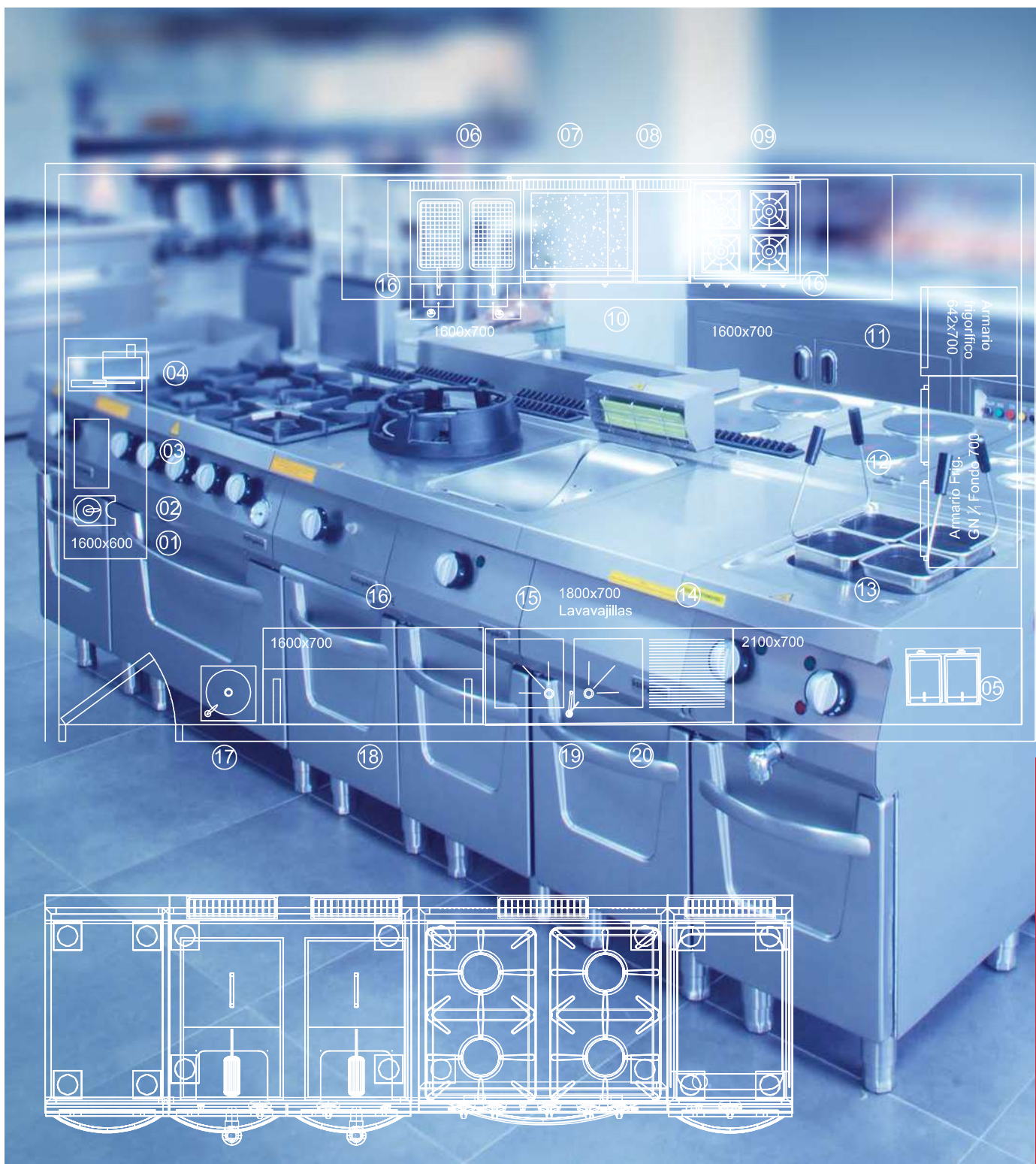




Una cocina es mucho más que la suma de sus elementos y requiere ser planificada y optimizada de forma adecuada.

