



EQUIPOS CALIENTES / HOT EQUIPMENT

CATÁLOGO / TARIFA

E CATALOG / PRICE LIST

F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

D KATALOG / PREISLISTE

**2026
09**

EQUIPOS CALIENTES HOT EQUIPMENT / ÉQUIPEMENT CHAUD

G7 PAG. 05



G7 PAG. 06



G7 PAG. 07/08



G7 PAG. 11/14



G7 PAG. 17/18





EQUIPOS CALIENTES HOT EQUIPMENT / ÉQUIPEMENT CHAUD

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304
- Funcionamiento a gas

DETALLES GENÉRICOS HORNILLOS

- Con robusta parrilla de fundición vitrificada.
- Modelos con parrilla supletoria, para recipientes de menor tamaño. [1]
- Con bandeja recoge-grasas, de acero inoxidable extraíble.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Modelos con quemador doble, de fundición de hierro. [2]
- Modelos con quemador triple, de fundición de hierro. [3]

HORNILLOS PAELLEROS DE SOBREMESA

- Altura 235 mm.
- Con patas regulables.

HORNILLOS DE GRAN RENDIMIENTO

- Altura 525 mm.
- Concebidos para usar ollas de gran capacidad (de 100 ó 150 litros, según modelo)

HORNILLOS PAELLEROS

- Altura 900 mm.
- Creados para la cocción de paellas, de hasta 600 ó 700 mm., de diámetro.

[E] CONSTRUCTION

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Operates with gas.

GENERAL DETAILS OF STOVES

- Equipped with a robust vitrified cast iron grill.
- Models come with an additional grill for smaller containers. [1]
- Includes a removable stainless steel grease tray.
- Brass taps with adjustable maximum, minimum, and pilot positions. Equipped with safety coil and thermocouple.
- Models have a double cast iron burner. [2]
- Models have a triple cast iron burner. [3]

TABLETOP PAELLA STOVES

- Height of 235 mm.
- With adjustable legs.

HIGH-PERFORMANCE STOVES

- Height of 525 mm.
- Designed for use with large capacity pots (100 or 150 liters, depending on the model).

PAELLA STOVES

- Height of 900 mm.
- Created for cooking paellas with a diameter of up to 600 or 700 mm.

[F] CONSTRUCTION

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Fonctionnement au gaz.

DÉTAILS GÉNÉRAUX DES BRÛLEURS

- Équipés d'une robuste grille en fonte vitrifiée.
- Modèles avec grille supplémentaire pour les récipients de plus petite taille. [1]
- Comprend un bac récupérateur de graisses amovible en acier inoxydable.
- Robinet en laiton avec positions réglables pour le débit maximal, minimal et la position pilote. Équipés d'une bobine de sécurité et d'une thermocouple.
- Modèles avec un double brûleur en fonte de fer. [2]
- Modèles avec un triple brûleur en fonte de fer. [3]

BRÛLEURS POUR PAELLA SUR TABLE

- Hauteur de 235 mm.
- Avec pieds réglables.

BRÛLEURS HAUTE PERFORMANCE

- Hauteur de 525 mm.
- Conçus pour utiliser des casseroles de grande capacité (100 ou 150 litres, selon le modèle).

BRÛLEURS POUR PAELLA

- Hauteur de 900 mm.
- Conçus pour la cuisson des paellas jusqu'à un diamètre de 600 ou 700 mm.

[1]



[2]



[3]





HASTA FIN DE EXISTENCIAS



↑49200M08



↑49200M86

MOD./COD.						€
49200M08	51	600x600x500	1 x 12,5	NO	12,5 KW	1.400
49200M86	52	600x600x500	1 x 12,5	OK	12,5 KW	1.570

HORNILLOS PAELLEROS A GAS

Ⓔ GAS PAELLA COOKERS

Ⓕ FOURNEAU À PAELLA À GAZ



HASTA FIN DE EXISTENCIAS



MAX Ø 600



↑ 49201G13



↑ 49201616



↑ 49202G13



↑ 49202616

MOD./COD.						€
49201G13	60	600x600x900	1 x 12,5	NO	12,5 KW	1.550
49201616	61	600x600x900	1 x 12,5	OK	12,5 KW	1.720
49202G13	122	1200x600x900	2 x 12,5	NO	25 KW	2.950
49202616	124	1200x600x900	2 x 12,5	OK	25 KW	3.290

HORNILLOS DE GRAN POTENCIA DE SOBREMESA A GAS

[E] HIGH-POWER COUNTERTOP GAS BURNERS
 [F] FOURNEAU HAUTE PUISSANCE À GAZ DE TABLE



↑ 49305TA0



↑ 49305TA5

MOD./COD.						
49305TA0	40	650x730x235	2 x 12,5	NO	25 KW	1.620
49305TA5	41	650x730x235	2 x 12,5	OK	25 KW	1.850

HORNILLOS DE GRAN POTENCIA CON SOPORTE A GAS

- HIGH-POWER GAS BURNERS WITH STAND
- FOURNEAU HAUTE PUISSANCE À GAZ AVEC SUPPORT



4930H6R0



4930H6R5

MOD./COD.						
4930H6R0	46	650x730x525	2 x 12,5	NO	25 KW	1.930
4930H6R5	47	650x730x525	2 x 12,5	OK	25 KW	2.160



GRATINADORES

E SALAMANDERS GRILL

F GRATINATEURS

DETALLES GENÉRICOS DE LOS GRATINADORES

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con patas regulables antideslizantes.
- Con rejilla cromada, en dotación
- Con bandeja extraíble.

GRATINADORES ELÉCTRICOS

- MODELOS FIJOS, con guías laterales para colocar la rejilla a la altura deseada, según el gratinado que deseen realizar.

1

- MODELOS CON REJILLA MÓVIL, la cual asciende o desciende, con 6 posiciones, mediante una palanca situada en el montante. Además es pasante, pudiendo instalarse en la mesa de pase. **2**

- MODELOS DE TECHO MÓVIL, se regula la altura, mediante el movimiento del mismo, el cual dispone de una asa, debidamente aislada. **3**

- Equipados con resistencias de acero inoxidable blindadas.
- En los modelos rápidos (FAST), el sistema calorífico se realiza mediante placas vitro-cerámicas, **3** que alcanzan los 200° C. en 20 segundos. Además, economizan el 75% del consumo de energía, con relación a los modelos con resistencias tradicionales.
- El control de la temperatura se realiza por medio de un termostato analógico, con indicador de funcionamiento.
- El mod./cod. **43730612**, con panel electrónico y temporizador DIGITAL. **5**

GRATINADORES A GAS

- MODELO FIJO, con guías laterales, para colocar la rejilla a la altura deseada.
- MODELOS CON REJILLA MÓVIL, la cual asciende o desciende, con varias posiciones, mediante palanca. Es pasante, pudiendo instalarse en la mesa de pase. **4**
- MODELOS CON GRILL, para gratinar y descongelar a la vez. También se puede usar como plancha. **6**
- Equipados con quemadores de rayos infrarrojos.
- Con grifos de latón, con máximo regulable, mínimo y posición piloto, con bobina de seguridad y termopar.

