



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

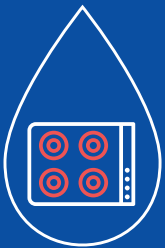
Values / Valeurs / Werte

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.

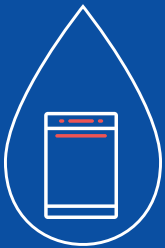
Wir neue Produkte und Dienstleistungen an, um Ihnen ganzheitliche Lösungen anbieten zu können.



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 SO 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





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.*

CALIDAD
quality / qualité / qualität















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

Accessories 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
Verbindungs-elemente 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
Verbindungs-elemente 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 Tiefkühl-tische 212
Kühlunterbauten 220
Kühlschränke 228

WASCHEN

Gläser- und Geschirrspülmaschinen 242
Haubenmodelle 248
Universalspülmaschinen 254
Korbtransportmaschinen 260

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

 Modifikation an bestehenden Modelle
 Neue Modelle





COCCIONI



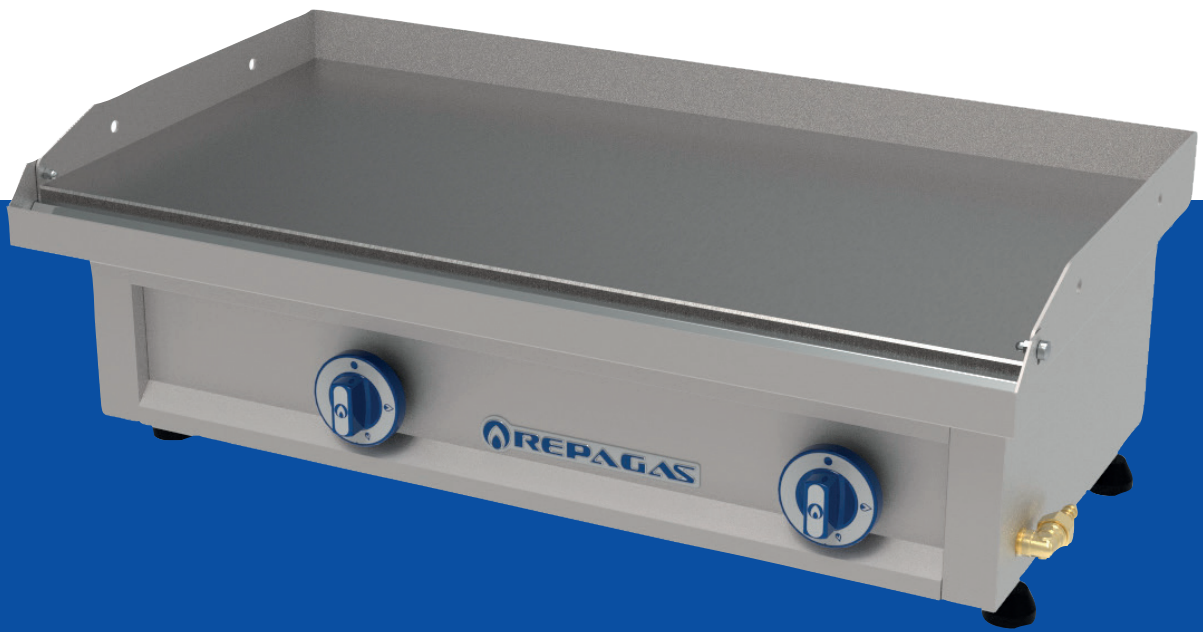


SERIE 440

SNACK LINE



SERIE 440



- Canal delantero recogegrasas.
- Frontal grease-channel.
- Conduit 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



- 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

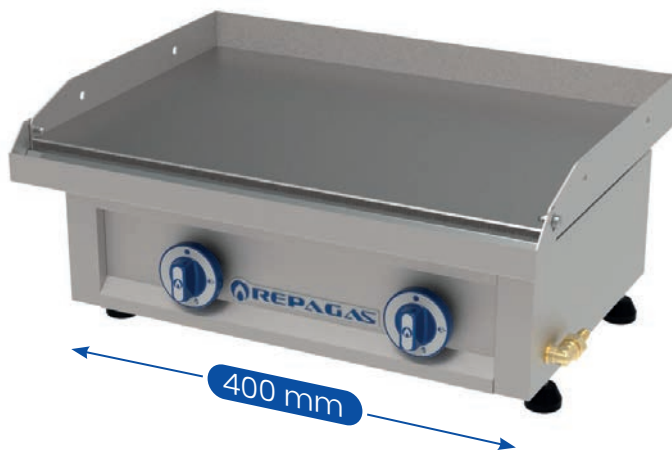


SNACK LINE

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



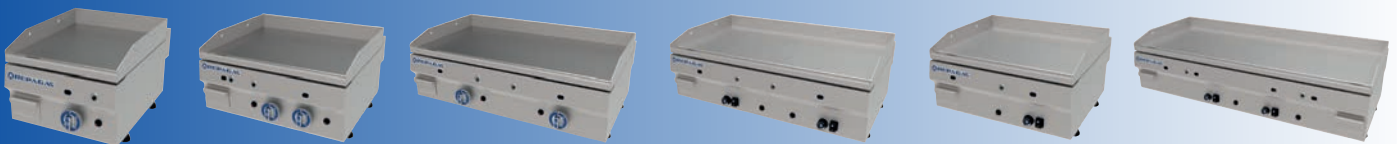
- Cajón delantero recoge grasas.
- Frontal grease-box.
- Tiroir de récupération des graisses.
- Fettsammelkanal auf der Vorderseite.



- 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

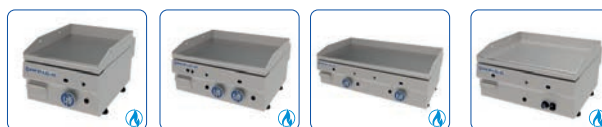


- Encendido manual y con piezoeléctrico.
- Manual and piezoelectric ignition pilot.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique.
- Manuelle und Piezozündung.



- 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 compacts.
- 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

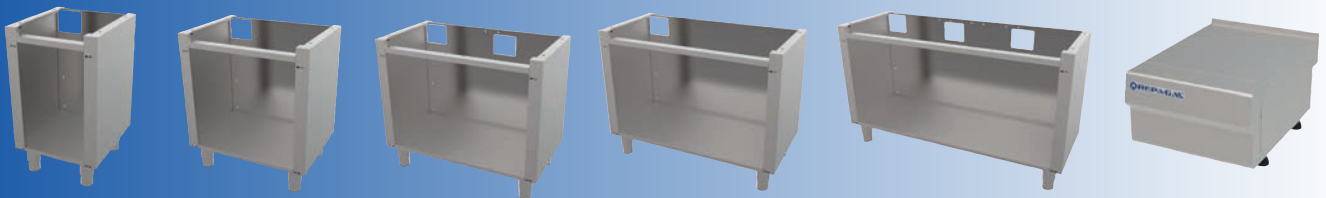
FES-10MP 1.015	FES-10+10MP 1.740	FG-51/13 3.770	FE-51/13 3.085	BME-51/M 1.510	BME-51/S 1.925
370 × 500 × 285	740 × 500 × 285	400 × 550 × 900	400 × 550 × 900	600 × 550 × 280	600 × 550 × 900
1	2	1	1	1	1
300 × 330 × 200	2 × 300 × 330 × 200	225 × 345 × 345	240 × 345 × 345	300 × 250 × 150	300 × 250 × 150
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 (supérieur/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 Türansläge 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 €	

FOURNEAUX À GAZ / GASKOCHER



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.

