

Cocinas profesionales | sistema modular

- Completa gama industrial de línea de cocinas con todos los elementos necesarios para optimizar el espacio, mejorar rendimientos y cubrir todas las necesidades del cocinero profesional.
- Construida en acero inoxidable.

- Robustez, rendimiento y excelente relación calidad-precio son sus principales características.
- Nuestra gama de productos, totalmente configurable y diseñada para responder a un conjunto modular, permite cubrir o ampliar

cualquier línea previamente instalada gracias al cuidado diseño de sus componentes y su perfecta adaptabilidad al espacio del que se disponga.





⚡ eléctrico

Cocina con horno

S70CE4PH

FI5 6114 2.990 €

• 4 placas

- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Diám. placas Ø230 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 4 x 2,6 kW + 6 kW
- Potencia total 16,4 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 72,5 kg



⚡ eléctrico

Cocina fuegos abiertos sobremesa

S70CE2F

FI5 6117 940 €

• 2 placas

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Diám. placas Ø230 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 2 x 2,6 kW
- Potencia total 5,2 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 13,1 kg

- Construcción en Acero Inoxidable
- Facilidad de limpieza y resistencia extra con encimera monoblock por corte láser de 1,5 mm de grosor.
- Placas en hierro fundido herméticamente selladas.
- Protección contra el sobrecalentamiento

- con corte automático de seguridad.
- Horno estático: Cámara de acero inoxidable con guía de cremallera extraíble cromada.
- Control de temperatura entre 90 - 450 °C con selector de 6 posiciones.
- 3 niveles para GN 2/1 rejilla / bandeja.

- Parte superior e inferior con control individual.
- Aislamiento de 40 mm de espesor, puerta de acero inoxidable.
- Ergonómico y robusto tirador de puerta.
- Nuevo diseño embutido en puerta y frente de la cámara para apoyo y cierre sin junta.



Cocina Wok sobremesa

S70CWGS

FI5 6119 1.050 €

• 1 quemador

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Potencia 1 x 14 kW
- Potencia total 14 kW
- Peso 26,3 kg



Cocina Wok sobremesa

S70CWGD

FI5 6120 1.810 €

• 2 quemadores

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Potencia 2 x 14 kW
- Potencia total 28 kW
- Peso 50,7



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Quemadores de hierro fundido de alta potencia.
- Anillo de cocina de hierro fundido duradero

- y fuerte diseñado para carga pesada.
- Anillo de cocción extraíble para asegurar una limpieza más fácil.
- Bandeja de goteo extraíble debajo de los

- quemadores para facilitar la limpieza.
- Llama piloto y termopar de fallo de llama para garantizar la seguridad.



Cocina con horno

S70C4FH

FI5 6100 3.460 €

S70C4FHP*

FI5 6101 3.580 €

• 4 quemadores

- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C

- Potencia 4 x 6 kW + 7 kW 2 x 6 kW + 2 x 7,5 kW + 7 kW
- Potencia total 31 kW 34 kW
- Peso 99 kg 99 kg

*Consultar disponibilidad



Cocina sobremesa

S70C2F

FI5 6109 1.160 €

S70C2FP*

FI5 6111 1.220 €

• 2 quemadores

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C

- Potencia 2 x 6 kW 2 x 7,5 kW
- Potencia total 12 kW 15 kW
- Peso 27 kg 50,4 kg

*Consultar disponibilidad



Cocina sobremesa

S70C4F

FI5 6110 1.920 €

S70C4FP*

FI5 6112 1.980 €

• 4 quemadores

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C

- Potencia 4 x 6 kW 4 x 7,5 kW
- Potencia total 24 kW 30 kW
- Peso 27 kg 50,4 kg

*Consultar disponibilidad

- Construcción en acero inoxidable.
- Diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural.
- Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos.
- Llama piloto en quemadores de 6 kW.
- Encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas.

- Encendido piezoeléctrico.
- Parrillas de hierro fundido resistentes a los ácidos y lavables a máquina.
- Horno estático.
- Cámara de acero inoxidable con 3 niveles.
- Guías de cremallera cromadas para rejilla o bandeja GN 2/1.
- Puerta de horno en acero inoxidable em-

butida evitando el uso de burlete.

- Puerta de 40 mm espesor para maximizar el aislamiento.
- Quemadores de gas en acero inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento.
- Ergonómico y resistente tirador.

