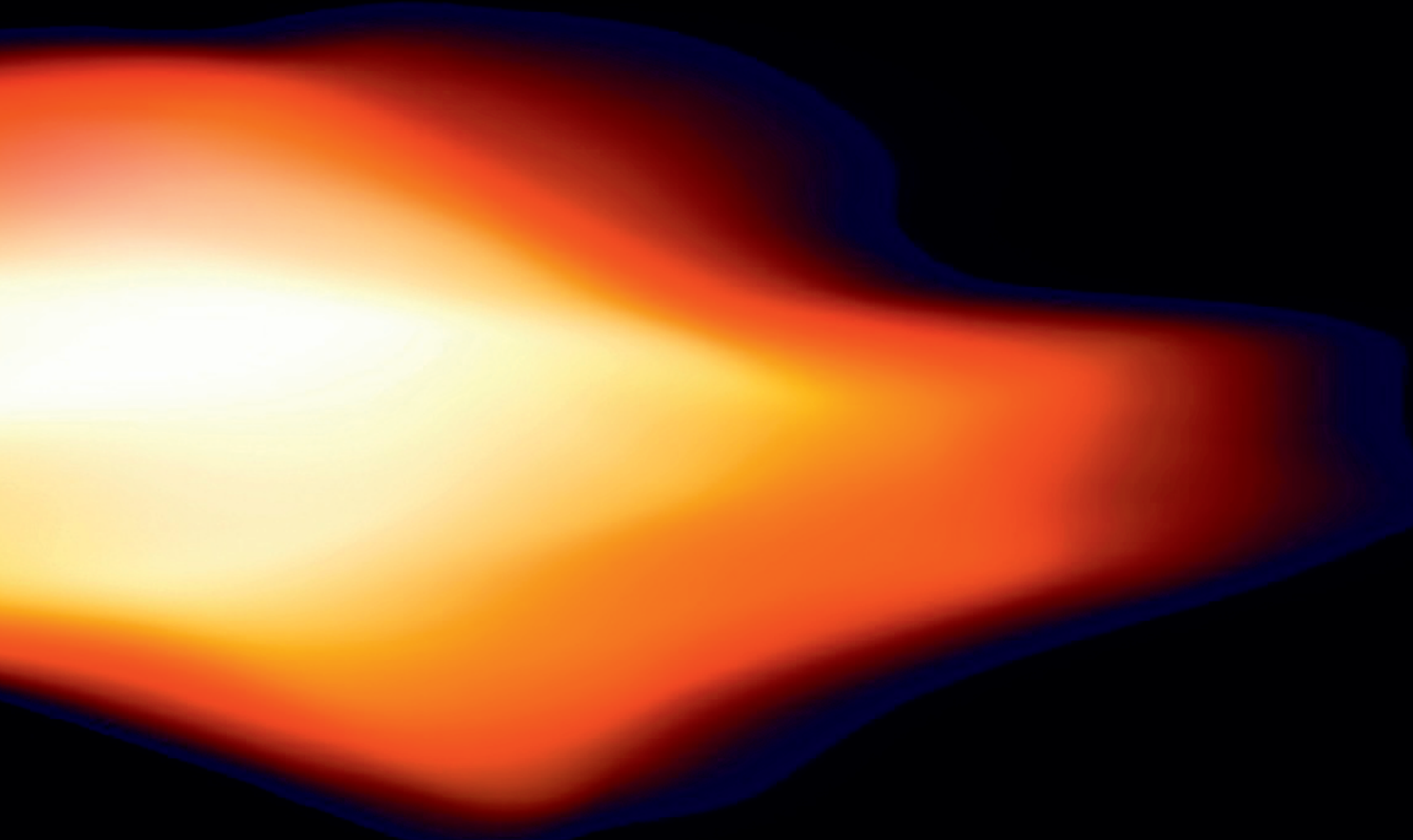




arilex

COOKING EQUIPMENT

2024

CATÁLOGO+TARIFA
CATALOGUE+PRICE LIST
CATÁLOGUE+TARIF

arilex.es

©ARILEX S.L.

Este documento y todo su contenido está protegido por el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, regularizando, aclarando y armonizando las disposiciones legales vigentes sobre la materia y también por la Ley 29/2009, de 30 de Diciembre, General de Publicidad por la que se modifica el régimen legal de la competencia desleal y de la publicidad. Queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita del titular del copyright, la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de copias totales y/o parciales de su contenido. El uso fraudulento de cualquier mensaje, imagen, diseño y composición aquí contenidos, están protegidos por ley y serán perseguidos legalmente por el propietario de los derechos castigados con las sanciones establecidas por las leyes españolas. La propiedad intelectual del mismo es, única y exclusivamente de ARILEX S.L. Para más información dirigirse al titular del copyright.

©ARILEX S.L.

This document and all its contents are protected by Royal Legislative Decree 1/1996, of April 12, which approves the revised text of the Intellectual Property Law, regularizing, clarifying and harmonizing the current legal provisions on the subject and also by Law 29/2009, of December 30th, General Advertising by which the legal regime of unfair competition and advertising is modified. It is strictly prohibited, without written authorization of the copyright holder, the total or partial reproduction of this document by any means or procedure, including reprography and computer processing and the distribution of total and / or partial copies of its content.

The fraudulent use of any message, image, design and composition contained herein, are protected by law and will be legally prosecuted by the owner of the rights punished with the sanctions established by the Spanish laws. The intellectual property of the same is, solely and exclusively of ARILEX S.L. For more information, contact the copyright holder.

©ARILEX S.L.

Ce document et tout son contenu sont protégés par le Real Decreto Legislativo 1/1996, du 12 avril, par lequel le texte refondu de la Loi de la Propriété Intellectuelle est approuvé, en régularisant, clarifiant, harmonisant les dispositions légales en vigueur sur le matériel et également la Loi 29/2009, du 30 décembre, General de Publicidad qui modifie le régime légal de la concurrence déloyale et de la publicité. Elle reste rigoureusement interdite, sans autorisation écrite du titulaire du copyright, la reproduction totale ou partielle de ce document par quelconque média ou procédure, y compris la reprographie et le traitement informatique et la distribution de copies totales et/ou partielles de son contenu. L'utilisation frauduleuse d'un quelconque message, image, design et composition ici contenus, sont protégés par la loi et seront poursuivies légalement par le propriétaire des droits punis avec les sanctions établies par les lois espagnoles. La propriété intellectuelle est également uniquement et exclusivement de ARILEX S.L. Pour de plus amples informations, contactez le titulaire du copyright.

Bienvenidos Welcome Bienvenue	4	Freidoras Eléctricas Electric Fryers Friteuses Électriques	100	Cocinas Inducción Induction Stoves Forneaux Induction	150
Nuestras Instalaciones Our Facilities Nos Installations	6	Hornos Tostadores Eléctricos Electric Toaster Ovens Fours Toasteurs Électriques	108	Frytops Frytops Frytops	152
Nuestro Equipo Our Team Notre Equipe	7	Mesas de Trabajo Work Tables Tables de Travail	110	Parrillas con Piedra Volcánica Charcoal Grills Grilles avec Pierre de Lave	154
Conozca nuestra web Get to know our website Découvrez notre site web	8			Freidoras Fryers Friteuses	156
Cocina Modular Serie 600 Modular Cooking 600 Series Cuisson Modulaire Série 600		Hornos Mixtos Profesionales Inteligentes Smart Professional Combi Ovens Fours Combinés Professionnels Intelligents	114	Baño María Sartenes Basculantes Bain marie Braising Pans Bainmarie Sauteuses	158
Máquina de Cocción Combinada Combining Cooking Machine Machine de Cuisson Combinée	12			Cuecepastas Pasta Cookers Cuiseurs à Pâtes	160
Frytops a Gas Gas Frytops Frytops à Gaz	14	Cocina modular Modular cooking Cuisson modulaire	Línea MAGISTRA PLUS 700 MAGISTRA PLUS 700 Line MAGISTRA PLUS 700 Line	Marmitas Boiling Pans Marmites	162
Frytops Eléctricos Electric Frytops Frytops Électriques	18	Cocinas a Gas Gas Stoves Forneaux à Gaz	118	Muebles Neutros Neutral Elements Éléments Neutres	164
Parrillas a Gas Gas Grills Grill à Gaz	22	Cocinas Eléctricas Electric Stoves Forneaux Électriques	120	Freidoras Eléctricas Stand Alone Electric Fryers Stand Alone Friteuses Électriques Stand Alone	166
Barbacoas a Gas Gas Barbecues Barbecues à Gaz	24	Cocinas de Planchas Radiantes Solid Top Stoves Forneaux Plaques Coup de Feu	122	Condiciones de Venta Sale Terms Conditions de Vente	168
Frytops a Gas con Barbacoa Gas Frytops with Barbecue Frytops à Gaz avec Barbecue	26	Cocinas Vitrocerámica/Inducción Glass Ceramic/Induction Stoves Forneaux Vitrocéramique/Induction	124		
Cocinas a Gas Gas Stoves Forneaux à Gaz	30	Frytops Frytops Frytops	126		
Freidoras Eléctricas Electric Fryers Friteuses Électriques	32	Freidoras Fryers Friteuses	128		
Planchas a Gas Gas Griddles Planchas à Gaz	36	Parrillas Piedra Volcánica/de Agua Charcoal/Water Grills Grilles avec Pierre de Lave/à Eau	130		
Cocinas a Gas Gas Stoves Forneaux à Gaz	46	Cuecepastas Pasta Cookers Cuiseurs à Pâtes	132		
Planchas Eléctricas Electric Griddles Planchas Électriques	48	Baño María Sartenes Basculantes Bain marie Braising Pans Bainmarie Sauteuses	134		
Serie EASY Línea 750 EASY Series 750 Line Série EASY Line 750		Marmitas Boiling Pans Marmites	136		
Cocinas a Gas Gas Stoves Forneaux à Gaz	52	Armarios Cupboard Bases Armoires	138		
Frytops a Gas Gas Frytops Frytops à Gaz	56	Muebles Neutros Neutral Elements Éléments Neutres	140		
Barbacoas a Gas con agua Gas Barbecues with Water Barbecues à Gaz avec de l'eau	58				
Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz	62	Cocina modular Modular cooking Cuisson modulaire	Línea MAGISTRA PLUS 900 MAGISTRA PLUS 900 Line MAGISTRA PLUS 900 Line		
Vitrinas Refrigeradas para Tapas Refrigerated Display Cases Vitrines Réfrigérantes	82	Cocinas a Gas Gas Stoves Forneaux à Gaz	144		
Vitrinas Calientes Multifunción Hot Showcases Multifunction Vitrines Chauffantes Multifonction	92	Cocinas Eléctricas Electric Stoves Forneaux Électriques	146		
Vitrinas Expositoras Neutras Neutral Showcases Vitrines Exposant Neutres	94	Cocinas de Planchas Radiantes Solid Top Stoves Forneaux Plaques Coup de Feu	148		

Bienvenidos Welcome Bienvenue

 **arilex** nace en el año 2016 de la mano de profesionales con dilatada experiencia en el sector de la hostelería. De capital 100% español, contamos con un centro de producción de 4.200 m² situado en Badajoz.

ARILEX apuesta por un nuevo modelo de negocio desarrollando la fabricación de productos de hostelería altamente cualificados y al alcance de todos. Desde sus inicios ha enfocado todos sus esfuerzos en ofrecer productos innovadores, con la más alta calidad y respetuosos con el medio ambiente.

ARILEX siempre se ha comprometido con el medio ambiente, impulsando los productos más eficientes y respetuosos del mercado. **ARILEX** es pionero en el desarrollo de productos de última tecnología, respetando los estándares de calidad y por eso nuestros clientes confían en nosotros.

 **ARILEX** was established in 2016 by professionals with extensive experience in the hospitality industry. **ARILEX** is a 100% Spanish company, our factory and operations center is located in Badajoz and Barcelona.

ARILEX is committed to a new business model, developing the manufacture of highly qualified hospitality products available to everyone. Since its inception has focused all its efforts on offering innovative products with the highest quality and environmentally friendly.

ARILEX has always been committed to the environment, promoting the most efficient and respectful products in the market. **ARILEX** is a pioneer in developing the latest technology products respecting the quality standards and that is why our customers trust us.

 **ARILEX** voit le jour en 2016, créé par des professionnels avec une longue expérience dans le secteur de l'hôtellerie. Avec un capital 100% espagnol, notre usine et centre d'opérations se trouve à Barcelone et Badajoz.

ARILEX un nouveau modèle de magasins développant la fabrication de produits d'hôtellerie hautement qualifiés et en avance. Depuis ces débuts, il s'est concentré ses efforts sur une offre de produits innovants, avec la meilleure qualité et respectueux de l'environnement.

ARILEX s'est toujours engagé pour l'environnement, en mettant en avant les produits les plus efficaces et respectueux du marché. **ARILEX** est pionnier dans le développement de produits de haute technologie, respectant les standards de qualité et ainsi, suscitant la confiance de nos clients.

Nuestros Valores



La Calidad nuestra clave al Éxito

Todos nuestros productos pasan por rigurosos controles de inspección y verificación, con el fin de garantizar la máxima calidad y asegurando así el cumplimiento de nuestros exigentes estándares de fabricación.

Our Values

Quality is our key to Success

All our products go through rigorous inspection and verification controls, in order to guarantee the highest quality and ensuring compliance with our demanding manufacturing standards.

Nos Valeurs

La Qualité la clé du notre succès

Tous nos produits subissent des contrôles d'inspection rigoureux et vérification, afin de garantir la plus haute qualité et ainsi assurer la respect de nos normes de fabrication exigeantes.



Compromiso con el Medio Ambiente

Todos los productos, procesos y servicios de **ARILEX** cumplen como mínimo con legislación vigente; se adoptan medidas activas para fomentar, estimular el diseño y la producción de productos restringidos al mínimo uso de energía y recursos necesarios. Se evitan la producción de residuos innecesarios y los imprescindibles se reciclan al máximo y se minimizan los embalajes.

Commitment to the Environment

All **ARILEX** products, processes and services comply with at least current legislation; active measures are adopted to encourage, stimulate the design and production of products restricted to the minimum use of energy and necessary resources. The production of unnecessary waste is avoided and the essential ones are recycled to the maximum and the packaging is minimized.

Engagement pour l'environnement

Tous les produits, processus et services **ARILEX** sont au moins conformes à la législation en vigueur. Des mesures actives sont adoptées pour encourager, stimuler la conception et la production de produits restreints à une utilisation minimale d'énergie et de ressources nécessaires. La production de déchets inutiles est évitée les déchets essentiels sont recyclés au maximum et l'emballage est minimisé.



Tecnología Innovadora

ARILEX diseña, fabrica y distribuye una amplia gama de sofisticados aparatos y equipos de alta tecnología y vanguardia.

Innovative Technology

ARILEX designs, manufactures and distributes a wide range of sophisticated, high-tech, cutting-edge equipment.

Technologie innovante

ARILEX conçoit, fabrique et distribue une large gamme d'équipements et d'appareils sophistiqués et à la pointe de la technologie.



Satisfacción y Confianza

Gracias a nuestra avanzada tecnología y a los rigurosos controles de calidad, **ARILEX** fabrica todos sus productos con una excelente calidad y cuidando minuciosamente hasta el más mínimo detalle. Además, **ARILEX** cuenta con una extensa red de Servicios Técnicos que le ayudarán a solucionar cualquier duda o consulta que se le pudiera plantear, siempre con la finalidad de satisfacer las exigencias de nuestros clientes.

Satisfaction and Confidence

Thanks to our advanced technology and rigorous quality controls, **ARILEX** manufactures all its products with an excellent quality and meticulously caring to the smallest detail. In addition, **ARILEX** has an extensive network of Technical Services that will help you to solve any doubt or query that may arise, always in order to meet the demands of our customers.

Satisfaction et confiance

Grâce à notre technologie de pointe et à nos contrôles de qualité rigoureux, **ARILEX** fabrique tous ses produits avec une excellente qualité et une attention méticuleuse aux moindres détails. En outre, **ARILEX** dispose d'un vaste réseau de services techniques qui vous aidera à résoudre tout doute ou toute question susceptible de survenir, toujours dans le but de répondre aux demandes de nos clients.



Normativa Europea

ARILEX dentro de su compromiso por diseñar y ofrecer al mercado productos de la máxima calidad y eficiencia, mantiene una estricta política de pleno cumplimiento normativo adaptándose satisfactoriamente a toda la legislación Internacional y Europea que afecta a sus productos.

European Regulations

ARILEX within its commitment to design and offer the market products of the highest quality and efficiency, maintains a strict policy of full regulatory compliance adapting satisfactorily to all International and European legislation that affects its products.

Réglementation Européenne

ARILEX dans le cadre de son engagement à concevoir et offrir au marché des produits d'une qualité et d'une efficacité optimales, maintient une politique de conformité réglementaire complète stricte de en s'adaptant de manière satisfaisante à toutes les législations internationales et européennes concernant ses produits.

El compromiso de **ARILEX** es ofrecer una solución integral a nuestros clientes. Esto es posible gracias a un nivel excelente de servicio adaptado a las necesidades de nuestros clientes comprometido con el profesional y atendiendo a sus necesidades de una manera ágil, fiable, eficiente y cercana.

The commitment of **ARILEX** is to offer an integral solution to our clients. This is possible thanks to an excellent level of service adapted to the needs of our customers committed to the professional and attending to their needs in an agile, reliable, efficient and close way.

ARILEX s'engage à offrir une solution intégrale à ses clients. Ceci est possible grâce à un excellent niveau de service adapté aux besoins de nos clients engagés envers le professionnel et attentifs à leurs besoins de manière agile, fiable, efficace et proche.

A su Servicio



Comercial

Amplia Red comercial en Territorio Nacional e Internacional. Nuestros comerciales estarán encantados de atenderles y servirles. Nuestra amplia red comercial distribuida a nivel Nacional asesorará y realizará un seguimiento continuo y personalizado de todos los clientes con el conocimiento y experiencia que caracteriza a nuestros agentes comerciales.



Marketing

En ARILEX gestionamos y producimos todos los elementos de comunicación y publicidad de todos nuestros productos.



Logística

ARILEX tiene en propiedad más de 4.200 m² de superficie equipados con la tecnología más avanzada e innovadora para gestionar y preparar los pedidos y obtener la mayor satisfacción de nuestros clientes.



Servicio de Asistencia Técnica

Amplia Red de Servicios Técnicos de Asesoramiento y Asistencia. Somos expertos en reparar las averías que te puedan surgir y qué te hace falta para que tu equipo siga funcionando como el primer día durante mucho tiempo. Desde nuestros inicios, nuestro servicio técnico ha atendido los avisos para proceder a la reparación de sus aparatos. Todos nuestros trabajos se hacen lo antes posible, con resultados de calidad y garantías.

At your Service

Sales

Wide sales network in National and International Territory. Our sales people will be happy to assist and serve you.

Marketing

At ARILEX we manage and produce all the communication and advertising elements of all our products.

Logistics

ARILEX owns more than 4,200 sqm of surface in different logistics centers, equipped with the most advanced and innovative technology to manage and prepare orders and obtain the highest satisfaction of our customers.

After Sales Service

Extensive Technical Advisory and Assistance Services Network. We are experts in repairing the faults that may arise and what you need to keep your equipment functioning as the first day. Since our creation, our technical service has attended all its notices to proceed with the repair of our customers devices. All our jobs are done as soon as possible, with quality results.

A votre Service

Commercial

Large réseau commercial sur le territoire national et international. Nos commerciaux seront enchantés de vous écouter et vous servir. Notre large réseau commercial distribué au niveau national évaluera et réalisera un suivi continu et personnalisé de tous les clients avec la connaissance et l'expérience qui caractérisent nos agents commerciaux.

Marketing

Chez ARILEX, nous gérons et produisons tous les éléments de communication et publicité de tous nos produits.

Logistique

ARILEX détient plus de 4.200m² de superficie dans différents centres logistiques, équipés de la technologie la plus avancée et innovante pour la gestion et la préparation des commandes et en vue d'obtenir la meilleure satisfaction possible de nos clients.

Service d'Assistance Technique

Large réseau de services techniques d'évaluation et assistance. Nous sommes des experts en réparation de pannes qui peuvent advenir et qui vous font défaut afin que votre équipe puisse continuer de fonctionner comme au premier jour pendant longtemps. Depuis nos débuts, notre service technique a répondu aux besoins pour procéder à la réparation de vos appareils. Toutes nos opérations ne font le plus rapidement possible, avec des résultats de qualité et des garanties.

Te solucionamos el problema sin que tengas que desplazarte o sufrir las clásicas e interminables esperas al servicio técnico. Periódicamente hacemos seminarios técnicos que van dirigidos a los técnicos y/o instaladores cualificados del sector de la hostelería. El objetivo de estos seminarios es conocer las características que deben reunir nuestros equipos, prestaciones, condiciones de uso, etc., con el fin de que se establezcan de forma clara los requisitos de selección y utilización de los mismos.

We solve the problem without making you move or suffer the classic and endless waiting for technical service. Periodically we make technical seminars that are aimed at qualified technicians and/or installers in the hospitality sector. The objective of these seminars is to know the characteristics that our equipment, subtractions, conditions of use, etc., must meet in order to clearly establish the selection and use requirements of them.

Nous résolvons le problème sans que vous ayez à vous déplacer ou à subir l'attente classique et sans fin du service technique. Nous organisons périodiquement des séminaires techniques destinés aux techniciens et/ou installateurs qualifiés du secteur hôtelier. L'objectif de ces séminaires est de connaître les caractéristiques que doivent respecter nos équipements, leurs caractéristiques, leurs conditions d'utilisation, etc., afin de définir clairement les exigences de leur sélection et de leur utilisation.

Comercial
Sales
Commercial
+34 924 119 393
pedidos@arilex.es

Servicio de Asistencia Técnica
After Sales Service
Service d'Assistance Technique
+34 673 221 548
sat@arilex.es

Nuestras Instalaciones
Our Facilities
Nos Installations



SATISFACCIÓN
SATISFACTION
SATISFACTION

+

CONFIANZA
CONFIDENCE
CONFIANCE



COMPROMISO
COMMITMENT
ENGAGEMENT



GARANTÍA
WARRANTY
GARANTIE

CALIDAD
QUALITY
QUALITÉ



ENTREGA RÁPIDA
FAST DELIVERY
LIVRAISON RAPIDE



Nuestro Equipo
Our Team
Notre Équipe



Javier Ricote
Director General
CEO
PDG
jricote@arilex.es
+34 610 189 839



Carlos García
Director Técnico
CTO
Directeur Technique
tecnico@arilex.es
+34 674 077 730



Jorge Beato
Director Exportación
Export Manager
Directeur Export
jorge@arilex.es
+34 669 846 080



Raquel Marcos
Gestora Ventas
Sales Department
Service Commercial
(Espagne et Portugal)
pedidos@arilex.es
+34 664 406 011



Ángeles Rodríguez
Jefa Contabilidad
Financial Manager
Comptabilité et Finances
contabilidad@arilex.es
+34 607 605 886



José Guillermo
Jefe Servicio Técnico
Technical Service Manager
Responsable Service Technique
sat@arilex.es
+34 673 221 548



Rafael Navarro
Jefe Producción
Production Manager
Directeur de Production



Julián Guzmán
Jefe Logística
Logistics
Logistique



Conozca nuestra web
Get to know our website
Découvrez notre site web

https://arilex.es/parrilla-elevable/2599-barbacoa-a-gas-100-cm-piedra-volcanica-arilex-con-parrilla-inoxidable-regulable-en-3-alturas-100bar.html

[Inicio](#) [Quiénes somos](#) [Novedades](#) [Aviso Servicio Técnico](#) [Aviso Incidencia Transporte](#) [Ofertas](#) [Liquidación](#) [Documentación](#) [Iniciar sesión](#)



 VENTA EXCLUSIVA A DISTRIBUIDORES

 CONTACTO
924119393 / 664406011

CATEGORÍAS

Buscar...

Inicio > Barbacoas > Parrilla Elevable > Barbacoa a gas 100 cm piedra volcánica ARILEX con parrilla inoxidable regulable en 3 alturas 100BAR



BARBACO A GAS 100 CM PIEDRA VOLCÁNICA
ARILEX CON PARRILLA INOXIDABLE REGULABLE
EN 3 ALTURAS 100BAR
Ref: 100BAR



CATÁLOGO CATALOGUE CATÁLOGUE



Características Técnicas

Technical Features

Caractéristiques Techniques

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie útil (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
40BAR	1	2	5,5	302x396	385x587x364	25	814
70BAR	2	4	11,0	610x396	692x587x364	39	1.097
100BAR	3	6	16,5	918x396	1000x587x364	58	1.436
130BAR	4	8	22,0	1226x396	1310x587x364	78	1.925

PRECIO PRICE PRIX

DÉCOUVREZ NOTRE
SITE WEB

DESCUBRE
NUESTRA WEB

DISCOVER OUR
WEBSITE



MANUAL DE USUARIO
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL



CERTIFICADO CONFORMIDAD CE
CE CERTIFICATE OF CONFORMITY
CERTIFICAT CE DE CONFORMITÉ

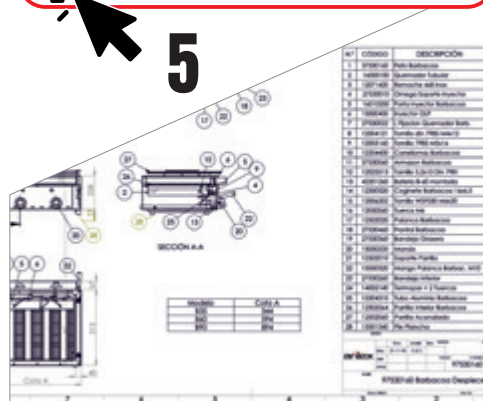
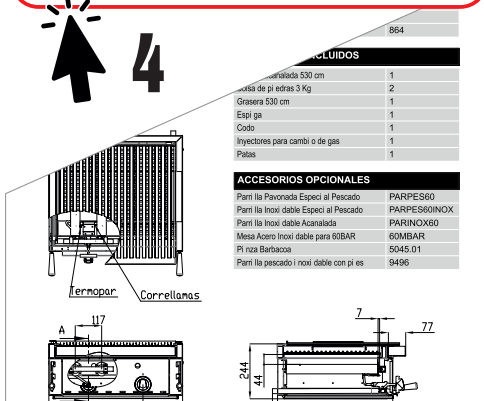


CERTIFICADO EXAMEN CE
CE EXAM CERTIFICATE
CERTIFICAT D'EXAMEN CE

Descargar | Download | Télécharger

FICHA TÉCNICA
DATA SHEET
FICHE TECHNIQUE

DESPIECE PRODUCTO
EXPLODED VIEW
VUE ÉCLATÉE



+ DOCUMENTACIÓN TÉCNICA
+ TECHNICAL DOCS
+ DOCUMENTATION TECHNIQUE

Compruebe ahora | Check now | Vérifie maintenant

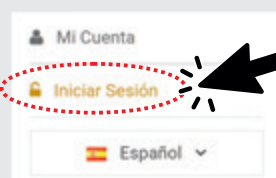
STOCK DISPONIBLE AVAILABLE STOCK STOCK DISPONIBLE

EN 3 PASOS
IN 3 STEPS
EN 3 ÉTAPES

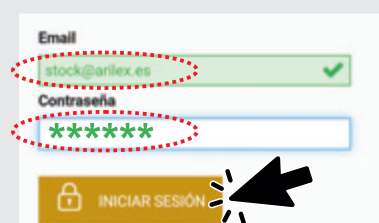
1.



2.



3.



Solicite su contraseña al Departamento Comercial
Request your password to Sales Department
Demande de votre mot de passe au Service Commercial

Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Serie 600
600 Series
Série 600



2MB
Mueble Base
Base Cabinet
Meuble de Base



4MB+1PF
Mueble Base + 1 Elemento de Cocción
Base cabinet + 1 Cooking element
Meuble de Base + 1 Élément de cuisson



4MB+1PF+1PV
Mueble Base + 2 Elementos de Cocción
Base cabinet + 2 Cooking elements
Meuble de Base + 2 Éléments de cuisson

LA MACHINE DE
CUISSON LE
PLUS POLYVALENT

LA MÁQUINA DE
COCCIÓN MÁS
FLEXIBLE Y VERSÁTIL

THE MOST VERSATILE
COOKING
EQUIPMENT



3MB-1PV-1PC-1PV



2MB-1PV-1PV



4MB-1PF-1PV-1PC-1PV



2MB-1PR-1PV



4MB-1PF-1PV-2PR



Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Serie 600

Modular product compatible with any of the components from 600 Series

Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Série 600



Máquina de Cocción Combinada Serie 600
600 Series Combining Cooking Machine
Machine de Cuisson Combinée Série 600

CONFIGURA TU
CONFIGURE YOUR
CONFIGUREZ VOTRE **FLEXI**



Paso
Step
Étape **1**

Selecciona tu Mueble Base
Select your base cabinet
Sélectionnez votre meuble de base

2MB - 70 cm
3MB - 100 cm
4MB - 130 cm

Dispones de 3 Muebles Base de distintas medidas combinables con hasta 4 Elementos de Cocción.
There are 3 Base cabinet of different sizes that can be combined with up to 4 Cooking Elements.
Vous disposez de 3 meubles de base de différentes tailles pouvant être combinés avec jusqu'à 4 éléments de cuisson.



2MB

Paso
Step
Étape **2**

Selecciona los Elementos de Cocción
Select Cooking Elements
Sélectionnez les éléments de cuisson

Se pueden adquirir Elementos de Cocción adicionales para combinar en tu Mueble Base y hacer tu Máquina única y diferente.
Additional cooking elements can be purchased to combine in your base cabinet and make your machine unique and different.
Des éléments de cuisson supplémentaires peuvent être achetés pour être combinés dans votre meuble de base et rendre votre machine unique et différente.



1PF



1PR



1PC



1PV



2PR



2PC



2PV



3PR



3PC



3PV

Parrillas y Frytops Rectificados pueden intercambiarse de posición según necesidades.
Rectified Grills and Frytops can be exchanged positions according to needs.
Les Grilles et Frytops Rectifiés peuvent être échangés selon les besoins.

Fogones y Frytops Cromo Duro son elementos fijos. No se pueden modificar de posición una vez fabricada la máquina.
Hard Chrome Frytops and Stoves are fixed elements. They cannot be changed in position once the machine has been manufactured.
Les Grilles et Frytops en chrome dur sont des éléments fixes. Leur position ne peut pas être modifiée une fois la machine fabriquée.

Paso
Step
Étape **3**

Diseña tu Máquina de Cocción FLEXI
Design your FLEXI cooking machine
Concevez votre machine de cuisson FLEXI

Configura tu FLEXI de izquierda a derecha según preferencias.
Configure your FLEXI from left to right according to preferences.
Configurez votre FLEXI de gauche à droite selon vos préférences.



2MB-1PV-1PV



3MB-1PV-1PC-1PV



4MB-1PF-1PV-2PR

Características Técnicas

FLEXI es una máquina de cocción que combina varios elementos de forma flexible CON UNA SÓLA TOMA DE GAS creando una máquina versátil que se adapta a tu cocina según tus necesidades.

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial.

De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Fogón con termopar de gran poder calorífico de 6 Kw con termopar de seguridad y 60% de eficiencia energética.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero rectificado con tratamiento anti-oxidación o con baño de cromo duro.

Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor que permite situar la parrilla en 3 alturas.

Technical Features

FLEXI is a cooking machine that combines several elements flexibly WITH A SINGLE GAS INLET, creating a versatile machine that adapts to your kitchen according to your needs.

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane-butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

High calotific 6kW stove with thermo-couple with safety thermocouple and 60% certified efficiency.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel grinding or hard chromed with anti-oxidation treatment.

Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness.

Caractéristiques Techniques

FLEXI est une machine de cuisson qui combine de manière flexible plusieurs éléments AVEC UNE SEULE ENTREE DE GAZ, créant ainsi une machine polyvalente qui s'adapte à votre cuisine en fonction de vos besoins.

Fabriquée en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Grille avec thermocouple à grand pouvoir calorifique de 6kW avec thermocouple de sécurité et une efficacité de 60%

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier rectifié ou acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur qui permet de positionner la grille entre 3 hauteurs.

