € |
| 50163000 205 € | | | 50163000 205 € | | | 50163000 205 € |

SERIE 900



- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Modelos con cubas reducidas.
- Models with small tanks.
- Modèles avec petits cuves.
- Modelle mit reduziertem Tankinhalt.

FREIDORAS

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC FRYERS /
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900





PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | FGT-91/08 | FG-91/16 | FGT-91/17 |
|---|--------------------------|--|---|--|
| PVP | € | 5.470 | 4.315 | 4.610 |
| Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 900 × 900 | 400 × 900 × 900 | 400 × 900 × 900 |
| Cubas – Tanks – Cuves – Tanks | nº | 2 | 1 | 1 |
| Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen | mm | 2 × 140 × 345 × 305 | 245 × 417 × 325 | 345 × 310 × 305 |
| Dimensiones cesta grande (de serie) Basket dimensions – Dimensions panier – Korbabmessungen | mm | 2 × 120 × 300 × 120 | 215 × 375 × 120 | 290 × 300 × 120 |
| Litros – Litres – Litres – Liter | ltr | 8 + 8 | 16 | 17 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | 5.80 + 5.80 0.46 | 11.50 0.94 | 16.50 1.30 |
| | kw GLP Kg/h – 50 mbar | – | 13.50 1.04 | – |
| | kw GN Nm³/h – 20 mbar | 5.80 + 5.80 0.61 | 12.20 1.29 | 16.50 1.75 |
| Potencia eléctrica – Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | – | – | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – |
| Patatas congeladas (a máxima potencia) Frozen potatoes (high power) – Chips cong. (Puissance max.) – Gefrorene Kartoffeln (Max. Potenz) | kg/h | 8 + 8 | 16 | 21.5 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 430 × 950 × 1.250 | 430 × 950 × 1.250 | 430 × 950 × 1.250 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.51 | 0.51 | 0.51 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 71 | 71 | 71 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 60 | 60 | 60 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Espesor cuba (mm) Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Tipo de cuba Type of tank – Type de cuve – Tanktyp | – | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | | | |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | | |
| Cesta grande Big basket – Grand panier – Großer Korb | | – | 215 × 375 × 120 mm 40200005 – 144,10 € | 290 × 300 × 120 mm 76400020 – 56,10 € |
| Cesta pequeña Small basket – Petit panier – Kleiner Korb | | 120 × 300 × 120 mm 85300002 – 50,60 €/ud. | 110 × 375 × 120 mm 40200004 – 134,20 €/ud. | 140 × 300 × 120 mm 76400021 – 46,20 €/ud. |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 105 € | | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | 115 € | | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | 115 € | | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | 2 × 87910000 2 × 45 €/ud. | 87910000 45 € | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | 2 × 87911000 2 × 45 €/ud. | 87911000 45 € | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | | |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | 70317000 185 € | | |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | 70318000 185 € | | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | 50163000 205 € | | |

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



PROFESSIONAL LINE

| FG-92/16 | FGT-92/17 | FE-91/08 | FE-91/16 | FE-91/16P | FE-92/16 | FE-92/16P | |
|---|---|---|---|--|---|---|--|
| 7.950 | 8.305 | 4.540 | 3.545 | 3.870 | 6.440 | 6.785 | |
| 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 400 × 900 × 900 | 400 × 900 × 900 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | |
| 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | |
| 2 × 245 × 417 × 325 | 2 × 345 × 310 × 305 | 2 × 140 × 345 × 258 | 245 × 417 × 325 | 245 × 417 × 325 | 2 × 245 × 417 × 325 | 2 × 245 × 417 × 325 | |
| 2 × 215 × 375 × 120 | 2 × 290 × 300 × 120 | 2 × 120 × 300 × 120 | 215 × 355 × 120 | 215 × 355 × 120 | 2 × 215 × 355 × 120 | 2 × 215 × 355 × 120 | |
| 16 + 16 | 17 + 17 | 8 + 8 | 16 | 16 | 16 + 16 | 16 + 16 | |
| 11.50 + 11.50 1.88 | 16.50 + 16.50 2.60 | – | – | – | – | – | |
| 13.50 + 13.50 2.08 | – | – | – | – | – | – | |
| 12.20 + 12.20 2.58 | 16.50 + 16.50 3.49 | – | – | – | – | – | |
| – | – | 7.00 + 7.00 | 12.00 | 16.00 | 12.00 + 12.00 | 16.00 + 16.00 | |
| – | – | 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz | 380V. III + N + T 50-60 hz | |
| 16 + 16 | 21.5 + 21.5 | 12.50 + 12.50 | 25 | 31 | 25 + 25 | 31 + 31 | |
| 965 × 950 × 1.250 | 830 × 950 × 1.250 | 430 × 950 × 1.250 | 430 × 950 × 1.250 | 430 × 950 × 1.250 | 965 × 950 × 1.250 | 965 × 950 × 1.250 | |
| 1.01 | 0.99 | 0.51 | 0.51 | 0.51 | 1.01 | 1.01 | |
| 126 | 124 | 61 | 71 | 71 | 126 | 126 | |
| 111 | 109 | 50 | 60 | 60 | 111 | 111 | |
| | | | | | | | |
| 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | |
|  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  | – | – | – | – | |
| | | | | | | | |
| – | | 220V. III + T 50-60 hz | | – | 220V. III + T 50-60 hz | | |
| 215 × 375 × 120 mm 40200005 – 144,10 € | 290 × 300 × 120 mm 76400020 – 56,10 € | – | | | 215 × 355 × 120 87414000 – 85 € | | |
| 110 × 375 × 120 mm 40200004 – 134,20 €/ud. | 140 × 300 × 120 mm 76400021 – 46,20 €/ud. | 120 × 300 × 120 mm 85300002 – 50,60 €/ud. | | | 105 × 355 × 120 87421000 – 75 €/ud. | | |
| 210 € | | | 105 € | | | 210 € | |
| 230 € | | | 115 € | | | 230 € | |
| 230 € | | | 115 € | | | 230 € | |
| 2 × 87910000 2 × 45 €/ud. | | 2 × 87910000 2 × 45 €/ud. | | 70156044 + 70156040 25 € + 25 € | | 2 × 70156044 + 2 × 70156040 2 × 25 € + 2 × 25 € | |
| 2 × 87911000 45 €/ud. | | 2 × 87911000 2 × 45 €/ud. | | 70156042 + 70156043 25 € + 25 € | | 2 × 70156042 + 2 × 70156043 2 × 25 € + 2 × 25 € | |
| 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | |
| 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | | | | 70317000 185 € | | 2 × 70317000 2 × 185 € | |
| 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | | | | 70318000 185 € | | 2 × 70318000 2 × 185 € | |
| | | | | 50163000 205 € | | | |

SERIE 900



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta atérmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglichener Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.

MARMITAS

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC BOILING PANS /
MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



- Desagüe interno con filtro de residuos extraíble
- Internal drain with removable waste filter
- Filtre d'évacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückständefilte






- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | MG-9100 PRO | MPG-9100 PRO | MG-9150 PRO |
|---|---------------------------------------|--|---|---|
| PVP | € | 6.765 | 11.130 | 6.960 |
| Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 |
| Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung | D/I | D | D | D |
| Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen | ltr | 113 | 115 | 150 |
| Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen | ltr | 102 | 105 | 139 |
| Diámetro cuba – Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser | ø | 595 | 600 | 595 |
| Altura cuba – Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe | mm | 365 | 415 | 525 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | 20.00 1.56 | 21.00 1.65 | 20.00 1.56 |
| | kw GLP Kg/h – 50 mbar | 22.00 1.71 | – | 22.00 1.71 |
| | kw GN Nm ³ /h – 20 mbar | 22.00 2.33 | 21.00 2.22 | 22.00 2.33 |
| | | | | |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie | kw | – | – | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – |
| Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 1.070 × 870 × 1.270 | 1.100 × 870 × 1.270 | 1.070 × 870 × 1.270 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m ³ | 1.18 | 1.22 | 1.18 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 133 | 140 | 141 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 108 | 115 | 116 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens | mm | | AISI 316 2.5 mm | |
| Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke | mm | | AISI 304 2 mm | |
| Presión tapa hermética – Hermetic lid pressure – Pression couvercle hermétique – Hermetischer Deckeldruck | bar | – | 0.05 | – |
| Presión camisa interior – Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel | bar | | – | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – |  |  |  |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Cesta 1 sector Single section basket – Panier à une section – Einteiliger Korb | mm | | Ø560 × 345h 72600002 – 1.185 € | Ø560 × 470h 08200001 – 1.260 € |
| Cesta 2 sectores Double section basket – Panier à deux sections – Zweiteiliger Korb | mm | | Ø560 × 345h 72600003 – 1.305 € | Ø560 × 470h 08200010 – 1.675 € |
| Cesta 3 sectores Triple section basket – Panier triple – Dreiteiliger Korb | mm | | Ø560 × 345h 72600004 – 1.600 € | Ø560 × 470h 08200011 – 2.020 € |
| Cuscusera Kouskoussier – Kouskoussier – Kouskoussier | mm | | Ø650 × 300h 08500034 – 1.380 € | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | | 230 € |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | | 70174000 45 € |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | | 70175000 45 € |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | | 50163000 205 € |

MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



PROFESSIONAL LINE

| MPG-9150 PRO | MBM-9150 PRO | MPBM-9150 PRO | MG-9200 PRO | MBM-9200 PRO |
|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|
| 11.255 | 10.295 | 15.345 | 8.330 | 19.505 |
| 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 950 | 1.000 × 1.150 × 900 |
| D | I | I | D | I |
| 150 | 150 | 148 | 197 | 217 |
| 140 | 139 | 138 | 187 | 200 |
| 600 | 595 | 600 | 600 | 750 |
| 540 | 525 | 540 | 700 | 520 |
| 21.00 1.65 | 20.00 1.56 | 21.00 1.65 | 32.00 2.52 | 34.50 2.72 |
| – | 22.00 1.71 | – | – | – |
| 21.00 2.22 | 22.00 2.33 | 21.00 2.22 | 32.00 3.38 | 34.50 3.65 |
| – | – | – | – | 0.2 |
| – | – | – | – | 230V. + I + N + T 50-60 hz |
| 1.100 × 870 × 1.270 | 1.070 × 870 × 1.270 | 1.100 × 870 × 1.270 | 1.100 × 870 × 1.270 | 1.360 × 1.100 × 1.280 |
| 1.22 | 1.18 | 1.22 | 1.22 | 1.91 |
| 148 | 175 | 172 | 140 | 272 |
| 123 | 150 | 147 | 115 | 226 |

| | | | | |
|------|-----|--------------------|---|-----|
| | | AISI 316 2.5 mm | | |
| | | AISI 304 2 mm | | |
| 0.05 | – | 0.05 | | – |
| – | 0.5 | 0.5 | – | 0.5 |
| | | | – | – |

| | | | | |
|--|---|--|-----------------------------------|---|
| | Ø560 × 470h 08200001 – 1.260 € | | Ø560 × 630h 08500028 – 1.340 € | Ø710 × 450h 08500029 – 1.420 € |
| | Ø560 × 470h 08200010 – 1.675 € | | Ø560 × 630h 08500030 – 2.060 € | Ø710 × 450h 08500031 – 2.220 € |
| | Ø560 × 470h 08200011 – 2.020 € | | Ø560 × 630h 08500032 – 2.220 € | Ø710 × 450h 08500033 – 2.320 € |
| | Ø650 × 300h 08500034 – 1.380 € | | | Ø800 × 300h 08500035 – 1.675 € |
| | 210 € | | | |
| | 230 € | | | |
| | 230 € | | | |
| | 70174000 45 € | | | – |
| | 70175000 45 € | | | – |
| | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | | 3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. |
| | 50163000 205 € | | | |

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | MG-9300 PRO | MBM-9300 PRO | MBME-9100 PRO | MPBME-9100 PRO |
|---|--------------------------|-----------------------------------|---|---|-------------------------------|
| PVP | € | 16.980 | 22.635 | 11.690 | 14.575 |
| Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 1.150 × 1.300 × 900 | 1.150 × 1.300 × 900 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 |
| Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung | D/I | D | I | I | I |
| Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen | ltr | 360 | 340 | 112 | 112 |
| Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen | ltr | 335 | 315 | 102 | 102 |
| Diámetro cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser | ø | 900 | 900 | 600 | 600 |
| Altura cuba – Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe | mm | 570 | 570 | 415 | 415 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | 48.00 3.78 | 48.00 3.78 | | |
| | kw GLP Kg/h – 50 mbar | – | – | | |
| | kw GN Nm³/h – 20 mbar | 48.00 5.07 | 48.00 5.07 | | |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie | kw | – | 0.2 | 16.00 | 16.00 |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | 230V. + I + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 1.500 × 1.250 × 1.280 | 1.500 × 1.250 × 1.280 | 1.100 × 870 × 1.270 | 1.100 × 870 × 1.270 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 2.40 | 2.40 | 1.22 | 1.22 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 280 | 315 | 165 | 165 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 230 | 265 | 140 | 140 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens | mm | | AISI 316 2.5 mm | | |
| Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke | mm | | AISI 304 2 mm | | |
| Presión tapa hermética – Hermetic lid pressure – Pression couvercle hermétique – Hermetischer Deckeldruck | bar | | – | | 0.05 |
| Presión camisa interior – Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel | bar | – | | 0.5 | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | – | – | | |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages | | |
| Cesta 1 sector Single section basket – Panier à une section – Einteiliger Korb | mm | Ø860 × 450h 74800006 – 1.480 € | Ø560 × 345h 72600002 – 1.185 € | | |
| Cesta 2 sectores Double section basket – Panier à deux sections – Zweiteiliger Korb | mm | Ø860 × 450h 74800007 – 2.650 € | Ø560 × 345h 72600003 – 1.305 € | | |
| Cesta 3 sectores Triple section basket – Panier triple – Dreiteiliger Korb | mm | Ø860 × 450h 74800008 – 2.805 € | Ø560 × 345h 72600004 – 1.600 € | | |
| Cuscusera Kouskoussier – Kouskoussier | mm | Ø950 × 300h 74800009 – 2.060 € | Ø650 × 300h 08500034 – 1.380 € | | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 315 € | 210 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 345 € | 230 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 345 € | 230 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | – | | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | – | | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | | 3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | 50163000 205 € | | |

MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



PROFESSIONAL LINE

| MBME-9150 PRO | MPBME-9150 PRO | MBME-9200 PRO | MBME-9300 PRO |
|---|-----------------------------------|---|-------------------------------|
| 10.195 | 15.175 | 18.830 | 22.245 |
| 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 1.000 × 1.1150 × 900 | 1.150 × 1.300 × 900 |
| I | I | I | I |
| 148 | 148 | 217 | 325 |
| 138 | 138 | 200 | 300 |
| 600 | 600 | 750 | 900 |
| 570 | 570 | 520 | 520 |
| | | | |
| | | | |
| 18.00 | 18.00 | 32.00 | 36.00 |
| 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| 1.100 × 870 × 1.270 | 1.100 × 870 × 1.270 | 1.360 × 1.100 × 1.280 | 1.500 × 1.250 × 1.280 |
| 1.22 | 1.22 | 1.92 | 2.40 |
| 173 | 180 | 281 | 330 |
| 148 | 155 | 235 | 280 |
| AISI 316 2.5 mm | | | |
| AISI 304 2 mm | | | |
| - | 0.05 | - | - |
| 0.5 | | | |
| | | - | - |
| Consulter la possibilité de tensions optionnelles – Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen | | | |
| Ø560 × 470h 08200001 – 1.260 € | Ø710 × 450h 08500029 – 1.420 € | Ø860 × 450h 74800006 – 1.480 € | |
| Ø560 × 470h 08200010 – 1.675 € | Ø710 × 450h 08500031 – 2.220 € | Ø860 × 450h 74800007 – 2.650 € | |
| Ø560 × 470h 08200011 – 2.020 € | Ø710 × 450h 08500033 – 2.320 € | Ø860 × 450h 74800008 – 2.805 € | |
| Ø650 × 300h 08500034 – 1.380 € | Ø800 × 300h 08500035 – 1.675 € | Ø950 × 300h 74800009 – 2.060 € | |
| | 210 € | | 315 € |
| | 230 € | | 345 € |
| | 230 € | | 345 € |
| | - | | |
| | - | | |
| 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | 3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | |
| 50163000 205 € | | | |



SERIE 900



- Cuba con fondo fabricado en AISI 304.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 304.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 304.
- Kessel mit Boden aus AISI 304 versehen.



- Elevación motorizada bajo pedido.
- Motorized tilting on request.
- Renversement motorisé sur demande.
- Motorisierte Hebeanlage auf Anfrage.

SARTENES BASCULANTES

SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC TILTING PANS /
SAUTEUSES BASCULANTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE SCHWENKPFANNEN



- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con tirador ergonómico.
- Counter balanced hinged cover in AISI 304.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 munit d'une poignée ergonomique.
- Abdeckung mit ergonomischem Griff versehen.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | SB-980 | SB-980EM | SBE-980 | SBE-980EM |
|---|---------------------------------------|---|--|-------------------------------|-------------------------------|
| PVP | € | 8.120 | 8.520 | 8.500 | 8.895 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 | 800 × 900 × 900 |
| Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen | ltr | 81 | 81 | 81 | 81 |
| Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen | ltr | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Dimensiones cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser | mm | 720 × 610 × 225 | 720 × 610 × 225 | 720 × 610 × 225 | 720 × 610 × 225 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | 20.00 1.58 | 20.00 1.58 | – | – |
| | kw GN Nm ³ /h – 20 mbar | 20.00 2.12 | 20.00 2.12 | – | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie | kw | – | 0.2 | 10.00 | 10.00 |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | 230V. I + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 1.070 × 870 × 1.150 | 1.070 × 870 × 1.150 | 1.070 × 870 × 1.150 | 1.070 × 870 × 1.150 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m ³ | 1.07 | 1.07 | 1.07 | 1.07 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 140 | 140 | 154 | 154 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens | mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm |
| Elevación motorizada Motorized tilting – Basculement motorisé – Angetriebene Kippung | ●/○ | ○ | ● | ○ | ● |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | | | | |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages Consulter la possibilité de tensions optionnelles – Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen | | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | 50163000 205 € | | | |

SAUTEUSES BASCULANTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTRISCHE SCHWENKPFANNEN



PROFESSIONAL LINE

| SB-9120 | SB-9120EM | SBE-9120 | SBE-9120EM | SB-9170 | SB-9170EM | SBE-9170 | SBE-9170EM |
|---|--|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|--|-------------------------------|-------------------------------|
| 12.425 | 13.215 | 12.645 | 13.430 | 13.875 | 15.255 | 14.050 | 18.270 |
| 1.200 × 900 × 900 | 1.200 × 900 × 900 | 1.200 × 900 × 900 | 1.200 × 900 × 900 | 1.200 × 900 × 950 | 1.200 × 900 × 950 | 1.200 × 900 × 950 | 1.200 × 900 × 950 |
| 127 | 127 | 127 | 127 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| 100 | 100 | 100 | 100 | 128 | 128 | 128 | 128 |
| 1.100 × 610 × 225 | 1.100 × 610 × 225 | 1.100 × 610 × 225 | 1.100 × 610 × 225 | 1.100 × 610 × 275 | 1.100 × 610 × 275 | 1.100 × 610 × 275 | 1.100 × 610 × 275 |
| 30.00 2.37 | 30.00 2.37 | - | - | 30.00 2.37 | 30.00 2.37 | - | - |
| 30.00 3.17 | 30.00 3.17 | - | - | 30.00 3.17 | 30.00 3.17 | - | - |
| - | 0.2 | 15.00 | 15.00 | - | 0.2 | 15.00 | 15.00 |
| - | 230V. I + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | - | 230V. I + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz | 400V. III + N + T 50-60 hz |
| 1.300 × 1.050 × 1.140 | 1.300 × 1.050 × 1.140 | 1.300 × 1.050 × 1.140 | 1.300 × 1.050 × 1.140 | 1.300 × 1.050 × 1.290 | 1.300 × 1.050 × 1.290 | 1.300 × 1.050 × 1.290 | 1.300 × 1.050 × 1.290 |
| 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.76 | 1.76 | 1.76 | 1.76 |
| 258 | 258 | 250 | 250 | 265 | 265 | 265 | 265 |
| 215 | 215 | 215 | 215 | 220 | 220 | 220 | 220 |
| AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm | AISI 304 12 mm |
| ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● |
| - | - | - | - | - | - | - | - |
| - | Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages Consulter la possibilité de tensions optionnelles – Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen | | | - | Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages Consulter la possibilité de tensions optionnelles – Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen | | |
| 3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | | | | | | | |
| 50163000 205 € | | | | | | | |

SERIE 900



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dossieret périphérique pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- Transmisión de calor a través de briquetas de cerámica.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts.
- Wärmeübertragung durch Keramikbriketts.

