



Máximas prestaciones  
en espacios reducidos.



¡Descubre!



Acceso a la web



Vídeo comercial



Folleto comercial

# Kore 700

Cocinas a gas fuegos abiertos .....	047
Cocinas a gas media plancha.....	049
Cocinas a gas todo plancha .....	050
Cocinas paelleras .....	051
Cocinas eléctricas .....	052
Cocinas eléctricas todo plancha .....	053
Cocinas de inducción .....	054
Fry-tops .....	055
Barbacoas.....	057
Cocedores de pasta.....	059
Marmitas.....	060
Freidoras .....	061
Mantenedor de fritos.....	062
Sartenes basculantes .....	063
Baños maría.....	064
Elementos neutros .....	065
Muebles bajos .....	066
Muebles soporte refrigerados.....	067
Bloques Kore 700 y verticalidad .....	068
Accesorios .....	077

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:  
 GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
 Gas Natural: 20 g/cm<sup>2</sup>

# Cocinas a gas fuegos abiertos



## Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
  - Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
  - Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) 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).
  - Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
  - Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de 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 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 recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
  - Acceso a los componentes por la parte frontal.
- HORNO**
- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
  - 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.
  - Calentamiento:
    - Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
    - Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
  - Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
  - Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
  - Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
  - Solera en la base del horno fabricada en hierro 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.
  - Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
  - 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	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
				5,25 kW	8 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA										
 C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	1.372
	GN	19074175								
 C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	1.414
	GN	19074760								
 C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	2.062
	GN	19073557								
 C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	2.123
	GN	19074761								
 C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	3.037
	GN	19074762								
 C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	3.128
	GN	19074763								
HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1										
 C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	3.541
	GN	19073558								
 C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	3.647
	GN	19074765								
 C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	4.898
	GN	19073560								
 C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	5.045
	GN	19074766								
HORNO DE GAS ESTILO INGLÉS										
 C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1200x730x850	5.580
	GN	19074813								
 C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1200x730x850	6.084
	GN	19074815								
 C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1200x730x850	5.744
	GN	19074817								
 C-GB761RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1200x730x850	6.254
	GN	19074820								
HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO GN 2/1										
 C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	3.974
	GN	19074822								
 C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	4.046
	GN	19074824								

Modelos H: Con quemadores de alta potencia.  
Modelos R: con ruedas.

# Cocinas a gas media plancha



## Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) 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 (8cm), 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.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.

- 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).

- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.

- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.

- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.

- Conducciones de gas en tubo flexible 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 recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

### HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1.

- 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 de varilla con sistema antivuelco 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 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.

- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.

- 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	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
			5,25 kW	8 kW						
<b>SOBREMESA</b>										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290	2.397
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290	2.397
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1200x730x290	3.259
	GN	19074772								
<b>CON HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1</b>										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850	4.435
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850	4.435
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1200x730x850	5.742
	GN	19074777								

# Cocinas a gas todo plancha



## Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario 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.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de 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 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 recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

### HORNO

- Horno estático de gas 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 de varilla con sistema antivuelco 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 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.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	2.727
	GN	19073645							
CON HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	4.034
	GN	19074767							



# Cocinas paelleras



## Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. 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.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

### 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.

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	3.609
	GN	19074806								
Con horno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	4.630
	GN	19074811								

# Cocinas eléctricas



## Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición,
  - REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
  - CUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### 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 de varilla con sistema antivuelco, 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 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.

- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

### Voltaje

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

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)				
PLACAS REDONDAS									
Sobremesa									
 C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.140
 C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	1.677
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	1.852
Con horno									
 C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	3.323
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	4.087
PLACAS CUADRADAS									
Sobremesa									
 C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.475
 C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	2.452
Con horno									
 C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	4.115



# Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



## Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de 13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha. Dimensiones de la plancha: 720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.
- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos
- Termostato de seguridad que evita el

funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

### 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 de varilla con sistema antivuelco, 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 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.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- 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	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	4.622
Con horno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	6.111

# Cocinas de inducción



## Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 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, ello 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 grado IPX5 contra el agua.