Planchas eléctricas **serie 700**



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S70PLES

FI5 6140 1.480 €

Plancha lisa sobremesa

S70PLESC

FI5 6141 1.810 €

• satinado

• cromo duro

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 4,5 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 41 kg



Bases ver página 162.



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S70PLED

FI5 6144 2.220 €

Plancha lisa sobremesa

S70PLEDC

FI5 6145 2.780 €

• satinado

• cromo duro

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 9 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 77,4 kg



⚡ eléctrico

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLRED

FI5 6146 2.350 €

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLREDC

FI5 6147 2.890 €

• satinado

• cromo duro

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 9 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 76 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de las zonas de cocción.
- Placa de acero al carbono de 15 mm de

- espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente.
- Salida de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza.
- Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 L.
- Protector lateral y fondo de acero inoxi-

- dable desmontable con altura para facilitar el trabajo.
- Resistencias eléctricas bajo la placa de cocción garantizando una distribución uniforme del calor y un rápido calentamiento.
- Cromo duro que facilita la limpieza y la radiación de calor.



Plancha lisa sobremesa

S70PGLS

FI5 6130 1.710 €

Plancha lisa sobremesa

S70PGLSC

FI5 6131 2.020 €

• satinado

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 7 kW
- Peso 39,2

• cromo duro



Bases ver página 162.



Plancha lisa sobremesa

S70PGLD

FI5 6134 2.670 €

Plancha lisa sobremesa

S70PGLDC

FI5 6135 3.230 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 14 kW
- Peso 71,8 kg

• cromo duro



Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLRGD

FI5 6136 2.780 €

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLRGDC

FI5 6137 3.230 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 14 kW
- Peso 73,3 kg

• cromo duro

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Diseño para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de las zonas de cocción.
- Placa de acero al carbono de 15 mm de

- espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente.
- Salida de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza.
- Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 L.
- Protector lateral y fondo de acero inoxi-

- dable desmontable con altura para facilitar el trabajo.
- Rápido calentamiento con quemadores de acero inoxidable.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Termopares de seguridad de fallo de llama.
- Cromo duro que facilita la limpieza y la radiación de calor.



⚡ eléctrico

Freidora 12 L sobremesa

S70FES

FI5 6157 1.810 €

• 1 cesta incluida

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Capacidad 12 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 11 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 18,8 kg



⚡ eléctrico

Freidora 12 L + 12 L sobremesa

S70FED

FI5 6158 3.150 €

• 1 + 1 cesta incluida

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Capacidad 12 L + 12 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 22 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 36,2



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Tanque monoblock en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.
- Expansión del aceite incorporado en la parte superior.

- Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada.
- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Resistencias eléctricas acorazadas con baja densidad de potencia, asegurando una vida útil óptima para el aceite.

- Resistencias elevables 90° para facilitar la limpieza.
- Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



Freidora 12 L sobremesa

S70FGS

FI5 6155 1.920 €

- 1 cesta incluida
- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Capacidad 12 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 10 kW
- Peso 25,6 kg



Freidora 12 L + 12 L sobremesa

S70FGD

FI5 6156 3.290 €

- 1 + 1 cesta incluida
- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Capacidad 12 L + 12 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 20 kW
- Peso 49 kg



Bases ver página 162.

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Tanque monoblock en Acero Inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.

- Expansión del aceite incorporado en la parte superior.
- Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada.
- Quemadores de acero inoxidable.

- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



⚡ eléctrico

Mantenedor de fritos sobremesa

S70MFS

FI5 6164 780 €

• Se recomienda su uso en combinación con las freidoras.

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Potencia 1 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 16,2 kg



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Aumento de vida útil del producto con el calor por infrarrojos en la parte posterior de la unidad.
- Fondo perforado para recogida de alimentos fácil.



gas

Barbacoa sobremesa

S70BGS

FI5 6150 1.750 €

- Piedra lávica
- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Potencia 7 kW
- Peso 39 kg



gas

Barbacoa sobremesa

S70BGD

FI5 6151 2.780 €

- Piedra lávica
- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Potencia 14 kW
- Peso 66,8 kg



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Quemadores micro-perforados de acero inoxidable muy eficientes para optimizar su utilización en la cocina.
- Rejillas de acero inoxidable.

- Altura ajustable y extraíble en forma de "V" para canalizar el exceso de grasa en el cajón de recogida.
- Zonas de calor controlados independientemente para una máxima versatilidad.
- Encendido por chispa piezoeléctrica.

- Termopares de seguridad por fallo de llama.
- Gran cajón de recogida de grasas en la parte frontal para evitar derrames y fácil limpieza.

