



KORE
GENERATION

Rendimiento y productividad a la máxima potencia.

La gama KORE 900 ha sido especialmente diseñada para restaurantes y comedores de gran y mediano tamaño, que requieren amplios espacios de trabajo, altas potencias y rendimientos muy elevados.

Cocinas a gas de sobremesa



C-G960



C-G920



C-G940

Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.
La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan

- de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura,

- enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

ACCESORIOS OPCIONALES

- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

01.

Potencia

Nuestros quemadores en las cocinas a gas proporcionan al usuario unas de las potencias más altas del mercado, además de ofrecerle unos rendimientos muy elevados gracias al especial diseño propio de los quemadores. La distribución uniforme de la llama sobre el fondo del recipiente garantiza una óptima transmisión del calor al producto cocinado.

Todo ello con el cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203).

02.

Limpeza

El especial diseño de la encimera, embutida, sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo. A ello hay que añadir la facilidad de extracción de las parrillas y de los quemadores para su limpieza.

03.

Diseño inteligente

¿Por qué utilizar parrillas reductoras, cuando con nuestro diseño los nervios de éstas pueden soportar recipientes de incluso 8 cm de diámetro? Con ello evitamos el peligro de volcado de los recipientes. Las dimensiones de las parrillas permiten soportar recipientes de gran tamaño. Además, el protector de chimenea posterior se encuentra a una altura que enrasa con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y la superficie útil de apoyo.

04.

Flexibilidad

Las cocinas de sobremesa están diseñadas para ser instaladas sobre muebles bajos, formando una máquina compacta. Pueden montarse también formando parte de un bloque suspendido o en un bloque tipo puente, sobre las vigas centrales de apoyo. Y además, sus pies de apoyo permiten colocarlas directamente sobre cualquier superficie construida para soportarlas.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW			
QUEMADORES ABIERTOS									
C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	13,25	400x930x290	1.680,00
	NG	19075526							
C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	18,20	400x930x290	1.739,00
	NG	19075523							
C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	28,70	800x930x290	2.542,00
	NG	19075532							
C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	34,20	800x930x290	2.652,00
	NG	19075529							
C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	41,95	1.200x930x290	3.850,00
	NG	19075544							
C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	50,20	1.200x930x290	3.968,00
	NG	19075541							

Cocinas a gas con horno



C-G961 OP



C-G961



C-G941 H

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Horno estático de tamaño GN 2/1 o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (cocinas versión OP) de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

- Accesorios opcionales**
(ver página de accesorios al final del capítulo)
- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
 - Columna de agua.

01.

Potencia

Nuestros quemadores en las cocinas a gas proporcionan al usuario unas de las potencias más altas del mercado, además de ofrecerle unos rendimientos muy elevados gracias al especial diseño propio de los quemadores. La distribución uniforme de la llama sobre el fondo del recipiente garantiza una óptima transmisión del calor al producto cocinado.

Todo ello con el cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203).

02.

Limpieza

El especial diseño de la encimera, embutida, sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

A ello hay que añadir la facilidad de extracción de las parrillas y de los quemadores para su limpieza.

El cuerpo del horno es de acero inoxidable, al igual que la puerta y contrapuerta, lo que ayuda a la hora de limpiarlo. Las guías interiores se pueden extraer para facilitar esta labor.

03.

Diseño inteligente

¿Por qué utilizar parrillas reductoras, cuando con nuestro diseño los nervios de éstas pueden soportar recipientes de incluso 8 cm de diámetro? Con ello evitamos el peligro de volcado de los recipientes.

Las dimensiones de las parrillas permiten soportar recipientes de gran tamaño. Además, el protector de chimenea posterior se encuentra a una altura que enrasa con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y la superficie útil de apoyo.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA (KW)			
COCINAS CON HORNO											
C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	4.323,00
	NG	19075538									
C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	4.453,00
	NG	19075535									
C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	6.183,00
	NG	19075550									
C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	6.375,00
	NG	19075547									
C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	6.580,00
	NG	19075556									
C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	6.785,00
	NG	19075553									

MODELOS: H: Con quemadores de alta potencia. / OP: Con horno panorámico.

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Solera de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y

- sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

Modelo C-G911 con horno

- Horno estático de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.

- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADORES 11,0 kW	HORNO DIMENSIONES POTENCIA(kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
TODO PLANCHA								
C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	800x930x290	3.361,00
	NG	19075518						
TODO PLANCHA CON HORNO								
C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	800x930x850	5.078,00
	NG	19075520						

Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

Modelo C-GP9-11 con horno paellero

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES Ø CORONA EXTERIOR (mm) Ø CORONA INTERIOR (mm)	POTENCIA (kW)	HORNO TAMAÑO POTENCIA (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SOBREMESA								
C-GP910	LPG	19075573	450 330	27,00	-	27,00	800x930x290	2.679,00
	NG	19075574						
CON HORNO								
C-GP911	LPG	19075575	450 330	27,00	665x665x325 7,30	34,30	800x930x850	3.831,00
	NG	19075576						

Cocinas eléctricas



C-E941



C-E940



C-E960

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300 x 300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Termostato de seguridad para cada placa.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Modelos con horno**
- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N .
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

01.