### Voltaje

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

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
		(mm)	5,0 KW			
Focos de inducción						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	6.527
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	10.122
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	6.276

# Fry-tops



## Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 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 12 o 15 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.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- 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
- Encendido de los quemadores mediante piezo eléctrico. Por tanto, las versiones de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- 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 desde 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 su limpieza)














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

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

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	(mm)	dm <sup>2</sup>				
FRY TOPS DE GAS										
Válvula máx-min										
	FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.778
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.499
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.885
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.867
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.701
		GN	19074842							
Control termostático										
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.802
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.499
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.909
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.916
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.749
		GN	19074846							
Control termostático y placa de cromo										
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.258
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.316
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.616
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.995
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.766
		GN	19073224							
FRY TOPS ELÉCTRICOS										
Control termostático										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.147
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.579
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.160
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.929
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.760
Control termostático y placa de cromo										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.960
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	4.012
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.523
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.163
	FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.781

# Barbacoas



## Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce 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 lamas de AISI-304 en forma de "z", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- 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 DE SOBREMESA

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

### MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

- 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.
- 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.

### MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos 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 piezoeléctrico.

- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

### MODELOS A GAS DE SUELO

- 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.
- 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.

Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo



Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	dm <sup>2</sup>			
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	2.161
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	2.099
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	3.145
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	3.053
	GN	19074783								
De suelo										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	2.448
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	2.378
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	3.607
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	3.502
	GN	19081700								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
B-E705 I	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	2.203
B-E710 I	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	3.206



New

# Cocedores de pasta



## Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
  - Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
  - Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- 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
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- 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 piezoeléctrico. 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.
- Dotación estándar
- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- 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 4 cestillos ¼
- Kit de 2 cestillos ½

MODELO	GAS	CÓDIGO	CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores de pasta de gas								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	2.951
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	4.915
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	3.272
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	5.399
	GN	19074778						
Cocedores de pasta eléctricos								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	3.130
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	4.536
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	3.266
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	5.389

# Marmitas



## Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido 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 tipo G1-1/2" UNI ISO 228 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.
- Indicador luminoso de máquina conectada máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

### Modelos de fuego directo

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial. Control por regulador de energía, lo que permite cocciones más lentas.
- El calentamiento del quemador en el fondo de la marmita se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
- Posibilidad de regular la secuencia de calentamiento del quemador al disponer de diferentes grados de regulación.

- Encendido del quemador por tren de chispas.

### Modelos de fuego indirecto o baño maría

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- 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.

### Modelos a gas

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado 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 quemador por tren de chispas.

### Modelos eléctricos

- Calentamiento mediante resistencia ubicada 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	GN	D X H	VOLUME (L)			
<b>MARMITA A GAS</b>								
Calentamiento directo								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	4.825
	60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	6.608
	60	19074809	19074810					
<b>MARMITA ELÉCTRICA</b>								
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850	6.287



# Freidoras



## Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas 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 de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante

grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.

- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

### Modelos gas

- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Chimenea enrasada con el resto de las máquinas, gracias a la perfecta combustión obtenida.

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

### Cestillos en dotación:

- Freidoras de 8 L: 1 cestillo pequeño por cuba (125 x 280 x 100 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 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).


MODELO	HZ	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FREIDORAS DE GAS									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	2.924
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	4.738
	60	19074795	19074796						
FREIDORAS ELÉCTRICAS									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	1.661
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	2.969
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	2.703
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	4.324

# Mantenedor de fritos



## Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 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.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua, protección de grado IPX5.

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	1.431

# Sartenes basculantes



## Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela. Se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Toda la estructura de la máquina es de acero inoxidable.
- Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) 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.
- La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo puede usarse como superficie de trabajo.
- Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelo de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelo de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricado

en acero de cuatro ramas accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.

- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 300 °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.

Voltaje en modelo eléctrico

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

MODELO	HZ	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACION	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM <sup>2</sup> )			
Sartén basculante de gas											
 SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	6.187
Sartén basculante eléctrica											
 SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	6.187

# Baños maría



## Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 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-1/1, con 17 litros de capacidad.
- Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304
- Vaciado mediante gravedad: desagüe

simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.

- 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 (protección IPX5).

### 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 del piloto mediante piezoeléctrico.

- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

### Modelos eléctricos

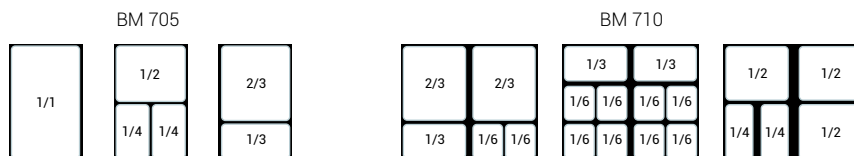
- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

### Dotación estándar:

- 2 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Cubetas no incluidas.

Accesorio: Ver página de accesorios al final del capítulo.

- Grifo de llenado.








MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
<b>BAÑOS MARÍA DE GAS</b>							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	1.692
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	2.126
	GN	19074727					
<b>BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS</b>							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	1.568
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	2.087

# Elementos neutros



## Características generales

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Embellecedor posterior de chimenea

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (MM)	€
			CANTIDAD	(MM)		
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	482
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	520
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	652
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	624
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	783

\*Solo se puede colocar en bloques centrales o murales sin verticalidad.

# 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 700 KORE.

- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.

- Preparados para acoplar kits opcionales:
  - Puertas.
  - 2 cajones GN (para modelo MB-705)
  - Guías para recipientes GN, 5 niveles (para modelo MB-705, compatible con el kit puertas).

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (MM)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	315
 MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	369
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	845
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	445
 MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	467
 MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	633

## Kits para muebles bajos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
· 19040900	KIT PUERTA: 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 vaya a montar.	202

# 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 2/3.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para 2xGN 2/3 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										
EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	2.114
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	2.396
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	2.400
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	2.824
MODELOS CON CAJONES APAISADAS										
EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	2.307

# Bloques Kore 700



Bloques centrales o murales

Bloques sin verticalidad









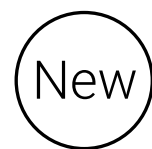
## Terminación

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Panel liso individual por máquina 	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081813	168
		Panel liso derecho	19081814	168
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081815	164
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081816	164
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	BLOQUE CENTRAL	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081823	875
		Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081827	895
	BLOQUE MURAL	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081828	895
		Embellecedor lateral izquierdo.	19081821	720
		Embellecedor lateral derecho.	19081822	720

\*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

## Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS* 	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	24
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	28
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	37
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	47
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	51
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	55
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	273
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	292
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	393







## Bloques con verticalidad

### Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€	
	Sencillos	Estándar	19075224	794
		Estándar con enchufe	19075225	891
		Estándar con grifo	19075226	1.000
	Para maquinaria*	Para horno optima	19075227	1.259
		Para salamandra	19075228	1.259





