

*gastroequip*



10



# 900

## Cocinas y maquinaria serie 900

### Gas

Cocinas 2 / 4 / 6 fuegos  
Radiantes  
Wok  
Planchas lisas / ranuradas  
Freidoras  
Barbacoas  
Bañomaría  
Marmitas  
Sartenes basculantes  
Cocedores de pasta

### Eléctrico

Cocinas 4 / 6 placas  
Planchas lisas / ranuradas  
Freidoras  
Mantenedor de fritos  
Bañomaría  
Marmitas  
Sartén basculante  
Cocedores de pasta

# Serie 900

Cocina profesional

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.

Elementos perfectamente combinables a voluntad que incluyen :

Cocinas de fuegos abiertos con y sin horno

Cocinas eléctricas,

Cocinas radiantes

Cocinas Wok

Planchas de Cromo

Barbacoas

Freidoras

Mantenedores

Baños María

Cocedores de Pasta

Marmitas

Sartenes Basculantes

Mesas de trabajo

Soportes con puertas

Otros elementos como Inducción, Wok, Hornos eléctricos, Marmitas o Sartenes Basculantes con capacidades elevadas, etc. son posibles bajo consulta. Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural o eléctricos. Esta gama puede perfilarse con un extenso surtido de artículos que usted puede ver en este mismo catálogo consiguiendo adaptar toda la instalación a su gusto personal. Artículos como: mesas de trabajo, hornos de convección, carros de emplatar o de transporte, fregaderos, grifería, envasadoras de vacío, abatidores, cámaras frigoríficas, estanterías en acero o aluminio-polietileno, bandejas Gastronorm, etc. con calidad profesional y testados en numerosas instalaciones realizadas. Indíquennos sus necesidades de producción, los elementos que considere necesarios, y les realizaremos un planode instalación acorde a los espacios disponibles.

## Sin horno

Construcción exterior en Acero Inoxidable acabado scotch. Elección de 2,4 o 6 fuegos abiertos, combinados con horno a gas de encendido piezoeléctrico con base de puertas. Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural. Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos. Quemadores combinados de 6 y 10 Kws. 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. Horno estático. Cámara de acero totalmente en acero inoxidable con 3 niveles, guías de cremallera cromadas para rejilla/ bandeja GN 2/1. Aislamiento garantizado con puerta en acero inoxidable con 40 mm espesor. Válvula termostática de temperatura regulable entre 100-300°C, termopar. Quemadores de gas en Acero Inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento. Capacidad horno parrillas o bandejas medidas GN 2/1. Opción horno panorámico en cocina 6 fuegos con horno. Opción de hornos eléctricos en cocinas de gas bajo demanda. Consulte plazo entrega. 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 sobremesa / 2 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6709	S90NCG2F	400 x 900 x 280	6 y 10 Kws.	1.280



## Cocina sobremesa / 4 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6711	S90NCG4F	800 x 900 x 280	2 x 6 + 2 x 10 Kws.	2.180



## Cocina sobremesa / 6 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6713	S90NCG6F	1200 x 900 x 280	3 x 6 + 3 x 10 Kws.	2.980

Bases no incluidas  
Ver bases en pag. 173



## Cocinas gas

## Con horno



Detalle conjunto piloto termopar cocinas serie 900



## Cocina con horno 800 / 4 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6701	S90NCG4H	800 x 900 x 850	2 x 6 + 2 x 10 +Horno 8 Kws.	3.780



## Cocina con horno panorámico 1200 / 6 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6703	S90NCG6FHP	1200 x 900 x 850	3 x 6 + 3 x 10 +Horno 13 Kws	5.480



## Cocina con horno GN 2/1 / 6 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6702	S90NCG6FH	1200 x 900 x 850	3 x 6 + 3 x 10 +Horno 8 Kws	5.180

## Cocinas eléctricas con/sin horno

La 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 Cromo y 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 fuerte tirador de puerta. Control termostático de la temperatura entre 50 a 300°C. Nuevo diseño embutido en puerta y frente de la cámara para apoyo y cierre sin junta.