BARBACOAS

BARBACOAS A GAS /
GAS BARBECUES /
BARBECUES À GAZ /
BARBECUE UND GASGRILLS



- Parrillas especiales para productos muy grasos.
- Special grids for very fatty products.
- Grilles spéciales pour les produits très gras.
- Spezialgrills für sehr fetthaltige Produkte.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



POWER LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | BARG-91/M POW | BARG-91/S POW | BARG-92/M POW | BARG-92/S POW |
|---|---------------------|----------------------|---|---|---|
| PVP | € | 2.500 | 2.950 | 3.920 | 4.500 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 |
| Superficie útil plac Useful área – Surface utile – Nutzfläch | mm | 395 × 737 | 395 × 737 | 795 × 737 | 795 × 737 |
| Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner | nº | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Potencia – Power – Puissance – Potenz | kw | 13.00 | 13.00 | 26.00 | 26.00 |
| Consumos – Presión nominal Consumptions – Working pressure Consumptions – Pression de fonctionnement Verbrauch – Nenndruck | GLP Kg/h 37 mbar | 1.01 | 1.01 | 2.02 | 2.02 |
| | GN Nm³/h 20 mbar | 1.37 | 1.37 | 2.75 | 2.75 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.180 | 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.120 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.29 | 0.50 | 0.52 | 0.89 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 74 | 84 | 120 | 131 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 59 | 68 | 104 | 126 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | | | | |
| Peto Surrounding bib – Dossieret périmétral – Seitliche und hintere Lätzchen | ●/○ | ● | ● | ● | ● |
| Cajón y bandeja recoge-grasas Box/grease tray – Tiror/bac à graisse – Fettauffangschublade/Schublade | ●/○ | ● | ● | ● | ● |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | Inox | Inox | Inox | Inox |
| Dotación briquetas de cerámica Ceramic briquettes – Briquettes – Keramikbriketts. | nº | 78 | 78 | 182 | 182 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – |
| Briqueta de cerámica adicional Extra ceramic briquettes – Briquettes supplément. – Zusätzliche Keramikbriketts | | | | 557-P 0,97 €/ud. | |
| Parrilla de asado en zig-zag (anti llamas) Fatty products grid – Grille produits très gras – Grill für sehr fetthaltige Produkte | | 75314000 676,60 € | | 1 × 75130000 + 1 × 75129000 1 × 577,50 €/ud.+ 1 × 577,50 €/ud. | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 105 € | | 210 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | 115 € | | 230 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | 115 € | | 230 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | 70174000 45 € | | 2 × 70174000 2 × 45 €/ud. | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | 70175000 45 € | | 2 × 70175000 2 × 45 €/ud. | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | 70316000 185 € | – | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | 70317000 185 € | – | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | 70318000 185 € | – | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. |
| Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | | – | | 70412000 303,60 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | 50163000 205 € | – | 50163000 205 € |

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

BARBECUES À GAZ / BARBECUE UND GASGRILLS



PROFESSIONAL LINE

| BARG-91/M PRO | BARG-91/S PRO | BARG-92/M PRO | BARG-92/S PRO |
|----------------------|--|--------------------------------|---|
| 2.775 | 3.225 | 4.330 | 4.915 |
| 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 | 800 × 900 × 900 |
| 395 × 737 | 395 × 737 | 795 × 737 | 795 × 737 |
| 1 | 1 | 2 | 2 |
| 13.00 | 13.00 | 26.00 | 26.00 |
| 1.01 | 1.01 | 2.02 | 2.02 |
| 1.37 | 1.37 | 2.75 | 2.75 |
| 940 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.180 | 850 × 950 × 650 | 840 × 950 × 1.120 |
| 0.29 | 0.50 | 0.52 | 0.89 |
| 74 | 89 | 120 | 140 |
| 59 | 68 | 104 | 122 |
| 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | |
| ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● |
| Inox | Inox | Inox | Inox |
| 78 | 78 | 182 | 182 |
| 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - |
| 557-P 0,97 €/ud. | | | |
| 75314000 676,60 € | 1 × 75130000 + 1 × 75129000 1 × 577,50 €/ud. + 1 × 577,50 €/ud. | | |
| 105 € | 210 € | | |
| 115 € | 230 € | | |
| 115 € | 230 € | | |
| 70174000 45 € | 70174000 2 × 45 €/ud. | | |
| 70175000 45 € | 70175000 2 × 45 €/ud. | | |
| COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| - | 70316000 185 € | - | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. |
| - | 70317000 185 € | - | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. |
| - | 70318000 185 € | - | 2 × 70318000 2 × 185 €/d |
| - | - | - | 70412000 303,60 € |
| - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € |



SERIE 900



BAÑOS MARÍA

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS • CUECE PASTA A GAS /
ELÉCTRICOS BAINS MARIE • GAS PASTA COOKER /
BAINS MARIE ÉLECTRIQUES • CUISEUR À PÂTES /
ELEKTRISCHE WASSERBÄDER / GAS- PASTA-KOCHER



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.






- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | BME-91/M | BME-91/S | CPG-91 |
|---|---------------------------------|--|---|---|
| PVP | € | 2.535 | 3.115 | 4.645 |
| Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 400 × 900 × 900 |
| Dimensiones cuba Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen | mm | 307 × 685 × 200 | 307 × 685 × 200 | 305 × 500 × 320 |
| Litros – Litres – Litres – Liter | ltr | 29 | 29 | 32 |
| Cubetas recomendadas Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter | gn | 1 × 1/2 + 2 × 1/4 + 2 × 1/6 | 1 × 1/2 + 2 × 1/4 + 2 × 1/6 | 3 × 1/3 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | – | – | 9.50 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | – | – | 0.74 |
| | kw | – | – | 11.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | – | – | 0.85 |
| | kw | – | – | 11.00 |
| | GN Nm ³ /h – 20 mbar | – | – | 1.16 |
| Resistencias – Electric elements – Résistances – Widerstände | n° × kw | 2 × 1.50 | 2 × 1.50 | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie | kw | 3.00 | 3.00 | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | 220V. I + N + T 50/60 hz | 220V. I + N + T 50/60 hz | – |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 440 × 690 | 920 × 450 × 1.120 | 950 × 450 × 1.200 |
| Volumen – Volume – Volume – Spannung | m ³ | 0.29 | 0.48 | 0.51 |
| Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 50 | 55 | 84 |
| Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 32 | 51 | 71 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Espesor cuba (mm) Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | fe |  |  |  |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | fe / inox. | – | – | Inox |
| Grifo de llenado y vaciado Filling and drain tap – Robinet de remplissage et d'évacuation – Einfüll- und Entleerhahn | ●/○ | ● | ● | ● |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | ●/○ | ○ | ○ | ● |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit | | 00152000 40,70 € | | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | | – | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | 105 € | |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | | 115 € | |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | | 115 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | – | 70174000 45 € |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | – | 70175000 45 € |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | 70316000 185 € | ● |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | 70317000 185 € | |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | 70318000 185 € | |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | 50163000 205 € | |



PROFESSIONAL LINE

| CPE-91 | MF-91/M | MF-91/S |
|---|-----------------------------|---|
| 5.245 | 3.060 | 3.485 |
| 400 × 900 × 900 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 |
| 305 × 500 × 320 | 325 × 530 × 150 | 325 × 530 × 150 |
| 32 | 33 | 33 |
| 3 × 1/3 | – | – |
| – | – | – |
| – | – | – |
| – | – | – |
| 2 × 5.25 | 2 × 0.50 | 2 × 0.50 |
| 10.50 | 1.00 | 1.00 |
| 380V. III + N + T 50/60 hz | 220V. I + N + T 50/60 hz | 220V. I + N + T 50/60 hz |
| 950 × 450 × 1.200 | 950 × 450 × 1.120 | 950 × 450 × 1.120 |
| 0.51 | 0.48 | 0.48 |
| 84 | 45 | 57 |
| 71 | 35 | 47 |
| 1.5 | 1.2 | 1.2 |
| | | |
| – | – | – |
| ● | ○ | ○ |
| ● | ○ | ○ |
| – | 00152000 40,70 € | – |
| 220V. III + T 50/60 hz | | |
| | 105 € | |
| | 115 € | |
| | 115 € | |
| 625045000 45 € | – | – |
| 625046000 45 € | – | – |
| COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € |
| ● | – | 70316000 185 € |
| 70317000 185 € | – | 70317000 185 € |
| 70318000 185 € | – | 70318000 185 € |
| 50163000 205 € | – | 50163000 205 € |



SERIE 900

CUECE PASTAS

PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / PASTAKOCHER

| Referencia Reference Référence Referenz | Descripción Description Description Beschreibung | Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell | Precio Price Prix Preis |
|--|--|---|----------------------------------|
| 58400068 | CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Pasta-Korb | CPG-71 CPG-91 | 103 € |
| 58400082 | CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Pasta-Korb | CPG-71 CPG-91 | 78 € |

BAÑOS MARÍA

BAINS MARIE / BAINS MARIE / WASSERBÄDER

| Referencia Reference Référence Referenz | Descripción Description Description Beschreibung | Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell | Precio Price Prix Preis |
|--|--|---|----------------------------------|
| 22100055 | SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BME-91/M. BME-71/M... BM-65/E (2 unidades / units / unités / einheiten). | 6 € |
| 22600016 | SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BME-71/M. | 17 € |
| 23100017 | SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter | BM-1100/E (2 unidades / units / unités / einheiten). | 17 € |
| 23300007 | SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BM-65/E. | 17 € |
| 23900008 | SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BM-45/E. | 17 € |
| 23900009 | SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L | BM-45/E (2 unidades / units / unités / einheiten). | 14 € |
| 23200013 | CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-45/E. | 24 € |
| 23200014 | TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter | BM-45/E. | 14 € |
| 23200012 | CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-45/E. | 22 € |
| 22100044 | CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M | 29 € |
| 22100045 | TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M | 14 € |
| 22100046 | CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E | 31 € |
| 23300010 | CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-45/E | 29 € |
| 22100047 | TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E | 17 € |
| 22100048 | CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E | 41 € |
| 22100049 | TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter | BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E | 21 € |

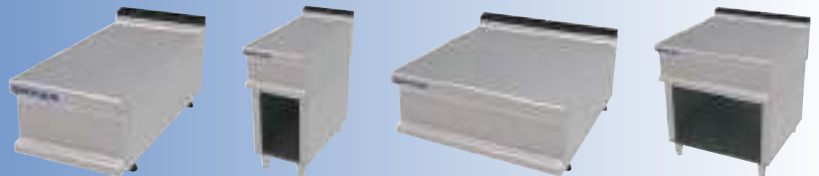


SERIE 900



ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTOS NEUTROS /
NEUTRAL ELEMENTS /
PLAN NEUTRE /
ARBEITSTISCHE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



POWER LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | MN-29/M POW SC | MN-29/S POW SC | MN-49/M POW SC | MN-49/S POW SC | MN-89/M POW SC |
|---|----------------|---------------------|---|---------------------|---|--------------------------------|
| PVP | € | 695 | 1.045 | 705 | 1.150 | 955 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 200 × 900 × 280 | 200 × 900 × 900 | 400 × 900 × 280 | 400 × 900 × 900 | 800 × 900 × 280 |
| Superficie útil Useful area – Surface utile – Nutzfläche | mm | 200 × 898 | 200 × 898 | 400 × 898 | 400 × 898 | 800 × 898 |
| Dimensiones embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 450 × 690 | – | 950 × 450 × 690 | 950 × 450 × 1.120 | 850 × 950 × 650 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m ³ | 0.29 | – | 0.29 | 0.48 | 0.52 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 19 | 24 | 29 | 51 | 60 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 12 | 18 | 16 | 38 | 44 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | | | | | |
| Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem | ●/○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | |
| Kit de patas para encimera Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-FüÙe-Kit | | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € | – | 00152000 40,70 € |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | – | – | – | 105 € | 210 € |
| Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf | | – | – | – | 115 € | 230 € |
| Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf | | – | – | – | 115 € | 230 € |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 2 × 79,20 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | – | – | – | 70316000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | – | – | – | 70317000 185 € | – |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | – | – | – | 70318000 185 € | – |
| Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | – | – | – | – |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | – | – | – | 50163000 205 € | – |

PLAN NEUTRE / ARBEITSTISCHE

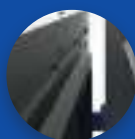


POWER LINE

PROFESSIONAL LINE

| MN-89/S POW SC | MN-49/M POW | MN-49/S POW | MN-89/M POW | MN-89/S POW | MN-49/M PRO | MN-49/S PRO | MN-89/M PRO | MN-89/S PRO |
|---|---------------------|---|--------------------------------|---|---------------------|---|--------------------------------|---|
| 1.525 | 1.210 | 1.655 | 1.575 | 2.155 | 1.210 | 1.655 | 1.575 | 2.155 |
| 800 x 900 x 900 | 400 x 900 x 280 | 400 x 900 x 900 | 800 x 900 x 280 | 800 x 900 x 900 | 400 x 900 x 280 | 400 x 900 x 900 | 800 x 900 x 280 | 800 x 900 x 900 |
| 800 x 898 | 400 x 898 | 400 x 898 | 800 x 898 | 800 x 898 | 400 x 840 | 400 x 840 | 800 x 840 | 800 x 840 |
| 840 x 950 x 1.090 | 950 x 450 x 690 | 950 x 450 x 1.120 | 850 x 950 x 650 | 840 x 950 x 1.090 | 950 x 450 x 690 | 950 x 450 x 1.120 | 850 x 950 x 650 | 840 x 950 x 1.090 |
| 0.87 | 0.29 | 0.48 | 0.52 | 0.87 | 0.29 | 0.48 | 0.52 | 0.87 |
| 79 | 36 | 51 | 60 | 79 | 37 | 61 | 60 | 79 |
| 62 | 27 | 42 | 44 | 62 | 28 | 50 | 41 | 62 |
| 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| | | | | | | | | |
| ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - | 00152000 40,70 € | - |
| 210 € | 105 € | | 210 € | | 105 € | | 210 € | |
| 230 € | 115 € | | 230 € | | 115 € | | 230 € | |
| 230 € | 115 € | | 230 € | | 115 € | | 230 € | |
| 2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud. | COLOR01 79,20 € | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 x COLOR01 2 x 79,20 €/ud. | 2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud. |
| 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. | - | 70316000 185 € | - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. | - | 70316000 185 € | - | 2 x 70316000 2 x 185 €/ud. |
| 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. | - | 70317000 185 € | - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. | - | 70317000 185 € | - | 2 x 70317000 2 x 185 €/ud. |
| 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. | - | 70318000 185 € | - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. | - | 70318000 185 € | - | 2 x 70318000 2 x 185 €/ud. |
| 70412000 303,60 € | - | - | - | 70412000 303,60 € | - | - | - | 70412000 303,60 € |
| 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € | - | 50163000 205 € |

SERIE 900



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl.

HORNOS

COLUMNAS A GAS Y ELÉCTRICOS /
GAS AND ELECTRIC COLUMN /
COLONNE À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
ÖFEN AUF HOCHSCHRÄNKE GAS UND ELEKTRISCH



- Modelos "H" con puertas extra grandes reforzadas con tirantes de sujeción.
- "H" models provided with extra large doors powered with clamping straps.
- Modèles en "H" dotés de portes extra grandes renforcées avec fixation spéciale
- "H" -Modelle mit extra großen, mit Streben verstärkten Türen.





- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | HGI-901 | HGC-901 | HGI-901+1 | HGC-901+1 |
|---|--------------------|--|-----------------|---|-------------------|
| PVP | € | 2.905 | 2.455 | 3.310 | 2.860 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 800 × 860 × 675 | 800 × 860 × 620 | 1.200 × 860 × 675 | 1.200 × 860 × 620 |
| Uso (independiente/combinable) Use – Usage – Verwendung | I/C | I | C | I | C |
| Quemadores Burners – Brûleurs – Brenner | n° × kw | 1 × 8.00 | 1 × 8.00 | 1 × 8.00 | 1 × 8.00 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 7.00 | 7.00 | 7.00 | 7.00 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 0.54 | 0.54 | 0.54 | 0.54 |
| | kw | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 0.62 | 0.62 | 0.62 | 0.62 |
| | kw | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| | GN Nm³/h – 20 mbar | 0.85 | 0.85 | 0.85 | 0.85 |
| Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände | n° × kw | – | – | – | – |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | – | – | – | – |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – | – |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 850 × 940 × 750 | 850 × 940 × 750 | 1.200 × 940 × 800 | 1.200 × 940 × 800 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.60 | 0.60 | 0.90 | 0.90 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 129 | 129 | 144 | 144 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 110 | 93 | 104 | 104 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – |  | – |  | – |
| Dimensiones horno Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | 540 × 740 × 315 | 540 × 740 × 315 | 540 × 740 × 315 | 540 × 740 × 315 |
| Guías horno Oven guides – Guides four – Ofenführer | n° | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern | mm | 70 | 70 | 70 | 70 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | – | – | – | – |
| Rejilla de horno Oven grid / Gril pour four / Ofengestell | | | | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € | |
| Bandeja de horno (GN 2/1 – 650 × 530 × 40 mm) Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | | | | 00100142 103,40 € | |
| Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit | | | | – | |
| Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit | | | | – | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | |
| Puerta horno tirador dorado Golden handle oven door – Porte du four avec poignet dorée – Ofentür mit goldenem Griff | | | | 50166000 338 € | |
| Puerta horno tirador dorado envejecido Old handle oven door – Porte du four avec poignet antique – Ofentür mit gealtertem goldenem Griff | | | | 50167000 338 € | |
| Puerta armario tirador dorado Golden handle closet door – Porte de placard avec poignet dorée – Schranktür mit goldenem Griff | | | – | | 70317000 185 € |
| Puerta armario tirador dorado envejecido Old handle closet door – Porte placard poignet antique – Schranktür mit gealtertem goldenem Griff | | | | | 70318000 185 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | | 50163000 205 € | |