\*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

### Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE						
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M	
BLOQUE SUSPENDIDO CENTRAL								
	Rejilla	Para dos elementos estándar	19075320 1.231 €	19075321 1.435 €	19075322 1.639 €	19075323 1.842 €	19075324 2.046 €	19075325 2.250 €
		Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075327 1.231 €	19075328 1.435 €	19075329 1.639 €	19075330 1.842 €	19075331 2.046 €	19075332 2.250 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075335 1.435 €	19075336 1.639 €	19075337 1.842 €	19075338 2.046 €	19075339 2.250 €	
	Repisa	Para dos elementos estándar	19075344 877€	19075345 1.017 €	19075347 1.156 €	19075348 1.295 €	19075349 1.435 €	19075370 1.574 €
		Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372 877€	19075373 1.017 €	19075374 1.156 €	19075375 1.295 €	19075376 1.435 €	19075377 1.574 €
		Para 2 soportes maquinaria	- -	19075380 1.017 €	19075381 1.156 €	19075382 1.295 €	19075383 1.435 €	19075384 1.574 €
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL								
	Rejilla	Para dos elementos estándar	19075316 1.005 €	19075317 1.151 €	19075318 1.298 €	19075319 1.445 €	19075340 1.592 €	19075341 1.739 €
	Repisa	Para dos elementos estándar	19075386 723 €	19075387 824 €	19075388 925 €	19075389 1.026 €	19075390 1.127 €	19075391 1.228 €





## Terminaciones

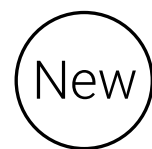
TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
<b>BLOQUE CENTRAL</b>			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081760	187
	Panel liso derecho	19081761	187
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081762	179
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081763	179
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081775	894
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	914
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	914
<b>BLOQUE MURAL</b>			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo.	19081755	175
	Panel liso derecho.	19081757	175
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081758	171
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081759	171
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral izquierdo	19081773	739
	Embellecedor lateral derecho	19081774	739

\*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

## Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS* 	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
	ELÉCTRICO 	Zócalo eléctrico 1 M	19081809
Zócalo eléctrico 1,5 M		19081808	28
Zócalo eléctrico 2 M		19081807	37
Zócalo eléctrico 2,5 M		19081806	47
Zócalo eléctrico 3 M		19081805	51
Zócalo eléctrico 3,5 M		19081804	55
Zócalo eléctrico 4 M		19081803	273
Zócalo eléctrico 4,5 M		19081802	292
Zócalo eléctrico 5 M		19081801	393

\*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.



## Bloques suspendidos: Centrales o murales

### Bloques sin verticalidad



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 lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

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

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19076835	6.285
	Kit suspendido central Kore 2 M	19076836	7.563
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19076837	9.327
	Kit suspendido central Kore 3 M	19076838	10.774
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19076839	12.826
	Kit suspendido central Kore 4 M	19076840	14.080
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19076841	15.335
	Kit suspendido central Kore 5 M	19076842	16.590
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19076843	17.844
	Kit suspendido central Kore 6 M	19076844	19.896
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19076825	3.242
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19076826	3.342
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19076827	4.363
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19076828	5.296
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19076829	6.161
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19076830	7.066
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19076831	7.253
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19076832	8.267
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19076833	8.451
Kit suspendido mural Kore 6 M	19076834	9.434	
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

\*Añadir al pedido del kit.







## Bloques con verticalidad

### Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Estándar	19075392	873
	Estándar con enchufe	19075393	980
	Estándar con grifo	19075394	1.099
	Para hornos optima	19075395	1.385
	Para salamandra	19075396	1.385

\*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

### Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE SUSPENDIDO CENTRAL							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075398 1.298 €	19075399 1.518 €	19075400 1.738 €	19075401 1.959 €	19075402 2.179 €	19075403 2.399 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075405 1.298 €	19075406 1.518 €	19075407 1.738 €	19075408 1.959 €	19075409 2.179 €	19075420 2.399 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075423 1.518 €	19075424 1.738 €	19075425 1.959 €	19075426 2.179 €	19075427 2.399 €
	Repisa						
	Para dos elementos estándar	19075436 944 €	19075437 1.100 €	19075438 1.256 €	19075439 1.412 €	19075440 1.568 €	19075441 1.724 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443 944 €	19075444 1.100 €	19075445 1.256 €	19075446 1.412 €	19075447 1.568 €	19075448 1.724 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075453 1.100 €	19075454 1.256 €	19075455 1.412 €	19075456 1.568 €	19075457 1.724 €
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
	Rejilla						
	Para dos elementos estándar	19075429 1.071 €	19075430 1.235 €	19075431 1.398 €	19075432 1.562 €	19075433 1.725 €	19075434 1.889 €
	Repisa						
Para dos elementos estándar	19075459 790 €	19075560 907 €	19075561 1.025 €	19075562 1.142 €	19075563 1.260 €	19075564 1.378 €	