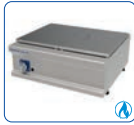
SERIE 750



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 – Nettogewicht	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-Füße-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 × 750 × 900		800 × 750 × 280	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	1.205 × 750 × 280			1.205 × 750 × 900			1.205 × 750 × 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
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 × 800 × 1.100		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		
0.75		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 × 590 × 315		–	–	540 × 590 × 315	–			–			540 × 590 × 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 × 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 – 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 113,30 €/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.			●		
50166000 338 €		–	2 × 70317000 2 × 185 €/ud.	50166000 338 €	–			2 × 70528000 2 × 215 €/ud.			1 × 50166000 – 1 × 338 € 1 × 70317000 – 1 × 185 €		
50167000 338 €		–	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



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 area – 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 x 750 x 280	400 x 750 x 900	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900	800 x 750 x 900	1.205 x 900 x 280	1.205 x 900 x 900	1.205 x 750 x 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 x 210 x 210	2 x 210 x 210	4 x 210 x 210	4 x 210 x 210	4 x 210 x 210	6 x 210 x 210	6 x 210 x 210	6 x 210 x 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 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	850 x 800 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
0.25	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 x 740 x 315	-	-	540 x 740 x 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 x 62545000 45 €/ud.	-	4 x 62545000 45 €/ud.	-	6 x 62545000 45 €/ud.	-	8 x 62545000 45 €/ud.	-
2 x 62546000 45 €/ud.	-	4 x 62546000 45 €/ud.	-	6 x 62546000 45 €/ud.	-	8 x 6245546000 45 €/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.	3 x COLOR01 3 x 79,20 €/ud.	3 x COLOR01 - 79,20 €/ud. 3 x COLOR02 - 113,30 €/ud.	-	-
-	70316000 185 €	-	2 x 70316000 2 x 185 €/ud.	●	-	2 x 70527000 2 x 215 €/ud.	●
-	70317000 185 €	-	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 €
-	70318000 185 €	-	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



- 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	n° × 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 – 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			–		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 €	–
Entrepaino 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



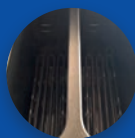
PROFESSIONAL LINE

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 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
6 x 1.70	6 x 1.70	3 x 1.70	3 x 1.70	3 x 1.70	6 x 1.70	6 x 1.70	6 x 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 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
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 x 68332000 2 x 45 €/ud.	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	68332000 45 €	68332000 45 €	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	2 x 68332000 2 x 45 €/ud.
2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	68333000 45 €	68333000 45 €	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	2 x 68333000 2 x 45 €/ud.	2 x 68333000 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 2 x 79,20 €/ud.	2 x COLOR01 – 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 113,30 €/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 70316000 2 x 185 €/ud.
-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	-	70317000 185 €	-	-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.
-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.	-	70318000 185 €	-	-	2 x 70318000 2 x 185 €/ud.	2 x 70318000 2 x 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 Nm ³ /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	m ³	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 Rückständefilte



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

SERIE 750

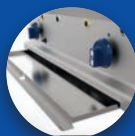


PROFESSIONAL LINE

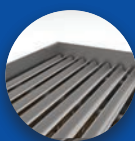
Modelo – Model – Modèle – Modell		MG-780	MBM-760	MBME-760
PVP	€	6.120	9.690	9.395
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900
Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung	D/I	D	I	I
Volumen total cuba Tank overall 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 energie	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.



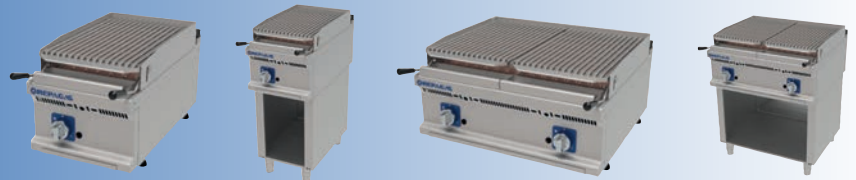
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dossieret périphérique pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- 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 Nm ³ /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	m ³	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 5.045	MF-71/M 2.770	MF-71/S 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 €

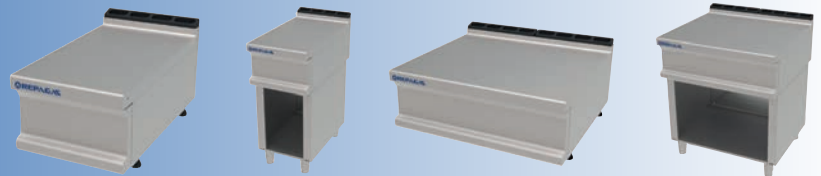


SERIE 750



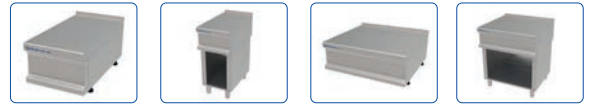
ELEMENTOS NEUTROS

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	m ³	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-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.	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 €	

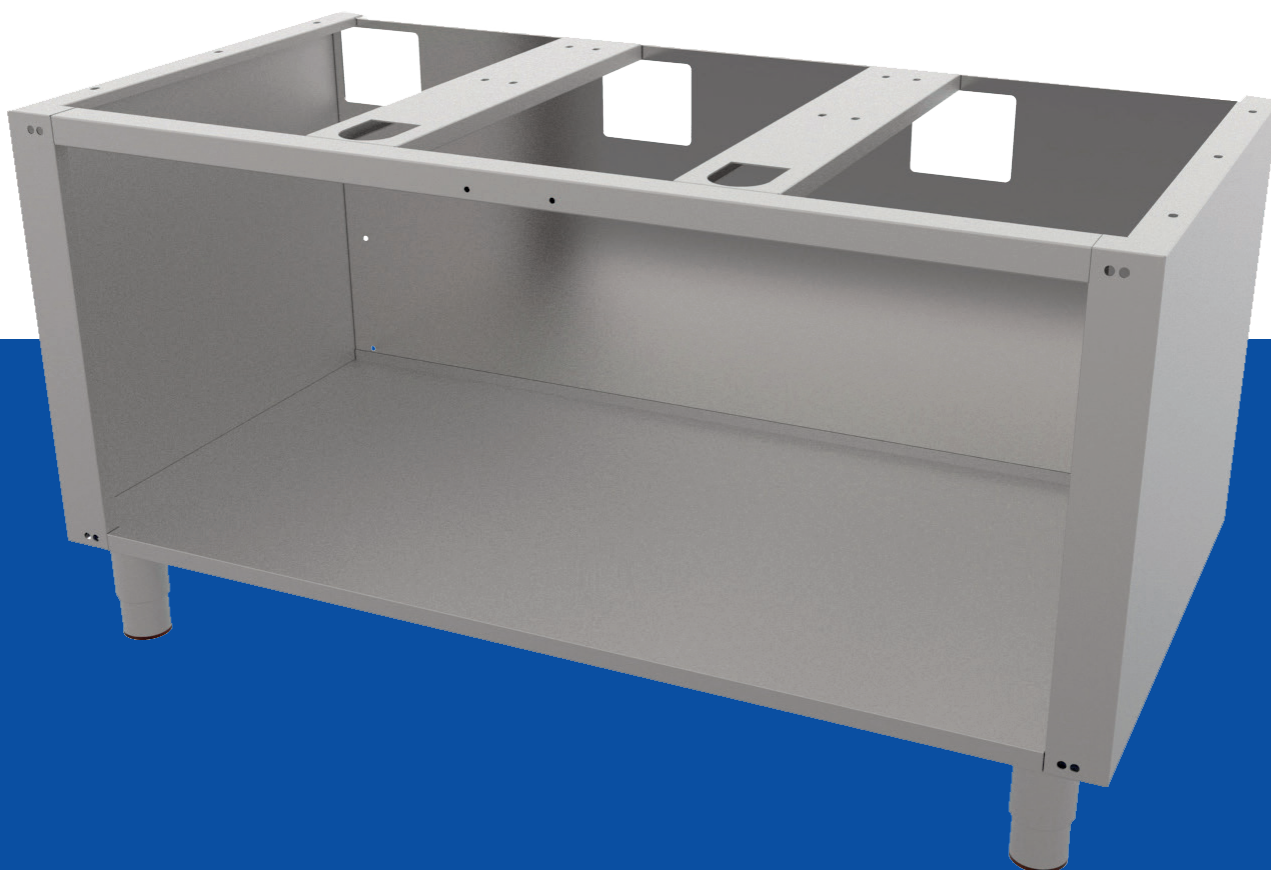
COLONNE À GAZ / ÖFEN AUF HOCHSCHRÄNKE GAS