1



2



3



4



6



E

GENERIC DETAILS OF SALAMANDERS

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With adjustable non-slip feet.
- With chrome grille, supplied
- With removable tray.

GRATINADORES ELÉCTRICOS

- FIXED MODELS, with lateral guides to place the grid at the desired height, according to the gratin they wish to make. [1]
- MODELS WITH MOBILE GRILLE, which rises or falls, with 6 positions, using a lever located on the upright. It is also an intern, and can be installed on the pass table. [2]
- MOVABLE CEILING MODELS, adjusts the height by moving it, which has a handle, duly insulated. [3]
- Equipped with armored stainless steel resistors.
- In fast models (FAST), the heating system is carried out using vitro-ceramic plates, [3] which reach 200 ° C in 20 seconds. In addition, they save 75% of energy consumption, compared to models with traditional resistors.
- Temperature control is carried out by means of an analog thermostat, with an operation indicator.
- The mod./cod. **43730612**, with electronic panel and DIGITAL timer. [5]

GAS SALAMANDERS GRILL

- FIXED MODEL, with lateral guides, to place the grid at the desired height.
- MOVABLE GRILLE MODEL, which rises or falls, with various positions, using a lever. It is an intern, and can be installed on the pass table. [4]
- MODELS WITH GRILL, for grilling and defrosting simultaneously. Can also be used as a hotplate. [6]
- Equipped with infrared ray burners.
- With brass taps, with adjustable maximum, minimum and pilot position, with safety coil and thermocouple.

F

DÉTAILS GÉNÉRIQUES DES SALAMANDRES

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec pieds antidérapants réglables.
- Avec grille chromée, fournie
- Avec plateau amovible.

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

- MODÈLES FIXES, avec guides latéraux pour placer la grille à la hauteur désirée, selon le gratin qu'ils souhaitent réaliser. [1]
- MODÈLES AVEC GRILLE MOBILE, qui monte ou descend, avec 6 positions, à l'aide d'un levier situé sur le montant. C'est aussi traversant, et peut être installé sur la table de pass. [2]
- MODÈLES DE PLAFOND MOBILE, ajuste la hauteur en le déplaçant, qui a une poignée, dûment isolée. [3]
- Équipé de résistances blindées en acier inoxydable.
- Dans les modèles rapides (FAST), le système de chauffage est réalisé pour les plaques vitrocéramiques, [3] qui atteignent 200 ° C en 20 secondes. De plus, ils économisent 75% de la consommation d'énergie, par rapport aux modèles avec résistances traditionnelles.
- Le contrôle de la température est effectué au moyen d'un thermostat analogique, avec un indicateur de fonctionnement.
- Le mod./cod. **43730612**, avec panneau électronique et minuterie DIGITAL. [5]

SALAMANDRES À GAZ

- MODÈLE FIXE, avec guides latéraux, pour placer la grille à la hauteur souhaitée.
- MODÈLES AVEC GRILLE MOBILE, qui monte ou descend, avec différents positions, à l'aide d'un levier. C'est traversant, et peut être installé sur la table de pass. [4]
- MODÈLES AVEC GRILL, pour gratiner et décongeler en même temps. Peut également être utilisé comme une plaque chauffante. [6]
- Équipé de brûleurs à rayons infrarouges.
- Avec robinets en laiton, avec position maximum, minimum et pilote réglable, avec bobine de sécurité et thermocouple.

GRATINADORES ELÉCTRICOS

[E] ELECTRIC SALAMANDER

[F] SALAMANDRE ÉLECTRIQUE



↑ 43220612



↑ 43420612



↑ 43540612



↑ 43740612



GRUPO E GROUP F GROUPE 4/5



GRUPO E GROUP F GROUPE 14

MOD./COD.							€
43220612		18	540x400x400	380 x 380	GN 2/3	2 KW 230/1V	855
43420612		25	790x400x400	630 x 380	GN 1/1	4 KW 400/3V - 230/1V	1.090
43540612		34	560x400x350	380 x 400	GN 2/3	2 KW 230/1V	1.390
43740612		46	750x400x350	570 x 400	GN 1/1	4 KW 400/3V - 230/1V	1.815

FAST

GRATINADORES ELÉCTRICOS RÁPIDOS

[E] FAST ELECTRIC SALAMANDER

[F] SALAMANDRE ÉLECTRIQUE RAPIDE

200 °C
20''



↑ 43500612



↑ 43800612



ACCESORIOS



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 4/5



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 14



← 43730612

DIGITAL

[E]

[F]

- 1.Display tiempo de cocción
- 2.Marcha
- 3.Paro
- 4.Zonas de cocción
- 5.Piloto de funcionamiento
- 6.TempORIZADOR

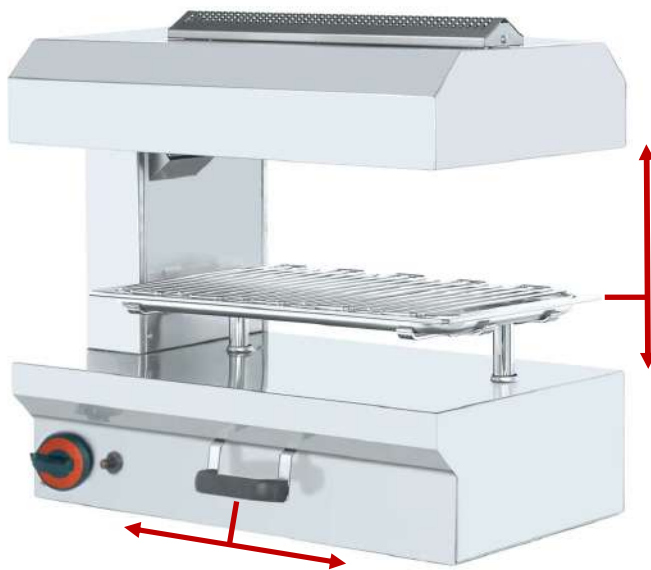
- 1.Display cooking time
- 2.Start
- 3.Stop
- 4.Cooking zones
- 5.Indicator light
- 6.Timer

- 1.Display temps de cuisson
- 2.Commencer
- 3.Arrêter
- 4.Zones de cuisson
- 5.Voyant de fonctionnement
- 6.Minuteur

MOD./COD.							€
43500612		19	540x400x400	380 x 390	GN 2/3	2 KW 230/1V	1.220
43800612		26	790x400x400	630 x 390	GN 1/1	4 KW 400/3V - 230/1V	1.655
43730612		60	600x480x500	600 x 350	GN 1/1	4 KW 400/3V - 230/1V	3.520



HASTA FIN DE EXISTENCIAS



↑ 43050G08



GRUPO ☐ GROUP ☐ GROUPE **4/5**



GRUPO ☐ GROUP ☐ GROUPE **14**

MOD./COD.							€
43050G08		40	630x380x580	530 x 325	GN 1/1	5 KW	2.215

GRATINADORES GRILL A GAS

- E GAS SALAMANDERS GRILL
- F SALAMANDRES GRILL AU GAZ



↑ 43000016



↑ 43000026



GRUPO E GROUP F GROUPE 4/5



GRUPO E GROUP F GROUPE 14

MOD./COD.						€
43000016		30	560x380x450	1 - 480 x 370	5 KW	1.445
43000026		57	1060x380x450	2 - 480 x 370	10 KW	1.995