### Cocina con horno / 4 placas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6714	S90NCE4PHE	800 x 900 x 850	4x4 Kws. + 6 Kws. = 22 Kws.	5.280

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz



### Cocina sobremesa / 2 placas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6717	S90NCE2P	400 x 900 x 280	2 x 4 Kws = 8 Kws.	2.080

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz



### Cocina sobremesa / 4 placas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6718	S90NCE4P	800 x 900 x 280	4 x 4 Kws = 16 Kws	3.880

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz

**Bases no incluidas**  
Ver bases en pag. 173



## Cocina radiante

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Superficie de cocción de hierro fundido duradero de espesor 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 termopar de seguridad de fallo de llama.. Encendido Piezoeléctrico. Superficie de cocción desmontable dividida en cuatro segmentos para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Cámara de combustión bajo la placa de cocción con aislamiento. Placa de cocción colocada en soporte de fibra de cerámica tejida para evitar la transmisión de calor directamente a la superficie de trabajo.



### Cocina radiante / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6722	S90NCGR	800 x 900 x 280	10 Kws.	2.980

## Cocina wok

Construcción en Acero Inoxidable, encimera de 2 mm de espesor. Quemadores en Hierro fundido de alto poder calórico, 14 Kws. por zona. Zona cocción en hierro fundido resistente apta para cualquier carga de trabajo. Desmontable para fácil limpieza de forma sencilla Bases no incluidas en el precio. Llama piloto y fallo de suministro de gas.



### Cocina Wok / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6723	S90NCGW	400 x 900 x 280	14 Kws.	1.080



### Cocina Wok / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6724	S90NCGW8	800 x 900 x 280	28 Kws.	1.880

Bases no incluidas  
Ver bases en pag. 173





## Planchas eléctricas Lisa / Lisa ranurada

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor. Independientemente controladas zonas de cocción para economía durante períodos inactivos "Acabado Satinado" o "Cromo Duro" con 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 litros. 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. Control termostático de la temperatura entre 100-300 °C. Opciones de la superficie de cocción: Lisa , Lisa /ranurada disponibles. Opción Cromo Duro que facilita la limpieza, la radiación de calor y mayor resistencia al rayado.



### Plancha Lisa / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6740	S90NPELS	400 x 900 x 280	6 Kws.	1.380
	F15 6741	S90PLESC Cromo duro	400 x 900 x 280	6 Kws.	1.780

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz



### Plancha Lisa / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6744	S90NPELD	800 x 900 x 280	12 Kws.	2.480
	F15 6745	S90NPELDC Cromo duro	800 x 900 x 280	12 Kws.	3.180

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz



### Plancha Lisa-Ranurada / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6746	S90NPELRD	800 x 900 x 280	12 Kws.	2.480
	F15 6747	S90NPELRDC Cromo duro	800 x 900 x 280	12 Kws.	3.280

Tensión : 400V/3 NPE 50/60Hz

Bases no incluidas  
Ver bases en pag. 173



## Planchas gas Lisa / Lisa ranurada

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor. Independientemente controladas zonas de cocción para economía durante períodos inactivos "Acabado Satinado" o "Cromo Duro" con 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 litros. Protector lateral y fondo de acero inoxidable desmontable con altura para facilitar el trabajo. Rápido calentamiento con quemadores de acero inoxidable. Control termostático de la temperatura entre 100-300 °C. Piezoeléctrico de encendido. Termopares de seguridad de fallo de llama. Opciones de la superficie de cocción: Lisa, Lisa / Ranurada disponibles. Opción Cromo Duro que facilita la limpieza, la radiación de calor y mayor resistencia al rayado.



### Plancha Lisa / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6730	S90NPGLS	400 x 900 x 280	9 Kws.	1.580
	F15 6731	S90NPGLSC Cromo duro	400 x 900 x 280	9 Kws.	2.080



### Plancha Lisa / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6734	S90NPGLD	800 x 900 x 280	18 Kws.	2.680
	F15 6735	S90NPGLDC Cromo duro	800 x 900 x 280	18 Kws.	3.580



### Plancha Lisa-Ranurada / estándar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6736	S90NPGLRD	800 x 900 x 280	18 Kws.	2.780
	F15 6737	S90NPGLRDC Cromo duro	800 x 900 x 280	18 Kws.	3.580