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.
Entrepasño 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 Türanschlüge 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
Quemadores 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-Füße-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-FüÙe-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 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		–	–	–	–	–
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 €	–
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 €	–

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 €	–	–	640 × 530 mm 00100115 – 59,60 €	925 × 650 mm 52700051 – 281,60 €
–	00100142 103,40 €	–	–	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 × 70527000 2 × 215 €/ud.	●	●
2 × 70317000 2 × 185 €/ud.	50166000 338 €	–	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 × 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 €	–	–	70412000 303,60 €	–	–	70508000 303,60 €	–	–
50163000 205 €	–	–	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.

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 €
70318000 185 €	-	2 × 70318000 2 × 185 €/ud.		50167000 338 €	2 × 70529000 2 × 215 €/ud.		1 × 50167000 – 1 × 338 € 1 × 70318000 – 1 × 185 €
-	-	70412000 303,60 €		-	70508000 344,30 €		-
50163000 205 €	-	50163000 205 €		-	50163000 205 €		

SERIE 900



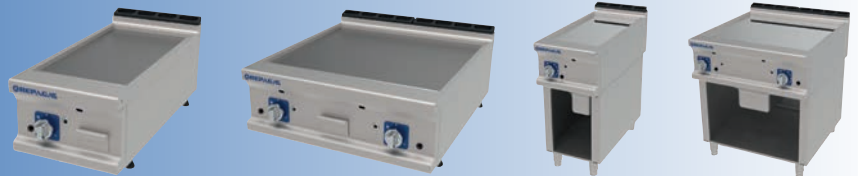
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung.



- 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

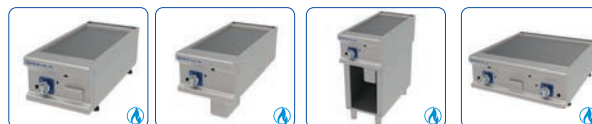


- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dossieret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.



- 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
Queadores bajo placa – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	n°	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 Gemüse	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	–				
Queadores – 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 x 900 x 280	800 x 900 x 900	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15	15
750 x 640	750 x 640	355 x 640	355 x 640	355 x 640	750 x 640	750 x 640	750 x 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 x 950 x 650	840 x 950 x 1.090	940 x 450 x 690	940 x 450 x 690	950 x 450 x 1.120	850 x 950 x 650	850 x 950 x 650	840 x 950 x 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 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 – 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 70316000 2 x 185 €/ud.	-	70316000 185 €	-
-	2 x 70317000 2 x 185 €/ud.	-	70317000 185 €	-
-	2 x 70318000 2 x 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



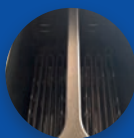
PROFESSIONAL LINE

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 x 900 x 900	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
15	15	15	15	15	15	15
750 x 640	355 x 640	355 x 640	355 x 640	750 x 640	750 x 640	750 x 640
6 x 2.20	3 x 2.20	3 x 2.20	3 x 2.20	6 x 2.20	6 x 2.20	6 x 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 x 950 x 1.090	940 x 450 x 690	940 x 450 x 690	950 x 450 x 1.120	850 x 950 x 650	850 x 950 x 650	840 x 950 x 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.	
73200153 111,10 €		73600064 100,10 €			73200153 111,10 €	
210 €		215 €			210 €	
140 €		-			130 €	
210 €		105 €			210 €	
230 €		115 €			230 €	
230 €		115 €			230 €	
2 x 68332000 2 x 45 €/ud.		68332000 45 €			2 x 68332000 2 x 45 €/ud.	
2 x 68333000 2 x 45 €/ud.		68333000 45 €			2 x 68333000 2 x 45 €/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.
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.
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 Rückstandefilte






- 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	litr	113	115	150
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	litr	102	105	139
Diámetro cuba – Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	∅	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	20.00	21.00	20.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	1.56	1.65	1.56
	kw	22.00	–	22.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.71	–	1.71
	kw	22.00	21.00	22.00
	GN Nm ² /h – 20 mbar	2.33	2.22	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		∅560 × 345h 72600002 – 1.185 €	∅560 × 470h 08200001 – 1.260 €
Cesta 2 sectores Double section basket – Panier à deux sections – Zweiteiliger Korb	mm		∅560 × 345h 72600003 – 1.305 €	∅560 × 470h 08200010 – 1.675 €
Cesta 3 sectores Triple section basket – Panier triple – Dreiteiliger Korb	mm		∅560 × 345h 72600004 – 1.600 €	∅560 × 470h 08200011 – 2.020 €
Cuscusera Kouskoussier – Kouskoussier – Kouskoussier	mm		∅650 × 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 – 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 (supérieur/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 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1.000 x 1.1150 x 900	1.150 x 1.300 x 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 x 870 x 1.270	1.100 x 870 x 1.270	1.360 x 1.100 x 1.280	1.500 x 1.250 x 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 x 470h 08200001 – 1.260 €	Ø710 x 450h 08500029 – 1.420 €	Ø860 x 450h 74800006 – 1.480 €
Ø560 x 470h 08200010 – 1.675 €	Ø710 x 450h 08500031 – 2.220 €	Ø860 x 450h 74800007 – 2.650 €
Ø560 x 470h 08200011 – 2.020 €	Ø710 x 450h 08500033 – 2.320 €	Ø860 x 450h 74800008 – 2.805 €
Ø650 x 300h 08500034 – 1.380 €	Ø800 x 300h 08500035 – 1.675 €	Ø950 x 300h 74800009 – 2.060 €
210 €		315 €
230 €		345 €
230 €		345 €
2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud.	3 x COLOR01 – 3 x 79,20 €/ud. 3 x COLOR02 – 3 x 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 – Nettotogewicht	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.