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con pies regulables

DETALLES GENÉRICOS FREIDORAS DE PASTELERÍA

- Diseñadas para el uso específico de las pastelerías, con cubas de gran tamaño, y poca profundidad, que permiten freír de forma uniforme, sin amontonamiento de las piezas, como donuts, rosquillas, buñuelos, etc.
- Cubas con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Con cestas equipadas con 2 asas, para su fácil utilización. [1]
- Equipadas con rejilla que evita que caigan restos de producto y vayan al fondo de la cuba.
- Con grifo de vaciado, situado en el frontal, con dispositivo de seguridad que evita la obertura accidental. [2]
- Opcionalmente, se pueden colocar escurridores en un lado, derecho o izquierdo. Ver ACCESORIOS. [3]

FREIDORAS A GAS

- Con intercambiadores de calor en el interior de la cuba. Con quemadores de fundición, tipo soplete.
- Con válvula termostática de 0 a 190° C y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con termostato de seguridad, que pára la freidora en caso de aumento anormal de la temperatura del aceite a los 240° C.
- Con encendido piezo-eléctrico.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Con resistencias de acero inoxidable blindadas, que disponen de un mecanismo para que puedan rotar hasta la posición vertical, [4] y así facilitar la limpieza. Equipan un micro de seguridad, que desconecta la resistencia cuando se está limpiando, para evitar quemaduras y avería de la resistencia por sobre-calentamiento.
- Con termostato de 0 a 190° C y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad, que pára la freidora en caso de aumento anormal de la temperatura del aceite a los 240° C.

DETALLES GENÉRICOS DE LOS TOSTADORES DE PAN DE CINTA

- Concebidos para su instalación en los buffets de los hoteles.
- Con cinta de acero inoxidable, con avance regulable. [5]
- Se puede tostar cualquier tipo de pan. Boca de entrada de 70 mm de altura. [5]
- Dotados de bandeja para recoger migas de pan, extraíble. [6]
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, superior e inferior, de funcionamiento independiente.

MOD./COD. 43616017 (HORIZONTAL)

- Funcionamiento horizontal. Con doble sentido de giro.
- Introducción del pan, por la derecha o la izquierda, y una vez tostado, sale por el lado opuesto. [7]

MOD./COD. 43816017 (VERTICAL)

- Funcionamiento vertical. Tiene la ventaja de que ocupa solo 480 mm. del buffet.
- Se introduce el pan por la parte frontal superior, y sale por la inferior, tostado. [8]



E**CONSTRUCTION**

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With adjustable feet

GENERIC DETAILS PASTRY FRYERS

- Designed for the specific use of pastry shops, with large, shallow vats that allow uniform frying, without crowding of pieces, such as donuts, bagels, fritters, etc.
- Tanks with rounded edges to facilitate cleaning.
- With baskets equipped with 2 handles, for easy use. **[1]**
- Equipped with a grid that prevents product residues from falling and going to the bottom of the tank.
- With drain tap, located on the front, with a safety device that prevents accidental opening. **[2]**
- Optionally, drainer can be placed on one side, right or left. See ACCESSORIES. **[3]**

GAS FRYERS

- With heat exchangers inside the tank. With cast iron burners, torch type.
- With thermostatic valve from 0 to 190° C and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With safety thermostat, which stops the fryer in case of abnormal increase in oil temperature at 240° C.
- With piezo-electric ignition.

ELECTRIC FRYERS

- With armored stainless steel heating elements, which have a mechanism so that they can rotate to the vertical position, **[4]** and thus facilitate cleaning. They are equipped with a safety micro, which disconnects the resistance when it is being cleaned, to avoid burns and failure of the resistance due to overheating.
- With thermostat from 0 to 190° C and operating indicator light.
- With safety thermostat, which stops the fryer in case of abnormal increase in oil temperature at 240° C.

GENERIC DETAILS OF RIBBON BREAD TOASTERS

- Designed for installation in hotel buffets.
- With stainless steel belt, with adjustable advance. **[5]**
- Any type of bread can be toasted. 70 mm high inlet mouth. **[5]**
- Equipped with a removable tray to collect bread crumbs. **[6]**
- With independent operating upper and lower stainless steel armored heating elements.

MOD./COD. 43616017 (HORIZONTAL)

- Horizontal operation. With double direction of rotation.
- Introduction of the bread, from the right or the left, and once toasted, it comes out on the opposite side. **[7]**

MOD./COD. 43816017 (VERTICAL)

- Vertical operation. It has the advantage that it occupies only 480 mm. buffet.
- The bread is introduced through the upper front part, and it comes out toasted at the bottom. **[8]**

F**CONSTRUCTION**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec pieds réglables.

DÉTAILS GÉNÉRIQUES FRITEUSES À PÂTISSERIE

- Conçu pour l'usage spécifique des pâtisseries, avec de grandes cuves peu profondes qui permettent une friture uniforme, sans encombrement de morceaux, tels que beignets, donuts, bagels, etc.
- Cuves aux bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Avec des paniers équipés de 2 poignées, pour une utilisation facile. **[1]**
- Équipé d'une grille qui empêche les résidus de produit de tomber et d'aller au fond du réservoir.
- Avec robinet de vidange, situé à l'avant, avec un dispositif de sécurité qui empêche l'ouverture accidentelle. **[2]**
- En option, l'égouttoir peut être placé d'un côté, à droite ou à gauche. Voir ACCESSOIRES. **[3]**

FRITEUSES À GAZ

- Avec échangeurs de chaleur à l'intérieur du réservoir. Avec brûleurs en fonte, type torche.
- Avec vanne thermostatique de 0 à 190° C et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec thermostat de sécurité, qui arrête la friteuse en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile à 240° C.
- Avec allumage piézoélectrique.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Avec des éléments chauffants blindés en acier inoxydable, qui ont un mécanisme leur permettant de tourner en position verticale, **[4]** et de faciliter ainsi le nettoyage. Ils sont équipés d'un micro de sécurité, qui déconnecte la résistance lors du nettoyage, pour éviter les brûlures et la défaillance de la résistance due à une surchauffe.
- Avec thermostat de 0 à 190° C et voyant de fonctionnement.
- Avec thermostat de sécurité, qui arrête la friteuse en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile à 240° C.

DÉTAILS GÉNÉRIQUES DES GRILLE-PAIN AU RUBAN

- Conçu pour être installé dans les buffets de l'hôtel.
- Avec courroie en acier inoxydable, avec avance réglable. **[5]**
- Tout type de pain peut être grillé. Bouche d'entrée de 70 mm de hauteur. **[5]**
- Équipé d'un plateau amovible pour recueillir les miettes de pain. **[6]**
- Avec éléments chauffants blindés supérieurs et inférieurs en acier inoxydable à fonctionnement indépendant.