Limpieza

El diseño de la encimera prensada, sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

El diseño de la encimera y la disposición de las placas eléctricas, a una mayor altura que la superficie de la encimera, evitan que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.

El horno de la cocina es de acero inoxidable, al igual que la puerta y contrapuerta, lo que ayuda a la hora de limpiarlo. Y las guías interiores se pueden extraer para facilitar esta labor.

02.

Potente y eficaz

El control de las placas permite elegir hasta siete posiciones de potencia de calentamiento, ajustándose a cada necesidad.

La temperatura del horno es regulable mediante termostato hasta 310 °C, y permite trabajar con calentamiento desde la parte superior, desde la inferior, o simultáneo.

03.

Flexibilidad

La cocina "todo plancha" eléctrica permite trabajar con diferentes temperaturas en su superficie, gracias a los mandos termostáticos que controlan el calentamiento de los cuatro cuadrantes en los que se divide la placa.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS (MM)	4,0 KW	HORNO TAMAÑO	POTENCIA (KW)	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€	
SOBREMESA									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	2.441,00
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	4.084,00
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	5.569,00
CON HORNO									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	6.721,00
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	8.091,00
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	8.721,00

MODELOS OP: Con horno panorámico 1.000 x 700 x 290 mm.

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales



- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de acero de 15 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha.
- Control de potencia para cada resistencia. Ello permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Protector de chimenea de hierro fundido

- esmaltado de alta temperatura.
 - Acceso a los componentes por la parte frontal.
 - Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Modelo C-E911**
- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
 - Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
 - Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
 - Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
 - Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.

- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

VOLTAJE

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€	
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (KW)	TAMAÑO	POTENCIA (KW)				
SOBREMESA										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	5.628,00
CON HORNO										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	8.117,00

Cocina mixta




Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la

- maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
 - Columna de agua.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS (MM)	QUEMADORES			HORNO TAMAÑO	HORNO POTENCIA (KW)	POTENCIA GAS (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€		
			5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW								
	C-GE941	19075559	19075572	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	28,70	6,00	800x930x850	4.637,00

Cocinas de inducción



01.

Limpeza, higiene y confort

La encimera de cristal, sellada al plano de trabajo de acero inoxidable, garantiza la máxima limpieza.

La encimera de las cocinas de inducción no recibe un foco de calor inferior (como es el caso de las cocinas vitrocerámicas tradicionales), por lo que no quedarán restos de comida o productos pegados. Esto facilita enormemente la limpieza.

02.

Eficacia y rentabilidad

El funcionamiento de la placa de inducción sólo es activo cuando detecta un recipiente. La irradiación de calor hacia el exterior se minimiza y se concentra en la base del recipiente. La rapidez de la puesta a régimen es mucho mayor que en otro tipo de cocinas.

Todo esto repercute en la eficacia y el ahorro de energía usando esta tecnología, factores muy importantes a tener en cuenta al elegir este producto.



C-1925



W-1905

Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 280 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta.
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica.
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

VOLTAJE

- 400 V 3+N . Consultar para otras tensiones.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS 5,0 KW	Ø MM	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€	
FOCOS DE INDUCCIÓN							
	C-1925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	7.014,00
	C-1945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	11.149,00
WOK							
	W-1905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	6.590,00

Fry-tops



01.

Adaptados a diferentes tipos de alimentos

Disponemos de planchas fabricadas en acero dulce, especiales para carnes y verduras por su rapidez de cocinado y uniformidad en el reparto de calor.

Los modelos de planchas con revestimiento de cromo están especialmente diseñados para el asado de pescados y mariscos, o frituras de huevos, aunque pueden usarse para todo tipo de alimentos. La superficie cromada evita que los sabores se transfieran al cambiar de un tipo de alimento a otro.

02.

Modelos de cromo duro: mayor rendimiento y confort

El mantenimiento de calor que proporciona la superficie cromada evita la pérdida por irradiación y la dispersión del calor al exterior, reduciendo el tiempo de asado y el tiempo de recuperación de temperatura, y creando por lo tanto un ambiente de trabajo más confortable.

03.

Higiene y limpieza

Diseñamos nuestros fry-tops de forma que las uniones de plancha y encimera se realizan con radios y ángulos redondeados, según los criterios de la norma EN-203-3 sobre materiales en contacto con alimentos. Estos radios en cantos y aristas nunca son inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza.

La inclinación de la plancha hacia la parte delantera facilita la recogida de grasas y líquidos hacia el orificio de recogida, para su vertido al cajón recogegrasas extraíble.

Ofrecemos la opción de colocar petos antisalpicaduras, fácilmente extraíbles y lavables al ser desmontables en tres piezas.