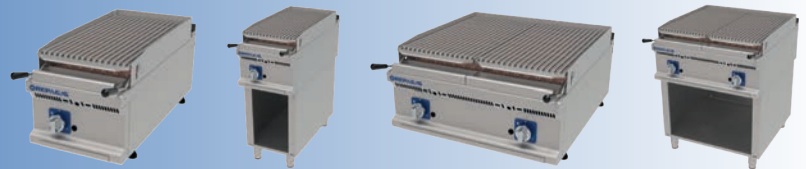
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dossieret périphérique pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- 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 €

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 €

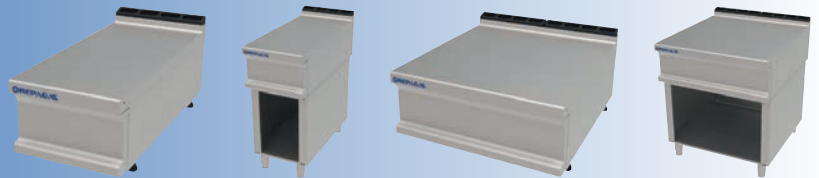


SERIE 900



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-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.
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 €

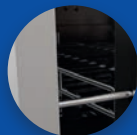
SERIE 900



- 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

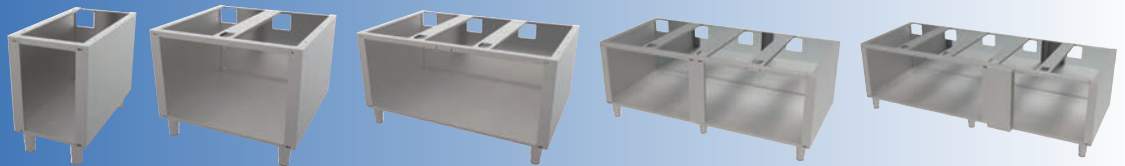
HGI-901H	HGC-901H	HEI-901	HEC-901	HEI-901+1	HEC-901+1	HEI-901H	HEC-901H
4.120	3.665	3.905	3.425	4.340	3.865	5.215	4.740
1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620	800 × 860 × 675	800 × 860 × 620	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620
I	C	I	C	I	C	I	C
1 × 14.00	1 × 14.00	-	-	-	-	-	-
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 (superieur/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



- 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 Türanschlüge 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 €
Entrepaño 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



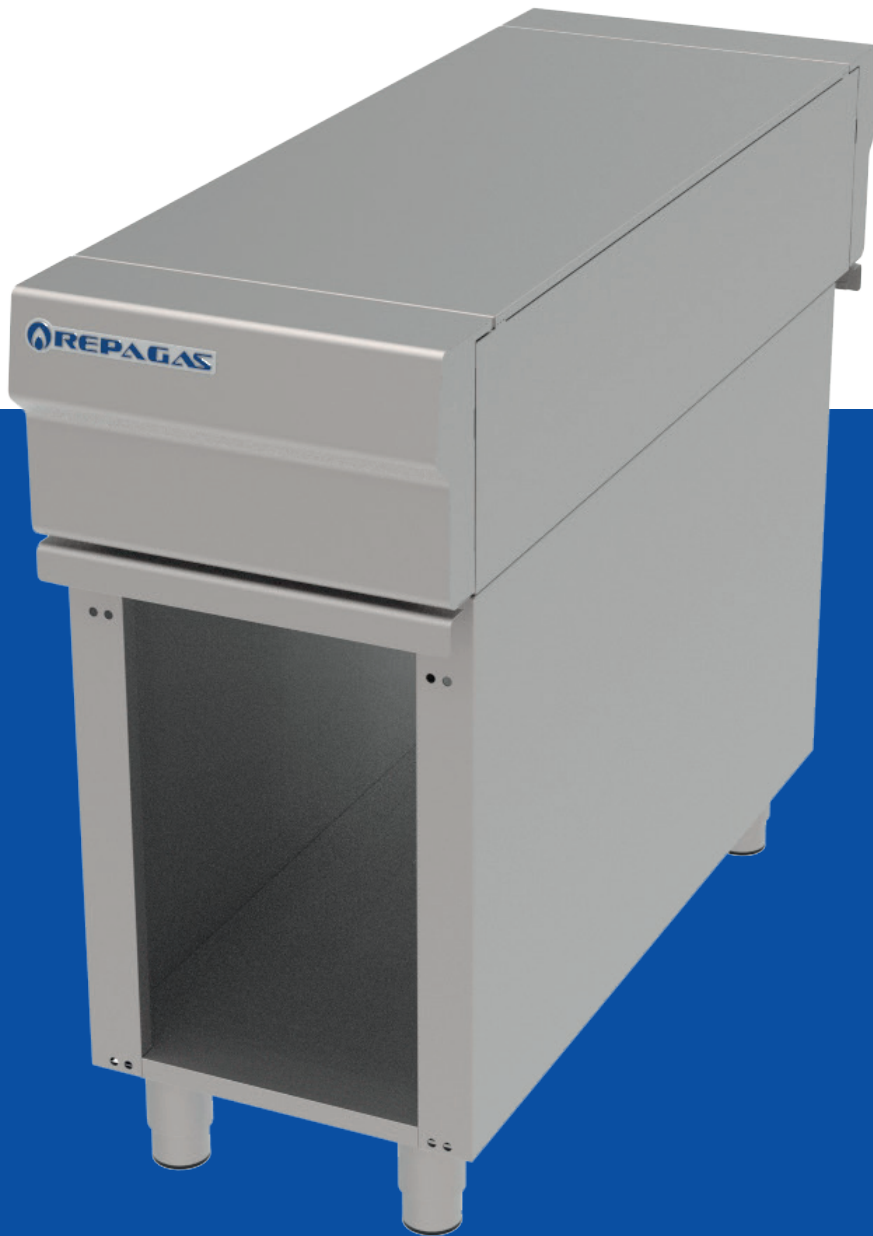
CG-1141		CG-1160			CG-1161		
7.535		7.615			11.105		
927 × 1.100 × 900		1.429 × 1.100 × 900			1.429 × 1.100 × 900		
10.50	8.00	10.50	8.00	6.50	10.50	8.00	6.50
10.50	6.50	10.50	8.00	6.50	10.50	8.00	6.50
10.50	-	-	-	-	10.50	-	-
41.00	-	43.00	-	-	53.50	-	-
3.18	-	3.42	-	-	4.15	-	-
46.00	-	50.00	-	-	60.50	-	-
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 €		

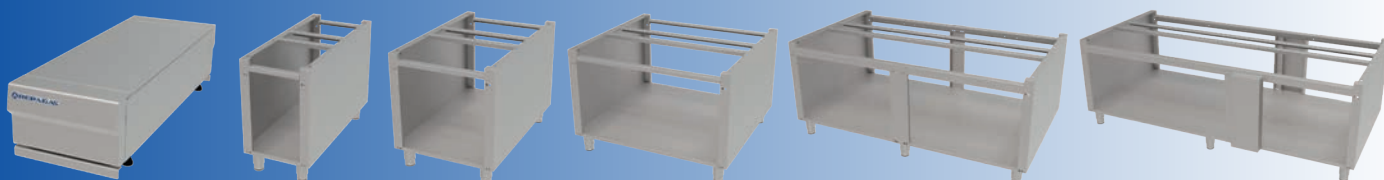


SERIE 1100



SOPORTES • ELEMENTO NEUTRO

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

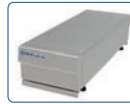


- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

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 €
-				
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

 **REPAGAS**

STAR LINE



Star Line son detalles excepcionales para chefs excepcionales, la máxima expresión del fabricación 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.