MUEBLES BASE | Base Cabinets | Meubles Base

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (AxPxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
2MB	2	4	11,6	692x587x364	17	925
3MB	3	6	17,4	1000x587x364	20	1.205
4MB	4	8	23,2	1310x587x364	25	1.511

ELEMENTOS DE COCCIÓN | Cooking Elements | Elements de Cuisson

Modelo Model Model	Tipo Type Type	Posibilidad adicional Additional possibility Possibilité supplémentaire	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
1PF	Fogón Stove Grille	No No Non	265x396	7	206
1PV	Parrilla Vasca Stainless Steel Grill Grille en Acier Inoxydable	Si Yes Oui	302x396	6	284
2PV	Parrilla Vasca Stainless Steel Grill Grille en Acier Inoxydable	Si Yes Oui	610x396	12	470
3PV	Parrilla Vasca Stainless Steel Grill Grille en Acier Inoxydable	Si Yes Oui	918x396	18	655
1PR	Frytop Rectificado Rectified Frytop Frytop Rectifiée	Si Yes Oui	302x396	16	246
2PR	Frytop Rectificado Rectified Frytop Frytop Rectifiée	Si Yes Oui	610x396	31	413
3PR	Frytop Rectificado Rectified Frytop Frytop Rectifiée	Si Yes Oui	918x396	45	567
1PC	Frytop Cromo Duro Hard Chrome Frytop Frytop Chromé	No No Non	302x396	16	817
2PC	Frytop Cromo Duro Hard Chrome Frytop Frytop Chromé	No No Non	610x396	31	1.186
3PC	Frytop Cromo Duro Hard Chrome Frytop Frytop Chromé	No No Non	918x396	45	1.526

Accesorios | Accessories | Accessoires

PARINOXPES35V	Parrilla de varilla de acero inoxidable especial pescado para parrilla vasca Stainless steel grill for fish Grille en acier inoxydable spécial poisson pour le grill	294x409	117
3PVBOLSA	Bolsa de 3 Kg. de piedra volcánica incombustible y refractaria 3 Kg Bag fireproof and refractory volcanic stone Sac de 3 Kg. en pierre volcanique ignifuge et réfractaire		37

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB		700x600x600	325
10060MB		1000x600x600	338
13060MB		1300x600x600	407
15060MB		1500x600x600	417
20060MB		2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Frytops a Gas
Gas Frytops
Frytops à Gaz

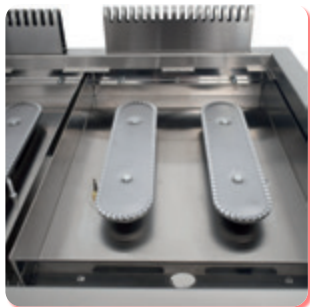
Frytops a Gas Acero Rectificado 15 mm. Serie 600
600 Series Gas Frytops Rectified Steel 15 mm.
Frytops à Gaz en Acier Rectifiée 15 mm. Série 600



70FRYGRN



40FRYGRN



Quemadores ARILEX reparten
uniformemente el calor por toda la placa
ARILEX burners distribute heat evenly
throughout the plate
Les brûleurs ARILEX répartissent la chaleur
uniformément dans toute la plaque



100FRYGRN



130FRYGRN



Producto Modular compatible con el resto
de componentes de la Serie 600
Modular product compatible with any of the
components from 600 Series
Produit modulaire compatible avec tout les
composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero rectificado con tratamiento anti-oxidación.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel grinding with anti-oxidation treatment.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier rectifié avec traitement anti-oxydation

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (AxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
40FRYGRN	1	2	5,5	302x396	385x587x364	35	794
70FRYGRN	2	4	11,0	602x396	692x587x364	54	1.204
100FRYGRN	3	6	16,5	918x396	1000x587x364	73	1.597
130FRYGRN	4	8	22,0	1226x396	1310x587x364	92	2.039

Accesorios | Accesories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Frytops a Gas
Gas Frytops
Frytops à Gaz

Frytops a Gas Acero 15 mm. con Baño Cromo Duro Serie 600
600 Series Gas Frytops Steel 15 mm. with Hard Chrome
Frytops à Gaz en Acier 15 mm. avec Bain Chromé Dur Série 600



100FRYGCN



40FRYGCN



70FRYGCN



Quemadores ARILEX reparten
uniformemente el calor por toda la placa
ARILEX burners distribute heat evenly
throughout the plate
Les brûleurs ARILEX répartissent la chaleur
uniformément dans toute la plaque



130FRYGCN



Equipados con Vácula Termostática
Equipped with Thermostatic Valve
Équipé de Valve Thermostatique



Producto Modular compatible con el resto
de componentes de la Serie 600
Modular product compatible with any of the
components from 600 Series
Produit modulaire compatible avec tout les
composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando de este modo la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Válvula termostática 300°C que regula el fuego permitiendo obtener una adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo el consumo de gas.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel with hard chrome 50 microns.

300°C thermostatic valve that regulates the heat allowing obtain a suitable temperature of the cooking plate, reducing gas consumption.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Valve thermostatique de 300 C qui régule le feu permettant d'obtenir la température adéquate de la plaque de cuisine, réduisant ainsi la consommation de gaz.

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (AxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
40FRYGCN	1	2	5,5	302x396	385x587x364	35	1.199
70FRYGCN	2	4	11,0	602x396	692x587x364	54	1.930
100FRYGCN	3	6	16,5	918x396	1000x587x364	73	2.527
130FRYGCN	4	8	22,0	1226x396	1310x587x364	92	2.984

Accesorios | Accesories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Frytops Eléctricos

Electric Frytops

Frytops Électriques

Frytops Eléctricos Acero 15 mm. Rectificado Serie 600
600 Series Electric Frytops Rectified Steel 15 mm.
Frytops Électriques en Acier Rectifiée 15 mm. Série 600



70Fryern



40Fryern



100Fryern



Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Serie 600

Modular product compatible with any of the components from 600 Series

Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero rectificado con tratamiento anti-oxidación.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Resistencias de alta potencia fabricadas en Italia en acero inoxidable con recubrimiento INCOLOY.

Interruptor luminoso de encendido.

Piloto indicador de funcionamiento de resistencias.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable de 40 a 300°C.

Equipados con contactor.

Pies altos regulables de gran robustez.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel grinding with anti-oxidation treatment.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

High power stainless steel resistors manufactured in Italy with INCOLOY coating.

Lighted power switch.

Pilot operation indicator of resistance.

High quality safety thermostat adjustable from 40 to 300°C.

Equipped with contactor.

Robust adjustable feet.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier rectifiée avec traitement anti-oxydation.

Résistances forte puissance fabriquées en Italie en acier inoxydable avec revêtement INCOLOY.

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Interrupteur lumineux d'allumage.

Pilote indicateur de fonctionnement de résistance.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 40 a 300 C

 quip  d'un contacteur.

Pieds hauts réglables grande solidité.

Modelo Model	Mandos Controls Commandes	Contacto Contactor Contacteur	Pot. Resistencias (Kw) Electric Burns Power (Kw) Electric Puissance (Kw)	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
40FRYERN	1	1	3,9	3,9	400	35	302x396	385x587x364	961
70FRYERN	2	2	3,9+3,9	7,8	400	54	610x396	692x587x364	1.429
100FRYERN	2	3	3,9+3,9+3,9	11,7	400	73	918x396	1000x587x364	2.057

Accesorios | Accessories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB		700x600x600	325
10060MB		1000x600x600	338
13060MB		1300x600x600	407
15060MB		1500x600x600	417
20060MB		2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Frytops Eléctricos

Electric Frytops

Frytops Électriques

Frytops Eléctricos Acero 15 mm. con Baño Cromo Duro Serie 600
600 Series Electric Frytops Steel 15 mm. with Hard Chrome
Frytops Électriques en Acier 15 mm. avec Bain Chromé Dur Série 600



70FryecN



40FryecN



100FryecN



Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Serie 600

Modular product compatible with any of the components from 600 Series

Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Série 600



● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Resistencias de alta potencia fabricadas en Italia en acero inoxidable con recubrimiento INCOLOY.

Piloto indicador de funcionamiento de resistencias.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable de 40 a 300°C.

Equipados con contactor.

Pies altos regulables de gran robustez.

🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel with hard chrome 50 microns.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

High power stainless steel resistors manufactured in Italy with INCOLOY coating.

Pilot operation indicator of resistance.

High quality safety thermostat adjustable from 40 to 300°C.

Equipped with contactor.

Robust adjustable feet.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Résistances forte puissance fabriquées en Italie en acier inoxydable avec revêtement INCOLOY.

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Pilote indicateur de fonctionnement de résistance.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 40 a 300 C

 quip  d'un contacteur.

Pieds hauts réglables grande solidité.

Modelo Model	Mandos Controls Commandes	Contactor Contactor Contacteur	Pot. Resistencias (Kw) Electric Burnes Power (Kw) Electric Puissance (Kw)	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
40FRYECN	1	1	3,9	3,9	400	35	302x396	385x587x364	1.406
70FRYECN	2	2	3,9+3,9	7,8	400	54	610x396	692x587x364	2.047
100FRYECN	2	3	3,9+3,9+3,9	11,7	400	73	918x396	1000x587x364	2.792

Accesorios | Accesories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB		700x600x600	325
10060MB		1000x600x600	338
13060MB		1300x600x600	407
15060MB		1500x600x600	417
20060MB		2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Parrillas a Gas
Gas Grills
Grilles à Gaz

Parrillas a Gas Vasca con Piedra Volcánica Serie 600
600 Series Basque Gas Grills with Volcanic Rock
Grilles à Gaz avec Pierre Volcanique Série 600



Dotación de piedra volcánica
Provision of volcanic rock
Doté de pierres volcaniques



70VASN
+ PARINOXPES35V



40VASN



100VASN



Producto Modular compatible con el resto
de componentes de la Serie 600

Modular product compatible with any of the
components from 600 Series

Produit modulaire compatible avec tout les
composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor que permite situar la parrilla en 3 alturas.

Parrilla acanalada en acero inoxidable.

Dotación de piedra volcánica.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness.

Stainless steel grooved grill.

Provision of volcanic rock.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur qui permet de positionner la grille entre 3 hauteurs.

Grille rainuré en acier inoxydable.

Doté de pierres volcaniques.

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Exterior (AxH) mm. External (LxW) mm. Exterieur (LxP) mm.	PVP Price Price (EUR)
40VASN	1	2	5,5	302x396	385x587x364	860
70VASN	2	4	11,0	610x396	692x587x364	1.300
100VASN	3	6	16,5	918x396	1000x587x364	1.779
130VASN	4	8	22,0	1226x396	1310x587x364	2.112

Accesorios | Accessories | Accessoires

PARINOXPES35V	Parrilla de varilla de acero inoxidable especial pescado para parrilla vasca Stainless steel grill for fish Grille en acier inoxydable spécial poisson pour le grill	294x509	117
3PVBOLSA	Bolsa de 3 Kg. de piedra volcánica incombustible y refractaria 3 Kg Bag fireproof and refractory volcanic stone Sac de 3 Kg. en pierre volcanique ignifuge et réfractaire		37

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB		700x600x600	325
10060MB		1000x600x600	338
13060MB		1300x600x600	407
15060MB		1500x600x600	417
20060MB		2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Barbacoas a Gas
Gas Barbecues
Barbecues à Gaz

Barbacoas a Gas con Piedra Volcánica y Parrilla Inoxidable Serie 600
600 Series Gas Barbecues with Volcanic Rock and Stainless Steel Grill
Barbecues à Gaz avec Pierre Volcanique et Grille en Acier Inoxydable Série 600



100BAR



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça



100BAR



70BAR



Parrilla de Pescado opcional
Grill for fish as option
Grille spécial poisson en option



Soporte elevable para combinar parrillas de Carne y de Pescado
Tubular stainless steel burners for Barbecue
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable pour Barbecue



Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Serie 600
Modular product compatible with any of the components from 600 Series
Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Parrilla regulable en 3 alturas con mandos de baquelita ajustables en anclajes.

Parrilla acanalada en acero inoxidable.

Dotación de piedra volcánica.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

Adjustable grill in 3 heights with adjustable bakelite controls in anchors.

Grooved stainless steel grill.

Provision of volcanic rock.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Grille réglable sur 3 hauteurs avec commandes de bakélite réglables sur des ancrages.

Grille rainuré en acier inoxydable.

Doté de pierres volcaniques.

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie �tile (LxP) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
40BAR	1	2	5,5	302x396	385x587x364	25	814
70BAR	2	4	11,0	610x396	692x587x364	39	1.097
100BAR	3	6	16,5	918x396	1000x587x364	58	1.436
130BAR	4	8	22,0	1226x396	1310x587x364	78	1.925

Accesorios | Accessories | Accessoires

PARPES35INOX	Parrilla de varilla de acero inoxidable especial pescado Stainless steel grill for fish Grille en acier inoxydable spécial poisson pour le grill	294x509	117
3PVBOLSA	Bolsa de 3 Kg. de piedra volcánica incombustible y refractaria 3 Kg Bag fireproof and refractory volcanic stone Sac de 3 Kg. en pierre volcanique ignifuge et réfractaire		37

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB		700x600x600	325
10060MB		1000x600x600	338
13060MB		1300x600x600	407
15060MB		1500x600x600	417
20060MB		2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado

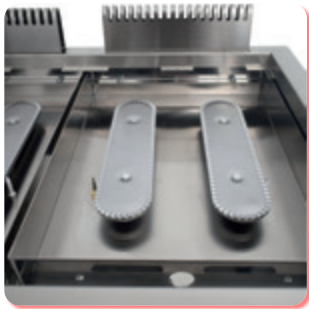


Frytops a Gas con Barbacoa

Gas Frytops with Barbecue

Frytops à Gaz avec Barbecue

Frytops a Gas Acero Rectificado 15 mm. con Barbacoa de Piedra Volcánica Serie 600
600 Series Gas Frytops Rectified Steel 15 mm. with Barbecue of Volcanic Stone
Frytops à Gaz en Acier Rectifiée 15 mm. avec Barbecue du Pierre Volcanique Série 600



Quemadores ARILEX reparten
 uniformemente el calor por toda la placa
 ARILEX burners distribute heat evenly
 throughout the plate
 Les brûleurs ARILEX répartissent la chaleur
 uniformément dans toute la plaque



Míralo ahora
 Watch it now
 Regarde ça !



70FRYGRBN + PARINOXPES35V



Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Serie 600
 Modular product compatible with any of the components from 600 Series
Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero rectificado con tratamiento anti-oxidación.

Parrilla acanalada en acero inoxidable.

Dotación de piedra volcánica.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel grinding with anti-oxidation treatment.

Stainless steel grooved grill.

Provision of volcanic rock.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabrique en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier rectifié avec traitement anti-oxydation

Grille rainurée en acier inoxydable.

Doté de pierres volcaniques.

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie útil (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (AxHxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (kg) Poids (kg)	PVP Price (EUR)
70FRYGRBN	2	4	11,0	610x396	692x587x364	50	1.303
100FRYGRBN	3	6	16,5	918x396	1000x587x364	69	1.696

Accesorios | Accessoires | Accessoires

PARINOXPES35V	Parrilla de varilla de acero inoxidable especial pescado para parrilla vasca Stainless steel grill for fish Grille en acier inoxydable spécial poisson pour le grill	294x509	117
3PVBOLSA	Bolsa de 3 Kg. de piedra volcánica incombustible y refractaria 3 Kg Bag fireproof and refractory volcanic stone Sac de 3 Kg. en pierre volcanique ignifuge et réfractaire		37

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB		700x600x600	325
10060MB		1000x600x600	338
13060MB		1300x600x600	407
15060MB		1500x600x600	417
20060MB		2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Frytops a Gas con Barbacoa
Gas Frytops with Barbecue
Frytops à Gaz avec Barbecue

Frytops a Gas Acero 15 mm. con Baño Cromo Duro con Barbacoa de Piedra Volcánica Serie 600
600 Series Gas Frytops Steel 15 mm. with Hard Chrome with Barbecue of Volcanic Stone
Frytops à Gaz en Acier 15 mm. avec Bain Chromé Dur avec Barbecue du Pierre Volcanique Série 600



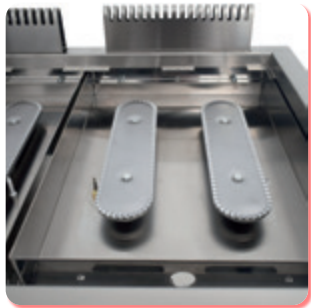
70FRYGCBN
+ PARINOXPES35V



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça



Equipados con Vácula Termostática
Equipped with Thermostatic Valve
Équipé de Valve Thermostatique



Quemadores ARILEX reparten
uniformemente el calor por toda la placa
ARILEX burners distribute heat evenly
throughout the plate
Les brûleurs ARILEX répartissent la chaleur
uniformément dans toute la plaque



70FRYGCBN



70FRYGCBN



Producto Modular compatible con el resto
de componentes de la Serie 600
Modular product compatible with any of the
components from 600 Series
Produit modulaire compatible avec tout les
composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 100 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Parrilla acanalada en acero inoxidable.

Dotación de piedra volcánica.

Válvula termostática 300°C que regula el fuego permitiendo obtener una adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo el consumo de gas.

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 100 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel with hard chrome 50 microns.

Stainless steel grooved grill.

Provision of volcanic rock.

300°C thermostatic valve that regulates the heat allowing to obtain a suitable temperature of the cooking plate, reducing gas consumption.

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Large-capacity front collector integrated into the furniture and easily removable.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 100mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Grille rainuré en acier inoxydable.

Doté de pierres volcaniques.

Valve thermostatique de 300°C qui régule le feu permettant d'obtenir la température adéquate de la plaque de cuisson, réduisant ainsi la consommation de gaz.

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Collecteur de graisse frontal de grande capacité intégré au meuble et facilement démontable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (AxHxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price EUR
70FRYGCBN	2	4	11,0	610x396	692x587x364	50	1.820
100FRYGCBN	3	6	16,5	918x396	1000x587x364	69	2.489

Accesorios | Accessories | Accessoires

PARINOXPES35V	Parrilla de varilla de acero inoxidable especial pescado para parrilla vasca Stainless steel grill for fish Grille en acier inoxydable spécial poisson pour le grill	294x509	117
3PVBOLSA	Bolsa de 3 Kg. de piedra volcánica incombustible y refractaria 3 Kg Bag fireproof and refractory volcanic stone Sac de 3 Kg. en pierre volcanique ignifuge et réfractaire		37

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado

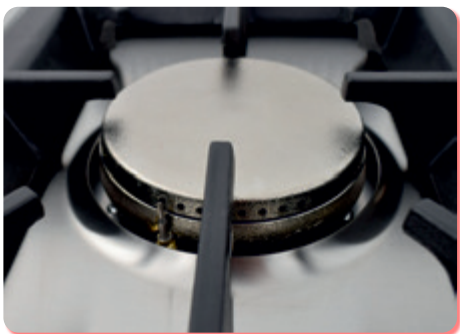


Cocinas a Gas
Gas Stoves
Fourneaux à Gaz

Cocinas a Gas Serie 600
600 Series Gas Stoves
Fourneaux à Gaz Série 600



40FCGN



Quemador con 60% de eficiencia certificada
Burner with 60% certified efficiency
Brûleur avec 60% d'efficacité certifiée



40FCGN



Producto Modular compatible con el resto
de componentes de la Serie 600

Modular product compatible with any of the
components from 600 Series

Produit modulaire compatible avec tout les
composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Equipo de tamaño compacto de sencillo manejo, uso, limpieza e instalación. Permite obtener resultados profesionales incluso si se dispone de poco espacio.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Fogón con termopar de gran poder calorífico de 6 kW con termopar de seguridad y 60% de eficiencia certificada.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Parrilla de hierro fundido (395x267 mm.) de gran robustez y totalmente desmontable.

Gracias a nuestro sistema EASY, que permite la extracción del quemador y bandeja sin necesidad de herramientas, podemos acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Así podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores...

Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.

Pies altos regulables de gran robustez.

Chimenea sin tornillos fácilmente extraíble.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Compact size equipment, easy to handle, clean and install. Allows you to obtain professional results even if you have little space.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

High calorific 6 kW stove with thermocouple and 60% certified efficiency.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Cast iron grill (395x267 mm.) of great robustness and completely removable.

Thanks to our EASY system, that allows the removal of the burner and tray without the need for tools, we can access the interior in optimal conditions of visibility and space. Thus we can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners...

High quality zinc alloy metal controls with power marker frame, maximum and minimum.

Robust adjustable feet.

Chimney without screws easily removable.

Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

 quipement de taille compacte, facile à manipuler, à utiliser, à nettoyer et à installer. Permet d'obtenir des résultats professionnels même si vous disposez de peu d'espace.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Grille avec thermocouple à grand pouvoir calorifique de 6kW avec thermocouple de sécurité et une efficacité certifiée de 60%.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Grille en fer (395x267 mm.), grande robustesse et totalement démontable.

Gr ce à notre système EASY qui permet le démontage du brûleur et du plateau sans outils, nous pouvons accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Ainsi nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, thermocouples, robinets de gaz, brûleurs...

Commandes métalliques en alliage de zinc de haute qualité avec cadre de marqueur de puissance, maximum et minimum.

Pieds hauts réglables en hauteur grande solidité.

Foyer sans vis facilement démontable.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
40FCGN	1	1	5,8	18	385x587x364	678
70FCGN	2	2	11,6	36	692x587x364	1.069
100FCGN	3	3	17,4	54	1000x587x364	1.490
130FCGN	4	4	23,2	72	1310x587x364	1.915

Accesorios | Accesories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Freidoras Eléctricas
Electric Fryers
Friteuses Électriques

Freidoras Eléctricas 12 Litros Serie 600
600 Series 12 Liter Electric Fryers
Friteuses Électriques 12 Litres Série 600



100FRE121212GTR



Grifo de desagüe situado en el interior del mueble
Drain tap located inside the fryer
Robinet de vidange situé à l'intérieur du meuble



70FRE1212GTR



40FRE12GTR



Producto Modular compatible con el resto
de componentes de la Serie 600

Modular product compatible with any of the
components from 600 Series

Produit modulaire compatible avec tout les
composants de la Série 600



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Equipo de tamaño compacto de sencillo manejo, uso, limpieza e instalación. Permite obtener resultados profesionales incluso si se dispone de poco espacio.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.

Cestas de acero de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 290x245x110 mm (AxHxH).

Resistencia blindada en acero inoxidable.

Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.

Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.

Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.

Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.

Freidoras equipadas con contactor .

Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.

"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Compact size equipment, easy to handle, clean and install. Allows you to obtain professional results even if you have little space.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick..

Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

Heavy duty steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 290x245x110 mm (LxWxH).

Armored stainless steel resistance.

Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

All equipped with contactor.

G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

 quipement de taille compacte, facile à manipuler, à utiliser, à nettoyer et à installer. Permet d'obtenir des résultats professionnels même si vous disposer de peu d'espace.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Cube intérieur en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.

Paniers robustes en acier avec poignée en bakélite "  froid". Dimensions: 290x245x110 mm (LxPxH).

Résistance blindée en acier inoxydable.

Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.

Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240 C avec réarmement manuel.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190 C / 20A.

Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.

Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.

Friteuses équipées de contactor.

Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile.  galement fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.

"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robin�t	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
40FRE12G	12	10	S� Yes Oui	4,5	230	385x523x392	20	671
70FRE1212G	12+12	10+10	S� Yes Oui	4,5+4,5	230	750x523x392	40	1.248
100FRE121212G	12+12+12	10+10+10	S� Yes Oui	4,5+4,5+4,5	230	1115x523x392	60	1.821
40FRE12GTR	12	10	S� Yes Oui	7,5	400	385x523x392	20	702
70FRE1212GTR	12+12	10+10	S� Yes Oui	7,5+7,5	400	750x523x392	40	1.310
100FRE121212GTR	12+12+12	10+10+10	S� Yes Oui	7,5+7,5+7,5	400	1115x523x392	60	1.914

Accesorios | Accesories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Planchas a Gas + Eléctricas
Gas + Electric Griddles
Planchas à Gaz + Électriques

Planchas a Gas + Eléctricas
Gas + Electric Griddles
Planchas à Gaz + Électriques



DÉCOUVREZ
NOS **PLANCHAS**

DESCUBRE LAS
PLANCHAS
DE ASAR

DISCOVER OUR
GRIDDLES



Planchas a Gas
Gas Griddles
Planchas à Gaz

Planchas a Gas Acero Laminado 6 mm.
Gas Griddles with Steel Plate 6 mm.
Planchas à Gaz en Acier Laminé 6 mm.



Grasera Extraíble Integrada
Removable Fat Collector
Collecteur de Graisse Amovible



40PGLN



60PGLN



Placa de Cocción Extraíble
Removable Cooking Plate
Plaque de Cuisson Extractible



80PGLN



Quemadores ARILEX
ARILEX Burners
Brûleurs ARILEX



100PGLN



120PGLN



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.

Placa de cocción única en el mercado, totalmente extraíble que facilita su transporte, mantenimiento y limpieza.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.

Grasera extraíble de gran capacidad integrada en el mueble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.

Unique cooking plate on the market, fully removable for easy transport, maintenance and cleaning.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Removable large capacity fat collector integrated into the furniture.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec protection anti-oxydation.

Plaque de cuisson unique sur le marché, totalement extractible ce qui facilite son transport, son entretien et son nettoyage.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum/minimum.

Collecteur de graisse amovible de grande capacité intégré au coffret.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie �tile (LxP) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
40PGLN	1	1	2,75	400x400	406x450x233	12	360
60PGLN	2	2	5,50	600x400	606x450x233	19	461
80PGLN	3	3	8,25	800x400	806x450x233	24	613
100PGLN	3	3	8,25	1000x400	1006x450x233	29	695
120PGLN	4	4	11,0	1200x400	1206x450x233	44	868

Accesorios | Accesories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Planchas a Gas
Gas Griddles
Planchas à Gaz

Planchas a Gas Acero Rectificado 15 mm.
Gas Griddles with Rectified Steel Plate 15 mm.
Planchas à Gaz en Acier Rectifiée 15 mm.



60PGRN



Grasera Extraible Integrada
Removable Fat Collector
Collecteur de Graisse Amovible



80PGRN

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero rectificado con tratamiento anti-oxidación.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.

Grasera extraíble de gran capacidad integrada en el mueble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termpoar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 80 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of rectified steel with anti-oxidation treatment.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Removable large capacity fat collector integrated into the furniture.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 80mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier rectifié avec traitement anti-oxydation.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum/minimum.

Collecteur de graisse amovible de grande capacité intégré au coffret.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
60PGRN	2	2	5,50	600x400	606x450x280	47	738
80PGRN	3	3	8,25	800x400	806x450x280	60	914

Accesorios | Accesories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable Stainless Steel Work Tables Tables de Travail en Acier Inoxydable			
7060MB	 Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable AISI 304	700x600x600	325
10060MB		1000x600x600	338
13060MB		1300x600x600	407
15060MB		1500x600x600	417
20060MB		2000x600x600	512



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable



Planchas a Gas
Gas Griddles
Planchas à Gaz

Planchas a Gas Acero 15 mm. con Baño Cromo Duro
Gas Griddles with Steel Plate 15 mm. with Hard Chrome
Planchas à Gaz en Acier 15 mm. avec Bain Chromé Dur



Quemadores ARILEX
ARILEX Burners
Brûleurs ARILEX



Equipados con Válvula Termostática
Equipped with Thermostatic Valve
Équipé de Valve Thermostatique



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando de este modo la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Válvula termostática 300°C que regula el fuego permitiendo obtener un adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo así el consumo de gas.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera extraíble de gran capacidad integrada en el mueble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectoros para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 80 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel with hard chrome 50 microns.

300°C thermostatic valve that regulates the heat allowing obtain a suitable temperature of the cooking plate, reducing gas consumption.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Removable large capacity fat collector integrated into the furniture.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 80mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partiesup rieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Valve thermostatique de 300 C qui régule le feu permettant d'obtenir la température adéquate de la plaque de cuisine, réduisant ainsi la consommation de gaz.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse amovible de grande capacité intégré au coffret.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP Price (EUR)
60PGCN	1	2	5,50	600x400	606x450x280	47	1.203
80PGCN	2	3	8,25	800x400	806x450x280	60	1.559

Accesorios | Accessories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Planchas a Gas
Gas Griddles
Planchas à Gaz

Planchas a Gas DUO Acero Laminado 6 mm.
DUO Gas Griddles with Steel Plate 6 mm.
Planchas à Gaz DUO en Acier Laminé 6 mm.



Grasera Extraible Integrada
Removable Fat Collector
Collecteur de Graisse Amovible



Placa de Cocción Extraible
Removable Cooking Plate
Plaque de Cuisson Extractible



Quemadores ARILEX
ARILEX Burners
Brûleurs ARILEX



● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm..

Doble placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación. Ideales para asar pescados y carnes sin que se mezclen los sabores.

Placa de cocción única en el mercado, totalmente extraíble que facilita su transporte, mantenimiento y limpieza.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera extraíble de gran capacidad integrada en el mueble.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Double grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection. Ideal for grilling fish and meat without mixing flavors.

Unique cooking plate on the market, fully removable for easy transport, maintenance and cleaning.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Removable large capacity fat collector integrated into the furniture.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Double plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec protection anti-oxydation. Idéal pour griller poissons et viandes sans mélanger les saveurs.

Plaque de cuisson unique sur le marché, totalement extractible ce qui facilite son transport, son entretien et son nettoyage.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse amovible de grande capacité intégré au coffret.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
4040PGLLN	1+1	1+1	2,75 + 2,75	400x400 + 400x400	806x450x233	24	633
6040PGLLN	2+1	2+1	5,50 + 2,75	600x400 + 400x400	1006x450x233	29	745
6060PGLLN	2+2	2+2	5,50 + 5,50	600x400 + 600x400	1206x450x233	44	874
8040PGLLN	2+1	3+1	8,25 + 2,75	800x400 + 400x400	1206x450x233	44	909

Accesorios | Accessoires | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Planchas a Gas con Fogón
Gas Griddles with Kitchen Stove
Planchas à Gaz avec Feux

Planchas a Gas con Fogón 6 Kw
Gas Griddles with Kitchen Stove 6 Kw.
Planchas à Gaz avec Feux 6 Kw.



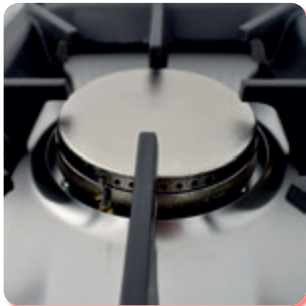
80PGLFN



100PGLFN



Quemadores ARILEX
ARILEX Burners
Brûleurs ARILEX



Quemador con 60% de eficiencia certificada
Burner with 60% certified efficiency
Brûleur avec 60% d'efficacité certifiée



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça



120PGLFN

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

PGL. Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.

PGR. Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero con rectificado con tratamiento anti-oxidación.

PGC. Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Modelos con placa de cromo duro equipados con válvula termostática 300°C que regula el fuego obteniendo una adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo el consumo de gas.

Fogón con termopar de gran poder calorífico de 6 Kw. Parrilla de hierro de fundición de gran dureza totalmente desmontable para limpieza.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished stainless steel. Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

PGL. Grill plate 6 mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.

PGR. Grill plate 15 mm thick. Breastplate 80 mm high. Made of rectified steel with anti-oxidation treatment.

PGC. Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 80 mm. Made of steel with hard chrome 50 microns.

Hard chrome plate models with 300°C thermostatic valve that regulates the heat allowing obtain a suitable temperature of the cooking plate, reducing gas consumption.

Kitchen stove with thermocouple high calorific power 6 Kw. Cast iron grill very hard and completely removable for cleaning.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

PGL. Plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec protection anti-oxydation.

PGR. Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 80 mm de hauteur. Fabriqué en acier rectifié avec traitement anti-oxydation.

PGC. Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 80 mm de hauteur. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Modèles en chromé dur avec valve thermostatique de 300°C qui régule le feu permettant d'obtenir la température adéquate de la plaque de cuisine, réduisant ainsi la consommation de gaz.

Réchaud avec thermocouple à grand pouvoir calorifique de 6 Kw. Grill de fer en fonte de grande dureté totalement démontable pour le nettoyage.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Tipo Type Type	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (kg) Poids (kg)	PVP Price Price (EUR)
80PGLFN	L	2	2	2,75 + 5,8	400x400 + 400x400	806x450x233	26	775
100PGLFN	L	3	3	5,50 + 5,8	600x400 + 400x400	1006x450x233	31	878
120PGLFN	L	4	4	8,25 + 5,8	800x400 + 400x400	1206x450x233	46	1.001
100PGRFN	R	3	3	5,50 + 5,8	600x400 + 400x400	1006x450x280	57	1.143
120PGRFN	R	4	4	8,25 + 5,8	800x400 + 400x400	1206x450x280	70	1.269
100PGCFN	C	2	3	5,50 + 5,8	600x400 + 400x400	1006x450x280	57	1.656
120PGCFN	C	3	4	8,25 + 5,8	800x400 + 400x400	1206x450x280	70	2.041

(L) Laminada Laminated Lamin  | (R) Rectificada Rectified Rectifiée | (C) CromoDuro HardChrome Chrom Dur

Accesorios | Accessories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocinas a Gas
Gas Stoves
Forneaux à Gaz

Cocinas a Gas Sobremesa
Gas Stoves Countertop
Forneaux à Gaz a Comptoir



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça !



40CGN



80CGN



120CGN



Quemador con 60% de eficiencia certificada
Burner with 60% certified efficiency
Brûleur avec 60% d'efficacité certifiée



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Fogón con termopar de gran poder calorífico de 6 Kw. Parrilla de hierro de fundición de gran dureza totalmente desmontable para limpieza.