PROFESSIONAL LINE

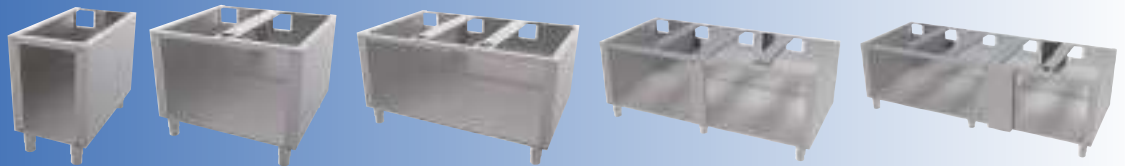
| HGI-901H | HGC-901H | HEI-901 | HEC-901 | HEI-901+1 | HEC-901+1 | HEI-901H | HEC-901H |
|-------------------------------------|-------------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| 4.120 | 3.665 | 3.905 | 3.425 | 4.340 | 3.865 | 5.215 | 4.740 |
| 1.200 × 860 × 675 | 1.200 × 860 × 620 | 800 × 860 × 675 | 800 × 860 × 620 | 1.200 × 860 × 675 | 1.200 × 860 × 620 | 1.200 × 860 × 675 | 1.200 × 860 × 620 |
| I | C | I | C | I | C | I | C |
| 1 × 14.00 | 1 × 14.00 | - | - | - | - | - | - |
| 13.00 1.01 | 13.00 1.01 | - | - | - | - | - | - |
| 14.00 1.09 | 14.00 1.09 | - | - | - | - | - | - |
| 14.00 1.48 | 14.00 1.48 | - | - | - | - | - | - |
| - | - | 4 × 1.50 | 4 × 1.50 | 4 × 1.50 | 4 × 1.50 | 4 × 2.50 | 4 × 2.50 |
| - | - | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 6.00 | 10.00 | 10.00 |
| - | - | 380V. + III + N + T 50-60 hz | 380V. + III + N + T 50-60 hz | 380V. + III + N + T 50-60 hz | 380V. + III + N + T 50-60 hz | 380V. + III + N + T 50-60 hz | 380V. + III + N + T 50-60 hz |
| 910 × 1.270 × 1.000 | 1.200 × 920 × 900 | 850 × 940 × 750 | 850 × 940 × 750 | 1.200 × 940 × 800 | 1.200 × 940 × 800 | 910 × 1.270 × 1.000 | 1.200 × 920 × 900 |
| 1.16 | 0.99 | 0.60 | 0.60 | 0.90 | 0.90 | 1.16 | 0.99 |
| 210 | 210 | 129 | 110 | 144 | 144 | 210 | 210 |
| 174 | 146 | 110 | 94 | 125 | 125 | 174 | 174 |
| | - | | - | | - | | - |
| 940 × 740 × 315 | 940 × 740 × 315 | 540 × 740 × 315 | 540 × 740 × 315 | 540 × 740 × 315 | 540 × 740 × 315 | 940 × 740 × 315 | 940 × 740 × 315 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| - | - | 220V. + III + T 50-60 hz | | | | | |
| 925 × 650 mm 52700051 – 281,60 € | | 640 × 530 mm 00100115 – 59,60 € | | | | 925 × 650 mm 52700051 – 281,60 € | |
| - | | 00100142 103,40 € | | | | - | |
| - | | 2 × 62545000 2 × 45 €/ud. | | | | | |
| - | | 2 × 62546000 2 × 45 €/ud. | | | | | |
| 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | | 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | | 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | | | |
| 71323000 490,72 € | | 50166000 338 € | | | | 71323000 490,72 € | |
| 71324000 490,72 € | | 50167000 338 € | | | | 71324000 490,72 € | |
| - | | 70317000 185 € | | | | - | |
| - | | 70318000 185 € | | | | - | |
| 50163000 205 € | | | | | | | |

SERIE 900



SOPORTES

SOPORTES /
SUPPORTS /
SOUBASSEMENTS /
ARBEITSSCHRÄNKE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



| Modelo – Model – Modèle – Modell | | S-49 | S-89 | S-129 | S-169 | S-209 |
|---|----------------|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--|
| PVP | € | 450 | 550 | 675 | 970 | 1.140 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 760 × 620 | 800 × 760 × 620 | 1.200 × 760 × 620 | 1.600 × 760 × 620 | 2.000 × 760 × 620 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 920 × 450 × 800 | 850 × 920 × 750 | 1.250 × 920 × 750 | 1.650 × 920 × 750 | 2.050 × 920 × 750 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m ³ | 0.33 | 0.59 | 0.86 | 1.14 | 1.41 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 25 | 35 | 44 | 55 | 65 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 18 | 27 | 35 | 44 | 56 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | | |
| Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR02 113,30 €/ud. | 2 × COLOR02 2 × 113,30 €/ud. | 3 × COLOR02 3 × 113,30 €/ud. | 4 × COLOR02 4 × 113,30 €/ud. | 5 × COLOR02 5 × 113,30 €/ud. |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | 70316000 185 € | 2 × 70316000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70527000 2 × 215 €/ud. | 4 × 70316000 4 × 185 €/ud. | 3 × 70527000 3 × 215 €/ud. |
| Puerta tirador dorado Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff | | 70317000 185 € | 2 × 70317000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70528000 2 × 215 €/ud. | 4 × 70317000 4 × 185 €/ud. | 3 × 70528000 3 × 215 €/ud. |
| Puerta tirador dorado envejecido Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff | | 70318000 185 € | 2 × 70318000 2 × 185 €/ud. | 2 × 70529000 2 × 215 €/ud. | 4 × 70318000 4 × 185 €/ud. | 3 × 70529000 3 × 215 €/ud. |
| Entrepaino Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | 70412000 303,60 € | 70508000 344,30 € | 2 × 70412000 2 × 303,60 €/ud. | 2 × 70412000 – 2 × 303,60 €/ud. 1 × 70315000 – 231 €/ud. |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | | 50163000 205 € | | 3 × 50145000 – 3 × 83,60 €/ud. 3 × 50146000 – 3 × 67,10 €/ud. |

SOPORTES PUENTE / COUNTER-TOP SUPPORTS /
SUPPORTS GAME Suspendue / ARBEITSSCHRÄNKE VERBINDUNGSELEMENTE

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / ZWEIFEINIG



| Modelo Model Modèle Modell | Dimensiones Dimensions Dimensions Abmessungen (mm) | € |
|-------------------------------------|--|-------|
| SPM-905 | 2.000 | 2.465 |
| SPM-906 | 2.400 | 3.045 |
| SPM-907 | 2.800 | 3.090 |
| SPM-908 | 3.200 | 3.225 |
| SPM-909 | 3.600 | 3.265 |
| SPM-9010 | 4.000 | 3.415 |
| SPM-9011 | 4.400 | 3.545 |

CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / MIT FUSSGERÄT UND BEINGERÄT





| | | |
|---------|---------|-------|
| SPM-914 | 1.600 + | 1.715 |
| SPM-915 | 2.000 + | 1.730 |
| SPM-916 | 2.400 + | 2.290 |
| SPM-917 | 2.800 + | 2.470 |
| SPM-918 | 3.200 + | 2.505 |
| SPM-919 | 3.600 + | 2.545 |

CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / MIT ZWEI STANDGERÄTEN



| | | |
|---------|-----------|-------|
| SPM-923 | + 1.200 + | 900 |
| SPM-924 | + 1.600 + | 975 |
| SPM-925 | + 2.000 + | 995 |
| SPM-926 | + 2.400 + | 1.580 |
| SPM-927 | + 2.800 + | 1.635 |

| Accesorios Accessories Accessoires Zubehör | Denominación Description Dénomination Bezeichnung | Código Code Code Code | € |
|---|--|--------------------------------|-------|
|  | Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Verbindungsstütze | 59601000 | 1.310 |
|  | Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for countertops Kit pieds appareils séparés Kit UnterstützungsfüÙe | 00152000 | 40,70 |



SERIE 1100

GAMA MODULAR /
MODULAR RANGE /
GAMME MODULARE /
MODULARE KOMPONENTEN



SERIE 1100

SERIE 1100



- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Hornos pasantes.
- Pass through ovens.
- Fours passants.
- Durchgehende Öfen.

COCINAS

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ / GASKOCHER



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türansschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 1100



| Modelo – Model – Modèle – Modell | | CG-1120 | CG-1140 |
|---|---------------------------------|---|---|
| PVP | € | 4.790 | 5.550 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 1.100 × 900 | 927 × 1.100 × 900 |
| Quemadores encimera Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner | kw | 10.50 | 10.50 8.00 |
| | | 8.00 | 10.50 6.50 |
| Horno Oven – Four – Ofen | kw | – | |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw | 16.50 | 31.50 |
| | GLP Kg/h – 37 mbar | 1.28 | 2.45 |
| | kw | 18.50 | 35.50 |
| | GLP Kg/h – 50 mbar | 1.44 | 2.76 |
| | kw | 18.50 | 35.50 |
| | GN Nm ³ /h – 20 mbar | 1.96 | 3.75 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 405 × 1.350 × 900 | 1.000 × 1.330 × 1.050 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m ³ | 0.49 | 1.40 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 99 | 198 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 72 | 144 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | |
| Espesor encimera (mm) Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte | mm | 1.5 | 1.5 |
| Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen | mm | – | |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | |
| Parrilla reductora (175 × 115 mm) Reductive grill – Grille réducteur – Reduktiver Grill | | 00100132 – 22 € | |
| Parrilla de fundido (395 × 365 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen | | 00100110 – 95,70 € | |
| Placa lisa de fundido (390 × 368 mm) Cast iron griddle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen | | 70100084 – 177 € | |
| Placa ranurada de fundido (390 × 368 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen | | 70100085 – 151,80 € | |
| Rejilla de horno (870 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell | | | |
| Bandeja de horno (435 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | 105 € | 210 € |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 € | 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. |
| Kit puertas tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | 70316000 185 €/ud. | 82406000 670 € |
| Entrepaña Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | 82403000 275 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | 50163000 205 € | 50163000 205 € |

FOURNEAUX À GAZ / GASKOCHERDE



| CG-1141 | | CG-1160 | | | CG-1161 | | |
|-----------------------|------|-----------------------|------|------|-----------------------|------|------|
| 7.535 | | 7.615 | | | 11.105 | | |
| 927 × 1.100 × 900 | | 1.429 × 1.100 × 900 | | | 1.429 × 1.100 × 900 | | |
| 10.50 | 8.00 | 10.50 | 8.00 | 6.50 | 10.50 | 8.00 | 6.50 |
| 10.50 | 6.50 | 10.50 | 8.00 | 6.50 | 10.50 | 8.00 | 6.50 |
| 10.50 | | - | | | 10.50 | | |
| 41.00 | | 43.00 | | | 53.50 | | |
| 3.18 | | 3.42 | | | 4.15 | | |
| 46.00 | | 50.00 | | | 60.50 | | |
| 3.58 | | 3.88 | | | 4.70 | | |
| 46.00 | | 50.00 | | | 60.50 | | |
| 4.86 | | 5.30 | | | 6.40 | | |
| 1.000 × 1.330 × 1.050 | | 1.460 × 1.320 × 1.060 | | | 1.460 × 1.320 × 1.060 | | |
| 1.40 | | 2.04 | | | 2.04 | | |
| 244 | | 344 | | | 374 | | |
| 219 | | 278 | | | 308 | | |

| | | | | | | | |
|-----------------|--|-----|--|--|-----------------|--|--|
| 1.5 | | 1.5 | | | 1.5 | | |
| 540 × 875 × 315 | | - | | | 540 × 875 × 315 | | |

| | | | |
|---|---|---------------------|--|
| 00100132 – 22 € | | | |
| 00100110 – 95,70 € | | | |
| 70100084 – 177 € | | | |
| 70100085 – 151,80 € | | | |
| 06100038 42,90 € | - | 06100038 42,90 € | |
| 06100056 61,60 € | - | 06100056 61,60 € | |
| 210 € | 315 € | | |
| 2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud. | 3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud. | | |
| ● | 82103000 820 € | ● | |
| - | 82108000 300 € | - | |
| 50163000 205 € | | | |



SERIE 1100



SOPORTES • ELEMENTO NEUTRO

SOPORTES • ELEMENTO NEUTRO /
SUPPORTS • NEUTRAL ELEMENT /
SOUBASSEMENTS • PLAN NEUTRE /
ARBEITSSCHRÄNKE • PLAN NEUTRE



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 1100



| Modelo – Model – Modèle – Modell | | S-411 | S-611 | S-811 | S-911 |
|---|-----|---------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| PVP | € | 650 | 695 | 735 | 780 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 400 × 1.100 × 680 | 600 × 1.100 × 680 | 800 × 1.100 × 680 | 900 × 1.100 × 680 |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 450 × 1.200 × 950 | 650 × 1.200 × 950 | 850 × 1.200 × 950 | 950 × 1.200 × 950 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.51 | 0.74 | 0.97 | 1.08 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 34 | 62 | 75 | 86 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht | kg | 30 | 46 | 50 | 52 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | | |
| Espesor Thickness – Épaisseur – Dicke | mm | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims | – | – | – | – | – |
| Cajón con sistema de freno Drawer with brake system – Tiroir avec système de freinage – Schublade mit Bremssystem | ●/○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | | |
| Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (supérieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere) | | COLOR02 113,30 € | | 2 × COLOR02 2 × 113,30 €/ud. | |
| Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf | | | | – | |
| Puerta tirador cromado Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff | | 2 × 70316000 2 × 185 € | 2 × 70527000 2 × 215 €/ud. | 4 × 70316000 4 × 185 €/ud. | |
| Entrepaño Inner shelf – Trumeau – Decorblende | | – | 68801000 135 € | 68901000 150 € | 69002000 155 € |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | | | | 50163000 205 € | |



| S-1011 | S-1211 | S-1611 | S-2011 | MN-41/M |
|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--|---------------------------------|
| 875 | 975 | 1.090 | 1.235 | 1.000 |
| 1.000 × 1.100 × 680 | 1.200 × 1.100 × 680 | 1.600 × 1.100 × 680 | 2.000 × 1.100 × 680 | 400 × 1.100 × 270 |
| 1.050 × 1.200 × 950 | 1.250 × 1.200 × 950 | 1.800 × 1.200 × 950 | 2.200 × 1.200 × 950 | 405 × 1.350 × 450 |
| 1.20 | 1.42 | 2.05 | 2.51 | 0.24 |
| 93 | 100 | 132 | 150 | 25 |
| 63 | 72 | 84 | 95 | 11 |
| 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| - | - | - | - | - |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 3 × COLOR02 3 × 113,30 €/ud. | | 4 × COLOR02 4 × 113,30 €/ud. | | 5 × COLOR02 5 × 113,30 €/ud. |
| - | | | | COLOR01 79,20 € |
| 105 € | | | | |
| 4 × 70316000 4 × 185 €/ud. | 4 × 70527000 4 × 215 €/ud. | 8 × 70316000 8 × 185 €/ud. | 6 × 70527000 6 × 215 €/ud. | - |
| 69601000 165 € | 69101000 205 € | 69202000 285 € | 69302000 340 € | - |
| 50163000 205 € | | | 3 × 50145000 – 3 × 83,60 €/ud. 3 × 50146000 – 3 × 67,10 €/ud. | |





STAR LINE

GAMA MONOBLOCK /
MONOBLOCK RANGE /
GAMME MONOBLOCK /
MONOBLOCK



STAR LINE

STAR LINE



Star Line son detalles excepcionales para chefs excepcionales, la máxima expresión del fabricado REPAGAS perfectamente ensamblado sobre un plano único de trabajo, una encimera sin igual, carente de juntas ni soldaduras y fabricada en 2 ó 3 mm de espesor a demanda del cliente. Es la consecuencia natural de la estrecha colaboración entre REPAGAS y los cocineros más exigentes, una solución que permite integrar nuestra amplia variedad de productos en un solo bloque fabricado en exclusiva para su propietario lo que le otorga la condición de único e irrepetible. Provisto de cantos redondeados y una altura de encimera de 75 mm.

Star Line are exceptional details for exceptional chefs, the ultimate expression of the REPAGAS manufacture perfectly assembly on a single worktop, a counter-top like no other, without joints or welds and manufactured in 2 or 3 mm thickness to customer demand. It is the natural result of a close collaboration between REPAGAS and most demanding chefs, a solution that integrates our wide range of products in a single block produced exclusively for its owner giving it the status of unique. Provided with rounded edges and a worktop of 75 mm height.

Star Line est faite de détails exceptionnels pour des chefs exceptionnels, avec le dernier design de REPAGAS parfaitement compact sur un seul même plan de travail, un comptoir sans précédent sans joints ni soudures, fabriqué en version de 2 ou 3 mm d'épaisseur à la demande du client. Il est le résultat naturel d'une collaboration étroite entre REPAGAS et des chefs exigeants, une solution qui permet d'intégrer notre grande variété de produits en un seul bloc fabriqué exclusivement lui donnant alors une valeur unique. Équipé avec des bords arrondis et une hauteur de 75 mm plateau.

Monoblocks der Star Line-Serie bezeichnen ausgezeichnete Küchen für außergewöhnliche Köche und sind das Resultat der engen Zusammenarbeit zwischen REPAGAS und den anspruchsvollsten Chefs: eine durchgehende Arbeitsplatte, ohne Fugen oder Schweißnähte, gemäß Kundenwunsch in 2 oder 3 mm Stärke gefertigt, ausgestattet mit abgerundeten Kanten und einer Arbeitsplattenhöhe von 75 mm. Star Line Küchen integrieren unsere Produktvielfalt in einem einzigen Block, der exklusiv für seinen Besitzer hergestellt wird.



Desarrollo de los diferentes equipos REPAGAS orientado a la elaboración de bloques de cocción a medida. Con la posibilidad de elegir máquinas pertenecientes a dos series diferentes, 750 & 900, y escoger un sistema de apoyo con soporte modular ó suspendido, REPAGAS elabora bloques que combinan diferentes elementos para formar un plano único de trabajo dotado de una encimera de 2 ó 3 mm de espesor fabricada en acero inoxidable, sin juntas, separaciones o uniones y diseñada con un solo propósito: cubrir las necesidades del más exigente de los chefs // Con ello se completa una ya de por sí extensa oferta de

productos en el sector de la cocción, con cerca de 300 referencias, sumando al tradicional enfoque de montaje modular una opción completamente diferente a la vez que complementaria con la posibilidad de estar presentes en todos los niveles de hostelería posibles; sin cambiar el funcionamiento de los equipos ni renunciar a ninguna de sus prestaciones, nuestro distribuidor se va encontrar con un bloque de inmejorable presencia, mientras que el usuario final contará con la posibilidad de personalizar diseñar su propia cocina combinando de entre distintas gamas la maquinaria que considere necesaria.





REPAGAS product development focused on customized cooking lines. Using equipment of two different lines, 750 & 900, and through a modular or counter-top support, REPAGAS makes lay-outs that combine several elements in a single stainless steel work-top of 2 or 3 mm thickness, without joints or gaps and designed with one purpose: to meet the needs of most demanding chefs // With this line REPAGAS completes its wide production range on the cooking sector, with more than 300 references in our portfolio, adding to the traditional modular approach a completely and complementary different option which places us in every level of hospitality and catering market; our dealer will find a cooking line with an unbeatable presence without changes in operation or performances, while the final user will have the chance to customize and design his own cooking line combining equipments from different product series.



Développement de différents appareils de REPAGAS orienté à l'élaboration des blocs de cuisson sur mesure. Avec la possibilité de choisir des machines appartenant à deux différentes séries, 750 & 900, et choisir un système d'appui avec un support modulaire ou suspendu, REPAGAS élabore les blocs qui combinent différents éléments pour former un plan unique de travail doté d'un dessus de 2 ou 3 mm d'épaisseur fabriqué en acier inoxydable, sans jointures, séparations ou unions et conçu uniquement pour couvrir les nécessités du plus exigeant des chefs. // Avec cela, nous complétons une offre étendue de produits du secteur de la cuisson, avec près de 300 références, en ajoutant au traditionnel montage modulaire une option complètement différente et au même temps complémentaire avec la possibilité d'être présents dans tous les niveaux possibles d'hôtellerie; sans changer le fonctionnement des produits ni renoncer à aucune de ses prestations. Notre distributeur pourra compter avec un bloc d'une présence parfaite, alors que l'utilisateur final disposera de la possibilité de personnaliser et de dessiner sa propre cuisine en combinant entre les différentes gammes, les machines qu'il considère nécessaires.