MOD./COD. 43616017 (HORIZONTAL)

- Fonctionnement horizontal. Avec double sens de rotation.
- Introduction du pain, de droite ou de gauche, et une fois grillé, il sort du côté opposé. **[7]**

MOD./COD. 43816017 (VERTICAL)

- Fonctionnement vertical. Il a l'avantage de n'occuper que 480 mm. buffet.
- Le pain est introduit par la partie avant supérieure, et il sort grillé en bas. **[8]**

FREIDORAS DE PASTELERÍA ELÉCTRICAS

Ⓔ ELECTRIC PASTRY FRYERS

Ⓕ FRITEUSES ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE



↑ 394181EF



↑ 393172EF



↑ 394181E5



↑ 393172E5



↑ 394181EP



ACCESORIOS
Ⓔ ACCESSORIES
Ⓕ ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.	Ⓜ	↔ ↗ ↕	📏	📏	🧺	📏	📏	🌀	€
394181EF	31	700x580x250	20	1	630x365x70	-	-	9 KW 400/3V	2.645
394181E5	42	700x580x900	20	1	630x365x70	1	-	9 KW 400/3V	3.100
394181EP	51	700x580x900	20	1	630x365x70	1	2	9 KW 400/3V	3.575
393172EF	40	1050x580x280	35	1	970x365x70	-	-	10 KW 400/3V	3.455
393172E5	58	1050x580x900	35	1	970x365x70	1	-	10 KW 400/3V	4.010

FREIDORAS DE PASTELERÍA A GAS

☐ GAS PASTRY FRYERS

☐ FRITEUSES À GAZ POUR PÂTISSERIE



↑ 390081GF



↑ 39008165



↑ 3900816P



↑ 39TP376F



ACCESORIOS

☐ ACCESSORIES

☐ ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.									€
390081GF	48	700x580x250	20	1	580x320x70	-	-	12 KW	3.280
39008165	60	700x580x900	20	1	580x320x70	1	-	12 KW	3.735
3900816P	68	700x580x900	20	1	580x320x70	1	2	12 KW	4.215
39TP376F	102	800x700x900	44	1	630x365x70	1	2	17,5 KW	4.760

TOSTADORES DE PAN DE CINTA ELÉCTRICOS

- E ELECTRIC RIBBON BREAD TOASTER
- F GRILLE-PAIN AU RUBAN ÉLECTRIQUE



↑ 43616017



↑ 43816017

MOD./COD.	 					€
43616017		20	750x420x250	500 x 200	3 KW 230/1V	1.695
43816017		20	480x510x410	260 x 460	3 KW 230/1V	1.670

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LOS BAÑOS MARÍA

- Con cubas embutidas, para recipientes GN, con todos los cantos internos redondeados, **1** para facilitar la limpieza.
- Dichas cubas, aisladas con fibra de vidrio.
- Con grifo de desagüe.
- Equipados con resistencias adhesivas, situadas en el fondo de la cuba, de manera que el interior está totalmente limpio.
- Régimen de trabajo de 0 a +90°C
- OPCIONALMENTE, disponemos de un doble fondo perforado para colocar sobre la base de la cuba, de acero inoxidable GN 1/1, para el mantenimiento de alimentos en ollas, directamente. O si lo desean, pueden colocar distintas combinaciones de recipientes GN (ver en ACCE-SORIOS)

BAÑOS MARÍA SOBRE SOPORTE CON RUEDAS

- Para recipientes GN de hasta 200 mm. de profundidad.
- Con 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno.
- Con parachoques.
- Con asa para su conducción, situada en el lateral (de 670 mm.), donde está el control de temperatura. **2**
- Con termómetro-termostato electrónico digital, e interruptor luminoso de marcha-paro.
- Con termostato de seguridad.
- Con estante inferior de acero inoxidable.
- Modelos con reserva inferior.

BAÑOS MARÍA SOBRE SOPORTE

- Para recipientes GN de hasta 200 mm. de profundidad.
- Con patas, dotadas de pies regulables.
- Con termómetro-termostato electrónico digital, e interruptor luminoso de marcha-paro.
- Con termostato de seguridad.
- Con estante inferior de acero inoxidable.
- Mod./cod. **37040M08**, con termostato analógico y puer-tas.

BAÑOS MARÍA DE SOBREMESA

- Para recipientes GN de hasta 150 mm. de profundidad.
- Con pies antideslizantes y regulables.
- Con termostato regulador de temperatura y piloto indicador de funcionamiento.
- Mod./cod. **53040240**, con dos cubas GN 1/1. Con mandos independientes. **3**



E

CONSTRUCTION

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.

GENERIC CHARACTERISTICS OF BAIN MARIES

- With Deep-drawn vats, for GN containers, with all internal edges rounded, **1** to facilitate cleaning.
- Said tanks, insulated with fiberglass.
- With drain tap.
- Equipped with adhesive resistances, located at the bottom of the tank, so that the interior is totally clean.
- Working regime from 0 to + 90° C
- OPTIONALLY, we have a double perforated bottom to be placed on the base of the tank, made of GN 1/1 stainless Steel, for the maintenance of food in pots, directly. Or if you wish, you can place different combinations of GN containers (see ACCESSORIES)

BAIN MARIES ON SUPPORT WITH WHEELS

- For GN containers up to 200 mm. deep.
- With 4 Ø 125 mm wheels, 2 of them with brakes.
- With bumpers.
- With handle for driving, located on the side (670 mm.), where the temperatura control is. **2**
- With digital electronic thermometer-thermostat, and luminous start-stop switch.
- With safety thermostat.
- With stainless steel bottom shelf.
- Models with lower reserve.

BAIN MARIES ON SUPPORT

- For GN containers up to 200 mm. deep.
- With legs, equipped with adjustable feet.
- With digital electronic thermometer-thermostat, and luminous start-stop switch.
- With safety thermostat.
- With stainless steel bottom shelf.
- Mod./cod. **37040M08**, with analog thermostat and doors.
- Mod./cod. **37040CAL**, with analog thermostat and lower reserve.

TABLETOP BAIN MARIES

- For GN containers up to 150 mm. deep.
- With non-slip and adjustable feet.
- With temperatura regulating thermostat and operation indicator light.
- Mod./cod. **53040240**, with two GN 1/1 tanks. With independent controls. **3**

F

CONSTRUCTION

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES BAIN MARIES

- Avec cuves embouties, pour bacs GN, avec tous les bords internes arrondis, **1** pour faciliter le nettoyage.
- Les dits réservoirs, isolés avec de la fibre de verre.
- Avec robinet de vidange.
- Equipé de résistances adhésives, situées au fond du réservoir, pour que l'intérieur soit totalement propre.
- Régime de travail de 0 à +90°C
- EN OPTION, nous avons un double fond perforé à placer sur le fond de la cuve, en acier inoxydable GN 1/1, pour l'entretien des aliments en pots, directement. Ou si vous le souhaitez, vous pouvez placer différentes combinaisons de conteneurs GN (voir ACCESSOIRES)

BAIN MARIES SUR SUPPORT AVEC ROUES

- Pour bacs GN jusqu'à 200 mm. profond.
- Avec 4 roues Ø 125 mm, dont 2 avec freins.
- Avec pare-chocs.
- Avec poignée pour la conduite, située sur le côté (670 mm.), Là où se trouve le contrôle de température. **2**
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique et interrupteur marche-arrêt lumineux.
- Avec thermostat de sécurité.
- Avec étagère inférieure en acier inoxydable.
- Modèles avec réserve inférieure.

