



**KORE**  
GENERATION

**Rendimiento y  
productividad a la  
máxima potencia.**



**¡Descubre!**



Acceso a la web



Vídeo comercial



Folleto comercial

# Kore 900

Cocinas a gas fuegos abiertos .....	013
Cocinas a gas todo plancha .....	015
Cocinas paelleras .....	016
Cocinas eléctricas .....	017
Cocinas eléctricas todo plancha .....	018
Cocinas de inducción .....	019
Fry-tops .....	020
Barbacoas.....	022
Cocedores de pasta.....	024
Marmitas.....	025
Freidoras .....	027
Mantenedor de fritos.....	028
Sartenes basculantes .....	029
Baños maría.....	030
Elementos neutros .....	031
Muebles bajos .....	032
Muebles soporte refrigerados.....	033
Bloques Kore 900 y verticalidad .....	034
Accesorios .....	043




























Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:  
LPG: 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 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**
- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas tamaño GN 2/1 o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (cocinas versión OP); o bien eléctrico de dimensiones 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).
  - Calentamiento:
    - Gas: Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), 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.
  - 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	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNOS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA(kW)			
<b>SOBREMESA</b>												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	1.680
		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	1.739
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	1.791
		NG	19085165									
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	2.542
		NG	19075532									
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	2.652
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	2.732
		NG	19085167									
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	3.850
		NG	19075544									
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	3.968
		NG	19075541									
<b>HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1</b>												
	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	4.323
		NG	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	4.453
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	4.587
		NG	19085169									
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	6.183
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	6.375
		NG	19075547									
<b>HORNO ESTÁTICO PANORÁMICO DE GAS</b>												
	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	6.580
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	6.785
		NG	19075553									
<b>HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO GN 2/1</b>												
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	4.637
		NG	19075572									

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.

### HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN2/1, 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		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
<b>SOBREMESA</b>									
C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	3.361
	NG	19075518							
<b>CON HORNO ESTÁTICO DE GAS</b>									
C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	5.078
	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.
- 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.

### 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.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			Ø CORONA EXTERIOR (mm)	Ø CORONA INTERIOR (mm)	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA										
 C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	3.730
	NG	19075574								
CON HORNO										
 C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	4.750
	NG	19075576								

# Cocinas eléctricas



## 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.







### HORNO

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

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.



### 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

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



# Cocinas de inducción



## Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6mm 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 3ph- . Consultar para otras tensiones.

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

# Fry-tops



## 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.
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- 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 <sup>2</sup>				
FRY-TOPS-GAS										
VÁLVULA MAX-MIN										
	FT-G905 V L	LPG NG	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	1.984
	FT-G905 V R	LPG NG	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.181
	FT-G910 V L	LPG NG	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.773
	FT-G910 V R	LPG NG	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.191
	FT-G910 V LR	LPG NG	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.053
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.082
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.290
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.916
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.350
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.208
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
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.966
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.251
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.890
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.677
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS										
CONTROL TERMOSTÁTICO										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.522
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.903
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.531
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.061
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.883
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.278
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.771
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.590
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.279
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.051

(+)  
TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada

C: superficie de cromo

# Barbacoas



## 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 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 "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 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.

### 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.

Accesorios incluidos : (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										
New B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	2.471
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x290	2.396
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	3.633
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x290	3.515
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	6.129
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acero dulce	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	5.950
	NG	19081639								
De suelo										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	2.794
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x850	2.706
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	4.033
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x850	3.897
	NG	19075484								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
New B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	2.564
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	4.035
De suelo										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	2.800
B-E9051	-	19075413	Acero dulce	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	2.706
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	4.033
B-E9101	-	19075470	Acero dulce	2	4	680x690	48	15	800x930x850	3.897

# Cocedores de pasta



## 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.
- Escurridor 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	CESTILLOS (1/3)			
<b>COCEDORES - GAS</b>								
	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	3.398
	NG	19075587						
	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	6.710
	NG	19075590						
<b>COCEDORES - ELÉCTRICOS</b>								
	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	3.315
	-	19075584						
	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	6.603

# Marmitas



## 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.

### 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)				
<b>MARMITAS A GAS</b>									
<b>Fuego directo</b>									
 	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	5.223
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	5.539
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	5.966
		60	19075837	19075839					
<b>Fuego indirecto</b>									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	8.333
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	8.651
		60	19075829	19075831					
<b>Presion</b>									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	7.783
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	8.370
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	10.360
		60	19075849	19075851					
<b>MARMITAS ELÉCTRICAS</b>									
<b>Fuego indirecto</b>									
		M-E910 BM	-	19075814	600x400	100	22,00	800x930x850	8.288
		M-E915 BM	-	19075817	600x550	150	22,00	800x930x850	8.651



# Freidoras



## 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 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 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 (125x 280 x 100 mm).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			LPG	NG		VOLUMEN (L)	CESTILLOS				
FREIDORAS A GAS											
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	3.031	New
		60	19081730	19081733							
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	5.628	New
		60	19081736	19081739							
	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.457	
		60	19075615	19075618							
	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	6.421	
		60	19075627	19075630							
FREIDORAS ELÉCTRICAS											
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	2.706	New
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	4.979	New
	F-E9121		19075600		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	3.015	
	F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.660	
	F-E9221		19075606		2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	5.680	


D. Control digital.

# 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

# Sartenes basculantes



## 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 acero dulce 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.
- Reborde 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 acero dulce 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 termpoar.
- 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)			
<b>SARTENES BASCULANTES A GAS</b>											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.913
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.574
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.203
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	7.830
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	9.899
	60	19075889	19075892								
<b>SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS</b>											
SB-E910 I		19075857		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.913
SB-E910		19075854		Manual	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.574
SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	8.203
SB-E910 M		19075863		Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.830
SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	9.899