Cocedor de pasta serie 700

 eléctrico

Cocedor de pasta sobremesa

S70CPES

FI5 6160 1.650 €

- 1 cesta 280 x 80 x 230 mm y
2 cestas 130 x 130 x 230 mm (incluidas)
- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Capacidad 20 L
- Potencia 5,5 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 16,5 kg



 opciones

- Modelos a gas bajo pedido.



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Cuba embutida en acero inoxidable con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.
- Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada.

- Eliminación de almidón para mantener fresca el agua durante más tiempo y para asegurar un resultado perfecto.
- Superficie de drenaje para colocación de las cestas.
- Entrada de agua caliente o fría dotado de válvula de solenoide.

- Fácil y rápido vaciado con válvula de bola manual.
- Resistencias blindadas de alta eficiencia de calefacción situados en el interior del tanque para un rápido calentamiento.



 eléctrico

Bañomaria sobremesa

S70BMES

FI5 6167 890 €

• Bandejas GN no incluidas.

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Capacidad 20 L
- Termostato 30 - 90 °C
- Potencia 1 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 13,4 kg

 opciones

• Modelos a gas bajo pedido.



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Se utiliza para cocinar o mantener alimentos cocinados a temperatura con agua caliente.

- Llenado de agua manual.
- Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada.
- Robusto grifo frontal para fácil vaciado.
- Termostato de seguridad..

- Resistencias de silicona con disyuntor térmico colocado bajo labase del depósito.
- Utilizable separador en caso necesario.



gas

Marmita directa 60 L

S70MDG

FI5 6173 5.060 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Capacidad 60 L
- Potencia 11 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 66,8 kg



opciones

- Eléctrico bajo pedido.
- Sistemas de calentamiento indirecto.

- Sobres embutidos en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor.
- Marmita redonda monoblock adecuada para cocinar, saltear, cocer, escalfar, pochar.
- Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura.
- Aislamiento térmico de alta calidad para el ahorro energético.
- Regulación de energía a través de un mando de control.

- Válvula solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con agua caliente o fría.
- Calor Uniforme en la base y las paredes laterales de la marmita por el vapor generado a una temperatura de 110 °C y una presión de 0,4 bar en la cámara.
- Válvula de seguridad con manómetro para evitar la sobrepresión del vapor en la cámara.

- Válvula externa para evacuar el exceso de aire acumulado en la cámara durante la fase de calentamiento.
- Grifo de desagüe cromado con mango atómico de 2".
- Quemadores de acero inoxidable micro perforado de alto rendimiento con termopar de fallo de llama.



Sartén basculante 50 L

S70SBG

FI5 6180 5.940 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Capacidad 50 L
- Termostato 120 - 300 °C
- Potencia 13 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 170 kg

opciones

- Eléctrico bajo pedido.
- Superficie de cocción 10 mm duomat con la combinación de 2 diferentes tipos de acero inoxidable para una mejor estabilidad térmica.

- Construcción en acero inoxidable.
- Resistente fondo de acero inoxidable de 8 mm de grosor con alto grado de resistencia a la corrosión.
- Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad para cortar el suministro de gas y calentamiento.
- Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamiento.

- Aislamiento térmico de alta calidad para la disipación de calor limitada y bajo consumo de energía.
- Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura.
- Rueda operada manualmente o opcionalmente mecanismo de inclinación controlada eléctricamente.
- Válvula de solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con

- aguacaliente o fría.
- Quemadores de acero inoxidable de combustión optimizada con termopar de fallo de llama.



Mesa de trabajo

S70MTS

FI5 6190 460 €

- Sin base.
- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Peso 11,5 kg



Mesa de trabajo

S70MTD

FI5 6191 640 €

- Sin base.
- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Peso 19,8 kg



Soporte base con puertas

S70BSS

FI5 6193 530 €

- 1 puerta
- Dimensiones 400 x 700 x 570 mm
- Peso 12,5 kg



Soporte base con puertas

S70BSD

FI5 6194 800 €

- 2 puertas
- Dimensiones 800 x 700 x 570 mm
- Peso 19,6 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimeras de 1,5 mm de espesor.
- Las mesas de trabajo dotan de una superficie imprescindible para desenvolverse cómodamente en su cocina.

- Planifique cuidadosamente su espacio de trabajo.
- Bases soporte con puertas.
- Gran compartimiento para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc.

- Marco interno de alta resistencia.
- Puertas de doble capa con tirador ergonómico y cerradura magnética para permitir el máximo confort y higiene.