BAIN MARIES SUR SUPPORT

- Pour bacs GN jusqu'à 200 mm. profond.
- Avec les jambes, équipés de pieds réglables.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique et interrupteur marche-arrêt lumineux.
- Avec thermostat de sécurité.
- Avec étagère inférieure en acier inoxydable.
- Mod./cod. **37040M08**, avec thermostat analogique et portes.
- Mod./cod. **37040CAL**, avec thermostat analogique et réserve inférieure.

BAIN MARIES SUR TABLE

- Pour récipients GN jusqu'à 150 mm. profond.
- Avec pieds antidérapants et réglables.
- Avec thermostat de régulation de température et voyant de fonctionnement.
- Mod./cod. **53040240**, avec deux réservoirs GN 1/1. Avec commandes indépendantes. **3**

BAÑOS MARÍA CON RUEDAS

☒ BAIN MARIE WITH WHEELS

☒ BAIN MARIE À ROULETTES



51020240	↑ 52020240	53020240
↔ 770	↔ 1100	↔ 1420



↑ 52120240



↑ 51120240



Calor estático

☒ Static heat

☒ Chaleur statique



ACCESORIOS

☒ ACCESSORIES

☒ ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.								€
51020240		56	770x670x900	2 GN 1/1 - 200	1	-	1,6 KW 230/1V	2.345
52020240		67	1100x670x900	3 GN 1/1 - 200	1	-	2,4 KW 230/1V	2.780
53020240		78	1420x670x900	4 GN 1/1 - 200	1	-	3,2 KW 230/1V	3.335
51120240		66	830x670x900	2 GN 1/1 - 200	1	2	2,4 KW 230/1V	4.130
52120240		78	1160x670x900	3 GN 1/1 - 200	1	3	3,2 KW 230/1V	4.550

BAÑOS MARÍA SOBRE SOPORTE

☒ BAIN MARIE ON SUPPORT

☒ BAIN MARIE SUR SUPPORT



↑ 37040M08



53020340	↑	54020340
↔ 1060		↔ 1400



ACCESORIOS
☒ ACCESSORIES
☒ ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.								€
37040M08		65	800x750x850	2 GN 1/1 - 200	1	2	2 KW 230/1V	1.505
53020340		61	1060x610x850	3 GN 1/1 - 200	1	-	2,4 KW 230/1V	2.450
54020340		71	1400x610x850	4 GN 1/1 - 200	1	-	3,2 KW 230/1V	2.695

BAÑOS MARÍA DE SOBREMESA

TABLETOP BAIN MARIE

BAIN MARIE SUR TABLE



550041M8



550031M8



51040240



53040240

CUBAS AISLADAS
INSULATED TANKS
CUVES ISOLÉES

CUBAS INDEPENDIENTES
INDEPENDENT TANKS
CUVES INDÉPENDANTES



ACCESORIOS
ACCESSORIES
ACCESOIRES



CUBETAS GASTRONORM
GASTRONORM PANS
RÉCIPIENTS GASTRONORM

MOD./COD.					DOT		€
550041M8		14	340x570x260	1 - 1/1 - 150	4 x 1/4 - 150	1 KW 230/1V	355
550031M8		13	340x570x260	1 - 1/1 - 150	3 x 1/3 - 150	1 KW 230/1V	315
51040240		17	325x560x250	1 - 1/1 - 150	NO	0,6 KW 230/1V	660
53040240		32	650x560x250	2 - 1/1 - 150	NO	1,2 KW 230/1V	1.150

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LAS MESAS CALIENTES, MURALES Y CENTRALES

- Cuba aislada con fibra de vidrio.
- Con patas regulables de acero inox. Para elevar la altura de 850 a 900 mm.
- Con 2 estantes, el inferior y el intermedio.
- Con calor ventilado, para mejor reparto del calor.
- Con resistencias circulares blindadas de acero inox.
- Con termómetro termostato electrónico digital e interruptor luminoso marcha-paro.

MESAS CALIENTES MURALES PARA PLATOS

- Con peto posterior de 100 mm. **[1]**
- Con dos puertas correderas

MESAS CALIENTES CENTRALES PARA PLATOS

- Creadas para su colocación en el centro, para usarlas como mesas de pase.
- Por ello, dispone de cuatro puertas correderas, 2 por cada lado, lo que permite acceder a los platos, tanto al cocinero como al camarero. **[2]**

RESERVAS CALIENTES PARA PLATOS Y GN 1/1 CON COMIDA

- Altura 630 mm. diseñadas para colocar en su encimera, aparatos de cocción de 600, 700 ó 900 mm. de fondo. O para su instalación en buffets.
- Con patas regulables de acero inox, para poder ajustar la altura en línea con las cocinas.
- Calor estático.
- Con elemento calefactor, extraíble, compacto. **[3]** Con resistencia de acero inoxidable blindada, termostato regulable de temperatura y piloto indicador de funcionamiento.
- Con un estante inferior, donde se pueden depositar platos.
- Así mismo, dispone de guías para 3 recipientes GN 1/1-65, encima del calefactor. **[4]**
- Opcionalmente, se pueden colocar kits de 4 guías en las otras puertas (ver ACCESORIOS), en el caso de querer utilizar la reserva para recipientes GN 1/1. **[5]**
- Con puertas pivotantes.

ARMARIOS CALIENTES PARA PLATOS

- Ideados para su instalación en comedores o buffets, para platos de hasta 310 mm Ø.
- Altura 870 mm.
- Calor estático.
- Con resistencia de acero inoxidable blindada.
- Con termostato de temperatura regulable y piloto indicador de funcionamiento.
- Con dos estantes, el inferior y otro intermedio.
- Con puertas pivotantes.



E

CONSTRUCTION

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.

GENERIC CHARACTERISTICS OF THE HOT, WALL AND CENTRAL TABLES

- Fiberglass insulated tank.
- With adjustable stainless steel legs. To raise the height from 850 to 900 mm.
- With 2 shelves, the lower one and the middle one.
- With ventilated heat, for better heat distribution.
- With armored circular stainless steel heating elements.
- With digital electronic thermostat thermometer and luminous on-off switch.

HOT WALL TABLES FOR DISHES

- With rear breastplate of 100 mm. **1**
- With two sliding doors.