- Facilitemos las necesidades, su espacio y que elementos pueden ser interesantes para la puesta en marcha de su negocio o la adaptación a las nuevas exigencias en la evolución de sus objetivos.

- Estudiaremos su caso concreto e intentaremos dar solución facilitándoles la composición que más oportuna pueda resultar.
- Cálculo de espacios, circulación de alimentos frescos o cocinados, higiene y la

inclusión de elementos refrigerados, lavado de vajilla o utensilios, hornos de convección, envasadoras, etc.

⚡ eléctrico

Cocina con horno

S90NCE4PHE

FI5 6714 5.730 €

• 4 placas

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 4 x 4 kW + 6 kW
- Potencia total 22 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 94 kg



⚡ eléctrico

Cocina sin horno sobremesa

S90NCE2P

FI5 6717 2.270 €

• 2 placas

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 2 x 4 kW
- Potencia total 8 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 21,8 kg



⚡ eléctrico

Cocina sin horno sobremesa

S90NCE4P

FI5 6718 4.220 €

• 4 placas

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 4 x 4 kW
- Potencia total 16 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 38,4 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza y resistencia extra con encimera monoblock corte láser de 2 mm. de grosor.
- Placas en hierro fundido herméticamente-selladas.
- Protección contra el sobrecalentamiento con corte automático de seguridad.

- Control de temperatura entre 90 - 450 °C con selector de 6 posiciones.
- Horno estático: Cámara de acero totalmente inoxidable con guía de cremallera extraíble cromada
- 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.
- Nuevo diseño embutido en puerta y frente de la cámara para apoyo y cierre sin junta.
- Ergonómico y fuerte tirador de puerta.



Cocina con horno

S90NCG4H

FI5 6701 4.020 €

• 4 quemadores

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 4 x 10 kW
+ Horno 8 kW
- Potencia total 48 kW
- Peso 115 kg



Cocina con horno panorámico

S90NCG6FHP

FI5 6703 5.890 €

• 6 quemadores

- Dimensiones 1200 x 900 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 3 x 6 kW + 3 x 10 kW
+ Horno 13 kW
- Potencia total 61 kW
- Peso 178,8 kg



Cocina con horno GN 2/1

S90NCG6FH

FI5 6702 5.540 €

• 6 quemadores

- Dimensiones 1200 x 900 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 3 x 6 kW + 3 x 10 kW
+ Horno 8 kW
- Potencia total 56 kW
- Peso 149,5 kg

opciones

• Hornos eléctricos en cocinas de gas

- Construcción en acero inoxidable..
- Encendido piezoeléctrico.
- Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural.
- Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos.
- Llama piloto en cada quemador para optimizar las prestaciones.
- Encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas.
- Nueva generación de quemadores de latón

- diseñados para lograr la máxima potencia, combustión y eficiencia.
- Semibrillante soportes de hierro fundido resistente a los ácidos y lavable a máquina.
- Horno estático: Cámara de acero totalmente en acero inoxidable con 3 niveles.
- Capacidad horno parrillas o bandejas medidas GN 2/1.
- Aislamiento garantizado con puerta en acero inoxidable con 40 mm espesor.

- Válvula termostática de temperatura, termopar.
- Quemadores de gas en acero inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento.
- Puerta del horno embutida para ajuste perfecto evitando la utilización de burlete mejorando cierre e higiene.
- Ergonómicos y resistente tirador de puerta en acero inoxidable .

Cocina radiante gas **serie 900**



Cocina radiante sobremesa

S90NCGR

FI5 6722 3.490 €



- Encendido Piezoeléctrico.

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Potencia 10 kW
- Peso 82,3 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Superficie de cocción de hierro fundido duradero de 22 mm de espesor para maximizar la retención de calor.
- Zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima de 500 °C para la cocción en el

- centro, bajando a 200 °C hacia el exterior para cocer a fuego lento.
- Anillo hierro fundido, quemador central de combustión optimizada con piloto y termostato de seguridad de fallo de llama.
- Cámara de combustión bajo la placa de cocción con aislamiento.