# 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.

- eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

### MODELOS ELÉCTRICOS

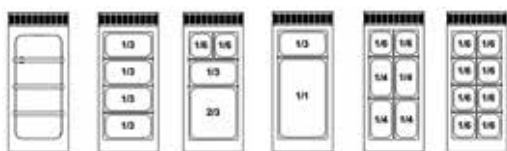
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

### ACCESORIOS EN OPCIÓN

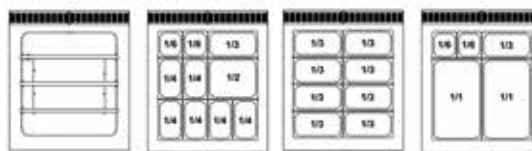
- (ver página de accesorios al final del capítulo)
- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.

### MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS






	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
				TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
<b>BAÑO MARÍA A GAS</b>								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	1.827
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	2.429
		NG	19075494					
<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO</b>								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	1.827
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	2.583

# 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
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	886
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	1.203
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	1.030
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	1.427





(\*) Solo se puede 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 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-9025	19048470	-	200x860x560	412
 MB-905	19018700	1	400x860x560	442
 MB-910	19022189	2	800x860x560	553
 MB-915	19020374	3	1.200x860x560	719

## 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

# 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/m<sup>3</sup> 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 130 mm a 190 mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640 mm.

- 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.
- 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
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	2.522
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP9-120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	2.526
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	2.973
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	2.428

# Bloques kore 900



Bloques centrales o murales

Bloques sin verticalidad







## Soportes

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
PANEL LISO INDIVIDUAL POR MÁQUINA				
	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081817	187
		Panel liso derecho	19081818	187
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	183
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081820	183
EMBELLECEDOR DOBLE PARA CADA LATERAL BLOQUE*				
	BLOQUE CENTRAL	Embelledor lateral bloque Kore 900	19081826	934
		Embelledor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 izquierda y Kore 900 derecha.	19081827	895
	BLOQUE MURAL	Embelledor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 derecha y Kore 900 izquierda.	19081828	895
		Embelledor lateral izquierdo.	19081824	759
		Embelledor lateral derecho.	19081825	759

\*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

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





Bloques centrales o murales  
Bloques con verticalidad








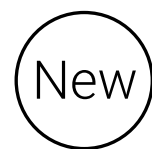
## Soportes

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 se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

## Rejillas y repisas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE CENTRAL							
	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	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 €
	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 MURAL							
	Para dos elementos estándar	19075316 1.005 €	19075317 1.151 €	19075318 1.298 €	19075319 1.445 €	19075340 1.592 €	19075341 1.739€
	Repisa	19075386 723 €	19075387 824 €	19075388 925 €	19075389 1.026 €	19075390 1.127 €	19075391 1.228 €

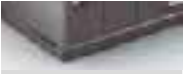



## Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
<b>BLOQUE CENTRAL</b>			
Panel liso individual por máquina 	Panel liso izquierdo	19081769	207
	Panel liso derecho	19081770	207
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081771	199
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081772	199
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral para bloque central Kore 900	19081778	953
	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	19081765	195
	Panel liso derecho	19081766	195
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19075227	191
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19075228	191
Embellecedor doble para cada lateral bloque * 	Embellecedor lateral izquierdo	19081776	778
	Embellecedor lateral derecho	19081777	778

\*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



### 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	19044944	6.615
	Kit suspendido central Kore 2 M	19044945	7.961
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19044946	9.817
	Kit suspendido central Kore 3 M	19044947	11.341
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19044948	13.501
	Kit suspendido central Kore 4 M	19044949	14.821
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19044950	16.142
	Kit suspendido central Kore 5 M	19044951	17.463
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19044952	18.783
	Kit suspendido central Kore 6 M	19044953	20.943
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19044933	3.412
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19044934	3.517
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19044935	4.592
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19044936	5.574
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19044937	6.485
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19044938	7.437
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19044939	7.634
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19044940	8.702
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19044941	8.895
	Kit suspendido mural Kore 6 M	19044942	9.930
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 horno 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 €
		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 €
		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 €
		19075459 790 €	19075460 907 €	19075461 1.025 €	19075462 1.142 €	19075463 1.260 €	19075464 1.378 €
	Repisa Para dos elementos estándar						



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



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	19081817	187
	Panel liso derecho	19081818	187
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	183
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081820	183
Embellecedor doble para cada lateral bloque 	Embellecedor lateral bloque izquierdo.	19081824	759
	Embellecedor lateral bloque derecho.	19081825	759
<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




## Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	CÓDIGO	€
 Kit columna de agua izquierda KORE		19044979	536
 Kit columna de agua derecha KORE		19044980	536
 PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)		19045076	150
 Adaptador sarten Wok		19045085	142
Kit 2 difusores de latón (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	165
Kit 2 difusores de latón alta potencia (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	210
Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	349
Kit 4 difusores de latón alta potencia (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	403
Kit 6 difusores de latón (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	514
Kit 6 difusores de latón alta potencia (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	600



## Accesorios para freidoras

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Cestillo freidora 21L grande	19045077	104
 Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	100




## Accesorios para fry-top

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




## Accesorios para barbacoa

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


## Accesorios para marmitas

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

## Accesorios para cocedores


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

## Kit chimeneas altas


DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	58
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	80
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	112
Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	127

\* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

## Accesorios para baños maría

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

## Máquinas con ruedas

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

## 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