CENTRAL HOT TABLES FOR DISHES

- Created for placement in the center, to be used as pass tables.
- For this reason, it has four sliding doors, 2 on each side, which allows access to the dishes, both for the cook and the waiter. **2**

HOT RESERVATIONS FOR DISHES AND GN 1/1 WITH FOOD

- Height 630 mm. designed to place 600, 700 or 900 mm cooking appliances on your countertop. Or for its installation in buffets.
- With adjustable stainless steel legs, to be able to adjust the height in line with the kitchens.
- Static heat.
- With heating element, removable, compact. **3**
With armored stainless steel resistance, adjustable temperature thermostat and operation indicator light.
- With a lower shelf, where dishes can be deposited.
- Likewise, it has guides for 3 GN 1 / 1-65 containers, above the heating element. **4**
- Optionally, kits of 4 guides can be placed on the other doors (see ACCESSORIES), if you want to use the reserve for GN 1/1 containers. **5**
- With pivoting doors.

HOT CABINETS FOR DISHES

- Designed for installation in dining rooms or buffets, for dishes up to 310 mm Ø.
- Height 870 mm.
- Static heat.
- With armored stainless steel resistance.
- With adjustable temperature thermostat and operation indicator light.
- With two shelves, the lower one and the other one in the middle.
- With pivoting doors.

F

CONSTRUCTION

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES TABLES CHAUDES, MURALES ET CENTRAL

- Réservoir isolé en fibre de verre.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable. Pour élever la hauteur de 850 à 900 mm.
- Avec 2 étagères, celle du bas et celle du milieu.
- Avec chaleur ventilée, pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Avec éléments chauffants circulaires blindés en acier inoxydable.
- Avec thermomètre thermostat électronique numérique et interrupteur marche-arrêt lumineux.

TABLES CHAUDES MURALES POUR PLATS

- Avec dossard arrière de 100 mm. **1**
- Avec deux portes coulissantes.

TABLES CHAUFFANTES CENTRALES POUR PLATS

- Créé pour être placé au centre, à utiliser comme tables de passage.
- Pour cette raison, il dispose de quatre portes coulissantes, 2 de chaque côté, qui permettent d'accéder aux plats, tant pour le cuisinier que pour le serveur. **2**

RÉSERVES CHAUDES POUR PLATS ET GN 1/1 AVEC DE LA NOURRITURE

- Hauteur 630 mm. conçu pour placer des appareils de cuisson de 600, 700 ou 900 mm sur le plan de travail. Ou pour son installation dans des buffets.
- Avec des pieds réglables en acier inoxydable, pour pouvoir ajuster la hauteur à les fourneaux.
- Chaleur statique.
- Avec élément chauffant, amovible, compact. **3**
Avec résistance blindée en acier inoxydable, thermostat de température réglable et voyant de fonctionnement.
- Avec une étagère inférieure, où les plats peuvent être déposés.
- De même, il dispose de guides pour 3 récipients GN 1 / 1-65, au-dessus du élément chauffant. **4**
- En option, des kits de 4 guides peuvent être placés sur les autres portes (voir ACCESSOIRES), si vous souhaitez utiliser la réserve pour conteneurs GN 1/1. **5**
- Avec portes pivotantes.

ARMOIRES CHAUDES POUR PLATS

- Conçu pour une installation dans des salles à manger ou des buffets, pour des plats jusqu'à 310 mm Ø.
- Hauteur 870 mm.
- Chaleur statique.
- Avec résistance en acier inoxydable blindé.
- Avec thermostat de température réglable et voyant de fonctionnement.
- Avec deux étagères, l'une inférieure et l'autre au milieu.
- Avec portes pivotantes.

MESAS CALIENTES MURALES PARA PLATOS

WALL HOT TABLES FOR DISHES

TABLES CHAUDES MURALES POUR LES PLATS



600	60000440	61000440	
700	60000340	61000340	64000340
1200	1600	2000	

MOD./COD.								€
60000440		70	1200x600x850	2	2	135	2 KW 230/1V	2.485
61000440		88	1600x600x850	2	2	180	3 KW 230/1V	3.025
60000340		74	1200x700x850	2	2	135	2 KW 230/1V	2.565
61000340		93	1600x700x850	2	2	180	3 KW 230/1V	3.115
64000340		113	2000x700x850	2	2	225	3 KW 230/1V	3.685

MESAS CALIENTES CENTRALES PARA PLATOS

☒ CENTRAL HOT TABLES FOR DISHES

☒ TABLES CHAUDES CENTRALES POUR LES PLATS



↗	600	64010440	66010440	
↗	700	60010340	61010340	↑ 64010340
↔	1200	↔	1600	↔ 2000

MOD./COD.	🔥	📦	↔ ↗ ↕	📁	📏	Ø 310	🌀	€
64010440	🌀	74	1200x600x850	4	2	135	3 KW 230/1V	2.745
66010440	🌀	94	1600x600x850	4	2	180	3 KW 230/1V	3.310
60010340	🌀	78	1200x700x850	4	2	135	3 KW 230/1V	2.970
61010340	🌀	99	1600x700x850	4	2	180	3 KW 230/1V	3.530
64010340	🌀	121	2000x700x850	4	2	225	3 KW 230/1V	4.280

RESERVAS CALIENTES PARA PLATOS Y GN 1/1 CON COMIDA

☒ HOT RESERVES FOR DISHES AND GN 1/1 WITH FOOD

☒ RÉSERVES CHAUDES POUR PLATS ET GN 1/1 AVEC NOURRITURE



Calor estático

☒ Static heat

☒ Chaleur statique



↑ **600104BH**



↑ **600208BH**



↑ **600321BH**



ACCESORIOS

☒ ACCESSORIES

☒ ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.									
600104BH		30	400x700x600	1	- / 3	-	3 GN 1/1 - 65	1,3 KW 230/1V	1.585
600208BH		42	800x700x600	2	1+3	30	3 GN 1/1 - 65	1,3 KW 230/1V	2.020
600321BH		61	1200x700x600	3	1+3	60	3 GN 1/1 - 65	1,3 KW 230/1V	2.400



ARMARIOS CALIENTES PARA PLATOS

☒ HOT CUPBOARDS FOR DISHES

☒ ARMOIRES CHAUDES POUR PLATS



Calor estático

☒ Static heat

☒ Chaleur statique



↑ **61030240**



↑ **62030240**

MOD./COD.								€
61030240		26	400x460x870	1	2	60	400 W 230/1V	1.130
62030240		37	800x460x870	2	3	120	1,5 KW 230/1V	1.790

CONSTRUCCIÓN

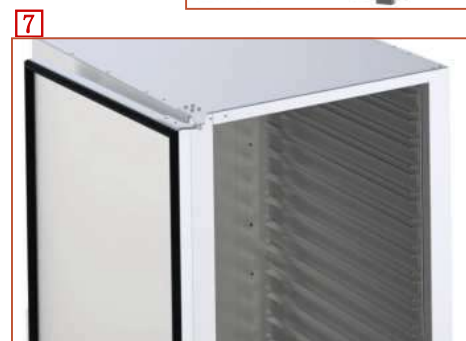
- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Cuba aislada con fibra de vidrio.
- Con calor ventilado, para mejor reparto del calor. **[1]**
- Con resistencias circulares, blindadas de acero inox.
- Con termómetro-termostato electrónico digital e interruptor luminoso de marcha-paro.
- Mod. **80839169**, con termostato analógico.
- Con guías para recipientes GN. **[2]**
- La circulación del aire, es total, puesto que las cubetas, no tocan las paredes de la cuba.
- Con las puertas pivotantes.