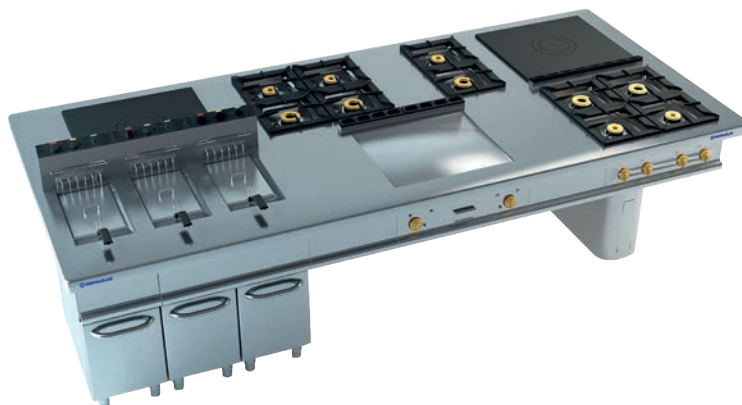
Star Line est faite de détails exceptionnels pour des chefs exceptionnels, avec le dernier design de REPAGAS parfaitement compact sur un seul même plan de travail, un comptoir sans précédent sans joints ni soudures, fabriqué en version de 2 ou 3 mm d'épaisseur à la demande du client. Il est le résultat 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

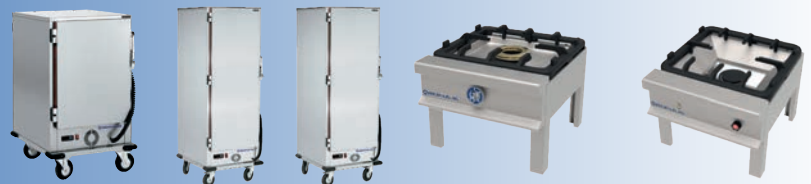


▶ VARIOS



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





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 Robinnet à gaz – Gashahn	
-	-
-	-
○	○
○	○
500 × 550	500 × 550
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

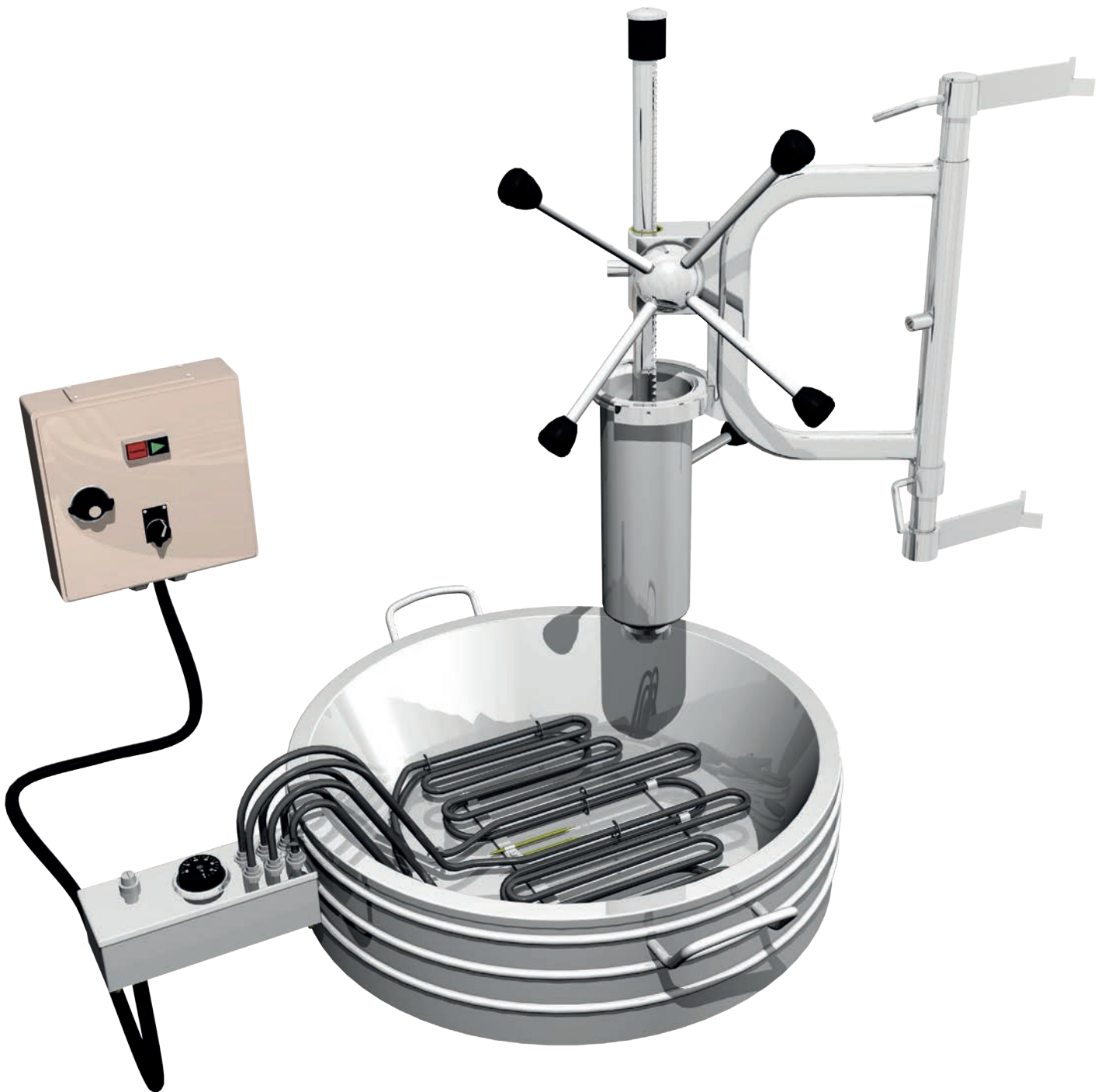


▶ VARIOS



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 /
ACCESSOIRES /
ACCESSOIRES



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

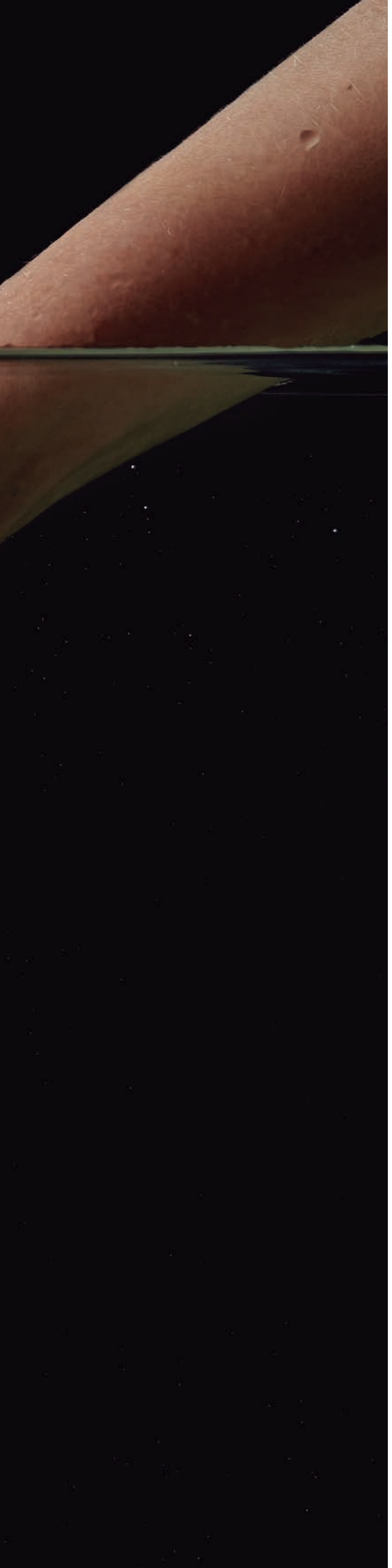
Temperaturas y calor / Temperatures and heat / Temperature et chaleur / Temperaturen und Hitze		
°C = (5/9) × °F - 32)		
°F = (9/5) × °C + 32		
°K = 273 °C		
Thermina	1000	Kcal







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 rebosadero 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.



