

*gastroequip*

09



# 700

## Cocinas y maquinaria serie 700

### Gas

Cocinas 2 / 4 fuegos  
Wok  
Planchas lisas / ranuradas  
Freidoras  
Barbacoas  
Marmitas  
Sartenes basculantes

### Eléctrico

Cocinas 2 / 4 placas  
Planchas lisas / ranuradas  
Freidoras  
Mantenedor de fritos  
Bañomaría  
Marmitas  
Sartén basculante  
Cocedores de pasta

# Serie 700

Cocina profesional

Completa gama industrial de línea de cocinas de fondo 700 mm. con 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.

Elementos perfectamente combinables a voluntad que incluyen :

- Cocinas
- Planchas
- 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 mayor capacidad, 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 emplatado 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. Indíquenos sus necesidades de producción, los elementos que considere necesarios, y les realizaremos un plano de instalación acorde a los espacios disponibles.

## Cocina eléctrica

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. 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 robusto tirador de puerta. Control termostático de la temperatura entre 50 a 300°C. Diámetro placas 230mm. Nuevo diseño embutido en puerta y frente de la cámara para apoyo y cierre sin junta.



### Cocina con/ sin horno / 4 y 2 placas

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6114	S70CE4PH	con horno 4pl. 800 x 700 x 850	4x2.6 Kws. + 6 Kws. = 16.4 Kws.	2.650
	F15 6117	S70CE2F	sobremesa 2pl. 400 x 700 x 280	2 x 2.6 Kws = 5.2 Kws.	850

Tensión : 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz

## Cocina Wok gas

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 Wok / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6119	S70CWGS	400 x 700 x 280	14 Kws.	930



### Cocina Wok / sobremesa / 2 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6120	S70CWGD	800 x 700 x 280	2x14 Kws = 28 Kws	1.650

Bases no incluidas  
Ver bases en pag. 155



## Cocinas gas con/sin horno

Construcción exterior en Acero Inoxidable acabado satinado. Elección de 2 o 4 fuegos abiertos, combinados con horno a gas de encendido piezoeléctrico o 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. Llama piloto en quemadores de 5 Kws. para optimizar las prestaciones, máxima potencia y mejorar el consumo de energía. Facilidad de limpieza y excepcional resistencia extra gracias a la encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas, Parrillas de hierro fundido resistentes a los ácidos y lavables 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 de horno en Acero Inoxidable embutida y con diseño en cámara y puerta evitando el uso de burlete y mejorando la limpieza, 40 mm espesor para maximizar el aislamiento. 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. Ergonómico y resistente tirador.



### Cocina con horno / 4 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6100	S70C4FH	800 x 700 x 850	4x5 Kws. + 7 Kws.	3.150



### Cocina sobremesa / 2 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6109	S70C2F	400 x 700 x 280	2 x 5 Kws.	1.050



### Cocina sobremesa / 4 quemadores

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6110	S70C4F	800 x 700 x 280	4 x 5 Kws.	1.750

Bases no incluidas  
Ver bases en pag. 155

## Planchas eléctricas Lisa / Lisa ranurada

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. "Acabado satinado" o "Cromo duro" con 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 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 400 / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6140	S70PLES	400 x 700 x 280	4.5 Kws.	1.250
	F15 6141	S70PLESC Cromo duro	400 x 700 x 280	4.5 Kws.	1.550

Tensión : 400V/ 3 NPE 50/60Hz



### Plancha Lisa 800 / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6144	S70PLED	800 x 700 x 280	9 Kws.	1.950
	F15 6145	S70PLEDC Cromo duro	800 x 700 x 280	9 Kws.	2.550

Tensión : 400V/ 3 NPE 50/60Hz



### Plancha Lisa/ranurada 800 / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6146	S70PLRED	800 x 700 x 280	9 Kws.	2.050
	F15 6147	S70PLREDC Cromo duro	800 x 700 x 280	9 Kws.	2.650

Tensión : 400V/ 3 NPE 50/60Hz

**Bases no incluidas**  
Ver bases en pag. 155

## Planchas gas Lisa / Lisa ranurada

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. "Acabado Satinado" o "Cromo Duro" con 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 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 / estandar - cromo duro / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6130	S70PGLS	400 x 700 x 280	7 Kws.	1.450
	F15 6131	S70PGLS Cromo duro	400 x 700 x 280	7 Kws.	1.750



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

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6134	S70PGLD	800 x 700 x 280	14 Kws.	2.250
	F15 6135	S70PGLDC Cromo duro	800 x 700 x 280	14 Kws.	2.850



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

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6136	S70PLRGD	800 x 700 x 280	14 Kws.	2.350
	F15 6137	S70PLRGDC Cromo duro	800 x 700 x 280	14 Kws.	2.950

Bases no incluidas  
Ver bases en pag. 155



## Freidoras eléctricas

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. Capacidad unitaria del tanque 12 litros. Sobrante de expansión de aceite. Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada. Regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 190°C. Se suministra con 1 cesta por cada tanque. 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 en los modelos eléctricos. Fácil vaciado con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.