- Superficie de cocción desmontable dividida en cuatro segmentos para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Placa de cocción colocada en soporte de fibra de cerámica tejida para evitar la transmisión de calor directamente a la superficie de trabajo.

Cocinas Wok gas



Cocina Wok sobremesa

S90NCGW

FI5 6723 1.190 €

- 1 quemador

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Potencia 1 x 14 kW
- Potencia total 14 kW
- Peso 30,5 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Quemadores en Hierro fundido de alto



Cocina Wok sobremesa

S90NCGW8

FI5 6724 1.950 €

- 2 quemadores

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Potencia 2 x 14 kW
- Potencia total 28 kW
- Peso 57,8 kg

- poder calórico, 14 kW por zona.
- Zona cocción en hierro fundido resistente apta para cualquier carga de trabajo.



Bases ver página 179.

- Desmontable para fácil limpieza de forma sencilla.
- Llama piloto y fallo de suministro de gas.



gas

Cocina fuegos abiertos sobremesa

S90NCG2F

FI5 6709 1.420 €

- 2 quemadores
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 6 + 10 kW
- Potencia total 16 kW
- Peso 32,9 kg



gas

Cocina fuegos abiertos sobremesa

S90NCG4F

FI5 6711 2.470 €

- 4 quemadores
- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 2 x 6 kW + 2 x 10 kW
- Potencia total 32 kW
- Peso 60,6 kg



gas

Cocina fuegos abiertos sobremesa

S90NCG6F

FI5 6713 3.460 €

- 6 quemadores
- Dimensiones 1200 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 3 x 6 kW + 3 x 10 kW
- Potencia total 48 kW
- Peso 87,8 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico.
- Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural.
- Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos.
- Llama piloto en cada quemador para optimizar las prestaciones y mejorar el

- consumo de energía.
- Facilidad de limpieza y excepcional resistencia extra gracias a la encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas.
- Nueva generación de quemadores de latón diseñados para lograr la máxima potencia, combustión y eficiencia.
- Semibrillante soportes de hierro fundido

- resistente a los ácidos y lavable a máquina.
- Válvula termostática de temperatura, termopar.
- Quemadores de gas en acero inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento.



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S90NPELS

FI5 6740 1.630 €

Plancha lisa sobremesa

S90PLESC

FI5 6741 2.050 €

• satinado

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 6 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 49,9 kg

• cromo duro



Bases ver página 179.



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S90NPELD

FI5 6744 2.700 €

Plancha lisa sobremesa

S90NPELDC

FI5 6745 3.570 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 12 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 95,5 kg

• cromo duro



⚡ eléctrico

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPELRD

FI5 6746 2.690 €

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPELRDC

FI5 6747 3.690 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 12 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 93,7 kg

• cromo duro

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de las zonas de cocción para economía durante períodos inactivos.

- Placa de acero al carbono de 15 mm de espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente.
- Orificio 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 inoxidable 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

S90NPGLS

FI5 6730 1.840 €

Plancha lisa sobremesa

S90NPGLSC

FI5 6731 2.490 €

• satinado

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 9 kW
- Peso 48,3 kg

• cromo duro



Bases ver página 179.



Plancha lisa sobremesa

S90NPGLD

FI5 6734 3.040 €

Plancha lisa sobremesa

S90NPGLDC

FI5 6735 4.120 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 18 kW
- Peso 91,6 kg

• cromo duro



Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPGLRD

FI5 6736 3.150 €

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPGLRDC

FI5 6737 4.230 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 18 kW
- Peso 89,7 kg

• cromo duro

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Diseño para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de las zonas de cocción para economía durante períodos inactivos.