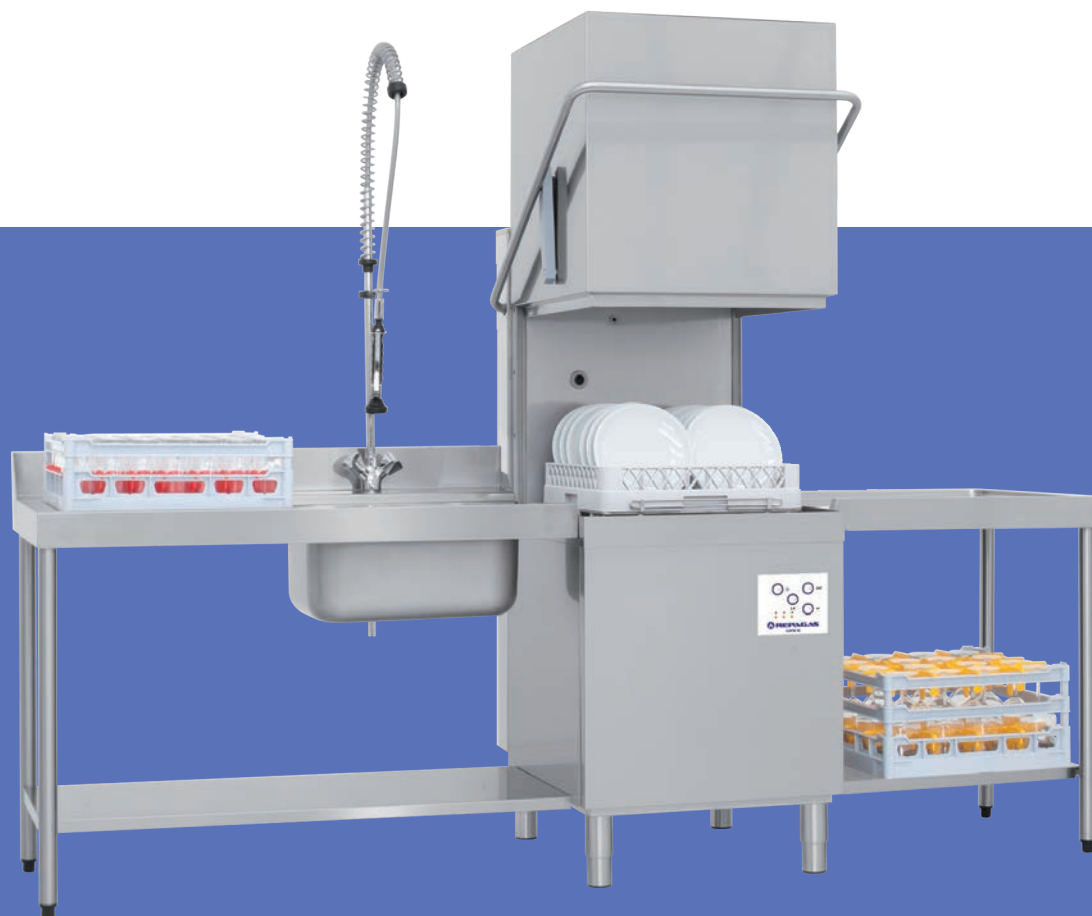
LAVAJILLAS DE CAPOTA

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

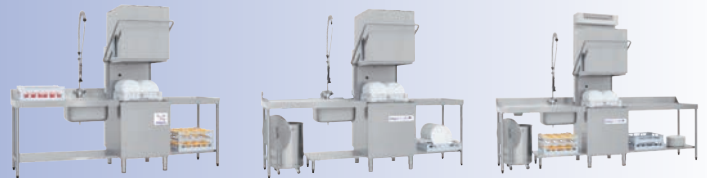
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



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

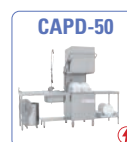
* Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50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

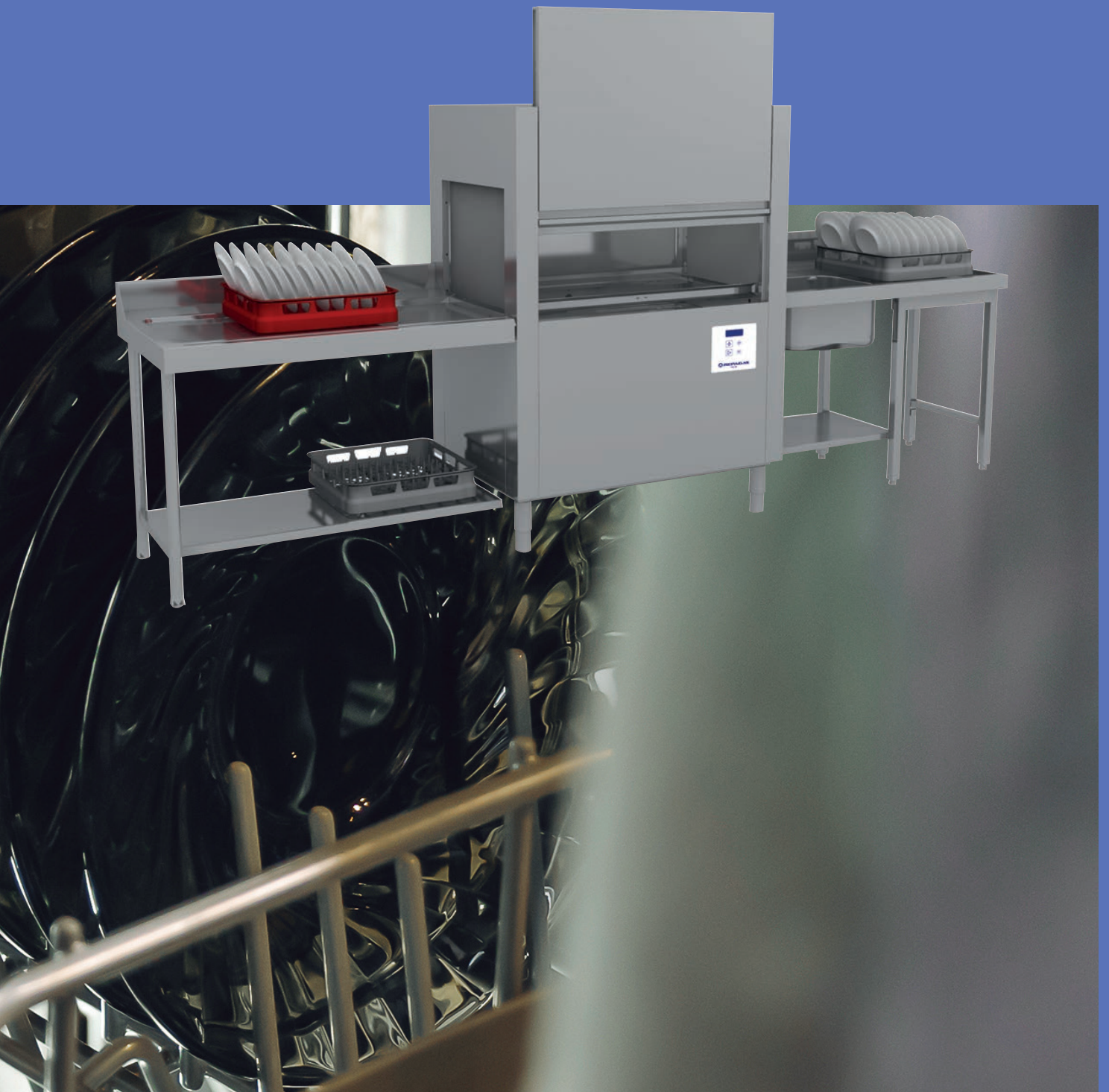


						
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	853 × 857 × 1.959	1.465 × 857 × 1.959
Apertura de puerta	Door opening height	Ouverture des portes	Einschubhöhe	cm	85	85
Cesta	Rack size	Panier	Korb	cm	70 × 70	132 × 70
Ciclos especiales	Special cycles	Cycles spéciaux	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

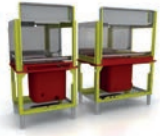


ARRASTRE DE LAS CESTAS CON GUÍAS LATERALES: Con respecto a la tradicional guía de avance central, este sistema asegura un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y facilita el acceso a las cubas para su limpieza. Los dientes que mueven las cestas son de acero de gran espesor, mientras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



FILTRES 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.