FT-G905 L



FT-G910 L

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Gas: Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Gas: Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Gas: Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Termostato de seguridad en los modelos con control termostático.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Accesorios opcionales

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta (*)

- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar la limpieza).

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

Fry-tops

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				Potencia TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			Tipo (*)	Zonas	(mm)	dm ²				
FRY-TOPS-GAS										
VÁLVULA MAX-MIN										
	FT-G905 V L	LPG NG	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	1.984,00
	FT-G905 V R	LPG NG	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.181,00
	FT-G910 V L	LPG NG	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.773,00
	FT-G910 V R	LPG NG	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.191,00
	FT-G910 V LR	LPG NG	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.053,00
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.082,00
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.290,00
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.916,00
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.350,00
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.208,00
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-G905 C L	LPG NG	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.578,00
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.966,00
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.251,00
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.890,00
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.677,00
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS										
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.522,00
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.903,00
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.531,00
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.061,00
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.883,00
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.278,00
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.771,00
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.590,00
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.279,00
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.051,00

(*) TIPO DE PLACA:
 L: placa lisa
 R: placa ranurada
 L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada
 C: superficie de cromo



Barbacoas



01.

Flexibilidad y eficacia

Las parrillas de hierro de nuestras barbacoas son reversibles, y ofrecen la posibilidad de trabajar los asados de los productos de diferente manera:

- Por la cara acanalada y con estrías, parrilla inclinada, para asados de carnes.
- Por la cara plana y horizontal, para asados de pescados y verduras.

La cocción y asado se realizan tanto por contacto como por la irradiación del calor procedente de las resistencias o quemadores inferiores, consiguiendo una mayor eficacia.

Además, el cajón recoge grasas inferior ofrece la posibilidad de introducir agua en él. Gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas, se genera un vapor de baja intensidad, permitiendo realizar el asado de ciertos tipos de productos en atmósfera de vapor.

02.

Limpeza

Las parrillas de hierro, por su parte estriada, poseen una importante inclinación hacia el frente, para facilitar la caída de grasas y líquidos hacia el orificio de recogida y al cajón recoge grasas.

Estas parrillas de hierro, con un acabado de baja porosidad, son desmontables en secciones de 170 mm de ancho, sin necesidad de herramientas, para facilitar la limpieza.

En los modelos de parrillas de acero inoxidable, éstas son fabricadas con laminas de acero, y se limpian muy fácilmente.

Las resistencias en las barbacoas eléctricas se pueden inclinar para facilitar la limpieza.

Todos los modelos poseen peto antisalpicaduras, desmontable en tres piezas para facilitar su limpieza.

34



B-G9051



B-G9101 I

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de hierro fundido desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de hierro son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
 - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes.
 - Horizontal, y plana para pescado y verduras.
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con laminas de AISI-304 en forma de "V", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta

12 litros (un cajón en las máquinas de medio módulo, dos cajones en las de un módulo).

- Los cajones recoge grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Modelos eléctricos

- Grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado, con deflector radiante (un grupo de tres resistencias para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).

- Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Modelos a gas

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

Accesorios incluidos

- Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de hierro fundido.
- Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	TIPO (*)	PARRILLAS ZONAS	(MM)	(DM²)	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
PARRILLAS A GAS									
B-G9051	LPG	19075476	Fe	1	340x690	24	11,00	400x930x850	2.706,00
	NG	19075478							
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	340x690	24	11,00	400x930x850	2794,00
	NG	19075475							
B-G9101	LPG	19075482	Fe	2	680x690	48	22,00	800x930x850	3.897,00
	NG	19075484							
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	680x690	48	22,00	800x930x850	4033,00
	NG	19075481							
PARRILLAS ELÉCTRICAS									
B-E9051	-	19075413	Fe	1	340x690	24	7,50	400x930x850	2706,00
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	340x690	24	7,50	400x930x850	2800,00
B-E9101	-	19075470	Fe	2	680x690	48	15,00	800x930x850	3897,00
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	680x690	48	15,00	800x930x850	4033,00

(*) TIPO DE PARRILLA: Fe: Hierro fundido / Inox: Acero inoxidable.

35

Cocedores



01.

Calidad

La encimera está fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

La cuba del cocedor está integrada en la encimera, y se fabrica en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.

Los cestillos que se ofrecen como dotación están fabricados con malla de acero inoxidable, lo que garantiza su durabilidad.

02.

Limpeza

Cuba de fácil limpieza, con bordes redondeados.

Los cestillos de malla de acero inoxidable son fáciles de limpiar, y se pueden introducir en el lavavajillas.

Escurreador antiespuma desmontable y lavable en lavavajillas.

03.

Versatilidad

Nuestros cocedores son versátiles ya que en ellos, aparte de pasta, también puede realizar cocciones de arroces, vegetales, carnes y otros alimentos.



CP-G905



CP-G910

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad. Admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños.
- Dotación estándar: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Kits opcionales de cestillos tipo 1/4 y tipo 1/6.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta.
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de

- seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua.
- Escurredor desmontable situado en la parte delantera para apoyo de los cestillos.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante

- tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

ACCESORIOS OPCIONALES

- (Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados.
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos.
- Kit de 2 cestillos 1/2.