Bases no incluidas  
Ver bases en pag. 173



## Freidoras gas / eléctricas

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. Capacidad del tanque de 22 litros expansión del aceite incorporado en la parte superior. Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada. Regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 190 °C. Se suministra con 2 cestas por cada tanque. Termostato de seguridad de rearme manual. Quemadores de acero inoxidable y piezoeléctrico de encendido en los modelos a gas. Resistencias eléctricas acorazadas con baja densidad de potencia, asegurando una vida útil óptima para el aceite. Resistencias elevables 90 ° para facilitar la limpieza en los modelos eléctricos. Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



Detalle cuba, protector y resistencia freidoras eléctricas

### Freidora 22 L. - 22 + 22L. / Base con puertas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio	
Eléctrico	F15 6757	S90FESP	22L.	400 x 900 x 850	18 Kws.	2.580
	F15 6758	S90NFEDP	22+22L.	800 x 900 x 850	36 Kws.	4.680



Base incluida



Base incluida

## Freidoras gas / eléctricas

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. Capacidad del tanque de 22 litros expansión del aceite incorporado en la parte superior. Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada. Regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 190 °C. Se suministra con 2 cestas por cada tanque. Termostato de seguridad de rearme manual. Quemadores de acero inoxidable y piezoeléctrico de encendido en los modelos a gas. Resistencias eléctricas acorazadas con baja densidad de potencia, asegurando una vida útil óptima para el aceite. Resistencias elevables 90 ° para facilitar la limpieza en los modelos eléctricos. Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



Detalle cuba y protector freidoras a gas Serie 900

### Freidora 22 L. - 22 + 22L. / Base con puertas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
<b>Gas</b>	FI5 6755	S90NFGSP 22L.	400 x 900 x 850	22 Kws.	2.580
	FI5 6756	S90NFGDP 22+22L.	800 x 900 x 850	44 Kws.	4.680



Base incluida

## Mantenedor de fritos

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Se recomienda su uso en combinación con las freidoras. 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.



### Mantenedor de fritos / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6764	S90NMFES	400 x 900 x 280	1 Kws.	880

Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz

## Cocedor de pasta gas / eléctrico

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Cuba embutida en Acero Inoxidable AISI 316 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.

Excelente producción de pasta con 40 litros de capacidad. 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 en los modelos eléctricos. Tensión : 400V / 3 NPE 50 / 60Hz. Opciones : Modelos 40+40 litros / Medidas: 800x900x950 - eléctricos o gas

\*\*\*Modelos bajo pedido. Consulten plazo de entrega. \*\*\*



### Cocedor de pasta 40 L. / Base con puertas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio	
Gas	F15 6760	S90NCPGS	40 L.	400 x 900 x 850	18 Kws.	2.980
Gas	F15 6761	S90NCPGD	40+40 L.	800 x 900 x 850	36 Kws.	4.980
Eléctrico	F15 6762	S90NCPES	40 L.	400 x 900 x 850	12 Kws.	2.580
Eléctrico	F15 6763	S90NCPED	40+40 L.	800 x 900 x 850	24 Kws.	4.380

Tensión :

Modelos Gas 220 V / NPE 50 / 60Hz

Modelos Eléctricos 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz

Incluye dotación:

Cestas 130 x 130 x 230 ( 4 cestas en modelo 400 y 8 cestas en modelo 800)



Bases incluidas

## Barbacoa gas

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.



### Barbacoa sobremesa / Piedra lávica

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6750	S90NBGS	400 x 900 x 280	10 Kws.	1.680
Gas	F15 6751	S90NBGD	800 x 900 x 280	20 Kws.	2.680

## Bañomaría

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 2 mm de espesor. Se utiliza para cocinar o mantener alimentos cocinados a temperatura con agua caliente. Llenado de agua manual. Robusto grifo frontal para fácil vaciado. Regulación termostática de agua 30-90°C con 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. Bandejas GN 2/3 estándar (No incluidas). Utilizable separador en caso necesario.