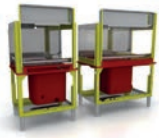


LAVAGE DES PANIERS AVEC GUIDES LATÉRAUX: En ce qui concerne le guide d'alimentation central traditionnel, ce système assure un meilleur lavage de la zone centrale du panier par le bas et facilite l'accès aux cuves pour le nettoyage. Les dents qui déplacent les paniers sont en acier épais, tandis que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



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.

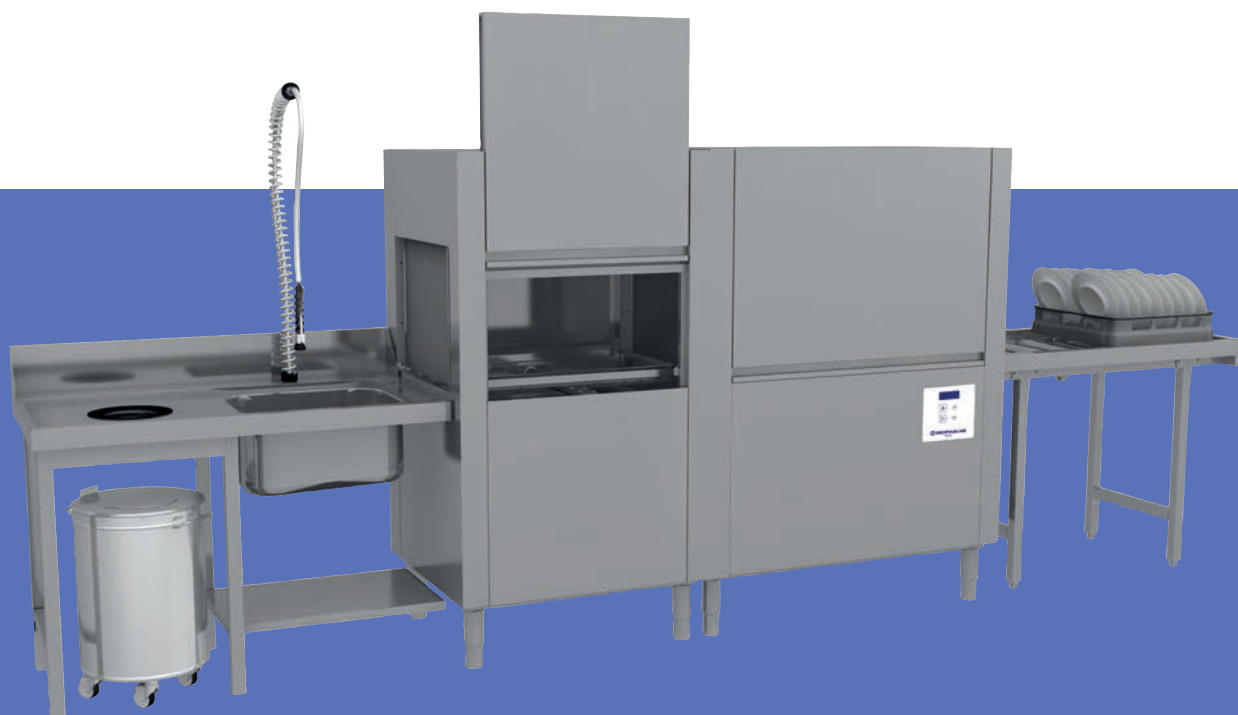


KORBTRANSPORT MIT SEITENFÜHRUNGEN: Die seitliche Korbführung ermöglicht das ungehinderte Spülen der Korbunterseite. Zudem sind Spülwanne und Siebe besser zugänglich. Der Korbtransport erfolgt beidseitig über Edelstahlzähne. Die Korbtransport-schiene gleitet auf abriebfestem Kunststoff.

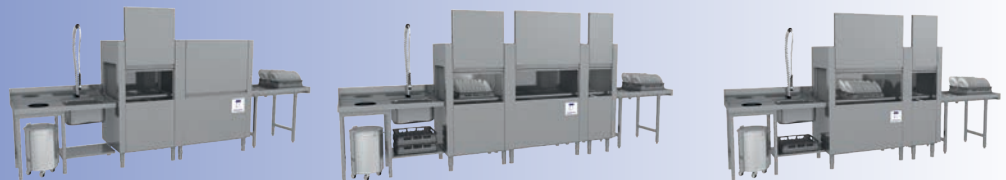


KONSTANTES NACHSPÜLEN PRORINSE: Verwendung einer 200 W Nachspülpumpe, um den Druck und die Durchflussmenge bei der Nachspülung ungeachtet des Fließdrucks im Zulauf sicherzustellen. Die Versorgung des Boilers erfolgt über einen "Break Tank" mit WRAS Zulassung.