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€	
			CANTIDAD	TAMAÑO				
COCEDORES - GAS								
CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	
	NG	19075587						
CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	
	NG	19075590						
COCEDORES - ELÉCTRICOS								
CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	3.315,00
CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	6.603,00

Marmitas a gas de calentamiento directo



01.

Calidad y seguridad

La encimera de nuestras marmitas, como en el resto de productos de nuestra gama, está fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

La cuba está integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304. Además el fondo de la cuba se fabrica en acero inoxidable AISI-316L.

02.

Limpeza

La encimera embutida, fabricada sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

La construcción de la cuba con sus paredes satinadas permite una perfecta y rápida limpieza de la misma.

La marmita posee un filtro en el conducto de desagüe para retener los restos de alimentos, fácil de desmontar para su limpieza. El grifo de vaciado es asimismo muy fácil de limpiar.

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atóxico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

CALENTAMIENTO A GAS

- Grupo de quemadores tubulares de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- El calentamiento de los quemadores en el fondo de la marmita se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
- Posibilidad de regular el calentamiento de los quemadores al disponer de diferentes grados de potencia.
- Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado.



MP-G915

FUNCIONAMIENTO A PRESIÓN

- Tapa abatible y compensada, con cierre mediante bridas
- Funcionamiento con presión en la cuba de cocción de 0,3 atmósferas.
- Válvula de seguridad por sobrepresión ubicada en la tapa.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		LPG	NG	Ø X H (MM)	VOLUMEN (L)			
MARMITAS A GAS								
Fuego directo								
M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	5.223,00
	60	19075825	19075827					
M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	5.539,00
	60	19075833	19075835					
M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	5.966,00
	60	19075837	19075839					
Presión								
MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	7.783,00
	60	19075841	19075843					
MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	8.370,00
	60	19075844	19075847					
MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	10.360,00
	60	19075849	19075851					

Marmitas de calentamiento indirecto sistema baño maría



01.

Calidad y seguridad

La encimera de nuestras marmitas, como en el resto de productos de nuestra gama, está fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

La cuba está integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304. Además el fondo de la cuba se fabrica en acero inoxidable AISI-316L.

Las marmitas de baño maría poseen un sistema de llenado automático de la cámara envolvente.

Estas marmitas disponen de un control de nivel de la cámara automático, con cuádruple sistema de seguridad: presostato para control de presión en la cámara; termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara; válvula de seguridad por sobrepresión, y manómetro incorporado en la encimera.

02.

Limpeza

La encimera embutida, fabricada sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.

La construcción de la cuba con sus paredes satinadas permite una perfecta y rápida limpieza de la misma.

La marmita posee un filtro en el conducto de desagüe para retener los restos de alimentos, fácil de desmontar para su limpieza. El grifo de vaciado es asimismo muy fácil de limpiar.

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

CALENTAMIENTO INDIRECTO - BAÑO MARÍA





- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control de nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara, válvula de seguridad por sobrepresión y manómetro incorporado en la encimera.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
- Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

MODELOS A GAS

- Grupo de quemadores tubulares de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Calentamiento mediante resistencias ubicadas en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€	
		LPG	NG	Ø X H (MM)	VOLUMEN (L)				
MARMITAS A GAS									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	8.333,00
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	8.651,00
		60	19075829	19075831					
MARMITAS ELÉCTRICAS									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	8.288,00
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	8.651,00

Freidoras



01.

Potencia y rendimiento

Dentro de la clasificación de freidoras modulares estándar, las freidoras de Fagor Industrial ofrecen unas de las más altas potencias y rendimientos del mercado. Son máquinas de rápida puesta a régimen y elevada relación potencia-litro, llegando a ser en las máquinas a gas de hasta 1 kW/litro, lo que las llega a equiparar con las denominadas freidoras de alto rendimiento.

02.

Limpieza

La construcción de la cuba, integrada en la encimera de 2 mm, permite una perfecta y rápida limpieza. El sistema de resistencias basculantes en los modelos eléctricos, junto con el gancho de sujeción del que van provistas, permite girar el conjunto de resistencias en más de 90° para limpiar con comodidad el interior.

03.

Control digital

La nueva freidora con control digital incluye, entre otras funciones, control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, visualización de la temperatura de consigna, tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora y programa de "melting".



F-G9115



F-G9221 R

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático o control digital de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Gas: Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Gas: Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Eléctricos: Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro

- (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).
- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO CON CONTROL DIGITAL:

- Control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Visualización de la temperatura de consigna e indicador del alcance de la misma.

- Tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora.
- Programa de "melting".