REPAGAS richtet sich bei der Entwicklung von Geräten auf die Kompatibilität mit kundenspezifische Kochblöcken aus. So können Geräte aus den Serien 750 und 900 und verschiedene Bodenstützen integriert werden. REPAGAS stellt Küchenblöcke her, um verschiedene Elemente zu einer einzigen, fugenlosen Edelstahl-Arbeitsplatte mit 2mm oder 3mm Dicke zu kombinieren; konzipiert nur für einen einzigen Zweck: Den Anforderungen der anspruchsvollsten Köche zu genügen. Dies vervollständigt ein bereits umfangreiches Produktsortiment im Kochsektor mit fast 300 Referenzen, was den traditionellen modularen Montageansatz um eine völlig andere Option ergänzt und die Möglichkeit in allen Bereichen der Gastronomie präsent zu sein; ohne Funktionseinschränkungen der Geräte zu erfahren wird unser Händler einen Küchenblock von unschlagbarer Präsenz vorfinden, während der Endbenutzer die Möglichkeit hat, seine eigene Küche gemäß seiner eigenen Wünsche zu konfigurieren



COOK & CHILL



▶ COOK & CHILL



ABATIDORES

ABATIDORES DE TEMPERATURA /
BLASTCHILLERS /
CELLULES DE REFROIDISSEMENT /
SCHOCKFROSTER



COOK & CHILL







AT-311



AT-511

- ★ A petición / On request / Sur demande / Auf Anfrage.
- ★ Por parada automática / Automatic with pause / Automatique avec arrêt entre deux cycles / Automatisch mit pause.







|  |  |  |  | | | |
|---|---|---|---|------|--|---|
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 650 × 670 × 670 | 800 × 700 × 900 |
| Capacidad bandejas (paso bandejas 67 mm) | Trays capacity (trays pitch 67 mm) | Capacité niveaux (pas entre niveaux 67 mm) | Bleche Kapazität (Abstand 67 mm) | (nº) | 3 GN 1/1 | 5 GN 1/1 5 EN (60 × 40) |
| Rendimiento* | Yield | Rendement | Leistung | W | +90/+3 °C = 10 kg +90/-18 °C = 7 kg | +90/+3 °C = 18 kg +90/-18 °C = 11 kg |
| Potencia máxima absorbida** | Max absorbed power | Puissance max absorbée | Nennaufnahme | W | 975 | 1.185 |
| Potencia refrigerante*** | Refrigerated power | Puissance de réfrigération | Kühlleistung | | 613 | 807 |
| Gas | Gas | Gaz | Gas | | R404a | R404a |
| Sistema de desescarche | Defrosting system | Type de dégivrage | Abtauart | | ★ | ★ |
| Control de ciclo: a tiempo | Working cycle: by time | Contrôle cycle: par contrôle temps | Zykluskontrolle: über Zeit | | Standard | Standard |
| Control de ciclo: a sonda | Working cycle: by probe | Contrôle cycle: par sonde à aiguille | Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler | | ★ | Standard |
| Tensión de alimentación | Input voltage | Tension d'alimentation | Nennspannung | V-Hz | 1 × 230 v / 50 Hz | 1 × 230 v / 50 Hz |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 4.500 | 5.530 |

*Temperatura ambiente +32 °C - Prueba de producto gr. 125 a normas DIN 8953/8954 /
With ambient temperature of +32 °C - Load of standard sample of 125 gr. According to DIN 8953/8954 /
Avec temperature ambiante de +32 °C - Charge d'échantillons standards de 125 gr. Selon normes DIN 8953/8954 /
Daten mit Umgebungstemperatur +32 °C - 125gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954.
Evap -10 °C cond. +45 °C / * ASHRSE (Evap -23,3 °C cond +54,4 °C.



- ★ A petición / On request / Sur demande / Auf Anfrage.
- ★ Por parada automática / Automatic with pause / Automatique avec arrêt entre deux cycles / Automatisch mit pause.



|  |  |  |  | | | | |
|---|---|---|---|------|---|---|---|
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 800 × 780 × 1.700 | 800 × 780 × 2.000 | 800 × 1.180 × 2.000 |
| Capacidad bandejas (paso bandejas 67 mm) | Trays capacity (trays pitch 67 mm) | Capacité niveaux (pas entre niveaux 67 mm) | Bleche Kapazität (Abstand 67 mm) | (nº) | 10 GN 1/1 10 EN (60 × 40) | 15 GN 1/1 15 EN (60 × 40) | 12 GN 2/1 12 EN (60 × 40) |
| Rendimiento* | Yield | Rendement | Leistung | W | +90/+3 °C = 34 kg +90/-18 °C = 22 kg | +90/+3 °C = 50 kg +90/-18 °C = 38 kg | +90/+3 °C = 80 kg +90/-18 °C = 65 kg |
| Potencia máxima absorbida** | Max absorbed power | Puissance max absorbée | Nennaufnahme | W | 2.010 | 3.820 | 5.320 |
| Potencia refrigerante*** | Refrigerated power | Puissance de réfrigération | Kühlleistung | | 1.547 | 2.933 | 5.310 |
| Gas | Gas | Gaz | Gas | | R404a | R404a | R404a |
| Sistema de desescarche | Defrosting system | Type de dégivrage | Abtauart | | ★ | ★ | ★ |
| Control de ciclo: a tiempo | Working cycle: by time | Contrôle cycle: par contrôle temps | Zykluskontrolle: über Zeit | | Standard | Standard | Standard |
| Control de ciclo: a sonda | Working cycle: by probe | Contrôle cycle: par sonde à aiguille | Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler | | Standard | Standard | Standard |
| Tensión de alimentación | Input voltage | Tension d'alimentation | Nennspannung | V-Hz | 1 × 230 v / 50 Hz | 3 × 400 v / 50 Hz | 3 × 400 v / 50 Hz |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 9.230 | 12.135 | 17.340 |

*Temperatura ambiente +32 °C - Prueba de producto gr. 125 a normas DIN 8953/8954 /
 With ambient temperature of +32 °C - Load of standard sample of 125 gr. According to DIN 8953/8954 /
 Avec temperature ambiante de +32 °C - Charge d'échantillons standards de 125 gr. Selon normes DIN 8953/8954 /
 Daten mit Umgebungstemperatur +32 °C - 125gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954.
 Evap -10 °C cond. +45 °C / * ASHRSE (Evap -23,3 °C cond +54,4 °C.



VARIOS

VARIOS /
MISCELLANEOUS /
DIVERS /
ZUBEHÖR

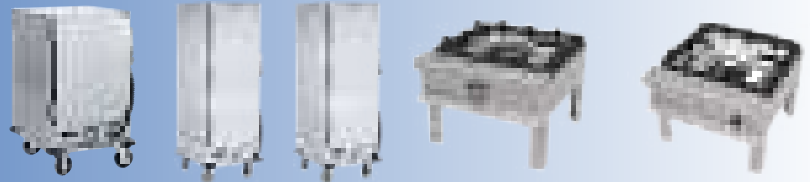


▶ VARIOS



CARROS Y HORNILLOS

CARROS CALIENTES Y HORNILLOS DE PAVIMENTO A GAS /
HOT TROLLEYS AND GAS PAVIMENT RINGS /
CHARIOTS CHAUDS ET RÉCHAUDS À GAZ /
HOT TROLLEYS UND STANDKOCHER

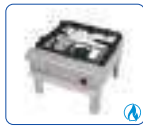


VARIOS



CARROS CALIENTES

| Modelo – Model – Modèle – Modell | | CC-1121 | CC-1721 | CC-2221 |
|---|------------------------------------|--|----------------------------|----------------------------|
| PVP | € | 3.370 | 3.940 | 3.985 |
| Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen | mm | 700 × 805 × 1.150 | 700 × 805 × 1.740 | 700 × 805 × 1.740 |
| Capacidad Capacity — Capacité – Kapazität | Bandejas / Trays Bacs / Tablett | 11 × GN 2/1 22 × GN 1/1 | 17 × GN 2/1 34 × GN 2/1 | 22 × GN 2/1 44 × GN 2/1 |
| Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck | kw GLP Kg/h – 37 mbar | – | – | – |
| | kw GLP Kg/h – 50 mbar | – | – | – |
| | Kw GLP Kg/h – 1 bar | – | – | – |
| | kw GN Nm³/h – 20 mbar | – | – | – |
| Resistencias Electric elements – Résistances – Widerstände | n° × kw | 1 × 3.00 | 1 × 3.00 | 1 × 3.00 |
| Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie | kw | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| Voltaje Voltage – Tensión – Spannung | v. / hz | 230V. I +T 50-60 hz | 230V. I +T 50-60 hz | 230V. I +T 50-60 hz |
| Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung | mm | 940 × 770 × 1.350 | 940 × 770 × 1.910 | 940 × 770 × 1.910 |
| Volumen Volume – Volume – Spannung | m³ | 0.98 | 1.38 | 1.38 |
| Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht | kg | 112 | 145 | 146 |
| Peso neto Net weight – Poids net – Nettotogewicht | kg | 92 | 120 | 121 |
| Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details | | | | |
| Separación entre guías Separation between guides – Séparation entre guides – Trennung zwischen Führern | mm | 55 | 70 | 55 |
| Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement | – | Termostato digital – Digital thermostat Thermostat Digital – Digitaler Thermostat | | |
| Temperatura de funcionamiento Working temperature – Température de fonctionnement – Betriebstemperatur | °C | 0 – 90 | 0 – 90 | 0 – 90 |
| Grado de humedad relativa Relative humidity – Degré d'humidité: – Relative Luftfeuchtigkeit: | % | 55 | 55 | 55 |
| Cubeta con humedad Grease box – Tiror à graisse – Eimer mit Feuchtigkeit | ●/○ | ● | ● | ● |
| Kit ruedas (2 con + 2 sin freno ø150 mm) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse) | ●/○ | ● | ● | ● |
| Dimensión parrillas Grid dimension – Dimension du grill – Grillgröße | mm | – | – | – |
| Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler | | | | |
| Rejilla de horno GN 1/1 (530 × 325 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1 | | | 04100029 27,50 €/ud. | |
| Bandeja de horno GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Oven tray GN 1/1 F-20 – Plateau pour four GN 1/1 F-20 – Ofenblech GN 1/1 F-20 | | | 7300047 27,50 €/ud. | |
| Bandeja de horno perforada GN 1/1 F-20 (530 × 325 × 20 mm) Perforated tray GN 1/1 F-20 – Plateau perforée pour four GN 1/1 F-20 – Perforierte Ofenschale GN 1/1 F-20 | | | 90100020 130 €/ud. | |
| Rejilla de horno GN 2/1 (650 × 530 mm) Oven grid GN 1/1 – Gril pour four GN 1/1 – Ofengestell GN 1/1 | | | 7300052 72,60 € | |
| Bandeja de horno GN 2/1 F-40 (650 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech | | | 00100142 103,40 € | |



HORNILLOS DE PAVIMENTO

| HP-14 | HP-28 |
|---|-----------------|
| 1.365 | 1.915 |
| 550 × 605 × 430 | 550 × 605 × 430 |
| - | - |
| 12.50 0.97 | - |
| 14.50 1.12 | - |
| - | 31.00 2.41 |
| 14.50 1.53 | - |
| - | - |
| - | - |
| - | - |
| 700 × 700 × 670 | 550 × 605 × 430 |
| 0.33 | 0.33 |
| 39 | 36 |
| 31 | 26 |
| - | - |
| Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn | |
| - | - |
| - | - |
| ○ | ○ |
| ○ | ○ |
| 500 × 550 | 500 × 550 |
| - | - |
| - | - |
| - | - |
| - | - |
| - | - |



▶ VARIOS



EQUIPO DE CHURROS

EQUIPO DE CHURROS /
EQUIPMENT FOR MAKING CHURROS /
APPAREIL A CHURROS /
FETTGEBÄCK- / CHURRO-BRÄTER



Equipo completo / Complete unit / Appareil complet / Komplette Ausstattung

APPAREIL A CHURROS / FETTGEBÄCK-/ CHURRO-BRÄTER

| Modelo Model Modèle Modell | Descripción Description Description Beschreibung | Características Characteristics Caractéristiques Eigenschaften | Peso neto Net weight Poids net Nettogewicht (kg) | Precio Price Prix Preis (€) |
|-------------------------------------|---|---|--|---|
| DM-20 | Dosificadora de Masa Dosage unit Doseur à masses Massedosiergerät | Acabado en cromo – Chrome finished – Finition en chrôme – erchromung Vaso y émbolo en acero inox. – Stainless Steel vase and plunger. Bol et piston en acier inoxydable – Behälter und Kolben aus Edelstahl. Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 1,5 kg Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 530 x 400 x 170 mm Dimensiones equipo - Equipment dimensions Dimensions de l'équipement - Geräteabmessungen: 520 x 390 x 80 mm | 10 | 1.245 |
| ST-14 | Sartén Inoxidable Stainless frying pan Sauteuse inoxydable Pfanne aus Nierosterstahl | Acabado en acero inox. – Stainless steel finis Finition en acier inoxydable – Aus Edelstahl gefertigt Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 14 litros Diámetro – Diameter – Diamètre – Durchmesser: Ø 565 mm Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 640 x 600 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 560 x 560 x 170 mm | 4,4 | 580 |
| RS-10 | Resistencia Heating element Résistance Widerstand | Resistencia blindada circular – Circular shielded resistance Résistance blindé circulaire – Gepanzerter Heizwiderstand Termostato – Thermostat – Thermostat – Thermostat: 20° - 195 °C. Termostato de seguridad – Safety thermostat Thermostat de sûreté – Sicherheitsthermostat 10.00 Kw. Conectar siempre a cuadro eléctrico independiente – Always be connected to a separate electric panel Toujours branché au boîtier électrique indépendant – Obligatorisch an unabhängige Schaltanlage anschließen Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensions da embalagem: 700 x 510 x 370 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Abmessungen mit Verpackung: 690 x 360 x 200 mm | 3,3 | 610 |
| CE-259 | Cuadro Eléctrico Electric panel Boîtier électrique Elektrische Schalteinheit | Acabado en chapa F620 – F620 sheet finis Finition en tôle F620 – Oberfläche aus F620 Blec Interruptor, pilotos de señalización y contactor tripolar – Switch, operating lights and tripolar contactor Interrupteur, boutons de commandes et contacteur tripolaire – Schalter, Kontrollleuchten und dreipoliges Schütz De Serie / Standard / Série / Standard / V. / Hz – 380 V III + N + T 50-60 Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 380 x 330 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 200 x 300 x 120 mm | 5 | 500 |

Dimensiones, volumen y peso bruto equipo completo / Dimensions, volume and gross weight complete unit / Dimensions, volume et poids brut appareil complet / Abmessungen, Volumen und Gesamtgewicht: 1.050 x 590 x 280 mm - 0.17 m³ - 24 kg



ACCESORIOS

ACCESORIOS /
ACCESSORIES /
ACCESOIRES /
ACCESOIRES



COLOR PERSONALIZABLE

CUSTOMIZABLE COLOUR / COULEUR PERSONNALISABLE / PERSONALISIERBARE FARBE



AZUL / BLUE / BLEU / BLAU
Ref. Aguamarina RX-5147-XW



BLANCO / WHITE / BLANC / WEISS
Ref. Lacador Pol. Liso brillo



NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ
Ref. Ceniza Composite RX-9933-XW



VERDE / GREEN / VERT / GRÜN
Ref. Anonizado RX-6112-XW



NARANJA / ORANGE / ORANGE / ORANGE
Ref. Ral 2008 liso brillo



ROJO / RED / ROUGE / ROT
Ref. Ral 3020 rojo tráfico

GENERAL

IN GENERAL / GENERALE / ALLGEMEIN

| Referencia Reference Référence Referenz | Descripción Description Description Beschreibung | Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell | Precio Price Prix Preis |
|--|--|---|----------------------------------|
| 50145000 | RUEDA CON FRENO Wheel with brake / Roue avec frein / Rad mit Bremse | TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte | 84 € |
| 50146000 | RUEDA SIN FRENO Wheel without brake / Roue sans frein / Rad ohne Bremse | TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte | 67 € |
| 70100052 | REMATE CHIMENEA FUNIDO Cast iron flue shot / Sortie des gazes en fonte / Kaminende aus Gusseise | SERIES 750 y 900 Series / Série / Série | 89 € |

PLANCHAS & FRY-TOPS

GRIDDLES & FRY-TOPS / PLANCHAS & FRY-TOPS / BRÄTER UND FRY-TOPS

| Referencia Reference Référence Referenz | Descripción Description Description Beschreibung | Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell | Precio Price Prix Preis |
|--|--|--|----------------------------------|
| 60626000 | VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL Complete current MINISIT valve / Valve MINISIT complet en cours / Aktuelles vollständiges Minisit-Ventil | PLANCHAS DE CROMO DURO Hard chrome griddles / Planchas avec chrome dur / Hartchrom Bräter | 157 € |
| 73308013 | VÁLVULA EUROSIT ACTUAL EUROSIT current valve / Valve EUROSIT en cours / Aktuelles Eurosit- Ventil | FRY-TOPS CROMO DURO GAMAS 750-900 Hard chrome fry-tops from Series 750 & 900 Fry-tops avec chrome dur Serie 750 & 900 Hartchrom Fry-tops Series 750-900 | 187 € |
| 20428000 | VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / MINISIT-Ventil alt Modelle | FRY-TOP DE CROMO DURO DE PIE Hard chrome complete fry-tops / Complet fry-tops avec chro- me dur / Volle Hartchrom Fry-tops | 157 € |
| 20811000 | VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / MINISIT-Ventil alt Modelle | FRY-TOP DE CROMO DURO SERIE PUENTE Hard chrome counter-top fry-tops / Suspendue fry-tops avec chrome dur / Hartchrom Fry-tops mit Verbindungselemente | 157 € |

FREIDORAS

FRYERS / FRITEUSES / FRITTEUSEN

| Referencia Reference Référence Referenz | Descripción Description Description Beschreibung | Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell | Precio Price Prix Preis |
|--|--|--|----------------------------------|
| 40900005 | VÁLVULA EUROSIT 630 FREIDORAS GAS SERIE 550 SNACK EUROSIT 630 valve 550 snack gas fryers / Valve EUROSIT 630 pour friteu- ses à gaz 550 snack / Eurosit-Ventil für Gasfritteusen | FG-12/M, FG-24/M | 146 € |
| 64100011 | VÁLVULA 820 NOVA MV FREIDORAS CON TERMO-PILA "T" 820 NOVA MV valve gas fryers with thermo-pila system "T" / Valve 820 NOVA MV pour friteuses à gaz avec système thermo-pile "T" / NOVA Friteusenventil mit Thermo-Stack "T" | FG-125T, FG-157/PT, FG-157/T, FG-159/PT, FG-159T. | 225,50 € |
| 40106000 | VÁLVULA MINISIT FREIDORAS SIN TERMO-PILA "T" MINISIT valve gas fryers without thermo-pila system "T" / Valve MINISIT pour friteuses à gaz sans système thermo-pile "T" / MINISIT Fritteusen ohne Thermo-Stack "T" | FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG-159/P, FG-307, FG-309 | 204 € |
| 9400008 | VÁLVULA MINISIT FREIDORAS ANTIGUAS (BULBO CON TOPE) MINISIT valve gas previous fryers / Valve MINISIT pour friteuses précé- dentes / MINISIT-Ventil für alte Modelle | FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG-159/P, FG-307, FG-309 y anteriores modelos / and previous models / et modèles précédents / und frühere Modelle. | 112 € |

HORNOS

OVENS / FOURS / ÖFEN

| Referencia Reference Référence Referenz | Descripción Description Description Beschreibung | Serie o modelo Serie or model Série ou modèle Serie oder Modell | Precio Price Prix Preis |
|--|--|--|----------------------------------|
| 7300047 | BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-20 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 27,50 € |
| 04100033 | BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-40 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 35,20 € |
| 90100022 | BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-55 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 41,80 € |
| 7300046 | BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-65 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 38,50 € |
| 7300037 | BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-100 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 49,50 € |
| 00100142 | BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-40 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelle | 103,40 € |
| 7300043 | BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-65 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelle | 105,60 € |
| 90100020 | BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-20 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 130 € |
| 90100021 | BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-40 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 79,20 € |
| 7300040 | BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-55 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 82,50 € |
| 90100023 | BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-65 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 93,50 € |
| 7300041 | BANDEJA DE HORNO PERFOR. GN 1/1 F-90 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 111,10 € |
| 90100024 | BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-100 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 121 € |
| 7300052 | REJILLA CROMADA GN. 2/1 Chromed grid / Gril chromé / Chromgitter | MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelle | 72,60 € |
| 04100029 | REJILLA DE HORNO 530 x 325 mm Oven grid / Gril pour four / Ofengestell | MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelle | 27,50 € |
| 1460008 | BANDEJA DE HORNO 600 x 400 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech | MODELOS 611/1 y 1011/1 Models / Modèles / Modelle | 29,70 € |
| 1460007 | REJILLA DE HORNO 600 x 400 mm Oven grid / Gril pour four / Ofengestell | MODELOS 611/1 y 1011/1 Models / Modèles / Modelle | 41,80 € |
| 90100001 | REJILLA DE HORNO GN 1/1 PARA 8 POLLOS ASADOS Oven grid for chickens / Grille four pour 8 poulets rôtis / Ofenrost für 8 Brathühnchen | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 77 € |
| 90100002 | REJILLA DE HORNO GN 1/1 PARA 10 POLLOS ASADOS Oven grid for chickens / Grille four pour 10 poulets rôtis / Ofenrost für 10 Brathühnchen | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 81,40 € |

| | | | |
|----------|---|---|-----------------|
| SCS/2 | EQUIPO SONDA CORAZÓN SINGLEPOINT GN × 1/1 Heart probe singlepoint / Sonde à coeur singlepoint / Ausrüstung Ein-punktmeßsonde | MODELOS PROFESSIONAL Models / Modèles / Modelle | 268,40 € |
| SCM/3 | EQUIPO SONDA CORAZÓN MULTIPPOINT Heart probe multipoint / Sonde à coeur multipoint / Ausrüstung Multipointmeßsonde | MODELOS STAR LINE Models / Modèles / Modelle | 498,30 € |
| 1270036R | TUBO FLEXIBLE DE DUCHA Hand shower pipe / Tube pour douchette lavage / Duschschauch flexibe | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 42,90 € |
| 1270003R | PISTOLA DE DUCHA Hand shower / Douchette lavage / Duschpistole | TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle | 89,10 € |

FACTORES DE CONVERSIÓN

CONVERSION FACTORS / FACTEURS DE CONVERSION / UMRECHNUNGSFAKTOREN

| Longitud y superficie / Length and surface Longeur et superficie / Länge und Oberfläche | | |
|--|---------------------------------------|---|
| Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit | Factor Factor Facteur Faktor | Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit |
| cm | 0,3937 | pulgada / inch / pouce / zoll |
| mm | 0,0394 | pulgada / inch / pouce / zoll |
| pulgada / inch / pouce / pulgada | 2,54 | cm |
| pulgada / inch / pouce / pulgada | 25,4 | mm |
| m | 3,2808 | pie / feet / pied / fuß |
| pie / feet / pied / pé | 0,3048 | m |
| m | 1,0936 | yarda / yard / yard / yard |
| yarda / yard / yard / jarda | 0,9144 | m |
| dm ² | 15,5 | pulgada ² / inch ² / pouce ² / zoll ² |
| pulgada ² / inch ² / pouce ² / pulgada ² | 0,0645 | dm ² |

| Potencia y trabajo / Power and work / Puissance et travail / Kraft und Arbeit | | |
|--|---------------------------------------|--|
| Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit | Factor Factor Facteur Faktor | Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit |
| Kcal/h | 1/860 | KW |
| KW | 860 | Kcal/h |
| Kcal/h | 4 | BTU |
| BTU | 0,25 | Kcal/h |
| cal | 4,186 | J |
| J | 0,2389 | cal |
| Kcal | 1000 | cal |
| Th | 1000 | Kcal |
| KW | 1,3406 | H.P. |
| H.P. | 0,746 | KW |
| KW | 1,36 | C.V. |
| C.V. | 0,7357 | KW |

| Volumen / Volume / Volume / Volumen | | |
|--|---------------------------------------|---|
| Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit | Factor Factor Facteur Faktor | Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit |
| galón / gallon / gallon / galão | 3,785 | litro / litre / litre / liter |
| litro / litre / litre / litro | 0,2642 | galón / gallon / gallon / gallone |
| m ³ | 35,31 | pie ³ / feet ³ / pied ³ / fuß ³ |
| pie ³ / feet ³ / pied ³ / pé ³ | 0,0283 | m ³ |
| pulgada ³ / inch ³ / pouce ³ / pulgada ³ | 16,39 | cm ³ |
| cm ³ | 0,061 | pulgada ³ / inch ³ / pouce ³ / zoll ³ |
| litro / litre / litre / litro | 61 | pulgada ³ / inch ³ / pouce ³ / zoll ³ |
| pulgada ³ / inch ³ / pouce ³ / pulgada ³ | 0,0164 | litro / litre / litre / liter |

| Peso / Weight / Poids / Peso | | |
|--|---------------------------------------|--|
| Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit | Factor Factor Facteur Faktor | Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit |
| lb | 453,6 | gr |
| gr | 1/453,6 | lb |
| lb | 0,4536 | kg |
| kg | 2,2045 | lb |

| Presión / Pressure / Pression / Druck | | |
|--|---------------------------------------|--|
| Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit | Factor Factor Facteur Faktor | Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Maßeinheit |
| Kg/cm ² | 14,22 | lb/ pulgada ² // lb/inch ² // lb/pouce ² / lb/zoll ² |
| lb/ pulgada ² // lb/inch ² // lb/pouce ² / lb/zoll ² | 0,07 | Kg/cm ² |
| Kg/cm ² | 0,9807 | bar |
| bar | 1,020 | Kg/cm ² |
| Pa | 10 ⁻⁵ | bar |
| bar | 10 ⁵ | Pa |
| bar | 10 ³ | mbar |
| mbar | 10 ⁻³ | bar |

Temperaturas y calor / Temperatures and heat / Temperature et chaleur / Temperaturen und Hitze

$$^{\circ}\text{C} = (5/9) \times ^{\circ}\text{F} - 32)$$

$$^{\circ}\text{F} = (9/5) \times ^{\circ}\text{C} + 32$$

$$^{\circ}\text{K} = 273 ^{\circ}\text{C}$$

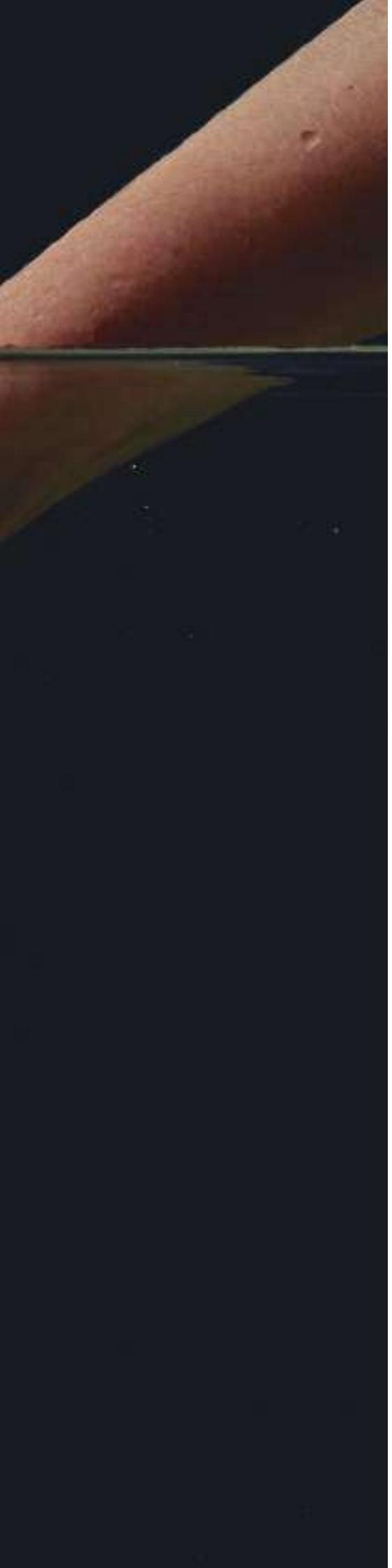
$$\text{Thermine} \quad 1000 \quad \text{Kcal}$$







LAVADO



Tecnologías

Nuestra gama de lavado está compuesta por productos a la vanguardia del sector, obteniendo como resultado unas máquinas que proporcionan un alto rendimiento haciendo del lavado profesional, un trabajo cada vez menos duro, y más económico, rentable y satisfactorio. Siempre garantizando una economía en la gestión de recursos y respetando el medio ambiente.

Nuestro equipamiento cuenta con la última tecnología:



DUO FLO: Una bomba tradicional cuenta con una entrada desde la cuba y una salida hacia los dos brazos de lavado; por lo tanto, la salida requiere una conexión en T o en Y para dividir el flujo. Gracias a nuestras investigaciones, hemos comprobado que el 25-30% de la potencia se pierde aquí. Para evitarlo, proponemos una solución muy simple: una bomba con una entrada y dos salidas, sin ninguna conexión en T ni de ningún otro tipo. De este modo, no solo se elimina la pérdida de potencia, sino que el ruido disminuye.



ARCHIMEDES: Durante el aclarado, se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia. Con un rebozadero tradicional, el agua limpia flota sobre la sucia, que pesa más; en consecuencia, por cada tres litros introducidos, uno termina directamente en el desagüe. Nuestra tecnología se basa en el principio de los vasos comunicantes y reduce las pérdidas del 38% al 17%.



SMARTCLEAN: "Si no hay suciedad, no es necesario limpiarla". Sobre este principio nos basamos. Las operaciones de limpieza al final del turno son necesarias, largas y molestas. Nuestros equipos se diseñan para que no existan puntos donde se acumule la suciedad; las cubas, las contrapuertas y las guías de la cesta se fabrican por estampación y todas las aristas, incluso las verticales, son redondeadas para facilitar el escurrimiento de las impurezas. La cantidad de componentes de la cuba se ha reducido al mínimo y los tubos de envío del agua de lavado y de aclarado se han instalado en el intersticio de la doble pared. Las partículas más gruesas quedan atrapadas en los filtros integrales de la cuba.



PROGLIDE: La capota se desliza suavemente sobre las guías antifricción y se acciona mediante un sistema de palancas, sin desplazamientos asimétricos ni atascos, incluso si el asa se agarra por un lado. El peso está contrabalanceado y el esfuerzo de elevación se reduce a tan solo 3 kg; el personal se cansa menos y la productividad es mayor. Para reducir las emisiones térmicas y acústicas, la capota posee una doble pared con aislamiento.

Technologies



Our washing range is composed of products at the forefront of the hospitality industry, getting as a result machines that provide high performance by professional washing, a job that is less and less hard, and more economical, profitable and satisfactory. Always guaranteeing an economy in the management of resources and sustainability

Our equipment has the latest technology:



DUO FLO: A conventional pump has an inlet (from the tank) and an outlet towards the two spray arms: the flow of water must be distributed using a T or Y connector. Our research has revealed that this is where 25-30% of power is lost. We have eliminated the problem with a simple solution: the pump has one inlet but two outlets without any T divider. Loss is not only reduced but completely eliminated, with also a 50% reduction in noise.



ARCHIMEDES: During rinsing, clean water is pumped into the tank to replace the dirty water. With a conventional gravity waste, the clean water floats on top of the heavier dirty water so that pumping in three litres one goes directly to the drain. ArchiMedes, exploits the principle of communicating vessels, reducing losses by 38% to 17%.



SMARTCLEAN: "If there is no dirt, there is no need to clean it". This is the underlying design concept of the SmartClean system. End-of-shift cleaning operations are necessary, time-consuming and tiring. All our products are designed without points where food soil may accumulate: tanks, inner doors and rack guides are fully moulded and generously profiled to promote discharge of impurities and vertical edges are also rounded.



PROGLIDE: The hood slides smoothly on anti-friction guides and is activated by a system of levers, without buckling or jamming if the handle is grasped from a corner. The weight of the hood is counter-balanced and lifting force is a mere 3 kg, thus reducing operator fatigue and increasing productivity. The hood is of the double skin insulated type to reduce heat and noise emissions.

Technologies

Notre gamme de lave-linge est composée de produits à la pointe du secteur, ce qui donne des machines performantes en matière de lavage professionnel, un travail moins dur et plus économique, rentable et satisfaisant. En garantissant toujours des économies dans la gestion des ressources et le respect de l'environnement.

Nos équipements disposent des toutes dernières technologies:



DUO FLO: Une pompe traditionnelle dispose d'une entrée de la cuve et une sortie vers les deux bras de lavage. Par conséquent, la sortie nécessite une connexion en T ou en Y pour diviser le flux. Nos recherches nous ont permis de vérifier une perte de 25 à 30% de la puissance ici. Pour l'éviter, nous proposons une solution simple : une pompe à une entrée et deux sorties, sans aucune connexion en T ou de tout autre type. Ainsi, cela permet non seulement de supprimer la perte de puissance, mais également de réduire le bruit.



ARCHIMEDES: Pendant le rinçage, de l'eau propre est introduite dans la cuve pour remplacer l'eau sale. Avec un déversoir traditionnel, de l'eau propre flotte sur l'eau sale, qui pèse davantage. Par conséquent, sur les trois litres introduits, un litre va directement dans le siphon. Notre technologie repose sur le principe des vases communicants et réduit les pertes de 38% à 17%.



SMARTCLEAN: «Il n'est pas nécessaire de nettoyer si c'est propre». C'est notre principe de base. Les opérations de nettoyage en fin de cycle sont nécessaires, longues et pénibles. Nos équipements sont conçus de manière à ce que la saleté ne s'accumule pas. Les cuves, les portes et les guides du panier sont fabriqués par étampage et toutes les arêtes, même les plus verticales, sont arrondies pour faciliter le drainage des impuretés. Le nombre de composants de la cuve a été réduit au minimum et les tubes de distribution des eaux de lavage et de rinçage ont été installés dans l'interstice de la double paroi. Les plus grosses particules sont retenues dans les filtres intégrés de la cuve



PROGLIDE: Le capot glisse en douceur sur les guides antifricition et est actionné par un système de leviers, sans déplacements asymétriques ni coincements, même si la poignée est saisie sur un côté. Le poids est équilibré et l'effort de levage est réduit à 3 kg seulement; le personnel se fatigue moins et la productivité est plus élevée. Le capot est équipé d'une double paroi avec isolation afin de réduire les émissions thermiques et acoustiques

Technologies

Unser Sortiment an Waschgeräten umfasst Top-Produkte des Sektors mit Maschinen, die eine hohe Leistung bringen und das gewerbliche Waschen immer leichter, wirtschaftlicher, profitabler und zufriedenstellender machen. Außerdem gewährleisten sie in jedem Fall eine sparsame Ressourcennutzung und den Schutz unserer Umwelt.

Unsere Geräte sind mit modernster Technik ausgestattet:



DUO FLO: Eine herkömmliche Pumpe besitzt einen Einlass (vom Tank) und einen Auslass zu den zwei Spülarmen: der Wasserfluss muss durch eine T- oder Y-Verbindung geteilt werden. Nach unseren Forschungen gehen hier 25–30% der Leistung verloren. Die Lösung von Repagas ist einfach: die Pumpe besitzt einen Einlass, aber zwei Auslässe, ohne T-Weiche. Der Verlust wird verringert, es gibt keinen Druckverlust, und auch die Störgeräusche werden auf die Hälfte reduziert.



ARCHIMEDES: System zur "Reinigung des Spülwassers", mit dem gegenüber einer gleichartigen Maschine mit herkömmlichem Überlauf zirka 10% der Reinigerkonzentration im Tank eingespart werden kann. Es sind zwei unabhängige Filter vorhanden: ein grobes Tanksieb aus Edelstahl oder glasfaserverstärktem Verbundmaterial für große Schmutzpartikel sowie ein Feinfilter vor der Pumpe. Das Ablaufsystem weist eine Wirksamkeit von 83% für den Wasseraustausch gegenüber 66% bei herkömmlichem Überlauf auf.



SMARTCLEAN: Wenn kein Schmutz vorhanden ist, muss man ihn nicht entfernen. Das ist die Grundlage der Philosophie von SmartClean. Die Reinigungsarbeiten an den Schichtenden sind notwendig, langwierig und unangenehm. Die Produkte von Repagas sind so entwickelt, dass sich an keiner Stelle Schmutz ansammeln kann: Tank, Doppeltür und Korbführung sind vollflächig tiefgezogen und großzügig abgerundet, um den Abfluss von Schmutz zu begünstigen. Auch die vertikalen Kanten sind abgerundet.



PROGLIDE: Die Haube gleitet leicht auf reibungsarmen Schienen und wird durch ein Hebelsystem betätigt, ohne asymmetrisches Verschieben und Verklemmen, auch wenn der Griff im Winkel gehalten wird. Durch ein Gegengewicht beträgt die Kraft für das Anheben nur 3 kg. Das Personal muss sich weniger anstrengen und arbeitet produktiver. Um die Wärme- und Schallabgabe zu verringern, ist die Haube doppelwandig und isoliert.



LAVASOS Y LAVAJILLAS

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS /
GLASSWASHER AND DISHWASHER /
LAVE-VERRE / LAVE-VAISSELLE /
GLÄSSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS /
GLASSWASHER AND DISHWASHER /
LAVE-VERRE / LAVE-VAISSELLE /
GLÄSSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



LVM-40



LVM-50



| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 436 × 535 × 670 | 575 × 605 × 820 |
|--|-----------------------------------|---|---|-------|-----------------|-----------------|
| Productividad real máxima* | Effective productivity* | Productivité réelle max.* | Max. Wirkleistung* | c./h. | 30 | 20 |
| Productividad teórica máxima | Theoretical productivity | Productivité théorique max. | Max. Leistung | c./h. | 40 | 60 |
| Capacidad de la cuba | Tank capacity | Capacité de la cuve | Tankinhalt | L | 8 | 20 |
| Capacidad del calderín | Boiler capacity | Capacité du réservoir | Boilerinhalt | L | 2,6 | 6 |
| Resistencia de la cuba | Tank element | Résistance de la cuve | Tankheizung | W | 600 | 2.100 |
| Resistencia del calderín | Boiler element | Résistance du réservoir | Boilerheizung | W | 2.600 | 3.000 |
| Bomba de lavado - potencia | Wash pump - power | Pompe de lavage : puissance | Washpump | W | 200 | 470 |
| Consumo total | Power supply | Consommation totale | Gesamtangebot | W | 3.500 | 3.500 |
| Tensión de conexión - Fases | Connection Voltage - Phases | Tension de connexion : Phases | Anschlussspannung | V | 230/50/1N | 230/50/1N |
| Corriente máxima | Max. current amp | Courant maximum | Max. Stromstärke | amp | 16 | 16 |
| Presión del agua de alimentación mín.-máx. | Inlet water pressure min.-max. | Pression de l'eau d'alimentation min.-max. | Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max. | bar | 2-4 | 2-4 |
| Temperatura del agua de alimentación mín.-máx. | Inlet water temperature min.-max. | Température de l'eau d'alimentation min.-max. | Wasserzulauf-Temperatur min.-max. | °C | 50-60 | 50-60 |
| Altura máxima - cestas | Maximum height - baskets | Hauteur maximale - paniers | Maximale Höhe - Körben | (mm) | 390 × 390 | 500 × 500 |
| Altura máxima - copas | Maximum height - glasses | Hauteur maximale - lunettes | Maximale Höhe - Gläser | (mm) | 300 | 325 |
| Altura máxima - platos | Maximum height - dishes | Hauteur maximale - assiettes | Maximale Höhe - Platten | (mm) | 300 | 365 |
| Equipamiento estándar | Standard equipment | Équipement standard | Serienausstattung | (n.º) | | |
| Cestas de vasos | Baskets for glasses | Paniers à lunettes | Körbe für Gläser | | 2 | 1 |
| Cesta de platos | Basket for dishes | Panier à vaisselle | Korb für Geschirr | | - | 1 |
| Contenedor de cubiertos | Silverware container | Récipient à couverts | Besteckbehälter | | 1 | 1 |
| Otras características | Other features | Autres fonctionnalités | Andere Funktionen | | | |
| Aclarado temporizado | Timed rinsing | Rinçage programmé | Zeitgesteuertes Spülen | | • | • |
| Filtro de seguridad de la bomba | Pump safety filter | Filtre de sécurité de la pompe | Sicherheitsfilter der Pump | | • | • |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Abmessungen mit Verpackung | (mm) | 520 × 610 × 840 | 690 × 670 × 980 |
| Peso bruto | Gross Weight | Poids brut | Bruttogewicht | (kg) | 34 | 62 |
| Volumen | Volume | Volume | Volumen | (m³) | 0,27 | 0,45 |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 1.955 | 2.680 |

* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.







LVD-50



LVD-50T



|  |  |  |  | | | |
|--|--|--|--|-------|-----------------|-----------------|
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 575 × 605 × 820 | 575 × 605 × 820 |
| Productividad real máxima* | Effective productivity* | Productivité réelle max.* | Max. Wirkleistung* | c./h. | 20 | 33 |
| Productividad teórica máxima | Theoretical productivity | Productivité théorique max. | Max. Leistung | c./h. | 60 | 60 |
| Capacidad de la cuba | Tank capacity | Capacité de la cuve | Tankinhalt | L | 20 | 20 |
| Capacidad del calderín | Boiler capacity | Capacité du réservoir | Boilerinhalt | L | 6 | 6 |
| Resistencia de la cuba | Tank element | Résistance de la cuve | Tankheizung | W | 2.100 | 1.400 |
| Resistencia del calderín | Boiler element | Résistance du réservoir | Boilerheizung | W | 3.000 | 4.900 |
| Bomba de lavado - potencia | Wash pump - power | Pompe de lavage : puissance | Washpump | W | 470 | 470 |
| Consumo total | Power supply | Consommation totale | Gesamtangebot | W | 3.500 | 6.800 |
| Tensión de conexión - Fases | Connection Voltage - Phases | Tension de connexion : Phases | Anschlussspannung | V | 230/50/1N | 400/50/3N |
| Corriente máxima | Max. current amp | Courant maximum | Max. Stromstärke | amp | 16 | 16 |
| Presión del agua de alimentación mín.-máx. | Inlet water pressure min.-max. | Pression de l'eau d'alimentation min.-max. | Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max. | bar | 2-4 | 2-4 |
| Temperatura del agua de alimentación mín.-máx. | Inlet water temperature min.-max. | Température de l'eau d'alimentation min.-max. | Wasserzulauf-Temperatur min.-max. | °C | 50-60 | 15-60 |
| Altura máxima - cestas | Maximum height - baskets | Hauteur maximale - paniers | Maximale Höhe - Körben | (mm) | 500 × 500 | 500 × 500 |
| Altura máxima - copas | Maximum height - glasses | Hauteur maximale - lunettes | Maximale Höhe - Gläser | (mm) | 325 | 325 |
| Altura máxima - platos | Maximum height - dishes | Hauteur maximale - assiettes | Maximale Höhe - Platten | (mm) | 365 | 365 |
| Equipamiento estándar | Standard equipment | Équipement standard | Serienausstattung | (n.º) | | |
| Cestas de vasos | Baskets for glasses | Paniers à lunettes | Körbe für Gläser | | 1 | 1 |
| Cesta de platos | Basket for dishes | Panier à vaisselle | Korb für Geschirr | | 1 | 1 |
| Contenedor de cubiertos | Silverware container | Récipient à couverts | Besteckbehälter | | 1 | 1 |
| Otras características | Other features | Autres fonctionnalités | Andere Funktionen | | | |
| Aclarado temporizado | Timed rinsing | Rinçage programmé | Zeitgesteuertes Spülen | | • | • |
| Filtro de seguridad de la bomba | Pump safety filte | Filtre de sécurité de la pompe | Sicherheitsfilter der Pump | | • | • |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Abmessungen mit Verpackung | (mm) | 690 × 670 × 980 | 690 × 670 × 980 |
| Peso bruto | Gross Weight | Poids brut | Bruttogewicht | (kg) | 62 | 62 |
| Volumen | Volume | Volume | Volumen | (m³) | 0,45 | 0,45 |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 2.820 | 3.035 |

* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.



LAVAJILLAS DE CAPOTA

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA /
HOOD-TYPE MACHINES /
LAVE-VAISSELLES À CAPOT /
HAUBENMODELLE

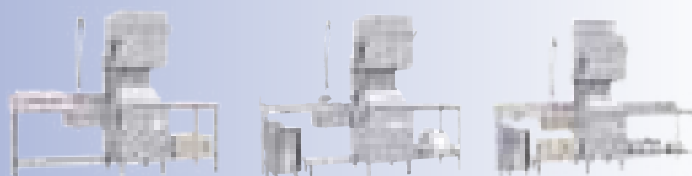
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA /
HOOD-TYPE MACHINES /
LAVE-VAISSELLES À CAPOT /
HAUBENMODELLE







LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



CAPM-50



|  |  |  |  | | |
|---|---|---|---|-------|--------------------|
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 634 × 744 × 1.529 |
| Productividad real máxima* | Effective productivity* | Productivité réelle max.* | Max. Wirkleistung* | c./h. | 45 |
| Productividad teórica máxima | Theoretical productivity | Productivité théorique max. | Max. Leistung | c./h. | 60 |
| Capacidad de la cuba | Tank capacity | Capacité de la cuve | Tankinhalt | L | 15 |
| Capacidad del calderín | Boiler capacity | Capacité du réservoir | Boilerinhalt | L | 6 |
| Resistencia de la cuba | Tank element | Résistance de la cuve | Tankheizung | W | 2.100 |
| Resistencia del calderín | Boiler element | Résistance du réservoir | Boilerheizung | W | 7.000 |
| Bomba de lavado - potencia | Wash pump - power | Pompe de lavage : puissance | Washpump | W | 470 |
| Consumo total | Power supply | Consommation totale | Gesamtangebot | W | 9.600 |
| Tensión de conexión - Fases | Connection Voltage - Phases | Tension de connexion : Phases | Anschlussspannung | V | 400/50/3N |
| Corriente máxima | Max. current amp | Courant maximum | Max. Stromstärke | amp | 16 |
| Presión del agua de alimentación mín.-máx. | Inlet water pressure min.-max. | Pression de l'eau d'alimentation min-max. | Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max. | bar | 2-4 |
| Temperatura del agua de alimentación mín.-máx. | Inlet water temperature min.-max. | Température de l'eau d'alimentation min-max. | Wasserzulauf-Temperatur min.-max. | °C | 15-60 |
| Altura máxima - cestas | Maximum height - baskets | Hauteur maximale - paniers | Maximale Höhe - Körben | (mm) | 500 × 500 |
| Altura máxima - copas | Maximum height - glasses | Hauteur maximale - lunettes | Maximale Höhe - Gläser | (mm) | 425 |
| Altura máxima - platos | Maximum height - dishes | Hauteur maximale - assiettes | Maximale Höhe - Platten | (mm) | 440 |
| Altura máxima - bandejas | Maximum height - trays | Hauteur maximale - plateaux | Maximale Höhe - Tablettis | (mm) | GN 1/1 (530 × 320) |
| Equipamiento estándar | Standard equipment | Équipement standard | Serienausstattung | (n.º) | |
| Cestas de vasos | Baskets for glasses | Paniers à lunettes | Körbe für Gläser | | 1 |
| Cesta de platos | Basket for dishes | Panier à vaisselle | Korb für Geschirr | | 1 |
| Contenedor de cubiertos | Silverware container | Récipient à couverts | Besteckbehälter | | 1 |
| Otras características | Other features | Autres fonctionnalités | Andere Funktionen | | |
| Se puede instalar en ángulo sin piezas adicionales | Can be installed at an angle without additional pieces | Peut être installé à angle sans pièces supplémentaires | Kann ohne zusätzliche Teile schräg eingebaut werden | | • |
| Aclarado temporizado | Timed rinsing | Rinçage programmé | Zeitgesteuertes Spülen | | • |
| Filtro de seguridad de la bomba | Pump safety filter | Filtre de sécurité de la pompe | Sicherheitsfilter der Pump | | • |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Abmessungen mit Verpackung | (mm) | 760 × 840 × 1.520 |
| Peso bruto | Gross Weight | Poids brut | Bruttogewicht | (kg) | 100 |
| Volumen | Volume | Volume | Volumen | (m³) | 0,95 |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 5.080 |

* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.







CAPD-50



CAPD-50R



|  |  |  |  | | | |
|---|---|---|---|-------|--------------------|--------------------|
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 634 × 744 × 1.529 | 634 × 744 × 2.228 |
| Productividad real máxima* | Effective productivity* | Productivité réelle max.* | Max. Wirkleistung* | c./h. | 45 | 45 |
| Productividad teórica máxima | Theoretical productivity | Productivité théorique max. | Max. Leistung | c./h. | 60 | 60 |
| Capacidad de la cuba | Tank capacity | Capacité de la cuve | Tankinhalt | L | 15 | 15 |
| Capacidad del calderín | Boiler capacity | Capacité du réservoir | Boilerinhalt | L | 6 | 12 |
| Resistencia de la cuba | Tank element | Résistance de la cuve | Tankheizung | W | 2.100 | 2.100 |
| Resistencia del calderín | Boiler element | Résistance du réservoir | Boilerheizung | W | 7.000 | 7.000 |
| Bomba de lavado - potencia | Wash pump - power | Pompe de lavage : puissance | Washpump | W | 470 | 470 |
| Consumo total | Power supply | Consommation totale | Gesamtangebot | W | 9.600 | 9.600 |
| Tensión de conexión - Fases | Connection Voltage - Phases | Tension de connexion : Phases | Anschlussspannung | V | 400/50/3N | 400/50/3N |
| Corriente máxima | Max. current amp | Courant maximum | Max. Stromstärke | amp | 16 | 16 |
| Presión del agua de alimentación mín.-máx. | Inlet water pressure min.-max. | Pression de l'eau d'alimentation min.-max. | Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max. | bar | 2-4 | 2-4 |
| Temperatura del agua de alimentación mín.-máx. | Inlet water temperature min.-max. | Température de l'eau d'alimentation min.-max. | Wasserzulauf-Temperatur min.-max. | °C | 15-60 | 15-60 |
| Altura máxima - cestas | Maximum height - baskets | Hauteur maximale - paniers | Maximale Höhe – Körben | (mm) | 500 × 500 | 500 × 500 |
| Altura máxima - copas | Maximum height - glasses | Hauteur maximale - lunettes | Maximale Höhe – Gläser | (mm) | 425 | 425 |
| Altura máxima - platos | Maximum height - dishes | Hauteur maximale - assiettes | Maximale Höhe – Platten | (mm) | 440 | 440 |
| Altura máxima - bandejas | Maximum height - trays | Hauteur maximale - plateaux | Maximale Höhe – Tablett | (mm) | GN 1/1 (530 × 320) | GN 1/1 (530 × 320) |
| Equipamiento estándar | Standard equipment | Équipement standard | Serienausstattung | (n.º) | | |
| Cestas de vasos | Baskets for glasses | Paniers à lunettes | Körbe für Gläser | | 1 | 1 |
| Cesta de platos | Basket for dishes | Panier à vaisselle | Korb für Geschirr | | 1 | 1 |
| Contenedor de cubiertos | Silverware container | Récipient à couverts | Besteckbehälter | | 1 | 1 |
| Otras características | Other features | Autres fonctionnalités | Andere Funktionen | | | |
| Se puede instalar en ángulo sin piezas adicionales | Can be installed at an angle without additional pieces | Peut être installé à angle sans pièces supplémentaires | Kann ohne zusätzliche Teile schräg eingebaut werden | | • | • |
| Aclarado temporizado | Timed rinsing | Rinçage programmé | Zeitgesteuertes Spülen | | • | • |
| Filtro de seguridad de la bomba | Pump safety filter | Filtre de sécurité de la pompe | Sicherheitsfilter der Pump | | • | • |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Abmessungen mit Verpackung | (mm) | 760 × 840 × 1.520 | 700 × 750 × 3000 |
| Peso bruto | Gross Weight | Poids brut | Bruttogewicht | (kg) | 100 | 25 |
| Volumen | Volume | Volume | Volumen | (m³) | 0,95 | 0,15 |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 5.765 | 8.725 |

* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 50 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 50 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.



LAVAPEROLAS

LAVAVAPEROLAS /
UTENSIL WASHER /
LLAVE-BATTERIES /
UNIVERSASLPÜLMASCHINEN



LAVAPEROLAS



LAVAVAPEROLAS /
UTENSIL WASHER /
LLAVE-BATTERIES /
UNIVERSASLPÜLMASCHINEN



LAVAPEROLAS



LUD-56







LUD-56P

LUD-56



LUD-56P



| |  |  |  |  | | |
|-----------------------------------|--|---|---|---|-----------------------|-----------------------|
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 719 × 782 × 1.727 | 719 × 782 × 1.927 |
| Apertura de puerta | Door opening height | Ouverture des portes | Einschubhöhe | cm | 65 | 85 |
| Cesta | Rack size | Panier | Korb | cm | 55 × 61 | 55 × 61 |
| Ciclos especiales | Special cycles | Cycles spéciaux | Sonderprogramme | n | 6 | 6 |
| Ciclo de lavado | Cycle time | Cycle de lavage | Standard Programme | min | 2-12 | 2-12 |
| Producción máxima | Max productivity | Production max. | Max. Leistung | c./h. | 30 | 30 |
| Capacidad de la cuba | Tank capacity | Capacité de la cuve | Tankinhalt | L | 37 | 37 |
| Capacidad de calderín | Boiler capacity | Capacité du réservoir | Boilerinhalt | L | 12 | 12 |
| Potencia resistencia de la cuba | Tank element | Force de résistance de la cuve | Tankheizung | kW | 3 | 3 |
| Potencia resistencia del calderín | Boiler element | Force de résistance du réservoir | Boilerheizung | kW | 6 | 6 |
| Potencia bomba de aclarado | Rinse Pump | Puissance pompe de rinçage | Nachspülpumpe | kW | 0,2 | 0,2 |
| Potencia bomba de lavado | Wash pump | Puissance pompe de lavage | Waschpumpe | kW | 1,5 | 1,5 |
| Presión agua entrada | Inlet water pressure | Pression de l'eau d'entrée | Erforderlicher Wasserfließdruck | bar | 1-6 | 1-6 |
| Temperatura agua entrada | Inlet water temperature | Température de l'eau d'entrée | Wasserzulauf-Temperatur | °C | 15 | 15 |
| Consumo de agua | Water consumption | Consommation d'eau | Wasserverbrauch | L/Ciclo | 3 | 3 |
| Temperatura cuba de lavado | Wash tank temperature | Température cuve de lavage | Tank-Temperatur | °C | 55 | 55 |
| Temperatura caldera | Booster temperature | Température chaudière | Boiler-Temperatur | °C | 80 | 80 |
| Dimensiones de cámara de lavado | Dimensions of the washing chamber | Dimensions de la chambre de lavage | Abmessungen der Waschkammer | (mm) | 560 × 630 × 650 | 560 × 630 × 850 |
| Equipamiento estándar | Standard equipment | Équipement standard | Serienausstattung | | | |
| Cesta de acero | Steel basket | Panier en acier | Stahlkorb | (n.º) | 1 | 1 |
| Voltaje | Voltage | Tension | Spannung | | | |
| De Serie | Standard | Série | Serielle | V. / Hz | 400 V - 50 Hz - 3N ph | 400 V - 50 Hz - 3N ph |
| Opcional | Optional | En option | Optionale | V. / Hz | 230 V - 50 Hz - 3N ph | 230 V - 50 Hz - 3N ph |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Abmessungen mit Verpackung | (mm) | 870 × 890 × 2.200 | 870 × 890 × 2.200 |
| Altura máxima copas/platos | Max. height glasses/dishes | Hauteur max. lunettes/assiettes | Maximale Höhe von Gläsern/Platten | cm | 60 | 80 |
| Peso bruto | Gross Weight | Poids brut | Bruttogewicht | (kg) | 157 | 183 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Nettogewicht | (kg) | 148 | 173 |
| Consumo eléctrico | Electric Power | Consommation électrique | Stromverbrauch | W | 10.500 | 10.500 |
| Fusibles | Fuses | Fusibles | Sicherungen | (Amp) | 20 | 20 |
| Volumen | Volume | Volume | Volumen | (m³) | 1,70 | 1,70 |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 9.650 | 10.870 |