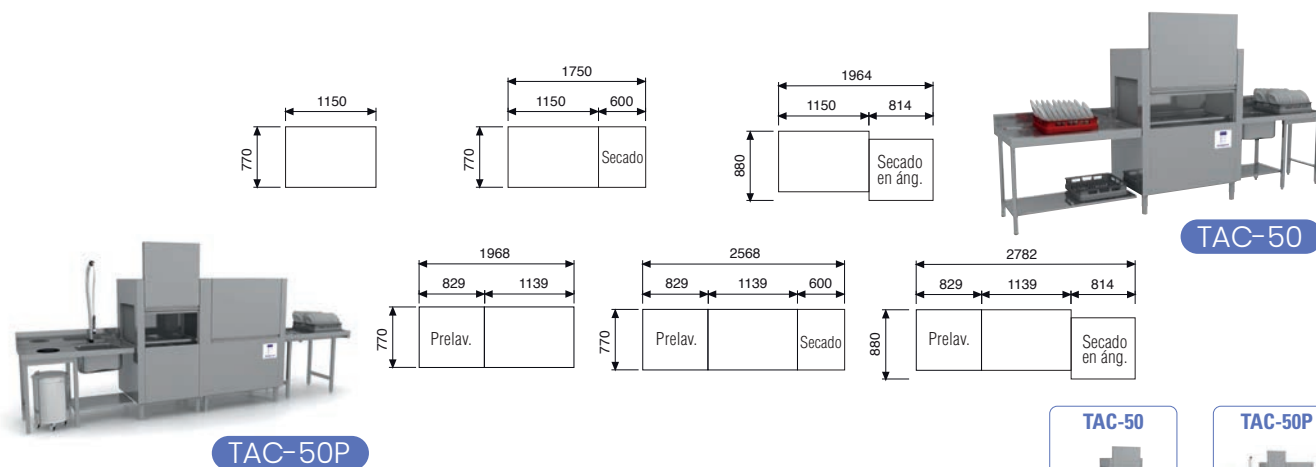
TÚNELES DE ARRASTRE



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

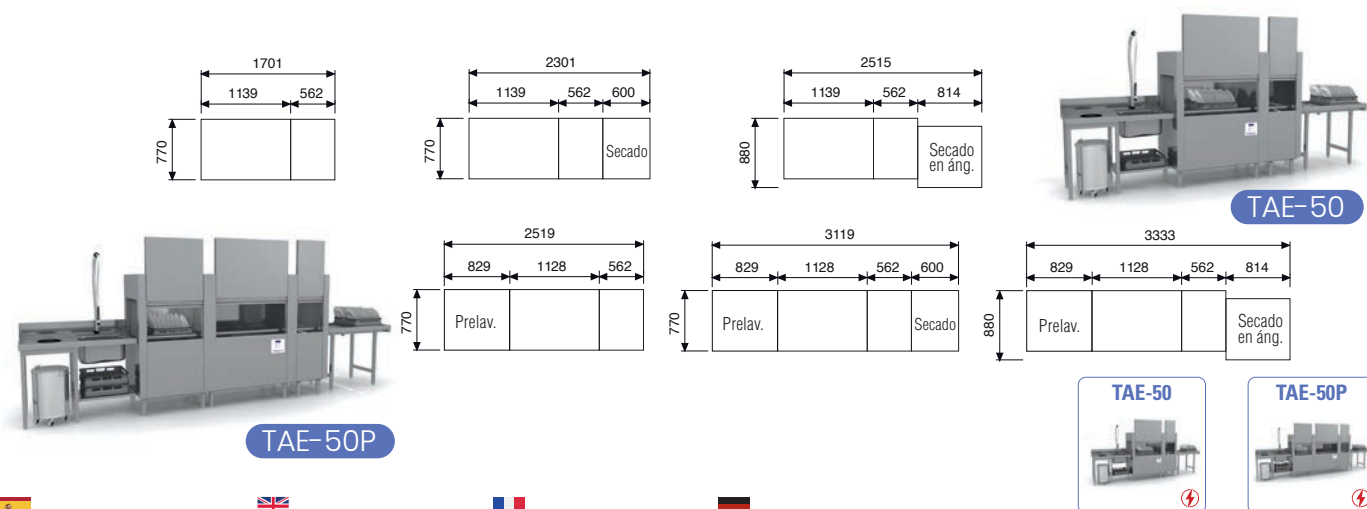


TÚNELES DE ARRASTRE



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 envoyées 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).

DELEGACIONES

CATALUÑA

(Barcelona, Tarragona, Lérida, Gerona y Andorra)

ITECNIC REPRESENTACIONS
D'HOSTELERÍA, S.L.
Polígono Industrial Sector Autopista
C/ Diesel, 1, nave 3.
Tel: 93 562 61 52
Fax: 93 562 61 45
info@itecnic.com
Web: www.itecnic.com
08150 – Parets del Vallès.
BARCELONA

EXTREMADURA

(Cáceres y Badajoz)

MANUEL PÉREZ GUIASADO
Polígono industrial La Avionera
C/ 1 de Mayo – Parcela 8.
Tel: 924 45 35 32
Fax: 924 45 61 91
representaciones.mpg@hotmail.com
06490 – Puebla de la Calzada
BADAJOZ

ZONA NOROESTE

GALICIA Y PRINCIPADO DE ASTURIAS
(La Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra)

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ
C/ Fotógrafo José Gil
Móvil: 671 090 610
noroeste@repagas.com
36209 – Vigo
PONTEVEDRA

ISLAS BALEARES

(Cabrera, Formentera, Ibiza, Mallorca y Menorca)

MARÍA ANTONIA GARI
Parcelación Son Reus III
C/ C, 3
Móvil: 639 646 848
magari2109@gmail.com
07120 – PALMA DE MALLORCA

ISLAS CANARIAS

(El Hierro, Fuerteventura, Gran Canaria, La Gomera, La Palma, Lanzarote y Tenerife)

INSULAR DE HOSTELERÍA, S.L.
Urbanización El Cebadal
C/ Arequipa, 10 Bajo
Tel: 928 47 41 40
Fax: 928 47 41 41
info@insularhosteleria.es
Web: www.insularhosteleria.es
35008 – LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

ZONA ANDALUCÍA

(Comunidad de Andalucía, Ceuta y Melilla)

FRANCISCO ORTEGA RIVAS
Paseo los Castaños, 2
Móvil: 637 81 83 65
andalucia@repagas.com
04720 – Aguadulce
ALMERÍA

ZONA LEVANTE

(Comunidad Valenciana, Región de Murcia y Albacete)

C.E.G. REPRESENTACIONES
DE HOSTELERÍA, S.L.
Polígono Industrial Les Vinyes
C/ Els Genovesos, 12
Tel: 96 287 29 79
Fax: 96 287 06 23
irene@cegrepresentaciones.es
46711 – Miramar.
VALENCIA

CASTILLA Y LEÓN

(León, Palencia, Salamanca, Valladolid y Zamora)

PROINDE RECAMBIOS, S.L.
Polígono Industrial San Cristóbal
C/ Aluminio, 40
Tel: 983 843 887
Móvil: 652 851 440
info@proinderecambios.com
Web: www.proinderecambios.es
47012 – Valladolid

ZONA NORTE

PAÍS VASCO / LA RIOJA / BURGOS
(Vizcaya)

MAHI, S.L.
C/ Subiñas, 4-6
Tel: 94 474 56 60
Fax: 94 476 14 85
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
48180 – LOIU

(Guipúzcoa)

MAHI, S.L.
Donosti Ibilbidea, 124
P.I. 26 Naves 13-14
Tel: 943 21 99 15
Fax: 943 21 87 52
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
20115 – ASTIGARRAGA

(Álava)

MAHI, S.L.
Polígono Industrial Betoño
C/ Kapelamendi, 1
Tel: 945 28 89 00
Fax: 945 28 68 60
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
01013 – VITORIA-GASTEIZ

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

MAHI, S.L.
Polígono Industrial Noáin-Esquiroz
C/ Y, nº 1
Tel: 948 30 31 84
Fax: 948 30 33 16
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
31110 – NOAIN

CANTABRIA

MAHI, S.L.
Polígono Industrial La Esprilla
Edificio B, nave
Tel: 942 32 45 00
Fax: 942 32 45 06
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
39608 – IGOLLO DE CAMARGO

ALEMANIA

REPAGAS DEUTSCHLAND. COMMITES
BUSINESS DEVELOPMENT AGENCY
Ruhrallee 9, 12
Tel: 0049 231 5869 48 03
m.hagemeister@repagas.com
D-44139 Etage, Dortmund

ZONA CENTRO

(Comunidad de Madrid, Ávila, Segovia, Guadalajara, Segovia, Cuenca, Toledo y Ciudad Real)

Avenida Arroyo Juncal, 7 – Portal 2, 4.º B
Móvil: 670 765 175
representadl@gmail.com
28700 – Navalcarnero
MADRID

SEDE CENTRAL

FÁBRICA, OFICINAS Y EXPOSICIÓN

Avenida de Fuenlabrada, 12
Tel: +34 91 604 82 44
Fax: +34 91 604 81 78
info@repagas.com
Web: www.repagas.com
28970 – Humanes de Madrid
MADRID