- Placa de acero al carbono de 15 mm de espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente.
- Orificio 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 inoxidable desmontable con altura..
- 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 22 L base con puertas

S90FESP

FI5 6757 2.920 €

• 2 cestas / tanque incluidas

- Dimensiones 400 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 18 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 48,2 kg



⚡ eléctrico

Freidora 22 L + 22 L base con puertas

S90NFEDP

FI5 6758 5.220 €

• 2 + 2 cestas / tanque incluidas

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L + 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 36 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 85,9 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 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 22 L base con puertas

S90NFGSP

FI5 6755 2.920 €

• 2 cestas / tanque incluidas

- Dimensiones 400 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 22 kW
- Peso 60,5 kg



Freidora 22 L + 22 L base con puertas

S90NFGDP

FI5 6756 5.210 €

• 2 + 2 cestas / tanque incluidas

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L + 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 44 kW
- Peso 110 kg

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 2 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

S90NMFES

FI5 6764 970 €

• Se recomienda su uso en combinación con las freidoras.

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Potencia 1 kW
- Tensión 230 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 21 kg



Bases ver página 179.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 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

S90NBGS

FI5 6750 1.860 €

- Piedra lávica
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Potencia 10 kW
- Peso 52 kg



gas

Barbacoa sobremesa

S90NBGD

FI5 6751 2.890 €

- Piedra lávica
- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Potencia 20 kW
- Peso 90 kg



Bases ver página 179.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 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.



⚡ eléctrico

Cocedor de pasta 40 L base con puertas

S90NCPES

FI5 6762 2.920 €

🔥 gas

S90NCPGS

FI5 6760 3.230 €

• 3 cestas 280 x 130 x 200 mm (incluidas)

• Dimensiones	400 x 900 x 850 mm	
• Capacidad	40 L	
• Potencia	12 kW	18 kW
• Tensión	400 V / 3NPE / 50-60 Hz	220 V / NPE / 60 Hz
• Peso	50 kg	67 kg



⚡ eléctrico

Cocedor de pasta 40 + 40 L base con puertas

S90NCPED

FI5 6763 4.880 €

🔥 gas

S90NCPGD

FI5 6761 5.430 €

• 6 cestas 280 x 130 x 200 mm (incluidas)

• Dimensiones	800 x 900 x 850 mm	
• Capacidad	40 + 40 L	
• Potencia	24 kW	18 kW
• Tensión	400 V / 3NPE / 50-60 Hz	220 V / NPE / 60 Hz
• Peso	90 kg	123 kg

- 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.

- Modelos a Gas: Quemadores acero inoxidable micro perforados.
- Modelos Eléctricos: resistencias blindadas de alta eficiencia de calefacción situados en el interior del tanque para un rápido calentamiento.



 eléctrico

Bañomaría sobremesa

S90NBMES

FI5 6767 1.080 €

- Compatible con bandeja GN 2/3 estándar (no incluida).
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Hueco baño 335 x 630 mm
- Capacidad 2 GN 2/3
- Termostato 30 - 90 °C
- Potencia 1 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 17,7 kg

Bandejas y tapas no incluidas



 gas

Bañomaría sobremesa

S90NBMGs

FI5 6765 1.290 €

- Compatible con bandeja GN 2/3 estándar (no incluida).
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Hueco baño 335 x 630 mm
- Capacidad 2 GN 2/3
- Termostato 30 - 90 °C
- Potencia 2 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 25,7 kg

Bandejas y tapas no incluidas



Bases ver página 179.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Se utiliza para cocinar o mantener alimentos cocinados a temperatura con agua caliente.
- Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada.

- Robusto grifo frontal para fácil vaciado.
- Termostato de seguridad en los modelos eléctricos.
- Resistencias de silicona con disyuntor térmico colocado bajo la base del depósito.
- Quemador de acero inoxidable para la calentamiento eficiente y rápido en los

- modelos a gas.
- Llenado de agua manual.
- Utilizable separador en caso necesario.

 bajo pedido

- Marmita 500 litros Basculante Motorizada.
- Opciones Gas, Eléctrico y vapor externo.
- Capacidad 100, 200 y 500 litros en gas
- 150 y 200 en Eléctrico
- Equipadas con ruedas para dotarlas de movilidad.



 bajo pedido

- Marmita Gas 250 Litros.
- Opciones:
indirecta Gas o eléctrica
- Medidas:
1000 x 1100 x 850 mm.



 bajo pedido

- Marmita 500 Litros.

- Sobres embutidos en acero inoxidable de 2 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.
- Grifo de desagüe cromado con mango atérmico de 2".

- Válvula solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con agua caliente o fría.
- Marmitas indirectas.
- Calor uniforme en la base y las paredes laterales de la marmita por el vapor generado



⚡ eléctrico

Marmita indirecta 100 L

S90NMIE10

FI5 6776 7.370 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 100 L
- Potencia 18 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 88,8 kg

🔥 gas

Marmita indirecta 100 L

S90NMIG10

FI5 6770 8.140 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 100 L
- Potencia 22 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 105,6 kg

🔥 gas

Marmita directa 100 L

S90NMDG10

FI5 6773 6.640 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 100 L
- Potencia 22 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 87,4 kg

🔥 gas

Marmita directa 150 L

S90NMDG15

FI5 6774 6.860 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 150 L
- Potencia 22 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 91,3 kg

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.

- Quemadores de acero inoxidable micro perforado de alto rendimiento con termopar de fallo de llama en los modelos a gas.
- Sistema de encendido electrónico controla-

do visualmente por la lámpara indicadora en la parte frontal de los modelos a gas.

- Resistencias blindadas INCOLOY equipados dentro de la base de la cámara con termostato de seguridad en los modelos eléctricos.

Sartenes basculantes **serie 900**



 eléctrico

Sartén basculante 80 L manual

S90SBE80

FI5 6784 6.690 €

• Sistema de encendido electrónico.

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 80 L
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 9 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 129 kg

 gas

Sartén basculante 80 L manual

S90NSBG80

FI5 6780 7.370 €

• Sistema de encendido electrónico.

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 80 L
- Termostato 120 - 300 °C
- Potencia 20 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 124 kg

 gas

Sartén basculante 80 L motorizada

S90NSBMG80*

FI5 6781 8.990 €

• Sistema de encendido electrónico.

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 80 L
- Termostato 120 - 300 °C
- Potencia 22 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 135 kg

 opciones

• Modelos de 80 / 100 / 130 y 205 L.

- Construcción en acero inoxidable.
- Resistente fondo de acero inoxidable de 8 mm de grosor con alto grado de resistencia a la corrosión.
- Superficie de cocción opcional 10 mm duomat con la combinación de dos diferentes tipos de acero inoxidable para una mejor estabilidad térmica, disponible bajo demanda.
- Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Sistema de encendido electrónico controla-

- do visualmente en la parte frontal de los modelos a gas.
- 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 opcional-

- mente 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 en los modelos a gas.
- Distribución uniforme del calor con resistencias eléctricas blindadas debajo de la superficie de cocción en los modelos eléctricos.



Mesa de trabajo

S90NMT40

FI5 6790 540 €

- Sin base.
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Peso 13,5 kg



Mesa de trabajo

S90NMT80

FI5 6791 750 €

- Sin base.
- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Peso 22 kg



Soporte base con puertas

S90NBP40

FI5 6793 640 €

- 1 puerta
- Dimensiones 400 x 900 x 570 mm
- Peso 14,3 kg



Soporte base con puertas

S90NBP80

FI5 6794 860 €

- 2 puertas
- Dimensiones 800 x 900 x 570 mm
- Peso 22,5 kg

Soporte base con puertas

S90NBP12

FI5 6795 1.190 €

- 3 puertas
- Dimensiones 1200 x 900 x 570 mm
- Peso 29 kg



- Construcción en acero inoxidable.
- Encimeras de 2 mm de espesor.
- Las mesas de trabajo dotan de una superficie imprescindible para desenvolverse cómodamente en su cocina.

- Gran compartimiento para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc.
- Puertas de doble capa con tirador ergonómico y cerradura magnética para permitir el máximo confort y higiene.

- Marco interno de alta resistencia.
- Planifique cuidadosamente su espacio de trabajo.