LUD-70



LUD-130

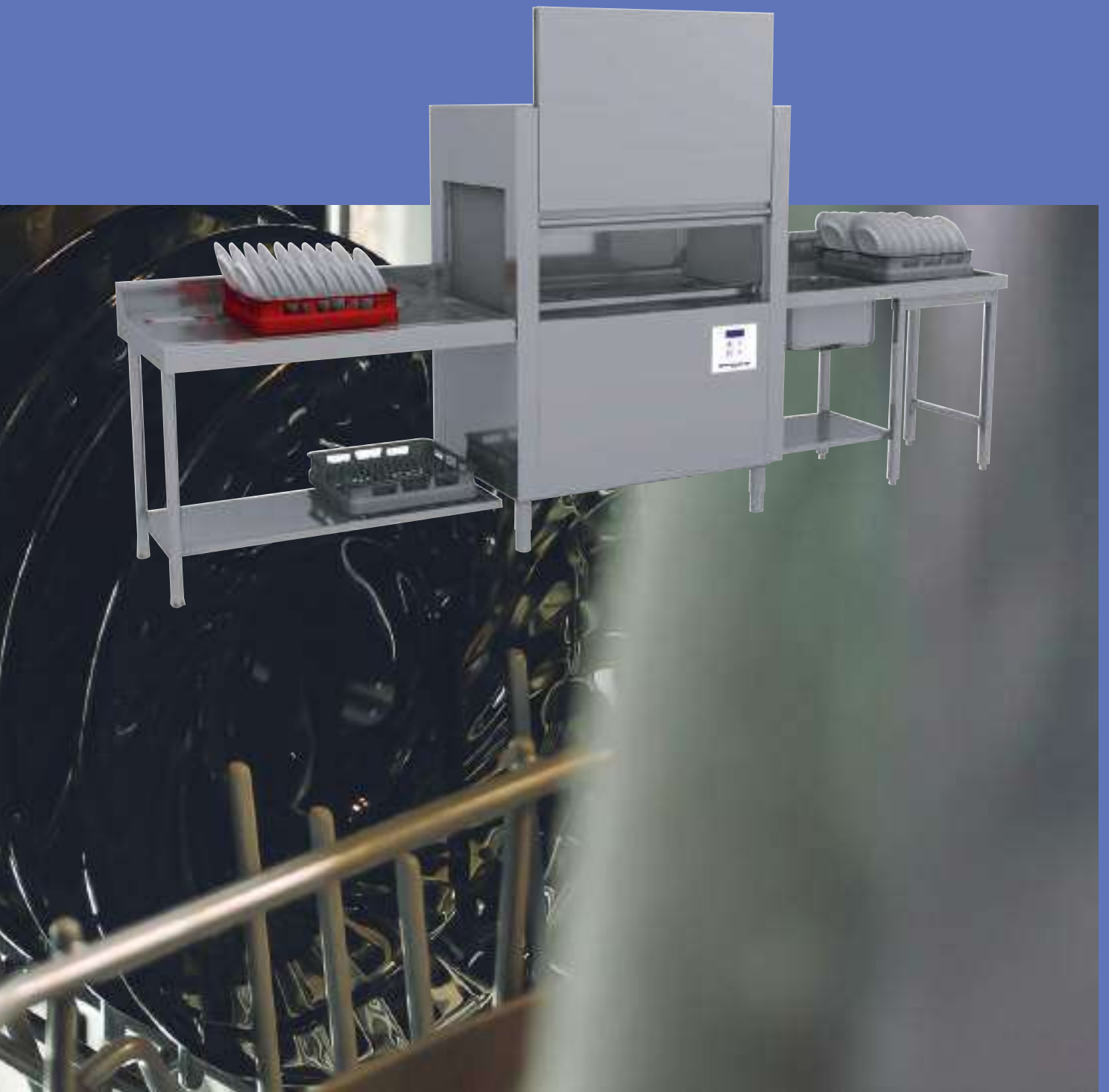


|  |  |  |  | | | |
|---|---|---|---|---------|-----------------------|-----------------------|
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 853 × 857 × 1.959 | 1.465 × 857 × 1.959 |
| Apertura de puerta | Door opening height | Ouverture des portes | Einschubhöhe | cm | 85 | 85 |
| Cesta | Rack size | Panier | Korb | cm | 70 × 70 | 132 × 70 |
| Ciclos especiales | Special cycles | Cycles spéciaux | Sonderprogramme | n | 6 | 6 |
| Ciclo de lavado | Cycle time | Cycle de lavage | Standard Programme | min | 2-12 | 2-12 |
| Producción máxima | Max productivity | Production max. | Max. Leistung | c./h. | 30 | 30 |
| Capacidad de la cuba | Tank capacity | Capacité de la cuve | Tankinhalt | L | 68 | 131 |
| Capacidad de calderín | Boiler capacity | Capacité du réservoir | Boilerinhalt | L | 12 | 17 |
| Potencia resistencia de la cuba | Tank element | Force de résistance de la cuve | Tankheizung | kW | 8 | 10,5 |
| Potencia resistencia del calderín | Boiler element | Force de résistance du réservoir | Boilerheizung | kW | 8 | 10,5 |
| Potencia bomba de aclarado | Rinse Pump | Puissance pompe de rinçage | Nachspülpumpe | kW | 0,2 | 2 × 0,2 |
| Potencia bomba de lavado | Wash pump | Puissance pompe de lavage | Waschpumpe | kW | 3 | 2 × 2,7 |
| Presión agua entrada | Inlet water pressure | Pression de l'eau d'entrée | Erforderlicher Wasserfließdruck | bar | 1-6 | 1-6 |
| Temperatura agua entrada | Inlet water temperature | Température de l'eau d'entrée | Wasserzulauf-Temperatur | °C | 15 | 15 |
| Consumo de agua | Water consumption | Consommation d'eau | Wasserverbrauch | L/Ciclo | 4 | 6 |
| Temperatura cuba de lavado | Wash tank temperature | Température cuve de lavage | Tank-Temperatur | °C | 55 | 55 |
| Temperatura caldera | Booster temperature | Température chaudière | Boiler-Temperatur | °C | 80 | 80 |
| Dimensiones de cámara de lavado | Dimensions of the washing chamber | Dimensions de la chambre de lavage | Abmessungen der Waschkammer | (mm) | 700 × 700 × 850 | 1.310 × 700 × 850 |
| Equipamiento estándar | Standard equipment | Équipement standard | Serienausstattung | | | |
| Cesta de acero | Steel basket | Panier en acier | Stahlkorb | (n.º) | 1 | 1 |
| Voltaje | Voltage | Tension | Spannung | | | |
| De Serie | Standard | Série | Serielle | V. / Hz | 400 V - 50 Hz - 3N ph | 400 V - 50 Hz - 3N ph |
| Opcional | Optional | En option | Optionale | V. / Hz | 230 V - 50 Hz - 3N ph | 230 V - 50 Hz - 3N ph |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Abmessungen mit Verpackung | (mm) | 1.000 × 950 × 2.200 | 1.750 × 1.100 × 2.200 |
| Altura máxima copas/platos | Max. height glasses/dishes | Hauteur max. lunettes/assiettes | Maximale Höhe von Gläsern/Platten | cm | 80 | 80 |
| Peso bruto | Gross Weight | Poids brut | Bruttogewicht | (kg) | 191 | 317 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Nettogewicht | (kg) | 181 | 301 |
| Consumo eléctrico | Electric Power | Consommation électrique | Stromverbrauch | W | 18.700 | 15.900 |
| Fusibles | Fuses | Fusibles | Sicherungen | (Amp) | 32 | 32 |
| Volumen | Volume | Volume | Volumen | (m³) | 2,10 | 3,85 |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 15.285 | 24.000 |



TÚNELES DE ARRASTRE

TÚNELES DE ARRASTRE /
RACK-TYPE DISHWASHER /
TUNNELS DE LAVAGE /
KORBTRANSPORTMASCHINEN



Tecnologías



FABRICACIÓN MODULAR: Nuestro sistema permite desmontar la máquina in situ, dividiéndola en sus diferentes componentes, para permitir que pase por puertas o pasillos angostos y, luego, volver a ensamblarla con facilidad y seguridad.



ALTURA ÚTIL DE CARGA 45 CM: El incremento en la altura útil de lavado permite lavar objetos de mayores dimensiones como bandejas, cajas y diversos utensilios.



FABRICACIÓN DE DOBLE PARED: Reduce el ruido y la pérdida de calor; las puertas son de doble pared con aislamiento térmico y acústico.



FABRICACIÓN PROCLEAN: Concepto de diseño que facilita la limpieza de la máquina al acabar la jornada: Cámara de lavado sin tubos interiores, cuba estampada, sistema de doble y triple filtro de suciedad del agua, con recogida de basura



FILTROS DE CUBA INTEGRALES: El filtro está compuesto por una superficie plana, inclinada hacia el exterior, que facilita el escurrimiento de los residuos sólidos, y por un cesto que recoge dichos residuos. El cesto está en una posición fácilmente accesible para que el usuario pueda retirarlo y vaciarlo en pocos segundos.



FILTRADO SECUENCIAL: Utiliza una combinación de filtros y de prefiltros de cajón, fabricados en acero, presentes en todas las cubas; realizan un filtrado progresivo del agua de lavado de la cual se eliminan todas las partículas con un diámetro superior a 1mm. Los filtros de cajón se pueden extraer para vaciarlos sin tener que abrir la puerta del módulo de lavado. En la aspiración de cada bomba hay otro filtro de seguridad para el agua



ARRASTRE DE LAS CESTAS CON GUÍAS LATERALES: Con respecto a la tradicional guía de avance central, este sistema asegura un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y facilita el acceso a las cubas para su limpieza. Los dientes que mueven las cestas son de acero de gran espesor, mientras que la corredera de transporte se desliza sobre patines de material sintético antifricción.



ACLARADO CONSTANTE PRORINSE: Utiliza una bomba de aclarado de 200 vatios que garantiza una presión y un caudal constante del agua de aclarado sean cuales sean las condiciones del suministro de la red hídrica. El calderín es alimentado de agua a través de un dispositivo anticontaminación denominado "break tank" homologado según la norma inglesa WRAS.

Technologies



MODULAR CONSTRUCTION: Our system makes possible to disassemble the machine on-site, dividing it in its different components, to enable it to pass through narrow doors or corridors and, then, reassemble it with ease and safety.



EFFECTIVE LOADING HEIGHT 45 CM: The increase in the useful washing height makes it possible to wash larger objects such as trays, boxes and various utensils.



DOUBLE WALL CONSTRUCTION: It reduces noise and heat loss; the doors are double-walled with thermal and acoustic insulation.



PROCLEAN CONSTRUCTION: Design concept aimed at facilitating cleaning at shift end: wash chambers without internal piping, moulded tanks, double and triple water filtering systems with concentration elements and waste collection.



BUILT-IN TANK FILTERS: The filter is made up from a flat surface that tilts towards the outside, thus to facilitate the running of solid waste collected and from a basket into which the waste flows; positioned in a way that it can be easily accessed by the operator and emptied in just a few seconds.



SEQUENTIAL FILTERING: It uses a combination of tank filters and drawer filters in steel, present in every tank, for progressive filtering of the wash water, from where all of the particles with diameter exceeding 1 mm are eliminated. The drawer filters can be extracted for emptying without opening the washing module door. An additional safety water filter is present on the extraction of each individual pump.



BASKET CONVEYOR WITH LATERAL GUIDES: With respect to the traditional central advancement guide, it allows improved washing of the central area of the basket from below and improved accessibility of the tanks for cleaning. The fingers that move the baskets are in thick steel, while the conveyor slide runs on anti-friction runners in synthetic material.



PRORINSE CONSTANT RINSING: It uses a 200 W rinsing pump to guarantee the pressure and flow rate of rinsing whatever the supply conditions of the water network. Feeding at the boiler takes place through a "break tank" anti-pollution device, which is type-approved in compliance with the English WRAS regulation.

Technologies



FABRICATION MODULAIRE: Notre système permet de démonter la machine sur place, en la divisant en différents composants, pour lui permettre de franchir des portes ou des couloirs étroits, puis de la remonter facilement et en toute sécurité.



HAUTEUR UTILE DE CHARGEMENT 45 CM : L'augmentation de la hauteur utile de lavage permet de laver des objets plus grands comme des plateaux, des caisses et autres ustensiles.



FABRICATION À DOUBLE PARI: Réduit le bruit et la perte de chaleur ; les portes sont à double paroi avec isolation thermique et acoustique.



FABRICATION PROCLEAN: Concept de fabrication pour faciliter le nettoyage de la machine en fin de journée : Chambre de lavage sans tubes intérieurs, cuve estampée, système à double et triple filtre à saleté de l'eau, avec collecte des déchets



FILTRAGE DE CUVE INTÉGRÉS: Le filtre est composé d'une surface plane, inclinée vers l'extérieur, ce qui facilite le ruissellement des déchets solides, et d'un panier pour la collecte des déchets. Le panier est facile d'accès pour que l'utilisateur puisse le retirer et le vider rapidement.



FILTRAGE SÉQUENTIEL: Il utilise une combinaison de filtres et de préfiltres à caisson en acier présents dans toutes les cuves ; ils effectuent une filtration progressive de l'eau de lavage à partir de laquelle toutes les particules de diamètre supérieur à 1 mm sont éliminées. Il est possible d'extraire les filtres du réservoir pour les vider sans avoir à ouvrir la porte du module de lavage. L'aspiration de chaque pompe dispose d'un autre filtre de sécurité pour l'eau.



LAVAGE DES PANIERS AVEC GUIDES LATÉRAUX: En ce qui concerne le guide d'alimentation central traditionnel, ce système assure un meilleur lavage de la zone centrale du panier par le bas et facilite l'accès aux cuves pour le nettoyage. Les dents qui déplacent les paniers sont en acier épais, tandis que la glissière de transport glisse sur des patins en matériau synthétique antifriction.



RINÇAGE CONSTANT PRORINSE: Il utilise une pompe de rinçage de 200 watts qui garantit une pression et un débit constants de l'eau de rinçage, quelles que soient les conditions d'alimentation du réseau d'eau. Le réservoir est alimenté en eau grâce à un dispositif anti-contamination appelé « break tank » homologué conformément à la norme anglaise WRAS.

Technologies



MODULARER AUFBAU: Das System ermöglicht vor Ort das Zerlegen der Maschine in ihre Bestandteile, um sie durch Türen oder enge Korridore befördern zu können, um anschließend einen einfachen und schnellen Wiederaufbau zu ermöglichen.



TUNNELHÖHE 45 CM: Die im Vergleich zur Vorgänger-Baureihe um 15 % größere Tunnelhöhe ermöglicht auch das Spülen besonders hoher Gegenstände wie Tablett, Behälter und Utensilien.



DOPPELWANDIGE-BAUWEISE: Geringe Wärmeverluste und Geräuschemissionen durch doppelwandige Türen.



PROCLEAN KONZEPT: Zur schnellen und sicheren Reinigung der Anlage am Ende des Arbeitstages. Tiefgezogenes Becken ohne Ecken und Kanten, mit herausnehmbaren Filtern.



TANKFILTER: Der Tankfilter ist als Flächenfilter tiefgezogen und mit einer zum Schmutzfang hin geneigten Oberfläche gefertigt, sodass sich angefallene Speisereste im Schmutzkorb sammeln. Die Position des Schmutzkorbs ist ergonomisch und sicher für den Benutzer erreichbar. Die Wartung ist binnen wenigen Sekunden, ohne Werkzeug und mit einer Hand möglich.



STUFENFILTER: Unser neu entwickeltes Filtermodell ist für ein extrem sauberes Waschtankwasser verantwortlich. Partikel, größer als 1 mm werden kompromisslos abgeschieden. Neu ist, dass die Einschubfilter zu Reinigungszwecken ohne die Öffnung der Wartungstüren in wenigen Sekunden herausnehmbar sind. Zusätzlich ist jede Pumpe mit einem entnehmbaren Sicherheitssieb ausgestattet.

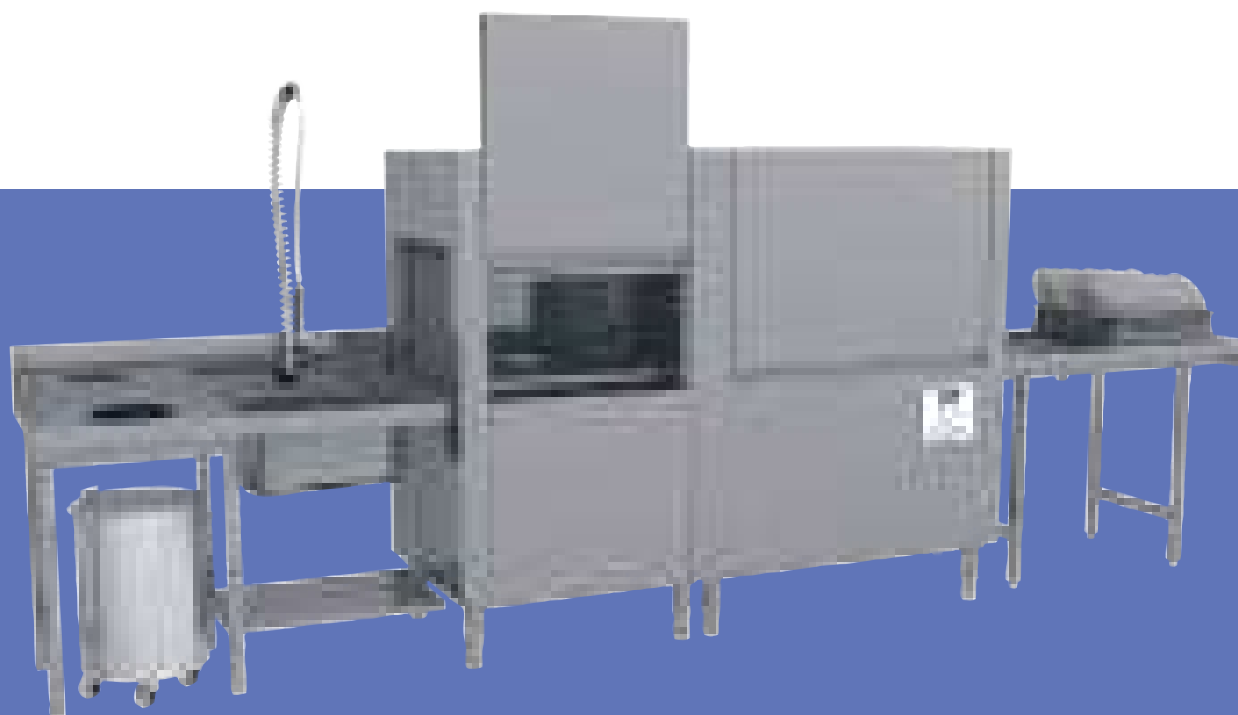


KORBTRANSPORT MIT SEITENFÜHRUNGEN: Die seitliche Korbführung ermöglicht das ungehinderte Spülen der Korbunterseite. Zudem sind Spülwanne und Siebe besser zugänglich. Der Korbtransport erfolgt beidseitig über Edelstahlzähne. Die Korbtransport-schiene gleitet auf abriebfestem Kunststoff.

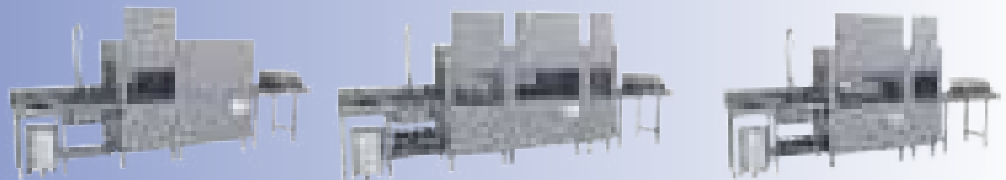


KONSTANTES NACHSPÜLEN PRORINSE: Verwendung einer 200 W Nachspülpumpe, um den Druck und die Durchflussmenge bei der Nachspülung ungeachtet des Fließdrucks im Zulauf sicherzustellen. Die Versorgung des Boilers erfolgt über einen "Break Tank" mit WRAS Zulassung.