### Freidora 12 L. - 12 + 12L. / Sobremesa

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6157	S70FES	12L.	400 x 700 x 280	11 Kws.	1.550
	F15 6158	S70FED	12+12L.	800 x 700 x 280	22 Kws.	2.750

Tensión : 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz



**Bases no incluidas**  
Ver bases en pag. 155

## Freidoras gas

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. Capacidad unitaria del tanque 12 litros. Sobrante de expansión de aceite. Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada. Regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 190°C. Se suministra con 1 cesta por cada tanque. Termostato de seguridad de rearme manual. Quemadores de acero inoxidable y piezoeléctrico de encendido en los modelos a gas. Fácil vaciado con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.

### Freidora 12 L. - 12 + 12L. / Sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6155	S70FGS 12L.	400 x 700 x 280	10 Kws	1.700
	FI5 6156	S70FGD 12+12L.	800 x 700 x 280	20 Kws	2.950



Bases no incluidas  
Ver bases en pag. 155

## Mantenedor de fritos

Construcción en Acero Inoxidable. Encimera de 1.5 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 6164	S70MFS	400 x 700 x 280	1 Kws	850

Tensión : 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz

Bases no incluidas  
Disponibles en pag 155

## Cocedor de pasta

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. Excelente producción de pasta con 20 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. Resistencias blindadas de alta eficiencia de calefacción situados en el interior del tanque para un rápido calentamiento en los modelos eléctricos. Opción : modelos a gas . Consúltenos disponibilidad.



### Cocedor de pasta / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	F15 6160	S70CPES	400 x 700 x 280	5.5 Kws	1.450

Tensión : 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz

Incluye dotación:  
2x Cestas 130 x 130 x 230  
1 x Cestas 280 x 80 x 230

Bases no incluidas  
Disponibles en pag 155



## Barbacoa

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.



### Barbacoa / Piedra lávica / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Gas	FI5 6150	S70BGS	400 x 700 x 280	7 Kws	1.350
	FI5 6151	S70BGD	800 x 700 x 280	14 Kws	2.250

Bases no incluidas  
Disponibles en pag 155

## Bañomaria

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. 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. Compatible con Bandeja GN 1/1 estándar (No incluida). Utilizar separador en caso necesario. Opción modelo 800, opciones a gas : quemadores en acero inoxidable. Consultenos disponibilidad



### Bañomaría / sobremesa

	Cod.	Ref.	Medidas	Potencia	Precio
Eléctrico	FI5 6167	S70BMES	400 x 700 x 280	2 Kws	950

Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz

Bases no incluidas  
Disponibles en pag 155

## Marmita directa

Sobres embutidos en Acero Inoxidable de 1.5 mm de espesor. Sistema de calentamiento DIRECTO. Opciones en Sistemas de calentamiento indirecto. Consultenos. Marmita redonda monoblock adecuada para cocinar, saltear, cocer, escalfar, pochar, etc. 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. Opción modelos eléctricos, consúltennos.

### Marmita directa / 60 L.

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
Gas	F15 6173	S70MDG	Directa 60 L.	800 x 700 x 850	11 Kws	4.450



Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz en modelos a gas y 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz en los modelos eléctricos



## Sartén basculante

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 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 agua caliente o fría. Quemadores de acero inoxidable de combustión optimizada con termopar de fallo de llama en los modelos a gas. Capacidad: 50 litros. Opciones: Eléctrico bajo pedido. Consulten disponibilidad.

### Sartén basculante / 50 L.

	Cod.	Ref.		Medidas	Potencia	Precio
<b>Gas</b>	F15 6180	S70SBG	50 L.	800 x 700 x 850	13 Kws	5.450



Tensión : 230 V / NPE 50 / 60Hz en modelos a gas y 400 V / 3 NPE 50 / 60Hz en los modelos eléctricos



## Mesas / soportes

Construcción en acero inoxidable. Encimeras de 1.5 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. Bases soporte con puertas. Gran compartimiento para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc. Puertas de doble capa con tirador ergonómico y cerradura magnética para permitir la el máximo confort y higiene.

FIS 6191



FIS 6194

### Mesas de trabajo / Serie 700

Cod.	Ref.	Medidas	Precio
FIS 6190	S70MTS	400 x 700 x 280	450
FIS 6191	S70MTD	800 x 700 x 280	590

### Soporte base con puertas

Cod.	Ref.	Medidas	Precio
FIS 6193	S70BSS	400 x 700 x 570	510
FIS 6194	S70BSD	800 x 700 x 570	770

FIS 6193



FIS 6194