## Terminaciones

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 lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.
- \* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19076835	6.285
	Kit suspendido central Kore 2 M	19076836	7.563
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19076837	9.327
	Kit suspendido central Kore 3 M	19076838	10.774
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19076839	12.826
	Kit suspendido central Kore 4 M	19076840	14.080
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19076841	15.335
	Kit suspendido central Kore 5 M	19076842	16.590
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19076843	17.844
	Kit suspendido central Kore 6 M	19076844	19.896
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19076825	3.242
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19076826	3.342
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19076827	4.363
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19076828	5.296
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19076829	6.161
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19076830	7.066
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19076831	7.253
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19076832	8.267
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19076833	8.451
Kit suspendido mural Kore 6 M	19076834	9.434	
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

\*Añadir al pedido del kit.



## Bloque puente



### Terminaciones



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.
- \*No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
<b>KITS MONTAJE</b>			
	Kit puente para bloque Kore 1 M	19044954	184
	Kit puente para bloque Kore 1,5 M	19044955	215
	Kit puente para bloque Kore 2 M	19044956	246
	Kit puente para bloque Kore 2,5 M	19044957	377
	Kit puente para bloque Kore 3 M	19044958	430
	Kit puente para bloque Kore 3,5 M	19044959	496
	Kit puente para bloque Kore 4 M	19044960	1.462
<b>TERMINACIÓN EXTERIOR</b>			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081813	168
	Panel liso derecho	19081814	168
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081815	164
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081816	164
Embelledor doble para cada lateral bloque	Embelledor lateral izquierdo.	19081821	720
	Embelledor lateral derecho.	19081822	720
<b>TERMINACIÓN INTERIOR</b>			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	38



## Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS  	Zócalo gas 0,5 M	19081990	24
	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
ELÉCTRICO  	Zócalo eléctrico 0,5 M	19081991	24
	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	24
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	28
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	37
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	47
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	51
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	55
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	273
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	292
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	393

\* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.




# Accesorios Kore 700




## Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€	
 Kit columna de agua izquierda KORE	19076661	536	
 Kit columna de agua derecha KORE	19076662	536	
 Placa lisa kore (350 x 300 mm)	19078476	150	
 Adaptador sartén Wok	19078477	142	
Kit 2 difusores de latón (2 x 5,25 kW)	C-G720	19084557	140
Kit 2 difusores de latón alta potencia (2x 8 kW)	C-G720 H	19084558	194
Kit 4 difusores de latón (3x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	305
Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G750, C-G751	19084571	333
Kit 4 difusores de latón alta potencia (4 x 8 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	390
Kit 6 difusores de latón (4 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	473
Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	584


## Accesorios para Freidoras

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Cestillo freidora 15L pequeño	19078478	70


## Accesorios para Fry-top

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Peto fry-top 0,5M KORE	19078921	94
 Peto fry-top 1M KORE	19078920	109
 Rasqueta fry-top	19045083	51



## Accesorios para Barbacoa

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

## Accesorios para baños maría

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit grifo de llenado dcho KORE	19074221	234


## Máquinas con ruedas

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

## Accesorios para cocedores

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 cuadrados	19036341	813
 Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 redondos	19036342	705
 Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	445
 Kit cestillos cocedores 40 L- 2x1/2	19036340	569
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807	542
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	470

## Kits chimeneas altas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	48
 Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	67
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	80
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	96

\* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

## 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 y marmitas - Transformación para barco - 440 III	19057294	742
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	272
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	272
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	272

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