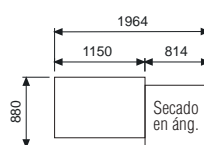
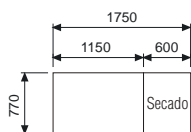
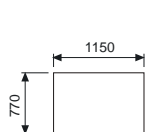
TÚNELES DE ARRASTRE



TÚNELES DE ARRASTRE /
RACK-TYPE DISHWASHER /
TUNNELS DE LAVAGE /
KORBTRANSPORTMASCHINEN



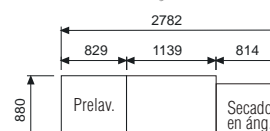
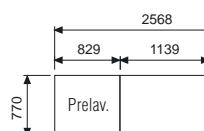
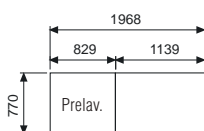
TÚNELES DE ARRASTRE



TAC-50



TAC-50P



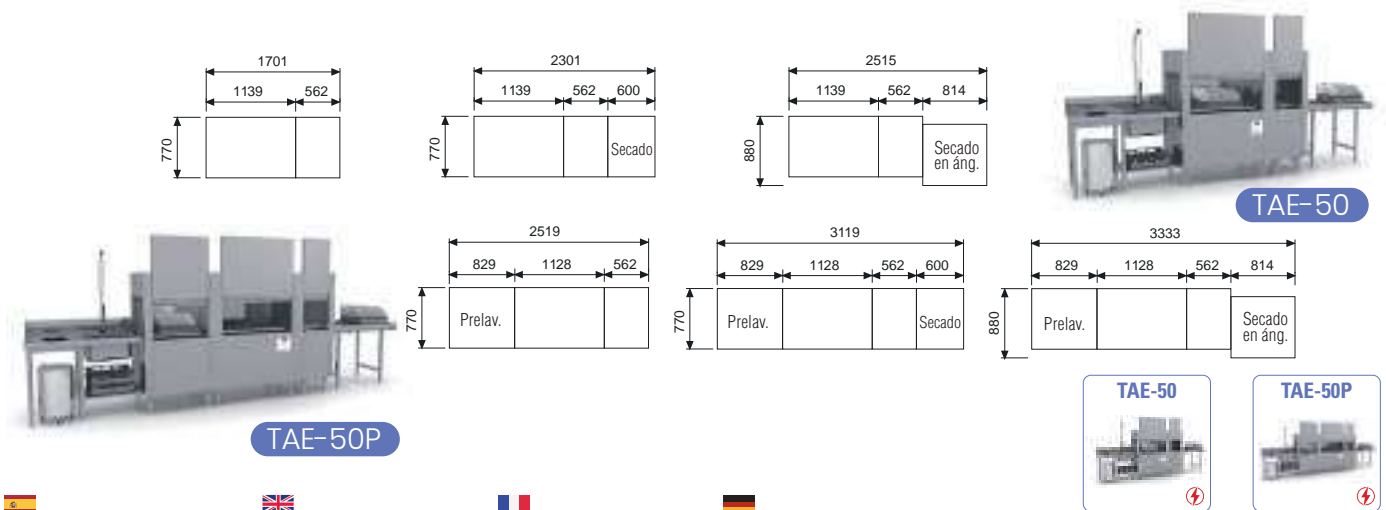
TAC-50



TAC-50P

| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 1.150 x 770 x 1.615 | 1.968 x 770 x 1.615 |
|---|--|--|--|---------|-----------------------|-----------------------|
| Temperatura de lavado | Wash temperature | Température de lavage | Wasch-Temperatur | °C | 60 | 60 |
| Temperatura de aclarado | Rinse temperatura | Température de rinçage | Nachspül-Temperatur | °C | 82 | 82 |
| Productividad | Capacity | Rendement | Kapazität | c./h. | 160 | 270 |
| Consumo en el aclarado | Rinse consumption | Consommation du rinçage | Nachspül-wasser-menge | L/h | 200 | 320 |
| Consumo en el aclarado | Rinse consumption | Consommation du rinçage | Nachspül-wasser-menge | L/c. | 1,2 | 1,2 |
| Potencia total agua caliente | Total Power hot feed | Puissance totale eau chaude | Anschluss-leistung Warmwasser | kW | 22,2 | 29,7 |
| Potencia total agua fría con recuperador de calor | Total power cold feed heat recovery | Puissance totale eau froide avec récupérateur de chaleur | Anschluss-leistung Kaltwasser + Wärmerückgew | kW | 24,9 | 34,4 |
| Potencia total agua fría | Total power cold feed | Puissance totale eau froide | Anschluss-leistung Kaltwasser-Anschluss | kW | 31,7 | 41,2 |
| Equipamiento estándar | Standard equipment | Équipement standard | Serienausstattung | | | |
| Cesta de platos | Basket for dishes | Panier à vaisselle | Korb für Geschirr | (n.º) | 1 | 1 |
| Cesta plana | Flat basket | Panier plat | Flacher Korb | (n.º) | 1 | 1 |
| Contenedor de cubiertos | Silverware container | Récipient à couverts | Besteckbehälter | (n.º) | 1 | 1 |
| Voltaje | Voltage | Tension | Spannung | V. / Hz | 400 V - 50 Hz - 3N ph | 400 V - 50 Hz - 3N ph |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Abmessungen mit Verpackung | (mm) | 1.280 x 920 x 1.800 | 2.100 x 920 x 1.800 |
| Cesta | Rack size | Panier | Korb | (cm) | 50 x 50 | 50 x 50 |
| Altura máxima de cámara | Maximum Height - washing chamber | Hauteur maximale - chambre de lavage | Maximale Höhe - Waschkammer | (cm) | 45 | 45 |
| Capacidad de cuba | Tank capacity | Capacité dela cuve | Tankinhalt | L | 70 | 70 |
| Potencia resistencias de la cuba | Tank element | Force de résistance de la cuve | Tankheizung | kW | 10,5 | 10,5 |
| Potencia bomba del lavado | Wash pump | Puissance pompe de lavage | Waschpumpe | kW | 1,5 | 1,5 |
| Capacidad de calderín | Boiler capacity | Capacité du réservoir | Boilerinhalt | L | 17 | 17 |
| Potencia de calderín agua caliente | Boiler power - hot water | Puissance du réservoir - eau chaude | Boilerpumpe - Heißes Wasser | kW | 9,5 | 15,5 |
| Potencia de calderín agua fría con recuperador de calor | Boiler power - cold water with heat recovery | Puissance du réservoir - eau froide avec récupération de chaleur | Boilerpumpe - Kaltes Wasser mit Wärmerückgewinnung | kW | 12 | 20 |
| Potencia de calderín agua fría | Boiler power - cold water | Puissance du réservoir - eau froide | Boilerpumpe - Kaltes Wasser | kW | 19 | 27 |
| Peso bruto | Gross Weight | Poids brut | Bruttogewicht | (kg) | 240 | 300 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Nettogewicht | (kg) | 200 | 260 |
| Volumen | Volume | Volume | Volumen | (m³) | 2,3 | 3,8 |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 16.020 | 24.900 |

Agua fría = 15-40 °C - Agua caliente = 40-60 °C / Cold feed = 15-40 °C - Hot feed = 40-60 °C / Eau froide = 15-40 °C - Eau chaude = 40-60 °C / Kaltwasseranschluss = 15-40 °C - Warmwasseranschluss = 40-60 °C



| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen | (mm) | 1.701 × 770 × 1.615 | 2.519 × 770 × 1.615 |
|---|--|--|--|---------|-----------------------|-----------------------|
| Temperatura de lavado | Wash temperature | Température de lavage | Wasch-Temperatur | °C | 60 | 60 |
| Temperatura de aclarado | Rinse temperatura | Température de rinçage | Nachspül-Temperatur | °C | 80 | 80 |
| Productividad | Capacity | Rendement | Kapazität | c./h. | 200 | 270 |
| Consumo en el aclarado | Rinse consumption | Consommation du rinçage | Nachspül-wasser-menge | L/h | 160 | 220 |
| Consumo en el aclarado | Rinse consumption | Consommation du rinçage | Nachspül-wasser-menge | L/c. | 0,8 | 0,8 |
| Potencia total agua caliente | Total Power hot feed | Puissance totale eau chaude | Anschluss-leistung Warmwasser | kW | 26,9 | 30,9 |
| Potencia total agua fría con recuperador de calor | Total power cold feed heat recovery | Puissance totale eau froide avec récupérateur de chaleur | Anschluss-leistung Kaltwasser + Wärmerückgew | kW | 35,6 | 40,6 |
| Potencia total agua fría | Total power cold feed | Puissance totale eau froide | Anschluss-leistung Kaltwasser-Anschluss | kW | 40,9 | 46,4 |
| Equipamiento estándar | Standard equipment | Équipement standard | Serienausstattung | | | |
| Cesta de platos | Basket for dishes | Panier à vaisselle | Korb für Geschirr | (n.º) | 1 | 1 |
| Cesta plana | Flat basket | Panier plat | Flacher Korb | (n.º) | 1 | 1 |
| Contenedor de cubiertos | Silverware container | Récipient à couverts | Besteckbehälter | (n.º) | 1 | 1 |
| Voltaje | Voltage | Tension | Spannung | V. / Hz | 400 V - 50 Hz - 3N ph | 400 V - 50 Hz - 3N ph |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Abmessungen mit Verpackung | (mm) | 2.100 × 920 × 1.850 | 3.100 × 920 × 1.850 |
| Cesta | Rack size | Panier | Korb | (cm) | 50 × 50 | 50 × 50 |
| Altura máxima de cámara | Maximum Height - washing chamber | Hauteur maximale - chambre de lavage | Maximale Höhe - Waschkammer | (cm) | 45 | 45 |
| Capacidad de cuba | Tank capacity | Capacité de la cuve | Tankinhalt | L | 70 | 70 |
| Potencia resistencias de la cuba | Tank element | Force de résistance de la cuve | Tankheizung | kW | 10,5 | 10,5 |
| Potencia bomba del lavado | Wash pump | Puissance pompe de lavage | Waschpumpe | kW | 1,5 | 1,5 |
| Capacidad de calderín | Boiler capacity | Capacité du réservoir | Boilerinhalt | L | 17 + 17 | 17 + 17 |
| Potencia de calderín agua caliente | Boiler power - hot water | Puissance du réservoir - eau chaude | Boilerpumpe - Heißes Wasser | kW | 8 + 6 | 10,5 + 6 |
| Potencia de calderín agua fría con recuperador de calor | Boiler power - cold water with heat recovery | Puissance du réservoir - eau froide avec récupération de chaleur | Boilerpumpe - Kaltes Wasser mit Wärmerückgewinnung | kW | 12 + 10,5 | 14 + 12 |
| Potencia de calderín agua fría | Boiler power - cold water | Puissance du réservoir - eau froide | Boilerpumpe - Kaltes Wasser | kW | 16 + 12 | 20 + 12 |
| Peso bruto | Gross Weight | Poids brut | Bruttogewicht | (kg) | 320 | 420 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Nettogewicht | (kg) | 280 | 390 |
| Volumen | Volume | Volume | Volumen | (m³) | 3,8 | 5,3 |
| Precio | Price | Prix | Preis | (€) | 22.525 | 31.190 |

Agua fría = 15-40 °C - Agua caliente = 40-60 °C / Cold feed = 15-40 °C - Hot feed = 40-60 °C /
Eau froide = 15-40 °C - Eau chaude = 40-60 °C / Kaltwasseranschluss = 15-40 °C - Warmwasseranschluss = 40-60 °C

CONDICIONES GENERALES DE VENTA



Pedidos

Los pedidos se confirmarán **siempre** por escrito, indicando el tipo de gas o voltaje al que van a funcionar los aparatos, así como su fecha prevista de entrega. REPAGAS, S.A. 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. REPAGAS, S.A. 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 & Portes

Los portes serán pagados por cuenta de REPAGAS, S.A. 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 verificar e 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 REPAGAS, S.A. 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**. REPAGAS, S.A., no se responsabiliza de los posibles daños o perjuicios que pudieran ocasionarse. Todos los distribuidores deberán tener su propio servicio técnico. REPAGAS, S.A. está a su disposición para formar, comunicar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.



Repuestos & 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).

GENERAL SALE CONDITIONS



Orders

Orders must be placed by written confirmation, specifying the type of gas or electric power supply required and specially, expected date of delivery. REPAGAS, S.A. does not make reservations of the goods in advance of future deliveries.

Any request for special material (non-standard units) must be accompanied by payment to be considered as an official order

Neither cancellations will be accepted after shipment of the goods, nor for special or customized equipment once it has started manufacturing.



Prices

The prices included in the current Price List are "**públic prices**" for units "**Ex-Works**" located in our Headquarter of Humanes de Madrid or in our Branch Offices. REPAGAS, S.A., reserves the right to modify them and change the material specifications without prior notice.

Applicable taxes will be charged.



Shipping & Postage

Postage will be paid when the goods travel **by our means**. In any other case, urgencies, reissues from our Branch Offices or, in case the company communicates, postage will be owed.

All goods travel at risk of the buyer and must be verified at the time of delivery, specially if shipping has been done by the means of REPAGAS, S.A. and has some type of flaw; in this case the customer must notice the corresponding claim to the transport agency, describing the damage on the delivery note. If could not be verified at the time of delivery, shall be indicated on the delivery note "**except under review**" and if there were further claims must be made within **24 hours** after delivery of the goods.



Returns

Any returned material must be **previously authorized** by REPAGAS, S.A. and must be in its original packing and have not been tested or used. No returns of any kind will be admitted within **15 days** after shipment. All return postages will be paid by the customer.



Guarantee

The equipment will be guaranteed against any manufacturing defect. This guarantee covers replacement of defective parts for **one year**, **except electrical components**. REPAGAS, S.A. is not responsible for any damages or losses that may happen.

All dealers must have their own After Sales Service. REPAGAS, S.A. is available to train, inform and provide any further instructions or information they might need.



Spare parts & Accessories

All spares and accessories will be **cash on delivery** shipped. Spares under guarantee must be returned to REPAGAS, S.A. within 30 days, indicating equipment serial number, invoice number and invoice date. After verification, REPAGAS, S.A. will credit/replace as appropriate.



Terms of Payment

• **First order:** payment in advance.

• **Next orders:** after be credit rated, new terms of payment will be applied.

• Any payment unattended shall be settled immediately, including all extra costs generated. This will cause immediate cancellation of the credit rate.



Validity

This Price List is just for **professional use**, effective from the date of issue and **supersedes** all previous ones.



Litigation

For this purpose, only the Courts of Madrid (Spain) will be competent.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



Commandes

Les commandes doivent être confirmées **toujours** par écrit, en indiquant le type de GAZ ou VOLTAGE des appareils, et date prévue de livraison. REPAGAS, S.A. ne réalise plus de réservation de matériel pour les livraisons futures.

Pour toute demande de matériel spécial (non standard) celle-ci devra être accompagnée du paiement pour confirmer l'acceptation.

Une fois que le matériel est expédié, aucune annulation ne sera acceptée. De la même façon, les commandes de matériel spécial ou fabriqué sur mesure ne peuvent pas être annulées une fois commencés le processus de fabrication.



Prix

Les prix indiqués dans cette tarification sont "Prix Publiques" et sous-entendent "Franco Dépôt" dans nos installations de Madrid et le reste des délégations. REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier ainsi que de varier les spécifications du matériel sans préavis.

Les taxes correspondantes seront appliquées sur les prix de la tarification.



Expédition & Transport

Les frais de transport seront payés par REPAGAS, S.A. quand la marchandise est envoyée à travers de nos moyens et agences de transport. N'importe quel autre cas, par urgence, la réexpédition du matériel de nos délégations, telle qu'il est communiquée par le client, sera payée en destination.

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire et doivent être vérifiées au moment de la livraison, spécialement si l'expédition se réalise à travers des moyens de transport habituels et présentent un état défectueux. Dans ce cas-là, le destinataire doit émettre des réserves détaillées sur le récépissé du transporteur. En cas où la marchandise ne peut pas être examinée au moment de la livraison, le destinataire doit indiquer sur le bulletin de livraison la mention "conforme sauf examen". Toutes réclamations postérieures à la livraison doivent se faire dans un délai maximum de 24h à partir de la date de livraison.



Retour de marchandise

Le retour de la marchandise vendue ne peut être accepté que sous les conditions suivantes: autorisation préalable par REPAGAS, S.A., retour dans l'emballage d'origine et sans être essayé ou utilisé. Le retour des machines dont l'expédition a dépassé 15 jours ne sont pas admis. Tout matériel retourné est Franco de Port.



Garantie

Notre matériel sera garanti contre tout défaut de fabrication. Cette garantie couvre le remplacement des pièces défectueuses durant une période de 12 mois excluant les composants électriques. La responsabilité de REPAGAS, S.A. ne s'étend pas aux possibles dommages occasionnés.

Chaque distributeur doit avoir son propre service technique. REPAGAS, S.A. restera à sa disposition pour former, communiquer et faciliter toute l'information nécessaire.



Pièces de rechange & Accessoires

Tout les pièces de rechanges et accessoires seront envoyés contre-remboursement. Les pièces de rechange en garantie doivent être retournées à l'usine après la consultation correspondante dans un délai de 30 jours en indiquant le numéro de série de fabrication de l'appareil, le n° de la facture et la date de sa vente. Une fois la vérification nécessaire est faite, nous procédons au remboursement ou substitution.



Mode de paiement

• Première commande: anticipé.

• Opérations postérieures: En fonction du risque du client, un nouveau règlement lui sera fixé

• L'effet qui n'a pas été traité à son expiration devra être liquidé immédiatement, en accumulant tous les frais occasionnés. Les incidents supposeront le blocage immédiat du compte du client.



Validité

Cette tarification est destinée seulement aux professionnels sa validité commence à partir de la date de sa publication et au même elle annule toutes les tarifications antérieures.



Litige

Tout litige sera porté uniquement devant les tribunaux compétents de Madrid (Espagne).

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN



Bestellungen

Bestellungen werden immer schriftlich bestätigt und geben die Art des Gases oder der Spannung, mit der die Geräte betrieben werden, sowie den voraussichtlichen Liefertermin an. REPAGAS, S.A. hält kein Material vor.

Die Bestellung kann nicht mehr storniert werden, sobald das dazugehörige Material beschafft wurde. Für Anfragen für nicht standardisiertes, spezielles Material gilt Vorauskasse, um als verbindlich zu gelten. Kundenspezifische oder Sonderausrüstungen sind nach Beginn des Herstellungsprozesses nicht stornierbar.



Preise

Angegebene Preise verstehen sich als Netto-Endverbraucherpreise ab unserem Werk in Humanes de Madrid oder der nächstgelegenen Delegation. REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise sowie Material- und Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die entsprechenden Steuern werden auf die Netto-Preise erhoben.



Versand & Versandkosten

Die Transportkosten werden von REPAGAS, S.A. übernommen solange die Waren mit unseren Mitteln und Transportagenturen reisen. In allen anderen Fällen in denen der Kunde dies wünscht, sei es aufgrund von Dringlichkeit, Umleitung über eine Niederlassung o.Ä., werden die entsprechenden Transportkosten in Rechnung gestellt.

Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers und sollen zum Zeitpunkt der Lieferung geprüft werden, insbesondere dann wenn die Sendung auf dem üblichen Weg und durch die Transportagenturen des Unternehmens ausgeführt wird und beschädigt ist; in diesem Fall soll der Kunde die entsprechende Forderung gegenüber dem Transportunternehmen geltend machen und den festgestellten Schaden auf dem Lieferschein vermerken. Falls zum Zeitpunkt der Lieferung keine Prüfung durchgeführt werden konnte, bitte auf dem Lieferschein angeben, „Ware angenommen, vorbehaltlich Prüfung“. Spätere Reklamationen müssen innerhalb einer Frist von 24 Stunden nach Lieferung der Waren erfolgen.



Retouren

Jede Retour von Material und Geräten ist zuvor von REPAGAS, S.A. zu genehmigen und muss in der Originalverpackung zurückgesendet werden. Materialien und Geräte dürfen vorab nicht getestet oder verwendet worden sein. Nach einer Frist von 15 Tagen ab Versanddatum wird keine Retour irgendeiner Art von Geräten oder Material akzeptiert. Alle anfallenden Kosten einschließlich Porto werden vom Kunden getragen.



Garantie

Die Geräte werden gegen Herstellungsfehler abgesichert (Garantie). Diese Garantie deckt den Austausch defekter Teile für ein Jahr exklusive elektrischer Komponenten ab. REPAGAS, S.A. haftet nicht für Folgeschäden oder Verluste, die möglicherweise verursacht werden.

Alle Händler müssen über einen eigenen technischen Service verfügen. REPAGAS, S.A. unterstützt seine Distributoren durch Schulungen, technische Ratschläge und Informationsmaterialien.



Ersatzteile & Zubehör

Alle Ersatzteile und Zubehör werden unfrei per Nachnahme versandt. Ersatzteile innerhalb der Garantiezeit müssen nach Rücksprache innerhalb von 30 Tagen unter Angabe der Herstellungsnummer des Geräts sowie der Rechnungsnummer und des Verkaufsdatums an das Werk zurückgeschickt werden. Nach Überprüfung werden die entsprechenden Gutschriften gegeben.



Zahlungsmethoden

- Erster Auftrag: Vorauszahlung.
- Weitere Aufträge: abhängig von Kreditwürdigkeit des Kunden.
- Jeder Effekt, der nicht zu seinem Fälligkeitsdatum aufgelöst wird, muss, inklusive der akkumulierten Kosten, sofort aufgelöst werden. REPAGAS hat die Option, das Kundenkonto bei Zahlungsverzug sofort zu sperren.



Gültigkeit

Diese Preisliste ist nur für Gewerbetreibende. Sie gilt ab dem Datum ihrer Veröffentlichung und hebt alle vorherigen Preislisten auf.



Rechtsstreitigkeiten

Gerichtsstand ist Madrid (Spanien).