### Bañomaría / sin bandejas / sin tapas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
	F15 6765	S90NBMGs	400 x 900 x 280	2 Kws.	1.180
	F15 6767	S90NBMEs	400 x 900 x 280	1 Kws.	980

Gas  
Eléctrico

Medidas hueco Baño María : 335 mm x 630 mm  
Capacidad : 2 GN 2/3, opcionalmente 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3  
Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz

**Bandejas y tapas no incluidas** (ver en pag. 92-93 y 98)

**Bases no incluidas** (ver bases en pag. 173)

## Marmitas directa - indirecta gas / eléctricas

Sobres embutidos en Acero Inoxidable de 2 mm de espesor. Sistemas de calentamiento directo o indirecto. Redonda o rectangular marmita monoblock adecuadas para cocinar, saltear, cocer, escalfar, pochar, etc ... Opciones de capacidad de hasta 250 litros. Consultenos. 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". La 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 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 controlado 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. Tensión :230V/NPE 50/60Hz en modelos a gas y 400V/3NPE 50/60Hz en los modelos eléctricos. Algunas opciones bajo pedido. Consulten plazo de entrega.



### Marmita directa - Indirecta / 100 L.

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
<b>Gas</b>	F15 6770	S90NMIG10	Indirecta	100 L. 800 x 900 x 850	22 Kws.	7.180
<b>Eléctrico</b>	F15 6776	S90NMIE10	Indirecta	100 L. 800 x 900 x 850	18 Kws.	6.480

### Marmita directa - Directa / 100 - 150 L.

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
<b>Gas</b>	F15 6773	S90NMDG10	Directa	100 L. 800 x 900 x 850	22 Kws.	5.680
<b>Gas</b>	F15 6774	S90NMDG15	Directa	150 L. 800 x 900 x 850	22 Kws.	5.980

Marmita 500 Litros Basculante Motorizada  
Modelo BAJO PEDIDO,  
Consulte precio y plazo de entrega.  
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



Marmita Gas 250 Litros  
Modelo BAJO PEDIDO,  
Consulte precio y  
plazo de entrega.  
Opcionalmente también  
indirecta Gas o eléctrica  
Medidas:  
1000 x 1100 x 850 (h) mm.



Marmita 500 Litros  
Modelo BAJO PEDIDO,  
Consulte precio y plazo de entrega



## Sartenes basculantes

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 10mm duomat con la combinación de 2 diferentes tipos de acero inoxidable para una mejor estabilidad térmica, disponible bajo demanda. Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Sistema de encendido electrónico controlado 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. Control termostático de la temperatura entre 120-300 °C en los modelos de gas y de 50 a 300 °C en los modelos eléctricos. Aislamiento térmico de alta calidad para la disipación de calor limitada y bajo consumo de energía. Tapa de doble capal 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 agua caliente 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. Opciones : 80 / 100 / 130 y 205 Litros. Consulten disponibilidad.



### Sartén basculante manual o motorizada / 80 L.

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6781	S90NSBMG80 *Motorizada 80L.	800 x 900 x 850	22 Kws.	7.880
Gas	FI5 6780	S90NSBG80 Manual 80 L.	800 x 900 x 850	20 Kws.	6.480
Eléctrico	FI5 6784	S90SBE80 Manual 80 L.	800 x 900 x 850	9 Kws.	5.980

\*Motorizada: bajo pedido



Tensión :

Modelos Gas 230 V / NPE 50 / 60Hz

Modelos Eléctricos 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz





## Mesas / soporte

Construcción en acero inoxidable. Encimeras de 2 mm de espesor marco interno de alta resistencia. Las mesas de trabajo dotan de una superficie imprescindible para desenvolverse cómodamente en su cocina. Planifique cuidadosamente su espacio de trabajo.

F15 6791



### Mesas de trabajo / Serie 900

Cod.	Ref.	Medidas	Precio
F15 6790	S90NMT40	400 x 900 x 280	480
F15 6791	S90NMT80	800 x 900 x 280	680

F15 6794

Gran compartimiento para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc

Las puertas de doble capa con tirador ergonómico y cerradura magnética para permitir el máximo confort y higiene



### Soporte base con puertas

Cod.	Ref.	Medidas	Precio
F15 6793	S90NBP40	400 x 900 x 570	580
F15 6794	S90NBP80	800 x 900 x 570	780
F15 6795	S90NBP12	1200 x 900 x 570	1.080