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

- Freidoras de 21 litros: 2 cestillos pequeños por cuba (130 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ.	CÓDIGO		CUBAS CANTIDAD	CUBAS VOLUMEN (L)	CESTILLOS	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€	
		LPG	NG							
FREIDORAS A GAS										
F-G9115	50	19075607	19075610	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	3.031,00	
	60	19075609	19075612							
F-G9215	50	19075619	19075622	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	5.628,00	
	60	19075621	19075624							
F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.457,00	
	60	19075615	19075618							
F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	6.421,00	
	60	19075627	19075630							
FREIDORAS ELÉCTRICAS										
F-E9115		19075597		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	2.706,00	
F-E9215		19075603		2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	4.979,00	
F-E9121 R		19075600		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	3.015,00	
F-E9121 R D *		19075900		1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.660,00	
F-E9221 R		19075606		2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	5.680,00	

R: Cubeta embutida
D*: Control digital. Disponible en marzo 2020.

Sartenes basculantes



01.

Polivalencia

Gracias a los elementos funcionales que posee nuestra sartén (termostato regulable entre 50 y 310 °C, grifo de entrada de agua para llenado de la cuba), esta máquina posibilita ser usada como cuatro distintos aparatos:

- Como una sartén, para frituras de poco grosor. Llenando la cuba con un determinado nivel de aceite, podemos freír pescado, empanados, huevos...
- Como un fry-top: para asados o "cocciones en seco". Gracias a la temperatura que puede alcanzar en su fondo, se puede utilizar como plancha y cocinar mariscos, pescados, carnes...
- Como una marmita, para cocciones húmedas. La sartén puede trabajar como una marmita de fuego directo, y podemos preparar en ella salsas, guisos, cocidos, arroces...
- Como un baño maría, manteniendo una mínima temperatura en el interior de la cuba, para conservar salsas o guarniciones, o incluso para cocinar al baño maría.

02.

Limpieza

Diseñamos las cubas de nuestras sartenes de forma que los cantos y aristas se realizan con radios y ángulos redondeados, según los criterios de la norma EN-203-3 sobre materiales en contacto con alimentos. Estos radios en cantos y aristas nunca son inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza de la cuba, especialmente en las cubas de acero inoxidable.

La introducción de agua en la cuba de manera automática mediante el grifo de llenado facilita las labores de limpieza.

La posibilidad de elevar la cuba permite vaciarla completamente tras la limpieza de la misma.

La amplia boca de descarga ayuda a la rapidez del vaciado.

La tapa de doble pared, sin ranuras ni tornillos a la vista, ayuda a la limpieza.



SB-G915 IM



SB-E910 M

Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistemas de elevación de la cuba motorizado o por manivela, con los que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Versiones con cubas de hierro fundido y de acero inoxidable.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Rebordado perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de hierro y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelos de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		LPG	NG				(MM)	(DM²)			

SARTENES BASCULANTES A GAS

SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Fe	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.574,00
	60	19075880	19075886								
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.913,00
	60	19075869	19075878								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Fe	90	730x616	45	18,00	800x930x850	7.830,00
	60	19075882	19075884								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.203,00
	60	19075872	19075875								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	9.899,00
	60	19075889	19075892								

MODELO	CÓDIGO	SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
					(MM)	(DM²)			

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

SB-E910	19075854	Manual	Fe	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.574,00
SB-E910 I	19075857	Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.913,00
SB-E910 M	19075863	Motorizado	Fe	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.830,00
SB-E910 IM	19075860	Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	8.203,00
SB-E915 IM	19075866	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	9.899,00

(*) TIPO DE CUBA: Fe: Hierro fundido / Inox: Acero inoxidable.

Baños maría



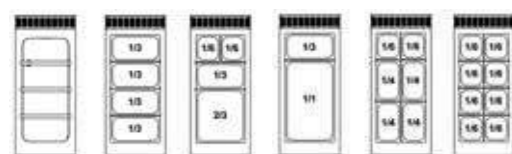
Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
- Medio módulo: GN-4/3, con 22 litros de capacidad.
- Un módulo: 2xGN-4/3, con 44 litros de capacidad.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- El grifo de llenado se vende como accesorio opcional.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

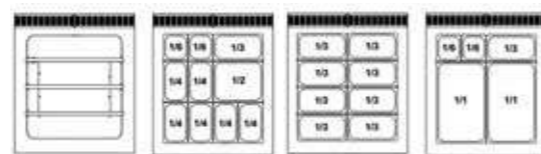
Modelos a gas

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.

- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.
- Modelos eléctricos**
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.
- Accesorios en opción**
(ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€	
			TAMAÑO	VOLUMEN (L)				
BAÑO MARÍA A GAS								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	1.827,00
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	2.429,00
		NG	19075494					
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	1.827,00
			BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad

- para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mantenimiento del calor mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.

- Mando con sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.






MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	1.681,00

Elementos neutros



Características generales

- Aparatos de medio y un módulo.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (MM)	€
			CANTIDAD	(MM)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	735,00
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	886,00
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	1.203,00
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	1.030,00
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	1.427,00

Muebles bajos



Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la Gama 900 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (MM)	€
	MB-905	19018700	1	400x860x560	442,00
	MB-910	19022189	2	800x860x560	553,00
	MB-915	19020374	3	1.200x860x560	859,00

Puertas para muebles bajos

El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vayan a montar:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19040900	KIT PUERTA KORE	202,00



Muebles soporte refrigerados



Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 1/1.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

- Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
 - Cerradura en puertas.
 - 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	2.225,00
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP9120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	2.526,00
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	2.428,00

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	2.522,00
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	2.973,00



Bloques kore 900 suspendidos

Distribución de productos personalizable según las necesidades de cada cliente. Para ello disponemos de dos tipos de instalaciones: murales y centrales. La solución suspendida contempla la ubicación de las acometidas de forma que quedan ocultas a la vista.



01.

Limpieza

El hecho de que los productos estén suspendidos facilita la limpieza en la parte inferior de las máquinas.

Los componentes de los kits suspendidos están fabricados con acero inoxidable AISI-304, lo que garantiza una vida duradera y el cumplimiento de la normativa IPX5.

02.

Diseño

Sistema suspendido diseñado para aportar al profesional de la cocina un mayor confort y ergonomía en su trabajo diario.

Bloques centrales con repisa central de apoyo diseñada para ubicar accesorios para el bloque de cocción.

Kits para bloques suspendidos

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles de cierre tanto laterales como frontales.
- Pies de apoyo.

Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MONTAJE SUSPENDIDO MURAL		
19044933	Kit suspendido mural KORE 1,5M	3.412,00
19044934	Kit suspendido mural KORE 2M	3.517,00
19044935	Kit suspendido mural KORE 2,5M	4.592,00
19044936	Kit suspendido mural KORE 3M	5.574,00
19044937	Kit suspendido mural KORE 3,5M	6.485,00
19044938	Kit suspendido mural KORE 4M	7.437,00
19044939	Kit suspendido mural KORE 4,5M	7.634,00
19044940	Kit suspendido mural KORE 5M	8.702,00
19044941	Kit suspendido mural KORE 5,5M	8.895,00
19044942	Kit suspendido mural KORE 6M	9.930,00
MONTAJE SUSPENDIDO CENTRAL		
19044944	Kit suspendido central KORE 1,5M	6.615,00
19044945	Kit suspendido central KORE 2M	7.961,00
19044946	Kit suspendido central KORE 2,5M	9.817,00
19044947	Kit suspendido central KORE 3M	11.341,00
19044948	Kit suspendido central KORE 3,5M	13.501,00
19044949	Kit suspendido central KORE 4M	14.821,00
19044950	Kit suspendido central KORE 4,5M	16.142,00
19044951	Kit suspendido central KORE 5M	17.463,00
19044952	Kit suspendido central KORE 5,5M	18.783,00
19044953	Kit suspendido central KORE 6M	20.943,00

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT EMBELLECEDOR LATERAL SUSPENDIDO PARA GAMA 900 KORE		
19048657	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor	2.000,00



Bloques kore 900 puente

Con el sistema puente ofrecemos otra opción de montaje de bloques de cocción, para obtener un espacio de trabajo más ligero.



Kits para bloques puente

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MONTAJE EN PUENTE		
19044954	Kit puente 900 KORE 1M	184,00
19044955	Kit puente 900 KORE 1,5M	215,00
19044956	Kit puente 900 KORE 2M	246,00
19044957	Kit puente 900 KORE 2,5M	377,00
19044958	Kit puente 900 KORE 3M	430,00
19044959	Kit puente 900 KORE 3,5M	496,00
19044960	Kit puente 900 KORE 4M	1.462,00
ZÓCALOS PARA BLOQUES A GAS		
19044961	Kit zócalo gas KORE 1M	272,00
19070760	Kit zócalo gas KORE 1M - Cierre 4 lados	180,00
19044962	Kit zócalo gas KORE 1,5M	369,00
19044963	Kit zócalo gas KORE 2M	407,00
19044964	Kit zócalo gas KORE 2,5M	434,00
19044965	Kit zócalo gas KORE 3M	521,00
19044966	Kit zócalo gas KORE 3,5M	597,00
19044967	Kit zócalo gas KORE 4M	1.138,00
19044968	Kit zócalo gas KORE 4,5M	1.299,00
19044969	Kit zócalo gas KORE 5M	1.462,00
ZÓCALOS PARA BLOQUES ELÉCTRICOS		
19044970	Kit zócalo eléctrico KORE 1M	272,00
19044971	Kit zócalo eléctrico KORE 1,5M	369,00
19044972	Kit zócalo eléctrico KORE 2M	407,00
19044973	Kit zócalo eléctrico KORE 2,5M	434,00
19044974	Kit zócalo eléctrico KORE 3M	521,00
19044975	Kit zócalo eléctrico KORE 3,5M	597,00
19044976	Kit zócalo eléctrico KORE 4M	1.138,00
19044977	Kit zócalo eléctrico KORE 4,5M	1.299,00
19044978	Kit zócalo eléctrico KORE 5M	1.462,00

Verticalidad

Estructuras verticales que aportan a la cocina orden, higiene y seguridad.