Posibilidad de convertir cualquier fogón en plancha colocando una placa de acero laminado de 6 mm. con peto sobre el fogón. Girando simplemente la parrilla encaja perfectamente una placa de 40x40 cm.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera opcional de acero inoxidable de gran capacidad para colocarse en parte trasera o frontal.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished stainless steel.Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High calorific 6 Kw stove with thermo-couple. High hardness cast iron grill completely removable for cleaning.

Possibility of converting any stove into a griddle by placing a 6 mm laminated steel plate with breastplate over the stove. Simply turning the grill fits perfectly a 40x40 cm plate.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Optional stainless steel large capacity fat collector that can be used placed in back or front.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Grille avec thermocouple à grand pouvoir calorifique de 6 Kw. Grille de fer en fonte de grande dureté totalement démontable pour le nettoyage.

Possibilité de convertir toute le rechaud en plancha avec plaque d'acier laminé de 6mm avec plastr n sur le rechaud. En tournant simplement le grille, une plaque de 40x40 cm s'encastre parfaitement.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecter de graisse frontale en option de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux à l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
40CGN	1	1	5,8	400x400	406x450x240	12	468
80CGN	2	2	11,6	800x400	806x450x240	24	855
120CGN	3	3	17,4	1200x400	1206x450x240	36	1.248

Accesorios | Accesories | Accessoires

40PLN	Placa de acero laminado de 6 mm. con peto 36 mm. Laminated steel plate 6 mm thick with breastplate height of 36 mm. Plaque de cuisson en acier laminé 6 mm. avec plastr�n 36 mm.						100
40GRN	Bandeja recoge grasas Fat collector Collecteur de graisse						29

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	 Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable AISI 304	700x600x600	325
10060MB		1000x600x600	338
13060MB		1300x600x600	407
15060MB		1500x600x600	417
20060MB		2000x600x600	512



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Planchas Eléctricas

Electric Griddles

Planchas Électriques

Planchas Eléctricas Acero Laminado | Rectificado | Cromo Duro
Electric Griddles Laminated | Rectified | Hard Chromed Steel
Planchas Électriques en Acier Laminé | Rectifiée | Chromé Dur



40PELN



60PELN



60PERN



80PECN

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero rectificado con tratamiento anti-oxidación.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Resistencias de alta potencia fabricadas en Italia en acero inoxidable con recubrimiento INCOLOY.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera extraíble de gran capacidad integrada en el mueble.

Pies altos regulables de gran robustez.

Piloto indicador de funcionamiento de resistencias.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable de 40 a 300°C.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.

Grill plate 15mm thick. Breastplate 80 mm high. Made of rectified steel with anti-oxidation treatment.

Grill plate 15mm thick. Breastplate height of 80 mm. Made of steel with hard chrome 50 microns.

High power stainless steel resistors manufactured in Italy with INCOLOY coating.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Removable large capacity fat collector integrated into the furniture.

Robust adjustable feet.

Pilot operation indicator of resistance.

High quality safety thermostat adjustable from 40 to 300°C.

Caractéristiques Techniques

Fabrique en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Plaque de cuisson de 6mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec protection anti-oxydation.

Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur. Plastron de 80 mm de hauteur. Fabriqué en acier rectifié avec traitement anti-oxydation.

Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur. Plastron de 80 mm de hauteur. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Résistances forte puissance fabriquées en Italie en acier inoxydable avec revêtement INCOLOY.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse amovible de grande capacité intégré au coffret.

Pieds hauts réglables grande solidité.

Pilote indicateur de fonctionnement de résistance.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 40 a 300°C.

Modelo Model Model	Tipo Type Type	Mandos Controls Commandes	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Superficie útil (AxH) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxHxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
40PELN	L	1	2,0	230	400x400	406x450x200	12	348
60PELN	L	1	4,0	230	600x400	606x450x200	19	508
80PELN	L	2	5,2	400	800x400	806x450x200	24	673
60PERN	R	1	4,0	230	600x400	606x450x245	47	766
80PERN	R	2	5,2	400	800x400	806x450x245	60	922
60PECN	C	1	4,0	230	600x400	606x450x245	47	1.203
80PECN	C	2	5,2	400	800x400	806x450x245	60	1.537

(L) Laminada Laminated Laminé | (R) Rectificada Rectified Rectifiée | (C) CromoDuro HardChrome ChroméDur

Accesorios | Accessories | Accessoires

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable | Stainless Steel Work Tables | Tables de Travail en Acier Inoxydable

7060MB	700x600x600	325
10060MB	1000x600x600	338
13060MB	1300x600x600	407
15060MB	1500x600x600	417
20060MB	2000x600x600	512



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
AISI 304



Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Serie EASY Línea 750

EASY Series 750 Line

Série EASY Line 750

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.
Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,5 mm.
Built in satin finish stainless steel 1.5 mm thick.
Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,5 mm.



Cocinas a Gas con Horno Serie EASY 750
EASY 750 Series Gas Stoves
Fourneaux   Gaz Série EASY 750



Cocinas a Gas Sin Horno Serie EASY 750
EASY 750 Series Gas Stoves
Fourneaux   Gaz Série EASY 750



Frytops a Gas Serie EASY 750
EASY 750 Series Gas Frytops
Frytops   Gaz Série EASY 750



Barbacoas a Gas con Agua Serie EASY 750
EASY 750 Series Gas Barbecues with Water
Barbecues   Gaz avec de l'eau Série EASY 750



DÉCOUVREZ LES
MULTIPLES
COMBINAISONS

DESCUBRE LAS
MÚLTIPLES
COMBINACIONES

DISCOVER THE
MULTIPLE
COMBINATIONS



Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Línea 750

Modular product compatible with any of the components from 750 Line

Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Line 750



Cocinas a Gas

Gas Stoves

Forneaux à Gaz

Cocinas a Gas con Horno Serie EASY 750

EASY 750 Series Gas Stoves

Forneaux à Gaz Série EASY 750



80CG70H



Fácil acceso para limpieza y mantenimiento
Easy access for cleaning and maintenance
Accès facile pour le nettoyage et l'entretien



80CG70H



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,5 mm.

Fuegos superiores de hierro fundido y latón de gran poder calorífico con termopar y llama piloto.

Parrilla de hierro fundido (370x300 mm.) de gran robustez y totalmente desmontable. OPCIÓN: Parrilla reductora opcional.

Gracias a nuestro sistema EASY, que permite la extracción del quemador y bandeja sin necesidad de herramientas, podemos acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Así podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, piloto...

Horno GN2/1 con quemador fabricado en acero inoxidable de gran poder calorífico. Equipado con válvula termostática, encendido piezoeléctrico, termopar, llama piloto, parrilla antivuelco y burlete de fibra de vidrio de gran resistencia. Dimensiones útiles horno: 540x650x380h mm. Distancia entre guías 75 mm.

Chimenea de baja altura para la utilización de cazuelas de gran tamaño.

Patas muy robustas y regulables en altura fabricadas en acero inoxidable.

Estructura, paneles, estante y chimenea fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y facilidad de limpieza.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.5 mm thick.

High calorific cast iron and brass top fires with thermocouple and pilot flame.

Cast iron grill (370x300 mm.) of great robustness and completely removable. OPTION: Grill for smaller diameter containers.

Thanks to our EASY system, that allows the removal of the burner and tray without the need for tools, we can access the interior in optimal conditions of visibility and space. Thus we can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilots...

GN2/1 oven with burner made of high calorific stainless steel. Equipped with a thermostatic valve, piezoelectric ignition, thermocouple, pilot flame, anti-tip grill and heavy-duty fiberglass weatherstrip. Internal dimensions of the oven: 540x650x380h mm.

Low height chimney for the use of large pans.

Very robust and height adjustable stainless steel legs.

Structure, panels, shelf and chimney made of stainless steel to allow greater durability, robustness, reliability and ease of cleaning.

Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,5 mm.

Foyers supérieurs en fonte et laiton à haut pouvoir calorifique avec thermocouple et flamme pilote.

Grille en fer (370x300 mm.), grande robustesse et totalement démontable.

Gr ce à notre système EASY qui permet le démontage du brûleur et du plateau sans outils, nous pouvons accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Ainsi nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, thermocouples, robinets de gaz, brûleurs, pilotes...

Four GN2/1 avec brûleur en acier inoxydable à haut pouvoir calorifique. Equipé de vanne thermostatique, allumage piézo-électrique, thermocouple, flamme pilote, grille anti-pointe et robuste en fibre de verre d'étanchéité. Dimensions internes du four: 540x650x380h mm.

Cheminée basse hauteur pour l'utilisation de grandes casseroles.

Pieds en acier inoxydable très robustes et réglables en hauteur.

Structure, panneaux, étagère et cheminée en acier inoxydable pour permettre une plus grande durabilité, robustesse, fiabilité et facilité de nettoyage.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia Quemadores (kW) Burner Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia Horno (kW) Oven Power (kW) Puissance Four (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
80CG70H	4	2 x 5,5 + 2 x 7,5	7,5	33,5	89	800x750x900	3.094
120CG70H	6	4 x 5,5 + 2 x 7,5	7,5	44,5	124	1200x750x900	4.406



Cocinas a Gas
Gas Stoves
Fourneaux à Gaz

Cocinas a Gas sin Horno Serie EASY 750
EASY 750 Series Gas Stoves
Fourneaux à Gaz Série EASY 750



80CG70



Fácil acceso para limpieza y mantenimiento
Easy access for cleaning and maintenance
Accès facile pour le nettoyage et l'entretien



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,5 mm.

Fuegos superiores de hierro fundido y latón de gran poder calorífico con termopar y llama piloto.

Parrilla de hierro fundido (370x300 mm.) de gran robustez y totalmente desmontable. OPCIÓN: Parrilla reductora opcional.

Gracias a nuestro sistema EASY, que permite la extracción del quemador y bandeja sin necesidad de herramientas, podemos acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Así podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, piloto...

Chimenea de baja altura para la utilización de cazuelas de gran tamaño.

Patas muy robustas y regulables en altura fabricadas en acero inoxidable.

Estructura, paneles, estante y chimenea fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y facilidad de limpieza.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.5 mm thick.

High calorific cast iron and brass top fires with thermocouple and pilot flame.

Cast iron grill (370x300 mm.) of great robustness and completely removable. OPTION: Grill for smaller diameter containers.

Thanks to our EASY system, that allows the removal of the burner and tray without the need for tools, we can access the interior in optimal conditions of visibility and space. Thus we can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilots...

Low height chimney for the use of large pans.

Very robust and height adjustable stainless steel legs.

Structure, panels, shelf and chimney made of stainless steel to allow greater durability, robustness, reliability and ease of cleaning.

Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabrique en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,5 mm.

Foyers supérieurs en fonte et laiton à haut pouvoir calorifique avec thermocouple et flamme pilote.

Grille en fer (370x300 mm.), grande robustesse et totalement démontable.

Grâce à notre système EASY qui permet le démontage du brûleur et du plateau sans outils, nous pouvons accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Ainsi nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, thermocouples, robinets de gaz, brûleurs, pilotes...

Cheminée basse hauteur pour l'utilisation de grandes casseroles.

Pieds en acier inoxydable très robustes et réglables en hauteur.

Structure, panneaux, étagère et cheminée en acier inoxydable pour permettre une plus grande durabilité, robustesse, fiabilité et facilité de nettoyage.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia Quemadores (kW) Burner Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
80CG70	4	2 x 5,5 + 2 x 7,5	26,0	66	800x750x900	2.061
120CG70	6	4 x 5,5 + 2 x 7,5	37,0	89	1200x750x900	3.200

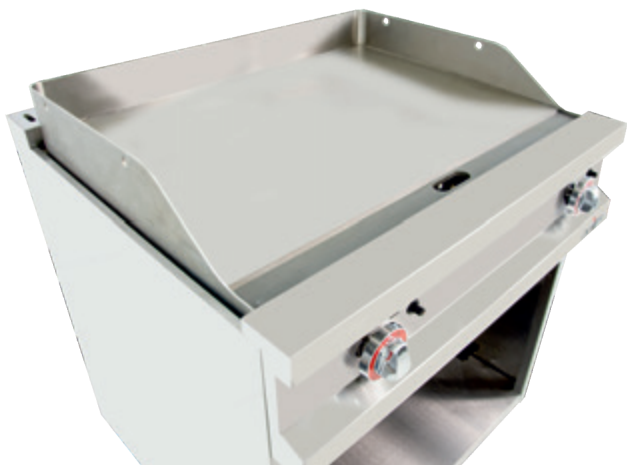


Frytops a Gas
Gas Frytops
Frytops à Gaz

Frytops a Gas Serie EASY 750
EASY 750 Series Gas Frytops
Frytops à Gaz Série EASY 750



Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Línea 750
Modular product compatible with any of the components from 750 Line
Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Line 750



● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,5 mm.

Placa de cocción en acero rectificado de 16 mm de espesor con peto anti-salpicaduras en acero inoxidable de 100 mm de altura.

Equipado con quemadores tubulares de alto rendimiento con válvula de seguridad, llama piloto y sistema de encendido piezoeléctrico.

Orificio en la placa de cocción para facilitar la eliminación rápida y cómoda de las grasas resultantes de la cocción.

Bandeja recogegrasas de gran capacidad y facilidad de extracción.

Patas muy robustas y regulables en altura fabricadas en acero inoxidable.

Estructura, paneles y chimenea fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y facilidad de limpieza.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.5 mm thick.

16 mm thick rectified steel plate with 100 mm high stainless steel splash guard.

Equipped with high performance tubular burners with safety valve, pilot flame and piezoelectric ignition system.

Equipped with a hole in the cooking plate to facilitate the quick and convenient removal of fats resulting from cooking.

Large capacity grease tray and easy to remove.

Very robust and height adjustable stainless steel legs.

Structure, panels and chimney made of stainless steel to allow greater durability, robustness, reliability and ease of cleaning.

Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.

● Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,5 mm.

Plaque en acier rectifié de 16 mm d'épaisseur avec protection anti-éclaboussures en acier inoxydable de 100 mm de haut.

 quip  de brûleurs tubulaires haute performance avec soupape de sécurité, flamme pilote et système d'allumage piézoélectrique.

 quip  d'un trou dans la plaque de cuisson pour faciliter l'élimination rapide et pratique des graisses résultant de la cuisson.

Bac à graisse de grande capacité et facile à retirer.

Pieds en acier inoxydable très robustes et réglables en hauteur.

Structure, panneaux et cheminée en acier inoxydable pour permettre une plus grande durabilité, robustesse, fiabilité et facilité de nettoyage.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia Quemadores (kW) Burner Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Sup. Cocc�n (AxH) Cooking Area (LxW) Surface de Cuisson (LxP)	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
80FRYGR70	2	2 x 5,7	11,4	91	760x515	800x750x900	3.142



Barbacoas a Gas
Gas Barbecues
Barbecues à Gaz

Barbacoas a Gas de Piedra Volcánica con Agua Serie EASY 750
EASY 750 Series Gas Barbecues of Volcanic Rock with Water
Barbecues à Gaz du Pierre Volcanique avec de l'eau Série EASY 750



Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Línea 750
Modular product compatible with any of the components from 750 Line
Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Line 750



● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,5 mm.

Parrilla de cocción de perfil redondo fabricado en acero inoxidable ideal para carne y pescado. Dotación de Piedra Volcánica.

Equipado con quemadores tubulares de alto rendimiento con válvula de seguridad, llama piloto y sistema de encendido piezoeléctrico.

Sistema de bandeja contenedora de agua que permite crear humedad durante la elaboración del asado y evitar humos.

Patas muy robustas y regulables en altura fabricadas en acero inoxidable.

Estructura, paneles y chimenea fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y facilidad de limpieza.

De serie se suministran predisuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectoros para cambios a gas natural.

🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.5 mm thick.

Round profile cooking grill made of stainless steel ideal for meat and fish. Provision of volcanic rock.

Equipped with high performance tubular burners with safety valve, pilot flame and piezoelectric ignition system.

Water container tray system that allows creating humidity during the preparation of the roast and avoiding fumes.

Very robust and height adjustable stainless steel legs.

Structure, panels and chimney made of stainless steel to allow greater durability, robustness, reliability and ease of cleaning.

Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,5 mm.

Grille de cuisson   profil rond en acier inoxydable idéale pour la viande et le poisson. Doté de pierres volcaniques.

 quip  de brûleurs tubulaires haute performance avec soupape de sécurité, flamme pilote et système d'allumage piézoélectrique.

Système de bacs à eau qui permet de créer de l'humidité lors de la préparation du rôti et d'éviter les fumées.

Pieds en acier inoxydable très robustes et réglables en hauteur.

Structure, panneaux et cheminée en acier inoxydable pour permettre une plus grande durabilité, robustesse, fiabilité et facilité de nettoyage.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia Quemadores (kW) Burner Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Sup. Cocc�n (AxH) Cooking Area (LxW) Surface de Cuisson (LxP)	Exterior (AxH) mm. External (LxW) mm. Exterieur (LxP) mm.	PVP Price (EUR)
80BAR70	2	2 x 8,5	17	86	690x500	800x750x900	2.802



Asadores a Gas

Gas Roasters

Rôtisseurs à Gaz

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.
Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.
Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.



DÉCOUVREZ LES
RÔTISSEURS
ROTATIVES

DESCUBRE LOS
ASADORES
ROTATIVOS

DISCOVER THE
ROTARY
ROASTERS



Mucho más que un Asador de Pollos...
More than a chicken roaster...
Beaucoup plus qu'une rôtière de poulets...

Asadores ARILEX y su gran variedad de accesorios permiten asar pollo, conejo, paletilla de cordero, pavo, cochinillo, jamones, codillo, patata, pimiento, chorizo, butifarra...
ARILEX Roasters and its huge range of accessories let you roast almost any kind of meat and vegetable.
Les rôtières ARILEX et sa grande variété d'accessoires permettent de faire rôtir poulet, lapin, épaule d'agneau, dinde, cochon de lait, jambon, jarret, pomme de terre, piment, chorizo, boutifarra...



Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

Asadores a Gas 2 Espadas Gas Roasters 2 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 2 Broches



2ASG + SOPORTE + ESPC



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça

2ASG + ESPC



2ASG + ESPM



Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches



ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum /minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable à la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
2ASG	2 NO incluidas NOT included NON inclus	8-12*	14,00	2	1160x450x570	50	1.597**
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacit� des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							

SOPORTE	Soporte con ruedas	Wheeled support	Support à roulettes		1168x458x740		590
---------	--------------------	-----------------	---------------------	--	--------------	--	-----

Selección de Espadas Selection of Grill Spits Sélection des Broches							
ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets		885 (L)		70
ESPM	Espada multiposici�n tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage		760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte		885 (L)		161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche		885 (L)		271

**El precio del Asador NO incluye ninguna espada. **Roaster price does NOT include any grill spit. Le prix du r tisseur n'inclut PAS de broche.



Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

Asadores a Gas 3 Espadas Gas Roasters 3 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 3 Broches



3ASG + ESPC



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça !



Detalle asador con jaulas.
Roasting cage detail.
Détail rôtisseur avec cages.



3ASG + SOPORTE + ESPC

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches



ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- 🇬🇧 For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- 🇬🇧 For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- 🇬🇧 For roasting big chickens, piglets, hams..
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- 🇬🇧 For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum /minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable à la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacit� Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Br�leurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
3ASG	3 NO incluidas NOT included NON inclus	12-18*	21,00	3	1160x450x930	76	2.071 **
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacit� des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							

SOPORTE	Soporte con ruedas	Wheeled support	Support � roulettes		1168x458x740		590
---------	--------------------	-----------------	---------------------	--	--------------	--	-----

Selección de Espadas Selection of Grill Spits Sélection des Broches							
ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets		885 (L)		70
ESPM	Espada multiposici�n tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage		760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte		885 (L)		161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche		885 (L)		271
**El precio del Asador NO incluye ninguna espada. **Roaster price does NOT include any grill spit. Le prix du r�tisseur n'inclut PAS de broche.							



Asadores a Gas

Gas Roasters

Rôtisseurs à Gaz

Asadores a Gas 4 Espadas

Gas Roasters 4 Grill Spits

Rôtisseurs à Gaz 4 Broches



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça

4ASG + ESPC



4ASG + ESPM



4ASG + SOPORTE + ESPC

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches



ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- For roasting big chickens, piglets, hams...
- Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtisserie plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtisserie plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum /minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable à la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
4ASG	4 NO incluidas NOT included NON inclus	16-24*	28,00	4	1160x450x930	79	2.191 **
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							

SOPORTE	Soporte con ruedas	Wheeled support	Support à roulettes		1168x458x740		590
---------	--------------------	-----------------	---------------------	--	--------------	--	-----

Selección de Espadas Selection of Grill Spits Sélection des Broches							
ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets		885 (L)		70
ESPM	Espada multiposici�n tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage		760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche � double brochette compacte		885 (L)		161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche		885 (L)		271
**El precio del Asador NO incluye ninguna espada. **Roaster price does NOT include any grill spit. Le prix du r�tisserieur n'inclut PAS de broche.							



Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

Asadores a Gas 5 Espadas Gas Roasters 5 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 5 Broches



5ASG + ESPM



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça !



5ASGP + ESPC



5ASG + ESPC

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches



ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtisserie plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtisserie plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum /minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable à la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
5ASG	5 NO incluidas NOT included NON inclus	20-30*	35,00	5	1160x450x1420	116	2.851 **
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacit� des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							
5ASGP	5 NO incluidas NOT included NON inclus	20-30*	35,00	5	1160x450x1630	128	2.963 **
Asador con peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores Roaster with high base to improve access to lower grill spits Rôtisserie avec base élevée pour améliorer l'accès aux broches inférieures							

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets	885 (L)	70
ESPM	Espada multiposici�n tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage	760x140x60	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte	885 (L)	161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche	885 (L)	271

**El precio del Asador NO incluye ninguna espada. **Roaster price does NOT include any grill spit. Le prix du r tisserieur n'inclut PAS de broche.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Asadores a Gas

Gas Roasters

Rôtisseurs à Gaz

Asadores a Gas 6 Espadas

Gas Roasters 6 Grill Spits

Rôtisseurs à Gaz 6 Broches



6ASG + ESPC



6ASGP + ESPM



6ASG + ESPC



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches



ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtisserie plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtisserie plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum /minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable à la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
6ASG	6 NO incluidas NOT included NON inclus	24-36*	42,00	6	1160x450x1420	119	2.991 **
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacit� des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							
6ASGP	6 NO incluidas NOT included NON inclus	24-36*	42,00	6	1160x450x1630	131	3.083 **
Asador con peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores Roaster with high base to improve access to lower grill spits Rôtisserie avec base élevée pour améliorer l'accès aux broches inférieures							

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets	885 (L)	70
ESPM	Espada multiposici�n tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage	760x140x60	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte	885 (L)	161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche	885 (L)	271

**El precio del Asador NO incluye ninguna espada. **Roaster price does NOT include any grill spit. Le prix du r tisserieur n'inclut PAS de broche.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

Asadores a Gas 7 Espadas Gas Roasters 7 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 7 Broches



7ASG + ESPC



7ASG + ESPC



7ASGP + ESPM



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça !

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches



ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇧🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇧🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇧🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇧🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtisserie plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtisserie plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum /minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable à la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
7ASG	7 NO incluidas NOT included NON inclus	28-42*	49,00	7	1160x450x1775	150	3.498**
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacit� des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							
7ASGP	7 NO incluidas NOT included NON inclus	28-42*	49,00	7	1160x450x1995	162	3.657**
Asador con peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores Roaster with high base to improve access to lower grill spits R�tisserieur avec base élevée pour améliorer l'accès aux broches inférieures							

Selección de Espadas Selection of Grill Spits Sélection des Broches				
ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets	885 (L) 70
ESPM	Espada multiposici�n tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage	760x140x60 Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage 218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte	885 (L) 161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche	885 (L) 271
**El precio del Asador NO incluye ninguna espada. **Roaster price does NOT include any grill spit. Le prix du r�tisserieur n'inclut PAS de broche.				



Asadores a Gas

Gas Roasters

Rôtisseurs à Gaz

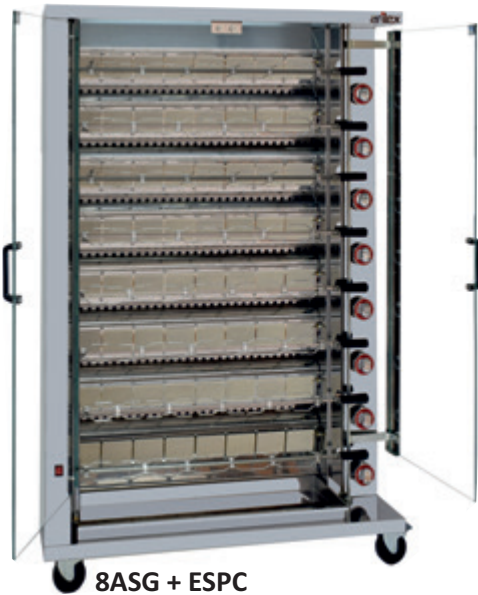
Asadores a Gas 8 Espadas

Gas Roasters 8 Grill Spits

Rôtisseurs à Gaz 8 Broches



8ASGP + ESPM



8ASG + ESPC



8ASG + ESPC



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça !

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches



ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- For roasting big chickens, piglets, hams..
- Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtisserie plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtisserie plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum /minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable à la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
8ASG	8 NO incluidas NOT included NON inclus	32-48*	56,00	8	1160x450x1775	153	3.723**
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							
8ASGP	8 NO incluidas NOT included NON inclus	32-48*	56,00	8	1160x450x1995	165	3.866**
Asador con peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores Roaster with high base to improve access to lower grill spits Rôtisserie avec base �lev�e pour améliorer l'acc�s aux broches inférieures							

Selección de Espadas Selection of Grill Spits Sélection des Broches			
ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets
ESPM	Espada multiposici�n tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche � double brochette compacte
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche
**El precio del Asador NO incluye ninguna espada. **Roaster price does NOT include any grill spit. **Le prix du r�tisserieur n'inclut PAS de broche.			



Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

Asadores a Gas Rotativo Planetario de Alto Rendimiento High Performance Planetary Chicken Roasters Rôtisseurs à Gaz Planétarium Haute Performance



ALTO RENDIMIENTO
COMPACTO
BAJO CONSUMO
MUY VERSÁTIL

HIGH PERFORMANCE
COMPACT
LOW CONSUMPTION
VERY VERSATILE

HAUTE PERFORMANCE
COMPACT
FAIBLE CONSOMMATION
TRES POLYVALENT



Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches



ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Nueva gama de asadores de gran producción con un ahorro energético de hasta el 40%.

Diseñado para aprovechar al máximo la potencia de sus quemadores gracias a sus tambores de espadas multirotativos y sus laterales totalmente cerrados, obteniendo un altísimo rendimiento y cocción homogénea.

Tambor de 4 espadas con movimiento rotativo y planetario de activación independiente. Puede funcionar como un asador convencional desactivando la rotación del tambor.

Motores de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor. Equipado con 2 unidades portambor.

Encendido electrónico de los quemadores por piezoeléctrico.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas equipada con grifo de vaciado.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectoros para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

New range of large production chicken roasters with energy savings up to 40%.

Designed to take full advantage of the power of its burners thanks to its multi-rotating spade drums and its totally closed sides, obtaining a very high performance and homogeneous cooking.

4-blade drum with independent rotary and planetary activation movement. It can work like a conventional chicken roaster by disabling the drum rotation.

High performance motor installed far from the heat source. Equipped with 2 units per drum.

Electronic ignition of the burners by piezoelectric.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats. With oil drain tap.

Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Nouvelle gamme de r tisseries de grande production avec des économies d'énergie jusqu'à 40%.

Conçu pour profiter pleinement de la puissance de ses brûleurs grâce à ses tambours   b ches multi-rotatifs et ses côtés totalement fermés, obtenant une cuisson très performante et homogène.

Tambour à 4 pales avec mouvement d'activation rotatif et planétaire indépendant. Il peut fonctionner comme un r tisseries classique en désactivant la rotation du tambour.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.  quip  de 2 unités par tambour.

Allumage électronique des brûleurs par piézoélectrique.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses. Avec robinet de vidange d'huile.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxHxL) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
4ASG-RP	4 NO incluidas NOT included NON inclus	16-24*	14,00	2	1310x635x650	75	2.751**
8ASG-RP	8 NO incluidas NOT included NON inclus	32-48*	28,00	4	1310x635x1093	122	4.642**
12ASG-RP	12 NO incluidas NOT included NON inclus	48-72*	42,00	6	1310x635x1536	165	6.531**

*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg.

*The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg.

*La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 Kg.

SOPORTE-RP	SopORTE con ruedas para Asador Rotativo Planetario Wheeled support for Planetary Chicken Roasters Support à roulettes pour R�tisseries � Gaz Planétarium	4/8ASG-RP	1395x660x820	689
------------	--	-----------	--------------	-----

Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC-RP	Espada para pollos Grill spit for chickens Broche pour les poulets	885 (L)	91
ESPM-RP	Espada multiposici�n tipo jaula Cage grill spit Broche multi-positions de type cage	760x140x60	218
ESPK-RP	Espada con pincho doble compacto Double skewer grill spit Broche à double brochette compacte	885 (L)	161
ESPP-RP	Espada triple Triple grill spit Triple broche	885 (L)	252

**El precio del Asador NO incluye ninguna espada. **Roaster price does NOT include any grill spit. **Le prix du r tisseries n'inclut PAS de broche.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Accesorios y Complementos
Roasting Accesories
Accessoires et Compléments



Espada sin pinchos
Grill spit without skewers
Broches sans pointes

Modelo	Model	Model	PVP	Price	(EUR)
ESPS			70		



Pincho compacto (sin espada)
Compact skewer (without grill spit)
Pointe compacte (sans broche)

Modelo	Model	Model	PVP	Price	(EUR)
PINCHOK			93		



Pincho triple (sin espada)
Triple skewer (without grill spit)
Pointe triple (sans broche)

Modelo	Model	Model	PVP	Price	(EUR)
PINCHOP			196		



Pincho central doble para pollos
Central skewer for chickens
Pointe centrale double pour les poulets

Modelo	Model	Model	PVP	Price	(EUR)
PINCHOC			9		



Pincho lateral con tornillo para pollo
Side skewer with screw for chickens
Pointe latérale avec vis pour poulet

Modelo	Model	Model	PVP	Price	(EUR)
PINCHOT			10		



Gancho de sacar espadas
Hook
Crochet pour enlever les broches

Modelo	Model	Model	PVP	Price	(EUR)
GANCHO			60		



Motor para asador de pollos de 2 a 5 espadas
Engine for 2 to 5 grill spits roaster
Moteur pour rôtissoire de poulets de 2 à 5 broches

Modelo	Model	Model	PVP	Price	(EUR)
14120120			127		



Motor para asador de pollos de 6 a 8 espadas
Engine for 6 to 8 grill spits roaster
Moteur pour rôtissoire de poulets de 6 à 8 broches

Modelo	Model	Model	PVP	Price	(EUR)
14120140			165		



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Accesorios y Complementos
Roasting Accesories
Accessoires et Compléments



● **Carro Auxiliar Portaespadas**

Este carro no solo sirve para almacenar las espadas.
Es ideal para tener las espadas montadas para insertar en el asador e inclusive es muy útil para tener adelantado el asado en aquellos días de gran demanda haciendo así el asador más eficiente con la misma capacidad de producción.

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Capacidad para 14 espadas.
- Bandeja recoge grasas fácilmente extraible y de gran capacidad.
- Equipado con ruedas.

✚ **Grill Spits Trolley**

This trolley is not only used to store grill spits.
It is perfect for having the swords mounted to insert in the roaster and it is even very useful for those days of high demand thus making the roaster more efficient with the same production capacity.

- Manufactured entirely in stainless steel.
- Capacity for 14 grill spits.
- Grease tray easily removable and large capacity.
- Equipped with wheels

🇧🇷 **Chariot Auxiliaire Porte-Broches**

Ce chariot ne sert pas seulement à ranger les broches.
Il est idéal pour avoir les broches montées et prêtes à être insérées dans la rôtissoire, et est très utile à avoir devant la rôtissoire lors de ces périodes de grande demande, rendant ainsi la rôtissoire plus efficace, avec la même capacité de production.

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable.
- Capacité pour 14 broches.
- Bac récupérateur de gras facilement amovible et de grande capacité.
- Equipé de roues.

Modelo Model Model	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
CARRO	960x500x1650	1.594

Vitrinas Expositoras Showcase Display Cases Vitrines Exposants

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.
Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.



**TOUTES LES OPTIONS POUR
VOTRE ENTREPRISE**

Réfrigéré | Chaud | Neutre
Rouge | Blanc | Noir
De 4 à 8 bacs GN

**TODAS LAS OPCIONES
PARA TU NEGOCIO**

Refrigeradas | Calientes | Neutras
Rojo | Blanco | Negro
De 4 a 8 cubetas GN

**WIDE SELECTION FOR
YOUR BUSINESS**

Hot | Refrigerated | Neutral
Red | White | Black
From 4 to 8 GN trays

NOUVEAUX
VITRINES
EXPOSANTS

NUEVAS VITRINAS
EXPOSITORAS
SOBREMOSTRADOR

DISCOVER
OUR SHOWCASE
DISPLAY CABINETS



Vitrinas Refrigeradas de Tapas
Refrigerated Display Cases
Vitrines Réfrigérées

Vitrinas Refrigeradas de Tapas VT VISION
VT VISION Refrigerated Display Cases
Vitrines Réfrigérées VT VISION



6VTG VISION

Cubetas **GN1/3-40** INCLUIDAS
Trays INCLUDED
Bacs INCLUS



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Elegante diseño y perfección en acabados:

La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.

Amplia superficie superior de cristal templado para usar como encimera si se desea. Anchura 26 cm.

Iluminación luz LED.

Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.

Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido, preparada para bandejas GN 1/3 40mm. (VTG) o para platos y bandejas (VTL).

Compresor hermético con condensador ventilado.

Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Gas R152a, refrigerante ecológico respetuoso con la capa de ozono.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Elegant design and perfect finishing:

The refrigerated display cabinet is a visible product in all HORECA establishments. In this case our equipment R+D+i paid particular attention to the exterior design to present the best product both esthetically and technically.

Flat upper surface of tempered glass for use as a counter if needed. Width 26 cm.

LED Lighting.

Electronic and digital temperature control and defrost

Back sliding removable doors for easy cleaning.

Stainless steel tray with inlay bottom, prepared for trays GN 1/3 40mm (VTG) or for plates and trays (VTL).

Ventilated hermetic compressor with condenser.

HIGH QUALITY Components: The refrigerated display cabinet includes a refrigeration unit, generating a working temperature +2/+6°C with cold plate evaporator and copper tube.

Environmentally friendly refrigerant R152a.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Design élégant et perfection des finitions:

La vitrine de tapas est un produit visible par tous dans les établissements HORECA. Dans ce cas, nos équipements de I+D+i portent une attention particulière au design extérieur pour présenter le meilleur produit tant de manière esthétique que technique.

Superficie plane supérieure en verre trempé pour utiliser comme comptoir si vous le souhaitez. Largeur 26 cm.

Illumination LED.

Control électronique et numérique de la température et du dégivrage.

Portes arrière coulissantes amovibles pour un meilleur nettoyage.

Plateau intérieur en acier inoxydable avec fond embouti, préparé pour bacs GN 1/3 40 mm. (VTG) ou pour des assiettes ou des plateaux (VTL).

Compresseur hermétique à condenseur ventilé.

Composants de HAUTE QUALITE: La vitrine de tapas contient un groupe frigorifique inclus, générant une température de fonctionnement de +2/+6 C avec un évaporateur de plaque froide et un tube de cuivre.

Réfrigérant  cologique R152a.

Modelo Model Model	Tipo Exposición Display Mode Type d'Exposition	Temperatura (°C) Temperature (°C) Temperature (°C)	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	Potencia (CV) Power (HP) Puissance (CV)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
4VTG VISION	4 GN1/3-40*	+2 / +6	24	1/6	230	1104x390x300	1.086
6VTG VISION	6 GN1/3-40*	+2 / +6	34	1/6	230	1456x390x300	1.204
8VTG VISION	8 GN1/3-40*	+2 / +6	40	1/6	230	1808x390x300	1.290
4VTL VISION	Placa Lisa Flat Surface Plaque Lisse	+2 / +6	24	1/6	230	1104x390x300	1.059
6VTL VISION		+2 / +6	34	1/6	230	1456x390x300	1.162
8VTL VISION		+2 / +6	40	1/6	230	1808x390x300	1.229
*Cubetas GN INCLUIDAS			*GN Trays INCLUDED	*Bacs GN INCLUS			



Vitrinas Refrigeradas de Tapas

Refrigerated Display Cases

Vitrines Réfrigérées

Vitrinas Refrigeradas de Tapas VT

VT Refrigerated Display Cases

Vitrines Réfrigérées VT



Cubetas **GN1/3-40** INCLUIDAS
Trays INCLUDED
Bacs INCLUS

Selección de Color
Colour Selection
Sélection de Couleur



NE

Negro
Black
Noir



RO

Rojo
Red
Rouge



BL

Blanco
White
Blanc

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Elegante diseño y perfección en acabados:

La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.

Amplia superficie superior de cristal templado para usar como encimera si se desea. Anchura 12 cm.

Iluminación luz LED.

Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.

Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido, preparada para bandejas GN 1/3 40mm. (VTG) o para platos y bandejas (VTL).

Compresor hermético con condensador ventilado.

Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Gas R152a, refrigerante ecológico respetuoso con la capa de ozono.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Elegant design and perfect finishing:

The refrigerated display cabinet is a visible product in all HORECA establishments. In this case our equipment R+D+i paid particular attention to the exterior design to present the best product both esthetically and technically.

Flat upper surface of tempered glass for use as a counter if needed. Width 12 cm.

LED Lighting.

Electronic and digital temperature control and defrost

Back sliding removable doors for easy cleaning.

Stainless steel tray with inlay bottom, prepared for trays GN 1/3 40mm (VTG) or for plates and trays (VTL).

Ventilated hermetic compressor with condenser.

HIGH QUALITY Components: The refrigerated display cabinet includes a refrigeration unit, generating a working temperature +2/+6°C with cold plate evaporator and copper tube.

Environmentally friendly refrigerant R152a.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Design élégant et perfection des finitions:

La vitrine de tapas est un produit visible par tous dans les établissements HORECA. Dans ce cas, nos équipements de I+D+i portent une attention particulière au design extérieur pour présenter le meilleur produit tant de manière esthétique que technique.

Superficie plane supérieure en verre trempé pour utiliser comme comptoir si vous le souhaitez. Largeur 12 cm.

Illumination LED.

Control électronique et numérique de la température et du dégivrage.

Portes arrière coulissantes amovibles pour un meilleur nettoyage.

Plateau intérieur en acier inoxydable avec fond embouti, préparé pour bacs GN 1/3 40 mm. (VTG) ou pour des assiettes ou des plateaux (VTL).

Compresseur hermétique à condenseur ventilé.

Composants de HAUTE QUALITE: La vitrine de tapas contient un groupe frigorifique inclus, générant une température de fonctionnement de +2/+6 C avec un évaporateur de plaque froide et un tube de cuivre.

Réfrigérant  cologique R152a.

Modelo Model Model	Tipo Exposición Display Mode Type d'Exposition	Temperatura (°C) Temperature (°C) Temperature (°C)	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	Potencia (CV) Power (HP) Puissance (CV)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxVxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
4VTG	4 GN1/3-40*	+2 / +6	24	1/6	230	1104x390x287	1.044
6VTG	6 GN1/3-40*	+2 / +6	34	1/6	230	1456x390x287	1.138
8VTG	8 GN1/3-40*	+2 / +6	40	1/6	230	1808x390x287	1.273
4VTL	Placa Lisa Flat Surface Plaque Lisse	+2 / +6	24	1/6	230	1104x390x287	1.017
6VTL		+2 / +6	34	1/6	230	1456x390x287	1.089
8VTL		+2 / +6	40	1/6	230	1808x390x287	1.205
*Cubetas GN INCLUIDAS *GN Trays INCLUDED *Bacs GN INCLUS							



Vitrinas Refrigeradas de Tapas
Refrigerated Display Cases
Vitrines Réfrigérées

Vitrinas Refrigeradas de Tapas VT VISION DOBLE
VT VISION DOBLE Refrigerated Display Cases
Vitrines Réfrigérées VT VISION DOBLE



6VTG VISION DOBLE



Cubetas
Trays
Bacs



GN1/3-40
INCLUIDAS
INCLUDED
INCLUS

Modelos
Models
Modèles
VTG



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Elegante diseño y perfección en acabados:

La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.

Amplia superficie superior de cristal templado para usar como encimera si se desea. Anchura 26 cm.

Estante intermedio (neutro) de cristal templado para aumentar su capacidad. Anchura 18 cm.

Iluminación luz LED.

Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.

Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido, preparada para bandejas GN 1/3 40mm. (VTG) o para platos y bandejas (VTL).

Compresor hermético con condensador ventilado.

Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Gas R152a, refrigerante ecológico respetuoso con la capa de ozono.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Elegant design and perfect finishing:

The refrigerated display cabinet is a visible product in all HORECA establishments. In this case our equipment R+D+i paid particular attention to the exterior design to present the best product both esthetically and technically.

Flat upper surface of tempered glass for use as a counter if needed. Width 26 cm.

Tempered glass intermediate neutral shelf which increases the capacity of the device. Width 18 cm.

LED Lighting.

Electronic and digital temperature control and defrost

Back sliding removable doors for easy cleaning.

Stainless steel tray with inlay bottom, prepared for trays GN 1/3 40mm (VTG) or for plates and trays (VTL).

Ventilated hermetic compressor with condenser.

HIGH QUALITY Components: The refrigerated display cabinet includes a refrigeration unit, generating a working temperature +2/+6°C with cold plate evaporator and copper tube.

Environmentally friendly refrigerant R152a.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Design élégant et perfection des finitions:

La vitrine de tapas est un produit visible par tous dans les établissements HORECA. Dans ce cas, nos équipements de I+D+i portent une attention particulière au design extérieur pour présenter le meilleur produit tant de manière esthétique que technique.

Superficie plane supérieure en verre trempé pour utiliser comme comptoir si vous le souhaitez. Largeur 26 cm.

Tablette neutre intermédiaire en verre trempé qui augmente la capacité de l'appareil. Largeur 18 cm.

Illumination LED.

Control électronique et numérique de la température et du dégivrage.

Portes arrière coulissantes amovibles pour un meilleur nettoyage.

Plateau intérieur en acier inoxydable avec fond embouti, préparé pour bacs GN 1/3 40 mm. (VTG) ou pour des assiettes ou des plateaux (VTL).

Compresseur hermétique à condenseur ventilé.

Composants de HAUTE QUALITE: La vitrine de tapas contient un groupe frigorifique inclus, générant une température de fonctionnement de +2/+6 C avec un évaporateur de plaque froide et un tube de cuivre.

Réfrigérant  cologique R152a.

Modelo Model Model	Tipo Exposición Display Mode Type d'Exposition	Temperatura (�C) Temperature (�C) Temperature (�C)	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	Potencia (CV) Power (HP) Puissance (CV)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
6VTG VISION DOBLE	6 GN1/3-40*	+2 / +6	36	1/6	230	1456x390x300	1.271
8VTG VISION DOBLE	6 GN1/3-40*	+2 / +6	42	1/6	230	1808x390x300	1.337
6VTL VISION DOBLE	Placa Lisa Flat Surface	+2 / +6	36	1/6	230	1456x390x300	1.237
8VTL VISION DOBLE	Plaque Lisse	+2 / +6	42	1/6	230	1808x390x300	1.283
*Cubetas GN INCLUIDAS *GN Trays INCLUDED *Bacs GN INCLUS							



Vitrinas Refrigeradas de Tapas

Refrigerated Display Cases

Vitrines Réfrigérées

Vitrinas Refrigeradas de Tapas VT TRIPLE

VT TRIPLE Refrigerated Display Cases

Vitrines Réfrigérées VT TRIPLE



Cubetas
Trays
Bacs

GN1/3-40



INCLUIDAS
INCLUDED
INCLUS

Modelos
Models
Modèles
VTG



6VTG TRIPLE



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça



● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Elegante diseño y perfección en acabados:

La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.

Amplia superficie superior de cristal templado para usar como encimera si se desea. Anchura cristal superior 29 cm y del estante intermedio 18 cm.

Iluminación luz LED.

Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.

Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido, preparada para bandejas GN 1/3 40mm. (VTG) o para platos y bandejas (VTL).

Compresor hermético con condensador ventilado.

Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Gas R152a, refrigerante ecológico respetuoso con la capa de ozono.

🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Elegant design and perfect finishing:

The refrigerated display cabinet is a visible product in all HORECA establishments. In this case our equipment R+D+i paid particular attention to the exterior design to present the best product both esthetically and technically.

Flat upper surface of tempered glass for use as a counter if needed. Width 29 cm and the middle shelf 18 cm.

LED Lighting.

Electronic and digital temperature control and defrost

Back sliding removable doors for easy cleaning.

Stainless steel tray with inlay bottom, prepared for trays GN 1/3 40mm (VTG) or for plates and trays (VTL).

Ventilated hermetic compressor with condenser.

HIGH QUALITY Components: The refrigerated display cabinet includes a refrigeration unit, generating a working temperature +2/+6°C with cold plate evaporator and copper tube.

Environmentally friendly refrigerant R152a.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Design élégant et perfection des finitions:

La vitrine de tapas est un produit visible par tous dans les établissements HORECA. Dans ce cas, nos équipements de I+D+i portent une attention particulière au design extérieur pour présenter le meilleur produit tant de manière esthétique que technique.

Superficie plane supérieure en verre trempé pour utiliser comme comptoir si vous le souhaitez. Largeur 29 cm et l'étagère du milieu 18 cm.

Illumination LED.

Control électronique et numérique de la température et du dégivrage.

Portes arrière coulissantes amovibles pour un meilleur nettoyage.

Plateau intérieur en acier inoxydable avec fond embouti, préparé pour bacs GN 1/3 40 mm. (VTG) ou pour des assiettes ou des plateaux (VTL).

Compresseur hermétique à condenseur ventilé.

Composants de HAUTE QUALITE: La vitrine de tapas contient un groupe frigorifique inclus, générant une température de fonctionnement de +2/+6 C avec un évaporateur de plaque froide et un tube de cuivre.

Réfrigérant  cologique R152a.

Modelo Model	Tipo Exposición Display Mode Type d'Exposition	Temperatura (�C) Temperature (�C) Temperature (�C)	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	Potencia (CV) Power (HP) Puissance (CV)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
6VTG TRIPLE	6 GN1/3-40*	+2 / +6	36	1/6	230	1456x390x392	1.359
8VTG TRIPLE	6 GN1/3-40*	+2 / +6	42	1/6	230	1808x390x392	1.615
6VTL TRIPLE	Placa Lisa Flat Surface	+2 / +6	36	1/6	230	1456x390x392	1.310
8VTL TRIPLE	Plaque Lisse	+2 / +6	42	1/6	230	1808x390x392	1.546
*Cubetas GN INCLUIDAS *GN Trays INCLUDED *Bacs GN INCLUS							



Vitrinas Expositoras Showcase Display Cases Vitrines Exposants

Vitrinas Refrigeradas de Tapas VT VISION SUSHI VT VISION SUSHI Refrigerated Display Cases Vitrines Réfrigérées VT VISION SUSHI



6VTL VISION SUSHI



Vidrio Templado
Tempered Glass
Verre Trempe



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça



Cubetas
Trays
Bacs

GN1/3-40



**INCLUIDAS
INCLUDED
INCLUS**

Modelos
Models
Modèles
VTG

DISEÑO ÚNICO

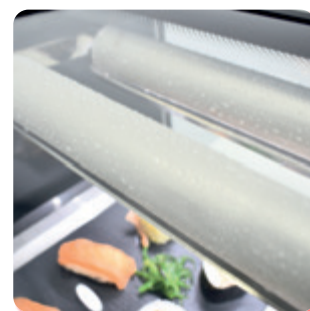
DOBLE EVAPORADOR SUPERIOR y PLACA FRÍA que asegura una temperatura dentro de toda la cámara de la vitrina de 0 - 4°C

UNIQUE DESIGN

DOUBLE UPPER EVAPORATOR and COLD PLATE that ensures a temperature within the entire display case chamber of 0 - 4°C

DESIGN UNIQUE

DOUBLE ÉVAPORATEUR SUPÉRIEUR et PLAQUE FROIDE qui assurent une température dans toute la chambre de la vitrine de 0 - 4°C



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Vitrina refrigerada estática creada especialmente para sushi, pescado o similares. Equipada con 3 evaporadores de tubo de cobre: Uno inferior de placa fría y otros 2 superiores tipo estático tubular con acabado cromado y bandeja de gotas extraíble.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Amplia superficie superior de cristal templado para usar como encimera si se desea. Anchura 26 cm.

Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.

Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido, preparada para bandejas GN1/3 40mm. (VTG) o para platos y bandejas (VTL).

Iluminación luz LED.

Temperatura máxima ambiental 25°C.

Gas R152a, refrigerante ecológico respetuoso con la capa de ozono.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Static refrigerated display case created especially for sushi, fish, etc. Equipped with 3 copper tube evaporators: One lower cold plate and 2 static upper tubes with chrome finish and removable drop tray.

Ventilated hermetic compressor with condenser.

Flat upper surface of tempered glass for use as a counter if needed. Width 26 cm.

Electronic and digital temperature control and defrost.

Back sliding removable doors for easy cleaning.

Stainless steel tray with inlay bottom, prepared for trays GN 1/3 40mm (VTG) or for plates and trays (VTL).

LED Lighting.

Maximum environmental temperature 25°C.

Environmentally friendly refrigerant R152a.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Vitrine réfrigérée statique spécialement conçue pour les sushis, les poissons ou similaires.  quip  de trois évaporateurs à tube de cuivre: un plateau froid inférieur et deux tubes supérieur statique avec finition chromée et bac de récupération amovible.

Compresseur hermétique à condenseur ventilé.

Superficie plane supérieure en verre trempé pour utiliser comme comptoir si vous le souhaitez. Largeur 26 cm.

Control électronique et numérique de la température et du dégivrage.

Portes arrière coulissantes amovibles pour un meilleur nettoyage.

Plateau intérieur en acier inoxydable avec fond embouti, préparé pour bacs GN 1/3 40 mm. (VTG) ou pour des assiettes ou des plateaux (VTL).

Illumination LED.

Température ambiante maximale 25 C.

Réfrigérant  cologique R152a.

Modelo Model Model	Tipo Exposición Display Mode Type d'Exposition	Temperatura (�C) Temperature (�C) Temperature (�C)	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	Potencia (CV) Power (HP) Puissance (CV)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Cristal Plano Flat Glass Verre Plat							
6VTG VISION SUSHI	6 GN1/3-40*	0 / +4	38	1/5	230	1456x390x300	1.705
8VTG VISION SUSHI	8 GN1/3-40*	0 / +4	44	1/5	230	1808x390x300	1.811
6VTL VISION SUSHI	Placa Lisa Flat Surface	0 / +4	38	1/5	230	1456x390x300	1.663
8VTL VISION SUSHI	Plaque Lisse	0 / +4	44	1/5	230	1808x390x300	1.757
*Cubetas GN INCLUIDAS *GN Trays INCLUDED *Bacs GN INCLUS							



Vitrinas Calientes Multifunción
Hot Showcases Multifunction
Vitrines Chaudes Multifonctionnelles

Vitrinas Calientes Multifunción
Hot Showcases Multifunction
Vitrines Chaudes Multifonctionnelles



LED



Vidrio Templado
Tempered Glass
Verre Trempé

Cubetas **GN1/3-40** INCLUIDAS
Trays INCLUDED
Bacs INCLUS



LED

● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Elegante cristal de forma curva abatible para facilitar su limpieza.

Sistema de calentamiento mediante baño maría.

Termostato de control de temperatura regulable hasta 90°C con interruptor de puesta en marcha.

Iluminación luz LED (modelos CTL).

Cuba interior construida íntegramente en acero inoxidable con tapón de vaciado para facilitar desagüe y limpieza.

Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

OPCIONAL: Bandeja 4BP/6BP enteriza de exposición construida en acero inoxidable que permite utilizar la vitrina para exponer pastas, bollería, bocadillos, etc.

🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Elegant curved tempered glass.

Heating system with water bath.

Adjustable control thermostat temperature up to 90°C with switch startup.

LED Lighting (CTL models).

Internal tank built entirely of stainless steel.

Back sliding removable doors for easy cleaning.

OPTIONAL: 4BP/6BP Exposition tray integrally made of stainless steel that permits to expose pasta, pastries, sandwiches, etc.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Verre trempé incurvé élégant.

Système de réchauffage au bain-marie.

Thermostat de contrôle de température réglable jusqu'à 90  C avec interrupteur de démarrage.

Illumination LED (modèles CTL).

Vidange d'huile dans le fond de la cuvette qui permet un drainage complet et un nettoyage facile.

Portes arrière coulissantes amovibles pour un meilleur nettoyage.

EN OPTION: Plateau 4BP/exposition 6BP intégralement construit en acier inoxydable permettant la vitrine pour exposer des pâtes, des gâteaux, des snacks, etc.

Modelo Model Model	Luz Light Lumière	Tipo Exposición Display Mode Type d'Exposition	Potencia (W) Power (W) Puissance (W)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
4CT	No No Non	4 GN1/3-40*	800	230	820x390x287	15	634
6CT	No No Non	6 GN1/3-40*	1000	230	1168x390x287	20	727
4CTL	Sí Yes Oui	4 GN1/3-40*	800	230	820x390x287	15	676
6CTL	Sí Yes Oui	6 GN1/3-40*	1000	230	1168x390x287	20	749
4BP	Bandeja plana de acero inoxidable para cubrir 4 bandejas GN1/3 Stainless steel flat surface to be covered with 4 GN1/3 trays Plaque en acier inoxydable plat pour couvrir 4 bacs GN 1/3.						34
6BP	Bandeja plana de acero inoxidable para cubrir 6 bandejas GN1/3 Stainless steel flat surface to be covered with 6 GN1/3 trays Plaque en acier inoxydable plat pour couvrir 6 bacs GN 1/3.						50
*Cubetas GN INCLUIDAS			*GN Trays INCLUDED		*Bacs GN INCLUS		



Vitrinas Expositoras Neutras
Neutral Showcases
Vitrines Neutres

Vitrinas Expositoras Neutras
Neutral Showcases
Vitrines Exposants Neutres



NEUTRA 18

Puertas traseras correderas
Back sliding doors
Portes arrière coulissantes



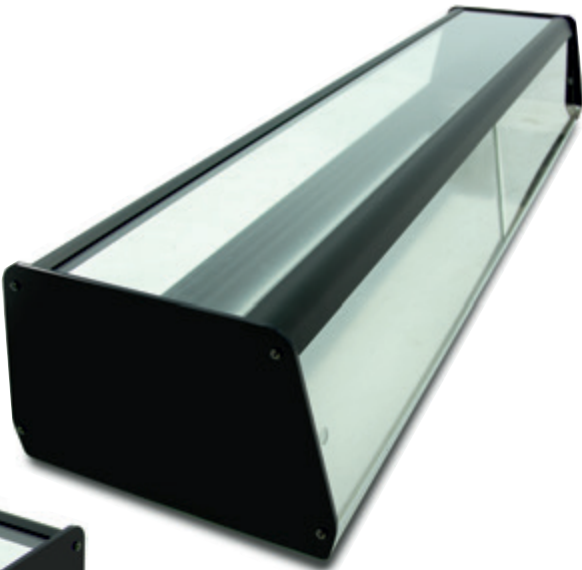
INCLUIDAS
INCLUDED
INCLUS



Vidrio Templado
Tempered Glass
Verre Trempé



NEUTRA 15



● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Elegante diseño y perfección en acabados:

La vitrina expositora es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.

Amplia superficie superior de cristal templado para usar como encimera si se desea. Anchura 29 cm.

Construida sobre una base de acero inoxidable para mayor higiene y facilidad de limpieza. Ancho 35 cm.

Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Elegant design and perfect finishing:

The showcase display cabinet is a visible product in all HORECA establishments. In this case our equipment R+D+i paid particular attention to the exterior design to present the best product both esthetically and technically.

Flat upper surface of tempered glass for use as a counter if needed. Width 29 cm.

Built on a stainless steel base for greater hygiene and easy cleaning. Width 35 cm.

Back sliding removable doors for easy cleaning.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Design élégant et perfection des finitions:

La vitrine exposant est un produit visible par tous dans les établissements HORECA. Dans ce cas, nos équipements de I+D+i portent une attention particulière au design extérieur pour présenter le meilleur produit tant de manière esthétique que technique.

Superficie plane supérieure en verre trempé pour utiliser comme comptoir si vous le souhaitez. Largeur 29 cm.

Construit sur une base en acier inoxydable pour plus d'hygiène et de nettoyage. Largeur 35 cm.

Portes arrière coulissantes amovibles pour un meilleur nettoyage.

Modelo Model Model	Tipo Exposición Display Mode Type d'Exposition	Temperatura Temperature Temperature	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
NEUTRA 11	Placa Lisa	Neutra	1104x390x250	14	338
NEUTRA 15	Flat Surface	Neutral	1456x390x250	14	394
NEUTRA 18	Plaque Lisse	Neutre	1808x390x250	16	458



Vitrinas Expositoras Neutras
Neutral Showcases
Vitrines Neutres

Vitrinas Expositoras Neutras Triple
Neutral Showcases
Vitrines Exposants Neutres



NEUTRA TRIPLE 15

Puertas traseras correderas
Back sliding doors
Portes arrière coulissantes



INCLUIDAS
INCLUDED
INCLUS



Vidrio Templado
Tempered Glass
Verre Trempé



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça !

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Elegante diseño y perfección en acabados:

La vitrina expositora es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.

Elegante vitrina de cristales templados con exclusivo diseño de líneas rectas que permite aumentar la capacidad de exposición gracias a sus 3 pisos.

Amplia superficie superior de cristal templado para usar como encimera si se desea. Anchura cristal superior 27 cm y del estante intermedio 18 cm.

Construida sobre una base de acero inoxidable para mayor higiene y facilidad de limpieza. Ancho 35 cm.

Laterales de cristal templado de seguridad que proporcionan una perfecta visibilidad de todos los productos de exposición.

Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Elegant design and perfect finishing:

The showcase display cabinet is a visible product in all HORECA establishments. In this case our equipment R+D+i paid particular attention to the exterior design to present the best product both esthetically and technically.

Elegant tempered glass display case with exclusive straight lines design that allows to increase the exhibition capacity thanks to its three levels.

Flat upper surface of tempered glass for use as a counter if needed. Width 27 cm and the middle shelf 18 cm.

Built on a stainless steel base for greater hygiene and easy cleaning. Width 35 cm.

Tempered safety glass sides that provide perfect visibility of all exposure products.

Back sliding removable doors for easy cleaning.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Design élégant et perfection des finitions:

La vitrine exposant est un produit visible par tous dans les établissements HORECA. Dans ce cas, nos équipements de I+D+i portent une attention particulière au design extérieur pour présenter le meilleur produit tant de manière esthétique que technique.

 l gante vitrine en verre trempé au design exclusif aux lignes droites qui permet d'augmenter la capacité d'exposition grâce à ses trois étages.

Superficie plane supérieure en verre trempé pour utiliser comme comptoir si vous le souhaitez. Largeur 27 cm et l'étagère du milieu 18 cm.

Construit sur une base en acier inoxydable pour plus d'hygiène et de nettoyage. Largeur 35 cm.

Côtés en verre de sécurité trempé offrant une visibilité parfaite de tous les produits d'exposition.

Portes arrière coulissantes amovibles pour un meilleur nettoyage.

Modelo Model Model	Tipo Exposición Display Mode Type d'Exposition	Temperatura Temperature Temperature	Dimensiones (AxExH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (kg) Poids (kg)	PVP Price (EUR)
NEUTRA TRIPLE 11	Placa Lisa Flat Surface Plaque Lisse	Neutra Neutral Neutre	1104x390x343	17	549
NEUTRA TRIPLE 15	Placa Lisa Flat Surface Plaque Lisse	Neutra Neutral Neutre	1456x390x343	26	609
NEUTRA TRIPLE 18	Placa Lisa Flat Surface Plaque Lisse	Neutra Neutral Neutre	1808x390x343	29	691



Freidoras + Tostadores Eléctricos

Electric Fryers + Toasters

Friteuses + Fours Toasteurs Électriques

Freidoras + Tostadores Eléctricos
Electric Fryers + Toasters
Friteuses + Fours Toasteurs Électriques



DÉCOUVREZ NOS
FRITEUSES
ET TOASTEURS

DESCUBRE LAS
FREIDORAS
Y TOSTADORES

DISCOVER OUR
FRYERS AND
TOASTERS



Freidoras Eléctricas
Electric Fryers
Friteuses Électriques

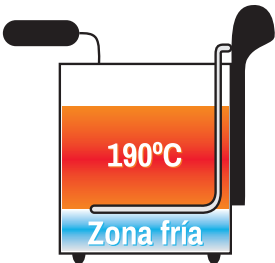
Freidoras Eléctricas 5 Litros
5 Liter Electric Fryers
Friteuses Électriques 5 Litres



EVO5



EVO55



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.

Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MAX – MÍN del nivel de aceite.

Cestas de acero estañado de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 130x245x110 mm (AxFxH).

Resistencia blindada en acero inoxidable.

Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.

Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.

Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.

Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.

"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished finish stainless steel.

Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

Heavy duty stainless steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 130x245x110 mm (LxWxH).

Armored stainless steel resistance.

Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable avec une finition brillante.

Cube intérieur en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.

Paniers robustes en acier inoxydable avec poignée en bakélite "  froid". Dimensions: 130x245x110 mm (LxPxH).

Résistance blindée en acier inoxydable.

Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.

Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240 C avec réarmement manuel.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190 C / 20A.

Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.

Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.

"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.

Modelo Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
EVO5	5	4	No No Non	3,2	230	180x495x325	8	210
EVO55	5 + 5	4 + 4	No No Non	3,2 + 3,2	230	355x495x325	16	399



Freidoras Eléctricas
Electric Fryers
Friteuses Électriques

Freidoras Eléctricas 10 Litros
10 Liter Electric Fryers
Friteuses Électriques 10 Litres



EVO10G



EVO1010G



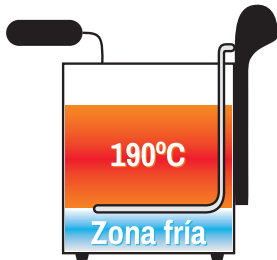
Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça !



EVO10



EVO1010



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.

Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MAX – MÍN del nivel de aceite.

Cestas de acero estañado de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 205x245x110 mm (AxFxH).

Resistencia blindada en acero inoxidable.

Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.

Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.

Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.

Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.

Freidoras equipadas con contactor.

Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.

"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished finish stainless steel.

Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

Heavy duty stainless steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 205x245x110 mm (LxWxH).

Armored stainless steel resistance.

Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

All equipped with contactor.

G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable avec une finition brillante.

Cube intérieur en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.

Paniers robustes en acier inoxydable avec poignée en bakélite "  froid". Dimensions: 205x245x110 mm (LxPxH).

Résistance blindée en acier inoxydable.

Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.

Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240 C avec réarmement manuel.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190 C / 20A.

Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.

Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.

Friteuses équipées de contactor.

Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile.  galement fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.

"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
EVO10	10	8	No No Non	3,5	230	265x495x325	10	303
EVO10G	10	8	S� Yes Oui	3,5	230	265x495x325	11	391
EVO1010	10 + 10	8 + 8	No No Non	3,5 + 3,5	230	530x495x325	20	579
EVO1010G	10 + 10	8 + 8	S� Yes Oui	3,5 + 3,5	230	530x495x325	22	740



Freidoras Eléctricas
Electric Fryers
Friteuses Électriques

Freidoras Eléctricas 12 Litros
12 Liter Electric Fryers
Friteuses Électriques 12 Litres



EVO12G



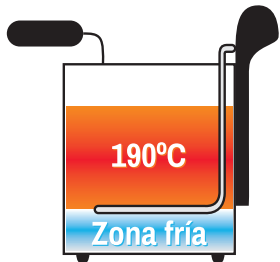
EVO1212G



EVO12



EVO1212



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.

Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MAX – MÍN del nivel de aceite.

Cestas de acero estañado de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 290x245x110 mm (AxFxH).

Resistencia blindada en acero inoxidable.

Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.

Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.

Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.

Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.

Freidoras equipadas con contactor.

Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.

"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished finish stainless steel.

Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

Heavy duty tinned steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 290x245x110 mm (LxWxH).

Armored stainless steel resistance.

Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

All equipped with contactor.

G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable avec une finition brillante.

Cube intérieur en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.

Paniers robustes en acier étamé avec poignée en bakélite "  froid". Dimensions: 290x245x110 mm (LxPxH).

Résistance blindée en acier inoxydable.

Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.

Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240 C avec réarmement manuel.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190 C / 20A.

Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.

Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.

Friteuses équipées de contactor.

Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile.  galement fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.

"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
EVO12	12	10	No No Non	4,5	230	355x495x325	14	408
EVO12G	12	10	S� Yes Oui	4,5	230	355x495x325	15	539
EVO1212	12 + 12	10 + 10	No No Non	4,5 + 4,5	230	695x495x325	28	778
EVO1212G	12 + 12	10 + 10	S� Yes Oui	4,5 + 4,5	230	695x495x325	30	1.049



Freidoras Eléctricas
Electric Fryers
Friteuses Électriques

Freidoras Eléctricas 12 Litros Alta Potencia
12 Liter High Power Electric Fryers
Friteuses Électriques Haute Puissance 12 Litres



EVO12GTR



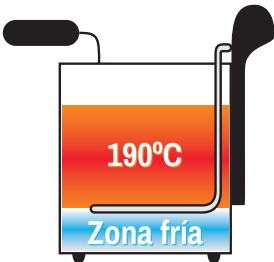
EVO1212GTR



EVO12TR



EVO1212TR



Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.

Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MAX – MÍN del nivel de aceite.

Cestas de acero estañado de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 290x245x110 mm (AxFxH).

Resistencia blindada en acero inoxidable.

Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.

Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.

Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.

Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.

Freidoras equipadas con contactor.

Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.

"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished finish stainless steel.

Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

Heavy duty tinned steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 290x245x110 mm (LxWxH).

Armored stainless steel resistance.

Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

All equipped with contactor.

G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable avec une finition brillante.

Cube intérieur en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.

Paniers robustes en acier étamé avec poignée en bakélite "  froid". Dimensions: 290x245x110 mm (LxPxH).

Résistance blindée en acier inoxydable.

Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.

Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240 C avec réarmement manuel.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190 C / 20A.

Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.

Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.

Friteuses équipées de contactor.

Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile.  galement fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.

"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (kg)	PVP Price (EUR)
EVO12TR	12	10	No No Non	7,5	400	355x495x325	14	434
EVO12GTR	12	10	S� Yes Oui	7,5	400	355x495x325	15	563
EVO1212TR	12 + 12	10 + 10	No No Non	7,5 + 7,5	400	695x495x325	28	811
EVO1212GTR	12 + 12	10 + 10	S� Yes Oui	7,5 + 7,5	400	695x495x325	30	1.094



Hornos Tostadores Eléctricos
Electric Toasters Ovens
Fours Toasteurs Électriques

Hornos Tostadores Eléctricos
Electric Toaster Ovens
Fours Toasteurs Électriques



1DUO



1DUOT



2DUO

27CM



2DUOT

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado.

Resistencias blindadas de acero inoxidable fabricadas en España. Funcionamiento independiente que permite un mayor ahorro energético.

Interruptores luminosos para funcionamiento de resistencias (uno para cada resistencia).

Equipados con temporizador de 15 minutos (modelos DUOT).

Parrillas extraíbles con asas telescópicas.

Recogemigas en acero inoxidable.

Profundidad interior de 27 cm que permite tostar, gratinar o calentar productos de mayor volumen que un tostador convencional.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel.

Armored stainless steel resistance manufactured in Spain.

Light switches for the operation of the resistances (one for each resistance).

Equipped with 15 minutes timer (DUOT models).

Removable racks with telescopic handles.

Stainless steel crumb tray.

Inside depth of 27 cm which allows toasting, grilling or heating products greater volume than a conventional toaster.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné.

Résistances blindées en acier inoxydables fabriquées en Espagne.

Interrupteurs lumineux pour le fonctionnement de résistances (une pour chaque résistance).

 quip s d'une minuterie de 15 minutes (modèles DUOT).

Grilles amovibles avec poignées télescopiques.

Ramasse-miettes en acier inoxydable.

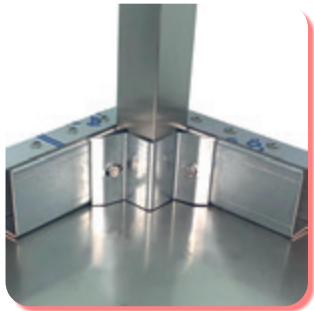
Profondeur intérieure de 27 cm qui permet de toaster, gratiner ou chauffer des produits de plus grand volume que dans un toasteur conventionnel.

Modelo Model Model	Compartimentos Compartments Compartiments	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Parrillas (AxH) mm. Grill Size (LxW) mm. Grilles (LxP) mm.	Dimensiones (AxHxP) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
1DUO	1	2,3	230	370x260	510x280x225	13	261
1DUOT	1	2,3	230	370x260	510x280x225	13	278
2DUO	2	3,45	230	370x260	510x280x325	18	321
2DUOT	2	3,45	230	370x260	510x280x325	18	344

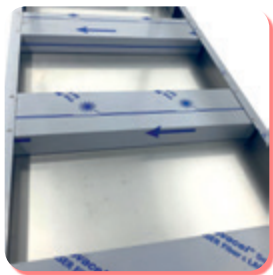


Mesas de Trabajo
Work Tables
Tables de Travail

Mesas de Trabajo de Acero Inoxidable
Stainless Steel Work Tables
Tables de Travail en Acier Inoxydable



Ensamblaje rápido y sencillo que aporta gran solidez a la estructura.
Quick and simple assembly that provides great strength to the structure.
Assemblage simple et rapide qui confère une grande solidité à la structure.



Encimera muy robusta gracias a omegas de refuerzo de gran espesor cada 50 cm.
Very robust countertop thanks to very thick reinforcement omegas every 50 cm.
Plan de travail très robuste grâce à des renforts omégas très épais tous les 50 cm.



Acero Inoxidable **AISI 304**
Stainless Steel
Acier Inoxydable



SIN PIEZAS DE MADERA
NO WOODEN PARTS
PAS DE PIÈCES EN BOIS

● Características Técnicas

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.

Diseño con líneas elegantes, funcionales y uniformes.

Acabados soldados y totalmente higiénicos.

Encimeras y estantes con canto de 55 mm, muy sólidos, robustos e insonorizados gracias a omegas de refuerzo de gran espesor cada 50 cm.

Diseñados para ensamblar encimeras, patas y estantes con gran facilidad y rapidez aportando solidez a la estructura. Se suministra tornillería y accesorios necesarios.

Patas en tubo cuadrado de 4x4 cm de acero inoxidable con pies regulables en altura mediante rosca oculta con regulación hasta 8 cm.

Peto trasero de 10 cm de altura en mesas murales.

🇬🇧 Technical Features

Made of high quality AISI 304 stainless steel.

Design with elegant, functional and uniforma lines.

Welded and totally hygienic finishes.

Countertops and shelves with 55 mm edge, very solid, robust and suondproofed thanks to thick reinforcement omegas every 50 cm.

Designed to assemble countertops, legs and shelves with great ease and speed, providing strenght to the structure. Necessary screws and accesories are supplied.

4x4 cm square stainless steel tube legs with height-adjustable feet via hidden thread with adjustment up to 8 cm.

10 cm high rear bib on wall tables.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité.

Design aux lignes élégants, fonctionelles et uniformes.

Finitions soudées et totalement hygieniques.

Plans de travail et étagères avec bord de 55 mm., très solides, robustes et insonorisés grâce à d'épais renforts omégas tous les 50 cm.

Conçu pour assembler les plans de travail, les pieds et les étagères avec une grande facilité et rapidité, en apportant de la solidité à la structure. Les vis et accesoirs nécessaires sont fournis.

Pieds en tube d'acier inoxydable carré de 4x4 cm. avec pieds réglables en hauteur par filetage caché avec réglage jusqu'à 8 cm.

Bavette arrière de 10 cm. de hauteur sur tables murales.

Modelo Model Model	Fondo (mm) Width (mm) Largeur (mm)	Dimensiones (AxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Mesas Murales Wall Tables Tables Murales			
10060MM	600	1000x600x850	361
15060MM	600	1500x600x850	444
20060MM	600	2000x600x850	540
10070MM	700	1000x700x850	384
15070MM	700	1500x700x850	471
20070MM	700	2000x700x850	575
Mesas Centrales Center Tables Tables Centrales			
10060MC	600	1000x600x850	338
15060MC	600	1500x600x850	417
20060MC	600	2000x600x850	512
10070MC	700	1000x700x850	361
15070MC	700	1500x700x850	444
20070MC	700	2000x700x850	543
Mesas Centrales Bajas Low Center Tables Tables Basses Centrales			
7060MB	600	700x600x600	325
10060MB	600	1000x600x600	338
13060MB	600	1300x600x600	407
15060MB	600	1500x600x600	417
20060MB	600	2000x600x600	512
10070MB	700	1000x700x600	361
15070MB	700	1500x700x600	444
20070MB	700	2000x700x600	543



Hornos Mixtos Profesionales Inteligentes

Smart Professional Combi Ovens

Fours Combinés Professionnels Intelligents

Chefmate Cooking Friendly

MBM[®]



 **Fiabiles, efectivos e intuitivos**
La solución perfecta para tus exigencias

 **Reliable, performant and intuitive**
The perfect solution for your needs

 **Fiabiles, efficaces et intuitifs**
La solution parfaite pour vos exigences



 **Rendimiento de alta calidad y repetibilidad**
High quality performance and repeatability
Performances et répétabilité de haute qualité

 **Flexibilidad**
Flexibility
Flexibilité

 **Fácil de limpiar**
Ease of cleaning
Facile à nettoyer

 **Fácil de usar**
Ease of use
Facile à utiliser

 **Mantenimiento fácil**
Easy maintenance
Entretien facile



SMART INTERFACE

Facilidad de uso y operaciones de cocción rápidas

Panel Full Touch. Fácil de limpiar e impermeable.

Tres pasos sencillos para comenzar cada operación.

Controles sencillos e intuitivos.

Hasta 100 recetas con 5 fases, sin complicaciones innecesarias.

Conexión USB para cargar y descargar recetas, datos HACCP y actualizaciones de software.



SMART SERVICE SOLUTIONS

Soluciones técnicas diseñadas para garantizar la máxima fiabilidad y reducir al mínimo los tiempos y costes de asistencia.

Acceso frontal al cuadro eléctrico del display.

Tiempos de instalación reducidos.

Mensajes de error **autoexplicativos**.

Acceso al 90% de los componentes desde el panel situado a la derecha.



PRIME COOKING SYSTEM

Resultados perfectos de cocción

Active Humidity Control (AHC)

Control del porcentaje de humedad al interior de la cámara de cocción para condiciones de cocción repetibles.

Excellent Uniformity Results (EUR)

Garantiza la mejor uniformidad de calor en la cámara de cocción gracias a:

- Inversión automática del ventilador
- 6 velocidades del ventilador
- Distancia 70 mm

Programas de precalentamiento y enfriamiento rápido.

Cocción multinivel.



SMART WASH SYSTEM

Resultados de lavado perfectos, operaciones de limpieza optimizadas

Smart Wash. Sugiere el programa de lavado ideal dependiendo del uso que se ha hecho con el horno.

5 programas de lavado sencillos: rápido, enjuague, corto, medio y largo.

Magic Ball. Una pequeña esfera distribuye agua y detergente en la cámara de cocción automáticamente con cualquier presión de agua.



Hornos Mixtos Profesionales Inteligentes

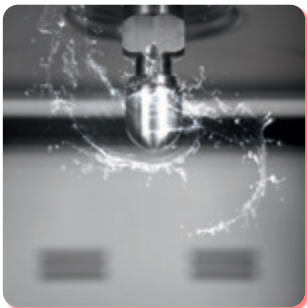
Smart Professional Combi Ovens

Fours Combinés Professionels Intelligents

Chefmate Cooking Friendly



chefmate
cooking friendly



Con lavado automático de serie
Built-in automatic washing system
Avec lavage automatique de série



Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça !



CMFE6



CMFE10

Características Técnicas

Tecnología inteligente MBM que ha sido desarrollada para maximizar los resultados y garantizar cocciones perfectas y repetibles.

Facilidad de uso gracias a su panel Full Touch.

Gran versatilidad, capaz de asar a la parrilla, freír, asar, saltear, ahumar, cocinar al vapor y mucho más.

Tamaño compacto para adaptarse a cualquier espacio y posibilidad de trabajar tanto con bandejas GN1/1 como de 600x400 mm. (Kit de Guías Opcional)

Distancia entre guías de 70 mm que permite aprovechar en su totalidad la cámara de cocción.

Facilidad de limpieza gracias a su sistema de lavado automático incorporado de serie.

Control del porcentaje de humedad de serie en el interior de la cámara de cocción.

Gran eficiencia y bajo consumo gracias a su alto aislamiento térmico.

Cámara soldada de acero inoxidable AISI304 con techo y fondo estampados con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Grado de protección IPX5 para proteger de los chorros de agua.

Versión eléctrica o de gas.

Versión a gas equipada con quemadores con nueva tecnología PREMIX para obtener más potencia y eficiencia.

Technical Features

Intelligent MBM technology that has been developed to maximize the results and guarantee cooking perfect and repeatable.

Ease of use thanks to its Full panel Touch.

Great versatility, capable of grilling, frying, roasting, sauté, smoking, steam cooking and much more.

Compact size to fit any space and possibility of work with both GN1/1 and 600x400 mm.

Distance between guides of 70 mm that allows you to take full advantage of the cooking chamber.

Ease of cleaning thanks to its system built-in automatic washing series.

Control of the humidity percentage of series inside the chamber cooking.

High efficiency and low consumption thanks to its high thermal insulation.

Stainless steel welded chamber AISI304 with printed top and bottom with rounded corners for easy cleaning.

IPX5 protection grade to protect of the water jets.

Electric or gas version.

Gas version equipped with burners with new PREMIX technology for get more power and efficiency.

Caractéristiques Techniques

Technologie MBM intelligente qui a été développée pour maximiser les résultats et cuisson garantie parfait et reproductible.

Facilité d'utilisation grâce à son panneau Full Touche. Grande polyvalence, capable de griller, frire, rôti, faire sauter, fumer, cuisson à la vapeur et bien plus encore.

Taille compacte pour s'adapter tout espace et possibilité de fonctionner avec les GN1/1 et 600x400 mm.

Distance entre les guides de 70 mm qui vous permet de profiter pleinement de chambre de cuisson.

Facilité de nettoyage grâce à son système lavage automatique intégré série.

Contrôle du pourcentage d'humidité de série à l'intérieur de la chambre cuisson.

Haute efficacité et faible consommation grâce à sa haute isolation thermique.

Chambre soudée en acier inoxydable AISI 304 avec dessus et dessous imprimés avec des coins arrondis pour faciliter nettoyage.

Degré de protection IPX5 pour protéger des jets d'eau.

Versión eléctrica ou gaz.

Versión gaz équipée de brûleurs avec la nouvelle technologie PREMIX pour obtenez plus de puissance et d'efficacité.

Modelo Model Model	Tipo Type Type	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	GN1/1 600x400 Bandejas Trays Plateaux	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (kg) Poids (kg)	PVP Price (EUR)
CMFE6-HUWU	⚡	400	6	9,5	630x440x490	890x795x720	120	7.479
CMFE10-HUWU	⚡	400	10	18,5	630x440x710	890x795x980	145	9.290
CMFG6-HUWU	🔥	230	6	12,5	630x440x490	890x795x720	130	9.465
CMFG10-HUWU	🔥	230	10	19,5	630x440x710	890x795x980	155	11.627

Accesorios | Accesories | Accessoires

ICP	Sonda al corazón multipunto ICP para hornos CHEFMATE MBM	335
CHCM	Campana de condensación 900 m³/h para hornos eléctricos CHEFMATE MBM	3.199
SFCM	Mesa soporte para hornos CHEFMATE MBM	782
PTCM	Guías para soporte hornos CHEFMATE MBM	417
KSCM6	Kit superposición hornos eléctricos CHEFMATE MBM	647
RGP6	Kit de 6 pares de guías laterales 600x400 mm hornos CHEFMATE MBM	179
RGP10	Kit de 10 pares de guías laterales 600x400 mm hornos CHEFMATE MBM	240

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*



MAGISTRA 700 Plus

ha sido diseñada con una nueva estructura y nuevos detalles estéticos que la convierten en la solución adecuada para quienes buscan equipos fáciles de usar y mantener y con la mejor relación calidad / precio.

MAGISTRA 700 Plus

has been designed with a new structure and new aesthetic details to make it the right solution for those looking for equipment that is easy to use and maintain and with the best quality/price ratio.

MAGISTRA 700 Plus

a été conçu avec une nouvelle structure et de nouveaux détails esthétiques qui en font la bonne solution pour ceux qui recherchent un équipement facile à utiliser et à entretenir et avec le meilleur rapport qualité / prix.



● Línea MAGISTRA Plus 700

Calidad concreta

Nuevos mandos y manija para mejorar la calidad y la fiabilidad.
Nueva estructura diseñada para garantizar la máxima calidad.
Fondo de acero para hacer cada máquina más resistente.

Valores tangibles

Quemadores de alta potencia con 60% de eficiencia certificada.
Nueva parrilla con diferentes niveles para obtener mejores resultados de cocción.
Nuevo sistema de llenado de agua con electroválvula para cuecepastas.

Facilidad de mantenimiento

Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble.
Fácil conexión por instalaciones muy rápidas.
Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los servicios públicos.
Parte inferior desmontable para permitir el acceso a la parte inferior de la máquina



🇬🇧 MAGISTRA 700 Plus Line

Precise quality

New knob and handles to improve quality and reliability.
New structure designed to guarantee maximum quality.
Bottom in stainless steel to make the machine more resistant.

Tangible values

High power burners with 60% certified efficiency.
New lavastone grids with levels for superior cooking results.
New water loading with electro-valve for pasta cookers.

Ease of maintenance

New chimney without screws easily removable.
Easy connection for speedy installations.
Rear technical compartment to facilitate connection to utilities.
Removable bottom to allow easy access to the lower part of the equipment.



🇫🇷 MAGISTRA 700 Plus Line

Qualité concrète

Nouveau bouton et nouvelle poignée pour améliorer la qualité et la fiabilité.
Nouvelle structure conçue pour garantir une qualité maximale.
Fond en acier pour rendre chaque machine plus résistante.

Valeurs tangibles

Brûleurs à haute puissance avec une efficacité certifiée de 60%.
Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson.
Nouveaux remplissage d'eau avec électrovanne pour cuiseurs à pâtes.

Facilité d'entretien

Nouveau foyer sans vis facilement démontable.
Assemblage facile pour des installations rapide.
Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics.
Fond amovible pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines.

Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



Cocinas a Gas
Gas Stoves
Fourneaux à Gaz



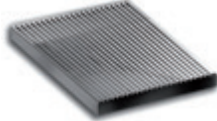
MFB74AXL



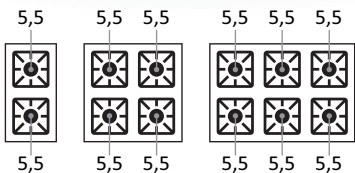
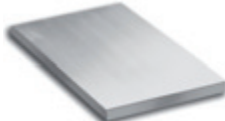
MFB711TXL



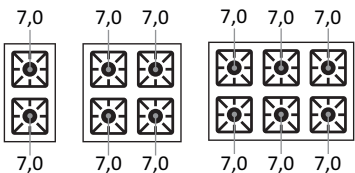
A777103



A777104



Potencia Quemadores Flex Burner(kW)
Flex Burner Power (kW)
Puissance Brûleurs Flex Burner (kW)



MFB711MFG4XL



MFB77FGXL



Características Técnicas

Los quemadores Flex Burner están dotados de repartidor de llama en latón, a llama autoestabilizante, para cocinar bajo seguridad y para un mantenimiento más fácil.

Cada quemador tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 kW, para obtener máxima flexibilidad.

El quemador piloto de bajo consumo está protegido en el interior del quemador principal.

La disposición de los quemadores permite utilizar ollas de hasta 40 cm de diámetro.

Las rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son lavables en lavavajillas.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

La cámara de cocción del horno es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Porta rejilla para 3 GN 2/1. (horno estático) y 3GN 1/1 (horno ventilado).

Technical Features

Flex Burners with brass burner caps and self-stabilizing flame, to cook safely and for simpler maintenance.

Each burner has an adjustable power range, from a minimum of 1.5 kW to a maximum of 5.5 / 7 kW, to get maximum flexibility.

The pilot flame is protected inside the main burner.

The placement of the burners allows use of pans up to 40 cm in diameter.

The single cast iron pan support are dishwasher-size.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Stainless steel oven cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

Les brûleurs Flex Burner sont équipés de chapeaux en laiton avec flamme auto-stabilisant, pour la cuisson en toute sécurité et pour un entretien plus facile.

Chaque brûleur a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 1,5 kW à un maximum de 5,5 / 7 kW, pour obtenir une flexibilité maximale.

Le brûleur pilote a basse consommation est protégée à l'intérieur du brûleur primaire

La disposition des brûleurs permet l'utilisation de pots jusqu'à 40 cm de diamètre.

Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

La chambre de cuisson du four est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Modelo Model Model	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) Four à Gaz (kW)	Horno Elect. (kW) Elect. Oven (kW) Four électrique (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Horno (AxHxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxHxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price EUR
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire									
MFB74AXS	2 x 5,5			11,0		41		400x714x850	1.860
MFB74AXL	2 x 7,0			14,0		41		400x714x850	1.860
MFB77AXS	4 x 5,5			22,0		82		700x714x850	2.621
MFB77AXL	4 x 7,0			28,0		82		700x714x850	2.621
MFB711AXS	6 x 5,5			33,0		82		1100x714x850	3.436
MFB711AXL	6 x 7,0			42,0		82		1100x714x850	3.436
Con Horno With Oven Avec Four									
MFB77FGXS	4 x 5,5	6,0		28,0		90	560x630x300	700x714x850	3.871
MFB77FGXL	4 x 7,0	6,0		34,0		90	560x630x300	700x714x850	3.871
MFB77FEXS	4 x 5,5		5,3	22,0	400	91	560x630x300	700x714x850	4.487
MFB77FEXL	4 x 7,0		5,3	28,0	400	91	560x630x300	700x714x850	4.487
MFB77FEVXS	4 x 5,5		2,6	22,0	230	83	560x370x320	700x714x850	4.440
MFB77FEVXL	4 x 7,0		2,6	28,0	230	83	560x370x320	700x714x850	4.440
MFB711AFGXs	6 x 5,5	6,0		39,0		125	560x630x300	1100x714x850	5.114
MFB711AFGXl	6 x 7,0	6,0		48,0		125	560x630x300	1100x714x850	5.114
MFB711AFEXS	6 x 5,5		5,3	33,0	400	128	560x630x300	1100x714x850	5.503
MFB711AFEXL	6 x 7,0		5,3	42,0	400	128	560x630x300	1100x714x850	5.503
MFB711FGMXS	6 x 5,5	8,0		41,0		115	770x640x360	1100x714x850	5.541
MFB711FGMXL	6 x 7,0	8,0		50,0		115	770x640x360	1100x714x850	5.541
MFB711MFG4XL	4 x 7,0	6,0		39,5		136	560x630x300	1100x714x850	5.644
Sobremesa Top Top									
MFB74TXS	2 x 5,5			11,0		30		400x714x250	1.241
MFB74TXL	2 x 7,0			14,0		30		400x714x250	1.241
MFB77TXS	4 x 5,5			22,0		50		700x714x250	2.036
MFB77TXL	4 x 7,0			28,0		50		700x714x250	2.036
MFB711TXS	6 x 5,5			33,0		64		1100x714x250	2.882
MFB711TXL	6 x 7,0			42,0		64		1100x714x250	2.882
Accesorios Accessories Accessoires									
A777103	Plancha lisa 1 fuego (AISI 430) Smooth plate 1 burner (AISI 430) Plaque lisse 1 brûleur (AISI 430)					6,5		300x335x8	331
A777104	Plancha ranurada 1 fuego (AISI 430) Lined plate 1 burner (AISI 430) Plaque Rainurée 1 brûleur (AISI 430)					6,0		300x335x8	408

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accessories
Armoires et Accessoires

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



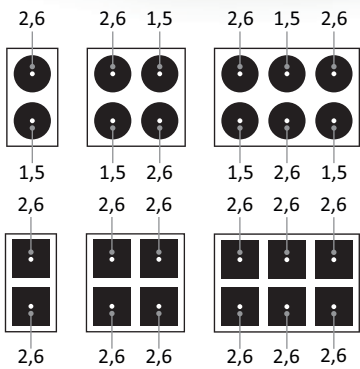
Cocinas Eléctricas
Electric Stoves
Forneaux Électriques



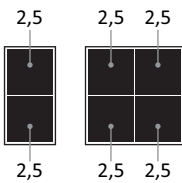
MPQR74A



MPQ711A



Potencia Placas (kW)
Plates Power (kW)
Puissance Plaques (kW)



MPQR77FEV



MPQ77T



MPR74T



Características Técnicas

Las placas en hierro fundido de rápido calentamiento con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas en la encimera “hermética-mente”.

Están disponibles en tres versiones: redondas con 145/220 mm de diámetro y 1,5 kW y 2,6 kW de potencia; cuadrado con tamaño 220x220 mm y potencia 2,6 kW; bajado con tamaño 300x300 mm y potencia 2,5 kW.

Luces indicadoras en el panel de control señalan el funcionamiento de cada plancha.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 5,3 kW (2.6 kW para el horno con ventilador) colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

La cámara de cocción del horno es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Porta rejilla para 3 GN 2/1 (horno estático) y 3 GN1/1 (horno con ventilador).

Technical Features

The cast iron fast-heating hot plates with safety device to prevent overheating are watertight fixed to the worktop.

They are available in three versions: rounded with diameter 145/200 mm and power 1.5 kW and 2.6 kW; squared with dimension 220x220 mm and power 2,6 kW; lowered with dimension 300x300 mm and power 2,5 kW.

Indicator lights show when each hotplate is working.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Electric oven: 5.3 kW (2,6 kW for ventilated oven) stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

3 GN 2/1 rack support (static oven) and 3 GN 2/1 rack support (ventilated oven).

Caractéristiques Techniques

Les plaques en fonte à chauffage rapide avec dispositif de sécurité de surchauffe sont insérées dans le plan “étanche”.

Ils sont disponibles en trois versions: rondes avec un diamètre de 145/220 mm et une puissance de 1,5 kW et 2,6 kW; carrés de taille 220x220 mm et puissance 2,6 kW; abaissé avec dimension 300x300 mm et puissance 2,5 kW.

Des voyants lumineux indiquent le fonctionnement de chaque plaque sur le panneau de commande.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 5,3 kW en acier inoxydable (2,6 kW pour le four ventilé) positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Porte-grille pour 3 GN 2/1 (four static) et 3 GN1/1 (four ventilé).

Modelo Model Model	Placas Plates Plaques	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) Puissance Plaques (kW)	Horno Eléctrico (kW) Electric Oven (kW) Four électrique (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price EUR
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire									
⚡ MPR74A	2	1 x 1,5 + 1 x 2,6		4,1	400	35		400x714x850	1.764
⚡ MPQ74A	2	2 x 2,6		5,2	400	45		400x714x850	2.400
⚡ MPQR74A	2	2 x 2,5		5,0	400	58		400x714x850	2.680
⚡ MPR77A	4	2 x 1,5 + 2 x 2,6		8,2	400	60		700x714x850	2.423
⚡ MPQ77A	4	4 x 2,6		10,4	400	69		700x714x850	3.856
⚡ MPQR77A	4	4 x 2,5		10,0	400	92		700x714x850	4.316
⚡ MPR711A	6	3 x 1,5 + 3 x 2,6		12,3	400	136		1100x714x850	3.056
⚡ MPQ711A	6	6 x 2,6		15,6	400	136		1100x714x850	5.298
Con Horno With Oven Avec Four									
⚡ MPR77FE	4	2 x 1,5 + 2 x 2,6	5,3	13,5	400	90	560x660x310	700x714x850	4.179
⚡ MPQ77FE	4	4 x 2,6	5,3	15,7	400	99	560x660x310	700x714x850	5.462
⚡ MPQR77FE	4	4 x 2,5	5,3	15,3	400	125	560x660x310	700x714x850	6.007
⚡ MPQR77FEV	4	4 x 2,5	2,6	12,6	400	117	560x370x320	700x714x850	5.352
⚡ MPQ711FE	6	6 x 2,6	5,3	20,9	400	142	560x660x310	1100x714x850	6.878
Sobremesa Top Top									
⚡ MPR74T	2	1 x 1,5 + 1 x 2,6		4,1	400	20		400x714x250	1.235
⚡ MPQ74T	2	2 x 2,6		5,2	400	27		400x714x250	1.912
⚡ MPR77T	4	2 x 1,5 + 2 x 2,6		8,2	400	40		700x714x250	1.706
⚡ MPQ77T	4	4 x 2,6		10,4	400	49		700x714x250	3.332



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accessories
Armoires et Accessoires

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



Cocinas de Planchas Radiantes
Solid Top Stoves
Fourneaux Plaques Coup de Feu



MTPE77FE



MTPG77A



MTPE77T



MTPE77A



MTPG77T



Características Técnicas

La plancha en hierro fundido de 10 mm de espesor tiene una superficie de 40 dm² con un anillo central móvil.

El calentamiento de la plancha de cocción es a través de un quemador en acero de 9 kW, ubicado bajo el anillo central, con encendido piezoeléctrico y control termostático.

En las versiones con funcionamiento eléctrico, la plancha de cocción, en acero dulce de 15 mm de espesor, es única pero presenta 4 zonas de cocción con control independiente.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno a gas: equipado con un quemador de 6 kW (8 kW para horno maxi) con llama autoestabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador.

Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 5,3 kW colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

Technical Features

The cooking plate with a surface area of 40 dm² is in cast iron (10 mm thickness).

For gas versions, the 9 kW stainless steel burner is placed under the removable central ring.

Piezo-electric ignition and thermostatic control.

For electric versions, the cooking plate is unique but has 4 cooking zone with independent control.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Gas oven: 6 kW burner (8 kW for maxi oven) with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

3 GN 2/1 rack support.

Electric oven: 5.3 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

La plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur a une surface de 40 dm².

Dans les versions à gaz, le chauffage est fait par un brûleur en acier de 9 kW, positionné en dessous l'anneau central mobile.

Allumage piézoélectrique e contrôle thermostatique de la température.

Dans les versions à fonctionnement électrique, la plaque est unique mais dispose de 4 zones de cuisson avec contrôle indépendant.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four à gaz: équipé d'un brûleur de 6 kW (8 kW pour four maxi) avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 5,3 kW en acier inoxydable positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

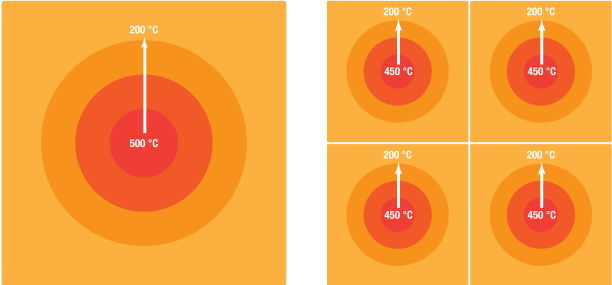
Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Modelo Model Model	Pot. Planchas (kW) Plates Power (kW) Puissance Plaques (kW)	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) Four à Gaz (kW)	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) Four électrique (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Horno (AxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price EUR
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire									
MTPG77A	1 x 9,0			9,0		83		700x714x850	3.050
MTPE77A	4 x 2,25			9,0	400	84		700x714x850	3.685
Con Horno With Oven Avec Four									
MTPG77FG	1 x 9,0	6,0		15,0		116	560x660x310	700x714x850	4.263
MTPE77FE	4 x 2,25		5,3	14,3		117	560x660x310	700x714x850	4.891
Sobremesa Top Top									
MTPG77T	1 x 9,0			9,0		68		700x714x250	2.263
MTPE77T	4 x 2,25			9,0	400	69		700x714x250	2.974



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accessories
Armoires et Accessoires

Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas
Isothermal zones for differentiated cooking
Zones thermiques permettant de différencier les cuissons



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular

Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



Cocinas Vitrocerámica/Inducción
Glass Ceramic/Induction Stoves
Forneaux Vitrocéramique/Induction



MIN74A



MIN77A



MIN747T



MIN77T



MVC74T



MVC77T



Características Técnicas

La placa de cocción de 6 mm de espesor, se caracteriza por su superficie absolutamente plana, fácil de limpiar.

Está fijada herméticamente a la encimera de trabajo preservándola de eventuales filtraciones.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Vitrocerámica: El calor transmitido por irradiación está producido por las resistencias eléctricas que están abajo.

La regulación de la temperatura es independiente para cada zona de cocción mientras que el funcionamiento de las planchas es señalado por luces indicadoras.

Inducción: El calentamiento de la superficie de cocción se activa únicamente cuando entra en contacto directo con las ollas para planchas a inducción y la cantidad de calor es proporcional a la superficie de contacto.

La zona de la placa de cocción que no está en contacto con la olla permanece desactivada y por lo tanto fría permitiendo un ambiente de trabajo más confortable y una reducción del consumo de energía del 50% respecto a las cocinas tradicionales.

Cada inductor tiene 6 posiciones regulables y una luz indicadora que señala el funcionamiento de la misma.

Technical Features

The sealed 6 mm ceramic top offers high cleaning comfort thanks to the flat surface and cleanability of the glass.

It is watertight fixed to the worktop, preventing any liquid infiltration.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Glass Ceramic: The heat is produced by means of electric elements underneath and transmitted by diffusion.

Independent temperature regulation for each cooking area, with 3 different power levels.

Indicator lights show when each hotplate is active.

Induction: The cooking surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots, and the amount of heat is proportional to the surface of contact.

The zone of the cooking surface not in contact with the pan remains deactivated and thus cold allowing a more comfortable working environment (lower heat emission) and a energy savings equal to 50% compared to traditional stoves.

Each inductor has 6 different power levels and an indicator light shows when the top is in operation.

Caractéristiques Techniques

Le verre de cuisson de 6 mm d'épaisseur est caractérisé pour sa surface absolument plane, facile à nettoyer.

Il est solidement fixé au plan de travail, protection contre d'éventuelles infiltrations.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Plaques vitrocéramiques: la chaleur transmise par le rayonnement est produite par les résistances électriques sous-jacentes.

Le réglage de la puissance est à 3 niveaux, indépendants pour chaque zone de cuisson.

Le fonctionnement des plaques est signalé par des voyants lumineux.

Induction: Le chauffage de la plaque n'est activé que lorsqu'il entre en contact direct avec des pots pour cuisson à induction spécifiques et la quantité de chaleur est proportionnelle à la surface de contact.

La zone pas en contact avec le pot reste désactivé et donc froid, permettant un environnement de travail plus confortable et une réduction de 50% de la consommation d'énergie par rapport aux cuisines traditionnelles.

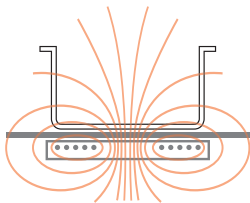
Chaque inducteur a 6 degrés de régulation différents et une veilleuse signale le fonctionnement du plan.

Vitrocerámica | Glass Ceramic | Vitrocéramique

Modelo Model Model	Placas Plates Plaques	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) Puissance Plaques (kW)	Horno Eléctrico (kW) Electric Oven (kW) Four électrique (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Horno (AxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Extérieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Con Horno With Oven Avec Four									
⚡ MVC77FE	4	2 x 1,8 + 2 x 2,5	5,3	13,9	400	99	566x660x310	700x714x850	5.293
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire									
⚡ MVC74A	2	1 x 1,8 + 1 x 2,5		4,3	400	47		400x714x850	2.213
⚡ MVC77A	4	2 x 1,8 + 2 x 2,5		8,6	400	69		700x714x850	3.627
Sobremesa Top Top									
⚡ MVC74T	2	1 x 1,8 + 1 x 2,5		4,3	400	27		400x714x250	2.108
⚡ MVC77T	4	2 x 1,8 + 2 x 2,5		8,6	400	49		700x714x250	3.454

Inducción | Induction | Induction

Modelo Model Model	Placas Plates Plaques	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) Puissance Plaques (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Extérieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire							
⚡ MIN74A	2	2 x 3,5	7,0	400	53	400x714x850	9.479
⚡ MIN77A	4	4 x 3,5	14,0	400	76	700x714x850	14.872
Sobremesa Top Top							
⚡ MIN74T	2	2 x 3,5	7,0	400	33	400x714x250	9.028
⚡ MIN77T	4	4 x 3,5	14,0	400	56	700x714x250	14.323



El calor se transmite solo a la parte inferior de la olla para un ambiente de trabajo más confortable y seguro.

The heat is transmitted only to the bottom of the pan for a more comfortable working environment.

La chaleur est transmise uniquement par le fond de la casserole et permet de travailler dans un environnement confortable.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line

Frytops
Frytops
Frytops



MFTG74TL



MFTE74TR



MFTG77TLC



MFTG77AL



MFTG77ALRC



MFTG74L



MFTE74ALC



MFTG74AR



Características Técnicas

La placa de cocción totalmente encerrada en la encimera de trabajo está hecha de acero dulce, con acabado pulido o en cromo duro, y tiene espesor de 15 mm.

Descarga de grasas en un cajón extraíble de acero inoxidable con capacidad hasta 2 litros para facilitar la limpieza.

La posibilidad de cocción diferenciada(en los modelos de módulo entero) es factible gracias a los quemadores / resistencias eléctricas independiente.

El acabado cromado permite la cocción en sucesivo de alimentos diferentes sin el riesgo de transferencia de olores y sabores evitando por lo tanto tener que limpiar la plancha durante cada cocción.

Además de facilitar las operaciones de limpieza, el revestimiento en cromo se caracteriza por una menor dispersión del calor lo cual procura un ambiente de trabajo más confortable.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Technical Features

The cooking plate with rounded front corners in smooth steel, with polished or solid chrome finish, has a thickness of 15 mm.

Removable stainless steel basin with capacity up to 2 liters to facilitate the claning operations and the discharge of grease.

In 70 cm models it's possible to differentiate cooking thanks to independent gas burners /electric heating elements.

The chrome finishing allows to cook different foods in succession without the risk of transferring smells and flavors, thus avoiding having to clean the griddle plate between different cooking.

More then facilitating cleaning operations, the chrome finishing is characterized by lower dispersion of heat, making the working environment more comfortable.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Caractéristiques Techniques

La plaque de cuisson intégrée dans le dessus est en acier doux, avec finition chrome lisse ou dur, et a épaisseur de 15 mm.

Déchargement des graisses dans un tiroir amovible en acier inoxydable avec capacité jusqu'à 2 litres, pour faciliter le nettoyage.

Les cuissons différenciée (en modules de 70) sont possibles grâce aux brûleurs / éléments chauffants électriques indépendant.

La finition chromée permet des cuissons successives de différents aliments sans risque de transfert odeurs et saveurs lors du passage d'une cuisson à une autre.

En plus de faciliter le nettoyage, le revêtement le chrome réduit la dissipation thermique, favorisant environnement de travail plus confortable.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Modelo Model Model	Placa Lisa Lisse	Plate Rainurada Lined Rainurée	Plaque Cromada Chromée	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Superficie Útil (Ax F) mm Usable Area (LxW) mm Superficie utile (LxP) mm	Exterior (Ax FxH) mm. External (LxPxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire										
MFTG74AL	•			1 x 5,5	5,5	63		350x570	400x714x850	2.615
MFTG74ALC	•		•	1 x 5,5	5,5	63		350x570	400x714x850	3.150
MFTG74AR		•		1 x 5,5	5,5	63		350x570	400x714x850	2.824
MFTG77AL	•			2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	3.503
MFTG77ALC	•		•	2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	4.322
MFTG77AR		•		2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	3.868
MFTG77ALR	•	•		2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	3.817
MFTG77ALRC	•	•	•	2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	4.431
Sobremesa Top Top										
MFTG74TL	•			1 x 5,5	5,5	43		350x570	400x714x250	1.815
MFTG74TLC	•		•	1 x 5,5	5,5	43		350x570	400x714x250	2.411
MFTG74TR		•		1 x 5,5	5,5	43		350x570	400x714x250	1.987
MFTG77TL	•			2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	3.004
MFTG77TLC	•		•	2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	3.578
MFTG77TR		•		2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	3.210
MFTG77TLR	•	•		2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	3.188
MFTG77TLRC	•	•	•	2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	3.679
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire										
MFTE74AL	•			1 x 4,0	4,0	63	400	350x570	400x714x850	2.439
MFTE74ALC	•		•	1 x 4,0	4,0	63	400	350x570	400x714x850	2.806
MFTE74AR		•		1 x 4,0	4,0	63	400	350x570	400x714x850	2.587
MFTE77AL	•			2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	3.428
MFTE77ALC	•		•	2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	4.278
MFTE77AR		•		2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	3.937
MFTE77ALR	•	•		2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	3.687
MFTE77ALRC	•	•	•	2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	4.468
Sobremesa Top Top										
MFTE74TL	•			1 x 4,0	4,0	43	400	350x570	400x714x250	1.907
MFTE74TLC	•		•	1 x 4,0	4,0	43	400	350x570	400x714x250	2.348
MFTE74TR		•		1 x 4,0	4,0	43	400	350x570	400x714x250	2.027
MFTE77TL	•			2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	2.773
MFTE77TLC	•		•	2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	3.526
MFTE77TR		•		2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	3.093
MFTE77TLR	•	•		2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	2.955
MFTE77TLRC	•	•	•	2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	3.592

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



Freidoras
Fryers
Friteuses



MFRE74A



MFRG74A2V



MFRG74A



A770046



A777057



MFRG77A



MFRE77A

Características Técnicas

Las cubas de acero inoxidable AISI 304 18/10 moldeados y con esquinas redondeadas, se fijan a la encimera con soldadura continua para facilitar la limpieza y desinfección.

Todos los modelos están equipados con un termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite para mantener la temperatura del aceite en el parámetros de seguridad.

Amplia área frontal para facilitar el uso y limpieza.

El sistema de drenaje de aceite al final del servicio es simple y seguro con depósito de recogida de aceite con filtro acero inoxidable, estándar.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiónes a gas: quemador en acero de altísimo rendimiento de llama horizontal, válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.

Versiónes eléctricas: resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a la cuba, fácilmente abatible para una completa limpieza.

Technical Features

The 18/10 AISI 304 stainless steel tanks are moulded and continuous-welded with rounded corners for easy cleaning and sanitification.

All models have safety thermostat and thermostatic temperature control to keep the oil temperature within safety parameters.

A large front drainer for greater ease of use and cleaning.

The used oil outlet system is simple and safe with an oil collection tank with stainless steel filter.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal flame, safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, easily tilted for complete cleaning.

Caractéristiques Techniques

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis et sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage.

Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation permettant de conserver la qualité de l'huile.

Un plan d'égouttage est située sur le devant.

Le système de recuperation est simple et sécurisé grâce au bac de récupération équipé d'un filtre inox.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Version gaz: bruleur interne forte puissance à flamme horizontale, vanne de sécurité et thermocouple, allumage automatique avec flamme pilote et piezo.

Versions électriques: résistances blindées à l'intérieur de la cuve. Les résistances basculent pour simplifier le nettoyage.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accessories
Armoires et Accessoires

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
--------------------------	---	---	---	--	--	---	-----------------------

Sobre Armario | Over Cupboard | Sur Armoire

🔥 MFRG74A2V	7 + 7	6,25 + 6,25	12,5	62	140x340x300	400x714x1180	4.170
🔥 MFRG74A	14	12,5	12,5	57	280x340x300	400x714x1180	3.096
🔥 MFRG77A	14 + 14	12,5 + 12,5	25,0	97	280x340x300	700x714x1180	5.112

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
--------------------------	---	--	---	---	--	--	---	-----------------------

Sobre Armario | Over Cupboard | Sur Armoire

⚡ MFRE74A2V	7 + 7	5,25 + 5,25	10,5	400	58	140x340x210	400x714x850	4.341
⚡ MFRE74A	13	9,0	9,0	400	53	280x340x240	400x714x850	2.983
⚡ MFRE77A	13 + 13	9,0 + 9,0	18,0	400	72	280x340x240	700x714x850	5.155

Sobremesa | Top | Top

⚡ MFRE74T2V	6 + 6	5,25 + 5,25	10,5	400	35	140x340x200	400x714x250	3.075
⚡ MFRE74T	12	9,0	9,0	400	30	280x340x200	400x714x250	2.334
⚡ MFRE77T	12 + 12	9,0 + 9,0	18,0	400	53	280x340x200	700x714x250	4.104

Accesorios | Accessories | Accessoires

A770045	Cesta media cuba	Basket half tank	Panier demi-cuve	120x295x120	90
A770046	Cesta cuba entera	Basket whole tank	Panier de cuve entier	260x295x120	101
A777057	Mod. MFRE74T2V: Cesta cuba entera	Basket whole tank	Panier de cuve entier	120x295x120	90
A777058	Mod. MFRE74T & Mod. MFRE77T: Cesta cuba entera	Basket whole tank	Panier de cuve entier	260x295x120	90
A777133	Cuba para recogida de aceite	Oil tank for monobloc fryers	Réservoir d'huile pour friteuses monobloc	260x295x120	124



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



Parrillas Piedra Volcánica/de Agua
Charcoal/Water Grills
Grilles avec Pierre de Lave/à Eau



MPLG74A



MPLG78A



MPLG78T



MPLG74



MWGE78



MWGE74

Características Técnicas

La parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pescado.

Cajón de acero inoxidable extraíble para la colección de grasas liberadas de la comida la cocción.

En los modelos de módulo entero (80 cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Technical Features

The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.

An extractable stainless steel drawer collects grease during cooking.

Full moduls (80 cm) have independent heating elements to allow different cooking.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Caractéristiques Techniques

La grille de cuisson est en fonte réversible viande / poisson.

Tiroir amovible en acier inoxydable pour la récupération de graisse.

Dans les modèles de 80 cm, il est possible de créer cuisson différenciée grâce à des éléments chauffants indépendants.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Parrillas Piedra Volcánica | Charcoal Grills | Grilles avec Pierre de Lave

Modelo Model Model	Quemadores Burners Brûleurs	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Superficie Útil (AxH) mm Usable Area(LxW) mm Superficie utile (LxP) mm	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire							
MPLG74A	1	1 x 7,5	7,5	50	352x475	400x714x850	2.773
MPLG78A	2	2 x 7,5	15,0	82	352x475 (x2)	700x714x850	4.278
Sobremesa Top Top							
MPLG74T	1	1 x 7,5	7,5	36	352x475	400x714x250	2.241
MPLG78T	2	2 x 7,5	15,0	74	352x475 (x2)	700x714x250	3.184

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés

Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés

Características Técnicas

La parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pesca.

El cajón extraíble de acero inoxidable que contiene agua, libera vapor durante la cocción.

La evaporación del agua presente en los contenedores colocados debajo de las resistencias permite una cocción delicada y uniforme de los alimentos sin alterar el gusto.

En los modelos de módulo entero (80 cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a resistencias independientes.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas

Technical Features

The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.

An extractable stainless steel drawer with water generates steam during cooking operations.

The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

Full moduls (80 cm) have independent heating elements to allow different cooking.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Caractéristiques Techniques

La grille de cuisson est en fonte réversible viande / poisson.

Un tiroir amovible en acier inoxydable contenant de l'eau libère de la vapeur pendant la cuisson.

L'évaporation de l'eau présente dans les conteneurs placé sous les éléments chauffants il permet une cuisson délicate et une nourriture uniforme sans altérer son goût.

Dans les modèles de 80 cm, il est possible de créer cuisson différenciée grâce à des éléments chauffants indépendants.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Parrilas de Agua | Water Grills | Grilles à Eau

Modelo Model Model	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Électric Puissance (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Superficie Útil (AxH) mm Usable Area(LxW) mm Superficie utile (LxP) mm	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire							
MWGE74	1 x 6,0	6,0	400	50	352x475	400x714x850	3.124
MWGE78	2 x 6,0	12,0	400	82	352x475 (x2)	700x714x850	4.946



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



Cuecepastas
Pasta Cookers
Cuisseurs à Pâtes



MCPG77A



MCPG74A



A770049



A770050



B800004



A777109



MCPE74A



MCPE77A



Características Técnicas

Las cubas moldeadas son de acero inoxidable AISI 316 anti corrosión, con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.

Las cestas (opcional) son de acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

Solenoide para cargar el agua.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiónes a gas:
Quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador.

Versiónes eléctricas:
Resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas; regulación de la potencia con conmutador de cuatro posiciones; control de la temperatura a través de termostato de ejercicio y de seguridad.

Technical Features

The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning.

The optional pasta baskets are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

Electric valve to load the water.

Gas versions: stainless steel burner with self-stabilizing flame.

Thermocouple safety device connected to the pilot flame.

Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with four position switch; control of the temperature with operating and safety thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Caractéristiques Techniques

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316, avec des grands rayons pour faciliter le nettoyage.

Les paniers (option) sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont équipés de poignées anti-chaud.

Electrovanne pour charger l'eau.

Version gaz: bruleur acier à flamme stabilisée. Thermocouple et vanne de sécurité.

Allumage piezo.

Versions électriques: résistance chauffantes blindées, réglage de la chauffe avec contacteur 4 position et thermostat de sécurité.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

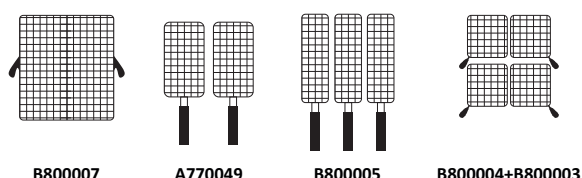
Excellent alignement avec joints de liaison.

Modelo Model	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire								
 MCPG74A	26	1 x 8,5	8,5	230	50	310x340x300	400x714x850	3.364
 MCPG77A	40	1 x 13,6	13,6	230	88	510x310x300	700x714x850	4.151

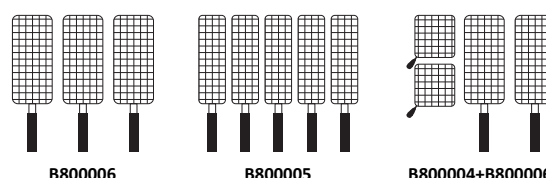
Modelo Model	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire								
 MCPE74A	26	1 x 5,5	5,5	400	44	310x340x300	400x714x850	3.400
 MCPE77A	40	1 x 9,0	9,0	400	58	510x310x300	700x714x850	3.970
*Cestas NO incluidas *Baskets NOT included *Paniers NON inclus								

Accesorios Accessories Accessoires								
A770049	Cesta cuecepasta	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiseur à pâtes			145x290x215		107
A770050	Cesta cuecepasta	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiseur à pâtes			490x290x215		238
B800003	Cesta cuecepasta	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiseur à pâtes			145x160x215		89
B800004	Cesta cuecepasta	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiseur à pâtes			145x160x215		89
B800005	Cesta cuecepasta	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiseur à pâtes			95x290x215		110
B800006	Cesta cuecepasta	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiseur à pâtes			160x290x215		124
B800007	Cesta cuecepasta	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiseur à pâtes			330x290x215		181
A777109	Tapa cuecepasta 40x73 cm	Lid for pasta cooker 40x73 cm.	Couvercle pour cuiseur à pâtes 40x73 cm.			390x331x15-45		56
A980117	Tapa cuecepasta 70x73 cm	Lid for pasta cooker 70x73 cm.	Couvercle pour cuiseur à pâtes 70x73 cm.			530x331x15-45		64

MCPG74A & MCPE74A



MCPG77A & MCPE77A



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



Baño María | Sartenes Basculantes
Bain marie | Braising Pans
Bainmarie | Sauteuses



MBME74A



MBME74T



MBRG78A



Características Técnicas

La cuba realizada en acero AISI 304 18/10 es prensada y con soldadura continua.

Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la cuba y controlado mediante termostato.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Technical Features

The AISI 304 stainless steel tank is moulded and continuous-welded.

Electric heating with armoured stainless steel elements, set on the external bottom of the tanks and controlled by a thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints

Caractéristiques Techniques

La cuve en acier inoxydable AISI 304 est moulée et soudée.

Le chauffage électrique est avec résistances de chauffe en acier blindé situées sous la cuve et est contrôlée par thermostat.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Baño María | Bain marie | Bainmarie

Modelo Model	Capacidad Cuba Tank Capacity Cap. de la Cuve	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire								
 MBME74A	GN1/1	1 x 1,5	1,5	230	34	310x510x160	400x714x850	1.946
Sobremesa Top Top								
 MBME74T	GN1/1	1 x 1,5	1,5	230	20	310x510x160	400x714x250	1.593
*Cubetas GN NO incluidas *GN Trays NOT included *Bacs GN NON inclus								

Características Técnicas

La cuba tiene paredes y fondo en acero inoxidable AISI 304 18/10, con esquinas redondeadas y frente en forma para facilitar las operaciones de descarga y limpieza.

La tapa de acero inoxidable está equilibrada y equipada de bisagras robustas.

Fácil inclinación manual de la cuba con manija frontal ergonómica.

Grifo de carga de agua ubicado en la parte delantera de la máquina.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiónes a gas: quemador en acero inoxidable con brazos múltiples para mayor uniformidad térmica; válvula de gas con termopar, regulación termostática de la temperatura (90-320 °C).

Versiónes eléctricas: resistencias acorazados en acero inoxidable en el fondo externo de la cuba.

Regulación termostática (50-300 °C).

Technical Features

The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls and bottom, rounded corners and the shaped front part to facilitate unloading and cleaning operations.

The stainless steel lid is balanced and has strong stainless steel AISI 304 hinges.

Easy manual tilting of the tank through an ergonomic front handle.

Water load tap placed on the front of the unit.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Gas versions: stainless steel burner with multiple arms for even more heat diffusion; gas valve with thermocouple, thermostatic temperature control (90-320 °C).

Electric versions: armoured heating elements in stainless steel on the external bottom of the tank; thermostatic control (50-300 °C).

Caractéristiques Techniques

La cuve possède les côtés et le fond en acier inox AISI 304.18/10 et le devant en forme pour faciliter les opérations de déchargement et de nettoyage.

L'inclinaison de la cuve est manuelle avec une poignée frontale ergonomique.

Le robinet d'eau se trouve sur le dessus de l'appareil.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Versión gaz: bruleur en acier à plusieurs bras pour une meilleure distribution de la chaleur, vanne de sécurité avec thermocouple, régulation thermostatique de la température (90-320 °C).

Versión électrique: résistance blindées situées sous le dessous de la cuve, régulation thermostatique de la température (50-300 °C).



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accessories
Armoires et Accessoires

Sartenes Basculantes | Braising Pans | Sauteuses

	Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Superficie Útil (dm²) Usable Area(dm²) Superficie utile (dm²)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)	
🔥	MBRG78A	50	13,5	113	34	710x480x150	800x714x850	6.303	
	Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Superficie Útil (dm²) Usable Area(dm²) Superficie utile (dm²)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
⚡	MBRE78A	50	9,0	400	118	34	710x480x150	800x714x850	6.241

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular

Modular cooking

Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*



Marmitas
Boiling Pans
Marmites



MPEE750I



B700006



B770007



MPEG750I



Características Técnicas

Las paredes de la cuba y el espacio intermedio están en AISI 304, mientras que el fondo está en AISI 316 para una mayor resistencia a la corrosión.

La tapa en AISI 304 garantiza pérdidas mínimas de vapor y calor (la tapa de doble aislamiento también está disponible como accesorio para garantizar un mejor aislamiento térmico).

Grifo de carga agua fría y caliente articulado ubicado sobre la encimera de trabajo.

Calentamiento indirecto por vapor baja presión generada por el agua contenida en el espacio intermedio.

El vapor a baja presión producido en el espacio intermedio calienta uniformemente la superficie del recipiente.

Visor de nivel de agua en el espacio intermedio ubicado en el panel frontal.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiones a gas: quemador tubular en acero inoxidable con llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador piloto.

Válvula de seguridad con manómetro.

Versiones eléctricas: resistencias de inmersión controlados por perilla de 4 posiciones, presostato para el control automático del vapor en el espacio intermedio, válvula de seguridad con manómetro.

Technical Features

The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls.

The tank sides and the interspace are in AISI 304, the bottom is in AISI 316 for greater resistance to corrosion.

The AISI 304 lid ensures minimal loss of steam and heat (double insulation lid is available as option to guarantee better thermal insulation).

Hot and cold water tap with swivel nozzle is placed on top of the worktop.

Indirect heating generated by the low pressure steam of the interspace water evenly heats the surface of the container.

Interspace water-level viewer in the front panel.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Gas versions: stainless steel tubular burner with self-stabilizing flame.

Pilot flame with thermocouple safety device.

Piezo-electric ignition of the pilot. Safety valve with pressure gauge.

Electric versions: power adjustment with 4-position switch, pressure gauge for the automatic control of the interspace steam, safety valve with gauge.

Caractéristiques Techniques

La marmite est réalisée en acier inox AISI 304, avec un fond en AISI 316 pour une meilleure résistance à la corrosion.

Le couvercle en acier inox AISI 304 permet d'éviter les pertes de vapeur et de chaleur (disponible comme accessoire le couvercle double isolant).

Robinet d'eau froide et chaude avec col de cygne sur le dessus.

Chauffage indirect par vapeur basse pression produite par l'eau dans la cavité intermédiaire. La vapeur basse pression chauffe uniformément la surface du récipient.

Afficheur de niveau d'eau creux situé sur le panneau avant.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Versión gaz: bruleur en acier à flamme stabilisée.

Flamme pilote avec vanne de sécurité. Allumage piezzo. Manomètre de pression.

Versión électrique: resistances commandés par un interrupteur à 4 positions, pressostat pour le contrôle automatique de la vapeur dans la cavité intermédiaire, soupape de sécurité avec manomètre.

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (ØxH) mm Tank Dimensions (ØxH) mm Dim. de la Cuve (ØxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
--------------------------	---	---	--	--	---	-----------------------

🔥	MPEG7750I	50	12,5	91	400x420	700x714x850	7.832
---	-----------	----	------	----	---------	-------------	-------

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (ØxH) mm Tank Dimensions (ØxH) mm Dim. de la Cuve (ØxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
--------------------------	---	--	---	--	--	---	-----------------------

⚡	MPEE7750I	50	9,0	400	93	400x420	700x714x850	8.300
---	-----------	----	-----	-----	----	---------	-------------	-------

Accesorios Accessories Accessoires							
B700006	Cesta colador 50 l.	Colander basket 50 l.	Panier passoire 50 l.		350x360		1.570
B770007	Cesta colador 50 l.	Colander basket 50 l.	Panier passoire 50 l.		350x360		2.084



Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 Line



Armarios
Cupboard Bases
Armoires

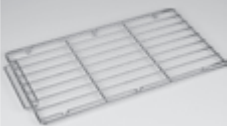


NSA74



NSA77

A770011



A777132



A777131



A777133



A777115



A777177



A777189



A777195



A777188



A777192



NSA78



NSA72

Características Técnicas

La gama de armarios MAGISTRA PLUS 700 se compone de modelos de medio módulo y módulo entero.

Estructura en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

Sólidos pies regulables en AISI 304.

Technical Features

The MAGISTRA PLUS 700 cupboards bases consists of half module and full module models.

AISI 304 stainless steel structure, thicknes 1 mm.

AISI 304 strong adjustable feet.

Caractéristiques Techniques

Les bases d'armoires MAGISTRA PLUS 700 se composent de modèles demi-module et module complet.

Structure en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1 mm.

Pieds réglables solides en AISI 304.

Modelo Model Model		Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
NSA72	Armario cerrado con espacio técnico posterior Cupboard base with rear technical slot Armoire fermée avec espace technique arrière	10	200x640x600	555
NSA74	Armario abierto sin puertas 40 cm con espacio técnico posterior Open cupboard base without doors 40 cm with rear technical slot Armoire ouvert sans portes 40 cm avec espace technique arrière	18	400x595x600	482
NSA77	Armario abierto sin puertas 70 cm con espacio técnico posterior Open cupboard base without doors 70 cm with rear technical slot Armoire ouvert sans portes 70 cm avec espace technique arrière	22	700x595x600	588
NSA78	Armario abierto sin puertas 80 cm con espacio técnico posterior Open cupboard base without doors 80 cm with rear technical slot Armoire ouvert sans portes 80 cm avec espace technique arrière	24	800x595x600	656
Accesorios Armario Cupboard Accesories Accessoires d'armoire				
A777190	Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para NSA 40 cm. Kit of 2 drawers GN 1/1 for cupboard NSA 40 cm Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire NSA 40 cm	15	400x660x215-440	544
A777195	Kit cajonera 2 cajones GN 2/1 para NSA 70 cm. Kit of 2 drawers GN 2/1 for cupboard NSA 70 cm Paire de tiroirs GN 2/1 pour armoire NSA 70 cm	19,7	700x580x215-440	669
A777189	Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para compartimentos abiertos monobloque 40 cm. Kit of 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard 40 cm Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire ouvert monobloc 40 cm	15	400x660x215-440	555
A777196	Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para compartimentos abiertos monobloque 70 cm. Kit of 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard 70 cm Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire ouvert monobloc 70 cm	19,7	700x580x215-440	654
A777188	Puerta armario 40 cm (1 puerta) Door for cupboard 40 cm (1 door) Porte d'armoire 40 cm (1 porte)	5	400x40x440	186
A777192	Conjunto puertas armario 70 cm (2 puertas) Kit of doors for cupboard 70 cm (2 doors) Groupe de portes d'armoire 70 cm (2 portes)	9	2 x (400x40x440)	371
A777115	Guía lateral cromada compartimento armario Chromed lateral guide for cupboard Guide latéral chromé pour armoire		585x25x385	42
A770011	Rejilla compartimento armario GN 1/1 Cupboard shelf GN 1/1 Étagère grille GN 1/1		325x590x30	56
A777191	Kit tapajuntas Junction kit Kit de jonction			29
A777116	Kit calentador GN 1/1 para armarios NSA477G Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open cupboard NSA477G Kit groupe chauffant pour armoire GN-1/1 pour modèle NSA477G	5	230x595x50	597
A777117	Kit calentador GN 1/1 para armarios NSA777G Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open cupboard NSA777G Kit groupe chauffant pour armoire GN-1/1 pour modèle NSA777G	7	530x595x50	815
A777131	Rueda inoxidable Stainless steel fixed caster Roulette fixe acier inoxydable		Ø100	124
A777132	Rueda giratoria inoxidable con freno Stainless steel swivel caster with brake roulette pivotante avec frein acier inoxydable		Ø100	224
A770107	Kit pie individual para anclaje Kit single foot for anchoring Kit pied simple pour ancrage			44
A980118	Kit 4 pies (h.50 mm) para instalación en zócalo sólido (h. 100 mm) Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h. 100 mm) Kit 4 pieds (h.50 mm) pour installation sur plinthe pleine (h. 100 mm)		308x470x105	194

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*



Muebles Neutros
Neutral Elements
Éléments Neutres



MN77A



MN77AC



MN77T



MN77TC



MN72T



MN74TC



MN74T

● Características Técnicas

La gama de muebles neutros MAGISTRA PLUS 700 se compone de modelos monobloque sobre armario y de sobremesa.

Estructura en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

Sólidos pies regulables en AISI 304.

Frontal moldeado.

Módulo con amplio cajón (solo monobloque).

🇬🇧 Technical Features

The MAGISTRA PLUS 700 neutral worktop range consists of monobloc models on open cupboard and top models.

AISI 304 stainless steel structure, thicknes 1 mm.

AISI 304 strong adjustable feet.

Shaped front.

Module with large drawer (only monobloc).

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Les éléments neutres MAGISTRA PLUS 700 se compose de modèles monoblocs sur armoire ouvert et de modèles top.

Structure en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1 mm.

Pieds réglables solides en AISI 304.

Façade moulée.

Module avec grand tiroir (uniquement monobloc).

Modelo Model Model		Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Monobloque sobre armario abierto Free standing on open stand Autoportant sur pied ouvert				
MN74A	Mueble neutro 40 cm Neutral element 40 cm Élément neutre 40 cm	30	400x714x850	1.205
MN74AC	Mueble neutro con cajón 40 cm Neutral element with drawer 40 cm Élément neutre avec tiroir 40 cm	34	400x714x850	1.413
MN77A	Mueble neutro 70 cm Neutral element 70 cm Élément neutre 70 cm	45	700x714x850	1.495
MN77AC	Mueble neutro con cajón 70 cm Neutral element with drawer 70 cm Élément neutre avec tiroir 70 cm	48	700x714x850	1.641
Sobremesa Top Top				
MN72T	Mueble neutro 20 cm Neutral element 20 cm Élément neutre 20 cm	10	200x714x250	491
MN74T	Mueble neutro 40 cm Neutral element 40 cm Élément neutre 40 cm	18	400x714x250	567
MN74TC	Mueble neutro con cajón 40 cm Neutral element with drawer 40 cm Élément neutre avec tiroir 40 cm	18	400x714x250	718
MN77T	Mueble neutro 70 cm Neutral element 70 cm Élément neutre 70 cm	25	700x714x250	671
MN77TC	Mueble neutro con cajón 70 cm Neutral element with drawer 70 cm Élément neutre avec tiroir 70 cm	25	700x714x250	870



Cocina modular

Modular cooking

Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



MAGISTRA 900 Plus

ha sido diseñada con una nueva estructura y nuevos detalles estéticos que la convierten en la solución adecuada para quienes buscan equipos fáciles de usar y mantener y con la mejor relación calidad / precio.

MAGISTRA 900 Plus

has been designed with a new structure and new aesthetic details to make it the right solution for those looking for equipment that is easy to use and maintain and with the best quality/price ratio.

MAGISTRA 900 Plus

a été conçu avec une nouvelle structure et de nouveaux détails esthétiques qui en font la bonne solution pour ceux qui recherchent un équipement facile à utiliser et à entretenir et avec le meilleur rapport qualité / prix.



● Línea MAGISTRA Plus 900

Calidad concreta

Nuevos mandos y manija para mejorar la calidad y la fiabilidad.
Nueva estructura diseñada para garantizar la máxima calidad.
Fondo de acero para hacer cada máquina más resistente.

Valores tangibles

Quemadores de alta potencia con 60% de eficiencia certificada.
Nueva parrilla con diferentes niveles para obtener mejores resultados de cocción.
Nuevo sistema de llenado de agua con electroválvula para cuecepastas.

Facilidad de mantenimiento

Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble.
Fácil conexión por instalaciones muy rápidas.
Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los servicios públicos.
Parte inferior desmontable para permitir el acceso a la parte inferior de la máquina



🇬🇧 MAGISTRA 900 Plus Line

Precise quality

New knob and handles to improve quality and reliability.
New structure designed to guarantee maximum quality.
Bottom in stainless steel to make the machine more resistant.

Tangible values

High power burners with 60% certified efficiency.
New lavastone grids with levels for superior cooking results.
New water loading with electro-valve for pasta cookers.

Ease of maintenance

New chimney without screws easily removable.
Easy connection for speedy installations.
Rear technical compartment to facilitate connection to utilities.
Removable bottom to allow easy access to the lower part of the equipment.



🇫🇷 MAGISTRA 900 Plus Line

Qualité concrète

Nouveau bouton et nouvelle poignée pour améliorer la qualité et la fiabilité.
Nouvelle structure conçue pour garantir une qualité maximale.
Fond en acier pour rendre chaque machine plus résistante.

Valeurs tangibles

Brûleurs à haute puissance avec une efficacité certifiée de 60%.
Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson.
Nouveaux remplissage d'eau avec électrovanne pour cuiseurs à pâtes.

Facilité d'entretien

Nouveau foyer sans vis facilement démontable.
Assemblage facile pour des installations rapide.
Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics.
Fond amovible pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines.

Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



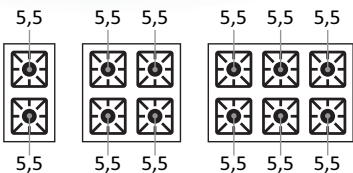
Cocinas a Gas
Gas Stoves
Forneaux à Gaz



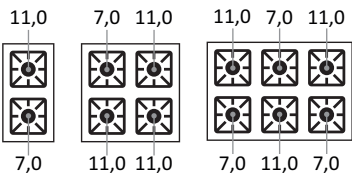
MFB94AXL



MFB912FGMGXL



Potencia Quemadores Flex Burner(kW)
Flex Burner Power (kW)
Puissance Brûleurs Flex Burner (kW)



MFB912AXXL



MFB98FGXL



Características Técnicas

Los quemadores Flex Burner están dotados de repartidor de llama en latón, a llama auto-estabilizante, para cocinar bajo seguridad y para un mantenimiento más fácil.

Cada quemador de 5,5 / 7 kW tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 kW, cada quemador de 11 kW tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 2 kW a un máximo de 11 kW, para obtener máxima flexibilidad.

El quemador piloto de bajo consumo está protegido en el interior del quemador principal.

La disposición de los quemadores permite utilizar ollas de hasta 40 cm de diámetro.

Las rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son lavables en lavavajillas.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno a gas: e equipado con un quemador de 7 kW (10 kW para horno maxi) con llama auto-estabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador.

Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

Technical Features

Flex Burners with brass burner caps and self-stabilizing flame, to cook safely and for simpler maintenance

5,5/7 kW burners has an adjustable power range from a minimum of 1.5 kW to a maximum of 5.5 / 7 kW; 11kW burners has an adjustable power range from a minimum of 2 kW to a maximum of 11 kW, to get maximum flexibility.

The pilot flame is protected inside the main burner.

The placement of the burners allows use of pans up to 40 cm in diameter.

The single cast iron pan support are dishwasher-size.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Moduls alignment side by side.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Gas oven: 7 kW burner (10 kW for maxi oven) with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

3 GN 2/1 rack support.

Electric oven: 6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

Les brûleurs Flex Burner sont équipés de chapeaux en laiton avec flamme autostabilisante, pour la cuisson en toute sécurité et pour un entretien plus facile.

Le brûleur de 5,5/7 kW a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 1,5 kW à un maximum de 5,5 / 7 kW, le brûleur de 11 kW a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 2 kW à un maximum de 11 kW, pour obtenir une flexibilité maximale.

Le brûleur pilote a basse consommation est protégée à l'intérieur du brûleur primaire

La disposition des brûleurs permet l'utilisation de pots jusqu'à 40 cm de diamètre.

Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four à gaz: équipé d'un brûleur de 7 kW (10 kW pour four maxi) avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 6 kW en acier inoxydable positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure/supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accessories
Armoires et Accessoires

Modelo Model	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) Four à Gaz (kW)	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) Four électrique (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Horno (AxHxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxHxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire									
MFB94AXXS	2 x 5,5			11,0		48		400x900x850	2.492
MFB94AXL	1 x 7,0 + 1 x 11,0			18,0		48		400x900x850	2.588
MFB98AXXS	4 x 5,5			22,0		74		800x900x850	3.535
MFB98AXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0			36,0		74		800x900x850	3.706
MFB912AXXS	6 x 5,5			33,0		104		1200x900x850	4.924
MFB912AXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0			54,0		104		1200x900x850	5.180
Con Horno With Oven Avec Four									
MFB98FGXXS	4 x 5,5	7,0		29,0		106	540x700x300	800x900x850	4.574
MFB98FGXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0	7,0		43,0		106	540x700x300	800x900x850	4.724
MFB98FEXXS	4 x 5,5		6,0	22,0	400	106	540x700x300	800x900x850	5.390
MFB98FEXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0		6,0	36,0	400	106	540x700x300	800x900x850	5.561
MFB912AFGXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	7,0		61,0		143	540x700x300	800x900x850	6.689
MFB912AFEXXS	6 x 5,5		6,0	33,0	400	143	540x700x300	800x900x850	7.124
MFB912AFEXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0		6,0	54,0	400	143	540x700x300	1200x900x850	7.383
MFB912FMXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	10,0		64,0		171	1000x700x300	1200x900x850	7.079
MFB912FMGXLL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	10,0	5,0	64,0	400	173	1000x700x300	1200x900x850	7.520
Accesorios Accessories Accessoires									
A980119	Plancha lisa 1 fuego (AISI 430)	Smooth plate 1 burner (AISI 430)	Plaque lisse 1 brûleur (AISI 430)			7,5		375x372x8	402
A980120	Plancha ranurada 1 fuego (AISI 430)	Lined plate 1 burner (AISI 430)	Plaque Rainurée 1 brûleur (AISI 430)			6,7		375x372x8	493

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés



**Consulte
Stock y Precio
Actualizado**



Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



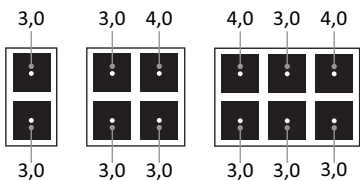
Cocinas Eléctricas
Electric Stoves
Forneaux Électriques



MPQR94A



MPQ912FE



Potencia Placas (kW)
Plates Power (kW)
Puissance Plaques (kW)



MPQ912FEM

MPQ98FE



Características Técnicas

Las placas en hierro fundido de rápido calentamiento con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas en la encimera "hermética-mente".

Placas cuadradas con tamaño 300x300 mm y potencia 3 y 4 kW.

Placas bajadas con tamaño 300x300 mm y potencia 2,5 kW.

Luces indicadoras en el panel de control señalan el funcionamiento de cada plancha.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW (10 kW para horno maxi) colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

Technical Features

The cast iron fast-heating hot plates with safety device to prevent overheating are watertight fixed to the worktop.

Squared plates with dimension 300x300 mm and power 3 and 4 kW.

Lowered plates with dimension 300x300 mm and power 2,5 kW.

Indicator lights show when each hotplate is working.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Moduls alignment side by side.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Electric oven: 6 kW stainless steel armoured heating elements (10 kW for maxi oven) placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

Les plaques en fonte à chauffage rapide avec dispositif de sécurité de surchauffe sont insérées dans le plan "étanche".

Plaques carrés de taille 300x300 mm et puissance 3 et 4 kW.

Plaques abaissé avec dimension 300x300 mm et puissance 2,5 kW.

Des voyants lumineux indiquent le fonctionnement de chaque plaque sur le panneau de commande.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 6 kW en acier inoxydable (10 kW pour four maxi) positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure/supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Modelo Model Model	Placas Plates Plaques	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) Puissance Plaques (kW)	Horno Eléctrico (kW) Electric Oven (kW) Four électrique (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Horno (AxHxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxHxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire									
⚡ MPQ94A	2	2 x 3,0		6,0	400	78		400x900x850	3.057
⚡ MPQR94A	2	2 x 2,5		5,0	400	83		400x900x850	3.296
⚡ MPQ98A	4	3 x 3,0 + 1 x 4,0		13,0	400	102		800x900x850	4.645
⚡ MPQR98A	4	4 x 2,5		10,0	400	107		800x900x850	4.891
⚡ MPQ912A	6	4 x 3,0 + 2 x 4,0		20,0	400	130		1200x900x850	6.108
Con Horno With Oven Avec Four									
⚡ MPQ98FE	4	3 x 3,0 + 1 x 4,0	6,0	19,0	400	136	540x695x290	800x900x850	6.337
⚡ MPQR98FE	4	4 x 2,5	6,0	16,0	400	142	540x695x290	800x900x850	6.634
⚡ MPQ912FE	6	4 x 3,0 + 2 x 4,0	6,0	26,0	400	187	540x695x290	1200x900x850	8.332
⚡ MPQ912FEM	6	4 x 3,0 + 2 x 4,0	10,0	30,0	400	161	1000x695x290	1200x900x850	8.891



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



Cocinas de Planchas Radiantes
Solid Top Stoves
Fourneaux Plaques Coup de Feu



MTPE98A



MTPG98A



MTPG98FG

Características Técnicas

La plancha en hierro fundido de 10 mm de espesor tiene una superficie de 50 dm² con un anillo central móvil.

El calentamiento de la plancha de cocción es a través de un quemador en acero de 12 kW, ubicado bajo el anillo central, con encendido piezoeléctrico y control termostático.

En las versiones con funcionamiento eléctrico, la plancha de cocción es única pero presenta 4 zonas de cocción con control independiente.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno a gas: equipado con un quemador de 7 kW con llama autoestabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador.

Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

Technical Features

The cooking plate with a surface area of 50 dm² is in cast iron (10 mm thickness).

For gas versions, the 12 kW stainless steel burner is placed under the removable central ring.

Piezo-electric ignition and thermostatic control.

For electric versions, the cooking plate is unique but has 4 cooking zone with independent control.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Gas oven: 7 kW burner with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

3 GN 2/1 rack support.

Electric oven: 6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

La plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur a une surface de 50 dm².

Dans les versions à gaz, le chauffage est fait par un brûleur en acier de 12 kW, positionné en dessous l'anneau central mobile.

Allumage piézoélectrique e contrôle thermostatique de la température.

Dans les versions à fonctionnement électrique, la plaque est unique mais dispose de 4 zones de cuisson avec contrôle indépendant.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four à gaz: équipé d'un brûleur de 7 kW avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur.

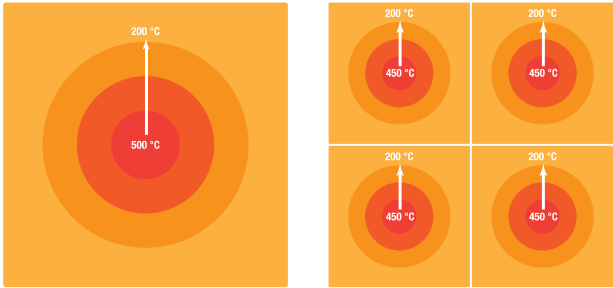
Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 6 kW en acier inoxydable positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Modelo Model	Pot. Planchas (kW) Plates Power (kW) Puissance Plaques (kW)	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) Four à Gaz (kW)	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) Four électrique (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire									
MTPG98A	1 x 12,0			12,0		100		800x900x850	3.923
MTPE98A	4 x 3,5			14,0	400	100		800x900x850	5.035
Con Horno With Oven Avec Four									
MTPG98FG	1 x 12,0	7,0		19,0		125	540x695x320	800x900x850	5.376

Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas
Isothermal zones for differentiated cooking
Zones thermiques permettant de différencier les cuissons



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



Cocinas Inducción
Induction Stoves
Forneaux Induction



MIN94A



MIN98A

Características Técnicas

La placa de cocción de 6 mm de espesor, se caracteriza por su superficie absolutamente plana, fácil de limpiar.

Está fijada herméticamente a la encimera de trabajo preservándola de eventuales filtraciones.

El calentamiento de la superficie de cocción se activa únicamente cuando entra en contacto directo con las ollas para planchas a inducción y la cantidad de calor es proporcional a la superficie de contacto.

La zona de la placa de cocción que no está en contacto con la olla permanece desactivada y por lo tanto fría permitiendo un ambiente de trabajo más confortable y una reducción del consumo de energía del 50% respecto a las cocinas tradicionales.

Cada inductor tiene 6 posiciones regulables y una luz indicadora que señala el funciona-miento de la misma.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Technical Features

The sealed 6mm ceramic top offers high cleaning comfort thanks to the flat surface and cleanability of glass ceramic.

It is watertight fixed to the worktop, preventing any liquid infiltration.

The cooking surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots, and the amount of heat is proportional to the surface of contact.

The zone of the cooking surface not in contact with the pan remains deactivated and thus cold allowing a more comfortable working environment (lower heat emission) and a energy savings equal to 50% compared to traditional stoves.

Each inductor has 6 different power levels and an indicator light shows when the top is in operation.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Moduls alignment side by side.

Caractéristiques Techniques

Le verre de cuisson de 6 mm d'épaisseur est caractérisé pour sa surface absolument plane, facile à nettoyer.

Il est solidement fixé au plan de travail, protection contre d'éventuelles infiltrations.

Le chauffage de la plaque n'est activé que lorsqu'il entre en contact direct avec des pots pour cuisson à induction spécifiques et la quantité de chaleur est proportionnelle à la surface de contact.

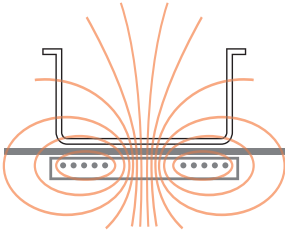
La zone pas en contact avec le pot reste désactivé et donc froid, permettant un environnement de travail plus confortable et une réduction de 50% de la consommation d'énergie par rapport aux cuisines traditionnelles.

Chaque inducteur a 6 degrés de régulation différents et une veilleuse signale le fonctionnement du plan.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Modelo Model Model	Placas Plates Plaques	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) Puissance Plaques (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire							
MIN94A	2	2 x 5,0	10,0	400	100	400x900x850	11.621
MIN98A	4	4 x 5,0	20,0	400	200	800x900x850	19.091



El calor se transmite solo a la parte inferior de la olla para un ambiente de trabajo más confortable y seguro.

The heat is transmitted only to the bottom of the pan for a more comfortable working environment.

La chaleur est transmise uniquement par le fond de la casserole et permet de travailler dans un environnement confortable.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



Frytops
Frytops
Frytops



MFTG94AR



MFTG94AL



MFTE98ALRC



MFTG98ALC



MFTG987ALR



Características Técnicas

La placa de cocción totalmente encerrada en la encimera de trabajo está hecha de acero dulce, con acabado pulido o en cromo duro, y tiene espesor de 15 mm.

Descarga de grasas en un cajón extraíble de acero inoxidable con capacidad hasta 2,5 litros para facilitar la limpieza.

La posibilidad de cocción diferenciada(en los modelos de módulo entero) es factible gracias a los quemadores / resistencias eléctricas independiente.

El acabado cromado permite la cocción en sucesivo de alimentos diferentes sin el riesgo de transferencia de olores y sabores evitando por lo tanto tener que limpiar la plancha durante cada cocción.

Además de facilitar las operaciones de limpieza, el revestimiento en cromo se caracteriza por una menor dispersión del calor lo cual procura un ambiente de trabajo más confortable.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Technical Features

The cooking plate with rounded front corners in smooth steel, with polished or solid chrome finish, has a thickness of 15 mm.

Removable stainless steel basin with capacity up to 2,5 liters to facilitate the claning operations and the discharge of grease.

In 70 cm models it's possible to differentiate cooking thanks to independent gas burners/electric heating elements.

The chrome finishing allows to cook different foods in succession without the risk of transferring smells and flavors, thus avoiding having to clean the griddle plate between different cooking.

More then facilitating cleaning operations, the chrome finishing is characterized by lower dispersion of heat, making the working environment more comfortable.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Module alignment side by side.

Caractéristiques Techniques

La plaque de cuisson intégrée dans le dessus est en acier doux, avec finition chrome lisse ou dur, et a épaisseur de 15 mm.

Déchargement des graisses dans un tiroir amovible en acier inoxydable avec capacité jusqu'à 2,5 litres, pour faciliter le nettoyage.

Les cuissons différenciée (en modules de 70) sont possibles grâce aux brûleurs / éléments chauffants électriques indépendant.

La finition chromée permet des cuissons successives de différents aliments sans risque de transfert odeurs et saveurs lors du passage d'une cuisson à une autre.

En plus de faciliter le nettoyage, le revêtement le chrome réduit la dissipation thermique, favorisant environnement de travail plus confortable.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model Model	Placa Lisea Lisse	Plate Ranurada Rainurée	Plaque Cromada Chromée	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Superficie Útil (AxH) mm Usable Area(LxW) mm Superficie utile (LxP) mm	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire										
MFTG94AL	•			1 x 8,0	8,0	82		380x720	400x900x850	3.133
MFTG94ALC	•		•	1 x 8,0	8,0	82		380x720	400x900x850	3.686
MFTG94AR		•		1 x 8,0	8,0	82		380x720	400x900x850	3.274
MFTG98AL	•			2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	4.396
MFTG98ALC	•		•	2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	5.345
MFTG98AR		•		2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	4.726
MFTG98ALR	•	•		2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	4.582
MFTG98ALRC	•	•	•	2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	5.620
MFTE94AL	•			1 x 6,0	6,0	82	400	380x720	400x900x850	3.050
MFTE94ALC	•		•	1 x 6,0	6,0	82	400	380x720	400x900x850	3.665
MFTE94AR		•		1 x 6,0	6,0	82	400	380x720	400x900x850	3.149
MFTE98AL	•			2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	4.151
MFTE98ALC	•		•	2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	5.155
MFTE98AR		•		2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	4.552
MFTE98ALR	•	•		2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	4.408
MFTE98ALRC	•	•	•	2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	5.581

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



Parrillas Piedra Volcánica
Charcoal Grills
Grilles avec Pierre de Lave



MPLG98A



MPLG94A



● Características Técnicas

La parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pescado.

Cajón de acero inoxidable extraíble para la colección de grasas liberadas de la comida la cocción.

En los modelos de módulo entero es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

🇬🇧 Technical Features

The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.

An extractable stainless steel drawer collects grease during cooking.

Full modules have independent heating elements to allow different cooking.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignment side by side.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

La grille de cuisson est en fonte réversible viande/poisson.

Tiroir amovible en acier inoxydable pour la récupération de graisse.

Dans les modèles de 80 cm, il est possible de créer cuisson différenciée grâce à des éléments chauffants indépendants.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Modelo Model Model	Quemadores Burners Brûleurs	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Superficie Útil (AxF) mm Usable Area(LxW) mm Superficie utile (LxP) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire							
🔥 MPLG94A	1	1 x 10,0	10,0	62	653x180 (x2)	400x900x850	3.652
🔥 MPLG98A	2	2 x 10,0	20,0	93	653x180 (x4)	800x900x850	5.581



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Freidoras
Fryers
Friteuses



MFRE98A



MFRG94A

MFRE94A2V



MFRG98A

Características Técnicas

Las cubas de acero inoxidable AISI 304 18/10 moldeados y con esquinas redondeadas, se fijan a la encimera con soldadura continua para facilitar la limpieza y desinfección.

Todos los modelos están equipados con un termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite para mantener la temperatura del aceite en el parámetros de seguridad.

Amplia área frontal para facilitar el uso y limpieza.

El sistema de drenaje de aceite al final del servicio es simple y seguro con depósito de recogida de aceite con filtro acero inoxidable, estándar.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por juxtaposición.

Versiones a gas: quemador en acero de altísimo rendimiento de llama horizontal, válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.

Versiones eléctricas: resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a la cuba, fácilmente abatible para una completa limpieza.

Technical Features

The 18/10 AISI 304 stainless steel tanks are moulded and continuous-welded with rounded corners for easy cleaning and sanitification.

All models have safety thermostat and thermostatic temperature control to keep the oil temperature within safety parameters.

A large front drainer for greater ease of use and cleaning.

The used oil outlet system is simple and safe with an oil collection tank with stainless steel filter.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignment side by side.

Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal flame, safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, easily tilted for complete cleaning.

Caractéristiques Techniques

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis et sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage.

Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation permettant de conserver la qualité de l'huile.

Un plan d'égouttage est située sur le devant.

Le système de récupération est simple et sécurisé grâce au bac de récupération équipé d'un filtre inox.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition..

Version gaz: bruleur interne forte puissance à flamme horizontale, vanne de sécurité et thermocouple, allumage automatique avec flamme pilote et piezo.

Versions électriques: résistances blindées à l'intérieur de la cuve. Les résistances basculent pour simplifier le nettoyage.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire							
MF RG94A	18	18,0	18,0	69	300x400x315	400x900x1180	3.455
MF RG98A	18 + 18	18,0 + 18,0	36,0	114	300x400x315	800x900x1180	5.938

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Électric Puissance (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire								
MF RE94A2V	8 + 8	5,25 + 5,25	10,5	400	56	140x346x315	400x900x850	4.724
MF RE94A	18	16,0	16,0	400	56	300x400x242	400x900x850	3.634
MF RE98A	18 + 18	16,0 + 16,0	32,0	400	91	300x400x242	800x900x850	6.274

Accesorios Accesories Accessoires							
A980165	Cesta cuba entera	Basket whole tank	Panier de cuve entier		270x360x140		138
A980166	Cesta media cuba	Basket half tank	Panier demi-cuve		130x360x140		118
A980131	Cuba para recogida de aceite	Oil tank for monobloc fryers	Réservoir d'huile pour friteuses monobloc		300x670x155		132

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



Baño María | Sartenes Basculantes
Bain marie | Braising Pans
Bainmarie | Sauteuses



MBME94A



MBME98A

MBRE98A



MBRG98AF



Características Técnicas

La cuba realizada en acero AISI 304 18/10 es prensada y con soldadura continua.

Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la cuba y controlado mediante termostato.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Technical Features

The AISI 304 stainless steel tank is moulded and continuous-welded.

Electric heating with armoured stainless steel elements, set on the external bottom of the tanks and controlled by a thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignment side by side.

Caractéristiques Techniques

La cuve en acier inoxydable AISI 304 est moulée et soudée.

Le chauffage électrique est avec résistances de chauffe en acier blindé situées sous la cuve et est contrôlée par thermostat.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Baño María | Bain marie | Bainmarie

Modelo Model Model	Capacidad Cuba Tank Capacity Cap. de la Cuve	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire								
⚡ MBME94A	GN 4/3	1 x 2,5	2,5	230	45	310x690x160	400x900x850	2.846
⚡ MBME98A	GN 8/3	1 x 6,0	6,0	400	68	630x690x160	800x900x850	3.736
*Cubetas GN NO incluidas *GN Trays NOT included *Bacs GN NON inclus								

Características Técnicas

La cuba tiene paredes y fondo en acero inoxidable AISI 304 18/10, con esquinas redondeadas y frente en forma para facilitar las operaciones de descarga y limpieza.

La tapa de acero inoxidable está equilibrada y equipada de bisagras robustas.

Fácil inclinación manual de la cuba con manija frontal ergonómica.

Grifo de carga de agua ubicado en la parte delantera de la máquina.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición..

Versiónes a gas: quemador en acero inoxidable con brazos múltiples para mayor uniformidad térmica; válvula de gas con termopar, regulación termostática de la temperatura (90-320 °C).

Versiónes eléctricas: resistencias acorazados en acero inoxidable en el fondo externo de la cuba.

Regulación termostática (50-300 °C).

Technical Features

The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls and bottom, rounded corners and the shaped front part to facilitate unloading and cleaning operations.

The stainless steel lid is balanced and has strong stainless steel AISI 304 hinges.

Easy manual tilting of the tank through an ergonomic front handle.

Water load tap placed on the front of the unit.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

Gas versions: stainless steel burner with multiple arms for even more heat diffusion; gas valve with thermocouple, thermostatic temperature control (90-320 °C).

Electric versions: armoured heating elements in stainless steel on the external bottom of the tank; thermostatic control (50-300 °C).

Caractéristiques Techniques

La cuve possède les côtés et le fond en acier inox AISI 304.18/10 et le devant en forme pour faciliter les opérations de déchargement et de nettoyage.

L'inclinaison de la cuve est manuelle avec une poignée frontale ergonomique.

Le robinet d'eau se trouve sur le dessus de l'appareil.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Versión gaz: bruleur en acier à plusieurs bras pour une meilleure distribution de la chaleur, vanne de sécurité avec thermocouple, régulation thermostatique de la température (90-320 °C).

Versión électrique: résistance blindées situées sous le dessous de la cuve, régulation thermostatique de la température (50-300 °C).

Sartenes Basculantes | Braising Pans | Sauteruses



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
🔥 MBRG98AF	80	20,0	164	790x690x200	800x900x850	7.550
🔥 MBRG98A	80	20,0	164	790x690x200	800x900x850	8.246

(F) Cuba en acero Steel tank Cuve en acier

(A) Cuba en acero inoxidable AISI 304 18/10 AISI 304 18/10 Stainless steel tank Cuve en acier inox AISI 304 18/10

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
⚡ MBRE98AF	80	12,0	400	160	790x690x200	800x900x850	7.444
⚡ MBRE98A	80	12,0	400	160	790x690x200	800x900x850	8.016

(F) Cuba en acero Steel tank Cuve en acier

(A) Cuba en acero inoxidable AISI 304 18/10 AISI 304 18/10 Stainless steel tank Cuve en acier inox AISI 304 18/10

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



Cuecepastas
Pasta Cookers
Cuisseurs à Pâtes



MCPE94A



MCPE98A

A770049



B800105



B800004



A800108



MCPE98A



MCPG94A



Características Técnicas

Las cubas moldeadas son de acero inoxidable AISI 316 anti corrosión, con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.

Las cestas (opcional) son de acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

Solenoide para cargar el agua.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Versiones a gas:
Quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador.

Versiones eléctricas:
Resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas; regulación de la potencia con conmutador de cuatro posiciones; control de la temperatura a través de termostato de ejercicio y de seguridad.

Technical Features

The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning.

The optional pasta baskets are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

Electric valve to load the water.

Gas versions: stainless steel burner with self-stabilizing flame.

Thermocouple safety device connected to the pilot flame.

Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with four position switch; control of the temperature with operating and safety thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignment side by side.

Caractéristiques Techniques

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316, avec des grands rayons pour faciliter le nettoyage.

Les paniers (option) sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont équipés de poignées anti-chaueur.

Electrovanne pour charger l'eau.

Version gaz: bruleur acier à flamme stabilisée. Thermocouple et vanne de sécurité.

Allumage piezo.

Versions électriques: résistance chauffantes blindées, réglage de la chauffe avec contacteur 4 position et thermostat de sécurité.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire								
MCPG94A	40	1 x 13,3	13,3	230	57	305x510x275	400x900x850	3.803
MCPG98A	40 + 40	2 x 13,6	26,6	230	94	305x510x275	800x900x850	6.016
*Cestas NO incluidas *Baskets NOT included *Paniers NON inclus								

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire								
MCPE94A	40	1 x 9,0	9,0	400	51	305x510x275	400x900x850	3.880
MCPE98A	40 + 40	2 x 9,0	18,0	400	81	305x510x275	800x900x850	5.989
*Cestas NO incluidas *Baskets NOT included *Paniers NON inclus								

Accesorios Accesories Accessoires								
A770049	Cesta cuecepastas	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiesur à pâtes			145x290x215		107
A770050	Cesta cuecepastas	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiesur à pâtes			490x290x215		238
B800003	Cesta cuecepastas	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiesur à pâtes			145x160x215		89
B800004	Cesta cuecepastas	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiesur à pâtes			145x160x215		89
B800007	Cesta cuecepastas	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiesur à pâtes			330x290x215		181
A800104	Cesta cuecepastas	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiesur à pâtes			160x290x215		110
A800105	Cesta cuecepastas	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiesur à pâtes			240x290x215		132
A800108	Cesta cuecepastas	Basket for pasta cooker	Panier pour cuiesur à pâtes			Ø145x200		138

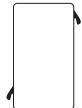
A800104



A800105



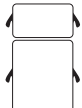
A770050



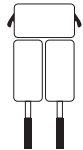
B800004 + B800003



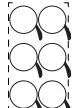
A800104 + B800007



A800104 + A770049



A800108



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



Marmitas
Boiling Pans
Marmites



MPEE98A100I



MPEG98A150I

A800052



A800053



A800054



MPEG98A150



MPEG98A100

Características Técnicas

Las paredes de la cuba y el espacio intermedio están en AISI 304, mientras que el fondo está en AISI 316 para una mayor resistencia a la corrosión.

La tapa en AISI 304 garantiza pérdidas mínimas de vapor y calor (la tapa de doble aislamiento también está disponible como accesorio para garantizar un mejor aislamiento térmico).

Grifo de carga agua fría y caliente articulado ubicado sobre la encimera de trabajo.

Calentamiento indirecto por vapor baja presión generada por el agua contenida en el espacio intermedio. (Modelos I)

El vapor a baja presión producido en el espacio intermedio calienta uniformemente la superficie del recipiente. (Modelos I)

Visor de nivel de agua en el espacio intermedio ubicado en el panel frontal. (Modelos I)

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Versiónes a gas: quemador tubular en acero inoxidable con llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador piloto.

Válvula de seguridad con manómetro.

Versiónes eléctricas: resistencias de inmersión controlados por perilla de 4 posiciones, presostato para el control automático del vapor en el espacio intermedio, válvula de seguridad con manómetro.

Technical Features

The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls.

The tank sides and the interspace are in AISI 304, the bottom is in AISI 316 for greater resistance to corrosion.

The AISI 304 lid ensures minimal loss of steam and heat (double insulation lid is available as option to guarantee better thermal insulation).

Hot and cold water tap with swivel nozzle is placed on top of the worktop.

Indirect heating generated by the low pressure steam of the interspace water evenly heats the surface of the container. (I Models)

Interspace water-level viewer in the front panel. (I Models)

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignment side by side.

Gas versions: stainless steel tubular burner with self-stabilizing flame.

Pilot flame with thermocouple safety device.

Piezo-electric ignition of the pilot. Safety valve with pressure gauge.

Electric versions: power adjustment with 4-position switch, pressure gauge for the automatic control of the interspace steam, safety valve with gauge.

Caractéristiques Techniques

La marmite est réalisée en acier inox AISI 304, avec un fond en AISI 316 pour une meilleure résistance à la corrosion.

Le couvercle en acier inox AISI 304 permet d'éviter les pertes de vapeur et de chaleur (disponible comme accessoire le couvercle double isolant).

Robins d'eau froide et chaude avec col de cygne sur le dessus.

Chauffage indirect par vapeur basse pression produite par l'eau dans la cavité intermédiaire. La vapeur basse pression chauffe uniformément la surface du récipient. (Modèles I)

Afficheur de niveau d'eau creux situé sur le panneau avant. (Modèles I)

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Versión gaz: bruleur en acier à flamme stabilisée.

Flamme pilote avec vanne de sécurité.

Allumage piezzo. Manomètre de pression.

Versión électrique: résistances commandés par un interrupteur à 4 positions, pressostat pour le contrôle automatique de la vapeur dans la cavité intermédiaire, soupape de sécurité avec manomètre.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accessories
Armoires et Accessoires

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (ØxH) mm Tank Dimensions (ØxH) mm Dim. de la Cuve (ØxH) mm	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
--------------------------	---	---	--	--	---	-----------------------

Calentamiento Directo | Direct Heating | Chauffage Direct

MPEG98A100	100	21,0	118	600x420	800x900x850	6.476
MPEG98A150	150	21,0	123	600x540	800x900x850	6.866

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (ØxH) mm Tank Dimensions (ØxH) mm Dim. de la Cuve (ØxH) mm	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
--------------------------	---	---	---	--	--	---	-----------------------

Calentamiento Indirecto | Indirect Heating | Chauffage Indirect

MPEG98A100I	100	21,0		143	600x420	800x900x850	8.758
MPEG98A150I	150	21,0		148	600x540	800x900x850	9.854
MPPE98A100I	100	14,4	400	128	600x420	800x900x850	9.257
MPPE98A150I	150	14,4	400	134	600x540	800x900x850	9.489

Accesorios | Accessories | Accessoires

A800052	Cesta colador 100 l.	Colander basket 100 l.	Panier passoire 100 l.		500x410		1.727
A800055	Cesta colador 150 l.	Colander basket 150 l.	Panier passoire 150 l.		500x480		1.908
A800053	Cesta colador 100 l.	Colander basket 100 l.	Panier passoire 100 l.		500x410		2.156
A800056	Cesta colador 150 l.	Colander basket 150 l.	Panier passoire 150 l.		500x480		2.377
A800054	Cesta colador 100 l.	Colander basket 100 l.	Panier passoire 100 l.		500x410		2.700
A800057	Cesta colador 150 l.	Colander basket 150 l.	Panier passoire 150 l.		500x480		2.974

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



Muebles Neutros
Neutral Elements
Éléments Neutres



MN94AC



MN98A



Características Técnicas

La gama de muebles neutros MAGISTRA PLUS 900 se compone de modelos monobloque sobre armario y de sobremesa.

Estructura en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

Sólidos pies regulables en AISI 304.

Frontal moldeado.

Módulo con amplio cajón (solo monobloque).

Technical Features

The MAGISTRA PLUS 900 neutral worktop range consists of monobloc models on open cupboard and top models.

AISI 304 stainless steel structure, thicknes 1 mm.

AISI 304 strong adjustable feet.

Shaped front.

Module with large drawer (only monobloc).

Caractéristiques Techniques

Les éléments neutres MAGISTRA PLUS 900 se compose de modèles monoblocs sur armoire ouvert et de modèles top.

Structure en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1 mm.

Pieds réglables solides en AISI 304.

Façade moulée.

Module avec grand tiroir (uniquement monobloc).

Modelo Model Model		Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Monobloque sobre armario abierto Free standing on open stand Autoportant sur pied ouvert				
MN94A	Mueble neutro 40 cm Neutral element 40 cm Élément neutre 40 cm	34	400x900x850	1.385
MN94AC	Mueble neutro con cajón 40 cm Neutral element with drawer 40 cm Élément neutre avec tiroir 40 cm	40	400x900x850	1.624
MN98A	Mueble neutro 80 cm Neutral element 80 cm Élément neutre 80 cm	51	800x900x850	1.718
Accesorios Armario Cupboard Accessories Accessoires d'armoire				
A777190	Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para NSA 40 cm. Kit of 2 drawers GN 1/1 for cupboard NSA 40 cm Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire NSA 40 cm	15	400x660x215-440	544
A777189	Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para compartimentos abiertos monobloque 40 cm. Kit of 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard 40 cm Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire ouvert monobloc 40 cm	15	400x660x215-440	555
A777188	Puerta armario 40 cm (1 puerta) Door for cupboard 40 cm (1 door) Porte d'armoire 40 cm (1 porte)	5	400x40x440	186
B900001	Pileta con sifón vertical inoxidable Floor grate with stainless steel basin Grille de sol avec cuve inox		400x400x150	977
B980001	Pileta con sifón vertical inoxidable Floor grate with stainless steel basin Grille de sol avec bac inox		800x400x150	1.710
A777115	Guía lateral cromada compartimento armario Chromed lateral guide for cupboard Guide latéral chromé pour armoire		585x25x385	42
A770011	Rejilla compartimento armario GN 1/1 Cupboard shelf GN 1/1 Étagère grille GN 1/1		325x590x30	56
A770013	Rejilla horno estático GN 2/1 Static oven shelf GN 2/1 Grille de four statique GN 2/1		530x625x47	64
A777116	Kit calentador GN 1/1 para armarios NSA477G Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open cupboard NSA477G Kit groupe chauffant pour armoire GN-1/1 pour modèle NSA477G	5	230x595x50	597
A777117	Kit calentador GN 1/1 para armarios NSA777G Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open cupboard NSA777G Kit groupe chauffant pour armoire GN-1/1 pour modèle NSA777G	7	530x595x50	815
A777131	Rueda inoxidable Stainless steel fixed caster Roulette fixe acier inoxydable		Ø100	124
A777132	Rueda giratoria inoxidable con freno Stainless steel swivel caster with brake roulette pivotante avec frein acier inoxydable		Ø100	224
A980118	Kit 4 pies (h.50 mm) para instalación en zócalo sólido (h. 100 mm) Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h. 100 mm) Kit 4 pieds (h.50 mm) pour installation sur plinthe pleine (h. 100 mm)		308x470x105	194



Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Freidoras Stand Alone
Fryers Stand Alone
Friteuses Stand Alone



EF12S



Detalle Cuba
Tank Detail
Détail de Cuve

EF25+25S



GF25S



Detalle Cuba
Tank Detail
Détail de Cuve

GF15+15S



Características Técnicas

La gama de freidoras Stand Alone pueden ser eléctricas y de gas.

La parte superior es de acero inoxidable.

La máquina está equipada con cestas de acero cromado con mango atérmico.

Las cubas disponen de una amplia zona fría para el depósito de los residuos.

Termostato de regulación de temperatura y termostato de seguridad.

Los modelos a gas están equipados con quemadores de alta eficiencia con llama piloto y dispositivo piezoeléctrico.

Technical Features

The range of Stand Alone fryers can be electric and a gas.

The top es stainless steel.

The machine is equipped with chromed steel baskets with athermal handle.

The tanks have a large cold area for the deposit of waste.

Temperature regulation thermostat and safety thermostat.

Gas models are equipped with high efficiency burners with pilot flame and piezoelectric device.

Caractéristiques Techniques

La gamme de friteuses Stand Alone peut être électrique et gas.

Le dessus est en acier inoxydable.

La machine est équipée de paniers en acier chromé avec poignée athermique.

Les cuves disposent d'une grande zone froide pour le dépôt de déchets.

Thermostat de régulation de température et thermostat de sécurité.

Les modèles a gaz sont équipés de brûleurs à haut rendement avec veilleuse et dispositif piézoélectrique.

Freidoras Eléctricas | Electric Fryers | Friteuses Électriques

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) Electric Puissance (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
 EF12S	12- 14	9,0	9,0	400	29	275x330x290	375x655x845-985	1.651
 EF25S	18-20	12,0	12,0	400	32	275x430x290	375x755x845-985	1.731
 EF12+12S	12-14 + 12-14	9,0 + 9,0	18,0	400	55	275x330x290	750x655x845-985	2.995
 EF25+25S	18-20 + 18-20	12,0 + 12,0	24,0	400	60	275x430x290	750x755x845-985	3.295

Freidoras a Gas | Gas Fryers | Friteuses à Gaz

Modelo Model Model	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm Dim. de la Cuve (LxPxH) mm	Exterior (AxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
 GF15S	14	13,0	13,0	44	250x330x345	375x650x1100	2.452
 GF25S	17,5	14,0	14,0	47	250x430x345	375x750x1100	2.662
 GF15+15S	14 + 14	13,0 + 13,0	26,0	81	250x330x345	750x650x1100	4.270
 GF25+25S	17,5 + 17,5	14,0 + 14,0	28,0	86	250x430x345	750x750x1100	4.630

Accesorios | Accesories | Accessoires

AFI0004	Cuba para recoger aceite para GF15+15S / EF12+12S Oil tank for fryers, for GF15+15S / EF12+12S Réservoir d'huile pour friteuses, pour GF15+15S / EF12+12S	119
AFI0003	Cuba para recoger aceite para GF25+25S / EF25+25S Oil tank for fryers, for GF25+25S / EF25+25S Réservoir d'huile pour friteuses, pour GF25+25S / EF25+25S	140
161745	Cesta para freidora GF15S / EF12S Basket for GF15S / EF12S fryers Panier pour friteuses GF15S / EF12S	235x275x105 110
162057	Cesta para freidora GF25S / EF25S Basket for GF25S / EF25S fryers Panier pour friteuses GF25S / EF25S	235x385x105 138

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Condiciones de Venta

Sale Terms

Conditions de Vente



CONDICIONES GENERALES

Las condiciones generales de venta descritas a continuación serán de aplicación para todas las ventas realizadas por ARILEX y se considerarán conocidas y aceptadas por el comprador al realizar su pedido, siendo éstas de total aplicación, salvo negación por parte de ARILEX.

ACEPTACIÓN DE PEDIDOS

Se considera pedido la recepción de documento escrito que incorpore Logo de empresa, Nombre Comercial o Razón Social, la descripción de los materiales solicitados y a poder ser con el precio acordado, referencia o N.º de pedido o cualquier otro dato que pueda precisarse para su correcta validación en su proceso de aceptación de la factura. Todos estos deberán ser aceptados y firmados por el comprador y enviados a ARILEX por e-mail (pedidos@arilex.es). Las aceptaciones de pedidos quedan estrictamente limitadas a los suministros y/o prestaciones que figuran expresamente mencionadas en el documento.

No se admiten pedidos telefónicos.

Para pedidos de equipos que ARILEX no dispone en stock habitual y se tengan que solicitar y fabricar especialmente, deberá abonarse el 30% del total del presupuesto como reserva de garantía. Sin este pago de reserva a ARILEX no tramitará ningún pedido.

REVOCACIÓN DE PEDIDOS

ARILEX se reserva el derecho de anular pedidos pendientes de entrega cuando el comprador hubiese incumplido en su totalidad o parcialmente anteriores contratos/acuerdos.

Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los siguientes casos:

- Cuando hayan transcurrido 3 días desde la fecha de recepción por el comprador de nuestra aceptación.
- Cuando se ha efectuado la expedición del pedido.
- Cuando tratándose de material de fabricación especial, este se hubiese comenzado a fabricar. (En el caso en que el comprador rehúse hacer el pago del restante 70%, así como al envío del pedido fabricado, ARILEX dará por anulado el pedido y emitirá factura al comprador por el importe del 30% del valor cobrado anticipadamente).

PRECIOS Y ENVÍOS

Los precios de venta indicados en la tarifa vigente en cada momento incluyen la entrega de los equipos sólo para pedidos a partir de 400€ de valor neto excluidos impuestos.

La entrega se hará en los almacenes del comprador, o en la dirección de entrega indicada por el comprador dentro del territorio peninsular español, sobre el camión, debiendo disponer el comprador los medios necesarios para su recepción y descarga.

Los envíos a Baleares, Canarias, Ceuta y Melilla quedan excluidos de portes y corren a cargo del solicitante.

ARILEX no se compromete, ni garantiza entregas de mercancías en horas concertadas en el día ni entrega en domicilios particulares. Todas las entregas se realizarán en el día concertado durante el horario comercial.

Los plazos de entrega son orientativos y ningún daño, interés, perjuicio, penalidad, multa o indemnización serán reconocidos al comprador en caso de retraso, sea por el motivo que sea.

RECEPCIÓN DE PEDIDO

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador, incluyendo las re-expediciones. En caso de desperfectos provocados a la mercancía durante el transporte, será el cliente el responsable de hacer la reclamación a la empresa de transporte en el mismo momento de la entrega escribiendo la incidencia en el albarán del transportista y posteriormente comunicando en menos de 24 horas tal incidencia por escrito a ARILEX siguiendo el protocolo estipulado en el que necesitaremos:

1. Número de albarán del talón del transportista
2. Número de albarán de ARILEX
3. Fotografía del talón de entrega si se ha hecho reserva o anotación alguna de la incidencia en el mismo
4. Modelo del producto golpeado
5. Descripción de los daños ocasionados
6. Fotografías del producto golpeado y del embalaje
7. Comunicar si quiere una compensación económica o sustitución del producto.

Trascurridas 24 horas desde la entrega del producto se considera que el cliente recibe el producto en su plena conformidad y no tendrá derecho de reclamar cualquier daño. Ante cualquier daño o duda que presente en el embalaje de origen por pequeño que sea, es necesario indicarlo en el albarán de entrega, para que este pudiera ser repuesto. Si no se anota nada en éste no procederá reclamación alguna.

CONDICIONES DE PAGO

El pago de los productos suministrados por ARILEX se realizará al contado mediante transferencia bancaria. En el caso que la compañía aseguradora conceda crédito al comprador, los plazos máximos de pago serán los establecidos por la Ley 15/2010, de 5 de julio, de modificación de la Ley 3/2004 de 29 de diciembre y siempre acordados por ARILEX.

INCUMPLIMIENTO DE PAGO

Ante la falta de pago de cualquiera de las cantidades vencidas asumidas por el COMPRADOR, el VENDEDOR podrá ejercer todas las acciones de reclamación a las que tenga derecho para exigir el mismo, u optar por la resolución de pleno derecho del contrato de compraventa, adquiriendo nuevamente la parte VENDEDORA la propiedad del producto vendido, sin más que notificarle fehacientemente al COMPRADOR su incumplimiento, abonando éste en ambos casos a la VENDEDORA, como indemnización de daños y perjuicios, la cantidad que resulte de aplicar el 10% sobre la cuantía debida y quedando para el VENDEDOR las cantidades hasta entonces satisfechas, en su caso, por el COMPRADOR.

En cualquier caso, opte el VENDEDOR por ejercer las acciones de reclamación de pago correspondientes o por la resolución del contrato, la devolución de un recibo o el retraso en el pago conlleva siempre para el COMPRADOR un coste del 7% aplicado sobre el importe que haya sido devuelto o cuyo abono se haya retrasado.

DEVOLUCIONES

ARILEX no admitirá devoluciones de mercancía suministrada y entregada, excepto en casos justificados y autorizados por ARILEX, donde es necesario que se encuentren en perfecto estado de conservación, embalaje y funcionamiento. Será imprescindible la autorización escrita y numerada para la recepción de la mercancía en nuestras dependencias y los portes originados por la citada devolución, siempre serán a cargo del comprador. Si una vez inspeccionado el material no cumple dichos requisitos se efectuará un demérito de su abono que podrá ser hasta el total del valor original facturado en el pedido.

En todas las devoluciones la mercancía se depreciará un 15% del valor neto facturado en concepto de participación en nuestros costos de revisión y acondicionamiento.

En ningún caso se aceptarán devoluciones masivas de maquinaria (regularizaciones de stock, cambios de almacenes, etc.). No se admitirá la devolución de ningún tipo de producto al mes de su fecha de compra.

GARANTÍA

IMPORTANTE: Todos los productos del presente catálogo son exclusivamente para uso industrial o profesional para integrarlos en un proceso productivo, de transformación, comercialización o prestación a tercero. Por tanto queda excluida la aplicación de la "Ley General para la Defensa del Consumidor y Usuarios".

La garantía es de un año a partir de la fecha de facturación y cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte serán a cargo del comprador.

La garantía no cubre iluminaciones ni cristales cuando el equipo esté dotado de estos elementos. Eventuales daños debidos al transporte o a la incorrecta instalación ó mantenimiento no se considerarán motivos válidos a los efectos de la garantía.

El mantenimiento ordinario y las reparaciones por causas debidas a una incorrecta instalación no están cubiertas por la garantía. La garantía es válida solamente respecto al primer comprador y no contempla la sustitución del aparato.

La instalación y puesta en marcha de cualquier equipamiento suministrado por ARILEX, así como la reparación o asistencia técnica en durante el periodo de garantía, deberá ser realizado por instalador profesional cualificado.

ARILEX podrá efectuar reparaciones de equipos en garantía a solicitud del instalador comprador del equipo en las propias instalaciones de ARILEX, o en la propia ubicación del equipo, corriendo por cuenta del instalador solicitante todos los gastos de portes, desplazamientos y de mano de obra ocasionados.

El equipamiento enviado a las instalaciones de ARILEX para su reparación deberá ir acompañado necesariamente por albarán de devolución debidamente cumplimentado y especificando las incidencias. En caso de que se reciba sin el albarán de devolución o éste sea inexacto, quedará anulada la garantía.

ARILEX no responde de los posibles retrasos que tengan lugar durante el periodo de la garantía y no indemniza ningún daño, directo o indirecto, consiguiente a las imperfecciones o defectos de la maquinaria suministrada, amparándose en el Código Civil.

Los posibles retrasos en la prestación del servicio no darán en ningún modo derecho al aplazamiento de los pagos relacionados con los equipos sujetos a la garantía. El retraso de los pagos, o la insolvencia incluso parcial del cliente, comporta automáticamente la anulación de la garantía, incluso a terceros.

IMPUESTOS Y RAEE

Todos los impuestos que graven la venta de los productos ARILEX incluidos en esta tarifa, según la legislación vigente, serán por cuenta del comprador.

ARILEX en cumplimiento del Real Decreto 110/2015 sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos, que incorpora la Directiva 2012/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos y deroga el RD 208/2005, de 25 de febrero incluirá en sus precios finales la ecotasa correspondiente a cada tipo de producto.

LEY APLICABLE Y JURISDICCIÓN

Las condiciones generales de venta se entenderán por aceptadas por el comprador al realizar el pedido. ARILEX y el comprador acuerdan que todo litigio cualquiera que sea su naturaleza será sometido expresa e inequívocamente a la jurisdicción exclusiva de los tribunales de Badajoz (España), si bien ARILEX podrá proceder judicialmente contra el comprador ante los tribunales de cualquier jurisdicción en la que éste resida o desarrolle su negocio.

INFORMACIÓN

Las especificaciones e informaciones técnicas recogidas en el presente catálogo se entienden con carácter informativo y no tienen por tanto valor contractual.

ARILEX se reserva el derecho a introducir las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características funcionales de los productos.

Los precios, características técnicas y fotos de los artículos del presente catálogo pueden ser cambiados sin previo aviso.

Tarifa vigente a partir del 1 de Julio de 2024.

ENGLISH

GENERAL CONDITIONS

The general conditions of sale described below will be applicable to all sales made by ARILEX S.L and will be considered known and accepted by the buyer when placing their order, being these fully applicable, unless denied by ARILEX S.L

ORDER ACCEPTANCE

It is considered an order the receipt of a written document that incorporates the Company Logo, Trade Name or Company Name, the description of the requested materials and possibly with the agreed price, reference or order number or any other information that may be required for correct validation in your invoice acceptance process.

All these must be accepted and signed by the buyer and sent to ARILEX by email (export@arilex.es). Order acceptances are strictly limited to the supplies and / or services that are expressly mentioned in the document.

Telephone orders are not allowed.

For orders of equipment that ARILEX does not have in regular stock and must be requested and manufactured, 30% of the total budget must be paid as a guarantee reserve. Without this reservation payment, ARILEX will not process any order.

REVOCATION OF ORDERS

ARILEX reserves the right to cancel orders pending delivery when the buyer has fully or partially breached previous contracts / agreements.

Accepted orders cannot be canceled in the following cases:

- When 3 days have elapsed from the date of receipt by the buyer of our acceptance.
- When the order has been dispatched.
- When, in the case of special manufacturing material, it had begun to be manufactured. (In the event that the buyer refuses to pay the remaining 70%, as well as the shipment of the manufactured order, ARILEX will consider the order canceled and will issue an invoice to the buyer for the amount of 30% of the value collected in advance).

PRICES AND SHIPPING

Delivery will be made at the buyer's warehouses, or at the delivery address indicated by the buyer, on the truck and the buyer must have the necessary means for its reception and unloading.

All deliveries will be made on the agreed day during business hours.

The delivery times are approximate and no damage, interest, loss, penalty, fine or compensation will be recognized by the buyer in case of delay, for whatever reason.

RECEIPT OF THE ORDER

The merchandise always travels at the buyer's risk and expense, including re-shipments. In the event of damage caused to the merchandise during transport, the customer will be responsible for making a claim to the transport company at the same time of delivery, writing the incident on the carrier's delivery note and subsequently communicating such information within 24 hours. incidence in writing to ARILEX following the stipulated protocol in which we will need:

1. Delivery note number of the carrier's check.
2. ARILEX delivery note number.
3. Photograph of the delivery receipt if any reservation or annotation of the incident has been made.
4. Model of the damaged product.
5. Description of the damage caused.
6. Photographs of the damaged product and packaging.
7. Communicate if you prefer a financial compensation or a replacement of the product.

After 24 hours from the delivery of the product, it is considered that the customer receives the product in full compliance and will not have the right to claim any damage. In the event of any damage or doubt that it presents in the original packaging, however small it may be, it is necessary to indicate it on the delivery note, so that it could be replaced. If nothing is noted in it, no claim will proceed.

PAYMENT CONDITIONS

The payment of the products supplied by ARILEX will be made in cash by bank transfer. In the event that the insurance company grants credit to the buyer, the maximum payment terms will be those established by Law 15/2010, of July 5, amending Law 3/2004 of December 29 and always agreed by ARILEX.

PAYMENT SLIP

In the event of non-payment of any of the overdue amounts assumed by the BUYER, the SELLER may exercise all the claim actions to which it is entitled to demand the same, or opt for the full resolution of the purchase contract, acquiring again the SELLING party ownership of the product sold, without more than reliably notifying the BUYER of its breach, paying the latter in both cases to the SELLER, as compensation for damages, the amount that results from applying 10% on the amount due and remaining for the SELLER the amounts paid until then, if any, by the BUYER.

In any case, the SELLER chooses to exercise the corresponding payment claim actions or by the resolution of the contract, the return of a receipt or the delay in payment always entails for the BUYER a cost of 7% applied to the amount that has been returned or whose payment has been delayed.

RETURNS

ARILEX will not accept returns of merchandise supplied and delivered, except in justified cases authorized by ARILEX, where it is necessary that they be in perfect condition, packaging and functioning.

It must be numbered and written authorization for receipt of goods at our facilities and freight caused by that return, will always be the responsibility of the buyer. If, once the material has been inspected, it does not meet these requirements, a demerit of its payment will be made, which may be up to the total of the original value invoiced in the order.

In all returns, the merchandise will be depreciated by 15% of the net invoiced value as a participation in our revision and conditioning costs.

In no case will massive returns of machinery be accepted (stock adjustments, warehouse changes, etc.). The return of any type of product will not be accepted within the month of its purchase date.

WARRANTY

IMPORTANT: All the products in this catalog are exclusively for industrial or professional use to integrate them into a production process, transformation, marketing or provision to third parties. Therefore, the application of the "General Law for the Defense of the Consumer and Users" is excluded.

The warranty is one year from the invoice date and covers defective parts, whose replacement and transport will be at the buyer's expense.

The warranty does not cover lighting or glass when the equipment is equipped with these elements. Possible damages due to transport or incorrect installation or maintenance will not be considered valid reasons for the purposes of the guarantee.

Routine maintenance and repairs due to improper installation are not covered by the warranty. The warranty is valid only for the first purchaser and does not include replacement of the device.

The installation and start-up of any equipment supplied by ARILEX, as well as the repair or technical assistance during the warranty period, must be carried out by a qualified professional installer.

ARILEX may carry out warranty equipment repairs at the request of the installer who purchased the equipment at ARILEX's own facilities, or at the equipment's own location, with the requesting installer being responsible for all shipping, travel and labor costs incurred.

ARILEX S.L. is not responsible for possible delays that take place during the warranty period and does not compensate for any direct or indirect damage, resulting from imperfections or defects in the machinery supplied, based on the Spanish Civil Code.

Possible delays in the provision of the service will in no way give the right to postpone payments related to the equipment subject to the guarantee. Delay in payments, or even partial insolvency of the customer, automatically leads to the cancellation of the guarantee, even for third parties.

TAXES AND RAE

All taxes levied on the sale of ARILEX products included in this rate, according to current legislation, will be paid by the buyer.

ARILEX in compliance with Royal Decree 110/2015 on Waste Electrical and Electronic Equipment, which incorporates Directive 2012/EU of the European Parliament and of the Council, of July 4, 2012, on Waste Electrical and Electronic Equipment and repeals RD 208 /2005, of February 25. will include in its final prices the ecotax corresponding to each type of product.

APPLICABLE LAW AND JURISDICTION

The general conditions of sale will be understood as accepted by the buyer when placing the order. ARILEX and the buyer agree that all litigation whatever its nature will be expressly and unequivocally submitted to the exclusive jurisdiction of the courts of Badajoz (Spain), although ARILEX may proceed judicially against the buyer before the courts of any jurisdiction in which it reside or develop its business.

INFORMATION

The specifications and technical information contained in this catalog are understood for informational purposes and therefore do not have contractual value.

ARILEX reserves the right to introduce the modifications it deems necessary, without affecting the functional characteristics of the products.

The prices, technical characteristics and photos of the articles in this catalog may be changed without prior notice.

Price List effective as of July 1st, 2024.

Condiciones de Venta

Sale Terms

Conditions de Vente



CONDITIONS GÉNÉRALES

Les conditions générales de vente décrites ci-dessous seront applicables à toutes les ventes effectuées par ARILEX S.L et seront considérées comme connues et acceptées par l'acheteur lors de la passation de la commande, étant pleinement applicables, sauf refus de ARILEX S.L

ACCEPTATION DE LA COMMANDE

Il est considéré comme une commande la réception d'un document écrit qui incorpore le logo de la société, le nom commercial ou le nom de la société, la description des matériaux demandés et éventuellement avec le prix convenu, la référence ou le numéro de commande ou toute autre information qui peut être nécessaire pour corriger validation dans votre processus d'acceptation de facture.

Tout ceci doit être accepté et signé par l'acheteur et envoyé à ARILEX par e-mail (export@arilex.es). L'acceptation des commandes est strictement limitée aux fournitures et/ou services expressément mentionnés dans le document. Les commandes par téléphone ne sont pas autorisées. Pour les commandes de matériel qu'ARILEX n'a pas en stock régulier et qui doivent être demandées et fabriquées, 30% du budget total doit être payé comme réserve de garantie. Sans ce paiement de réservation, ARILEX ne traitera aucune commande.

RÉVOCATION DES COMMANDES

ARILEX se réserve le droit d'annuler les commandes en attente de livraison lorsque l'acheteur a violé totalement ou partiellement des contrats/accords précédents. Les commandes acceptées ne peuvent pas être annulées dans les cas suivants :

- Lorsque 3 jours se sont écoulés depuis la date de réception de notre acceptation par l'acheteur.
- Lorsque la commande a été expédiée.
- Lorsque, dans le cas d'un matériau spécialement fabriqué, il a commencé à être fabriqué (au cas où l'acheteur refuserait de payer les 70% restants, ainsi que l'expédition de la commande de fabrication, ARILEX considérera la commande comme annulée et émettra une facture à l'acheteur pour un montant de 30% de la valeur facturée à l'avance.

PRIX ET EXPÉDITION

La livraison sera effectuée à l'entrepôt de l'acheteur, ou à l'adresse de livraison indiquée par l'acheteur, sur le camion et l'acheteur doit disposer des moyens nécessaires à sa réception et à son déchargement. Toutes les livraisons seront effectuées le jour convenu pendant les heures ouvrables. Les délais de livraison sont approximatifs et l'acheteur ne reconnaîtra aucun dommage, intérêt, perte, pénalité, amende ou compensation en cas de retard, pour quelque raison que ce soit.

RÉCEPTION DE LA COMMANDE

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur, y compris en cas de réexpédition. En cas de dommages causés à la marchandise pendant le transport, le client sera tenu de faire une réclamation auprès de la société de transport au moment même de la livraison, d'écrire l'incident sur le bon de livraison du transporteur et de communiquer cette information dans les 24 heures. Incident par écrit à ARILEX suivant le protocole stipulé dans lequel nous aurons besoin :

1. Du numéro du bon de livraison du transporteur.
2. Le numéro du bon de livraison ARILEX.
3. Photographie du bon de livraison si une réserve ou une note de l'incident a été faite.
4. Modèle du produit endommagé.
5. Description des dommages causés.
6. Des photographies du produit et de l'emballage endommagés.
7. Contactez-nous si vous préférez une compensation financière ou un remplacement du produit.

Après 24 heures à compter de la livraison du produit, le client est considéré comme ayant reçu le produit en pleine conformité et n'est pas en droit de réclamer des dommages et intérêts. En cas de dommage ou de doute que le produit se trouve dans son emballage d'origine, aussi petit soit-il, il est nécessaire de l'indiquer sur le bon de livraison, afin qu'il puisse être remplacé. Si rien n'y est noté, aucune réclamation ne sera faite.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Le paiement des produits fournis par ARILEX se fera en espèces par virement bancaire.

Dans le cas où la compagnie d'assurance accorde un crédit à l'acheteur, les conditions de paiement maximales seront celles fixées par la loi 15/2010, du 5 juillet, modifiant la loi 3/2004 du 29 décembre et toujours acceptées par ARILEX.

BORDEREAU DE VERSEMENT

En cas de non-paiement de l'un quelconque des montants échus assumés par l'ACHETEUR, le VENDEUR pourra exercer toutes les actions en revendication auxquelles il est en droit d'exiger la même chose, ou opter pour la résolution intégrale du contrat d'achat, en acquérant à nouveau le VENDEUR propriété du bien vendu, sans plus que notifier de manière fiable à l'ACHETEUR son manquement, versant à ce dernier dans les deux cas au VENDEUR, à titre de dédommagement, la somme qui résulte de l'application de 10% sur la somme due et restant pour le VENDEUR les sommes versées jusque-là, le cas échéant, par l'ACHETEUR.

Dans tous les cas, le VENDEUR choisit d'exercer les actions de demande de paiement correspondantes ou par la résolution du contrat, le retour d'un reçu ou le retard de paiement entraîne toujours pour l'ACHETEUR un coût de 7% appliqué au montant qui a été retourné ou dont le paiement a été retardé.

RETOUR

ARILEX n'acceptera pas les retours de marchandises fournies et livrées, sauf cas justifiés autorisés par ARILEX, où il est nécessaire qu'elles soient en parfait état, emballage et fonctionnement.

Il doit être numéroté et une autorisation écrite pour la réception des marchandises dans nos installations et le fret causé par ce retour sera toujours à la charge de l'acheteur. Si, une fois le matériel inspecté, il ne répond pas à ces exigences, un démerite de son paiement sera effectué, pouvant aller jusqu'à la somme de la valeur d'origine facturée lors de la commande.

Dans tous les retours, la marchandise sera dépréciée de 15% de la valeur nette facturée en participation à nos frais de révision et de conditionnement.

En aucun cas, des retours massifs de machines ne seront pas acceptés (ajustements de stocks, changements d'entrepôt, etc.). Le retour de tout type de produit ne sera pas accepté dans le mois suivant sa date d'achat.

GARANTIE

IMPORTANT: Tous les produits de ce catalogue sont exclusivement à usage industriel ou professionnel pour les intégrer dans un processus de production, de transformation, de commercialisation ou de mise à disposition à des tiers. Par conséquent, l'application de la «Loi générale pour la défense du consommateur et des utilisateurs» est exclue.

La garantie est d'un an à compter de la date de facturation et couvre les pièces défectueuses, dont le remplacement et le transport seront à la charge de l'acheteur.

La garantie ne couvre pas l'éclairage ou le verre lorsque l'équipement est équipé de ces éléments. Les dommages éventuels dus au transport ou à une mauvaise installation ou maintenance ne seront pas considérés comme des raisons valables aux fins de la garantie.

L'entretien courant et les réparations dus à une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. La garantie n'est valable que pour le premier acheteur et n'inclut pas le remplacement de l'appareil.

L'installation et la mise en service de tout équipement fourni par ARILEX, ainsi que la réparation ou l'assistance technique pendant la période de garantie, doivent être effectuées par un installateur professionnel qualifié.

ARILEX peut effectuer des réparations d'équipement sous garantie à la demande de l'installateur qui a acheté l'équipement dans les propres installations d'ARILEX, ou sur le site de l'équipement, l'installateur demandeur étant responsable de tous les frais d'expédition, de déplacement et de main-d'oeuvre engagés.

ARILEX S.L. n'est pas responsable des retards éventuels survenant pendant la période de garantie et ne compense aucun dommage direct ou indirect, résultant d'imperfections ou de défauts de la machine fournie, conformément au Code civil espagnol.

Les éventuels retards dans la fourniture du service ne donneront en aucun cas le droit de reporter les paiements relatifs aux équipements faisant l'objet de la garantie.

Un retard de paiement, voire une insolvabilité partielle du client, entraîne automatiquement l'annulation de la garantie, même pour des tiers.

IMPOTS ET RAEE

Toutes les taxes perçues sur la vente des produits ARILEX inclus dans ce tarif, selon la législation en vigueur, seront à la charge de l'acheteur.

ARILEX conformément au décret royal 110/2015 sur les déchets d'équipements électriques et électroniques, qui incorpore la directive 2012/UE du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 sur les déchets d'équipements électriques et électroniques et abroge le RD 208/2005, du 25 février, intégrera dans ses prix définitifs l'écotaxe correspondant à chaque type de produit.

LOI APPLICABLE ET JURIDICTION

Les conditions générales de vente seront comprises comme acceptées par l'acheteur lors de la passation de la commande. ARILEX et l'acheteur conviennent que tout litige quelle que soit sa nature sera expressément et sans équivoque soumis à la compétence exclusive des tribunaux de Badajoz (Espagne), bien que ARILEX puisse tenter une action judiciaire contre l'acheteur devant les tribunaux de toute juridiction dans laquelle il réside ou se développe son activité.

INFORMATION

Les spécifications et informations techniques contenues dans ce catalogue sont données à titre informatif et n'ont donc pas de valeur contractuelle.

ARILEX se réserve le droit d'apporter les modifications qu'elle jugera nécessaires, sans affecter les caractéristiques fonctionnelles des produits.

Les prix, caractéristiques techniques et photos des articles de ce catalogue peuvent être modifiés sans préavis.

Tarif valide à compter du 1 juillet 2024.

[illegible]

COOKING EQUIPMENT

ASADORES A GAS
GAS ROASTERS
RÔTISSEURS À GAZ

PARRILLAS A GAS
GAS GRILLS
GRILL À GAZ

VITRINAS EXPOSITORAS
SHOWCASE DISPLAY CASES
VITRINES EXPOSANTS

BARBACOAS A GAS
GAS BARBECUES
BARBECUE À GAZ

PLANCHAS A GAS
GAS GRIDDLES
PLANCHAS À GAZ

COCINAS A GAS
GAS STOVES
FORNEAUX À GAZ

PLANCHAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC GRIDDLES
PLANCHAS ÉLECTRIQUES

FREIDORAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES

FRYTOPS A GAS
GAS FRYTOPS
FRYTOPS À GAZ

TOSTADORES ELÉCTRICOS
ELECTRIC TOASTERS
TOASTEURS ÉLECTRIQUES

COCINA MODULAR
MODULAR COOKING
CUISSON MODULAIRE



Distribuidor Oficial


COOKING EQUIPMENT

C/ Nevero Cuatro, Nave 47-52
Polígono Industrial El Nevero
06006 Badajoz | Spain

☎ (+34) 924 119 393 📠 664 406 011
info@arilex.es

arilex.es