MESAS CALIENTES PARA COMIDAS

- Con peto posterior de 100 mm. **[3]** Mods. **65002340** y **62002340**
- Con patas regulables de acero inoxidable, para elevar la altura.
- Capacidad para 7 recipientes GN 1/1-65 por puerta. **[4]**
- Se puede generar humedad, colocando un recipiente GN 1/1 de 40 mm., en la parte inferior, llenándolo de agua, la cual crea el grado de humedad idóneo para que no se resequen los alimentos. (Ver ACCESORIOS)

CARROS CALIENTES PARA COMIDAS

- Con 4 ruedas reforzadas de 150 mm. Ø, 2 de ellas con freno.
- Con parachoques en las 4 esquinas. **[6]**
- Con asas para su conducción, situadas en el lado estrecho del carro.
- Cable de conexión extensible, al ser espiral, monofásico, con gancho en el lateral, para cuando está en movimiento.
- Capacidad para un recipiente GN 2/1 ó dos GN 1/1 por guía, al ser la entrada por el lado de 530 mm. (Ver ACCESORIOS)
- La humedad se genera llenando de agua los recipientes GN 2/3 que lleva de serie en la base de la cubeta, encima del grupo calefactor, y de esa forma, se evita que se resequen los alimentos. **[5]**
- Bisagras diseñadas de manera que la apertura de las puertas llegue hasta los 270°, consiguiendo con ello. Que cuando está abierta, se quede adosada al lateral del carro, y no moleste. **[7]**
- Puertas con burlete de silicona, para el mantenimiento de la temperatura interna. **[7]**
- Cierre a presión, con llave.



E

CONSTRUCTION

- Interior and exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Fiberglass insulated tank
- With ventilated heat, for better heat distribution. **[1]**
- With circular heating elements, armored in stainless steel.
- With digital electronic thermometer-thermostat and luminous start-stop switch.
- Model **60939159**, with analog thermostat.
- With guides for GN containers. **[2]**
- The air circulation is total, since the trays do not touch the walls of the tank.
- With pivoting doors.

HOT TABLES FOR MEALS

- With rear breastplate of 100 mm. **[3]** Models **65002340** and **62002340**.
- With adjustable stainless steel legs, to raise the height from 850 to 900 mm.
- Capacity for 7 GN 1 / 1-65 containers per door. **[4]**
- Humidity can be generated by placing a GN 1/1 40 mm. Container at the bottom, filling it with water, which creates the ideal degree of humidity so that the food does not dry out. (See ACCESSORIES)

HOT MEAL DELIVERY TROLLEYS

- With 4 reinforced wheels of 150 mm. Ø, 2 of them with brake.
- With bumpers on all 4 corners. **[6]**
- With handles for driving, located on the narrow side of the cart.
- Extendable connection cable, being spiral, single phase, with hook on the side, for when it is on the move.
- Capacity for one GN 2/1 container or two GN 1/1 per guide, as the entrance is 530 mm from the side. (See ACCESSORIES)
- Moisture is generated by filling the GN 2/3 containers with water, which are fitted as standard at the base of the tank, above the heating unit, and thus prevent the food from drying out. **[5]**
- Hinges designed so that the opening of the doors reaches up to 270°, thereby achieving. That when it is open, it remains attached to the side of the trolley, and does not disturb. **[7]**
- Doors with silicone gasket, to maintain the internal temperature. **[7]**
- Snap closure, with key.

F

CONSTRUCTION

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Réservoir isolé en fibre de verre
- Avec chaleur ventilée, pour une meilleure répartition de la chaleur. **[1]**
- Avec éléments chauffants circulaires, blindés en acier inoxydable.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique et interrupteur marche-arrêt lumineux.
- Modèle **60939159**, avec thermostat analogique.
- Avec guides pour conteneurs GN. **[2]**
- La circulation de l'air est totale, puisque les plateaux ne touchent pas les parois de le réservoir.
- Avec portes pivotantes.

TABLES CHAUDES POUR LES REPAS

- Avec dossard arrière de 100 mm. **[3]** Modèles **65002340** et **62002340**.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable, pour élever la hauteur de 850 à 900 mm.
- Capacité pour 7 conteneurs GN 1 / 1-65 par porte. **[4]**
- L'humidité peut être générée en plaçant un récipient GN 1/1 40 mm au fond, en le remplissant d'eau, ce qui crée le degré d'humidité idéal pour que les aliments ne se dessèchent pas. (Voir ACCESSOIRES)

CHARIOTS DE LIVRAISON DE REPAS CHAUDS

- Avec 4 roues renforcées de 150 mm. Ø, 2 d'entre eux avec frein.
- Avec pare-chocs aux 4 coins. **[6]**
- Avec poignées pour la conduite, situées sur le côté étroit du chariot.
- Câble de connexion extensible, en spirale, monophasé, avec crochet sur le côté, pour quand il est en mouvement.
- Capacité pour un bac GN 2/1 ou deux GN 1/1 par guide, l'entrée étant à 530 mm de côté. (Voir ACCESSOIRES)
- L'humidité est générée en remplissant les récipients GN 2/3 avec de l'eau, qui sont montés en standard à la base du réservoir, au-dessus de l'unité de chauffage, et de cette manière, les aliments ne se dessèchent pas. **[5]**
- Charnières conçues pour que l'ouverture des portes atteigne jusqu'à 270°, réalisant ainsi que lorsqu'il est ouvert, il reste attaché au côté le chariot, et ne dérange pas. **[7]**
- Portes avec joint en silicone, pour maintenir la température interne. **[7]**
- Fermeture à pression, avec clé.

MESAS CALIENTES PARA COMIDAS

☒ HOT TABLES FOR MEALS

☒ TABLES CHAUDES POUR LES REPAS



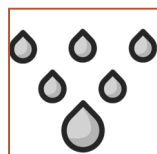
↑ 80839169



↑ 65002340



↑ 62002340



ACCESORIOS

☒ ACCESSORIES

☒ ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.								€
80839169		82	960x840x800	2	7+7	GN 1/1 - 65 ó 600 x 400	2,6 KW 230/1V	2.755
65002340		75	1200x700x850	2	14	GN 1/1 - 65	2 KW 230/1V	3.900
62002340		95	1600x700x850	3	21	GN 1/1 - 65	3 KW 230/1V	4.195

CARROS CALIENTES PARA COMIDAS

☒ HOT TABLES FOR MEALS

☒ TABLES CHAUDES POUR LES REPAS



↑ 63000041



61100041



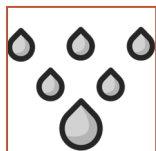
↑ 61000041



61200041



↑ 62000041



ACCESORIOS

☒ ACCESSORIES

☒ ACCESSOIRES



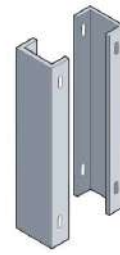
OPTIONAL

MOD./ COD.							*			€
63000041		78	700x805x1150	1	11	GN 2/1 - GN 1/1		55	3 KW 230/1V	3.400
61100041		105	700x805x1740	1	17	GN 2/1 - GN 1/1		70	3 KW 230/1V	3.980
61000041		105	700x805x1740	1	22	GN 2/1 - GN 1/1		55	3 KW 230/1V	4.030
61200041		155	1350x805x1740	2	34	GN 2/1 - GN 1/1		70	3 KW 230/1V	6.605
62000041		155	1350x805x1740	2	44	GN 2/1 - GN 1/1		55	4 KW 230/1V	6.660

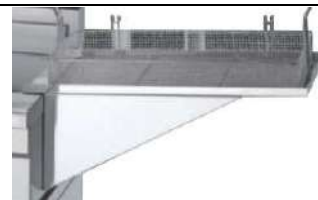
ACCESORIOS

🇪 ACCESSORIES

🇫 ACCESSOIRES



PARRILLA SUPLETORIA HORNILLOS 🇪 SUPPLEMENTARY GRIDDLE COOKERS 🇫 GRILL SUPPLÉMENTAIRE FOURNEAU			KIT SOPORTES DE PARED PARA GRATINADORES 🇪 WALL BRACKET KIT FOR GRILLS 🇫 KIT DE SUPPORTS MURALS POUR GRILS		
COD.		€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
492002P	470 x 470	170	4A008009	43800612	125
			4A003009	43730612	125



CESTAS DE FREIDORA DE PASTELERÍA 🇪 PASTRY FRYER BASKETS 🇫 PANIERS DE FRITEUSE À PÂTISSERIE			ESCURRIDORES DE FREIDORA DE PASTELERÍA 🇪 PASTRY FRYER DRAINERS 🇫 ÉGOUTTOIRS POUR FRITEUSE À PÂTISSERIE			
COD.		€	COD.		PARA E FOR F POUR	€
4A775401	580 x 320 x 70	167	4A288100	645 x 350	390081GF	135
4A310301	630 x 365 x 70	162	4A358100	765 x 390	394181EF	135
4A916601	970 x 365 x 70	255	4A009100	1125 x 390	393172EF	180



CUBETAS GASTRONORM INOX 18/10 AISI 304 🇪 GASTRONORM PANS STAINLESS STEEL 18/10 AISI 304 🇫 RÉCIPIENTS GASTRONORM EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304						SEPARADORES RECIPIENTES GN 🇪 GN CONTAINER SEPARATORS 🇫 SEPARATEURS DE RECIPIENTES GN			REJILLAS ACERO INOX GN 🇪 GN STAINLESS STEEL GRIDS 🇫 GRILLES EN ACIER INOX GN			
COD.		€	COD.		€	COD.	GN	€	COD.	GN		€
	GN 2/1 650 x 530			GN 2/3 352 x 325							GN 2/1 650 x 530	
CP210401	40	67	CP232001	200	87	SEPAGN11	1/1	12	31960000	2/1	650 x 530	47
CP210651	65	76	GN 1/2 325 x 265			SEPAGN13	1/3	9	31950000	1/1	530 x 325	35
CP211001	100	94	CP121501	150	41							
GN 1/1 530 x 325			CP122001	200	55							
CP1102X1	20	29	GN 1/3 325 x 176									
CP1104X1	40	32	CP131501	150	41							
CP1106X1	65	36	CP132001	200	48							
CP1110X1	100	48	GN 1/4 265 x 162			KIT GUÍAS PARA 4 GN 1/1 🇪 GUIDE KIT FOR 4 GN 1/1 🇫 KIT DE GUIDAGE POUR 4 GN 1/1 DOBLE FONDO PERFORADO BM 🇪 PERFORATED BOTOM FOR BM 🇫 DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BM						
CP111501	150	63	CP141001	100	23							
CP112001	200	76	CP141501	150	33							
GN 2/3 352 x 325			GN 1/6 176 x 162									
CP230401	40	33	CP161001	100	22	COD.	€		COD.	GN		€
CP231501	150	65	CP161501	150	33						4A205997	



SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE



Largo

E Length

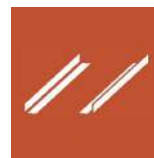
F Large



Capacidad litros

E Liters capacity

F Capacité litres



Pares de guías

E Guide pairs

F Paires de guides



Fondo

E Width

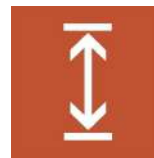
F Profond



Número de cubas

E Number of tanks

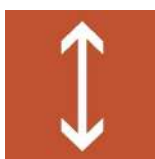
F Numéro de cuves



Separacion entre guías

E Guide separation

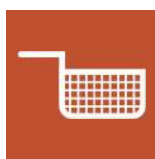
F Séparation des guides



Alto

E Height

F Haut



Dimensiones cesta

E Basket dimensions

F Dimensions du panier



Humedad

E Humidity

F Humidité



Peso

E Weight

F Poids



Puertas correderas

E Sliding doors

F Portes coulissantes



Lado de entrada

E Input side

F Côté d'entée



Fuegos gas

E Burners

F Feux



Puertas pivotantes

E Pivot doors

F Portes pivotantes



Gas

E Gas

F Gaz



Parrilla supletoria

E Supplementary grill

F Grille supplémentaire



Niveles

E Levels

F Niveaux



Eléctrico

E Electric

F Électrique



Dimensiones parrilla

E Grill dimensions

F Dimensions du gril



Calor estático

E Static heat

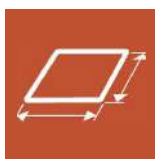
F Chaleur statique



Precio en EUROS

E Price in EUROS

F Prix en EUROS



Dimensiones placa

E Plate dimensions

F Dimensions plaque



Capacidad de platos

E Capacity dishes

F Plats de capacité

1 Kw. Gas = 860 Kcal/h
1 Kcal/h = 1,16 Kw. Gas
1 HP = 746 W



Medidas Gastronorm

E Gastronorm sizes

F Mesures Gastronorm



Diametro

E Diameter

F Diamètre



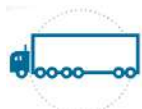
PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)



FORMAS DE PAGO

Pago anticipado a la confirmación del pedido.



PORTES EN ESPAÑA

Pagados en península y Baleares, a partir de 500,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.



GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamiento son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.



JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

E SALES CONDITIONS



E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).



E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.



E TECHNICAL CHARACTERISTICS

As a manufacturer, we reserve the right to modify the characteristics of our catalogues without prior notice, in the interest of improving our products.



E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer.

The manufacturer does not accept any responsibility for any type of compensation.



E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire.

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le présent catalogue, dans le but d'améliorer nos produits.

F GARANTIE

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

PIECES

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

Les fabricants n'est en aucun cas responsable

F JURIDICION

En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.



WWW.EURAST.COM



EURAST

RCR

www.recambiosrcr.com

RECAMBIOS Y COMPONENTES RESTAURACIÓN, S.L.
Roquetas, nave 115 - Pol. Ind. Can Magre
08187 - SANTA EULALIA DE RONÇANA
(Barcelona) - Spain
comercial@recambiosrcr.com
+34 938 486 767