01.

Limpeza

Estanterías de acero inoxidable, con repisa o rejilla, compuestas por piezas desmontables fáciles de limpiar, ya que pueden introducirse en el lavavajillas.

02.

Orden en la cocina

Las estanterías permiten colgar todos los utensilios que se desee tener a mano pero de manera ordenada, así como colocar bandejas y recipientes a los que acceder con rapidez y mantener a la temperatura gracias al calor irradiado desde la cocina.

03.

Optimización del espacio

Soportes para nuestros hornos Óptima y salamandras que permiten un acceso rápido y garantizan una excelente gestión del espacio.

Soportes sencillos



Soportes para maquinaria (Hornos Óptima y Salamandras)



Rejillas y Repisas



(*) Para solicitar otras opciones posibles consultar a fábrica.

Bloque central o mural

Soportes

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Soportes Sencillos	Soporte verticalidad	19075224	858,00
	Soporte verticalidad con enchufe	19075225	963,00
	Soporte verticalidad con grifo	19075226	1.079,00
Soportes para maquinaria	Soporte verticalidad con horno optima	19075227	1.360,00
	Soporte verticalidad para salamandra	19075228	1.360,00

Para solicitar los soportes hay que tener en cuenta el tipo de bloque y la largura:

	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	
	1M	2M - 4 1/2 M
Bloque mural	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	NO es posible solicitar ni el soporte de horno ni el de salamandra	
Bloque central	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	Para los soportes de horno y salamandra es necesario hacerlo sobre elementos neutros de un módulo	

Rejillas y Repisas

Para bloque mural

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Emb. Central con guías 1M mural	1M	19075315	759,00
	Emb. Central con guías 2M mural	2M	19075316	1.085,00
	Emb. Central con guías 2 1/2 M mural	2 1/2M	19075317	1.244,00
	Emb. Central con guías 3M mural	3M	19075318	1.402,00
	Emb. Central con guías 3 1/2 M mural	3 1/2M	19075319	1.561,00
	Emb. Central con guías 4 M mural	4M	19075340	1.720,00
	Emb. Central con guías 4 1/2 M mural	4 1/2M	19075341	1.878,00
	Repisa	Emb. Central con guías 1M mural repisa	1M	19075385
Emb. Central con guías 2M mural repisa		2M	19075386	781,00
Emb. Central con guías 2 1/2 M mural repisa		2 1/2M	19075387	890,00
Emb. Central con guías 3M mural repisa		3M	19075388	999,00
Emb. Central con guías 3 1/2 M mural repisa		3 1/2M	19075389	1.108,00
Emb. Central con guías 4 M mural repisa		4M	19075390	1.217,00
Emb. Central con guías 4 1/2 M mural repisa		4 1/2M	19075391	1.326,00

Rejillas y Repisas

Para bloque central

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Embellecedor central con guías para soportes sencillos	1M	19075229	890,00
		2M	19075320	1.330,00
		2 1/2M	19075321	1.550,00
		3M	19075322	1.770,00
		3 1/2M	19075323	1.990,00
		4M	19075324	2.210,00
	Embellecedor central con guías para soportes sencillos + soporte para maquinaria	4 1/2M	19075325	2.430,00
		2M	19075327	1.330,00
		2 1/2M	19075328	1.550,00
		3M	19075329	1.770,00
		3 1/2M	19075330	1.990,00
		4M	19075331	2.210,00
Repisa	Embellecedor central con guías para soportes para maquinaria	4 1/2M	19075332	2.430,00
		2M	19075334	1.330,00
		2 1/2M	19075335	1.550,00
		3M	19075336	1.770,00
		3 1/2M	19075337	1.990,00
		4M	19075338	2.210,00
	Embellecedor central con repisa para soportes sencillos	4 1/2M	19075339	2.430,00
		1M	19075342	646,00
		2M	19075344	947,00
		2 1/2M	19075345	1.098,00
		3M	19075347	1.248,00
		3 1/2M	19075348	1.399,00
Repisa	Embellecedor central con repisa para soportes sencillos + soporte para maquinaria	4M	19075349	1.550,00
		4 1/2M	19075370	1.700,00
		2M	19075372	947,00
		2 1/2M	19075373	1.098,00
		3M	19075374	1.248,00
		3 1/2M	19075375	1.399,00
	Embellecedor central con repisa para soportes para maquinaria	4M	19075376	1.550,00
		4 1/2M	19075377	1.700,00
		2M	19075379	947,00
		2 1/2M	19075380	1.098,00
		3M	19075381	1.248,00
		3 1/2M	19075382	1.399,00
		4M	19075383	1.550,00
		4 1/2M	19075384	1.700,00

Bloque suspendido

Soportes

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Soportes Sencillos	Soporte verticalidad - suspendido	19075392	943,00
	Soporte verticalidad con enchufe - suspendido	19075393	1.059,00
	Soporte verticalidad con grifo - suspendido	19075394	1.187,00
Soportes para maquinaria	Soporte verticalidad con horno optima - suspendido	19075395	1.496,00
	Soporte verticalidad para salamandra - suspendido	19075396	1.496,00

Para solicitar los soportes hay que tener en cuenta el tipo de bloque y la largura:

	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	
	1M	2M - 4 1/2 M
Bloque suspendido mural	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	NO es posible solicitar ni el soporte de horno ni el de salamandra	
Bloque suspendido central	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	Para los soportes de horno y salamandra es necesario hacerlo sobre elementos neutros de un módulo	

Rejillas y Repisas

Para bloque mural suspendido

	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Emb. Central con guías 1M mural Susp.	1M	19075428	803,00
	Emb. Central con guías 2M mural Susp	2M	19075429	1.157,00
	Emb. Central con guías 2 1/2 M mural Susp	2 1/2M	19075430	1.333,00
	Emb. Central con guías 3M mural Susp	3M	19075431	1.510,00
	Emb. Central con guías 3 1/2 M mural Susp	3 1/2M	19075432	1.687,00
	Emb. Central con guías 4 M mural Susp	4M	19075433	1.863,00
	Emb. Central con guías 4 1/2 M mural Susp	4 1/2M	19075434	2.040,00
	Repisa	Emb. Central con guías 1M mural repisa Susp	1M	19075458
Emb. Central con guías 2M mural repisa Susp		2M	19075459	853,00
Emb. Central con guías 2 1/2 M mural repisa Susp		2 1/2M	19075560	980,00
Emb. Central con guías 3 M mural repisa Susp		3M	19075561	1.107,00
Emb. Central con guías 3 1/2 M mural repisa Susp		3 1/2M	19075562	1.234,00
Emb. Central con guías 4 M mural repisa Susp		4M	19075563	1.361,00
Emb. Central con guías 4 1/2 M mural repisa Susp		4 1/2M	19075564	1.488,00



Rejillas y Repisas

Para bloque central suspendido



	DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Rejilla	Embellecedor central con guías para soportes sencillos	1M	19075397	926,00
		2M	19075398	1.402,00
		2 1/2M	19075399	1.640,00
		3M	19075400	1.877,00
		3 1/2M	19075401	2.115,00
		4M	19075402	2.353,00
	Embellecedor central con guías para soportes sencillos + soporte para maquinaria	4 1/2M	19075403	2.591,00
		2M	19075405	1.402,00
		2 1/2M	19075406	1.640,00
		3M	19075407	1.877,00
		3 1/2M	19075408	2.115,00
		4M	19075409	2.353,00
Repisa	Embellecedor central con guías para soportes para maquinaria	4 1/2M	19075420	2.591,00
		2M	19075422	1.402,00
		2 1/2M	19075423	1.640,00
		3M	19075424	1.877,00
		3 1/2M	19075425	2.115,00
		4M	19075426	2.353,00
	Embellecedor central con repisa para soportes sencillos	4 1/2M	19075427	2.591,00
		1M	19075435	682,00
		2M	19075436	1.019,00
		2 1/2M	19075437	1.188,00
		3M	19075438	1.356,00
		3 1/2M	19075439	1.525,00
Repisa	Embellecedor central con repisa para soportes sencillos + soporte para maquinaria	4M	19075440	1.693,00
		4 1/2M	19075441	1.862,00
		2M	19075443	1.019,00
		2 1/2M	19075444	1.188,00
		3M	19075445	1.356,00
		3 1/2M	19075446	1.525,00
	Embellecedor central con repisa para soportes para maquinaria	4M	19075447	1.693,00
		4 1/2M	19075448	1.862,00
		2M	19075452	1.019,00
		2 1/2M	19075453	1.188,00
		3M	19075454	1.356,00
		3 1/2M	19075455	1.525,00
		4M	19075456	1.693,00
		4 1/2M	19075457	1.862,00

Accesorios




Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit columna de agua izquierda KORE	19044979	536,00
 Kit columna de agua derecha KORE	19044980	536,00
 PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)	19045076	150,00
 Adaptador sarten Wok	19045085	142,00



Accesorios para freidoras

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Cestillo freidora 21L grande	19045077	104,00
 Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	70,00




Accesorios para fry-top

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	94,00
 Peto fry-top 1M KORE	19045082	109,00
 Rasqueta fry-top	19045083	51,00




Accesorios para barbacoa

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	95,00
 Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	95,00



Accesorios para marmitas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros	19060752	750,00
 Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros	19061190	850,00
 Kit cuscusera para marmitas Kore	19052940	680,00



Accesorios para cocedores

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341	813,00
 Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342	705,00
 Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340	569,00

Accesorios para baños maría

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	234,00
 Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	234,00

Máquinas con ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit 4 ruedas KORE	19044983	554,00
 Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	280,00

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
MARINE - SARTENES BASCULANTES - Transformación para barco - 440 III	19057294	742,00
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	272,00
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	272,00
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	272,00

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión